Kok

Beroepsbeschrijving

Een kok werkt in een restaurant, een hotel of een andere gelegenheid waar maaltijden worden bereid zoals een verzorgingstehuis. Hij bereidt de gerechten voor en maakt ze af als de gasten ze bestellen. Hij maakt de planning voor de dag en helpt mee met de ontwikkeling van de menukaart. Hij zorgt dat de werkomgeving netjes en schoon is, zodat bereidingen op hygiënische wijze verlopen. De kok controleert de ingrediënten die geleverd worden en voert voorraadbeheer uit. Hij gaat flexibel om met piekbelasting en blijft dan communiceren met collega's. Bij de bereiding van gerechten gebruikt hij de juiste apparatuur, gereedschappen en bereidingstechnieken. Als de kok in een internationale omgeving werkt, is Engels noodzakelijk.

Kerntaken en werkprocessen

Bereidt gerechten

- Bereidt gerechten en componenten
- Maakt mise en place
- Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon
- Past recepten aan
- Plant zijn werkzaamheden
- Verricht onderhoud aan keukeninventaris
- Werkt gerechten voor de uitgifte af

Beheert keukenvoorraden

- Bestelt benodigde producten
- Controleert producten en voert keukenadministratie uit
- Ontvangt en controleert geleverde producten
- Slaat geleverde producten op

Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid

Crebo
25180

Niveau
2

In deze leaflet beschrijven we de inhoud van een mbo-beroep. Zo weet u wat u van iemand mag verwachten die gediplomeerd is in dit vakgebied.