

Niveau onderscheidende kenmerken (NOK) – Barkeeper

Functienummer: B.4.I

KENMERK	-	BARKEEPER III	+
<i>Segment</i>	Zie functieomschrijving en NOK-bijlage medewerker bediening	- Luxe of specialistisch segment, waar een meer exclusieve drankenkaart/cocktailkaart gevoerd wordt en hogere verwachtingen gesteld worden aan serviceverlening.	Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Chef bediening
<i>Aard en dynamiek van de werkzaamheden</i>		- Luxe bar die met name ook gericht is op niet-gasten en als zodanig ook een positie in de markt heeft verworven.	
<i>Kennis en ervaring</i>		- Gastencontact is daarnaast gericht op het bieden van een op de formule en beleving van de gasten gerichte sfeer.	
<i>Referentiefunctie handboek 2002</i>		- 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.	
		- 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.).	
<b>Functiegroep</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>6</b>

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