|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kenmerk** | **-** | **hoofd bediening i** | **+** |
| ***Complexiteit***  | Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Chef bediening | Geeft leiding aan:- 25 tot 75 medewerkers;- 10 tot 30 fulltime equivalenten. | Zie functieomschrijving en NOK-bijlage F&B manager |
| ***Positie in het bedrijf*** | - De omvang/diversiteit van het aandachtsgebied/werkterrein van de direct leidinggevende vraagt om een grote mate van zelfregelend vermogen en besluitvaardigheid van de functiehouder.- Hoofd bediening I dient ook zaken die op langere termijn effect hebben op te lossen, voor zover dit binnen de kaders en richtlijnen mogelijk is. Hij/zij vraagt vooraf om toestemming aangaande niet-reguliere aangelegenheden. |
| ***Aard van de werkzaamheden*** | - Aansturing medewerkers heeft met name betrekking op zaken als: . maken van de middellange termijn personeelsplanning. kwaliteitsbevordering (opleiding/training) medewerkers. instroom van medewerkers (werving en selectie). minimaliseren ziekteverzuim- De nadruk ligt op aansturing op afstand via tussenchefs.- Van het Hoofd bediening I wordt een onderbouwd advies verwacht over verbeteringen en veranderingen in de werkmethoden, roosterindelingen, e.d.Hij/zij speelt in op reacties van gasten en ervaringen vanuit de praktijk. Hij/zij levert input aangaande resultaatgebied 2 en 3.- Van hem/haar wordt verwacht dat hij/zij aangeeft hoe verbeteringen bereikt kunnen worden. Implementatie van gehonoreerde verbeteringen stuurt hij via de tussenchefs. |
| ***Referentiefunctiehandboek 2002*** | - Chef bediening C (B.7.1) |
| **Functiegroep** | **6** | **7** | **9** |

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