

Niveau onderscheidende kenmerken (NOK) – Chefkok

Functienummer: K.8.I

KENMERK	-	CHEFKOK I	CHEFKOK II	CHEFKOK III	+
Typing kaart en bereidingsproces	Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Sous--chefkok	Regulier: - groot aantal verschillende maar, herkenbare gerechten, hoofdingrediënt is bepalend; - snelheid servies dat overeenkomt met een kort verblijf van gasten; - beperkte diversiteit qua kooktechnieken, proces is te typeren als 'verhitten' en (beperkt) toevoegen van ingrediënten aan basisstructuren; - overzichtelijke keuken.	Regulier: - groot aantal verschillende maar herkenbare gerechten, hoofdingrediënt is bepalend; - snelheid servies dat overeenkomt met een middellang verblijf van gasten; - redelijke diversiteit in kooktechnieken, proces is overwegend te typeren als 'toevoegen van ingrediënten aan basisstructuren', er is in beperkte mate sprake van het 'volledig opbouwen van gerechten'; - keuken is (door zijn omvang) veelal opgedeeld in gescheiden parties, al of niet onder leiding van een sous-chef of chef de partie.	Luxe: - snel wisselende kleine gedetailleerde kaart, gerechten als totaal zijn bepalend; - snelheid servies leidt tot een avondvullend gastprogramma; - creativiteit (gerechten) en presentatie (gerechten en restaurant) zijn typerend voor de positionering in de markt; - grote diversiteit in keukentechnieken, merendeel van de gerechten wordt volledig opgebouwd; - keuken is, door zijn exclusiviteit, opgebouwd uit meerdere parties, elk onder leiding van een sous-chef of chef de partie.	Zie functieomschrijving en NOK-bijlage F&B manager
Omvang keukenbrigade		- < 5 (parttime) medewerkers.	- 5 tot 15 (parttime) medewerkers.	- 5 tot 10 (parttime) medewerkers.	
Zelfstandigheid		- Afstand tot direct leidinggevende is klein. - Leidinggevende beschikt over vakinhoudelijk kennis en ervaring en is direct te raadplegen (fysiek aanwezig of oproepbaar). - Beslissingen hebben betrekking op de dagelijkse inhoudelijke zaken en klachten van gasten.	- Afstand tot direct leidinggevende is aanzienlijk. - Leidinggevende beschikt over vakinhoudelijk kennis en ervaring, maar is door de omvang van het bedrijf veelal niet direct te raadplegen. - Beslissingen zijn (in)direct van invloed op het financieel resultaat van de keuken.	- Afstand tot direct leidinggevende is klein. - Leidinggevende beschikt veelal niet over de vakinhoudelijk kennis en ervaring. - Beslissingen zijn direct van invloed op de profilering in de markt en daarmee samenhangend het financieel resultaat van het bedrijf.	
Aard van de werkzaamheden		- Nadruk ligt in hoge mate op de bereidingswerkzaamheden. - Chefkok I werkt in hoge mate zelf mee. - Voorraden worden afgeroepen bij vaste leveranciers. - Er is sprake van vaste prijs- en levercondities. Chefkok I heeft een adviesrol t.a.v. leveranciers en levercondities vanuit zijn eigen vakgebied (o.m. benodigde kwaliteit producten, levertijden en frequenties). - Recepturen/menu's staan vast, variaties (dag-/weekmenu) worden in overleg met leidinggevende samengesteld waarbij de bijdrage van de chefkok I gericht is op de inhoudelijke inbreng vanuit inzichten in de praktijk.	- Nadruk ligt op het coördineren van een zo efficiënt en effectief mogelijk bereidingsproces. - Chefkok II springt waar nodig bij in de uitvoering. - Voorraden worden besteld bij vaste leveranciers. - Chefkok II maakt binnen richtlijnen afspraken met leveranciers over prijzen en levercondities. - Recepturen/menu's staan vast, variaties (dag-/weekmenu) alsook afwijkende menu's bij partijen) worden in overleg met leidinggevende samengesteld waarbij de bijdrage van de chefkok II zowel op inhoud als op financieel resultaat (marges/prijsstelling) is gericht.	- Nadruk in de functie ligt op kwaliteitsborging en verbetering/vernieuwing. - Chefkok III is de inhoudelijk expert op het gebied van bereiding en ontwikkeling. - Voorraden worden ingekocht bij een grote diversiteit aan (kleine) leveranciers waarbij afspraken op het gebied van kwaliteit, prijs en levercondities maatwerkovereenkomsten zijn en zelfstandig door de chefkok III worden uitonderhandeld. - Chefkok III ontwikkelt nieuwe recepten/menu's op basis van trends in de markt, seizoensinvloeden en grondstofkwaliteit en anticipeert op specifieke wensen/behoefte van klant(en)(groepen). Hierbij is hij/zij verantwoordelijk voor kwaliteit en financieel resultaat (marge/prijsstelling).	
Referentiefunctie handboek 2002		- Chefkok klein restaurant (K.7.1)	- Chefkok groot restaurant (K.8.1)	- Chefkok 'luxe' restaurant (K.9.1)	
Funcatiegroep	6	7	8 (referentie)	9	10

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