

Niveau onderscheidende kenmerken (NOK) – Kok

Functienummer: K.4.I

KENMERK	-	KOK III	+
<i>Typering kaart</i>	Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Keukenhulp	Luxe: - snel wisselende kleine gedetailleerde kaart, gerechten als totaal zijn bepalend; - snelheid servies = avondvullend; - creativiteit (gerechten) en presentatie (gerechten en restaurant) zijn bepalend.	Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Sous-chefKok.
<i>Typering bereiding</i>		- Ingrediënten zijn vers. - Alle voorkomende bereidingstechnieken, ook de specialistische (fileren e.d.), veel combinaties van handelingen. - Werkt volgens recept, kan/mag bijstellen afhankelijk van smaak, kleur, garing e.d. Anticipeert op specifieke klantvragen. Hij/zij maakt gebruik van specialistische hulpmiddelen. - Presentatie/opmaak varieert per gerecht, bepaalt gezicht van het restaurant en dient te voldoen aan hoge bedrijfstandaarden/kwaliteitseisen.	
<i>Kwaliteit / optimalisatie</i>		- Ruime invloed op kwaliteit. - Controles op te gebruiken ingrediënten, halfproduct, gerechtgedeelten en gerechten, gebaseerd op een uitgebreide theoretische en praktische productkennis en organoleptisch vermogen. - Signaleert vanuit de praktijk verbeterpunten in het keukenproces en verwante disciplines en formuleert oplossingsrichtingen (b.v. receptuurinstructies).	
<i>Kennis en ervaring</i>		- Opleidingsniveau MBO 3. - Kennis van eigenschappen van gebruikte producten en ingrediënten aangevuld met een ontwikkeld organoleptisch vermogen. - Kennis van en ervaring met specialistische bereidings- en productbewerkingstechnieken.	
<i>Referentiefunctie handboek 2002</i>		- Kok groot restaurant (K.5.1) - Kok luxe restaurant (K.5.2)	
Funcatiegroep	2	5	6

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