

| KENMERK | - | KEUKENHULP II | + |
|---|----------------|--|--|
| <i>Ondersteuning, voorbereiding en uitvoering</i> | Komt niet voor | <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> . 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' |
| <i>Opruim- en schoonmaakwerkzaamheden</i> | | <ul style="list-style-type: none"> - Afwassen gebruikte pannen, handgereedschap e.d., schoonmaken van werkbanken, keukenapparatuur en -machines en vloeren, afvoeren van afval. | |
| <i>Kennis en ervaring</i> | | <ul style="list-style-type: none"> - Enige ervaring in een (vergelijkbare) functie - Beheersing van de basale voorbereidende keukentechnieken - Kennis van bedrijfsspecifieke voorschriften. | |
| <i>Referentiefunctie handboek 2002</i> | | <ul style="list-style-type: none"> - Keukenhulp (K.2.1) | |
| Functiegroep | - | 2 (referentie) | 3 |

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