

KENMERK	-	CHEFKOK II	+
<i>Typering kaart en bereidingsproces</i>	Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Sous--chefkok	Regulier: <ul style="list-style-type: none"> <li>- groot aantal verschillende maar herkenbare gerechten, hoofdingrediënt is bepalend;</li> <li>- snelheid servies dat overeenkomt met een middellang verblijf van gasten;</li> <li>- 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';</li> <li>- keuken is (door zijn omvang) veelal opgedeeld in gescheiden parties, al of niet onder leiding van een sous-chef of chef de partie.</li> </ul>	Zie functieomschrijving en NOK-bijlage F&B manager
<i>Omvang keukenbrigade</i>		- 5 tot 15 (parttime) medewerkers.	
<i>Zelfstandigheid</i>		- 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.	
<i>Aard van de werkzaamheden</i>		- 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.	
<i>Referentiefunctie handboek 2002</i>		- 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. - Chefkok groot restaurant (K.8.1)	
<b>Functiegroep</b>	<b>6</b>	<b>8 (referentie)</b>	<b>10</b>

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