

Niveau onderscheidende kenmerken (NOK) – Kok

Functienummer: K.4.I

KENMERK	-	KOK II	+
<i>Typering kaart</i>	Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Keukenhulp	Ambachtelijk: - een kaart met een wisselend karakter 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>		- Zowel (voorverpakte) ingrediënten als (half-) producten die grotendeels zelf worden voorbereid (snijden, wassen, portioneren, voorkoken, e.d.). - Toepassing van de basis kooktechnieken (mengen, koken, bakken, e.d.), beperkt combineren van handelingen. - Werkt volgens recept, kan/mag bijstellen afhankelijk van smaak, kleur, garing e.d. - Presentatie/opmaak kan variëren per gerecht en wordt uitgevoerd volgens vaste instructies en werkmethoden.	
<i>Kwaliteit / optimalisatie</i>		- Redelijke invloed op kwaliteit. - Standaard controles en controles naar eigen inzicht op inkomende ingrediënten/(half)producten en uitgaande gerecht(en)(gedeelten), gebaseerd op eigen productkennis. - Constateert vanuit de praktijk knelpunten in het eigen werk en daarmee samenhangende functies en levert een bijdrage aan verbetermogelijkheden.	
<i>Kennis en ervaring</i>		- Opleidingsniveau MBO 2 of vergelijkbaar. - Kennis van en ervaring met alle basis kooktechnieken in de diverse keukenafdelingen/parties.	
<i>Referentiefunctie handboek 2002</i>		- Kok productie (K.4.1)	
Functiegroep	2	4 (referentie)	6

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