|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kenmerk** | **-** | **chef bediening i** | **+** |
| ***Typering keuken/kaart*** | Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Allround medewerker bediening | *Regulier segment* 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. | Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Hoofd bediening |
| ***Aantal medewerkers*** | *Regulier segment*:- 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. |
| ***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. |
| ***Referentiefunctiehandboek 2002*** | - Chef bediening A (B.5.2) |
| **Functiegroep** | **4** | **5** | **8** |

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