|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kenmerk** | **-** | **sous-chefkok ii** | **+** |
| ***Typering kaart*** | Zie functieomschrijving en NOK-bijlage (Zelfstandig werkend) Kok | Luxe:- snel wisselende kleine gedetailleerde kaart, gerechten als totaal zijn bepalend;- gastenverblijf is avondvullend;- creativiteit (gerechten) en presentatie (gerechten en restaurant) zijn bepalend. | Zie functieomschrijving en NOK-bijlage ChefKok |
| ***Typering bereidingsproces*** | - Ingrediënten zijn vers en/of van een hoge mate van bestorvenheid, voorbereiding wordt volledig in de keuken uitgevoerd.- Alle voorkomende bereidingstechnieken, ook de specialistische (fileren, e.d.), veel combinaties van handelingen.- Grote diversiteit in bereidingen binnen kort tijdsbestek, anticiperen op specifieke klantvragen, gebruik van specialistische hulpmiddelen is nodig.- Presentatie/opmaak varieert per gerecht, bepaalt gezicht van het restaurant en dient te voldoen aan hoge bedrijfsstandaarden/kwaliteitseisen. |
| ***Zelfstandigheid / innovatiegraad*** | - Focus ligt voornamelijk op voortgang en uitvoeringskwaliteit van het proces.- Is te typeren als de sparringpartner van de chefkok (of eigenaar/ondernemer) in het vaststellen van de kaart en bedenken van nieuwe recepten (met bijbehorende calculaties/prijsstelling), komt actief met suggesties op basis van eigen marktinzicht.- Waarneming chefkok betreft alle aspecten van het leidinggeven.- Werkt volgens kaders en richtlijnen, die ruimte bieden voor interpretatie en aanpassing aan de zich voordoende situatie.- Bestellingen lopen hoofdzakelijk via eigen (contact)leveranciers, gezien dagvers karakter van de ingrediënten is er sprake van beoordeling van de kwaliteit en fluctuerende (dag)prijzen en afwegingen tussen kostprijs product en verkoopmarge. |
| ***Referentiefunctie handboek 2002*** | - Sous-chefkok luxe restaurant (K.7.2) |
| **Functiegroep** | **5** | **7 (referentie)** | **8** |

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