beroepsonderwijs bedrijfsleven

Profiel van kwalificatiedossier:

Keuken

Crebonr. 23085

» Gespecialiseerd kok (Crebonr. 25179)

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 10

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 12

B1-K1-W7: Verricht onderhoud aan keukeninventaris 13

B1-K2: Beheert keukenvoorraden 14

B1-K2-W1: Bestelt benodigde producten 14

B1-K2-W2: Ontvangt en controleert geleverde producten 15

B1-K2-W3: Slaat geleverde producten op 15

B1-K2-W4: Controleert producten en voert keukenadministratie uit 16

2. Generieke onderdelen 17

Profieldeel 18

P3: Gespecialiseerd kok 18

P3-K1: Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken 18

P3-K1-W1: Ontwikkelt nieuwe gerechten 19

P3-K1-W2: Voert menu-engineering uit 19

P3-K1-W3: Draagt ideeën aan voor de samenstelling van menu's en gerechten 20

P3-K1-W4: Stelt de menukaart op 20

P3-K1-W5: Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten 21

P3-K1-W6: Ondersteunt de verbetering van de kwaliteit 21

P3-K1-W7: Signaleert en beoordeelt trends en ontwikkelingen 22

P3-K2: Geeft leiding en voert beheerstaken uit 23

P3-K2-W1: Plant en verdeelt de werkzaamheden 24

P3-K2-W2: Stuurt medewerkers aan 24

P3-K2-W3: Voert intern formele gesprekken 25

Leeswijzer

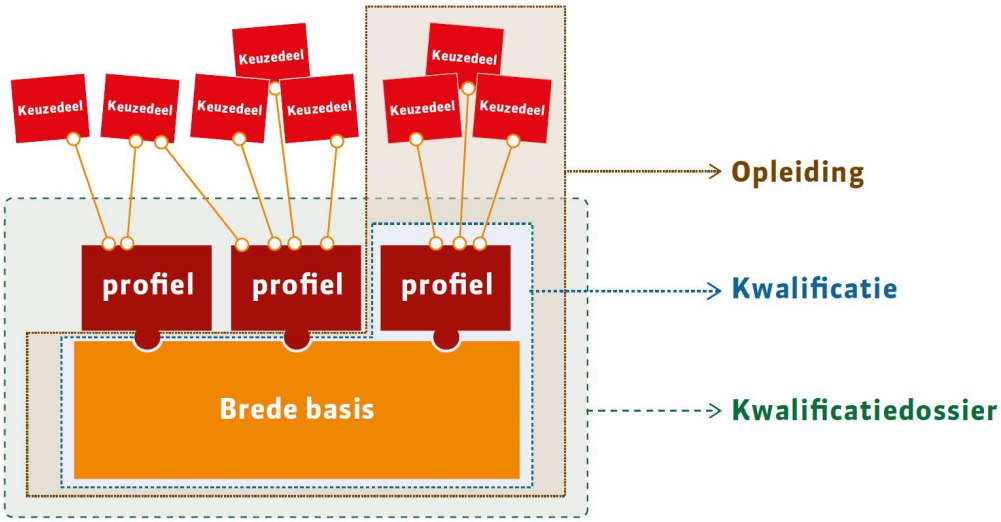
Het kwalificatiedossier voor het middelbaar beroepsonderwijs geeft weer wat de beginnend beroepsbeoefenaar moet kennen en kunnen aan het einde van de mbo-opleiding.

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 Gespecialiseerd kok	4	Nee	middenkaderopleiding

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 Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: De Gespecialiseerd kok bereidt gerechten waarvoor hij brede specialistische kennis en vaardigheden nodig heeft. Hij moet standaarden aanpassen of nieuwe standaarden ontwikkelen. Hij kan bij het oplossen van problemen niet altijd volstaan met het routinematig toepassen van standaardprocedures en moet vaktechnisch en creatief een passende oplossing vinden. De Gespecialiseerd kok moet zich er op instellen dat zijn partie op één dag verschillende producten en gerechten moet bereiden en, binnen de formule van het bedrijf, rekening moet houden met verschillende wensen van gasten.

B1-K1: Bereidt gerechten

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 Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
De Gespecialiseerd kok bewaakt het beleid, richtlijnen en voorschriften. Hij is verantwoordelijk voor correcte uitgifte van zijn partie.

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 Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
- heeft brede kennis van relevante bedrijfsvoorschriften
- heeft inzicht in wensen en verwachtingen van gasten
- kan bijzondere bereidingen in de koude en warme keuken toepassen
- kan dieet- en voedingswensen /-eisen toepassen
- kan siervakken voor de bereiding van horecapatisserie toepassen
- kan uitgangspunten van de gastronomie toepassen
- kan werkzaamheden afstemmen op instructies van de leidinggevende in het Engels
- kan een eenvoudig gesprek voeren met collega’s en leidinggevenden in het Engels
- Kan recepten lezen en begrijpen 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 Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
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 Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
Werkzaamheden zijn zelfstandig gepland en afgestemd met de leidinggevende.

B1-K1-W1: Plant zijn werkzaamheden

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 Gespecialiseerd 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 Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
De Gespecialiseerd 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 Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
De Gespecialiseerd kok bewaakt aan de hand van de planning de kwaliteit en de productiviteit. 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 Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
De Gespecialiseerd kok bewaakt de kwaliteit en de productiviteit aan de hand van de opgestelde planning, signaleert afwijkingen hiervan 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 Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: De Gespecialiseerd 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 Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: Aangepaste recepturen die aansluiten op de geloofsovertuiging, wensen, behoeften of dieeteisen van de 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. De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen
Voor Gespecialiseerd 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 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 Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: De Gespecialiseerd kok bereidt bijzondere, creatieve en luxe gerechten en componenten in de koude of warme keuken of bijzondere, creatieve en luxe horecapatisserieproducten in de patisseriekeuken. Hij gebruikt het recept en/of zijn eigen creativiteit. Hij past dit eventueel aan op de wensen van de gasten.
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 Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: Bijzondere, creatieve en luxe gerechten, componenten of horecapatisserieproducten van hoge kwaliteit zijn bereid volgens recept, aangepast naar eigen creatie en/of de wensen van gasten.
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

B1-K1-W4: Bereidt gerechten en componenten
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 Gespecialiseerd 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. Gaat op een creatieve manier te werk bij de bereiding van gerechten, componenten of horecapatisserieproducten, door bestaande recepten aan te passen of combinaties te maken tussen verschillende kook- of baktechnieken. Richt zich tot op detailniveau op het bereiden van gerechten en horecapatisserieproducten van hoge kwaliteit. 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 Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: De Gespecialiseerd kok controleert gerechten op uitgangspunten van de gastronomie. Indien nodig vertelt hij gasten over de opbouw en 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 Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: Gerechten zijn gecontroleerd op uitgangspunten van de gastronomie. De gast is, indien nodig, geïnformeerd over het gerecht.

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

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 Gespecialiseerd 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.

Richt zich tot op detailniveau op het bereiden van gerechten van hoge kwaliteit en 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.

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 Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: De Gespecialiseerd 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 Gespecialiseerd 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 Gespecialiseerd 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 Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
De Gespecialiseerd kok heeft brede specialistische kennis en vaardigheden nodig voor het controleren, bestellen, ontvangen en opslaan van de voorraad. Hij moet standaarden voortdurend aanpassen of nieuwe standaarden ontwikkelen. Hij kan bij het oplossen van problemen over het algemeen niet alleen volstaan met het routinematig toepassen van standaardprocedures en zal zowel vaktechnisch als creatief een passende oplossing moeten vinden en toepassen.

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 Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
De Gespecialiseerd kok is verantwoordelijk voor verrichte werkzaamheden, resultaten hiervan en de kwaliteit van beide in zijn partie. Hierbij bewaakt hij beleid, richtlijnen en voorschriften. Hij legt wel verantwoording af aan zijn leidinggevende.

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 Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
- kan bedrijfsspecifieke voorschriften met betrekking tot de keukenadministratie toepassen
- kan zijn kennis over eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze van (bijzonder, creatieve en luxe) producten en ingrediënten toepassen
- kan zijn kennis over eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze van horecapatisserieproducten en –ingrediënten 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 Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
De Gespecialiseerd kok stelt inkoopspecificaties op.

Resultaat

Bestellijsten zijn ingevuld. De bestelling is geplaatst.

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
Analyseert het verloop van producten en ingrediënten en stelt op basis hiervan tekorten vast. Inkoopspecificaties zijn opgesteld. Bestellijsten zijn opgesteld en/of ingevuld.

B1-K2-W1: Bestelt benodigde producten

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

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
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 Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
Handelt eventuele retourzendingen af. Reclameert bij de leverancier.

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 Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
Eventuele retourzendingen zijn afgehandeld. Afwijkingen zijn gereclameerd bij de leverancier.

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 Gespecialiseerd 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.

B1-K2-W3: Slaat geleverde producten op

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.

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
De Gespecialiseerd 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 Gespecialiseerd 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 Gespecialiseerd 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

P3 Gespecialiseerd kok

Mbo-niveau

4

Typering van het beroep

De Gespecialiseerd kok werkt in een keuken die in verschillende delen (parties) is opgedeeld. Hij bereidt bijzondere, creatieve of luxe gerechten en denkt na over de samenstelling van de menukaart en voert deze uit. Naast deze creatieve, uitvoerende werkzaamheden, coördineert en organiseert hij de werkzaamheden binnen de verschillende delen van de keuken. Hij bewaakt de kwaliteit van de gemaakte gerechten of onderdelen daarvan en zorgt ervoor dat deze aan de verwachtingen van de gasten voldoen. Ook is hij verantwoordelijk voor het inkopen van ingrediënten en producten en het verwerken daarvan. Hij kan kostenbewust handelen en vertoont commercieel gedrag. Voor het werk van de Gespecialiseerd kok is een commerciële, sociale, operationele beroepshouding en persoonlijke effectiviteit nodig. Tot slot helpt hij ook nieuwe en/of lerende medewerkers en geeft leiding aan de medewerkers binnen zijn afdeling/partie. Hij functioneert op hoog culinair niveau, werkt zo efficiënt mogelijk en bij al zijn taken werkt hij nauw samen met zijn leidinggevende.

Context van het beroep
De Gespecialiseerd kok is vaak werkzaam in bedrijven in het hogere segment. De formule van het bedrijf is bepalend voor de keukenformule. Vaak zijn de keukens waar hij werkt verdeeld in meerdere parties, zoals de koude en warme keuken en de patisserie. Elke partie heeft zijn eigen taken en verantwoordelijkheden. Voor de uitvoering van de taken en het realiseren van de verantwoordelijkheden beschikt elke partie over een team van medewerkers. De samenstelling en de omvang van het team van een partie zijn afhankelijk van de formule van het bedrijf en die van de keuken, de soort partie en de aard en de hoeveelheid werkzaamheden die er moeten worden uitgevoerd.

Beroepsvereisten

Nee

P3-K1 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken

Complexiteit

De Gespecialiseerd kok heeft brede specialistische kennis en vaardigheden en theoretische kennis van het werkveld nodig voor de uitoefening van het beroep. Daarnaast heeft hij algemene kennis en vaardigheden nodig voor de bedrijfsvoering. De gerechten en gerechtencomponenten die de Gespecialiseerd kok bereidt, zijn over het algemeen bijzonder, creatief of luxe en moeten aan specifieke eisen voldoen. Hij voert zijn werk uit waarbij hij standaarden steeds moet aanpassen of nieuwe standaarden moet ontwikkelen.

De Gespecialiseerd kok heeft een diversiteit aan werkzaamheden. Tijdens de uitvoering van zijn werk kunnen zich op verschillende terreinen diverse soorten problemen voordoen. Bovendien zijn bedoelde problemen, gelet op de aard van het werk van de Gespecialiseerd kok, meestal uniek en onvoorspelbaar. Het spreekt voor zich zelf dat hij bij het oplossen van die problemen over het algemeen niet kan volstaan met alleen het routinematig toepassen van standaardprocedures. Hij zal voor elk probleem vaktechnisch en creatief een passende oplossing moeten vinden en die op een manier toepassen, dat de voortgang van het werk in de partie niet wordt gestagneerd. Ook is de Gespecialiseerd kok verantwoordelijk voor het leveren van gerechten die van hoge kwaliteit zijn. De afbreukrisico's van het werk van de Gespecialiseerd Kok zijn groot. Immers, fouten in de uitvoering van de taken van de Gespecialiseerd kok kunnen de verwachtingen en het vertrouwen van gasten in het bedrijf nadelig beïnvloeden; ze kunnen ook nadelige gevolgen hebben voor de gezondheid van gasten.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De Gespecialiseerd kok vervult, strikt genomen, een uitvoerende rol: hij voert opdrachten uit van de Chef-kok/souschef. Deze opdrachten zet hij om in uitvoerbare handelingen, die hij efficiënt plant en waarvan hij de uitvoering organiseert.

De Gespecialiseerd kok vervult verder een bewakende rol: hij ziet erop toe dat medewerkers het vastgestelde beleid naleven en hij bevordert dat medewerkers zich houden aan richtlijnen en voorschriften op het gebied van hygiëne, veiligheid, arbeidsomstandigheden, milieuzorg en kwaliteit.

P3-K1 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken

De Gespecialiseerd kok is verantwoordelijk voor zijn eigen werkzaamheden en voor de uitvoering van de werkzaamheden in de partie. Hij legt daarover verantwoording af aan zijn leidinggevende.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft inzicht in wensen en verwachtingen van gasten
- heeft kennis van financiële doelstellingen
- heeft specialistische kennis van assortimentsgroepen
- heeft specialistische kennis van smaakkenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur van (bijzonder, creatieve en luxe) gerechten
- heeft specialistische kennis van trends en ontwikkelingen op het gebied van gerechtbereidingen
- kan dieet- en voedingswensen /-eisen toepassen
- kan kostenbewust handelen
- kan kwaliteitseisen toepassen
- kan marketingstrategieën inzetten
- kan menuraamwerken opstellen
- kan zijn kennis over eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze van (bijzonder, creatieve en luxe) producten en ingrediënten toepassen

P3-K1-W1 Ontwikkelt nieuwe gerechten

Omschrijving

De Gespecialiseerd kok ontwikkelt culinaire hoogstaande gerechten. Hij draagt ideeën en suggesties voor nieuwe bijzondere, creatieve en luxe gerechten aan bij de leidinggevende en probeert nieuw ontwikkelde gerechten 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 culinaire hoogstaande 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.

Komt met bijzondere, creatieve en luxe ideeën bij het ontwikkelen van recepten.

Legt de aangepaste recepten volgens voorgeschreven procedure vast in het receptensysteem.

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

P3-K1-W2 Voert menu-engineering uit

Omschrijving

De Gespecialiseerd Kok voert berekeningen uit met betrekking tot 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 de wensen van de gasten en bijdragen aan de financiële doelstellingen van het bedrijf. Hij doet indien nodig een voorstel voor wijzigingen van 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 de wensen van de gasten en bijdragen aan de financiële doelstellingen van het bedrijf. Er is indien nodig een voorstel gedaan voor wijziging van de menukaart.

P3-K1-W2 Voert menu-engineering uit

Gedrag

Maakt bewuste keuzes, zodat hij een voorstel kan doen voor 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 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, Ondernemend en commercieel handelen

P3-K1-W3 Draagt ideeën aan voor de samenstelling van menu’s en gerechten

Omschrijving

De Gespecialiseerd kok levert een bijdrage aan het samenstellen van menu's en gerechten. Hij draagt ideeën aan over de samenstelling van de verschillende gangen binnen de menu's. Hij levert ook ideeën aan over afwisseling in bereidingstechnieken, smaken en kleuren van verschillende onderdelen van samen te stellen menu's (smaakprofielen). Hij werkt zijn ideeën uit in voorstellen voor de samenstelling van menu's en gerechten. Hij houdt bij het samenstellen van menu's en gerechten rekening met wensen en behoefte van gasten, het jaargetijden en met versheid van producten die in een bepaald jaargetijde worden aangeboden. Hij voert overleg met collega's om te komen tot een gezamenlijk voorstel voor de samenstelling van menu's en gerechten.

Resultaat

Ideeën zijn uitgewerkt in voorstellen voor de samenstelling van evenwichtige menu's en gerechten. Deze voorstellen zijn besproken met collega's.

Gedrag

Houdt rekening met afwisseling in bereidingstechnieken, smaakprofielen, kleuren, jaargetijden, versheid van producten, menusuggesties van de opdrachtgever en de prijs/kwaliteitverhouding die aansluit op de doelgroep van gasten en passend bij de formule en mogelijkheden van het bedrijf.

Vraagt expliciet naar de mening en ideeën van collega's en legt zijn eigen ideeën voor aan collega's.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen

P3-K1-W4 Stelt de menukaart op

Omschrijving

De Gespecialiseerd kok verzamelt voorstellen voor samenstelling van menu's en gerechten. Hij raadpleegt anderen en beslist over de plaats van gerechten op de menukaart. Hij overlegt ook met de Gastronoom/sommelier of met de leidinggevende om de drankenkaart af te stemmen op de menukaart.

Resultaat

Ideeën voor de samenstelling van menu's en gerechten zijn verzameld. Er is overleg gevoerd en een besluit genomen over de plaats van gerechten op de menukaart. Er is afgestemd met de Gastronoom/sommelier of met de leidinggegevden over de drankenkaart in combinatie met de menukaart.

Gedrag

Doet, op basis van een bewuste keuze, een aantal duidelijke voorstellen voor de samenstelling en vormgeving van de menukaart.

Overlegt regelmatig met betrokkenen en vraagt naar hun meningen en ideeën over de menukaart.

Gebruikt zijn kennis over gerechten, producten en smaakprofielen om te komen tot een voorstel voor gerechten die op de menukaart worden opgenomen.

P3-K1-W4 Stelt de menukaart op

De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen

P3-K1-W5 Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten

Omschrijving

De Gespecialiseerd kok doet voorstellen voor verbetering van de efficiency van de keuken en beheersing van de 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 de kosten te beheersen en voert deze maatregelen waar mogelijk uit.

Resultaat

Productieprocessen zijn geanalyseerd en knelpunten in het productieproces zijn gesignaleerd. Suggesties zijn aangedragen voor de verbetering van de efficiency en de beheersing van kosten.

Gedrag

Neemt zelf het initiatief om mogelijkheden voor verbetering van werkmethoden te zoeken, en probeert binnen de eigen bevoegdheden actie te ondernemen om efficiency te bevorderen, kosten te beheersen en verbeterde werkmethoden te introduceren.

Toont inzicht in werkzaamheden en knelpunten in de keuken en komt met passende 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, waarbij hij materialen en middelen op een zo voordelig mogelijke manier gebruikt, alert is op onnodige verspilling, en mogelijkheden bekijkt om kosten te reduceren, zonder de service te beperken.

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

P3-K1-W6 Ondersteunt de verbetering van de kwaliteit

Omschrijving

De Gespecialiseerd kok analyseert, borgt en bevordert de kwaliteit van gerechten 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 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.

Analyseert de kwaliteit van het werk, herkent knelpunten en komt met passende 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.

Is constant op zoek naar mogelijkheden voor de verbetering van de kwaliteit, bewaakt de kwaliteit aan de hand van geformuleerde richtlijnen en signaleert en rapporteert afwijkingen tijdig.

De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Analyseren, Creëren en innoveren, Kwaliteit leveren

P3-K1-W7 Signaleert en beoordeelt trends en ontwikkelingen
Omschrijving
De Gespecialiseerd kok houdt vakliteratuur bij en volgt trends en ontwikkelingen in de horecabranche. Hij analyseert de invloed van trends en ontwikkelingen op de behoeften en verwachtingen van gasten. Hij doet voorstellen aan zijn leidinggevende om omzetkansen en het bedrijfsresultaat te verhogen.
Resultaat
Trends en ontwikkelingen zijn gesignaleerd, geanalyseerd en beoordeeld naar de relevantie ervan voor de dienstverlening in de keuken. Voorstellen om omzetkansen en het bedrijfsresultaat te verhogen zijn gedaan.
Gedrag
Werkt voorstellen ter verbetering van het keukenproduct uit op basis van gesignaleerde ontwikkelingen op het gebied van gerechtbereiding, grondstoffen, producten, kook - en bereidingstechnieken, apparatuur en opvattingen van consumenten. Is constant op zoek naar mogelijkheden voor verandering en verbetering van het keukenproduct en laat zich ook inspireren door trends en ontwikkelingen in de horecabranche. Weet welke trends en ontwikkelingen zich voordoen in de horecabranche en herkent trends en ontwikkelingen die van invloed zijn op de omzetkansen en het bedrijfsresultaat van de keuken. De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Creëren en innoveren, Ondernemend en commercieel handelen

P3-K2 Geeft leiding en voert beheerstaken uit

Complexiteit

De Gespecialiseerd kok heeft brede kennis en vaardigheden nodig om leiding te geven en beheerstaken uit te voeren. Hij kan deze kennis reproduceren en toepassen in beroepstaken die tactisch en operationeel van aard zijn. Daarnaast heeft hij brede kennis en vaardigheden nodig voor de bedrijfsvoering. Hij geeft leiding aan een groep mensen, die elk een eigen werkopvatting, interesse, motivatie, capaciteit en betrokkenheid hebben. Omdat hij te maken kan krijgen met afwijkingen van gangbare procedures moet hij proactief en oplossingsgericht te werk gaan. Hij stemt meerdere processen op elkaar af. Daarnaast zorgt hij voor de vervulling van randvoorwaarden, waardoor de werkzaamheden kunnen worden uitgevoerd. De Gespecialiseerd kok kan, gelet op het voorgaande, dan ook niet volstaan met routinematige en standaardprocedures. Hij moet voor elke situatie naar een passende oplossing zoeken en die op een zodanige manier toepassen dat de voortgang van de bedrijfsuitvoering en de na te streven beleidsdoelen niet in gevaar komen.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De Gespecialiseerd kok vervult een leidinggevende, coördinerende, opleidende, informerende, bewakende, adviserende, coachende en faciliterende rol. De Gespecialiseerd kok is eindverantwoordelijk voor de werkzaamheden binnen de afdeling, vestiging, het team of het onderdeel van het bedrijf en zelf verantwoordelijk voor verrichtte werkzaamheden, resultaten ervan en de kwaliteit van beide. Bij de uitvoering van zijn werkzaamheden vervult de Gespecialiseerd kok een voorbeeldfunctie naar medewerkers toe. Hij legt over de uitvoering van zijn werkzaamheden verantwoording af bij de Ondernemer of zijn leidinggevende. De Gespecialiseerd kok heeft geen beslissingsbevoegdheid, maar mag op verzoek van zijn leidinggevende wel adviseren.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- heeft brede kennis van arbeidsvoorwaarden
- heeft brede kennis van conflicthantering
- heeft brede kennis van employability
- heeft brede kennis van functieprofielen
- heeft brede kennis van functionerings- en beoordelingsgesprekken
- heeft brede kennis van kenmerken van een operationeel plan
- heeft brede kennis van kostensoorten
- heeft brede kennis van marketinginstrumenten
- heeft brede kennis van werving- en selectie instrumenten
- heeft brede kennis van werving- en selectieinstrumenten
- heeft brede kennis van ziekteverzuimbeleid
- heeft inzicht in financiële stromen
- heeft kennis van arbeidsovereenkomsten van de (lerende) medewerker
- heeft kennis van de cao van de branche
- heeft kennis van het aannamebeleid van de organisatie
- heeft kennis van het beëindigen van een arbeidscontract
- heeft kennis van het ondernemingsplan/bedrijfsdoelstellingen
- kan berekeningen uitvoeren
- kan coachingsvaardigheden toepassen
- kan computerprogramma's om werkroosters te maken hanteren
- kan diverse gesprekstechnieken hanteren
- kan een agenda voor de vergadering opstellen
- kan een kosten-batenanalyse maken
- kan een swot-analyse opstellen
- kan financiële overzichten interpreteren
- kan gesprekstechnieken toepassen
- kan inwerkprocedures toepassen
- kan personeelsbeleid en -instrumenten inzetten
- kan sociale vaardigheden toepassen
- kan verschillende leiderschapsstijlen hanteren
- kan verwachte kosten en omzetten berekenen

P3-K2-W1 Plant en verdeelt de werkzaamheden

Omschrijving

De Gespecialiseerd kok plant en verdeelt de werkzaamheden. Hij maakt een planning voor de inzet van de medewerkers en maakt een werkrooster. Hij houdt hierbij rekening met de capaciteit en kwaliteiten van de medewerkers. Hij kent verantwoordelijkheden en bevoegdheden toe aan medewerkers. Hij past deze planning aan als er verbeterpunten of problemen zijn. Hij houdt hierbij rekening met relevante richtlijnen, bedrijfsvoorschriften en wettelijke voorschriften. Hij stemt het plan af met de ondernemer/zijn leidinggevende.

Resultaat

Werkzaamheden zijn gepland en verdeeld.

Gedrag

Wijst de activiteit toe aan de medewerker die daar het meest geschikt voor is.

Stelt de juiste prioriteiten in werkzaamheden en de volgorde daarvan.

Stelt realistische en haalbare planningen op waarin rekening is gehouden met pieken en dalen en mogelijke afwijkingen in de uitvoering.

Houdt bij het verdelen van werkzaamheden rekening met bedrijfsrichtlijnen, cao-bepalingen, Arbowet en overige wettelijke bepalingen.

De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Plannen en organiseren, Instructies en procedures opvolgen

P3-K2-W2 Stuurt medewerkers aan

Omschrijving

De Gespecialiseerd 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. Stuurt daarbij aan op het behalen van persoonlijke en teamdoelstellingen. Hij stimuleert om lerende medewerkers zelf problemen op te lossen of alternatieven uit te proberen, geeft adviezen bij mogelijke problemen en/of stagnatie in de werkzaamheden en, indien hij verbetermogelijkheden signaleert, draagt hij oplossingen of verbeterpunten aan. Hij motiveert hen doelen te bereiken en uitdagingen aan te gaan. Hij besteedt aandacht aan het bevorderen van een goede verstandhouding tussen lerende medewerkers en tussen leidinggevende en lerende medewerkers onderling. Indien nodig treedt hij op als bemiddelaar bij conflicten. Hij ziet erop toe dat er op de werkvloer wordt gewerkt volgens relevante wetgeving.

Resultaat

Iedere medewerker heeft begeleiding ontvangen. De samenwerking in het team is goed. Persoonlijke en teamdoelstellingen worden nagestreefd en resultaten zijn behaald.

Gedrag

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

Geeft de medewerker heldere, onderbouwde en constructieve feedback over zijn functioneren.

Bewaakt de kwaliteit van werkzaamheden en productiviteit aan de hand van de gestelde eisen en planning.

Bevordert een positieve onderlinge verstandhouding tussen teamleden door zaken te bespreken die het functioneren en de harmonie in het team verstoren.

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

P3-K2-W3 Voert intern formele gesprekken
Omschrijving
De Gespecialiseerd kok voert formele gesprekken met medewerkers. Hij bereidt zich voor door zich te verdiepen in de lerende medewerker, waarmee hij het gesprek gaat voeren. In het gesprek past hij zijn manier van communiceren aan op de lerende medewerker waarmee hij spreekt, daarbij hanteert hij de gesprekstechniek passend bij het type gesprek. Ook voert de Gespecialiseerd kok werkoverleg met lerende medewerkers in zijn team. Hij informeert medewerkers over het beleid van de gehele organisatie. Hij bespreekt veranderingen in het werk, actuele zaken, evaluaties van werkzaamheden en knelpunten. Daarnaast bespreekt hij zaken die het functioneren en de harmonie in het team verstoren. Hij legt afspraken vast.
Resultaat
Gesprekken zijn gevoerd en afspraken zijn vastgelegd.
Gedrag
Maakt met overtuiging duidelijke afspraken met de (lerende) medewerker tijdens het gesprek. Motiveert de (lerende) medewerker 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 medewerkers, toetst verkregen gegevens in het gesprek met de 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