

Chefkok II

Context

De **chefkok II** komt voor in het reguliere segment waarbij gerechten uit verse ingrediënten en/of uit door leveranciers voorbereide producten worden bereid/samengesteld. De chefkok II is **eindverantwoordelijk voor de (voor)bereiding van de gerechten**, stuurt daarbij de **volledige keukencrew** (5 tot 15 (parttime) medewerkers) **hiërarchisch aan** en drukt een belangrijk stempel op het culinair niveau van het bedrijf. De nadruk van de functie ligt op het **coördineren** van een zo efficiënt en effectief mogelijk **bereidingsproces**. De keuken is (door zijn omvang) veelal opgedeeld in gescheiden parties, al of niet onder leiding van een sous-chef of chef de partie. **Recepten en menu's** worden door de chefkok II **aangereikt/vastgesteld** zowel op basis van zijn inhoudelijke kennis als inzicht in de markt en marges/prijsstellingen. Functiehouders hebben een vakinhoudelijk leidinggevende maar is door de omvang van het bedrijf veelal niet direct te raadplegen.

Resultaatprofiel

TOEGEVOEGDE WAARDE	RESULTAATINDICATOREN
(Voor)bereiding gerechten Diensten- en werkroosters zijn opgesteld, waarbij is toegezien op voldoende bezetting. Werkzaamheden zijn ingedeeld en toegewezen, aanwijzingen/instructies zijn gegeven (door collega's) en er is toegezien op de voortgang. Hoeveelheden van voor te bereiden producten zijn gepland en verwachte afzet is ingeschat. Klachten, vragen e.d. zijn opgevangen en afgehandeld. Het culinaire niveau van het bedrijf is gemonitord door o.m. (steekproefsgewijze) controle op uitgaande gerechten en het toezien op de naleving van de voorschriften.	- kwaliteit uitlevering (presentatie gerechten, tevredenheid gasten); - financiële bijdrage (inslag%, brutowinst%, spillage, personeelskosten keuken, verhouding directe/indirecte uren); - proces-efficiency keuken (aansluiting parties, wachttijden bediening); - conform voorschriften (HACCP, Arbo, veiligheid).
Optimalisatie/innovatie menukaart en werkmethoden Op basis van ontwikkelingen en trends in de markt zijn menu's, recepten e.d. ontwikkeld/aangepast of is er input geleverd voor aanpassingen. Calculaties zijn gemaakt en afwijkende menu's voor partijen besproken.	- inzicht in afzet; - aantal overgenomen voorstellen; - inzicht in klantbehoefte; - onderscheidend vermogen (menu)kaart.
Inkoop- en voorraadbeheer Benodigde producten en ingrediënten zijn ingekocht/afgeroepen. Ontvangen en opgeslagen grondstoffen zijn gecontroleerd (door collega's). De verantwoorde doorstroming is gemonitord, al dan niet via sous-chefs of chefs de partie.	- voldoende voorraad; - hoeveelheid/kosten 'waste'.
Apparatuur en keukeninrichting Er is toegezien op de aanwezigheid en beschikbaarheid van middelen en apparatuur. Ten behoeve van curatief en preventief onderhoud zijn externen ingeschakeld.	- vaste kosten; - onderhoudskosten; - beschikbaarheid apparatuur.

Personeelsbeheer De personeelsplanning is vertaald naar een werkrooster waarbij is gekeken naar effectieve en efficiënte inzet van medewerkers. Nieuwe medewerkers zijn begeleid en ingewerkt en er is een actieve bijdrage geleverd aan het proces t.a.v. werving en selectie van nieuwe medewerkers, het houden van functionerings- en beoordelingsgesprekken.	- optimale capaciteitsinzet medewerkers; - beschikbaarheid (kwaliteit/ kwantiteit) personeel; - motivatie/inzet personeel.
--	--

Bezwarende omstandigheden

- lopend en staand en veelal plaatsgebonden werken; - hitte (warmte-uitstraling) bij het werken aan kooktoestellen; - soms sprake van werkdruk bij pieken in het werkaanbod; - kans op letsel door het hanteren van messen, bedienen van keukenapparatuur, branden aan hete delen en uitglijden over (natte/vette) vloeren.
--

Niveau-onderscheidende kenmerken

	-	CHEFKOK I	CHEFKOK II	CHEFKOK III	+
Typering kaart en bereidingsproces	Zie functieomschrijving en NOK sous-chefkok	- groot aantal verschillende maar, herkenbare gerechten, hoofdingrediënt is bepalend; - snelheid service die overeenkomt met een kort verblijf van gasten; - beperkte diversiteit qua kooktechnieken, proces is te typeren als 'verhitten' en (beperkt) toevoegen van ingrediënten aan basisstructuren; - overzichtelijke keuken.	Aanvullend: - snelheid service die overeenkomt met een middellang verblijf van gasten; - redelijke diversiteit in kooktechnieken, proces is overwegend te typeren als 'toevoegen van ingrediënten aan basisstructuren', er is in beperkte mate sprake van het 'volledig opbouwen van gerechten'; - keuken is (door zijn omvang) veelal opgedeeld in gescheiden parties, al of niet onder leiding van een sous-chef of chef de partie.	- snel wisselende kleine gedetailleerde kaart, gerechten als totaal zijn bepalend; - snelheid service leidt tot een avondvullend gastprogramma; - creativiteit (gerechten) en presentatie (gerechten en restaurant) zijn typerend voor de positionering in de markt; - grote diversiteit in keukentechnieken, merendeel van de gerechten wordt volledig opgebouwd; - keuken is, door zijn exclusiviteit, opgebouwd uit meerdere parties, elk onder leiding van een sous-chef of chef de partie.	Zie functieomschrijving en NOK F&B manager
Omvang keukencrew		- <5 (parttime) medewerkers.	- 5 tot 15 (parttime) medewerkers.	- 5 tot 10 (parttime) medewerkers.	
Zelfstandigheid		- afstand tot direct leidinggevende is klein; - leidinggevende beschikt over vakinhoudelijk kennis en ervaring en is direct te raadplegen (fysiek aanwezig of oproepbaar); - beslissingen hebben betrekking op de dagelijkse inhoudelijke zaken en klachten van gasten.	- afstand tot direct leidinggevende is aanzienlijk; - leidinggevende beschikt over vakinhoudelijk kennis en ervaring, maar is door de omvang van het bedrijf veelal niet direct te raadplegen; - beslissingen zijn (in)direct van invloed op het financieel resultaat van de keuken.	- afstand tot direct leidinggevende is klein; - leidinggevende beschikt veelal niet over de vakinhoudelijk kennis en ervaring; - beslissingen zijn direct van invloed op de profilering in de markt en daarmee samenhangend het financieel resultaat van het bedrijf.	

Aard van de werkzaamheden		- nadruk ligt in hoge mate op de bereidingswerkzaamheden; - werkt in hoge mate zelf mee; - voorraden worden afgeroepen bij vaste leveranciers; - er is sprake van vaste prijs- en levercondities. Heeft een adviesrol t.a.v. leveranciers en levercondities vanuit zijn eigen vakgebied (o.m. benodigde kwaliteit producten, levertijden en frequenties); - recepten/menu's staan vast, variaties (dag-/ weekmenu) worden in overleg met leidinggevende samengesteld waarbij de bijdrage gericht is op de inhoudelijke inbreng vanuit inzichten in de praktijk.	- nadruk ligt op het coördineren van een zo efficiënt en effectief mogelijk bereidingsproces; - springt waar nodig bij in de uitvoering; - voorraden worden besteld bij vaste leveranciers; - maakt binnen richtlijnen afspraken met leveranciers over prijzen en levercondities; - recepten/menu's staan vast, variaties (dag-/ weekmenu alsook afwijkende menu's bij partijen) worden in overleg met leidinggevende samengesteld waarbij de bijdrage zowel op inhoud als op financieel resultaat (marges/prijsstelling) is gericht.	- nadruk in de functie ligt op kwaliteitsborging en verbetering/vernieuwing; - is de inhoudelijk expert op het gebied van bereiding en ontwikkeling; - voorraden worden ingekocht bij een grote diversiteit aan (kleine) leveranciers waarbij afspraken op het gebied van kwaliteit, prijs en levercondities maatwerkovereenkomsten zijn en zelfstandig worden uit onderhandeld; - ontwikkelt nieuwe recepten/menu's op basis van trends in de markt, seizoensinvloeden en grondstofkwaliteit en anticipeert op specifieke wensen/behoefte van klant(en)(groepen). Hierbij is hij/zij verantwoordelijk voor kwaliteit en financieel resultaat (marge/prijsstelling).	
Kennis en ervaring		- mbo 4 werk- en denkniveau; - aantoonbare kennis van basale kooktechnieken en bereidingsprocessen.	- mbo 4/hbo werk- en denkniveau (bij voorkeur aangevuld met SVH-leermeesterdiploma); - aantoonbare kennis van alle kooktechnieken; - kennis van het inkopen van (dagverse) producten/ingrediënten en (de samenstelling van) de menukaart.	- hbo werk- en denkniveau (bij voorkeur aangevuld met een SVH-leermeesterdiploma); - aantoonbare kennis in een breed scala aan geavanceerde kooktechnieken en culinaire innovaties; - ervaring met het aansturen van medewerkers; - ervaring met het ontwikkelen van nieuwe recepten/menu's (gebaseerd op ontwikkelingen).	
Functiegroep		7	8 (referentie)	9	

F249571/dr/sb/101024