

Niveau onderscheidende kenmerken (NOK) – Chefkok

Functienummer: K.8.I

KENMERK	-	CHEFKOK I	+
<i>Typering kaart en bereidingsproces</i>	Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Sous--chefkok	Regulier: <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	Zie functieomschrijving en NOK-bijlage F&B manager
<i>Omvang keukenbrigade</i>		<ul style="list-style-type: none"> - < 5 (parttime) medewerkers. 	
<i>Zelfstandigheid</i>		<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
<i>Aard van de werkzaamheden</i>		<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
<i>Referentiefunctie handboek 2002</i>		<ul style="list-style-type: none"> - Chefkok klein restaurant (K.7.1) 	
Functiegroep	6	7	10

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