

KENMERK	-	CHEF BEDIENING II	+
<i>Typering keuken/kaart</i>	Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Allround medewerker bediening	<i>Regulier segment</i> dat zich kenmerkt door: <ul style="list-style-type: none"> <li>- een kaart met een groot aantal verschillende maar herkenbare gerechten waarbij het hoofdingrediënt bepalend is;</li> <li>- snelheid servies dat overeenkomt met een kort verblijf van gasten.</li> </ul>	Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Hoofd bediening
<i>Aantal medewerkers</i>		<i>Regulier segment:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 10 tot 25 medewerkers;</li> <li>- 4 tot 10 fulltime equivalenten.</li> </ul>	
<i>Zelfstandigheid</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- De afstand tot de direct leidinggevende is gering.</li> <li>- 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.</li> </ul>	
<i>Aard van de werkzaamheden</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aansturing medewerkers heeft met name betrekking op korte termijn zaken als: <ul style="list-style-type: none"> <li>. maken planning;</li> <li>. geven van aanwijzingen en instructies;</li> <li>. verdelen werkzaamheden.</li> </ul> </li> <li>- Maar ook op middellange termijn zaken als: <ul style="list-style-type: none"> <li>. kwaliteitsbevordering medewerkers (opleiding/training);</li> <li>. instroom van medewerkers (werving &amp; selectie);</li> <li>. minimaliseren ziekteverzuim.</li> </ul> </li> <li>- 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.</li> <li>- Van de chef bediening II wordt een actieve inbreng verwacht over verbeteringen en veranderingen in werkmethoden, roosterindelingen, menukaart e.d. Hi/zij doet dit vanuit zijn/haar praktijkervaring en suggesties van gasten.</li> </ul>	
<i>Referentiefunctie handboek 2002</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chef bediening B (B.6.1)</li> </ul>	
<b>Functiegroep</b>	<b>4</b>	<b>6 (referentie)</b>	<b>8</b>

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