

Niveau onderscheidende kenmerken (NOK) – Allround medewerker fastservice

Functienummer: K.5.I

KENMERK	-	ALLROUND MEDEWERKER FASTSERVICE I	ALLROUND MEDEWERKER FASTSERVICE II	+
Aantal medewerkers	Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Medewerker fastservice	Geeft (tijdens shift) vaktechnisch leiding aan: - 2 tot 5 (parttime) medewerkers.	Geeft (tijdens shift) vaktechnisch leiding aan: - 5 tot 15 (parttime) medewerkers.	Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Bedrijfsbeheerder of Assistent bedrijfsmanager
Scope		- Deel van het proces (counter of keuken) tijdens een dienst. - Nadruk ligt op meewerken.	- Alle processen tijdens de dienst. - Nadruk ligt op aansturen en coördineren.	
Zelfstandigheid		- Krijgt personeelsplanning aangereikt, korte termijn bezettingsproblemen worden opgelost door chef. - Kan over het algemeen terugvallen op de chef bij zich voordoende problemen.	- Volledig verantwoordelijk voor de kwaliteit en voortgang in de vestiging tijdens de dienst. - Is tijdens zijn dienst veelal de hoogste in rang en dient de lopende problemen op te lossen. - Bij problemen die zich al eerder hebben voorgedaan stuurt hij bij op basis van de eerdere ervaring of oplossingsrichting, in alle overige situaties 'parkeert' hij (afhankelijk van de urgentie) het probleem en/of informeert hij de chef/eigenaar direct.	
Kennis en ervaring		- (V)MBO werk- en denkniveau. - Meerjarige ervaring als medewerker in een fastservice-omgeving.	- MBO 3 werk- en denkniveau. - Enige ervaring in het aansturen van de dagelijkse gang van zaken in een fastservice-omgeving.	
Referentiefunctie handboek 2002		- 1 ^e Medewerker keuken (zonder chefkok) (K.4.2)	- Chef keuken fastfood (K.5.4)	
Functiegroep	3	4	5 (referentie)	6

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