

Niveau onderscheidende kenmerken (NOK) – Allround medewerker bediening

Functienummer: B.5.1

KENMERK	-	ALLROUND MEDEWERKER BEDIENING II	+
<p><i>Aard gastencontact</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>algemeen</i> - <i>menukeuze</i> - <i>wijnkeuze</i> - <i>uitserveren</i> 	Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Medewerker bediening	<ul style="list-style-type: none"> - Gastencontact is informierend 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
<p><i>Begeleiding collega's</i></p>		<ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnische aansturing van 1 of 2 collega's. 	
<p><i>Opleiding en ervaring</i></p>		<ul style="list-style-type: none"> - MBO niveau 3 werk- en denkniveau. - Kennis en ervaring met bedrijfspecifieke voorschriften. - Beheerst de speciale serveerhandelingen en bereidingstechnieken op het niveau van aankomend gastronom. - Goede wijnkennis, kent de primaire smaakkaracters van wijnen van de diverse druivenrassen. 	
<p><i>Referentiefunctie handboek 2002</i></p>		<ul style="list-style-type: none"> - Medewerker bediening luxe restaurant (B.5.1) 	
Funcatiegroep	3	5 (referentie)	6

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