



Staat achter de
Nederlandse horeca

Beroepscompetentieprofiel

Kok

Vastgesteld door het bestuur van de
Stichting Vakbekwaamheid Horeca (SVH)
op 18 september 2013

Inhoudsopgave

Colofon	3
Brondocumenten	3
1 Algemene informatie over het beroep	4
1.1 Mogelijke functiebenamingen	4
1.2 Beschrijving van het beroep	4
1.3 Loopbaanperspectief	8
1.4 Trends en innovaties	8
2 Overzicht van kerntaken en werkprocessen in het beroep	11
3 Beschrijving van de kerntaken	13
3.1 Kerntaak 1 Bereidt gerechten volgens recept en planning	13
3.2 Kerntaak 2 Stelt menukaarten samen	16
3.3 Kerntaak 3 Verricht dagelijks onderhoud	19
3.4 Kerntaak 4 Houdt voorraden op peil	21
3.5 Kerntaak 5 Begeleidt lerende medewerkers op de werkplek	25

Er bestaat in het Nederlands een dilemma als het gaat over het gebruik van woorden die als mannelijk en vrouwelijk geïnterpreteerd kunnen worden. We zouden consequent kunnen werken met 'hij/zij' en 'zijn/haar', maar dat geeft een gedwongenheid die wij stilistisch niet verantwoord vinden. De personen die in dit stuk de handelingen verrichten of beschreven worden, kunnen in onze optiek net zo goed mannen zijn als vrouwen.

Colofon

Ontwikkeld door	Kenwerk
In opdracht van	SVH
Verantwoording	Vastgesteld door: SVH Op: 14 februari 2013 Te: Zoetermeer

Brondocumenten

- Beroepscompetentieprofiel Kok, 2007
- Informatie uit de expertmeeting, 24 mei 2013
- Trend & cijfers, Kenwerk 2012

1 Algemene informatie over het beroep

In dit hoofdstuk wordt het beroep nader omschreven.

1.1 Mogelijke functiebenamingen¹

- Kok
- Kok groot restaurant
- Kok luxe restaurant
- Zelfstandig werkend kok

1.2 Beschrijving van het beroep

<p>Werkomgeving</p>	<p>De drank- en maaltijdvertrekkende sector bestaat uit een groot aantal bedrijven die grote verschillen vertonen. Er zijn op zichzelf staande restaurants, ketenrestaurants, restaurants met en zonder sterren, weggebonden restaurants, strandpaviljoens, tearooms, pannenkoekenrestaurants enzovoort.</p> <p>De Kok werkt in de keuken van hotel/restaurants, restaurants, bistro's, eetcafés, cateringbedrijven, maar ook instellingen als ziekenhuis, verpleeghuis of woon- en zorgcentrum.</p>
<p>Typerende beroepshouding</p>	<p>Hij heeft het vermogen om kostenbewust en efficiënt te denken en te handelen. Hij heeft een coöperatieve instelling en een goed ontwikkeld communicatief vermogen.</p> <p>De Kok beschikt over het vermogen om:</p> <ul style="list-style-type: none"> • samen te werken (teamgerichtheid); • werkzaamheden efficiënt en effectief in te delen en eventueel werkzaamheden van hulpkrachten op basis van eigen planning of opgegeven bestellingen in te delen (plannen); • de kwaliteit en het resultaat van eigen werkzaamheden en eventueel die van hulpkrachten te controleren en, indien nodig, bij te sturen (corrigeren); • verschillende werkprocessen tegelijkertijd uit te voeren en aan te sturen en zorg te dragen voor aanpassing van het werktempo daarop (organiseren); • de gast centraal te stellen en de producten te laten aansluiten bij de wensen van de gast binnen de kaders van de bedrijfsformule en erop toe te zien dat hulpkrachten dit ook doen (servicegerichtheid); • kostenbewust, ook bij de inkoop van ingrediënten, producten en andere artikelen, te handelen (commercieel gedrag).

¹ In een BCP staat beschreven wat van een geoefend beroepsbeoefenaar verwacht mag worden. Dit is een persoon met minimaal vijf jaar werkervaring. In dit BCP staat beschreven dat een Kok over begeleidende en coachende vaardigheden beschikt die hij toepast bij de lerende medewerker. Dit betekent niet dat alle Koks deze taken in de praktijk uitvoeren. Dit is sterk afhankelijk van de grootte en opbouw van het bedrijf/team waarin hij werkzaam is.

	<p>Hij beschikt over het vermogen om lerende medewerkers bij het uitvoeren van hun taken te begeleiden en om hen te coachen bij het opstellen van een (persoonlijk) ontwikkelplan. De Kok beschikt verder over het vermogen om de voortgang van competentieontwikkeling van lerende medewerkers vanuit de praktijk te beoordelen en te waarderen.</p> <p>Hij moet over organisatorische en didactische kwaliteiten beschikken en over het vermogen om medewerkers in werksituaties te coachen en te begeleiden.</p>
<p>Rol en verantwoordelijkheden</p>	<p>De Kok voert, afhankelijk van de bedrijfsformule, zijn werkzaamheden onder begeleiding uit. De Kok die in een team werkt, voert zijn opdrachten zelfstandig uit. Hij heeft een uitvoerende rol. Maar omdat hij in teamverband werkt, moet afstemming met de andere Koks plaatsvinden. In dit verband vervult hij een collegiale rol en is hij medeverantwoordelijk voor het uiteindelijke resultaat.</p> <p>Hij is in de gevallen waarbij hij gebruikmaakt van hulpkrachten, verantwoordelijk voor het proces en de resultaten van het werk van die hulpkrachten. De Kok is verantwoordelijk voor de werkzaamheden die hij zelf uitvoert, maar hij legt daarover verantwoording af aan de Leidinggevende van de keuken.</p> <p>De Kok vervult, afhankelijk van de bedrijfsformule, een informatieve rol naar de gasten toe. Hij communiceert met de gastheren over de te bereiden gerechten.</p> <p>De Kok kan een coachende en begeleidende rol vervullen bij lerende medewerkers. Hij werkt op uitvoerend en faciliterend niveau en draagt verantwoordelijkheid voor het totale leerproces van de lerende medewerkers binnen zijn werkgebied. De Kok is als coach verantwoordelijk voor het onderhouden van contact met de onderwijsinstelling waar een lerende medewerker zijn opleiding volgt.</p>
<p>Complexiteit</p>	<p>De Kok past deels routinematige en in het bedrijf geldende standaardprocedures toe. Hierdoor lijkt de complexiteit van het beroep van Kok laag. Dit is echter niet het geval. De complexiteit van het beroep van Kok is zelfs zeer hoog. Immers, de uit te voeren taken en de werkzaamheden die daarbij horen, zijn veel en divers en ze worden veelal naast elkaar uitgevoerd.</p> <p>Kenmerkend voor dit beroep is het voorkomen van een grote variatie aan opdrachten en specifieke wensen van gasten. Door het dienstverlenend karakter van het bedrijf waar het beroep wordt uitgeoefend, moet bij het uitvoeren ervan niet alleen rekening worden gehouden met de wensen van de gast, er moet ook op worden ingespeeld. De wensen en de opdrachten van de gasten zijn niet alleen velerlei, veelsoortig en vaak uniek van aard. Ze kunnen ook onvoorspelbaar zijn.</p>

	<p>Een derde factor die bepalend is voor de hoge mate van complexiteit van het beroep hangt samen met de veelheid aan voorschriften waarmee bij het uitvoeren van werkzaamheden rekening moet worden gehouden. Hierbij wordt gedacht aan voorschriften van de overheid op het gebied van veiligheid, Arbo, voedselveiligheid (HACCP) en milieuzorg. Maar er kan ook gedacht worden aan de eisen die voortkomen uit de bedrijfsformule.</p> <p>De Kok kan bij ontstane problemen niet volstaan met routinematig toepassen van standaardprocedures. Hij zal daarvoor meer aangepaste procedures en vaak creatieve oplossingen moeten gebruiken.</p>
Wettelijke beroepsvereisten	Nee
Branche vereisten	Nee

<p>Nederlands en (moderne) vreemde talen</p>	<p><u>Algemeen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Communiceert met gasten in het Nederlands, Engels en in een tweede moderne vreemde taal. • Geeft duidelijke en complete informatie. • Schrijft helder en duidelijk. • Houdt rekening met de eisen voor goede taalverzorging. • Spreekt helder en duidelijk. • Luistert intensief. • Stelt vragen gericht en op correcte wijze. • Controleert steeds of hij de gesprekspartner goed heeft begrepen. • Gaat goed om met non-verbale expressies. • Houdt voortdurend rekening met de communicatie-eisen van de taal waarin wordt gecommuniceerd. • Houdt rekening met de eisen die te maken hebben met communicatie face to face, per telefoon, brief, fax, e-mail en via internet. <p><u>Specifiek</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Werkt volgens recept en planning. • Meldt grote en ernstige gebreken en/of storingen bij de Chef-kok of de Ondernemer/manager. • Maakt gebruik van onderhoudsschema's. • Doet voorstellen aan de Chef-kok of de Ondernemer/manager voor de aanschaf van keukenmaterieel. • Werkt mee aan de werving en selectie van nieuwe lerende medewerkers. • Levert een bijdrage aan de introductie en het inwerken van nieuwe medewerkers. • Bespreekt individuele doelstellingen met de lerende medewerkers. • Bepaalt in samenspraak met de lerende medewerkers het begeleidingstraject (de begeleidingswijze en de planning). • Stemt in samenspraak met de Docent/Ondernemer het begeleidingstraject van de lerende medewerkers af (de begeleidingswijze en de planning). • Stemt de begeleiding continu af op niveau en behoeften van de lerende medewerker. • Instrueert de lerende medewerker en corrigeert zijn handelen, indien nodig. • Stimuleert en motiveert de lerende medewerker. • Voert diverse vormen van intern overleg met de lerende medewerkers. • Reflecteert met de lerende medewerker op zijn competentieontwikkeling. • Stimuleert de lerende medewerker tot zelfreflectie en zelfsturing. • Geeft de lerende medewerker feedback en ontvangt feedback van de medewerker. • Evalueert het begeleidingstraject van de lerende medewerker en past het zo nodig aan. • Legt de beoordeling vast van de lerende medewerker.
--	--

Rekenen/wiskunde	<ul style="list-style-type: none"> • Bepaalt van het nieuwe recept de standaardhoeveelheid. • Leidt het aantal porties uit de standaardhoeveelheid af. • Berekent het aantal porties uit één kilo of één liter. • Bepaalt de grootte van een portie. • Neemt bij de berekening van het aantal porties op het aantal personen de standaardhoeveelheid als uitgangspunt. • Vergelijkt afleverbonnen met bestelbonnen. • Controleert de levering aan de hand van bestelbon en inkoop-specificatie. • Controleert de houdbaarheidsdatum van voedingsmiddelen. • Gaat efficiënt en kostenbewust om met materiaal en hulpmiddelen.
------------------	---

1.3 Loopbaanperspectief

<p>De Kok kan doorgroeien op basis van ervaring naar de functie van:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chef de partie (Gespecialiseerd kok); • Chef-kok/Sous chef (Leidinggevende keuken); • Ondernemer van een horecabedrijf.
--

1.4 Trends en innovaties

Hieronder worden relevante ontwikkelingen voor het beroep beschreven. Trends en innovaties geven aan in hoeverre het beroep nog kan veranderen onder invloed van vernieuwingen.

Het gaat hierbij om ontwikkelingen op de arbeidsmarkt, ontwikkelingen in wetgeving en overheidsregulering en ontwikkelingen in de beroepsuitoefening zelf (bijvoorbeeld technologische veranderingen of marktontwikkelingen in de sector).

Arbeidsmarkt	<p>De arbeidsmarktperspectieven voor alle beroepsgroepen binnen het cluster Kok zijn goed.</p> <p>Dit geldt ook voor de kans op een leerplaats. Wel zijn er signalen dat bedrijven in toenemende mate de voorkeur geven aan bol-stagiairs boven bbl-leerlingen (Kenwerk, 2012).</p> <p>Meer informatie over de arbeidsmarkt en de aansluiting tussen beroepsonderwijs en de arbeidsmarkt is te vinden in de publicatie 'Trends en cijfers, horeca' die Kenwerk jaarlijks oplevert. De publicatie voor 2012-2013 is te downloaden via www.kenwerk.nl.</p>
Wetgeving en regelgeving	Belangrijke ontwikkelingen op het gebied van wet en regelgeving:

- Er is een toename van de invloed van de EU-regelgeving.
- Het overheidsbeleid is sterk gericht op decentralisatie en deregulering, waardoor er meer ruimte ontstaat voor individuele ontplooiing en voor vergroting van de eigen verantwoordelijkheid.
- Het overheidsbeleid is gericht op wetgeving die stroomlijning en uniformering in de horeca mogelijk maakt en dus bevordert.
- De behoefte in de branche aan strengere sancties bij het niet naleven van de wettelijke regels is toegenomen.
- De Wet productaansprakelijkheid wordt meer toegepast.
- Het overheidsbeleid is gericht op meer aandacht voor de sociale hygiëne in de horeca.

De ontwikkelingen op het gebied van wet- en regelgeving hebben gevolgen voor de bedrijfsvoering in horecabedrijven in het algemeen en voor de werkuitvoering in de (horeca)keuken in het bijzonder. De bepalingen over veiligheid, hygiëne - met name voedingsmiddelenhygiëne - en milieuzorg zijn bepalend voor het werken in professionele keukens. Daarbij wordt gedacht aan werkhouding, kwaliteit van bereidingen (productaansprakelijkheid) en de kwaliteit van het omgaan met veiligheid, hygiëne en milieuzorg.

<p>Ontwikkelingen in de beroepsuitoefening</p>	<p>Ontwikkelingen in de beroepsuitoefening die van invloed zijn op het beroep van Kok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Een toename van specifieke doelgroepen met specifieke wensen. • Een kritischer en mondiger wordende horecaconsument. • Een toename van de behoefte aan maatwerk en een persoonlijke benadering. • De consument die hogere eisen stelt aan kwaliteit van producten en diensten. • Een toegenomen gezondheidsbewustzijn van de horecaconsument. • Een groeiende vraag naar tijdbesparende producten en diensten. • Toenemende automatisering van keukenapparatuur. • Rationalisatie van bedrijfsprocessen in keukens voor gebruik van geautomatiseerde pakketten. • Toenemend gebruik van internet in de keuken. • De schaalvergroting van instellingen. • Het ontkoppeld of gekoppeld koken. • De introductie van nieuwe producten en bereidingen (inspelen op nieuwe ontwikkelingen zoals de komst van convenience producten). • De veranderingen in samenstelling van maaltijden, menu's, menukaarten en menuplanning. • Een breder aanbod van het assortiment van horecaproducten. • Toename koken in een open keuken. <p>De geschetste ontwikkelingen hebben natuurlijk invloed op het beroep van de Kok. De Kok zal meer dan voorheen rekening moeten houden met de toegenomen specifieke wensen van gasten en de hoge eisen die de moderne horecaconsument aan veiligheid en kwaliteit van producten en diensten stelt. Meer dan ooit zal de Kok gespitst zijn op kwaliteit en veiligheid en op het leveren van maatwerk.</p> <p>Gastvrijheid en gastheerschap worden steeds belangrijker in het beroep van de Kok. Hij heeft contact met de gasten en collega's uit verschillende disciplines. Dit vraagt communicatieve en sociale vaardigheden.</p> <p>De moderne Kok kan door de internationale ontwikkelingen niet volstaan met regionale en nationale kooktradities. Hij zal zich moeten voegen naar trends die van buiten op hem afkomen. Hij moet nu kiezen uit een breed aanbod van producten met een sterk internationaal karakter of met een hoog technologisch karakter. Dit alles stelt hoge eisen aan de vakkennis en technische vaardigheid van de moderne Kok.</p>
--	--

	De Kok zal, rekening houdend met de geschetste veranderingen, zich moeten blijven ontwikkelen en aanpassen aan veranderende omstandigheden.
--	---

2 Overzicht van kerntaken en werkprocessen in het beroep

In dit hoofdstuk wordt een overzicht gegeven van de kerntaken en werkprocessen kenmerkend voor het beroep.

Een *kerntaak* is een kenmerkende taak binnen de beroepsuitoefening. Het betreft een substantieel deel van de beroepsuitoefening naar omvang, tijdsbeslag, frequentie en/of belang.

Een *werkproces* is een afgebakend onderdeel van een kerntaak. Het werkproces kent een begin en een eind, heeft een resultaat en wordt kenmerkend herkend in de beroepspraktijk. De werkprocessen worden in handelingen beschreven opdat duidelijk is wat de beroepsbeoefening inhoudt.

Kok ²	
Kerntaak	Werkproces
Kerntaak 1 Bereidt gerechten volgens recept en planning	
	1.1 Maakt producten schoon en deelt ze op
	1.2 Voert basisbereidingen uit
	1.3 Verzorgt de (tussen)opslag van (voor)bereide producten
	1.4 Bereidt gerechten en componenten
	1.5 Werkt gerechten af voor uitgifte
Kerntaak 2 Stelt menukaarten samen	
	2.1 Voert (mede) menu-engineering uit

² In het opleidings-/onderwijssysteem wordt onderscheid gemaakt tussen Kok en Zelfstandig werkend kok. In de cao wordt geen onderscheid gemaakt tussen beide functies en wordt er gesproken over Kok. In dit BCP wordt ook gesproken over Kok daarmee wordt zowel een Kok als Zelfstandig werkend Kok bedoeld. In de praktijk kan het zijn dat een Kok kerntaak 2 en werkproces 5.1, 5.2, 5.3 niet of in mindere mate uitvoert. Dit is afhankelijk van de opbouw van het bedrijf/team waarin de Kok werkzaam is.

	2.2 Stelt (mede) periodiek menukaart samen
	2.3 Ontwikkelt receptuur
	2.4 Stelt gerechten of menugangen samen
Kerntaak 3 Verricht dagelijks onderhoud	
	3.1 Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon
	3.2 Onderhoudt inventaris en apparatuur
Kerntaak 4 Houdt voorraden op peil	
	4.1 Plaatst bestellingen voor producten
	4.2 Neemt de geleverde producten in ontvangst
	4.3 Slaat ontvangen producten op
	4.4 Voert keukenadministratie uit
Kerntaak 5 Begeleidt lerende medewerker(s) op de werkplek	
	5.1 Werkt nieuwe lerende medewerker in
	5.2 Begeleidt lerende medewerkers
	5.3 Beoordeelt lerende medewerkers
	5.4 Ontwikkelt zich verder

3 Beschrijving van de kerntaken

In dit hoofdstuk worden de verschillende kerntaken en werkprocessen van dit beroepscompetentieprofiel beschreven, en worden de resultaten benoemd die een werkproces moet opleveren.

3.1 Kerntaak 1 Bereidt gerechten volgens recept en planning

Kerntaak 1 Bereidt gerechten volgens recept en planning	Werkprocessen bij kerntaak 1
1.1 Maakt en producten schoon en deelt ze op	<p><u>Beschrijving werkproces:</u></p> <p>De Kok maakt rauwe producten schoon. In sommige keukens besteedt hij het schoonmaken van rauwe producten uit aan de leverancier. In dit geval controleert hij de schoongemaakte producten op bruikbaarheid.</p> <p>De Kok maakt grote stukken klein. Indien dit opdelen van producten door derden is gedaan, controleert hij de resultaten op geschiktheid en bruikbaarheid. Hij bewerkt producten zonder verhitting om ze panklaar, ovenklaar of uitgifted gereed te maken. Hij slaat deze na de voorbereiding op of bewerkt ze direct verder.</p>
<p><u>Resultaat:</u></p> <p>Producten zijn gecontroleerd en bewerkt om vervolgens opgeslagen of verder verwerkt te worden.</p>	
1.2 Voert basisbereidingen uit	<p><u>Beschrijving werkproces:</u></p> <p>De Kok maakt afhankelijk van de keukenformule (half)producten. De Kok legt met de genoemde halfproducten de basis voor bereiding en afwerking van enkelvoudige en samengestelde gerechten.</p>
<p><u>Resultaat:</u></p> <p>Basisbereidingen van (half)producten zijn uitgevoerd</p>	
1.3 Verzorgt de (tussen)opslag van (voor)bereide producten	<p><u>Beschrijving werkproces:</u></p> <p>De Kok onderbreekt het bewerkings traject soms na de voorbewerking. Hij slaat de componenten indien nodig tussentijds op in de koeling. De Kok zorgt voor een verantwoorde verpakking van de voorbereide componenten en slaat de verpakte componenten op. Hij doet dat volgens het FiFo-principe. Hij zorgt bij de tussenopslag voor verantwoorde opslagcombinaties en besteedt aandacht aan de eisen voor veilige opslag van (voor)bereide componenten.</p>
<p><u>Resultaat:</u></p>	

<p>Ingrediënten en producten zijn veilig en hygiënisch opgeslagen volgens voorgeschreven wet- en regelgeving.</p>	
<p>1.4 Bereidt gerechten en componenten</p>	<p><u>Beschrijving werkproces:</u></p> <p>De Kok bepaalt welke soort gerecht of component hij moet bereiden. Hij bepaalt de te gebruiken bereidingstechniek en de eisen waaraan het eindproduct moet voldoen. Hij bepaalt vervolgens de juiste bereidingstemperatuur en de juiste bereidingstijd.</p> <p>Hij zorgt voor een goede mise en place. Hij voert bij de bereiding temperatuur- en tijdscontroles uit en bewaakt gedurende het hele bereidingsproces de kwaliteit van de producten.</p>
<p><u>Resultaat:</u></p> <p>Gerechten en componenten zijn bereid. Er is rekening gehouden met de kwaliteitseisen die in het bedrijf gelden en specifieke wensen van de gasten.</p>	
<p>1.5 Werkt gerechten af voor uitgifte</p>	<p><u>Beschrijving werkproces:</u></p> <p>De Kok gaat na hoe gerechten worden doorgegeven of geserveerd. Hij maakt op basis daarvan de gerechten op. Hij dresseert, garneert en decoreert de gerechten.</p> <p>De Kok controleert of de presentatie van de gerechten in overeenstemming is met de huisstijl. Hij voorkomt of beperkt warmteverlies van de gerechten. Hij zorgt ervoor dat gasten gerechten op de juiste temperatuur op tafel krijgen.</p>
<p><u>Resultaat:</u></p> <p>Gerechten zijn correct afwerkt volgens vastgelegde afspraken Er is rekening gehouden met de kwaliteitseisen die in het bedrijf gelden en specifieke wensen van de gasten.</p>	
<p><u>Kennis van:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Gerechten, producten en ingrediënten • Vakterminologie • Diëten en/of specifieke wensen vanuit geloofsovertuiging • Keukenapparatuur en -gereedschappen • Kwaliteitsnormen • Bedrijfsformule van het bedrijf • Kostprijzen 	

Vaardig in:

- Het toepassen van keukentechnieken (schoonmaken, snijden, opdelen, fijnmaken)
- Het toepassen van bereiding en kooktechnieken
- Het toepassen van productietechnieken
- Het toepassen van bedrijfsvoorschriften
- Het toepassen van richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, voedingsmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit.
- Het toepassen van afwerktechnieken

Competenties die nodig zijn om kerntaak 1 goed uit te voeren:

Competentie Planmatig werken	
Omschrijving competentie	Plant verschillende activiteiten die gedaan moeten worden. Hij maakt een tijdsindeling en stelt prioriteiten.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> • Schat de benodigde tijd in voor de verschillende werkzaamheden. • Maakt een planning en stelt prioriteiten. • Bewaakt de gemaakte planning en stelt indien nodig de planning bij.

Competentie Vakdeskundigheid tonen	
Omschrijving competentie	Laat zien dat hij precies, snel en accuraat kan handelen binnen zijn vakgebied.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> • Past bereidings- of kooktechnieken precies en accuraat toe. • Verwerkt wensen en behoeften van de gast in zijn gerechten. • Gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materiaal.

Competentie Procedures opvolgen	
Omschrijving competentie	Werkt volgens procedures, geldende wet- en regelgeving en (bedrijfs)voorschriften.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> • Werkt conform eisen van veiligheid, hygiëne, voedselveiligheid en milieuzorg. • Werkt volgens vastgelegde afspraken in het bedrijf. • Werkt volgens vastgestelde werkmethode. • Voert bereidingen uit volgens receptuur. • Voert bereidingen uit volgens werkvolgorde.

Competentie Kwaliteitsniveau behalen	
Omschrijving competentie	Stelt alles in het werk om te allen tijde het afgesproken kwaliteitsniveau te behalen.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> • Kent de gestelde kwaliteitsniveaus. • Werkt zo precies als mogelijk om het werk in een keer correct te kunnen uitvoeren. • Werkt zo snel als mogelijk om tegemoet te komen aan de wensen en behoeften van gasten. • Signaleert tijdig afwijkingen en speelt hier op in.

3.2 Kerntaak 2 Stelt menukaarten samen

Kerntaak 2 Stelt menukaarten samen	Werkprocessen bij kerntaak 2
2.1 Voert (mede) menu-engineering uit	<p><u>Beschrijving werkproces:</u></p> <p>De Kok maakt een analyse van de gerechten in een menu. Hij selecteert de gerechten die voor zijn analyse relevant zijn, houdt de aantallen verkochte maaltijden of gerechten bij.</p> <p>Op basis van zijn analyse doet hij een voorstel aan zijn Leidinggevende (Ondernemer).</p>
<p><u>Resultaat:</u></p> <p>Menu-engineering is correct uitgevoerd. Er is een voorstel gedaan voor aanpassing van de menukaart om omzetkansen en het bedrijfsresultaat te verhogen.</p>	
2.2 Stelt (mede) periodiek menukaart samen	<p><u>Beschrijving werkproces:</u></p> <p>De Kok classificeert de gerechten die hij aanbiedt en stelt op basis daarvan periodiek menukaarten samen. Hij doet suggesties voor gerechten die de winstging kunnen vergroten. Hij houdt hierbij rekening met ontwikkelingen binnen de markt en is gastgericht.</p> <p>Hij gebruikt vastgelegde receptuur ook om de kostprijs van gerechten vast te stellen en om de voedingswaarde van de gerechten op de kaart te garanderen.</p>
<p><u>Resultaat:</u></p>	

<p>Voorstellen voor de menukaart zijn gedaan om omzetkansen en het bedrijfsresultaat te verhogen.</p>	
<p>2.3 Ontwikkelt receptuur</p>	<p><u>Beschrijving werkproces:</u></p> <p>De Kok stelt nieuwe recepten samen, probeert ze uit, evalueert de resultaten ervan, stelt de receptuur eventueel bij en maakt deze definitief. Hij maakt bestaande recepten geschikt voor een kleiner of groter aantal personen. Ook past hij een recept aan door ingrediënten in het (standaard)recept te vervangen.</p> <p>De Kok legt zelf ontwikkelde en geschikt gemaakte en/of aangepaste receptuur in een eigen systeem vast. Hij maakt een beschrijving hoe de vastgelegde receptuur te gebruiken.</p>
<p><u>Resultaat:</u> Recepten zijn ontwikkeld en/of aangepast en vastgelegd in een eigen systeem</p>	
<p>2.4 Stelt gerechten of menugangen samen</p>	<p><u>Beschrijving werkproces:</u></p> <p>De Kok maakt een evenwichtige verdeling van de diverse componenten. Hij laat de diverse gangen van een menu elkaar logisch opvolgen. Hij brengt afwisseling aan in de samenstelling van gerechten en menugangen en controleert of de gemaakte combinaties overeenkomen met afspraken met de keuken en wensen van de gast.</p>
<p><u>Resultaat:</u> Menugangen zijn evenwichtig en logisch opgebouwd volgens vastgestelde afspraken.</p>	
<p><u>Kennis van:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Trends en ontwikkelingen op gebied van gerechtbereidingen • Menu-engineering • Mixverhoudingen van de gerechten • De brutowinst per gerecht • De gemiddelde brutowinst • De foodcost van de verkochte aantallen gerechten • Menu mix analyse • (potentiële) Foodcost • De menu power index • Marketingstrategieën <p><u>Vaardig in:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Menu-engineering • Het combineren van smaakprofielen 	

Competenties die nodig zijn om kerntaak 2 goed uit te voeren:

Competentie Commercieel handelen	
Omschrijving competentie	Ziet en benut kansen om de omzet en bedrijfsresultaten te vergroten.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> • Kent ontwikkelingen in zijn vakgebied. • Kent de wensen en behoeften van de gasten. • Werkt kostenbewust.

Competentie Innoveren	
Omschrijving competentie	Komt met creatieve en vernieuwende ideeën bij het ontwikkelen en aanpassen van recepten en de menukaart.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> • Toont interesse en is op de hoogte van de ontwikkelingen op zijn vakgebied. • Ziet mogelijkheden voor verandering. • Zoekt mogelijkheden voor verbetering. • Toont zich vindingrijk.

3.3 Kerntaak 3 Verricht dagelijks onderhoud

Kerntaak 3 Verricht dagelijks onderhoud	Werkprocessen bij kerntaak 3
3.1 Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon	<p><u>Beschrijving werkproces:</u></p> <p>De Kok maakt de eigen werkruimtes schoon en ordelijk. Hij maakt gebruikte apparatuur, materiaal en gereedschap schoon, reinigt en desinfecteert ze eventueel. Hij maakt ze droog/laat ze drogen. Hij verzamelt het keukenafval (gescheiden) en deponeert ze in de daarvoor bestemde afvalbakken. De Kok controleert of de werkruimtes weer gebruiksklaar zijn.</p>
<p><u>Resultaat:</u></p> <p>Werkruimtes, gereedschappen en machines zijn schoon en gebruiksklaar.</p>	
3.2 Onderhoudt inventaris en apparatuur	<p><u>Beschrijving werkproces:</u></p> <p>De Kok voert dagelijkse controle en onderhoud uit aan het keukenmaterieel. Hij lost kleine problemen op, voert kleine reparaties uit en meldt grote/ernstige gebreken bij de Leidinggevende. De Kok neemt, afhankelijk van de</p>

	bedrijfsrichtlijnen, hierover rechtstreeks contact op met de fabrikant of met het onderhoudsbedrijf.
<u>Resultaat:</u>	
Inventaris en apparatuur zijn gecontroleerd. Kleine mankementen zijn verholpen/gerepareerd, grote gebreken zijn gemeld bij de Leidinggevende.	
<u>Kennis van:</u>	
<ul style="list-style-type: none"> • De werking van keukenapparatuur • Schoonmaak-/reinigingsmiddelen 	
<u>Vaardig in:</u>	
<ul style="list-style-type: none"> • Het toepassen van wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfshygiëne, voedingsmiddelenhygiëne, persoonlijke hygiëne, veiligheid en milieuzorg. • Toepassen van bedrijfsvoorschriften bij het schoonmaken van keuken, inventaris en apparatuur. • Toepassen van schoonmaaktechnieken 	

Competenties die nodig zijn om kerntaak 3 goed uit te voeren:

Competentie Procedures opvolgen	
Omschrijving competentie	Werkt volgens procedures, geldende wet- en regelgeving en (bedrijfs)voorschriften.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> • Werkt conform eisen van veiligheid, hygiëne en milieuzorg. • Werkt volgens vastgelegde afspraken in het bedrijf.

Competentie Kwaliteitsniveau behalen	
Omschrijving competentie	Stelt alles in het werk om te allen tijde om de afgesproken kwaliteitsniveau te behalen.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> • Kent de gestelde kwaliteitseisen. • Werkt zo precies als mogelijk om het werk in een keer correct te kunnen uitvoeren. • Signaleert tijdig afwijkingen en speelt hier op in.

Competentie Zorgvuldig, kosten- en milieubewust handelen	
Omschrijving competentie	Gaat zorgvuldig en bewust om met materiaal, zodat de kosten worden beperkt en zo milieuvriendelijk wordt gehandeld.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> • Gaat zorgvuldig om met apparatuur en materieel. • Voorkomt in alle gevallen onveilige en onhygiënische situaties. • Gaat milieuvriendelijk te werk. • Gaat efficiënt en kostenbewust om met producten en materieel.

Competentie Overtuigen	
Omschrijving competentie	Komt actief met ideeën en voorstellen en kan deze onderbouwen met steekhoudende argumenten.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> • Doet voorstellen bij de leidinggevende voor de aanschaf van nieuwe inventaris en/of apparatuur. • Doet voorstellen om de hoeveelheid afval terug te dringen.

3.4 Kerntaak 4 Houdt voorraden op peil

Kerntaak 4 Houdt voorraden op peil	Werkprocessen bij kerntaak 4
4.1 Plaatst bestellingen voor producten	<u>Beschrijving werkproces:</u> De Kok inventariseert de behoefte aan producten en stelt een bestellijst op. Hij plaatst de bestelling bij de leveranciers. De Kok zorgt voor een tijdige aanvulling van de voorraden.
<u>Resultaat:</u> Bestellingen zijn geplaatst bij de leverancier.	
4.2 Neemt de geleverde producten in ontvangst	<u>Beschrijving werkproces:</u> De Kok vergelijkt de afleverbon met de bestelbon. Hij controleert de geleverde producten aan de hand van een controle- of ontvangstlijst voor producten.

	<p>De Kok rapporteert eventuele afwijkingen aan de geleverde ingrediënten, producten en andere artikelen aan de Chef-kok of Ondernemer en reclameert hierover, afhankelijk van de bedrijfsformule, bij de leverancier. Hij handelt, afhankelijk van de bedrijfsformule, eventuele retourzendingen af.</p>
<p><u>Resultaat:</u> Bestellingen zijn gecontroleerd. Eventuele afwijkingen in de levering zijn gerapporteerd en indien nodig geretourneerd.</p>	
<p>4.3 Slaat ontvangen producten op</p>	<p><u>Beschrijving werkproces:</u> De Kok transporteert de in ontvangst genomen ingrediënten en producten naar de opslagplaatsen. Hij pakt producten uit of om en slaat ze in daarvoor bestemde ruimtes onder de juiste condities op. De Kok werkt bij het opslaan van de en producten volgens het FiFo-principe. Hij zorgt, tot slot, voor de afvoer van afval en emballage.</p>
<p><u>Resultaat:</u> De ingrediënten en producten zijn volgens de geldende wet- en regelgeving en (bedrijfs)voorschriften opgeslagen. Het eventuele afval is afgevoerd.</p>	
<p>4.4 Voert keukenadministratie uit</p>	<p><u>Beschrijving werkproces:</u> De Kok registreert de voor de bedrijfsvoering relevante gegevens bij de inkoop, de ontvangst, de opslag en het gebruik van de ingrediënten, producten en andere artikelen. Hij voert de daarbij behorende calculaties uit. De Kok controleert regelmatig de opgeslagen ingrediënten, producten en andere artikelen op kwaliteit en houdbaarheid. Hij voorkomt bederf en derving in de keuken.</p>
<p><u>Resultaat:</u> De keukenadministratie is bijgewerkt/uitgevoerd. De opgeslagen ingrediënten en producten zijn gecontroleerd en bederf en derving is voorkomen.</p>	
<p><u>Kennis van:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Warenkennis • Bestellijsten • Bestelmethode 	

Vaardig in:

- Het gebruik van transportmateriaal
- Het toepassen van de hygiëncode

Competenties die nodig zijn om kerntaak 4 goed uit te voeren

Competentie Werken conform richtlijnen en procedures	
Omschrijving competentie	Werkt bij het uitvoeren van de verschillende werkzaamheden conform relevante wettelijke richtlijnen en bedrijfsvoorschriften.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> • Past relevante wettelijke voorschriften zoals de hygiëncode toe. • Past relevante bedrijfsvoorschriften voor het uitvoeren van voorraadbeheer toe.

Competentie Zorgvuldig, kosten- en milieubewust handelen	
Omschrijving competentie	Gaat zorgvuldig en bewust om met materiaal, zodat de kosten worden beperkt en milieuvriendelijk wordt gehandeld.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> • Gaat zorgvuldig om met de geleverde dranken, producten en non food artikelen. • Voorkomt in alle gevallen onveilige situaties.

	<ul style="list-style-type: none"> • Gaat milieuvriendelijk te werk door afval gescheiden af te voeren. • Gaat efficiënt en kostenbewust om met transportmiddelen en materieel. • Is nauwkeurig bij het ontvangen en registreren van de geleverde dranken, producten en non food artikelen.
--	--

3.5 Kerntaak 5 Begeleidt lerende medewerkers op de werkplek

Kerntaak 5 Begeleidt lerende medewerkers op de werkplek	Werkprocessen bij kerntaak 5
5.1 Werkt nieuwe lerende medewerkers in	De Kok levert een bijdrage aan de introductie- en/of inwerkplannen voor nieuwe lerende medewerkers. Hij introduceert nieuwe lerende medewerkers en werkt ze in volgens het introductie en/of inwerkplan.
<p><u>Resultaat:</u></p> <p>De lerende medewerker is ingewerkt conform het introductie- en/of inwerkplan.</p>	
5.2 Begeleidt lerende medewerkers	<p><u>Beschrijving werkproces:</u></p> <p>De Kok begeleidt de lerende medewerker bij het bepalen van de doelstellingen die de lerende medewerker in een bepaalde periode wil/moet realiseren. Hij stemt deze af op de situatie in het bedrijf en op de wensen en capaciteiten van de lerende medewerker.</p> <p>Hij bepaalt, in samenspraak met de lerende medewerker, welke werkzaamheden hij zal uitvoeren, hoe de begeleiding wordt ingevuld en begeleidt de lerende medewerker met het vastleggen hiervan in een ontwikkelplan. Hij bepaalt, in samenspraak met de lerende medewerker, wanneer en hoe de evaluatie van de voortgang van het leerproces zal worden uitgevoerd en hoe en aan wie de uitkomsten hiervan worden gerapporteerd. Hij stemt de activiteiten af op de planning en het onderwijsconcept van de instelling waar de lerende medewerker zijn opleiding volgt. Hij behartigt daarbij de belangen van het bedrijf.</p> <p>De Kok creëert formele en informele leersituaties en vervult voor de lerende medewerker een voorbeeldfunctie. Hij</p>

	<p>instrueert en corrigeert het handelen van de lerende medewerker en stemt de begeleiding continu af op ontstane situaties en op het niveau en de behoeften van de lerende medewerker.</p> <p>De Kok bewaakt en stimuleert de voortgang van het leerproces van de lerende medewerker. Hij reflecteert op de al dan niet bereikte doelen van de medewerker en stimuleert hem tot zelfreflectie en zelfsturing. Hij evalueert het begeleidingstraject, bespreekt de resultaten met de lerende medewerker, geeft hem feedback en ontvangt zelf feedback van de lerende medewerker.</p>
<p><u>Resultaat:</u> De inhoud van het leertraject van de lerende medewerker is afgestemd en vastgelegd. De lerende medewerker is begeleid bij het uitvoeren van zijn taken en gestimuleerd zich verder te ontwikkelen in zijn competenties.</p>	
<p>5.3 Beoordeelt medewerkers</p>	<p><u>Beschrijving werkproces:</u></p> <p>De Kok voert ontwikkelingsgerichte en indien afgesproken met de instelling waar de lerende medewerker zijn opleiding volgt, kwalificerende beoordelingen uit binnen een werksetting. Hij observeert objectief en geeft de lerende medewerker na afloop feedback. Hij neemt samen met de lerende medewerker beslissingen om, indien nodig, acties die overeengekomen zijn, bij te stellen of te intensiveren.</p> <p>Hij vergaart naast de observaties andere relevante informatie over van het functioneren en de competentieontwikkeling van de lerende medewerker. Hij bespreekt dit met de Leidinggevende (Chef-kok/Ondernemer). Hij legt de beoordelingen vast in de daarvoor bestemde beoordelingsinstrumenten van de instelling waar de lerende medewerker zijn opleiding volgt.</p>
<p><u>Resultaat:</u> De lerende medewerker is objectief beoordeeld, deze beoordeling is afgestemd met de eindverantwoordelijke van het team en vastgelegd.</p>	

<p>5.4 Ontwikkelt zich verder</p>	<p><u>Beschrijving werkproces:</u></p> <p>De Kok leest vakbladen en vakliteratuur, beroepsrelevante internetsites, volgt cursussen, trainingen en andere studiebijeenkomsten en bezoekt vakbeurzen en andere evenementen op het vakgebied. Hij gebruikt bronnen en hulpmiddelen voor het verkrijgen van informatie, signaleert ontwikkelingen in het beroepsonderwijs, maar ook in de horecamarkt en de maatschappij. Hij beoordeelt deze op basis van relevantie en doet voorstellen voor het verbeteren van werkwijze in het bedrijf. Hij evalueert en reflecteert regelmatig op zijn eigen werkwijze en stelt deze bij.</p>
<p><u>Resultaat:</u></p> <p>Trends en ontwikkelingen zijn gesignaleerd, geanalyseerd en beoordeeld naar de relevantie ervan voor de dienstverlening in de keuken. Eigen functioneren is op basis van feedback en zelfreflectie bijgesteld.</p>	
<p><u>Kennis van:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Heeft kennis van het aannamebeleid van het bedrijf • Heeft kennis van introductie- en/of inwerkplannen • Heeft kennis van de begeleidings- en beoordelingsinstrumenten van het instituut waar de lerende medewerkers hun opleiding volgen • Heeft kennis van de arbeidscontracten en -voorwaarden voor de lerende medewerkers <p><u>Vaardig in:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Het toepassen van motiveringstechnieken • Het toepassen van reflectietechnieken • Het toepassen van sociale vaardigheden • Het kunnen instrueren • Het toepassen van gesprekstechnieken in gesprekken met de lerende medewerker • Het kunnen delegeren • Het geven van feedback • Het ontvangen van feedback 	

Competenties die nodig zijn om kerntaak 5 goed uit te voeren:

Competentie Begeleiden en coachen	
Omschrijving competentie	Begeleidt en coacht de lerende medewerker in zijn ontwikkeling.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> • Geeft de lerende medewerker heldere, onderbouwde en constructieve feedback over zijn functioneren. • Stimuleert de lerende medewerker zelf problemen op te lossen of alternatieven uit te proberen. • Geeft adviezen hoe de lerende medewerker iets het beste kan aanpakken en licht dit duidelijk toe. • Motiveert de lerende medewerker om doelen te bereiken en uitdagingen aan te gaan.

Competentie Samenwerken	
Omschrijving competentie	Overlegt met betrokkenen bij het leerproces van de lerende medewerker, zodat iedereen goed geïnformeerd is over het leerproces van de lerende medewerker.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> • Afstemmen met het instituut waar de lerende medewerker zijn opleiding volgt. • Informeert collega's proactief over de voortgang van het leerproces van de lerende medewerker. • Overlegt met collega's welke rol zij willen en kunnen vervullen in het leerproces van de lerende medewerker.

Competentie Procedures opvolgen	
Omschrijving competentie	Werkt volgens procedures, geldende wet- en regelgeving en (bedrijfs)voorschriften.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> • Werkt mee aan werving en selectieprocedure van de nieuwe lerende medewerker. • Neemt de tijd om de instructies en procedures van het bedrijf te leren kennen en/of neemt de tijd om de lerende medewerker in te werken op de instructies en procedures. • Draagt de toepassing van het calamiteitenplan en de (bedrijfs)procedures rondom veiligheid, hygiëne en milieuzorg uit naar de lerende medewerker.

Competentie Ontwikkelen	
Omschrijving competentie	Is op de hoogte van ontwikkelingen op zijn vakgebied. Is zelf kritisch en wil zich verbeteren in zijn werkuitvoering.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> • Toont interesse en is op de hoogte in de ontwikkelingen op zijn vakgebied. • Werkt systematisch naar duidelijke ontwikkeldoelen toe. • Reflecteert op de eigen capaciteiten en mogelijkheden. • Vraagt feedback en staat hier open voor. • Erkent gemaakte fouten en trekt daar lering uit.

Competentie Plannen	
Omschrijving competentie	Plant zijn begeleidingswerkzaamheden effectief en efficiënt in en ondersteunt de lerende medewerker bij het opstellen van een ontwikkelplan.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> • Formuleert duidelijke doelen voor het begeleidingstraject voor de lerende medewerker. • Stelt prioriteiten in de uit te voeren begeleidingstaken. • Schat de benodigde tijd voor het uitvoeren van het de werkzaamheden om de leerdoelen te behalen. • Houdt rekening met de haalbaarheid van de leerdoelen en de uit te voeren werkzaamheden hiervoor. • Stelt de benodigde middelen vast voor de begeleiding en beoordeling van de lerende medewerker. • Bewaakt de voortgang van het leerproces van de lerende medewerker.