Zelfstandig werkend kok

Beroepsbeschrijving

De zelfstandig werkend kok bereidt gerechten en componenten en is daarbij in staat om rekening te houden met specifieke wensen van gasten, zoals diëten. De zelfstandig werkend kok voert 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 efficiëntie en kostenbeheersing. De zelfstandig werkend kok maakt zelf een planning voor de uitvoering van zijn werkzaamheden en voert deze zelfstandig uit. Hij wordt vaak bijgestaan door collega's en hulpkrachten. De zelfstandig werkend kok kan kostenbewust handelen en vertoont commercieel gedrag.

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

Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken

- Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten
- Ondersteunt de verbetering van kwaliteit
- Ontwikkelt nieuwe gerechten
- Voert menu-engineering uit

Geeft leiding en voert beheerstaken uit

- Instrueert en begeleidt lerende medewerkers
- Voert informele en ondersteunt bij formele gesprekken met lerende medewerkers

Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid

Crebo
25182

Niveau
3

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.