|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kenmerk** | **-** | **allround medewerker bediening ii** | **+** |
| ***Aard gastencontact******- algemeen******- menukeuze******- wijnkeuze******- uitserveren*** | Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Medewerker bediening | - Gastencontact is informerend en adviserend bij de drank- en menukeuze.- Adviseren gasten bij menukeuze: geven van uitleg over zowel opbouw van gerechten als bereidingswijze en smaakcombinaties.- Idem allround medewerker bediening I + adviseren van gasten bij de juiste wijnkeuze bij het gekozen gerecht volgens de principes van aanvullende, begeleidende of tegengestelde smaak.- Verrichten van speciale serveerhandelingen en bereidingen aan tafel. | Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Chef bediening |
| ***Begeleiding collega’s*** | - Vaktechnische aansturing van 1 of 2 collega’s. |
| ***Opleiding en ervaring*** | - MBO niveau 3 werk- en denkniveau.- Kennis en ervaring met bedrijfspecifieke voorschriften.- Beheerst de speciale serveerhandelingen en bereidingstechnieken op het niveau van aankomend gastronoom.- Goede wijnkennis, kent de primaire smaakkarakters van wijnen van de diverse druivenrassen. |
| ***Referentiefunctiehandboek 2002*** | - Medewerker bediening luxe restaurant (B.5.1) |
| **Functiegroep** | **3** | **5 (referentie)** | **6** |

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