|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kenmerk** | **-** | **chefkok iii** | **+** |
| ***Typering kaart en bereidingsproces*** | Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Sous--chefkok | 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 tot 10 (parttime) medewerkers. |
| ***Zelfstandigheid*** | - 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 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/behoeften van klant(en)(groepen). Hierbij is hij/zij verantwoordelijk voor kwaliteit en financieel resultaat (marge/prijsstelling). |
| ***Referentiefunctie handboek 2002*** | - Chefkok ‘luxe’ restaurant (K.9.1) |
| **Functiegroep** | **6** | **9** | **10** |

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