|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kenmerk** | **-** | **chef bediening iii** | **+** |
| ***Typering keuken/kaart*** | Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Allround medewerker bediening | *Luxe segment* 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*** | *Luxe segment*:- 4 tot 10 medewerkers; - 2 tot 4 fulltime equivalenten. |
| ***Zelfstandigheid*** | - 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.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. |
| ***Referentiefunctiehandboek 2002*** | - Chef bediening D (luxe restaurant) (B.7.2) |
| **Functiegroep** | **4** | **7** | **8** |

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