

Niveau onderscheidende kenmerken (NOK) – Chef bediening

Functienummer: B.6.I

KENMERK	-	CHEF BEDIENING I	CHEF BEDIENING II	CHEF BEDIENING III	+
Typering keuken/kaart	Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Allround medewerker bediening	<i>Regulier segment</i> dat zich kenmerkt door: - een kaart met een groot aantal verschillende maar herkenbare gerechten waarbij het hoofdingrediënt bepalend is; - snelheid servies dat overeenkomt met een kort verblijf van gasten.	<i>Regulier segment</i> dat zich kenmerkt door: - een kaart met een groot aantal verschillende maar herkenbare gerechten waarbij het hoofdingrediënt bepalend is; - snelheid servies dat overeenkomt met een kort verblijf van gasten.	<i>Luxe segment</i> dat zich kenmerkt door: - een kleine gedetailleerde kaart, gerechten als totaal zijn bepalend, ingrediënten zijn hoofdzakelijk vers; - creativiteit (gerechten) en presentatie (gerechten en restaurant) zijn typerend voor de positionering in de markt; - gastenverblijf is avondvullend.	Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Hoofd bediening
Aantal medewerkers		<i>Regulier segment.</i> - 4 tot 10 medewerkers; - 2 tot 4 fulltime equivalenten.	<i>Regulier segment.</i> - 10 tot 25 medewerkers; - 4 tot 10 fulltime equivalenten.	<i>Luxe segment.</i> - 4 tot 10 medewerkers; - 2 tot 4 fulltime equivalenten.	
Zelfstandigheid		- De afstand tot de direct leidinggevende is klein. - Leidinggevende is direct te raadplegen door fysieke nabijheid dan wel oproepbaarheid, wat wordt versterkt door de relatieve kleinschaligheid van het bedrijf.	- De afstand tot de direct leidinggevende is gering. - Leidinggevende is oproepbaar/consulteerbaar bij problemen/onvolkomenheden die buiten de kaders van de eigen beslissingsbevoegdheid vallen. Een en ander heeft vooral betrekking op zaken die effect hebben op de nabije of verdere toekomst of aanzienlijke financiële consequenties.	- Tijdens de dienst is de chef bediening III eindverantwoordelijk voor alle operationele bedrijfsaangelegenheden met uitzondering van de keuken. - Slechts in uitzonderlijke situaties wordt de leidinggevende geconsulteerd.	
Aard van de werkzaamheden		- Aansturing medewerkers heeft met name betrekking op korte termijn zaken als: · maken planning; · geven van aanwijzingen en instructies; · verdelen werkzaamheden. - Hoge mate van zelf meewerken. - Chef bediening I wordt niet actief aangesproken op het komen met verbetervoorstellen. Dit neemt niet weg dat hij/zij vanuit zijn dagelijkse praktijk zijn leidinggevende wijst op zaken die beter kunnen.	- Aansturing medewerkers heeft met name betrekking op korte termijn zaken als: · maken planning; · geven van aanwijzingen en instructies; · verdelen werkzaamheden. Maar ook op middellange termijn zaken als: · kwaliteitsbevordering medewerkers (opleiding/-training); · instroom van medewerkers (werving & selectie); · minimaliseren ziekteverzuim. - Nadruk ligt op coördinatie om de 3 fasen in het bedieningsproces zo effectief en efficiënt mogelijk te laten verlopen. Chef bediening II springt waar nodig bij in de uitvoering. - Van de chef bediening II wordt een actieve inbreng verwacht over verbeteringen en veranderingen in werkmethoden, roosterindelingen, menukaart e.d. Hij/zij doet dit vanuit zijn/haar praktijkervaring en suggesties van gasten.	Aansturing medewerkers heeft met name betrekking op korte termijn zaken als: · maken planning; · geven van aanwijzingen en instructies; · verdelen werkzaamheden. Maar ook op middellange termijn zaken als: · kwaliteitsbevordering medewerkers (opleiding/-training); · instroom van medewerkers (werving & selectie); · minimaliseren ziekteverzuim. - Nadruk op kwaliteitsborging en verbetering in het bedieningsproces. Chef bediening III fungeert als specialist aangaande etiquette, dranken en/of specifieke tafelbereiding. - Van de chef bediening III wordt een onderbouwd advies verwacht over menu/wijnkaart, in-/exterieur etc. Hij/zij doet dit op basis van suggesties van gasten alsook trends en ontwikkelingen in de markt.	
Referentiefunctie handboek 2002		- Chef bediening A (B.5.2)	- Chef bediening B (B.6.1)	- Chef bediening D (luxe restaurant) (B.7.2)	
Funcatiegroep	4	5	6 (referentie)	7	8

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