

KENMERK	-	SOUS-CHEFKOK I	+
<i>Typering kaart</i>	Zie functieomschrijving en NOK-bijlage (Zelfstandig werkend) Kok	Regulier: - groot aantal verschillende maar herkenbare gerechten, hoofdingrediënt is bepalend; - snelheid servies dat overeenkomt met een kort verblijf van gasten.	Zie functieomschrijving en NOK-bijlage ChefKok
<i>Typering bereidingsproces</i>		- Zowel (voorverpakte) ingrediënten als (half)producten die deels zelf worden voorbereid (snijden, wassen, portioneren, voorkoken, e.d.) of kant-en-klaar of als basis worden aangeleverd (sauzen, deeg, soepen e.d.). - Toepassing van de basis kooktechnieken (mengen, koken, braden, e.d.), beperkt combineren van handelingen. - Repeterende bereidingswijze, recept is leading, bijstelling afhankelijk van smaak, kleur, garing e.d. - Presentatie/opmaak heeft een grote mate van standaardisatie, maar kan variëren per gerecht.	
<i>Zelfstandigheid / innovatiegraad</i>		- Focus ligt voornamelijk op voortgang en uitvoeringskwaliteit van het proces. - Bijdrage in ontwikkeling recepten/kaart heeft voornamelijk betrekking op verbeteren van bestaande recepten of uitproberen van nieuwe recepten.  - Waarneming chefkok heeft betrekking op de voortgang van het (keuken)proces. - Werkt vanuit vaste procedures en kan, ook bij afwezigheid van de chefkok, direct terugvallen op de naast-hogere leidinggevende als daarvan afgeweken moet worden. - Bestellingen lopen hoofdzakelijk via de groothandel of vaste leveranciers en heeft het karakter van afroepen van aantallen.	
<i>Referentiefunctie handboek 2002</i>		- Sous-chefkok (K.6.1)	
<b>Functiegroep</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>8</b>

NB. Functiehouders moet in staat zijn alle aspecten van voorgaande functie te beheersen.