

Niveau onderscheidende kenmerken (NOK) – Allround medewerker partycatering

Functienummer: P.4.I

KENMERK	-	ALLROUND MEDEWERKER PARTYCATERING I	ALLROUND MEDEWERKER PARTYCATERING II	+
<b>Aard van de werkzaamheden</b>	Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Medewerker partycatering	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gastencontact is gericht op het toelichten van menudelen en de wijnkaart.</li> <li>- Bediening is gericht op het regulier uitserveren van gerechten en dranken volgens een vaste procedure.</li> <li>- Meewerken in voorbereiding en afbouw party's.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gastencontact is gericht op het toelichten van menudelen, de wijnkaart en het begeleiden van en adviseren over keuzes aangaande het menu en de wijnkaart.</li> <li>- Bediening is gericht op het regulier uitserveren van gerechten en dranken volgens een vaste procedure en het verrichten van speciale serveerhandelingen en bereidingen aan tafel.</li> <li>- Meewerken in voorbereiding en afbouw party's en coördinatie van de uitvoering van de werkzaamheden.</li> </ul>	Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Partycoördinator
<b>Begeleiding collega's</b>		- Niet van toepassing.	- Functionele aansturing van 1 of 2 collega's.	
<b>Opleiding en ervaring</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Opleidingsniveau MBO niveau 2 of vergelijkbaar.</li> <li>- Kennis en ervaring met bedrijfspecifieke voorschriften.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Opleidingsniveau MBO niveau 3 of vergelijkbaar.</li> <li>- Beheerst de (basis) serveerhandelingen waarbij gebruik gemaakt moet worden van bestek.</li> <li>- Beheerst specifieke bereidingstechnieken aan tafel (fileren, flamberen e.d.).</li> <li>- Inzicht in de (wettelijke) voorschriften op het gebied van veiligheid en (sociale) hygiëne.</li> <li>- Mondelinge uitdrukkingsvaardigheid in een vreemde taal.</li> <li>- Kennis van en ervaring met de bedrijfsregels en kaders van de bedrijfsformule.</li> </ul>	
<b>Referentiefunctie handboek 2002</b>		- Medewerker partycatering (B) (P.3.1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Medewerker partycatering (C) (P.4.1)</li> <li>- Zalencoördinator (P.4.2)</li> </ul>	
<b>Functiegroep</b>	<b>1/2</b>	<b>3</b>	<b>4 (referentie)</b>	<b>5/6</b>

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