

Niveau onderscheidende kenmerken (NOK) – Barkeeper

Functienummer: B.4.I

KENMERK	-	BARKEEPER I	BARKEEPER II	BARKEEPER III	+
Segment	Zie functieomschrijving en NOK-bijlage medewerker bediening	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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		<ul style="list-style-type: none"> - Gastencontact is informierend 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - Gastencontact is daarnaast gericht op het bieden van een op de formules 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		<ul style="list-style-type: none"> - MBO niveau 2 werk- en denkniveau. 	<ul style="list-style-type: none"> - MBO niveau 2 - 3 werk- en denkniveau. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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			<ul style="list-style-type: none"> - Barkeeper (B.4.1) 		
Funcatiegroep	2	3	4 (referentie)	5	6

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