

Niveau onderscheidende kenmerken (NOK) – Kok

Functienummer: K.4.I

KENMERK	-	KOK I	+
<i>Typering kaart</i>	Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Keukenhulp	Standaard: - een (relatief vaste) kaart met een groot aantal verschillende maar herkenbare gerechten waarbij het hoofdingrediënt bepalend is; - snelheid servies dat overeenkomt met een kort verblijf van gasten.	Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Sous-chefKok.
<i>Typering bereiding</i>		- (Half)producten worden voorbereid (b.v. gesneden) of kant-en-klaar (deeg, sauzen, soepen e.d.) aangeleverd. - Beperkt aantal eenvoudige bereidingshandelingen (grillen, bakken, toasten, frituren, opwarmen e.d.). - Eenduidige bereidingsvoorschriften en/of aanwijzingen (samenstellingsverhoudingen staan vast). - Eenvoudige en standaard presentatie/opmaak van de gerechten gebeurt volgens vaste instructies en werkmethoden.	
<i>Kwaliteit / optimalisatie</i>		- Beperkte invloed op kwaliteit. - Standaard controlewerkzaamheden op inkomende en uitgaande (half)producten op uiterlijke staat, houdbaarheidsdata e.d. - Constateert vanuit de praktijk knelpunten in het eigen werk en maakt hiervan melding.	
<i>Kennis en ervaring</i>		- Opleidingsniveau MBO 2 of vergelijkbaar. - Kennis van en ervaring met (bedrijfspecifieke) bereidings- en presentatietechnieken.	
<i>Referentiefunctie handboek 2002</i>		- Kok eenvoudige gerechten (K.3.1) - Medewerker fastfoodrestaurant (K.3.2)	
Funcatiegroep	2	3	6

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