

Niveau onderscheidende kenmerken (NOK) – Medewerker fastservice

Funcitienummer: K.3.II

KENMERK	-	MEDEWERKER FASTSERVICE I	MEDEWERKER FASTSERVICE II	+
Breedte inzetbaarheid	Zie functieomschrijving en NOK-bijlage keukenhulp	- Alle voorkomende 'voorbereidende en productiewerkzaamheden' die geen direct contact met de gast vergen, anders dan het overhandigen van bestelde producten/gerechten.	- Alle voorkomende 'voorbereidende en productiewerkzaamheden' die geen direct contact met de gast vergen, anders dan het overhandigen van bestelde producten/gerechten. - Alle voorkomende werkzaamheden aan de counter en kassa, kern van de werkzaamheden zit in het opnemen van bestellingen.	Zie functieomschrijving en NOK-bijlage allround medewerker fastservice
Aard gastcontact		- Niet/nauwelijks van toepassing, beperkt tot algemene omgangsvormen.	- Gericht op het uitstralen van de formulegedachte bij het opnemen/afrekenen van bestellingen. - Klachten van gasten die niet evident en/of direct oplosbaar zijn worden opgeschaald naar de allround medewerker of chef.	
Specifieke kennis		- Kan de gangbare bereidingstechnieken in de fastservice toepassen (frituren, bakken, bedienen boilers, vervaardigen milkshakes e.d.). - Kent de opslagcondities en fifo-principes.	- Kent de eigenschappen van de tot het assortiment behorende producten/gerechten in het algemeen en de aanbiedingen in het bijzonder. - Kent de procedures rondom het opmaken van de kassa en afstorten van gelden.	
Referentiefunctie handboek 2002		- Assistent bediening/fastfood (B.2.1)	- Medewerker cafetaria/counter (B.3.3) - Medewerker fastfoodrestaurant (K.3.2)	
Funcatiegroep	1	2	3 (referentie)	4

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