beroepsonderwijs bedrijfsleven

Profiel van kwalificatiedossier:

Keuken
Crebonr. 23085

» Kok (Crebonr. 25180)

Geldig vanaf

01-08-2015

Opleidingsdomein

Horeca en bakkerij (Crebonr. 79120)

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

Inhoudsopgave

Leeswijzer 4

Overzicht van het kwalificatiedossier 5

Basisdeel 7

1. Beroepsspecifieke onderdelen 7

B1-K1: Bereidt gerechten 7

B1-K1-W1: Plant zijn werkzaamheden 8

B1-K1-W2: Maakt mise en place 8

B1-K1-W3: Past recepten aan 9

B1-K1-W4: Bereidt gerechten en componenten 9

B1-K1-W5: Werkt gerechten voor de uitgifte af 10

B1-K1-W6: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon 10

B1-K1-W7: Verricht onderhoud aan keukeninventaris 10

B1-K2: Beheert keukenvoorraden 12

B1-K2-W1: Bestelt benodigde producten 12

B1-K2-W2: Ontvangt en controleert geleverde producten 12

B1-K2-W3: Slaat geleverde producten op 13

B1-K2-W4: Controleert producten en voert keukenadministratie uit 13

2. Generieke onderdelen 15

Profieldeel 16

P1: Kok 16

Leeswijzer

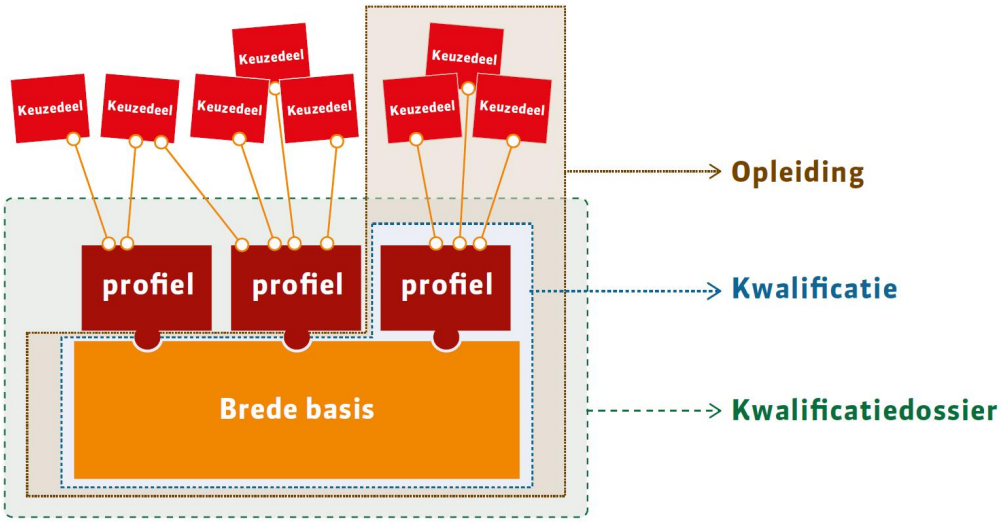
Het kwalificatiedossier voor het middelbaar beroepsonderwijs geeft weer wat de beginnend beroepsbeoefenaar moet kennen en kunnen aan het einde van de mbo-opleiding.

Opbouw dossier
Dit kwalificatiedossier bevat de kwalificatie-eisen voor één of meerdere mbo-beroepen en bestaat uit:

1. Het **basisdeel** (B), dat gevormd wordt door:
a. De beroepsspecifieke onderdelen. Dit betreft gemeenschappelijke kerntaken en werkprocessen voor het gehele kwalificatie - dossier.
b. De generieke onderdelen. De generieke onderdelen zijn door de landelijke overheid geformuleerd. Het betreft de onderdelen:
Nederlandse taal;
rekenen;
loopbaan en burgerschap; en
voor zover het niveau 4 betreft: Engels.

2. Het **profieldeel** (P). Profielen bestaan uit kerntaken (K) en werkprocessen (W) waarop de kwalificaties in dit kwalificatiedossier van elkaar verschillen.

De beroepsopleiding in het mbo is gebaseerd op een kwalificatie en één of meer **keuzedelen** (D). Keuzedelen hebben tot doel om bovenop de kwalificatie een verdieping of verbreding te leveren bij de toerusting voor de arbeidsmarkt of een extra voorbereiding voor een vervolgopleiding. De beschikbare keuzedelen voor dit kwalificatiedossier zijn te vinden op https://kwalificatie-mijn.s-bb.nl. Op deze website staat het overzicht met alle keuzedelen.



Taal en rekenen

De generieke kwalificatie-eisen voor taal en rekenen zijn benoemd in het basisdeel. Als sprake is van beroepsspecifieke taal- en rekeneisen is dit aangegeven in de kolom 'vakkennis en vaardigheden'. Daarnaast kan in de kolom 'gedrag' een extra verduidelijking aangegeven zijn hoe deze beroepsspecifieke taal- en rekeneisen worden ingezet in een werkproces.

Verantwoordingsinformatie

Aanvullende (verantwoordings-)informatie bij dit kwalificatiedossier is te vinden op https://kwalificatie-mijn.s-bb.nl. Deze informatie is geen onderdeel van het kwalificatiedossier.

Overzicht van het kwalificatiedossier

Naam profiel	Mbo-niveau (EQF-niveau)	Beroepsvereisten	Typering van de kwalificatie
P1 Kok	2	Nee	basisberoepsopleiding

B1-K1	Bereidt gerechten	B1-K1-W1	Plant zijn werkzaamheden
		B1-K1-W2	Maakt mise en place
		B1-K1-W3	Past recepten aan
		B1-K1-W4	Bereidt gerechten en componenten
		B1-K1-W5	Werkt gerechten voor de uitgifte af
		B1-K1-W6	Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon
		B1-K1-W7	Verricht onderhoud aan keukeninventaris

B1-K2	Beheert keukenvoorraden	B1-K2-W1	Bestelt benodigde producten
		B1-K2-W2	Ontvangt en controleert geleverde producten
		B1-K2-W3	Slaat geleverde producten op
		B1-K2-W4	Controleert producten en voert keukenadministratie uit

Profieldeel
De profielen in dit kwalificatiedossier hebben de volgende (specifieke) kerntaken en werkprocessen:

P1	Kok		
	Geen extra kerntaken en werkprocessen		

P2	Zelfstandig werkend kok		
P2-K1	Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken	P2-K1-W1	Ontwikkelt nieuwe gerechten
		P2-K1-W2	Voert menu-engineering uit
		P2-K1-W3	Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten
		P2-K1-W4	Ondersteunt de verbetering van kwaliteit
P2-K2	Geeft leiding en voert beheerstaken uit	P2-K2-W1	Instrueert en begeleidt lerende medewerkers
		P2-K2-W2	Voert informele en ondersteunt bij formele gesprekken met lerende medewerkers

P3	Gespecialiseerd kok		
P3-K1	Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken	P3-K1-W1	Ontwikkelt nieuwe gerechten
		P3-K1-W2	Voert menu-engineering uit

P3	Gespecialiseerd kok		
		P3-K1-W3	Draagt ideeën aan voor de samenstelling van menu's en gerechten
		P3-K1-W4	Stelt de menukaart op
		P3-K1-W5	Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten
		P3-K1-W6	Ondersteunt de verbetering van de kwaliteit
		P3-K1-W7	Signaleert en beoordeelt trends en ontwikkelingen
P3-K2	Geeft leiding en voert beheerstaken uit	P3-K2-W1	Plant en verdeelt de werkzaamheden
		P3-K2-W2	Stuurt medewerkers aan
		P3-K2-W3	Voert intern formele gesprekken

P4	Leidinggevende keuken		
P4-K1	Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken	P4-K1-W1	Ontwikkelt nieuwe gerechten
		P4-K1-W2	Voert menu-engineering uit
		P4-K1-W3	Stelt de menukaart op
		P4-K1-W4	Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten
		P4-K1-W5	Ondersteunt de verbetering van de kwaliteit
P4-K2	Geeft leiding en voert beheerstaken uit	P4-K2-W1	Maakt een operationeel plan
		P4-K2-W2	Plant en verdeelt de werkzaamheden
		P4-K2-W3	Begroot financiën
		P4-K2-W4	Bewaakt financiën
		P4-K2-W5	Stuurt medewerkers aan
		P4-K2-W6	Voert intern formele gesprekken

Basisdeel

1. Beroepsspecifieke onderdelen

Typering van de beroepengroep
Context
De medewerker in de keuken werkt in de keuken van een horecabedrijf, instelling, cateringbedrijf of congreszaal. In horecabedrijven wordt gesproken over gasten en in zorginstellingen over gasten, cliënten of patiënten. De verschillende profielen die in dit kwalificatiedossier beschreven staan hebben contact met gasten, cliënten of patiënten. Vanwege de leesbaarheid wordt in dit document gesproken over "gasten". De medewerker in de keuken werkt in een internationale context waarin hij samenwerkt met collega's. Vanwege de multiculturele samenstelling van het personeel in de keuken is enige beheersing van Engels van belang voor de dagelijkse uitvoering van werkzaamheden.
Typerende beroepshouding
De medewerker in de keuken is service- en teamgericht en moet goed kunnen plannen, corrigeren en organiseren. De medewerker in de keuken is bewegingsvaardig, een noodzakelijke voorwaarde voor het uitvoeren van zijn taken. Hij is communicatief en sociaal vaardig in de omgang met zijn directe collega's. Zijn manier van werken is efficiënt en op duurzaamheid gericht. De medewerker in de keuken moet goed om kunnen gaan met piekbelasting. Hij moet tijdens piekbelastingen kunnen meebewegen met de processen in de keuken. Daarbij moet hij zijn motorische vaardigheden goed blijven uitvoeren en communiceren met collega's, zodat er geen onduidelijkheden ontstaan in de voortgang van de processen.
Resultaat van de beroepengroep
Hygiënisch, kwalitatief en goed bereidde gerechten, passend bij de formule van het bedrijf.

B1-K1: Bereidt gerechten
Complexiteit
De medewerker in de keuken werkt over het algemeen volgens een standaardwerkwijze, maar moet hierbij wel rekening houden met de wensen en verwachtingen van gasten. De uit te voeren taken en werkzaamheden zijn divers en worden vaak naast elkaar uitgevoerd. De medewerker in de keuken krijgt te maken met een grote variatie aan opdrachten en specifieke wensen van gasten en moet daarop in kunnen spelen. De wensen van gasten zijn velerlei, veelsoortig en vaak individueel van aard, maar ook mogelijk onvoorspelbaar. De medewerker in de keuken heeft bij het uitvoeren van zijn werkzaamheden te makten met een veelheid aan voorschriften en richtlijnen, zoals voortkomend uit de bedrijfsformule, voedselveiligheid, arbeidsomstandigheden en milieuzorg. De medewerker in de keuken beschikt over algemene basiskennis en basisvaardigheden voor het werken in de keuken. Hij kan deze kennis reproduceren en toepassen in eenvoudige routinematige beroepsgerichte taken.
Voor Kok geldt aanvullend: Als de Kok bij ontstane problemen niet kan volstaan met het toepassen van routinematige werkzaamheden en standaardprocedures, kan hij na overleg met zijn leidinggevende, van deze standaardprocedures afwijken.
Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid
De medewerker in de keuken heeft een uitvoerende rol en is verantwoordelijk voor zijn eigen werkzaamheden. Hij legt verantwoording af aan zijn direct leidinggevende, die de eindverantwoordelijkheid draagt. Hij werkt nauw samen met collega's.
Voor Kok geldt aanvullend: De Kok voert zijn werkzaamheden uit onder supervisie en in opdracht van collega's op een hoger niveau.

B1-K1: Bereidt gerechten

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- heeft kennis van voedingswensen en voedingseisen
- kan afwerktechnieken toepassen
- kan bereidings- en kooktechnieken toepassen
- kan keukenapparatuur en –gereedschap hanteren
- kan kwaliteitsnormen toepassen
- kan productietechnieken als schoonmaaktechnieken, opdeeltechnieken, koude en warme voorbewerkingen toepassen
- kan vakterminologie toepassen
- kan wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit en HACCP toepassen

Voor Kok geldt aanvullend:
- kan een eenvoudig gesprek voeren met collega's en leidinggevenden in het Engels

B1-K1-W1: Plant zijn werkzaamheden

Omschrijving

De Medewerker in de keuken brengt activiteiten, benodigde werkvoorraden en apparaten in kaart. Hij inventariseert de uit te voeren werkzaamheden, bepaalt in welke volgorde hij de werkzaamheden gaat uitvoeren en maakt een schatting van de benodigde tijd. De Medewerker in de keuken plant zijn werkzaamheden in onder begeleiding van een leidinggevende en stelt met hem, indien nodig, de planning bij.

Resultaat

De werkzaamheden zijn geïnventariseerd en er is een schatting gemaakt van de benodigde tijd. Er is een planning opgesteld voor de werkzaamheden, werkvoorraden en apparaten. De planning is afgestemd met zijn leidinggevende of manager/leidinggevende.

Gedrag

Stelt de leidinggevende tijdig en volledig op de hoogte.

Maakt, op basis van zijn vakkennis, een accurate schatting van de benodigde tijd per werkzaamheid, stelt hier prioriteiten in, brengt op basis hiervan een volgorde aan in de werkzaamheden en stelt een realistische planning op.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Plannen en organiseren

B1-K1-W2: Maakt mise en place

Omschrijving

De Medewerker in de keuken zet de benodigde keukenapparatuur, -gereedschappen en producten klaar om te gebruiken. Hij kiest benodigde producten en ingrediënten. Hij beoordeelt te gebruiken ingrediënten op kwaliteit en bruikbaarheid. Hij maakt ingrediënten schoon, deelt ingrediënten op en bewerkt deze voor. Hij slaat ingrediënten meestal tussentijds op, op de daarvoor bestemde plaats.

Resultaat

Benodigde keukenapparatuur en gereedschappen zijn gebruiksklaar gemaakt. Producten en ingrediënten zijn verzameld, beoordeeld op kwaliteit, bruikbaarheid en zijn bewerkt. Indien nodig zijn ingrediënten tussentijds opgeslagen.

Gedrag

Beoordeelt de kwaliteit en bruikbaarheid van producten en ingrediënten op basis van zijn vakkennis en past snel, precies en accuraat technieken toe voor de bewerking hiervan.

Gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschap voor de bewerking van producten en ingrediënten volgens de gebruiksvoorschriften en gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel.

B1-K1-W2: Maakt mise en place

Werkt bij het maken van mise-en-place ordelijk en houdt zich aan de opgestelde planning, waarbij hij de (bedrijfs) voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht neemt.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

B1-K1-W3: Past recepten aan

Omschrijving

De Medewerker in de keuken voert berekeningen uit en maakt een (standaard)receptuur geschikt voor een kleiner of groter aantal. Hij legt het aangepaste receptuur, indien nodig, vast in het receptensysteem.

Resultaat

Aangepaste recepturen die geschikt zijn voor een kleiner of groter aantal. De aangepaste recepturen zijn vastgelegd in het receptensysteem.

Gedrag

Voert berekeningen nauwkeurig uit om de receptuur aan te passen voor een kleiner of groter aantal personen en neemt daarbij de standaardhoeveelheid als uitgangspunt.

Legt de aangepaste recepturen, volgens voorgeschreven procedure, vast in het receptensysteem.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen

B1-K1-W4: Bereidt gerechten en componenten

Omschrijving

De Medewerker in de keuken bereidt gerechten en componenten volgens recept en op basis van de planning. Hij bewaakt en controleert de smaak, gaarheid en de kwaliteit van de gerechten en het bereidingsproces. Hij onderneemt actie wanneer de kwaliteit van gerechten afwijkt en communiceert deze afwijkingen naar collega's. Hij communiceert tijdens de bereiding, indien nodig, met collega’s om verschillende kookwerkzaamheden op elkaar af te stemmen.

Resultaat

Gerechten zijn van goede kwaliteit en bereid volgens recept, bedrijfsvoorschriften en in overeenstemming met de wensen en verwachtingen van gasten. Er is overleg gevoerd met collega’s. Afwijkingen in de kwaliteit zijn gesignaleerd en gecommuniceerd naar collega’s.

Gedrag

Overlegt regelmatig met collega's om kookwerkzaamheden op elkaar af te stemmen en informeert of raadpleegt collega's tijdig bij problemen of afwijkingen in de kwaliteit of voortgang.

Kiest benodigde producten en ingrediënten, past benodigde bereidings- of kooktechnieken snel, precies en accuraat toe, controleert de kwaliteit van het bereide gerecht op basis van kwaliteitseisen en bewaakt het bereidingsproces op basis van receptuur.

Gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschap, voor de bereiding van gerechten en componenten, volgens gebruiksvoorschriften en gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel.

Werkt ordelijk en houdt zich aan de opgestelde planning, waarbij hij (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht neemt.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

B1-K1-W5: Werkt gerechten voor de uitgifte af

Omschrijving

De medewerker in de keuken voert à-la-minute kookwerkzaamheden uit. Hij portioneert gerechten en maakt de gerechten op door ze te dresseren of te garneren. Hij controleert de bereide gerechten en verstrekkingen op presentatie, consistentie en temperatuur. Hij communiceert met de bediening over de te leveren service en over de kenmerken van de gerechten.

Resultaat

Gerechten zijn gecontroleerd op presentatie, consistentie en temperatuur. Bestellingen zijn doorgeefgereed en transportklaar gemaakt volgens de bedrijfsvoorschriften. Het bedienend personeel is geïnformeerd over de gerechten.

Gedrag

Communiceert tijdig met de bediening over gerechten die doorgeefgereed en transportklaar zijn, over de te leveren service en over de kenmerken van gerechten.

Kiest de geschikte benodigde producten en ingrediënten en past bereidings-, kook- en afwerktechnieken snel, precies en accuraat toe bij het afwerken van gerechten voor de uitgifte.

Gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschappen voor de afwerking van gerechten volgens gebruiksvoorschriften en gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel.

Werkt het gerecht af conform de huisstijl, houdt zich daarbij aan de opgestelde planning en houdt (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

B1-K1-W6: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon

Omschrijving

De medewerker in de keuken maakt zijn eigen werkruimtes schoon en ordelijk. Hij maakt gebruikte apparatuur, materiaal en gereedschappen schoon, reinigt en desinfecteert ze eventueel en maakt ze droog of laat ze drogen. Hij controleert schoongemaakte en gereinigde apparaten, materialen en gereedschappen op gebreken en bergt ze daarna op in een schone en droge omgeving. Hij voert keukenafval af.

Resultaat

Werkruimtes, gereedschappen en machines zijn ordelijk en schoon. Materialen en gereedschappen zijn opgeruimd en keukenafval is afgevoerd.

Gedrag

Maakt een keuze uit beschikbare materialen en middelen en gebruikt deze op effectieve wijze voor het schoonmaken en desinfecteren van werkruimtes, gereedschappen en machines en gaat hier zorgvuldig en netjes mee om, door materialen en middelen na gebruik schoon, veilig en netjes op te ruimen in een droge en schone omgeving.

Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines na gebruik direct schoon en werkt daarbij conform (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving.

De onderliggende competenties zijn: Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

B1-K1-W7: Verricht onderhoud aan keukeninventaris

Omschrijving

De medewerker in de keuken verricht eenvoudig onderhoud volgens aanwijzingen van zijn leidinggevende. Hij controleert het keukenmaterieel op het vóórkomen van bijzonderheden, mankementen of slijtage. Hij noteert eventuele gebreken, lost kleine problemen zelf op en meldt grote/ernstige gebreken bij de leidinggevende.

B1-K1-W7: Verricht onderhoud aan keukeninventaris
Resultaat
Gereedschappen en machines zijn regelmatig gecontroleerd. Preventief onderhoud is uitgevoerd. Het keukenmaterieel wordt dagelijks onderhouden volgens de voorgeschreven methode. Er is gecommuniceerd met de leidinggevende.
Gedrag
Toont technisch inzicht wanneer hij kleine problemen zorgvuldig oplost. Meldt tijdig grote en ernstige gebreken of storingen bij zijn leidinggevende. Controleert zorgvuldig, tijdens het gebruik, het keukenmaterieel op het vóórkomen van bijzonderheden, mankementen of slijtage en gebruikt hierbij de onderhoudsschema's. Houdt onderhoudsschema’s, instructies van de leidinggevende en veiligheidsvoorschriften aan bij het uitvoeren van onderhoud en eenvoudige reparaties aan gereedschappen en machines, zodat het keukenmateriaal regelmatig en op voorgeschreven manier wordt onderhouden. De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen, Vakdeskundigheid toepassen

B1-K2: Beheert keukenvoorraden

Complexiteit

De medewerker in de keuken moet bij het uitvoeren van werkzaamheden om de keukenvoorraad te beheren en krijgt daarbij te maken met een veelheid aan voorschriften en richtlijnen, zoals voortkomend uit de bedrijfsformule, voedselveiligheid, arbeidsomstandigheden en milieuzorg.

De medewerker in de keuken beschikt over algemene basiskennis en basisvaardigheden voor het controleren, ontvangen en opslaan van de voorraad. Hij kan deze kennis reproduceren en toepassen in eenvoudige routinematige beroepsgerichte taken.

Voor Kok geldt aanvullend:
Als de Kok bij ontstane problemen niet kan volstaan met het toepassen van routinematige werkzaamheden en standaardprocedures, zal hij na overleg met zijn leidinggevende van deze standaardprocedures afwijken.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De medewerker in de keuken heeft een uitvoerende rol en is verantwoordelijk voor zijn eigen werkzaamheden. Hij legt verantwoording af aan zijn direct leidinggevende, die de eindverantwoordelijkheid draagt. Hij werkt nauw samen met collega's.

Voor Kok geldt aanvullend:
De Kok voert zijn werkzaamheden uit onder leiding van collega's.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- heeft kennis van voedingswensen en voedingseisen
- kan relevante bedrijfsvoorschriften toepassen
- kan wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit en HACCP toepassen
- kan wettelijke richtlijnen op het gebied van FiFo toepassen
- kan zijn kennis over eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling en bereidingswijze van gerechten, producten en ingrediënten toepassen

Voor Kok geldt aanvullend:
N.v.t.

B1-K2-W1: Bestelt benodigde producten

Omschrijving

De medewerker in de keuken voert controle uit op verbruikte ingrediënten en producten en vult een bestellijst in. Hij plaatst bestellingen bij leveranciers.

Resultaat

Bestellijsten zijn ingevuld. De bestelling is geplaatst.

Gedrag

Controleert de voorraad op kwaliteit en houdbaarheid en stelt tekorten vast.

Maakt bij de bestelling gebruik van bestelmethoden die in zijn bedrijf gebruikelijk zijn en vult bestellijsten volledig en nauwkeurig in.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen

B1-K2-W2: Ontvangt en controleert geleverde producten

Omschrijving

De Medewerker in de keuken neemt de geleverde bestelling in ontvangst, nadat hij de ingrediënten en producten eerst heeft gecontroleerd aan de hand van een controle- of ontvangstlijst voor ingrediënten en producten. Hij

B1-K2-W2: Ontvangt en controleert geleverde producten
rapporteert, afhankelijk van de formule van het bedrijf, eventuele afwijkingen aan geleverde ingrediënten en producten aan de leidinggevende.
Resultaat
Bestellingen zijn in ontvangst genomen en ingrediënten en producten zijn gecontroleerd. Afwijkingen zijn gerapporteerd aan de leidinggevende. Derving en stagnatie in het productieproces zijn voorkomen.
Gedrag
Controleert de temperatuur, verpakking, kwaliteit en uiterlijke houdbaarheidsdatum van geleverde ingrediënten en producten en controleert aantallen, gewicht en opslagspecificaties aan de hand van de controle- of ontvangstlijst. Constateert wanneer er informatie onjuist is en of er afwijkingen in de bestelling zijn. Noteert eventuele beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling volledig en nauwkeurig en handelt, indien nodig en gewenst, klachten en retourzendingen volgens de daarvoor geldende procedure af, conform (bedrijfs) voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving. De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen

B1-K2-W3: Slaat geleverde producten op
Omschrijving
De Medewerker in de keuken transporteert de in ontvangst genomen ingrediënten en producten. Hij controleert bewaarcondities in het magazijn of de koelruimte. Hij pakt ingrediënten en producten uit- of om en plaatst ze op de daarvoor bestemde plek.
Resultaat
Bewaarcondities zijn gecontroleerd. Ingrediënten en producten zijn uit- of omgepakt, getransporteerd naar het magazijn of de koelruimte en daar opgeslagen.
Gedrag
Controleert of bewaarcondities van ingrediënten en producten in overeenstemming zijn met bewaarcondities in opslagruimtes. Hanteert bij het opslaan van ingrediënten en producten het principe van 'first in, first out' en werkt conform de eisen van HACCP. De onderliggende competenties zijn: Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

B1-K2-W4: Controleert producten en voert keukenadministratie uit
Omschrijving
De medewerker in de keuken controleert regelmatig opgeslagen ingrediënten, producten en andere artikelen op hoeveelheid, kwaliteit en houdbaarheid. Hij registreert de voor de bedrijfsvoering relevante gegevens van de ingrediënten en producten.
Resultaat
Ingrediënten en producten zijn gecontroleerd waardoor derving en stagnatie in het productieproces zijn voorkomen. De administratie met betrekking tot de keukenvoorraad is bijgehouden.
Gedrag
Controleert de opgeslagen ingrediënten en producten nauwkeurig op kwaliteit en uiterlijke houdbaarheidsdatum en constateert snel afwijkingen in de kwaliteit van producten. Registreert productgegevens conform (bedrijfs) voorschriften en relevante wet- en regelgeving en houdt de administratie nauwkeurig bij.

B1-K2-W4: Controleert producten en voert keukenadministratie uit
De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen

2. Generieke onderdelen

Elke kwalificatie kent - naast (beroepsgerichte) specifieke kwalificatie-eisen - ook generieke kwalificatie-eisen.

Nederlandse taal

Het generieke examenonderdeel Nederlandse taal maakt deel uit van elke kwalificatie in dit kwalificatiedossier. De referentieniveaus en de kwalificatie-eisen voor dit generieke onderdeel zijn opgenomen in bijlage 1 bij het Besluit referentieniveau Nederlandse taal en rekenen. Deze bijlage is te vinden op https://wetten.overheid.nl/BWBR0027879 en vormt integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

Rekenen

Het generieke examenonderdeel rekenen maakt deel uit van elke kwalificatie in dit kwalificatiedossier. De referentieniveaus en de kwalificatie-eisen voor dit generieke onderdeel zijn opgenomen in de bijlagen 2 en 3 bij het Besluit referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen. Deze bijlage is te vinden op https://wetten.overheid.nl/BWBR0027879 en vormt integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

Loopbaan en burgerschap

Het generieke examenonderdeel loopbaan en burgerschap maakt deel uit van elke kwalificatie in dit kwalificatiedossier. De kwalificatie-eisen voor dit generieke onderdeel zijn opgenomen in bijlage 1 bij het Examen- en kwalificatiebesluit beroepsopleidingen WEB. Deze bijlage is te vinden op https://wetten.overheid.nl/BWBR0027963 en vormt integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

Engels (alleen voor niveau 4)

Het generieke examenonderdeel Engels maakt deel uit van elke kwalificatie op mbo-niveau 4 in dit kwalificatiedossier. De referentieniveaus en de kwalificatie-eisen voor dit generieke onderdeel zijn opgenomen in bijlage 2 bij het Examen- en kwalificatiebesluit beroepsopleidingen WEB. Deze bijlage is te vinden op https://wetten.overheid.nl/BWBR0027963 en vormt integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

Profieldeel

P1 Kok
Mbo-niveau
2
Typering van het beroep
De Kok voert voorbereidende, productie- en afrondende werkzaamheden uit in de keuken. Hij plant dagelijkse werkzaamheden in, bereidt gerechten en werkt ze af voor de uitgifte aan gasten. Hierbij houdt hij rekening met hun wensen en verwachtingen. Daarnaast zorgt de Kok ervoor dat de werkomgeving netjes en schoon is, zodat bereidingen op hygiënische wijze verloopt. Ook hoort het uitvoeren van werkzaamheden rondom voorraadbeheer bij zijn werk.
Beroepsvereisten
Nee