|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kenmerk** | **-** | **Keukenhulp I** | **Keukenhulp II** | **+** |
| ***Ondersteuning, voorbereiding en uitvoering*** | Komt niet voor | - Geen (directe) invloed op de kwaliteit van de ingrediënten en/of gerechten.- Ondersteuning betreft algemene voorbereidende werkzaamheden zoals:. klaarzetten te gebruiken producten;. wassen van groenten en fruit;. aanvullen van voorraden;. e.d.- Werkt op basis van eenduidige aanwijzingen van collega’s (wat, in welke volgorde te doen). | - Enige invloed op de kwaliteit van de ingrediënten en/of gerechten en daarmee op de spillage in de keuken.- Ondersteuning is voorbereidend van aard en betreft werkzaamheden zoals:. snijden van ingrediënten;. maken van garnituren;. klaarzetten van kant en klare gerechtgedeelten e.d.;. portioneren en zo nodig verpakken van (half)producten;. afbakken, opwarmen en doorgeefgereed maken van eenvoudige half- of eindproducten (soepen opwarmen, brood afbakken, borden garneren).- Werkt op basis van toegewezen afgebakende onderdelen van de mise en place. | Zie functieomschrijving en NOK-bijlage ‘kok’ |
| ***Opruim- en schoonmaak­werkzaamheden*** | - Afwassen gebruikte pannen, handgereedschap e.d., schoonmaken van werkbanken en vloeren, afvoeren van afval.  | - Afwassen gebruikte pannen, handgereedschap e.d., schoonmaken van werkbanken, keukenapparatuur en ‑machines en vloeren, afvoeren van afval.  |
| ***Kennis en ervaring*** | - Geen kennis of ervaring vereist. | - Enige ervaring in een (vergelijkbare) functie- Beheersing van de basale voorbereidende keukentechnieken- Kennis van bedrijfspecifieke voorschriften. |
| ***Referentiefunctie handboek 2002*** | - Productiehulp (K.1.1) | - Keukenhulp (K.2.1) |
| **Functiegroep** | **-** | **1** | **2 (referentie)** | **3** |

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