

Niveau onderscheidende kenmerken (NOK) – Allround medewerker partycatering

Functienummer: P.4.I

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

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