|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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. |
| ***Referentiefunctie handboek 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.*