Zelfstandig werkend kok

Beroepsbeschrijving

De zelfstandig werkend 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 hierbij op gastronomie. De werkomgeving kenmerkt zich door piektijden, efficiëntie en teamwork. Ondank de hoge druk en strakke schema's is er ook vaak ruimte voor creativiteit, vooral in het vernieuwen en/of aanpassen van bestaande gerechten of recepten. De zelfstandig werkend kok richt zich voornamelijk op het bereiden van hoogwaardige (culinaire) gerechten. Dit vraagt een combinatie van culinaire kennis en vaardigheden, organisatorische bekwaamheid, passie voor voedselbereiding en toewijding aan kwaliteit en vakmanschap. De zelfstandig werkend kok voert naast uitvoerende ook coördinerende en optimaliserende werkzaamheden uit, zoals het verbeteren en vernieuwen van (componenten van) gerechten en het bevorderen van de efficiëntie en duurzaamheid. Hiervoor zijn een commerciële, creatieve, operationele beroepshouding en persoonlijke effectiviteit nodig. De zelfstandig werkend kok komt met oplossingen en met voorstellen voor nieuwe werkwijzen. Bij het begeleiden van nieuwe en/of lerende medewerkers toont de zelfstandig werkend kok enthousiasme voor het vak en bereidheid om anderen het vak te leren. Daarnaast aanvaardt die zelf leiding en volgt die bij de uitvoering van opdrachten instructies en aanwijzingen van de leidinggevende op.
Alle activiteiten zijn gericht op het realiseren van de behoeften en verwachtingen van gasten binnen de kaders van de bedrijfsformule en het gastvrijheidsconcept.

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

Coördineert en optimaliseert keukenwerkzaamheden
- Draagt bij aan verbetering van efficiëntie en duurzaamheid
- Instrueert en begeleidt medewerkers
- Plant en verdeelt werkzaamheden
- Vernieuwt en verbetert (componenten van) gerechten

Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid

Crebo
27062

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.