|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kenmerk** | **-** | **allround medewerker partycatering II** | **+** |
| ***Aard van de werkzaamheden*** | Zie functieomschrijving en NOK-bijlage  Medewerker partycatering | - Gastencontact is gericht op het toelichten van menudelen, de wijnkaart en het begeleiden van en adviseren over keuzes aangaande het menu en de wijnkaart.  - Bediening is gericht op het regulier uitserveren van gerechten en dranken volgens een vaste procedure en het verrichten van speciale serveerhandelingen en bereidingen aan tafel.  - Meewerken in voorbereiding en afbouw party’s en coördinatie van de uitvoering van de werkzaamheden. | Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Partycoördinator |
| ***Begeleiding collega’s*** | - Functionele aansturing van 1 of 2 collega’s. |
| ***Opleiding en ervaring*** | - Opleidingsniveau MBO niveau 3 of vergelijkbaar.  - Beheerst de (basis) serveerhandelingen waarbij gebruik gemaakt moet worden van bestek.  - Beheerst specifieke bereidingstechnieken aan tafel (fileren, flamberen e.d.).  - Inzicht in de (wettelijke) voorschriften op het gebied van veiligheid en (sociale) hygiëne.  - Mondelinge uitdrukkingsvaardigheid in een vreemde taal.  - Kennis van en ervaring met de bedrijfsregels en kaders van de bedrijfsformule. |
| ***Referentiefunctie handboek 2002*** | - Medewerker partycatering (C) (P.4.1)  - Zalencoördinator (P.4.2) |
| **Functiegroep** | **1/2** | **4 (referentie)** | **5/6** |

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