

Niveau onderscheidende kenmerken (NOK) – Chef bediening

Functienummer: B.6.I

| KENMERK | - | CHEF BEDIENING I | + |
|--|--|--|--|
| <i>Typering keuken/kaart</i> | 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. | Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Hoofd bediening |
| <i>Aantal medewerkers</i> | | <i>Regulier segment:</i> - 4 tot 10 medewerkers; - 2 tot 4 fulltime equivalenten. | |
| <i>Zelfstandigheid</i> | | - 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. | |
| <i>Aard van de werkzaamheden</i> | | - 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. | |
| <i>Referentiefunctie handboek 2002</i> | | - Chef bediening A (B.5.2) | |
| Functiegroep | 4 | 5 | 8 |

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