Barkeeper II

Context

De functie van **barkeeper II** komt voornamelijk voor in het (internationale) hotel/ restaurantbedrijf en in bars, clubs en vergelijkbare bedrijven. De barkeeper II fungeert als de **gastheer/-vrouw en adviseur** (bij keuzes in dranken en snacks) van gasten aan de bar. De functie is niet alleen verantwoordelijk voor het **bereiden en serveren** van (complexe) dranken, cocktails en eenvoudige snacks, maar doet zelf ook de **voorbereiding** (voorraadaanvulling, verzorgen mise en place, representatief maken/houden bardeel) en verzorgt de **afrekening** (of boeking op het kamernummer). Functiehouder heeft een vakinhoudelijk leidinggevende.

Resultaatprofiel

TOEGEVOEGDE WAARDE	RESULTAATINDICATOREN
Voorbereiding barkeeping Ter voorbereiding van de barkeeping zijn de bar en het zitgedeelte getoetst op netheid en aantrekkelijkheid, is de mise en place verzorgd en zijn voorraden aangevuld.	- aantrekkelijke en nette ruimtes; - juiste, tijdige en volledige mise en place; - voldoende buffetvoorraad; - conform voorschriften (o.m. instructie, werkmethoden, HACCP en presentatie).
Barkeeping Gasten ervaren een optimale dienstverlening door een gastvrije ontvangst en door het informeren en adviseren van gasten over (keuzes, mogelijkheden en alternatieven voor) dranken en snacks, het opnemen en uitserveren van bestellingen en het proactief inspelen op (latente) behoeften van gasten. Bij ongewenst of normafwijkend gedrag van gasten zijn zij hierop aangesproken. Bestellingen zijn doorgegeven of zelf klaargemaakt.	- baromzet; - klanttevredenheid (sfeer, service, e.d.); - volledigheid en juistheid van verstrekte informatie en/of advies; - naleving hygiënevoorschriften.
Kassa- en verantwoordingswerkzaamheden Kassa is gebruiksgereed gemaakt bij opening van de bar. Consumpties zijn afgerekend met gasten of geregistreerd op kamer (rekening). De kassa is gecontroleerd, afgedragen en verantwoord.	- kasverschillen; - voorraadverschil (administratief versus fysiek); - volgens procedure; - adequate uitleg van verschillen.
Opruim- en schoonmaakwerkzaamheden De publieke en eigen werkruimten (bar en omgeving) voldoen aan de eisen van schoon en hygiënisch en afval is afgevoerd.	- opgeruimde en schone bar/omgeving; - conform voorschriften.
Registratie Verbruiken, voorraden en restanten zijn geregistreerd.	- juiste, volledige en tijdige registraties.

Bezwarende omstandigheden

- krachtsinspanning bij het bevoorraden van het buffet;
- lopend en staand, soms plaatsgebonden werken;
- soms sprake van werkdruk bij pieken in het werkaanbod;
- soms sprake van (sfeer)bedreigingen/agressie.

Niveau-onderscheidende kenmerken

	-	BARKEEPER I	BARKEEPER II	BARKEEPER III	+
Type bar	Zie functieomschrijving en NOK medewerker bediening	- eenvoudig café of een bar in een restaurant, eetcafé, hotel e.d., al dan niet deel uitmakend van een keten.	- luxe bar in een restaurant, hotel, club, meeting center of specialiteiten-café/bar waarin sfeer en entertainment door de aard van de gasten niet weg te denken zijn in het totaalconcept van het bedrijf en waar hogere verwachtingen gesteld worden aan serviceverlening;	- luxe bar die met name gericht is op bezoekers van buitenaf – niet alleen op hotel- of restaurantgasten – en die als zodanig ook een positie in de markt heeft verworven.	Zie functieomschrijving en NOK allround medewerker bediening chef bediening
Aard werkzaamheden		- bereiden van specifieke bestellingen (mixen, cocktails, koffiespecialiteiten, e.d.); - bereiding vindt plaats volgens vaststaand recept.	Aanvullend: - bij de bereiding inspelen op drinkculturen en -patronen van internationale gasten.	Aanvullend: - bereiding vindt plaats door wensen/smaken van gasten te combineren tot een drankbeleving; - eventueel leidinggeven aan een aantal barkeepers.	
Assortiment dranken en snacks		- standaard assortiment.	- een meer exclusieve dranken- en cocktailkaart; - breed assortiment.	- exclusieve dranken- en cocktailkaart; - zeer ruim assortiment.	
Aard gastencontact		- gastencontact is informerend en gericht op dienstverlening.	- gastencontact is informerend en adviserend en vooral gericht op het inspelen op specifieke behoeften en wensen.	Aanvullend: - gericht op het bieden van een op de formule en beleving van de gasten gerichte sfeer; - inspelen op uiteenlopende vragen van gasten.	

Kennis en ervaring		- mbo 2 werk- en denkniveau; - basis vaardigheidsniveau in het bereiden van cocktails en mixen; - inzicht in de (wettelijke) voorschriften op het gebied van veiligheid en (sociale) hygiëne; - kennis van de bedrijfsregels en kaders van de bedrijfsformule.	Aanvullend: - mbo 2-3 werk- en denkniveau; - hoog technisch vaardigheidsniveau door veelheid aan complexe cocktails en mixen.	Aanvullend: - mbo 3 werk- en denkniveau; - aanvullende cursussen gericht op het herkennen en adviseren bij de drankenkeuze (met name wijnen, whisky, mixen e.d.).	
Functiegroep		**3**	**4 (referentie)**	**5**	

RF249587/cl/sb/091024