|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kenmerk** | **-** | **kok i** | **+** |
| ***Typering kaart*** | Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Keukenhulp | Standaard:  - een (relatief vaste) kaart met een groot aantal verschillende maar herkenbare gerechten waarbij het hoofdingrediënt bepalend is;  - snelheid servies dat overeenkomt met een kort verblijf van gasten. | Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Sous-chefKok. |
| ***Typering bereiding*** | - (Half)producten worden voorbereid (b.v. gesneden) of kant-en-klaar (deeg, sauzen, soepen e.d.) aangeleverd.  - Beperkt aantal eenvoudige bereidingshandelingen (grillen, bakken, toasten, frituren, opwarmen e.d.).  - Eenduidige bereidingsvoorschriften en/of aanwij­zingen (samenstellingsverhoudingen staan vast).  - Eenvoudige en standaard presentatie/opmaak van de gerechten gebeurt volgens vaste instructies en werkmethoden. |
| ***Kwaliteit / optimalisatie*** | - Beperkte invloed op kwaliteit.  - Standaard controlewerkzaamheden op inkomende en uitgaande (half)producten op uiterlijke staat, houdbaarheidsdata e.d.  - Constateert vanuit de praktijk knelpunten in het eigen werk en maakt hiervan melding. |
| ***Kennis en ervaring*** | - Opleidingsniveau MBO 2 of vergelijkbaar.  - Kennis van en ervaring met (bedrijfspecifieke) bereidings- en presentatietechnieken. |
| ***Referentiefunctie  handboek 2002*** | - Kok eenvoudige gerechten (K.3.1)  - Medewerker fastfoodrestaurant (K.3.2) |
| **Functiegroep** | **2** | **3** | **6** |

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