beroepsonderwijs bedrijfsleven

Verantwoordingsinformatie, behorend bij het kwalificatiedossier mbo:

Keuken

Kwalificaties

- Kok
- Zelfstandig werkend kok
- Gespecialiseerd kok
- Leidinggevende keuken

Geldig vanaf

01-08-2015

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Gevalideerd door: Sectorkamer Voedsel, groen en gastvrijheid
Op: 14-01-2016

Inhoudsopgave

Het kwalificatiedossier kan een verwijzing bevatten naar de volgende (verantwoordings-)informatie. Dit is geen onderdeel van de kwalificatie-eisen.

Verantwoordingsinformatie 4

1. Beroepscompetentieprofielen (bcp) 4
2. Examenprofielen 4
3. Arbeidsmarktinformatie 4
4. Trends en ontwikkelingen 4
5. Beroepsvereisten 4
6. Bijzondere vereisten 4
7. Beroepsspecifieke moderne vreemde talen 5
8. Ontwikkelmogelijkheden van de beroepsbeoefenaar in het onderwijs 6
9. Onderhoudsagenda 6
10. Wijzigingen ten opzichte van de voorgaande versie 6
11. Betrokkenen 6
12. Verblijfsduur 4 jarig 7
13. Aanvullende informatie 8
14. Certificaten 8

Verantwoordingsinformatie

1. Beroepscompetentieprofielen (bcp)

Het kwalificatiedossier Keuken is gebaseerd op de volgende beroepscompetentieprofielen:

- BCP Chef de partie (2013)
- BCP Chefkok (2013)
- BCP Instellingskok (2008)
- BCP Kok (2013)

2. Examenprofielen

http://kwalificaties.s-bb.nl/Handlers/CohortOutputLibrary.ashx?linkcode=7

3. Arbeidsmarktinformatie

De werkgelegenheid in de horeca stijgt licht. Het aantal horecabedrijven neemt toe (CBS, BH&C 2013). Het verloop in horecabedrijven is hoog, jaarlijks stroomt ongeveer een kwart van de medewerkers uit (UWV 2013).

De arbeidsmarktperspectieven voor de verschillende kwalificaties lopen soms uiteen per regio. Over het algemeen zijn de arbeidsmarktperspectieven voor de kwalificaties (Zelfstandig werkend) Kok goed. De arbeidsmarktperspectieven voor Gespecialiseerd kok zijn voldoende tot goed, en voor de Leidinggevende keuken zijn de arbeidsmarktperspectieven voldoende.

De vooruitzichten op een leerplaats voor de verschillende kwalificaties zijn goed. Uitzondering hierop zijn leerplaatsen voor Gespecialiseerd kok in de regio Middenwest. De vooruitzichten hier zijn matig tot voldoende.

4. Trends en ontwikkelingen

Wetgeving en regelgeving

De medewerker in de keuken dient kennis te nemen van de nieuwe beroepsrelevante wet- en regelgeving en deze toe te passen in zijn werkzaamheden.

Ontwikkelingen in de beroepsuitoefening

De medewerker in de keuken moet meer en meer rekening houden met de toegenomen specifieke (eet en dieet-)wensen van gasten en de hoge eisen die de moderne horecaconsument aan veiligheid en kwaliteit van producten en diensten stelt. Meer dan ooit moet de medewerker in de keuken gespitst zijn op kwaliteit en veiligheid en op het leveren van maatwerk.

De moderne medewerker in de keuken kan door internationale ontwikkelingen niet volstaan met regionale en nationale kooktradities. Hij moet zich voegen naar trends die van buiten op hem afkomen. Hij moet nu kiezen uit een breed aanbod van grondstoffen en 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 medewerker in de keuken.

De medewerker in de keuken moet zich, rekening houdend met geschetste veranderingen, blijven ontwikkelen en aanpassen aan veranderende omstandigheden.

5. Beroepsvereisten

Niet van toepassing.

6. Bijzondere vereisten

Kok
Nee

Zelfstandig werkend kok
Nee

Gespecialiseerd kok
Nee

Leidinggevende keuken
Nee

7. Beroepsspecifieke moderne vreemde talen

collega's.

De kok kan samenwerken met collega's in het Engels. Vanwege de internationale samenstelling van de keukenbrigade is enige beheersing van mondelinge communicatie in het Engels van belang voor de dagelijkse uitvoering van de werkzaamheden.

De Zelfstandig werkend kok ,Gespecialiseerd kok en Leidinggevende keuken kan samenwerken met collega's in het Engels. Vanwege de internationale samenstelling van de keukenbrigade is enige beheersing van mondelinge communicatie in het Engels van belang voor de dagelijkse uitvoering van de werkzaamheden. De Zelfstandig werkend Kok moet Daarvoor moet hij ook eenvoudige recepten kunnen lezen en begrijpen. De Gespecialiseerd Kok en Leidinggevende Keuken moeten recepten kunnen lezen en begrijpen.

Zelfstandig werkend kok

Engels					
	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreken	Schrijven
C2					
C1					
B2					
B1					
A2		x	x		
A1		x	x		

Kok

Engels					
	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreken	Schrijven
C2					
C1					
B2					
B1					
A2					
A1			x		

Gespecialiseerd kok

Engels					
	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreken	Schrijven
C2					
C1					
B2					
B1		x			
A2		x	x		
A1		x	x		

Leidinggevende keuken

Engels					
	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreken	Schrijven
C2					
C1					
B2					
B1		x			
A2		x	x		
A1		x	x		

8. Ontwikkelmogelijkheden van de beroepsbeoefenaar in het onderwijs

De Kok kan zich op basis van ervaring en scholing ontwikkelen tot Zelfstandig werkend kok.

De Zelfstandig werkend kok kan werken in de keuken horecabedrijf of zorginstelling. Hij kan zich binnen de horeca op de arbeidsmarkt ontwikkelen tot Leidinggevende keuken, Gespecialiseerd kok, of Souschef/Chef kok. Binnen zorginstellingen kan hij zich ontwikkelen tot bijvoorbeeld teamleider of hoofd keuken. Binnen het onderwijs kan hij doorstromen naar de opleiding Gespecialiseerd kok of Leidinggevende keuken.

De Gespecialiseerd Kok kan op de arbeidsmarkt horizontaal doorstromen naar Leidinggevende keuken of andersom. In zijn loopbaan kan hij doorgroeien naar chefkok, bedrijfsleider of ondernemer/manager van een horecabedrijf. Binnen het onderwijs kunnen de Gespecialiseerd kok en de Leidinggevende keuken doorstromen naar de opleiding manager/leidinggevende horeca of naar een hbo-opleiding, zoals het Hoger hotelonderwijs of bijvoorbeeld een Associate Degree-opleiding, bijvoorbeeld Instructeur Consumptieve Techniek of International Hospitality Management.

9. Onderhoudsagenda

Dit kwalificatiedossier wordt voor maximaal zes jaar vastgesteld. In die periode wordt het dossier alleen aangepast als zich wezenlijke veranderingen op de arbeidsmarkt of in het beroep voordoen of als er nieuwe beroepscompetentieprofielen zijn ontwikkeld.

10. Wijzigingen ten opzichte van de voorgaande versie

Categorie	Kruis aan welke categorie van toepassing is :	Omschrijving
Categorie 1: Nieuw dossier		Dit dossier zat voorheen niet in de kwalificatiestructuur. Nadere toelichting is niet nodig.
Categorie 2: Nieuwe elementen		Dit betreft sterk gewijzigde dossiers waarop de Toetsingskamer een ingangstoets heeft uitgevoerd. Er is sprake van nieuwe of samengevoegde kwalificaties, certificeerbare eenheden, bcp's, etc. Bij de toelichting hieronder bevindt zich een samenvatting van de wijzigingen in dit dossier.
Categorie 3: Wijzigingen	x	Er zijn zaken gewijzigd in een bestaand dossier. Bijvoorbeeld inhoudelijke wijzigingen in de kerntaakbeschrijving of de werkprocessen. Ook kleinere wijzigingen, zoals het toevoegen van matrices voor rekenen/wiskunde, het herstellen van spelfouten, herformuleringen die geen betekenisverschillen inhouden en beperkte tekstuele wijzigingen vallen hieronder. Bij de toelichting hieronder bevindt zich een samenvatting van de wijzigingen in dit dossier.
Categorie 4: Ongewijzigd		Dossier is volledig ongewijzigd. Nadere toelichting is niet nodig.

De inhoud van het kwalificatiedossier is ongewijzigd. Door het nieuwe format is deze op een andere wijze gestructureerd.

11. Betrokkenen

In 2013 en 2014 heeft Kenwerk in afstemming met de BTG HTVF gebruikerspanels georganiseerd om dit kwalificatiedossier te bespreken. Hierbij waren de volgende betrokkenen aanwezig (functionaris en organisatie):

Namens onderwijs
Coördinator Beroepspraktijkvorming ROC Mondriaan
Docent Alfa-college
Docent Aventus
Docent De Rooi Pannen
Docenten Deltion college
Docent Graafschap college
Docent Koning Willem I College
Docent MHF Friesland College
Docent Noorderpoort
Docent Rijn IJssel Vakschool Wageningen
Docent ROC A12
Docent ROC Horizon College
Docent ROC Leiden
Docenten ROC Midden Nederland
Docent ROC Mondriaan
Docent ROC van Amsterdam
Docent Summa College
Opleidingscoördinator Summa College
Teammanager sector Hospitality & Wellness Gilde Opleidingen

Namens bedrijfsleven
Afgevaardigde ActiZ Brancheorganisatie voor zorgondernemers
Chef du Asian Cuisine Culinairy School
Department Manager van Albron CP De Huttenheugte
Eigenaar Restaurant La Mère Anne
Eigenaar Tocat Catering & Events
Horecamanager vakantiepark `t Kuierpadtien
Medewerker Albron
Medewerker Ajax
Voorzitter Koksgilde

Naast de gebruikerspanels is dit kwalificatiedossier in 2013 en 2014 besproken in de Paritaire Commissie Horeca Instellingskeuken en Contract-Catering. De Paritaire Commissie Horeca Instellingskeuken en Contract-Catering bestaat uit de volgende leden (functionaris en organisatie):

Namens werkgeversorganisaties
Afgevaardigden Koninklijke Horeca Nederland
Afgevaardigde ActiZ Brancheorganisatie voor zorgondernemers
Secretaris Stichting Opleidingen Contractcatering

Namens Werknemersorganisaties
Afgevaardigde CNV Horecabond
Afgevaardigde FNV Horecabond

Namens Onderwijs (MBO Raad en NRTO)
Directeur MBO Horeca De Rooi Pannen
Directeur MBO College voor Dienstverlening & Gastvrijheid ROC van Twente
Opleidingsmanager ROC van Amsterdam
Onderwijsmanager ROC Mondriaan
Opleidingsmanager Deltion college
Toehoorder VMBO-platform

Bestuur Kenwerk

Namens werkgeversorganisaties
Directeur-Eigenaar van Hajé Shops, Hotels & Restaurants (Koninklijke Horeca Nederland)
Directiesecretaris Koninklijke Horeca Nederland
DGA van Bakkerij Van der Wal B.V. (NVB/NBOV)
Manager Sociaal Beleid van de RECRON

Namens Werknemersorganisaties
Voorzitter FNV Horecabond
Sectorbestuurder FNV Recreatie
Vakbondsbestuurder CNV Vakmensen
Bestuurders FNV Bondgenoten

Namens Onderwijs (MBO Raad en NRTO)
Directeur Rijn IJssel Vakschool Wageningen (HTVF)
Eigenaar en directeur van T.T. & P. (NRTO)
Lid college van bestuur Albeda College (HTVF)
Lid raad van bestuur ROC van Amsterdam/ROC Flevoland/Stichting Voortgezet Onderwijs van Amsterdam (HVTF)
Sectordirecteur Economie & Dienstverlening Deltion College (HTVF)

12. Verblijfsduur 4 jarig

Voor de kwalificaties in dit dossier geldt geen afwijkende nominale studieduur.

13. Aanvullende informatie

N.v.t.

14. Certificaten

N.v.t.