|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kenmerk** | **-** | **kok ii** | **+** |
| ***Typering kaart*** | Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Keukenhulp | Ambachtelijk:  - een kaart met een wisselend karakter 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*** | - Zowel (voorverpakte) ingrediënten als (half-) producten die grotendeels zelf worden voorbereid (snijden, wassen, portioneren, voorkoken, e.d.).  - Toepassing van de basis kooktechnieken (mengen, koken, bakken, e.d.), beperkt combineren van handelingen.  - Werkt volgens recept, kan/mag bijstellen afhankelijk van smaak, kleur, garing e.d.  - Presentatie/opmaak kan variëren per gerecht en wordt uitgevoerd volgens vaste instructies en werkmethoden. |
| ***Kwaliteit / optimalisatie*** | - Redelijke invloed op kwaliteit.  - Standaard controles en controles naar eigen inzicht op inkomende ingrediënten/(half)producten en uitgaande gerecht(en)(gedeelten), gebaseerd op eigen productkennis.  - Constateert vanuit de praktijk knelpunten in het eigen werk en daarmee samenhangende functies en levert een bijdrage aan verbetermogelijkheden. |
| ***Kennis en ervaring*** | - Opleidingsniveau MBO 2 of vergelijkbaar.  - Kennis van en ervaring met alle basis kooktech­nieken in de diverse keukenafdelingen/parties. |
| ***Referentiefunctie  handboek 2002*** | - Kok productie (K.4.1) |
| **Functiegroep** | **2** | **4 (referentie)** | **6** |

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