|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kenmerk** | **banketbakker I** | **banketbakker II** | **banketbakker III** |
| ***Aard van de werkzaamheden*** | - Routinematige voorbereidende en onder­steunende be-/verwerkingen op basis van vaste waarden/procedures. - Seriematige werkzaamheden in relatief grote aantallen. | - Verrichten van alle reguliere en daarmee samenhangende werkzaamheden aangaande banket- of patisserieproductie.- Idem banketbakker I. | - Idem banketbakker II + verfijnde en vernieuwende technieken. - Idem banketbakker II + banketproductie­werkzaamheden waarvoor geen receptuur voorhanden is ten behoeve van experimentele en/of eenmalige producten, waar nodig gebruik­makend van specialistische (ambachtelijke) hulpmiddelen en innovatieve technieken.- Leveren van maatwerk door inspelen op specifieke klantwensen.- Afroepen grondstoffen en tussenproducten bij bekende leveranciers o.b.v. planning en voorraad. |
| ***Vrijheidsgraden*** | - Kan terugvallen op fysiek aanwezige collega’s/leidinggevende. | - Zelfstandig, kan collega’s/leidinggevende consulteren bij bijzonderheden.  | - Zelfstandig/begeleidend, werkt collega’s in en kan geconsulteerd door collega’s worden vanuit de eigen expertise.- Stelt prioriteiten, geeft aanwijzingen, stelt planning bij o.b.v. voortschrijdend inzicht. |
| ***Kwaliteit en optimalisatie*** | - Constateren (reactief) van knelpunten en maken van melding hieromtrent.- Beperkte invloed op kwaliteit.- Standaard controlewerkzaamheden op inkomende en uitgaande producten (visueel, houdbaarheid, etc.). - Aanpassingen van variabelen vinden te allen tijde plaats in overleg met leidinggevende. | - Signaleren (reactief en pro-actief) van knel­punten en doen van verbetervoorstellen (proces/ inhoud).- Redelijke invloed op kwaliteit (constateren evidente afwijkingen).- Idem banketbakker I + op basis van eigen productkennis.- Zelfstandig bijstellen van vaste parameters (mengverhouding, tijd, temperatuur, snelheid) op basis van vakkennis, ervaring en kwaliteitsnormen. | - Idem banketbakker II + uitwerken en imple­menteren van gefiatteerde verbetervoorstellen (proces/inhoud).- Ruime invloed op kwaliteit (herkenning, analyse en beoordeling afwijkingen).- Idem banketbakker II + op basis van uitgebreide theoretische en praktische productkennis en zintuiglijk vermogen.- Ontwikkelen en optimaliseren van parameters en recepturen, samenstellen van alternatieven). |
| ***Kennis en ervaring*** | - Kennis van en ervaring met (bedrijfspecifieke) voorbereidende en ondersteunende werkzaamheden aangaande banketproductie. | - Kennis van en ervaring met alle reguliere werkzaamheden aangaande banketproductie. | - Kennis van en ervaring met eigenschappen van gebruikte producten en ingrediënten aangevuld met een ontwikkeld zintuiglijk vermogen.- Kennis van en ervaring met specialistische bereidings- en productbewerkingstechnieken. |
| **Functiegroep** | **3** | **4 (referentie)** | **5** |
| **competenties** | **banketbakker I** | **banketbakker II** | **banketbakker III** |
| Genoemde competenties en gedragsvoorbeelden zijn suggesties voor gewenst gedrag voor een adequate uitoefening van de functie. | *Samenwerken en overleggen (1):*- gaat op de juiste wijze om met de mensen in zijn groep;- stemt zijn werkzaamheden af op de groep. | *Samenwerken en overleggen (2):*- gaat op de juiste wijze om met de mensen;- levert een bijdrage aan het werkoverleg;- geeft aan waar samenwerking nodig is. | Idem banketbakker II. |
| *Vakdeskundigheid toepassen (2):*- werkt in een vlot tempo en kan met kleine wijzigingen omgaan;- voert eenvoudige taken goed en accuraat uit en maakt daarbij gebruik van eerdere ervaringen. | *Vakdeskundigheid toepassen (3):*- werkt snel en reageert snel op wijzigingen in werkzaamheden;- werkt precies en gebruikt eerdere ervaringen;- benoemt snel wat de standaardwerkzaamheden inhouden en draagt dit gemakkelijk over aan anderen. | *Vakdeskundigheid toepassen (4):*- werkt accuraat, lang en stevig door, ook bij het uivoeren van meerdere specialistische en ingewikkelde taken;- schat bekende en onbekende werkzaamheden goed in;- benoemt nieuwe ontwikkelingen in zijn vakgebied;- past zijn kennis en ervaring toe, deelt die met anderen en draagt doe waar nodig over. |
| *Materialen en middelen inzetten (2):*- zorgt voor de benodigde materialen en middelen;- gebruikt materialen en middelen op de geëigende manier;- zorgt voor onderhoud en opslag van de hem toevertrouwde materialen en middelen. | *Plannen en organiseren (2):*- bereidt het eigen werk voor zodat de hande­lingen op volgorde kunnen worden verricht;- houdt in de gaten of werkzaamheden voldoende opschieten en meldt tijdig als het werk niet op tijd af zal zijn. | Idem banketbakker II. |
| *Leren (2):*- corrigeert zichzelf bij fouten;- volgt aanwijzingen op om herhaling te voorkomen;- wil graag nieuwe vakkennis en vakvaardigheden leren, ook al kost dat moeite. | *Creëren en innoveren (2):*- levert een eenvoudige bijdrage aan overleg over verbeteringen;- merkt eenvoudige mogelijkheden voor verbetering op. | *Beslissen en activiteiten initiëren (3):*- neemt het initiatief om, waar mogelijk in overleg, de werkzaamheden volgens de bedrijfsproce­dures zodanig aan te passen dat fouten worden hersteld en voorkomen. |
| *Kwaliteit leveren (2):*- werkt systematisch binnen de daartoe gestelde tijd;- heeft extra aandacht voor de punten die kritisch zijn voor de kwaliteit. | *Kwaliteit leveren (3):*- werkt binnen de tijdsplanning volgens de afgesproken normen;- controleert tussentijds op kritische punten om de kwaliteit te waarborgen. | Idem banketbakker II. |
| *Instructies en procedures opvolgen (2):*- volgt de voorgeschreven procedures op;- is alert op veiligheidsrisico’s. | *Bedrijfsmatig handelen (2):*- kan benoemen hoeveel iets kost en probeert de kosten zo laag mogelijk te houden. | Idem banketbakker II. |