beroepsonderwijs bedrijfsleven

Eisen mbo-certificaat

Koken in de horeca

Versie

Versie 2

Code

C0218

Geldig vanaf

01-08-2026

Het mbo-certificaat is verbonden aan beroepsgerichte onderdelen van de kwalificatie:

Kok (Crebonr 27060, Niveau 2)

Bijlage bij het kwalificatiedossier:

Keuken & foodservice (Crebonr 23426)

1. Algemene informatie

C1: Koken in de horeca
Indicatie studielast:
480 SBU
Beroepsvereisten
Nee
Toelichting
- Indien in een kerntaaktitel tussen haakjes (deels) staat, betekent dit dat uit de kerntaak van de kwalificatie waar het certificaat uit is voortgekomen, een selectie van werkprocessen is gemaakt, maar dat de kerntaaktitel gehandhaafd blijft. - Indien in een kerntaak (en in de onderliggende werkprocessen) wordt gesproken van een beginnend beroepsbeoefenaar of een specifieke beroepsbeoefenaar, dient 'certificaathouder' te worden gelezen.
Beschrijving In dit certificaat komen praktische, hands-on keukenwerkzaamheden in een horecakeuken aan bod. Het gaat om het bereiden van (componenten van) gerechten, voorraadbeheer en het verlenen van gastvrijheid.
Scholingsbehoefte/Landelijke herkenbaarheid Uit diverse onderzoeken van Koninklijke Horeca Nederland en TNO blijkt dat er een aanzienlijk tekort is aan keukenpersoneel in de horeca. Er zijn veel vacatures moeilijk vervulbaar en het verloop in de branche ligt hoog. Hierdoor is er behoefte aan een praktijkgericht scholingstraject waarmee nieuw keukenpersoneel snel en verantwoord inzetbaar wordt en waarmee bestaande medewerkers hun vakbekwaamheid, betrokkenheid en binding met het vak kunnen versterken. Het certificaat voorziet in deze scholingsbehoefte en vergroot tevens de mogelijkheden voor doorstroom naar de volledige kwalificatie Kok. De scholingsbehoefte wordt ondersteund door de brancheorganisatie Koninklijke Horeca Nederland, bedrijven en scholen.
Zelfstandige betekenis Na afronding van het scholingstraject kan de certificaathouder praktische werkzaamheden in de keuken uitvoeren, zoals het maken van de mise-en-place, het bereiden van gerechten, het ontvangen en opslaan van producten en het uitvoeren van schoonmaakwerkzaamheden. Ook levert die een bijdrage aan gastgerichtheid en een sociaal en fysiek veilige werkomgeving. Het certificaat omvat daarmee een afgerond geheel aan werkprocessen die nodig zijn voor het uitvoeren van keukenwerkzaamheden op een gastvrije manier. De certificaathouder is daardoor direct inzetbaar voor de werkzaamheden in de horecakeuken.
Doelgroep De doelgroep betreft enerzijds zij-instromers die willen gaan werken in de horecakeuken met een wens tot om- of bijscholing en anderzijds werkenden in de horecakeuken die nog geen diploma of certificaat hebben voor de genoemde werkzaamheden.
Onderdeel van kwalificatie Keuken & foodservice Kok 27060

2. Inhoud eisen mbo-certificaat

Kerntaak kwalificatie	Kerntaak certificaat
Bereidt (componenten van) gerechten, B1-K1	Bereidt (componenten van) gerechten (deels) , C1-K1
Werkprocessen kwalificatie	Werkprocessen certificaat
Maakt mise en place , B1-K1-W1	Maakt mise en place , C1-K1-W1
Bereidt (componenten van) gerechten , B1-K1-W3	Bereidt (componenten van) gerechten , C1-K1-W2
Werkt (componenten van) gerechten voor de uitgifte af , B1-K1-W4	Werkt (componenten van) gerechten voor de uitgifte af , C1-K1-W3
Maakt schoon en ruimt op , B1-K1-W5	Maakt schoon en ruimt op , C1-K1-W4

Kerntaak kwalificatie	Kerntaak certificaat
Beheert voorraden, B1-K2	Beheert voorraden (deels) , C1-K2
Werkprocessen kwalificatie	Werkprocessen certificaat
Ontvangt en controleert bestellingen , B1-K2-W2	Ontvangt en controleert bestellingen , C1-K2-W1
Slaat geleverde bestellingen op , B1-K2-W3	Slaat geleverde bestellingen op , C1-K2-W2

Kerntaak kwalificatie	Kerntaak certificaat
Verleent gastvrijheid, B1-K3	Verleent gastvrijheid (deels) , C1-K3
Werkprocessen kwalificatie	Werkprocessen certificaat
Draagt bij aan een gastgerichte beleving , B1-K3-W2	Draagt bij aan een gastgerichte beleving , C1-K3-W1
Draagt bij aan een sociaal en fysiek veilige werkomgeving , B1-K3-W3	Draagt bij aan een sociaal en fysiek veilige werkomgeving , C1-K3-W2

3. Uitwerking

C1-K1: Bereidt (componenten van) gerechten (deels)

Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar voert over het algemeen routinematige en gestandaardiseerde werkzaamheden uit. De diversiteit aan werkzaamheden die soms naast elkaar en tegelijkertijd worden uitgevoerd kunnen het werk complex maken, zoals het bereiden van meerdere gerechten, het bijhouden van bestellingen en het tegelijkertijd handhaven van de hygiëne. Ook kunnen de vaak hoge, fysieke werkdruk, de piekbelasting en de onvoorspelbaarheid in een hectische werkomgeving ertoe leiden dat de beginnend beroepsbeoefenaar zijn eigen welzijn goed in de gaten moet houden. Tegelijkertijd moet die zich houden aan veel voorschriften en richtlijnen (voortkomend uit de bedrijfsformule, voedselveiligheid, arbo, milieuzorg en duurzaamheid), omdat anders de gezondheid en veiligheid van gasten en personeel, de reputatie en financiën van het bedrijf en het milieu risico lopen. Voor het voorbereiden, bereiden en afwerken van (componenten van) gerechten en het opruimen en schoonmaken zijn relevante basiskennis en vaardigheden nodig. Daarnaast vraagt het werken in een steeds internationalere omgeving in sommige contexten enige basale beheersing van de Engelse taal. In een keuken van gastronomische of 'fine-dining' restaurants krijgt de beginnend beroepsbeoefenaar te maken met complexere bereidingswijzen en specifiekere gastwensen dan in een foodservicegelegenheid. De beginnend beroepsbeoefenaar richt zich voornamelijk op hoogwaardige (culinaire) ingrediënten, presentatie en esthetiek van (het component van) het gerecht en een verfijnde manier van bereiden.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor de kwaliteit en het zelfstandig en veilig uitvoeren van het eigen werk en werkt samen met anderen. De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een uitvoerende rol, voert eenvoudige en afgebakende taken uit op basis van instructie en altijd onder supervisie van een leidinggevende en legt hieraan verantwoording af.

Vakkennis en vaardigheden

De certificaathouder heeft:

- heeft basiskennis van recepturen
- heeft basiskennis van (bijzondere) voedingswensen en voedingseisen
- heeft basiskennis van allergenen
- heeft basiskennis van bereidings- en kooktechnieken
- heeft basiskennis van afwerktechnieken
- heeft basiskennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot het bereiden van gerechten, zoals afvalbeheer en het minimaliseren van voedselverspilling, energie- en waterverbruik en verpakking
- heeft basiskennis van wettelijke richtlijnen op het gebied van levensmiddelen, hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
- heeft basiskennis van ergonomisch werken
- heeft basiskennis van kwaliteitsnormen
- heeft basis warenkennis
- heeft basiskennis van verschillende bereidingswijzen
- kan recepten lezen en interpreteren
- kan keukenapparatuur en –gereedschap hanteren
- kan productietechnieken als schoonmaaktechnieken, opdeeltechnieken, koude en warme voorbewerkingen toepassen
- kan eenvoudige korte dagelijkse gesprekken met collega's voeren in het Engels

C1-K 1-W1: Maakt mise en place

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar volgt de planning, verzamelt ingrediënten, producten en hulpmiddelen (zoals keukenapparatuur, -gereedschappen en ander keukengerei) die nodig zijn voor het bereiden van het gerecht of component en controleert deze op kwaliteit en bruikbaarheid. De beginnend beroepsbeoefenaar zorgt ervoor dat de bereidingsplaats schoon en netjes is en zet de verzamelde ingrediënten, producten en hulpmiddelen klaar of aan om te gebruiken. De beginnend beroepsbeoefenaar bewerkt ingrediënten voor en/of slaat ze indien nodig tussentijds op, op de daarvoor bestemde plaats. De beginnend beroepsbeoefenaar maakt ingrediënten en/of producten schoon, deelt ze op en weegt ze af.

Resultaat

Benodigde ingrediënten, producten en hulpmiddelen zijn gebruiksklaar voor het bereidingsproces.

Gedrag

C1-K 1-W1: Maakt mise en place

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Beoordeelt de kwaliteit en bruikbaarheid van ingrediënten, producten en hulpmiddelen op basis van diens vakkennis;
- Past snel, precies en accuraat technieken toe voor de bewerking van ingrediënten en/of producten;
- Werkt ordelijk en netjes;
- Houdt zich aan de opgestelde planning;
- Gaat efficiënt, duurzaam en kostenbewust om met ingrediënten, producten en hulpmiddelen;
- Neemt geldende bedrijfs- en veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht.

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

C1-K 1-W2: Bereidt (componenten van) gerechten

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar bereidt (componenten van) gerechten volgens recept en planning en/of stelt bereide producten samen tot aantrekkelijke eindproducten. De beginnend beroepsbeoefenaar bewaakt en controleert de kwaliteit van de (componenten van) gerechten of eindproducten en het bereidingsproces. De beginnend beroepsbeoefenaar onderneemt actie wanneer de kwaliteit van gerechten afwijkt en communiceert deze afwijkingen naar collega's en/of leidinggevende/manager. De beginnend beroepsbeoefenaar stemt de werkzaamheden indien nodig, af met diens collega's en/of leidinggevende/manager zodat verschillende bereidingswerkzaamheden op elkaar aansluiten. De beginnend beroepsbeoefenaar past het recept toe en maakt combinaties tussen verschillende bereidingstechnieken.

Resultaat

(Componenten van) gerechten zijn bereid of samengesteld volgens recept en/of planning waarbij goed is afgestemd tussen collega's en afwijkingen in kwaliteit zijn gesignaleerd en gecommuniceerd. Verschillende bereidingstechnieken zijn toegepast.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Overlegt regelmatig met collega's om bereidingswerkzaamheden op elkaar af te stemmen;
- Informeert of raadpleegt collega's tijdig bij problemen of afwijkingen in de kwaliteit of voortgang;
- Past benodigde bereidings- of kooktechnieken snel, precies en accuraat toe;
- Controleert de kwaliteit van het bereide gerecht op basis van kwaliteitseisen en receptuur;
- Gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschap volgens gebruiksvoorschriften;
- Gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materiaal;
- Houdt zich aan de opgestelde planning;
- Werkt zoveel mogelijk ergonomisch en houdt rekening met mogelijke (lichamelijke) overbelasting;
- Neemt geldende bedrijfs- en 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

C1-K 1-W3: Werkt (componenten van) gerechten voor de uitgifte af

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar voert à-la-minute bereidingswerkzaamheden uit. De beginnend beroepsbeoefenaar portioneert (componenten van) gerechten, kiest de geschikte benodigde ingrediënten en werkt bereide en/of geassembleerde producten af tot aantrekkelijke eindproducten, bijvoorbeeld door ze te dresseren of te garneren. De beginnend beroepsbeoefenaar controleert de bereide (componenten van) gerechten en verstrekkingen op presentatie, consistentie en temperatuur en houdt zich hierbij aan de huisstijl en opgestelde planning. De beginnend beroepsbeoefenaar stemt met de bediening of verkoopmedewerker af over de te leveren service en over de kenmerken van de gerechten.

Resultaat

De (componenten van) gerechten zijn afgewerkt en klaar voor uitgifte, het bedienend/verkopend personeel is geïnformeerd.

Gedrag

C1-K 1-W3: Werkt (componenten van) gerechten voor de uitgifte af

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Communiceert tijdig met de bediening/verkoop over gerechten die klaar zijn voor uitgifte;
- Kiest de benodigde producten en ingrediënten;
- Past op vakkundige wijze technieken toe voor het afwerken van (componenten van) gerechten;
- Gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschappen voor de afwerking van gerechten volgens gebruiksvoorschriften;
- Houdt zich zorgvuldig aan de opgestelde planning;
- Gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materiaal;
- Werkt volgens bedrijfsvoorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving.

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

C1-K 1-W4: Maakt schoon en ruimt op

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar maakt de eigen werkruimtes schoon en ordelijk, voert afval af en hergebruikt ingrediënten, producten en/of materialen waar mogelijk. De beginnend beroepsbeoefenaar reinigt gebruikte apparatuur, materialen en gereedschappen, desinfecteert deze eventueel en maakt ze droog of laat ze drogen. De beginnend beroepsbeoefenaar controleert gereinigde apparaten, materialen en gereedschappen op gebreken, noteert eventuele gebreken, lost kleine gebreken zelf op en bergt deze daarna op in een schone en droge omgeving. Grote/ernstige gebreken meldt de beginnend beroepsbeoefenaar bij de eindverantwoordelijke. Indien van toepassing registreert de beginnend beroepsbeoefenaar de uitgevoerde schoonmaakwerkzaamheden.

Resultaat

Werkruimtes, apparatuur, materialen en gereedschappen zijn schoon en opgeruimd, afval is afgevoerd, kleine gebreken zijn verholpen en grote gebreken zijn gemeld.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Kiest de juiste reinigingsmiddelen en -materialen;
- Maakt apparaten, materialen en gereedschappen zorgvuldig schoon;
- Lost kleine gebreken aan apparaten, materialen en gereedschappen effectief op;
- Meldt grote gebreken tijdig aan de eindverantwoordelijke;
- Voert afval gescheiden en volgens geldende richtlijnen af;
- Neemt geldende bedrijfs- en veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht.

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

C1-K2: Beheert voorraden (deels)

Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar werkt bij het ontvangen en opslaan van voorraden (food en nonfood) over het algemeen volgens een standaardwerkwijze. Het aantal, het type en de diversiteit van voorraadartikelen, alsook de bederfelijkheid, kwetsbaarheid en verkrijgbaarheid van producten maken voorraadbeheer complex en kunnen leiden tot tekorten, overschotten en verspilling, maar ook tot mogelijke gezondheidsrisico's voor gasten en financiële verliezen voor het bedrijf.
De beginnend beroepsbeoefenaar heeft te maken met verschillende voorschriften en richtlijnen, voortkomend uit de bedrijfsformule, voedselveiligheid, arbeidsomstandigheden, milieuzorg en duurzaamheid en moet hiervan goed op de hoogte te zijn. Om het ontvangen en opslaan van voorraden uit te kunnen voeren zijn basiskennis en vaardigheden nodig voor de processen controleren, ontvangen en opslaan.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor de kwaliteit en het zelfstandig en veilig uitvoeren van het eigen werk. De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een uitvoerende rol, voert eenvoudige en afgebakende taken uit op basis van instructie en altijd onder supervisie van een leidinggevende en legt hieraan verantwoording af.

Vakkennis en vaardigheden

De certificaathouder heeft:

- heeft basiskennis van relevante voorschriften m.b.t. voorraadbeheer
- heeft basiskennis van voorraad- en keukenadministratie
- heeft basiskennis van voedingseisen
- heeft basiskennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot voorraadbeheer, zoals afvalbeheer en het minimaliseren van voedselverspilling, energie- en waterverbruik en verpakking
- heeft basiskennis van wettelijke richtlijnen op het gebied van levensmiddelen, persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, HACCP en FIFO
- heeft basiskennis van eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling en bereidingswijze van gerechten, producten en ingrediënten
- kan voorraden inspecteren op kwaliteit
- kan benodigde software of systemen voor voorraadbeheer gebruiken

C1-K 2-W1: Ontvangt en controleert bestellingen

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar neemt de geleverde bestelling in ontvangst en controleert of de aflevering klopt met de afleverbon. De beginnend beroepsbeoefenaar controleert en registreert de bewaarcondities van ingrediënten en producten, signaleert eventuele afwijkingen en rapporteert deze.

Resultaat

Bestellingen zijn in ontvangst genomen en gecontroleerd en afwijkingen zijn gerapporteerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Controleert geleverde producten en ingrediënten secuur;
- Registreert geleverde producten nauwkeurig;
- Signaleert en rapporteert tijdig afwijkingen in geleverde bestellingen;
- Werkt conform bedrijfs- en veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving.

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

C1-K 2-W2: Slaat geleverde bestellingen op

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar verplaatst de in ontvangst genomen bestelling naar de afgesproken plaats. De beginnend beroepsbeoefenaar controleert bewaarcondities in het magazijn of de koelruimte en registreert eventueel benodigd onderhoud. De beginnend beroepsbeoefenaar pakt de bestelling uit en/of om, labelt deze indien nodig en slaat deze op op de daarvoor bestemde plaats. De beginnend beroepsbeoefenaar voert verpakkingsmaterialen, emballage en het overige afval af en werkt de voorraadgegevens bij.

C1-K 2-W2: Slaat geleverde bestellingen op

Resultaat

De bestelling is verplaatst, uitgepakt en opgeslagen op de daarvoor bestemde plaats. Afval is afgevoerd en de voorraad- en onderhoudsgegevens zijn bijgewerkt.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Hanteert bij het opslaan van ingrediënten en producten het principe van 'first in, first out';
- Werkt bij het opslaan van ingrediënten en producten en werkt conform de eisen van HACCP;
- Gebruikt materialen en middelen voor opslag op effectieve wijze;
- Werkt de voorraadgegevens nauwkeurig bij;
- Werkt conform bedrijfs- en veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving.

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

C1-K3: Verleent gastvrijheid (deels)

Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar voert routinematige en gestandaardiseerde werkzaamheden uit. De complexiteit wordt bepaald door samenwerking met diverse partijen, zoals andere disciplines in het bedrijf (bijvoorbeeld bediening) en verschillende externe partijen (bijvoorbeeld leveranciers). Onjuiste of onvoldoende communicatie tussen keuken, bediening en andere (externe) partijen kan leiden tot fouten in bestellingen, vertragingen en misverstanden. De beginnend beroepsbeoefenaar 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. Een gebrek aan flexibiliteit en improvisatievermogen kan ervoor zorgen dat onverwachte situaties slecht worden afgehandeld, wat de algehele gastvrijheid vermindert. Ook moet de beginnend beroepsbeoefenaar om kunnen gaan met verschillende culturen en achtergronden van gasten. Om gastvrijheid te kunnen verlenen zijn relevante basiskennis en vaardigheden nodig. Daarnaast vraagt het werken in een steeds internationalere omgeving in sommige contexten enige basale beheersing van de Engelse taal.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor de kwaliteit en het zelfstandig en veilig uitvoeren van het eigen werk. De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een uitvoerende rol, voert eenvoudige en afgebakende taken uit op basis van instructie en altijd onder supervisie van een leidinggevende en legt hieraan verantwoording af.

Vakkennis en vaardigheden

De certificaathouder heeft:

- heeft basiskennis van verschillende bedrijfstypes, formules en concepten in de gastvrijheidsbranche
- heeft basiskennis van het (bedrijfsspecifieke) aanbod producten en/of diensten
- heeft basiskennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot het aanbod van producten/diensten
- heeft basiskennis van voor het werk relevante wet- en regelgeving waaronder Arbo, AVG, milieu- en veiligheidsvoorschriften
- heeft basiskennis van het verloop van de guest journey
- heeft basiskennis van verschillende klantgroepen/gasttypen en bijbehorend gedrag
- heeft basiskennis van omgangsvormen en culturele verschillen daarbinnen
- heeft basiskennis van sociale veiligheid
- heeft basiskennis van de klachtenprocedure
- kan verschillende gesprekstechnieken toepassen
- kan samenwerken met collega's
- kan geldende wet- en regelgeving toepassen
- kan (potentiële) gevaren herkennen
- kan korte, eenvoudige dagelijkse gesprekken met collega's en/of gasten voeren in het Engels
- kan rapportagevaardigheden toepassen

C1-K 3-W1: Draagt bij aan een gastgerichte beleving

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar geeft informatie over het gastvrijheidsconcept en over producten, beantwoordt vragen en neemt complimenten en klachten in ontvangst. De beginnend beroepsbeoefenaar houdt de tevredenheid van de gasten in de gaten, reageert op verbale en non-verbale signalen en feedback van gasten. De beginnend beroepsbeoefenaar stemt voortdurend met collega's binnen de eigen of een aansluitende discipline (bijvoorbeeld de bediening) af om een optimale gastbeleving te bereiken. Ook biedt de beginnend beroepsbeoefenaar waar mogelijk extra service die past binnen de bedrijfsformule en het gastvrijheidsconcept. De beginnend beroepsbeoefenaar signaleert eventuele problemen, klachten en/of bijzonderheden. De beginnend beroepsbeoefenaar meldt eventuele problemen, klachten of bijzonderheden aan de leidinggevende.

Resultaat

Er is bijgedragen aan een optimale beleving, afgestemd op de gast en in lijn met de bedrijfsformule en het gastvrijheidsconcept. Eventuele problemen, klachten of bijzonderheden zijn gemeld aan de leidinggevende.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Speelt adequaat in op wensen, verwachtingen en behoeften van gasten, rekening houdend met de bedrijfsmogelijkheden;
- Communiceert duidelijk en efficiënt met gasten over de (extra) mogelijkheden;
- Toont begrip en bereidheid om te variëren en te improviseren;
- Is beleefd en vriendelijk naar gasten;
- Gaat respectvol en adequaat om met diversiteit tussen mensen;
- Stemt tijdig af met collega's in de eigen en/of aansluitende disciplines;

C1-K 3-W1: Draagt bij aan een gastgerichte beleving

- Meldt eventuele problemen, klachten of bijzonderheden tijdig.

De onderliggende competenties zijn: Aandacht en begrip tonen, Samenwerken en overleggen, Formuleren en rapporteren, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten, Omgaan met verandering en aanpassen

C1-K 3-W2: Draagt bij aan een fysiek en sociaal veilige werkomgeving

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar draagt bij aan een sociaal en fysiek veilige werkomgeving door (de eigen) grenzen aan te geven en anderen met respect te behandelen. De beginnend beroepsbeoefenaar controleert de veiligheid van materialen en middelen. De beginnend beroepsbeoefenaar signaleert mogelijke bijzonderheden en risico's voor de veiligheid van zichzelf, gasten en collega's en onderneemt daarop actie door risicovolle en/of vervelende situaties en grensoverschrijdend gedrag bespreekbaar te maken. De beginnend beroepsbeoefenaar meldt mogelijke bijzonderheden en risico's voor de veiligheid van zichzelf, gasten en collega's aan de leidinggevende.

Resultaat

Er is een bijdrage geleverd aan een fysiek en sociaal veilige werkomgeving en onveilige situaties zijn besproken. Eventuele bijzonderheden en onveilige situaties zijn gemeld aan de leidinggevende.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Behandelt anderen met respect;
- Is alert op en herkent (mogelijk) risicogedrag of veiligheidsrisico's op tijd;
- Geeft de (eigen) grenzen duidelijk aan;
- Geeft heldere, eerlijke en constructieve feedback;
- Draagt actief en constructief bij aan een goede sfeer;
- Meldt bijzonderheden en/of onveilige situaties tijdig.

De onderliggende competenties zijn: Begeleiden, Aandacht en begrip tonen, Samenwerken en overleggen, Formuleren en rapporteren, Instructies en procedures opvolgen