|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kenmerk** | **-** | **Allround medewerker bediening i** | **+** |
| ***Aard gastencontact***  ***- algemeen***  ***- menukeuze***  ***- wijnkeuze***  ***- uitserveren*** | Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Medewerker bediening | - Gastencontact is informerend en gericht op toelichten van menudelen.  - Begeleiding gast bij menukeuze: geven van uitleg over menudelen en de opbouw van gerechten die op de kaart staan.  - Informeren van gasten over opbouw wijnkaart, de herkomst en de smaak van de afzonderlijke wijnen.  - Bediening is gericht op uitserveren, ook vanuit schalen. | Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Chef bediening |
| ***Begeleiding collega’s*** | - Niet van toepassing. |
| ***Opleiding en ervaring*** | - MBO niveau 2 - 3 werk- en denkniveau.  - Kennis van en ervaring met bedrijfspecifieke voorschriften.  - Beheerst de basis serveerhandelingen waarbij gebruik gemaakt moet worden van bestek. |
| ***Referentiefunctie handboek 2002*** | - 1e Medewerker bediening (B.4.3) |
| **Functiegroep** | **3** | **4** | **6** |

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