

Sous-chefkok II

Context

De **sous-chefkok II** komt voor in het luxe segment dat zich onderscheidt op basis van exclusiviteit en culinair hoogwaardige gerechten/menu's die worden bereid met verse ingrediënten van hoge kwaliteit. De functie heeft de **leiding op de werkvloer in zijn partie** en bij afwezigheid van de chefkok voor de gehele keuken. De sous-chefkok II stuurt de (5 tot 15 (parttime)) medewerkers **vaktechnisch aan** en draagt zorg voor de **(voor)bereiding en presentatie van gerechten en gerechtgedeelten** volgens planning, vaste instructies en werkmethoden die mede door hem/haar zijn vastgesteld. Hij/zij is de **sparringpartner** van de chefkok/eigenaar bij het, op basis van ontwikkelingen in de markt, **aanpassen van de kaart/recepten** en **calculeren van prijzen van nieuwe/aangepaste gerechten**. Daarnaast draagt hij/zij zorg voor de **dagelijkse bestellingen bij diverse leveranciers**, waarbij de leveringsvoorwaarden kunnen fluctueren (dagprijzen). Functiehouders heeft een vakinhoudelijk leidinggevende.

Resultaatprofiel

TOEGEVOEGDE WAARDE	RESULTAATINDICATOREN
<p>Aansturing toegewezen partie Werkzaamheden zijn ingedeeld en toegewezen, aanwijzingen/instructies zijn gegeven en er is toegezien op de voortgang en uitvoeringskwaliteit van werkzaamheden. Hoeveelheden van voor te bereiden producten zijn gepland en verantwoordelijk gebruik van grondstoffen is gemonitord. Met de bediening is continu afstemming en communicatie om een nauwe aansluiting te realiseren. Klachten, vragen e.d. zijn opgevangen en afgehandeld en indien nodig is een leidinggevende ingeschakeld. Er is toegezien op de naleving van de voorschriften. In de uitvoering is er ook zelf meegewerkt en nieuwe medewerkers/stagiaires zijn begeleid en opgeleid.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - procesefficiency partie (verbruikte hoeveelheden, spillage, tijdig doorgeefgereed); - kwaliteit bereiding (tevredenheid chefkok/gasten); - conform voorschriften (receptuur, werkmethoden, HACCP, presentatie).
<p>Advisering menukaart en werkmethoden Op het gebied van producten/gerechten en werkprocessen zijn ontwikkelingen in de markt en dagelijkse praktijk gesignaleerd en verwerkt in een verbetervoorstel. Hiermee is een bijdrage geleverd aan wijzigingen/vernieuwing menukaart, recepten garnituren e.d. Nieuwe recepten zijn beoordeeld en receptinstructies voor medewerkers zijn uitgewerkt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - aantal overgenomen voorstellen; - inzicht in gastbehoefte.
<p>Voorraad- en bestelbeheer Bestellijsten zijn opgesteld voor de eigen partie, en indien afwezigheid chefkok, voor de totale keuken en zijn vervolgens doorgegeven aan leveranciers. De bestellingen zijn ontvangen en gecontroleerd, en afwijkingen gesignaleerd.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - voldoende voorraad; - tijdig doorgegeven bestellingen; - juiste opslag artikelen; - conform fifo-principe.

Bezwarende omstandigheden

- krachtsinspanning bij het tillen of verplaatsen van dozen halffabricaten;
- lopend en staand, en soms plaatsgebonden werken;
- hitte (warmte-uitstraling) bij het werken aan kooktoestellen;
- soms sprake van werkdruk bij pieken in het werkaanbod.
- kans op letsel door het branden aan hete delen en uitglijden over (natte/vette) vloeren.

Niveau-onderscheidende kenmerken

	-	SOUS-CHEFKOK I	SOUS-CHEFKOK II	+
Typering kaart	Zie functieomschrijving en NOK zelfstandig werkend kok	Regulier: <ul style="list-style-type: none"> - groot aantal verschillende maar herkenbare gerechten, hoofdingrediënt is bepalend; - snelheid service die overeenkomt met een kort verblijf van gasten. 	Luxe: <ul style="list-style-type: none"> - snel wisselende kleine gedetailleerde kaart, gerechten als totaal zijn bepalend; - gastenverblijf is avondvullend; - creativiteit (gerechten) en presentatie (gerechten en restaurant) zijn bepalend. 	Zie functieomschrijving en NOK chefkok
Typering bereidingsproces		<ul style="list-style-type: none"> - zowel (voorverpakte) ingrediënten als (half)producten die deels zelf worden voorbereid (snijden, wassen, portioneren, voorkoken, e.d.) of kant-en-klaar of als basis worden aangeleverd (sauzen, deeg, soepen e.d.); - toepassing van de basis kooktechnieken (mengen, koken, braden, e.d.), beperkt combineren van handelingen; - repeterende bereidingswijze, recept is leidend, bijstelling afhankelijk van smaak, kleur, garing e.d.; - presentatie/opmaak heeft een grote mate van standaardisatie, maar kan variëren per gerecht. 	<ul style="list-style-type: none"> - ingrediënten zijn vers en/of van een hoge mate van bestorvenheid, voorbereiding wordt volledig in de keuken uitgevoerd; - alle voorkomende bereidingstechnieken, ook de specialistische (fileren, e.d.), veel combinaties van handelingen; - grote diversiteit in bereidingen binnen kort tijdsbestek, anticiperen op specifieke klantvragen, gebruik van specialistische hulpmiddelen is nodig; - presentatie/opmaak varieert per gerecht, bepaalt gezicht van het restaurant en dient te voldoen aan hoge bedrijfsstandaarden/kwaliteitseisen. 	

<p>Zelfstandigheid/ innovatiegraad</p>		<ul style="list-style-type: none"> - focus ligt voornamelijk op voortgang en uitvoeringskwaliteit van het proces; - bijdrage in ontwikkeling recepten/kaart heeft voornamelijk betrekking op verbeteren van bestaande recepten of uitproberen van nieuwe recepten; - waarneming chefkok heeft betrekking op de voortgang van het (keuken)proces; - werkt vanuit vaste procedures en kan, ook bij afwezigheid van de chefkok, direct terugvallen op de naast-hogere leidinggevende als daarvan afgeweken moet worden; - bestellingen lopen hoofdzakelijk via de groothandel of vaste leveranciers en heeft het karakter van afroepen van aantallen. 	<p>Aanvullend:</p> <ul style="list-style-type: none"> - is te typeren als de sparringpartner van de chefkok (of eigenaar/ondernemer) in het vaststellen van de kaart en bedenken van nieuwe recepten (met bijbehorende calculaties/prijsstelling), komt actief met suggesties op basis van eigen marktinzicht; - waarneming chefkok betreft alle aspecten van het leidinggeven; - werkt volgens kaders en richtlijnen, die ruimte bieden voor interpretatie en aanpassing aan de zich voordoende situatie; - bestellingen lopen hoofdzakelijk via eigen (contact)leveranciers, gezien dagvers-karakter van de ingrediënten is er sprake van beoordeling van de kwaliteit en fluctuerende (dag)prijzen en afwegingen tussen kostprijs product en verkoopmarge. 	
<p>Kennis en ervaring</p>		<ul style="list-style-type: none"> - mbo 3-4 werk- en denkniveau; - kennis van en ervaring met alle basis-kooktechnieken in de diverse keukenafdelingen/parties. 	<ul style="list-style-type: none"> - mbo 4 werk- en denkniveau; - aantoonbare kennis van alle kooktechnieken; - kennis van producten/ingrediënten en de (samenstelling van) de menukaart. 	
<p>Functiegroep</p>		<p>6</p>	<p>7 (referentie)</p>	

RF249/dr/sb/101024