beroepsonderwijs bedrijfsleven

Profiel van kwalificatiedossier:

Keuken

Crebonr. 23085

» Zelfstandig werkend kok (Crebonr. 25182)

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 9

B1-K1-W3: Past recepten aan 9

B1-K1-W4: Bereidt gerechten en componenten 10

B1-K1-W5: Werkt gerechten voor de uitgifte af 11

B1-K1-W6: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon 11

B1-K1-W7: Verricht onderhoud aan keukeninventaris 12

B1-K2: Beheert keukenvoorraden 13

B1-K2-W1: Bestelt benodigde producten 13

B1-K2-W2: Ontvangt en controleert geleverde producten 14

B1-K2-W3: Slaat geleverde producten op 14

B1-K2-W4: Controleert producten en voert keukenadministratie uit 15

2. Generieke onderdelen 16

Profieldeel 17

P2: Zelfstandig werkend kok 17

P2-K1: Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken 17

P2-K1-W1: Ontwikkelt nieuwe gerechten 18

P2-K1-W2: Voert menu-engineering uit 18

P2-K1-W3: Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten 19

P2-K1-W4: Ondersteunt de verbetering van kwaliteit 19

P2-K2: Geeft leiding en voert beheerstaken uit 20

P2-K2-W1: Instrueert en begeleidt lerende medewerkers 20

P2-K2-W2: Voert informele en ondersteunt bij formele gesprekken met lerende medewerkers 21

Leeswijzer

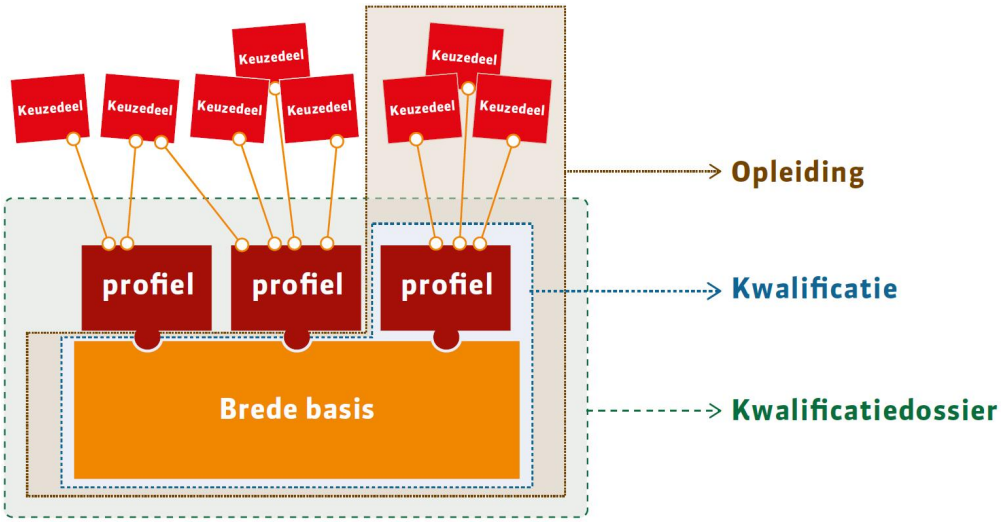
Het kwalificatiedossier voor het middelbaar beroepsonderwijs geeft weer wat de beginnend beroepsbeoefenaar moet kennen en kunnen aan het einde van de mbo-opleiding.

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 Zelfstandig werkend kok	3	Nee	vakopleiding

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 Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend: De Zelfstandig werkend kok beschikt over specifieke kennis en vaardigheden voor het werken in de keuken. Hij kan met deze kennis en vaardigheden zijn werkzaamheden plannen en organiseren. De Zelfstandig werkend kok kan standaardprocedures combineren en toepassen op specifieke beroepssituaties. Hij kan, als de situatie dat vereist, van standaardprocedures en methoden 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.

B1-K1: Bereidt gerechten

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
De Zelfstandig werkend kok werkt alleen of in een team en is verantwoordelijk voor de resultaten van zijn eigen werkzaamheden. Hij is mede verantwoordelijk voor de verrichte werkzaamheden in zijn team. Afhankelijk van de bedrijfsformule heeft hij een informatieve rol naar de gasten.

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 Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
- kan dieet- en voedingswensen /-eisen toepassen
- kan eenvoudige gesprekken met gasten, collega's en leidinggevenden voeren in het Engels
- kan eenvoudige recepten lezen en begrijpen in het Engels
- kan standaardprocessen volgens de wens van de gast aanpassen
- kan werkzaamheden afstemmen op instructies van de leidinggevende 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.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
De Zelfstandig werkend kok stemt de planning af met zijn leidinggevende en stelt zo 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.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
Werkzaamheden zijn zelfstandig gepland en afgestemd met de 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

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
Stelt de leidinggevende tijdig en volledig op de hoogte.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen

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.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
De Zelfstandig werkend kok houdt de planning in de gaten. Hij bewaakt de kwaliteit en signaleert afwijkingen. Wanneer er afwijkingen zijn rapporteert hij deze aan zijn collega's of leidinggevende.

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.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
De kwaliteit en de productiviteit zijn aan de hand van de planning bewaakt. Afwijkingen zijn gesignaleerd en gerapporteerd aan collega's of leidinggevende.

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.

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

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
De Zelfstandig werkend kok bewaakt de kwaliteit en de productiviteit aan de hand van de opgestelde planning, signaleert afwijkingen en rapporteert deze tijdig aan zijn collega's of leidinggevende.

De onderliggende competenties zijn: Kwaliteit leveren

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.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
De Zelfstandig werkend kok past receptuur aan voor specifieke wensen van gasten.

Resultaat

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

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
Aangepaste recepturen die aansluiten op de geloofsovertuiging, wensen, behoeften of dieeteisen van gasten.

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.

B1-K1-W3: Past recepten aan

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

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
Bepaalt bij aanpassing van ingrediënten in een receptuur de alternatieve ingrediënten en gaat na of deze passen bij het gerecht of in het dieet van de gast en daarmee bij de geloofsovertuiging, wensen en behoeften van gasten.

Toont zich vindingrijk in het aanpassen van recepturen op de geloofsovertuiging, wensen, behoeften en dieeteisen van de gasten.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Creëren en innoveren

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.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
De Zelfstandig werkend kok houdt bij het bereiden van gerechten de planning in de gaten. Hij bewaakt de kwaliteit en signaleert afwijkingen. Wanneer er afwijkingen zijn rapporteert hij deze aan zijn collega's of leidinggevende. Hij past bestaande recepten aan of maakt combinaties tussen verschillende kook- en baktechnieken.

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.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
De kwaliteit en productiviteit zijn aan de hand van de planning bewaakt. Afwijkingen zijn gesignaleerd en gerapporteerd aan collega's of leidinggevende. Verschillende kook- en bereidingstechnieken zijn ingezet.

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

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
Bewaakt de kwaliteit en productiviteit aan de hand van de opgestelde planning, signaleert afwijkingen hiervan en rapporteert deze tijdig aan zijn collega's of leidinggevende.

Richt zich tot op detailniveau op het bereiden van gerechten.

De onderliggende competenties zijn: Creëren en innoveren, Kwaliteit leveren

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.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
De Zelfstandig werkend kok communiceert met collega's van andere disciplines over de gerechten en te leveren service. Indien nodig vertelt hij de gasten over de opbouw en de bereiding van 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.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
De gast is, indien nodig, geïnformeerd over het gerecht.

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

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
Zorgt ervoor dat verschillende werkzaamheden voor het afwerken van gerechten goed op elkaar zijn afgestemd en bewaakt de voortgang van het proces.

Bewaakt de kwaliteit en productiviteit aan de hand van de opgestelde planning, signaleert afwijkingen hierin en rapporteert deze tijdig aan zijn collega's of leidinggevende.

Vertelt de gast enthousiast en in begrijpelijke taal over de opbouw en bereiding van gerechten.

De onderliggende competenties zijn: Plannen en organiseren, Kwaliteit leveren, Presenteren

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.

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

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.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
De Zelfstandig werkend kok verricht eenvoudig onderhoud aan keukenmaterieel, inventaris en apparatuur. Neemt zelf rechtstreeks contact op met de fabrikant of het onderhoudsbedrijf.

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.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
Er is contact opgenomen met de fabrikant of het onderhoudsbedrijf bij grote of ernstige gebreken.

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

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
Neemt, afhankelijk van de bedrijfsformule, zelf tijdig contact op met de fabrikant of het onderhoudsbedrijf. Toont technisch inzicht wanneer hij eenvoudige reparaties van gesignaleerde kleine gebreken aan keukenmaterieel nauwkeurig uitvoert.

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

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 Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
De Zelfstandig werkend kok beschikt over specifieke kennis en vaardigheden voor het controleren, ontvangen en opslaan van de voorraad. Hij kan deze kennis reproduceren en toepassen in beroepstaken waarin hij het overzicht heeft en houdt en op basis hiervan zijn werkzaamheden efficiënt kan plannen en organiseren. De Zelfstandig werkend kok kan de standaardprocedures combineren en toepassen op specifieke beroepssituaties. Hij kan, als de situatie dat vereist, van deze standaardprocedures en methoden 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 Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
De Zelfstandig werkend kok werkt alleen of in een team en is verantwoordelijk voor resultaten van zijn eigen werkzaamheden. Hij is mede verantwoordelijk voor verrichte werkzaamheden in zijn team.

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 Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
- kan bedrijfsspecifieke voorschriften met betrekking tot de keukenadministratie toepassen

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.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
De Zelfstandig werkend kok stelt inkoopspecificaties op.

Resultaat

Bestellijsten zijn ingevuld. De bestelling is geplaatst.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
Inkoopspecificaties zijn opgesteld.

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.

B1-K2-W1: Bestelt benodigde producten

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

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
Analyseert het verloop van producten en ingrediënten en stelt op basis hiervan tekorten vast. Levert voor elk van de te bestellen ingrediënten een voorstel voor een inkoopspecificatie op, die volledig en nauwkeurig is opgesteld.

De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, 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 rapporteert, afhankelijk van de formule van het bedrijf, eventuele afwijkingen aan geleverde ingrediënten en producten aan de leidinggevende.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
Handelt eventuele retourzendingen af.

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.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
Eventuele retourzendingen zijn afgehandeld.

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

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
N.v.t.

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.

B1-K2-W3: Slaat geleverde producten op

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.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
De Zelfstandig werkend kok voert daarbij behorende berekeningen uit.

Resultaat

Ingrediënten en producten zijn gecontroleerd waardoor derving en stagnatie in het productieproces zijn voorkomen. De administratie met betrekking tot de keukenvoorraad is bijgehouden.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
De daarbij behorende berekeningen zijn uitgevoerd.

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.

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

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
Verzamelt gegevens over de voorraad van ingrediënten en producten en voert berekeningen uit.

De onderliggende competenties zijn: Analyseren

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

P2 Zelfstandig werkend kok

Mbo-niveau

3

Typering van het beroep

De Zelfstandig werkend kok bereidt gerechten en componenten en is daarbij in staat om rekening te houden met specifieke wensen van gasten (zoals bijvoorbeeld diëten). Wanneer hij in de keuken van een instelling werkt wordt er meestal gesproken over gasten, cliënten of patiënten. De Zelfstandig werkend kok voert naast de bovenstaande werkzaamheden een aantal ondersteunende werkzaamheden uit, zoals het beheren van de keukenvoorraad, meedenken over gerechten op de menukaart en het constant verbeteren van de kwaliteit van het werk. Ook voert hij werkzaamheden uit op het gebied van voorraadbeheer en ondersteunende werkzaamheden, zoals het bevorderen van de efficiency en kostenbeheersing. Daarnaast helpt de Zelfstandig werkend kok nieuwe en/of lerende medewerkers bij het uitvoeren van hun werkzaamheden. Daarin toont hij zijn enthousiasme voor het vak. De Zelfstandig werkend kok maakt zelf een planning voor de uitvoering van deze werkzaamheden en voert deze ook zelfstandig uit. Uiteraard wordt hij vaak bijgestaan door collega's en hulpkrachten. De Zelfstandig werkend kok kan kostenbewust handelen en vertoont commercieel gedrag.

Beroepsvereisten

Nee

P2-K1 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken

Complexiteit

De Zelfstandig werkend kok beschikt over specifieke kennis en vaardigheden om de dienstverlening in de keuken te vernieuwen en te verbeteren. Hij kan deze kennis reproduceren en toepassen in beroepstaken waarin hij het overzicht heeft en houdt en op basis hiervan efficiënt zijn werk kan plannen en organiseren.

De Zelfstandig werkend kok past deels routinematige en in het bedrijf geldende standaardprocedures toe. Hij kan de standaardprocedures combineren en toepassen op specifieke beroepssituaties. Hij kan, als de situatie dat vereist, van deze standaardprocedures en methoden afwijken. De veelheid van wettelijke voorschriften en de richtlijnen vanuit de bedrijfsformule waar de Zelfstandig werkend kok bij het uitvoeren van zijn werkzaamheden rekening mee moet houden maken de werkzaamheden complex. Fouten in de uitvoering en het verkeerd toepassen van procedures, afspraken en protocollen kunnen ernstige gevolgen hebben voor de voedselveiligheid en een gezondheidsrisico voor gasten en collega’s opleveren.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De Zelfstandig werkend kok kan verantwoordelijk en effectief werken. Hij houdt zich aan procedures, afspraken en protocollen om het ontstaan van voedselveiligheidsrisico's te voorkomen die schadelijke gevolgen kunnen hebben voor gasten (bijvoorbeeld hygiënecode). Hij is zich bewust van risico's op persoonlijk letsel en het letsel van anderen door fysiek belastende werkomstandigheden en volgt de veiligheidsvoorschriften en richtlijnen (bijvoorbeeld Arbo) nauwkeurig op.

De Zelfstandig werkend kok vervult bovendien een planningsrol en een uitvoerende rol. Hij draagt, afhankelijk van de formule van het bedrijf, zelf de verantwoordelijkheid voor de uitgevoerde werkzaamheden en voor de resultaten daarvan. De Zelfstandig werkend kok legt verantwoording af bij de direct leidinggevende van het bedrijf.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- heeft inzicht in wensen en verwachtingen van gasten
- heeft kennis van smaakkenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur van (bijzonder, creatieve en luxe) gerechten
- heeft kennis van trends en ontwikkelingen op het gebied van gerechtbereidingen
- kan dieet- en voedingswensen /-eisen toepassen
- kan kwaliteitseisen toepassen
- kan menu-enginering toepassen

P2-K1 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken

- kan recepten, richtlijnen en gebreken noteren
- kan zijn kennis over eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling en bereidingswijze van gerechten, producten en ingrediënten toepassen

P2-K1-W1 Ontwikkelt nieuwe gerechten

Omschrijving

De Zelfstandig werkend kok ontwikkelt gerechten. Hij draagt ideeën en suggesties voor nieuwe recepten aan bij de leidinggevende en probeert nieuw ontwikkelde recepten uit. Hij werkt ideeën uit in termen van een recept, probeert zelfontwikkelde en door anderen ontwikkelde recepten uit en beoordeelt deze. Hij evalueert recepten en past indien nodig de receptuur aan. Hij legt recepten vast in een eigen receptensysteem.

Resultaat

Nieuwe recepten zijn ontwikkeld, geëvalueerd en eventueel aangepast. Recepten zijn beschreven en vastgelegd in het receptensysteem.

Gedrag

Maakt combinaties van smaakprofielen of vervangt ingrediënten in nieuwe recepten, berekent accuraat de standaardhoeveelheid en grootte van een portie van het recept en past het recept indien nodig na evaluatie aan.

Komt met creatieve ideeën bij het ontwikkelen van recepten en sluit daarbij aan op trends en ontwikkelingen in de horecabranche op het gebied van gerecht, bereiding passend bij de wensen van de gast.

Legt aangepaste recepturen volgens voorgeschreven procedures vast in het receptensysteem en beschrijft (aanpassingen van) recepten.

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

P2-K1-W2 Voert menu-engineering uit

Omschrijving

De Zelfstandig werkend kok voert berekeningen uit met betrekking tot de foodcost, verkoopprijzen van gerechten en financiële doelstellingen van het bedrijf. Hij analyseert beschikbare informatie en bepaalt welke gerechten op de kaart het beste aansluiten op wensen van gasten en bijdragen aan financiële doelstellingen van het bedrijf. Hij doet, indien nodig, een voorstel voor wijzigingen in de menukaart en suggesties voor menu's en gerechten die op de kaart kunnen worden opgenomen.

Resultaat

Gerechten zijn beoordeeld in de mate waarin deze aansluiten op wensen van gasten en bijdragen aan financiële doelstellingen van het bedrijf. Er is, indien nodig, een voorstel gedaan voor wijziging van de menukaart.

Gedrag

Maakt bewuste keuzes, zodat hij een voorstel kan doen voor (wijziging van) gerechten op de menukaart.

Maakt, op basis van gegevens over de populariteit van gerechten, menu's en berekeningen, rationele inschattingen van welke gerechten het beste bijdragen aan de financiële doelstellingen van het bedrijf.

Herkent gerechten en menugangen die het beste aansluiten op (specifieke) wensen van de gast en bijdragen aan financiële doelstellingen van het bedrijf, benut deze kansen door een voorstel te doen om betreffende gerechten en menugangen op de menukaart te zetten.

De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Analyseren, Bedrijfsmatig handelen

P2-K1-W3 Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten
Omschrijving
De Zelfstandig werkend kok doet voorstellen voor verbetering van de efficiency van de keuken en draagt zorg voor de beheersing van kosten van de keuken. Hij ziet toe op doelmatig gebruik van grondstoffen, apparatuur, tijd en energie. Hij analyseert productieprocessen en herkent knelpunten. Hij draagt suggesties aan voor nieuwe werkmethoden die de efficiency moeten verbeteren of om kosten te beheersen en voert deze waar mogelijk uit.
Resultaat
Productieprocessen zijn geanalyseerd en knelpunten in het productieproces zijn gesignaleerd. Suggesties zijn aangedragen voor de verbetering van de efficiency en beheersing van kosten.
Gedrag
Neemt zelf het initiatief om mogelijkheden voor verbetering van werkmethoden te zoeken en te introduceren. Komt met passende en creatieve voorstellen om de efficiency in de keuken te verbeteren of kosten te beheersen. Is constant op zoek naar mogelijkheden om de efficiency te verbeteren en kosten te beheersen, zonder de service te beperken. De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Vakdeskundigheid toepassen, Bedrijfsmatig handelen

P2-K1-W4 Ondersteunt de verbetering van kwaliteit
Omschrijving
De Zelfstandig werkend kok analyseert, borgt en bevordert de kwaliteit van gerechten, producten en werkzaamheden. Hij stelt richtlijnen op voor de verbetering van de kwaliteit van het werk en doet voorstellen voor de aanschaf van nieuw keukenmaterieel.
Resultaat
De kwaliteit van gerechten, producten en werkzaamheden is geanalyseerd en geborgd. Er zijn voorstellen geformuleerd voor de verbetering van de kwaliteit in de keuken en voor de aanschaf van nieuw keukenmaterieel.
Gedrag
Neemt zelf het initiatief en probeert binnen de eigen bevoegdheden actie te ondernemen om de kwaliteit te bevorderen. Herkent knelpunten in het werk en komt met passende en creatieve voorstellen voor de verbetering van de kwaliteit of de aanschaf van nieuw keukenmaterieel. Is constant op zoek naar mogelijkheden voor verbetering en verandert en verbetert werkmethoden door het introduceren van nieuwe ideeën. Bewaakt de kwaliteit aan de hand van geformuleerde richtlijnen en signaleert en rapporteert afwijkingen tijdig. De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Creëren en innoveren, Kwaliteit leveren

P2-K2 Geeft leiding en voert beheerstaken uit

Complexiteit

De Zelfstandig werkend kok beschikt over specifieke kennis en vaardigheden om op uitvoerend niveau leiding te geven en beheerstaken uit te voeren. Hij kan deze kennis reproduceren en toepassen in beroepstaken die tactische en strategisch van aard zijn.

De Zelfstandig werkend kok past deels routinematige geldende standaardprocedures toe. Hij kan de standaardprocedures combineren en toepassen op specifieke beroepssituaties. Hij kan, als de situatie dat vereist, van deze standaardprocedures en methoden afwijken.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De Zelfstandig werkend kok heeft een vaktechnisch corrigerende, begeleidende, instruerende, aansturende/en adviserende rol. Dit in verband met het werven en begeleiden van lerende medewerkers op uitvoerend niveau.

De Zelfstandig werkend kok vervult voorts een planningsrol, uitvoerende en bewakende rol. Hij draagt, afhankelijk van de formule van het bedrijf, zelf de verantwoordelijkheid voor de uitgevoerde werkzaamheden en voor de resultaten daarvan. De Zelfstandig werkend kok legt verantwoording af bij de direct leidinggevende van het bedrijf.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- heeft kennis van de cao van de branche
- kan bedrijfsprocedures en wettelijke richtlijnen met betrekking tot personeelsbeleid toepassen
- kan coachingsvaardigheden toepassen
- kan gesprekstechnieken toepassen
- kan inwerkprocedures toepassen
- kan personeelsbeleid en -instrumenten inzetten
- kan sociale vaardigheden toepassen

P2-K2-W1 Instrueert en begeleidt lerende medewerkers

Omschrijving

De Zelfstandig werkend kok delegeert werkzaamheden aan lerende medewerkers en geeft hen hierbij de nodige opdrachten en instructies over de te verrichten taken, prioriteiten en te behalen resultaten. Hij introduceert, informeert, motiveert, stimuleert, controleert en geeft feedback aan lerende medewerkers met betrekking tot hun werk, handelen, processen en procedures binnen de organisatie en het gewenste kwaliteitsniveau. Hij stuurt daarbij aan op het behalen van leerdoelen. Hij stimuleert lerende medewerkers door zelf problemen op te lossen of alternatieven uit te proberen, geeft adviezen bij knelpunten in de werkzaamheden en, indien hij verbetermogelijkheden signaleert, draagt hij oplossingen of verbeterpunten aan.

Resultaat

Lerende medewerkers hebben begeleiding ontvangen, die past bij hun leerproces en behoefte.

Gedrag

Geeft lerende medewerkers met overtuiging duidelijke aanwijzingen, instructies en/of opdrachten.

Geeft lerende medewerkers heldere, onderbouwde en constructieve feedback over zijn functioneren.

Bewaakt de kwaliteit van de werkzaamheden en productiviteit aan de hand van de gestelde kwaliteitseisen.

Signaleert tijdig afwijkingen of knelpunten in de uitvoering van werkzaamheden, analyseert de situatie en het knelpunt zorgvuldig en komt met een passende oplossing.

De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Begeleiden, Samenwerken en overleggen, Analyseren

P2-K2-W2 Voert informele en ondersteunt bij formele gesprekken met lerende medewerkers
Omschrijving
De Zelfstandig werkend kok voert (in)formele gesprekken met lerende medewerkers over de voortgang van zijn leerproces. Hij bereidt zich voor door zich te verdiepen in de lerende medewerker, waarmee hij het gesprek gaat voeren. In het gesprek hanteert hij de gesprekstechniek passend bij het type gesprek. Hij legt afspraken vast.
Resultaat
Gesprekken zijn gevoerd en afspraken zijn vastgelegd.
Gedrag
Maakt met overtuiging duidelijke afspraken met lerende medewerkers tijdens het gesprek. Motiveert lerende medewerkers om zijn best te doen, doelen te bereiken, uitdagingen aan te gaan en zijn ideeën en opvattingen in te brengen. Analyseert relevante gegevens over het functioneren van lerende medewerkers, toetst verkregen gegevens in het gesprek met de lerende medewerker. Handelt in gesprekken met lerende medewerkers onbevooroordeeld en vanuit het principe dat iedereen recht heeft op gelijke kansen. Neemt bij het voeren van gesprekken bedrijfsprocedures en wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het personeelsbeleid in acht. De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Begeleiden, Ethisch en integer handelen, Instructies en procedures opvolgen