Kok

Beroepsbeschrijving

De kok werkt in een (open) keuken van horecabedrijven gericht op hoogwaardige maaltijden die afgestemd zijn op specifieke gastwensen en waar de gast wat langer verblijft voor een optimale beleving. De focus ligt op gastronomie. De werkomgeving kenmerkt zich door piektijden, efficiëntie en teamwork. Ondanks de hoge druk en strakke schema's is er ook vaak ruimte voor aanpassing van bestaande gerechten of recepten, bijvoorbeeld op basis van dieetbehoeften, smaakvoorkeuren of aantallen. De kok richt zich voornamelijk op het bereiden van hoogwaardige (culinaire) gerechten. Dit vraagt een combinatie van (culinaire) basiskennis en vaardigheden, passie voor voedselbereiding en toewijding aan kwaliteit en vakmanschap. De kok heeft een uitvoerende rol in de keuken, aanvaardt leiding en volgt bij de uitvoering van opdrachten instructies en aanwijzingen op.

Kerntaken en werkprocessen

Bereidt (componenten van) gerechten

- Bereidt (componenten van) gerechten
- Maakt mise en place
- Maakt schoon en ruimt op
- Past (componenten van) gerechten aan
- Werkt (componenten van) gerechten voor uitgifte af

Beheert voorraden

- Controleert en/of bestelt voorraden
- Ontvangt en controleert bestellingen
- Slaat geleverde bestellingen op

Verleent gastvrijheid

- Bereidt gastgerichte werkzaamheden voor
- Draagt bij aan een gastgerichte beleving
- Draagt bij aan een sociaal en fysiek veilige werkomgeving
- Evalueert de (eigen) werkzaamheden
- Rondt gastgerichte werkzaamheden af

Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid

Crebo
27060

Niveau
2

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