|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kenmerk** | **-** | **Barkeeper I** | **Barkeeper II** | **Barkeeper iii** | **+** |
| ***Segment*** | Zie functieomschrijving en NOK-bijlage medewerker bediening | - Regulier segment al dan niet deel uitmakend van een keten, waar een standaard assortiment gevoerd wordt.- Eenvoudig café of een bar in een restaurant, eetcafé, hotel e.d.  | - Luxe of specialistisch segment, waar een meer exclusieve drankenkaart/cocktailkaart gevoerd wordt en hogere verwachtingen gesteld worden aan serviceverlening.- Luxe bar in een restaurant, hotel, club, meeting center of specialiteiten café/bar waarin sfeer en entertainment door de aard van de gasten niet weg te denken zijn in het totaalconcept van het bedrijf. | - Luxe of specialistisch segment, waar een meer exclusieve drankenkaart/cocktailkaart gevoerd wordt en hogere verwachtingen gesteld worden aan serviceverlening.- Luxe bar die met name ook gericht is op niet-gasten en als zodanig ook een positie in de markt heeft verworven. | Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Chef bediening |
| ***Aard en dynamiek van de werkzaamheden*** | - Gastencontact is informerend en gericht op dienstverlening.- Standaard assortiment aan dranken, bereiding van specifieke bestellingen (mixen, cocktails, koffiespecialiteiten, e.d.).- Bereiding vindt plaats volgens vaststaand recept.- Basis vaardigheidsniveau in het bereiden van cocktails en mixen. | - Gastencontact is vooral gericht op het inspelen op de specifieke behoeften en wensen.- Breed assortiment omvat groot scala aan standaard dranken waarmee wordt ingespeeld op een brede variatie aan drinkculturen en -patronen van de internationale gasten.- Idem barkeeper I.- Hoog technisch vaardigheidsniveau door veelheid aan complexe cocktails en mixen. | - Gastencontact is daarnaast gericht op het bieden van een op de formule en beleving van de gasten gerichte sfeer.- Ruim assortiment, barkeeper III dient in te kunnen spelen op de meest voorkomende vragen van gasten.- Bereiding vindt plaats door wensen/smaken van gasten te combineren tot een drankbeleving.- Hoog technisch vaardigheidsniveau door veelheid aan complexe cocktails en mixen.- Geeft veelal leiding aan een aantal barkeepers. |
| ***Kennis en ervaring*** | - MBO niveau 2 werk- en denkniveau. | - MBO niveau 2 - 3 werk- en denkniveau. | - MBO niveau 3 werk- en denkniveau met aan­vullende cursussen gericht op het herkennen en adviseren bij de drankenkeuze (met name wijnen, whisky, mixen e.d.). |
| ***Referentiefunctie handboek 2002*** |  | - Barkeeper (B.4.1) |  |
| **Functiegroep** | **2** | **3** | **4 (referentie)** | **5** | **6** |

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