samenwerking
beroepsonderwijs
bedrijfsleven

Profiel van kwalificatiedossier:

Keuken & foodservice

Code 23426

» Gespecialiseerd kok (Code 27064)

Geldig vanaf

Opleidingsdomein

Horeca en bakkerij (Code 79120)

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Gevalideerd door: Sectorkamer Voedsel, Groen en Gastvrijheid
Op: 12-09-2024

Inhoudsopgave

Leeswijzer 4

Overzicht van het kwalificatiedossier 5

Basisdeel 7

1. Beroepsspecifieke onderdelen 7

B1-K1: Bereidt (componenten van) gerechten 7

B1-K1-W1: Maakt mise en place 9

B1-K1-W2: Past (componenten van) gerechten aan 9

B1-K1-W3: Bereidt (componenten van) gerechten 10

B1-K1-W4: Werkt (componenten van) gerechten voor uitgifte af 11

B1-K1-W5: Maakt schoon en ruimt op 12

B1-K2: Beheert voorraden 13

B1-K2-W1: Controleert en/of bestelt voorraden 13

B1-K2-W2: Ontvangt en controleert bestellingen 14

B1-K2-W3: Slaat geleverde bestellingen op 15

B1-K3: Verleent gastvrijheid 16

B1-K3-W1: Bereidt gastgerichte werkzaamheden voor 17

B1-K3-W2: Draagt bij aan een gastgerichte beleving 17

B1-K3-W3: Draagt bij aan een sociaal en fysiek veilige werkomgeving 18

B1-K3-W4: Rondt gastgerichte werkzaamheden af 19

B1-K3-W5: Evalueert de (eigen) werkzaamheden 19

2. Generieke onderdelen 20

Profieldeel 21

P5: Gespecialiseerd kok 21

P5-K1: Geeft leiding aan medewerkers 21

P5-K1-W1: Plant en verdeelt werkzaamheden 22

P5-K1-W2: Stuurt medewerkers aan 22

P5-K2: Optimaliseert het gastronomische aanbod 23

P5-K2-W1: Signaleert trends en ontwikkelingen 23

P5-K2-W2: Adviseert over menu's en gerechten 24

P5-K2-W3: Ontwikkelt nieuwe menu's en gerechten 24

P5-K2-W4: Evalueert en verbetert het gastronomisch aanbod 25

P5-K2-W5: Draagt bij aan verbetering van efficiëntie en duurzaamheid 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.

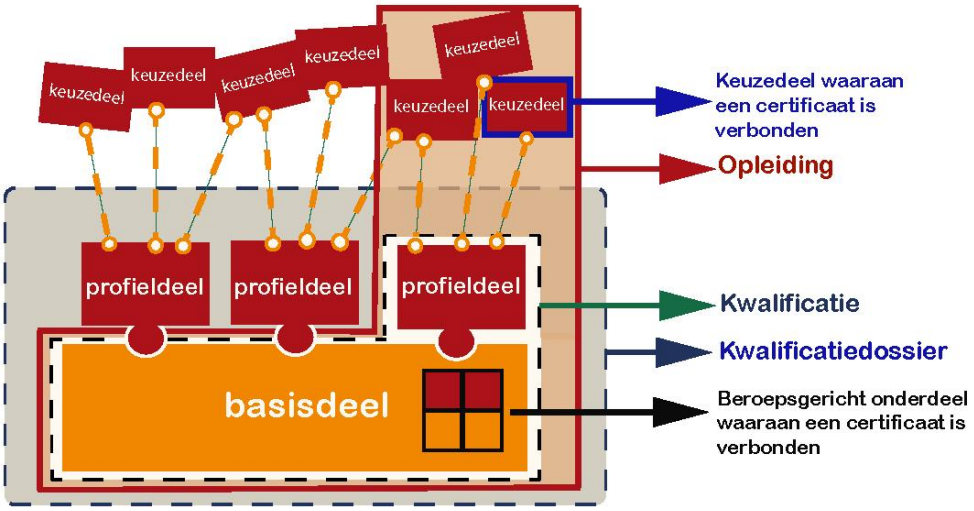
Opbouw dossier
Dit kwalificatiedossier bevat de kwalificatie-eisen voor één of meerdere mbo-beroepen en bestaat uit:

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. Alle beschikbare keuzedelen voor dit kwalificatiedossier zijn te vinden op https://kwalificatie-mijn.s-bb.nl.

Het KD kan een of meer bijlagen 'eisen mbo-certificaat' bevatten. In deze bijlagen is vermeld welke beroepsgerichte onderdelen zijn geselecteerd voor het hieraan verbinden van een mbo-certificaat.



Taal en rekenen
De generieke kwalificatie-eisen voor taal en rekenen zijn benoemd in het basisdeel.

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	SBU
P1 Gespecialiseerd kok	4	Nee	middenkaderopleiding	4800

B1-K1	Bereidt (componenten van) gerechten	B1-K1-W1	Maakt mise en place
		B1-K1-W2	Past (componenten van) gerechten aan
		B1-K1-W3	Bereidt (componenten van) gerechten
		B1-K1-W4	Werkt (componenten van) gerechten voor uitgifte af
		B1-K1-W5	Maakt schoon en ruimt op

B1-K2	Beheert voorraden	B1-K2-W1	Controleert en/of bestelt voorraden
		B1-K2-W2	Ontvangt en controleert bestellingen
		B1-K2-W3	Slaat geleverde bestellingen op

B1-K3	Verleent gastvrijheid	B1-K3-W1	Bereidt gastgerichte werkzaamheden voor
		B1-K3-W2	Draagt bij aan een gastgerichte beleving
		B1-K3-W3	Draagt bij aan een sociaal en fysiek veilige werkomgeving
		B1-K3-W4	Rondt gastgerichte werkzaamheden af
		B1-K3-W5	Evalueert de (eigen) werkzaamheden

Profieldeel
De profielen in dit kwalificatiedossier hebben de volgende (specifieke) kerntaken en werkprocessen:

P1	Kok		
	Geen extra kerntaken en werkprocessen		

P2	Medewerker foodservice		
P2-K1	Verkoopt en distribueert bestellingen	P2-K1-W1	Verkoopt bestellingen
		P2-K1-W2	Distribueert bestellingen

P3	Zelfstandig werkend kok		
P3-K1	Coördineert en optimaliseert keukenwerkzaamheden	P3-K1-W1	Plant en verdeelt werkzaamheden
		P3-K1-W2	Instrueert en begeleidt medewerkers
		P3-K1-W3	Vernieuwt en verbetert (componenten van) gerechten
		P3-K1-W4	Draagt bij aan verbetering van efficiëntie en duurzaamheid

P4	Allround medewerker foodservice		
P4-K1	Verkoopt en distribueert bestellingen	P4-K1-W1	Verkoopt bestellingen
		P4-K1-W2	Distribueert bestellingen
P4-K2	Coördineert keuken- en verkoopwerkzaamheden	P4-K2-W1	Plant en verdeelt werkzaamheden
		P4-K2-W2	Instrueert en begeleidt medewerkers
		P4-K2-W3	Voert dag-administratie uit
		P4-K2-W4	Coördineert verkoop en distributie

P5	Gespecialiseerd kok		
P5-K1	Geeft leiding aan medewerkers	P5-K1-W1	Plant en verdeelt werkzaamheden
		P5-K1-W2	Stuurt medewerkers aan
P5-K2	Optimaliseert het gastronomische aanbod	P5-K2-W1	Signaleert trends en ontwikkelingen
		P5-K2-W2	Adviseert over menu's en gerechten
		P5-K2-W3	Ontwikkelt nieuwe menu's en gerechten
		P5-K2-W4	Evalueert en verbetert het gastronomisch aanbod
		P5-K2-W5	Draagt bij aan verbetering van efficiëntie en duurzaamheid

P6	Leidinggevende keuken		
P6-K1	Geeft leiding aan medewerkers	P6-K1-W1	Plant en verdeelt werkzaamheden
		P6-K1-W2	Stuurt medewerkers aan
		P6-K1-W3	Voert gesprekken en overleg met medewerkers
P6-K2	Beheert en optimaliseert keukenprocessen	P6-K2-W1	Maakt een operationeel plan
		P6-K2-W2	Begroot en bewaakt keukenfinanciën
		P6-K2-W3	Stuurt aan op verbetering van het proces in de keuken
		P6-K2-W4	Voert menu-engineering uit

P7	Manager foodservice		
P7-K1	Geeft leiding aan medewerkers	P7-K1-W1	Plant en verdeelt werkzaamheden
		P7-K1-W2	Stuurt medewerkers aan
		P7-K1-W3	Voert gesprekken en overleg met medewerkers
P7-K2	Voert beheers- en bedrijfsvoeringstaken uit	P7-K2-W1	Maakt een operationeel plan
		P7-K2-W2	Begroot financiën en bewaakt budgetten
		P7-K2-W3	Voert dag-administratie uit
		P7-K2-W4	Stuurt bij op basis van data

Basisdeel

1. Beroepsspecifieke onderdelen

Typering van de beroepengroep

Context

De beginnend beroepsbeoefenaar werkt in de gastvrijheidsbranche bij bedrijven die gericht zijn op het verzorgen van maaltijden voor gasten en/of het verkopen en distribueren hiervan, zoals een horecabedrijf, een cateringbedrijf, een foodservicebedrijf of een congreszaal.

Het werkveld van de beginnend beroepsbeoefenaar is zeer divers. Zo zijn er bedrijven die gericht zijn op hoogwaardige gerechten/maaltijden die afgestemd zijn op specifieke gastwensen en waar de gast wat langer verblijft voor een optimale beleving. De focus ligt hierbij op gastronomie. Daarnaast zijn er bedrijven die zich meer op systeemgastronomie richten, waarbij de verblijfsduur van de gast relatief kort is, waar gasten verwachten dat de service correct en snel is en waar de medewerkers contact hebben met de gast en tegelijkertijd bestellingen geheel of gedeeltelijk klaarmaken, samenstellen of verzamelen.
De wens en beleving van de gast* staan centraal in de uitvoering van alle werkzaamheden, die tevens bijdragen aan het behalen van (commerciële) doelen binnen de bedrijfsformule.

De beginnend beroepsbeoefenaar werkt samen met collega's, leidinggevenden en/of andere betrokkenen en altijd voor of met gasten die verschillen in onder andere leeftijd, cultuur, wensen en besteedbaar budget.

* waar in dit dossier 'gast' staat, kan ook ‘klant’ of ‘cliënt’ worden gelezen.

Typerende beroepshouding

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een gastvrije, servicegerichte en flexibele houding, is representatief en werkt vanuit het perspectief van tevreden gasten. Alle activiteiten zijn gericht op het realiseren van de behoeften en verwachtingen van gasten binnen de kaders van de bedrijfsformule en het gastvrijheidsconcept.

De beginnend beroepsbeoefenaar is coöperatief, communicatief, sociaal vaardig en collegiaal en kan zowel zelfstandig als in een team werken. Voor de werkzaamheden in de keuken is de beginnend beroepsbeoefenaar motorisch vaardig en gefocust en gaat die planmatig te werk ten behoeve van een goede voortgang. De manier van werken is efficiënt en op duurzaamheid gericht. In contact met de gast toont de beginnend beroepsbeoefenaar een open houding, is die representatief, informatief en komt die de gast zoveel mogelijk tegemoet in diens wensen zonder de bedrijfsdoelstellingen uit het oog te verliezen.

Het is noodzakelijk dat de beginnend beroepsbeoefenaar kan omgaan met piekbelasting en de hectiek van het werk. De beginnend beroepsbeoefenaar kan goed meebewegen met de processen in en om de keuken, toont doorzettingsvermogen en is bereid zich extra in te zetten. Daarbij is die zich bewust van de impact van niet reguliere werktijden en de fysieke, soms hectische werkuitvoering op diens gezondheid.
De beginnend beroepsbeoefenaar houdt bij de werkuitvoering rekening met de voorschriften op het gebied van veiligheid, arbo, persoonlijke hygiëne, HACCP-richtlijnen, milieuzorg en duurzaamheid.

Resultaat van de beroepengroep

Aantrekkelijke (componenten van) gerechten en tevreden, terugkerende gasten die in hun wensen en behoeften zijn voorzien.

B1-K1: Bereidt (componenten van) gerechten

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

B1-K1: Bereidt (componenten van) gerechten

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, aanpassen en afwerken van (componenten van) gerechten en het opruimen en schoonmaken zijn relevante basiskennis en vaardigheden nodig. Daarnaast vraagt het werken binnen een steeds internationalere omgeving enige beheersing van de Engelse taal.

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
In een keuken van gastronomische of 'fine-dining' restaurants krijgt de gespecialiseerd kok te maken met complexere bereidingswijzen en specifiekere gastwensen dan in een foodservicegelegenheid. De gespecialiseerd kok richt zich voornamelijk op hoogwaardige (culinaire) ingrediënten, de presentatie en esthetiek van (het component van) het gerecht en een creatieve en verfijnde manier van bereiden. De gespecialiseerd kok combineert hierbij verschillende gestandaardiseerde werkwijzen met creatieve technieken en werken naar eigen inzicht. Problemen die zich voordoen kunnen leiden tot verlies van kwaliteit, smaak, presentatie van het gerecht, reputatieschade van het bedrijf en/of klantontevredenheid en vragen om specifieke en meer aangepaste benaderingen en oplossingen. De gespecialiseerd kok beschikt over relevante specialistische kennis en vaardigheden.

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.

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
De gespecialiseerd kok heeft een coördinerende en aansturende rol, is verantwoordelijk voor het behalen van de gestelde doelen en een gezamenlijk eindresultaat. De gespecialiseerd kok legt in voorkomende gevallen verantwoording af aan een eindverantwoordelijke.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- 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
- kan recepten lezen en interpreteren
- kan recepten omrekenen
- 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
- heeft basiskennis van kwaliteitsnormen

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
- heeft specialistische kennis van (regionale) trends en ontwikkelingen t.a.v. gastronomie en bereiding
- heeft specialistische warenkennis
- heeft specialistische kennis van verschillende bereidingswijzen
- heeft specialistische kennis van producten en ingrediënten
- heeft specialistische kennis van (bijzondere) voedingswensen en voedingseisen
- heeft specialistische kennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot het bereiden van gerechten, zoals afvalbeheer en het minimaliseren van voedselverspilling, energie- en waterverbruik en verpakking
- heeft specialistische kennis van recepturen
- heeft specialistische kennis van allergenen
- heeft specialistische kennis van ergonomisch werken
- heeft specialistische kennis van kwaliteitsbeleid
- kan specialistische vakterminologie t.a.v. gastronomie toepassen
- kan uitgangspunten van de gastronomie toepassen

B1-K1: Bereidt (componenten van) gerechten

- kan complexe recepten omrekenen naar alternatieve aantallen
- kan bijzondere bereidingen in de (koude en warme) keuken toepassen
- kan siervakken voor de bereiding van horecapatisserie toepassen
- kan recepten lezen en begrijpen in het Engels

B1-K1-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.

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
De gespecialiseerd kok maakt ingrediënten en/of producten schoon, deelt ze op en weegt ze af. De gespecialiseerd kok houdt de planning in de gaten, bewaakt de kwaliteit, signaleert afwijkingen, communiceert deze naar collega's en/of leidinggevende en neemt gepaste actie.

Resultaat

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

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
De kwaliteit en de planning zijn bewaakt, afwijkingen zijn gesignaleerd en gecommuniceerd naar collega's of leidinggevende.

Gedrag

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

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
- Signaleert en anticipeert tijdig op afwijkingen in het voorbereidingsproces.

De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren

B1-K1-W2: Past (componenten van) gerechten aan

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar bespreekt de mogelijkheden om (componenten van) gerechten aan te passen, bijvoorbeeld aan gastaanallen en/of (specifieke) gastwensen. De beginnend beroepsbeoefenaar rekent aantallen van ingrediënten om naar gewenste aanpassing, verzamelt de benodigde ingrediënten voor de gewenste aanpassing en verwerkt de aanpassing vervolgens in (de component van) het gerecht.

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
De gespecialiseerd kok past receptuur aan en legt aangepaste receptuur, indien nodig, vast in het receptensysteem.

B1-K1-W2: Past (componenten van) gerechten aan

Resultaat

Aangepaste (componenten van) gerechten die aansluiten bij de gastaantallen en/of gastwensen passend binnen de bedrijfsformule.

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
Aangepaste recepturen die indien nodig zijn vastgelegd in het receptensysteem.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Voert zorgvuldig berekeningen uit om de gerechten aan te passen;
- Past (componenten van) gerechten binnen de kaders van de bedrijfsformule aan;
- Komt zoveel mogelijk tegemoet aan de wensen en behoeften van de gast binnen de gestelde kaders.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten, Instructies en procedures opvolgen

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
- Legt de aangepaste recepturen, volgens voorgeschreven procedure, vast in het receptensysteem;
- Toont zich vindingrijk in het aanpassen van recepturen aan de geloofsovertuiging, wensen, behoeften en dieeteisen van de gasten.

De onderliggende competenties zijn: Instructies en procedures opvolgen, Omgaan met verandering en aanpassen

B1-K1-W3: 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.

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
De gespecialiseerd kok bereidt bijzondere, creatieve en luxe (componenten van) gerechten of horecapatisserie-producten in de patisseriekeuken, past het recept en/of de eigen creativiteit toe, combineert verschillende bereidingstechnieken en houdt bij het bereiden van gerechten de planning in de gaten. Bij afwijkingen in het bereidingsproces neemt de gespecialiseerd kok gepaste actie.

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.

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. Combinaties van verschillende bereidingstechnieken zijn ingezet en bij afwijkingen in het bereidingsproces zijn gepaste acties uitgevoerd.

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;

B1-K1-W3: Bereidt (componenten van) gerechten
- 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
Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: - Neemt tijdig gepaste actie bij afwijkingen in het bereidingsproces; - Richt zich tot op detailniveau op het bereiden van gerechten en horecapatisserieproducten van hoge kwaliteit; - Gaat op een creatieve manier te werk bij de bereiding van gerechten, componenten of horecapatisserieproducten. De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Vakdeskundigheid toepassen

B1-K1-W4: Werkt (componenten van) gerechten voor 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 beoefenaar 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.
Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: De gespecialiseerd kok controleert gerechten op uitgangspunten van de gastronomie, bewaakt de voortgang en grijpt in als dat nodig is.
Resultaat
De (componenten van) gerechten zijn afgewerkt en klaar voor uitgifte, het bedienend/verkopend personeel is geïnformeerd.
Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: Gerechten zijn gecontroleerd op uitgangspunten van de gastronomie en de voortgang van het proces van afwerking voor uitgifte is bewaakt.
Gedrag
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
Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: - Communiceert regelmatig met collega's in de keuken over de status van gerechten; - Richt zich tot op detailniveau bij de afwerking van gerechten; - Signaleert tijdig afwijkingen in het proces van afwerking voor uitgifte en neemt gepaste actie. De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Vakdeskundigheid toepassen, Plannen en organiseren

B1-K1-W5: 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: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

B1-K2: Beheert voorraden

Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar werkt bij het beheren 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 voorraadbeheer goed uit te kunnen voeren zijn basiskennis en vaardigheden nodig voor de processen controleren, bestellen, ontvangen en opslaan.

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
De gespecialiseerd kok combineert verschillende gestandaardiseerde werkwijzen met het werken naar eigen inzicht. De problemen die zich voordoen, vragen om specifieke en meer aangepaste benaderingen en oplossingen. De gespecialiseerd kok beschikt daarbij over relevante brede en specialistische kennis en vaardigheden.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor de kwaliteit en het zelfstandig en veilig uitvoeren van het eigen werk.

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
De gespecialiseerd kok heeft een coördinerende en aansturende rol, is verantwoordelijk voor de bedrijfsvoering en het behalen van de gestelde doelen en commercieel positieve resultaten. De gespecialiseerd kok legt in voorkomende gevallen verantwoording af aan een eindverantwoordelijke.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- 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

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
- heeft specialistische kennis van relevante bedrijfsvoorschriften
- heeft specialistische kennis van wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, HACCP en FIFO
- heeft specialistische kennis van eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling en bereidingswijze van gerechten, producten en ingrediënten
- heeft specialistische kennis van voorraad- en keukenadministratie
- heeft specialistische kennis van voedingseisen
- heeft specialistische kennis van opslagcondities
- heeft specialistische kennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot voorraadbeheer, zoals afvalbeheer en het minimaliseren van voedselverspilling, energie- en waterverbruik en verpakking
- heeft specialistische kennis van grondstoffen
- kan bedrijfsspecifieke voorschriften met betrekking tot de voorraadadministratie toepassen

B1-K2-W1: Controleert en/of bestelt voorraden

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar controleert of assisteert bij de controle van de (keuken)voorraden op aantal, kwaliteit en houdbaarheid. De beginnend beroepsbeoefenaar houdt de bewaar- of opslagplaats op orde, vult de

B1-K2-W1: Controleert en/of bestelt voorraden
werkvoorraad bij, registreert voorraadgegevens en geeft deze indien nodig door aan de leidinggevende. Indien nodig vult de beginnend beroepsbeoefenaar een bestellijst in.
Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: De gespecialiseerd kok stelt inkoopspecificaties op, plaatst bestellingen bij leveranciers, monitort het verloop van producten en voorraadgegevens (inclusief financiële kengetallen). De gespecialiseerd kok kiest indien nodig andere voorraden en/of bepaalt nieuwe opslagmethoden op basis van de beoordeling van kwaliteit.
Resultaat
De voorraden zijn gecontroleerd, bijgevuld en indien van toepassing besteld.
Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: Inkoopspecificaties zijn opgesteld, bestellingen zijn geplaatst, voorraadgegevens zijn gemonitord en mogelijke andere keukenvoorraden zijn gekozen en/of andere opslagmethoden bepaald.
Gedrag
De beginnend beroepsbeoefenaar: - Controleert de voorraad nauwkeurig en volgens bedrijfsvoorschriften; - Houdt de opslagplaats volgens bedrijfsvoorschriften netjes en op orde; - Vult voorraden nauwkeurig bij; - Registreert voorraadgegevens conform (bedrijfs)voorschriften en relevante wet- en regelgeving; - Vult indien van toepassing bestellijsten volledig en nauwkeurig in. De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen
Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: - Maakt bij de bestelling correct gebruik van bestelmethoden die in het bedrijf gebruikelijk zijn; - Stelt nauwkeurige en volledige inkoopspecificaties op; - Brengt tijdig het verloop van producten en ingrediënten kaart zodat tekorten zoveel mogelijk worden voorkomen; - Combineert verschillende soorten gegevens ten behoeve van zo optimaal mogelijke voorraadniveaus en opslagmethoden. De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Analyseren

B1-K2-W2: 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.
Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: De gespecialiseerd kok reclameert afwijkingen bij de leverancier en handelt eventuele retourzendingen af.
Resultaat
Bestellingen zijn in ontvangst genomen en gecontroleerd en afwijkingen zijn gerapporteerd.
Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: Afwijkingen zijn gereclameerd bij de leverancier en eventuele retourzendingen zijn afgehandeld.
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
Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:

B1-K2-W2: Ontvangt en controleert bestellingen

- Reclameert en/of retourneert afwijkingen in de geleverde bestelling tijdig en accuraat.

De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren

B1-K2-W3: 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.

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: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

B1-K3: Verleent gastvrijheid

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 binnen een steeds internationalere omgeving enige beheersing van de Engelse taal.

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
De gespecialiseerd kok combineert verschillende gestandaardiseerde werkwijzen met het werken naar eigen inzicht. De problemen die zich voordoen, vragen om specifieke en meer aangepaste benaderingen en oplossingen. De beginnend beroepsbeoefenaar beschikt over relevante brede en specialistische kennis en vaardigheden.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor de kwaliteit en het zelfstandig en veilig uitvoeren van het eigen werk.

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
De gespecialiseerd kok heeft een coördinerende en aansturende rol, is verantwoordelijk voor de bedrijfsvoering en het behalen van de gestelde doelen en (commercieel) positieve resultaten. De verschillende complexe taken worden naast elkaar uitgevoerd, de gespecialiseerd kok heeft het overzicht over het geheel en begrijpt hoe de verschillende factoren elkaar beïnvloeden. De gespecialiseerd kok legt in voorkomende gevallen verantwoording af aan een eindverantwoordelijke.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- 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 relevante trends en ontwikkelingen in het vakgebied
- 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 gedragsregels en toleranties hierin
- heeft basiskennis van sociale veiligheid
- heeft basiskennis van SDG's (sustainable development goals)
- heeft basiskennis van de klachtenprocedure
- heeft basiskennis van gangbare (Engelse) vaktermen
- kan werken met in de gastvrijheidsbranche veelgebruikte materialen en middelen
- kan verschillende gesprekstechnieken toepassen
- kan prioriteiten stellen in de eigen werkzaamheden
- kan reflectievaardigheden toepassen
- kan samenwerken met collega's
- kan feedback geven en ontvangen
- 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

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
- heeft brede kennis van verschillende gastvrijheidsconcepten
- heeft brede kennis van vaktaal
- heeft brede kennis van verschillende bedrijfstypes, -formules en -concepten in de gastvrijheidsbranche

B1-K3: Verleent gastvrijheid

- heeft brede kennis van het (bedrijfsspecifieke) aanbod producten en/of diensten
- heeft brede kennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot het aanbod van producten/diensten
- heeft brede kennis van relevante trends en ontwikkelingen in het vakgebied
- heeft brede kennis van voor het werk relevante wet- en regelgeving waaronder Arbo, AVG, milieu- en veiligheidsvoorschriften
- heeft brede kennis van het verloop van de guest journey
- heeft brede kennis van verschillende klantgroepen/gasttypen en bijbehorend gedrag
- heeft brede kennis van omgangsvormen en culturele verschillen daarbinnen
- heeft brede kennis van gedragsregels en toleranties hierin
- heeft brede kennis van sociale veiligheid

B1-K3-W1: Bereidt gastgerichte werkzaamheden voor

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar verdiept zich in de bedrijfsformule en het gastvrijheidsconcept, het commerciële aanbod van het bedrijf, de guest journey en de eigen plek in het geheel. De beginnend beroepsbeoefenaar plant de eigen werkzaamheden, brengt de nodige prioriteiten aan en stemt af met collega's. De beginnend beroepsbeoefenaar achterhaalt informatie over gasten en maakt het persoonlijk voorkomen klaar voor het werk. De beginnend beroepsbeoefenaar checkt eventuele bijzonderheden en/of openstaande acties en zorgt (indien van toepassing) dat deze worden opgevolgd, bijvoorbeeld door collega's hierop te attenderen.

Resultaat

De werkzaamheden zijn afgestemd, gepland en organisatorisch en praktisch voorbereid, in lijn met de bedrijfsformule en het gastvrijheidsconcept.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Verzamelt actief informatie over de werkuitvoering en aandachtspunten;
- Vraagt tijdig om verduidelijking of hulp bij onduidelijkheden;
- Plant werkzaamheden in een logische volgorde;
- Stemt effectief af met collega's, leidinggevende of overige betrokkenen;
- Werkt accuraat volgens de voorschriften van de organisatie.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Materialen en middelen inzetten, Plannen en organiseren, Instructies en procedures opvolgen

B1-K3-W2: 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.

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
De gespecialiseerd kok presenteert het menu aan gasten, informeert hen over de herkomst, opbouw en bereiding van de gastronomische gerechten en onderneemt passende actie bij eventuele problemen, klachten of bijzonderheden.

Resultaat

Er is bijgedragen aan een optimale beleving, afgestemd op de gast en in lijn met de bedrijfsformule en het gastvrijheidsconcept.

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:

B1-K3-W2: Draagt bij aan een gastgerichte beleving

Het menu is gepresenteerd en gasten zijn geïnformeerd over de opbouw en bereiding van gastronomische gerechten. Passende actie is uitgevoerd bij eventuele problemen, klachten of bijzonderheden.

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.

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

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
- Presenteert het menu met passie en met persoonlijke aandacht en interesse voor de gast;
- Informeert de gast op professionele, begrijpelijke en enthousiaste wijze over het gerecht;
- Neemt tijdig passende actie bij eventuele problemen, klachten of bijzonderheden.

De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren

B1-K3-W3: Draagt bij aan een sociaal en fysiek 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.

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
De gespecialiseerd kok onderneemt passende actie bij bijzonderheden en risico's voor de veiligheid van zichzelf, gasten en collega's.

Resultaat

Er is een bijdrage geleverd aan een fysiek en sociaal veilige werkomgeving en onveilige situaties zijn besproken.

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
Er is passende actie ondernomen bij eventuele bijzonderheden en onveilige situaties.

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.

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

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
- Toont initiatief bij het nemen van passende actie.

De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren

B1-K3-W4: Rondt gastgerichte werkzaamheden af
Omschrijving
De beginnend beroepsbeoefenaar zorgt voor overdraagbaarheid van de werkzaamheden door belangrijke informatie, gemaakte afspraken, bijzonderheden en eventuele derving of schades te melden en te registreren. Daar waar nodig stemt de beginnend beroepsbeoefenaar de afrondende werkzaamheden af met collega's en/of leidinggevende.
Resultaat
De werkzaamheden zijn volgens geldende richtlijnen en afspraken overgedragen, eventuele derving of schades zijn gemeld en geregistreerd.
Gedrag
De beginnend beroepsbeoefenaar: - Meldt en registreert relevante zaken op de afgesproken manier; - Werkt volgens bedrijfs-, veiligheidsvoorschriften en relevante wetgeving. De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Instructies en procedures opvolgen

B1-K3-W5: Evalueert de (eigen) werkzaamheden
Omschrijving
De beginnend beroepsbeoefenaar verzamelt en bespreekt feedback over het eigen functioneren met collega's en/of de leidinggevende/eindverantwoordelijke, waarbij die reflecteert op het eigen handelen in relatie tot de samenwerking, de bedrijfsformule en het gastvrijheidsconcept. De beginnend beroepsbeoefenaar noemt verbeterpunten voor het eigen gastgerichte handelen, maakt zo nodig afspraken en legt deze vast.
Resultaat
De eigen werkzaamheden zijn geëvalueerd, verbeterpunten zijn geformuleerd en benodigde afspraken zijn gemaakt en vastgelegd.
Gedrag
De beginnend beroepsbeoefenaar: - Verzamelt actief en doelgericht feedback over het eigen functioneren; - Schetst een realistisch beeld van het eigen functioneren; - Draagt actief en doelgericht verbeteringen voor de eigen werkwijzen aan; - Legt afspraken indien nodig nauwkeurig vast. De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Onderzoeken, Leren, Omgaan met verandering en aanpassen

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

P5 Gespecialiseerd kok

Mbo-niveau

4

Typering van het beroep

De gespecialiseerd kok werkt in horecabedrijven in het midden- en hogere segment, in een gastronomische keuken die veelal in verschillende delen (parties) is opgedeeld. De gespecialiseerd kok voert veelal opdrachten uit van de chef-kok/souschef. De gespecialiseerd kok richt zich voornamelijk op het bereiden en vernieuwen van hoogwaardige, culinaire gerechten die bijzonder, creatief en/of luxe zijn. Dit vraagt een combinatie van culinaire, gastronomische kennis en vaardigheden, organisatorische bekwaamheid en een passie voor voedselbereiding op hoog culinair niveau. Naast deze creatieve, uitvoerende werkzaamheden, denkt de gespecialiseerd kok ook na over de gastronomische samenstelling van de menukaart, stuurt en organiseert die de werkzaamheden binnen de verschillende parties en bewaakt die de kwaliteit van de gemaakte (componenten van) gerechten. De verschillende complexe taken voert de gespecialiseerd kok naast elkaar uit, waarbij die overzicht houdt over het geheel en begrijpt hoe de verschillende factoren elkaar beïnvloeden. Voor het werk van de gespecialiseerd kok zijn een initiërende, innovatieve, inspirerende, nieuwsgierige, creatieve, commerciële, operationele beroepshouding en persoonlijke effectiviteit nodig. Daarnaast beschikt die over sterke communicatieve vaardigheden om instructies duidelijk over te kunnen brengen. Bij al diens taken werkt de gespecialiseerd kok zo efficiënt mogelijk en werkt die nauw samen met de leidinggevende/manager/chef-kok/souschef.

Beroepsvereisten

Nee

P5-K1 Geeft leiding aan medewerkers

Complexiteit

De gespecialiseerd kok geeft leiding aan een groep mensen, die elk een eigen gastronomisch specialisme, werkopvatting, interesse, motivatie, capaciteit en betrokkenheid heeft. Omdat die te maken kan krijgen met afwijkingen van gangbare procedures moet de gespecialiseerd kok proactief en oplossingsgericht te werk gaan en meerdere processen op elkaar afstemmen. Daarnaast zorgt de gespecialiseerd kok voor de benodigde randvoorwaarden voor de uitvoering van het werk. De gespecialiseerd kok kan dan ook niet volstaan met routinematige en standaardprocedures en moet voor elke situatie naar een passende oplossing zoeken. De gespecialiseerd kok heeft relevante kennis en vaardigheden nodig om leiding te geven en kan deze kennis toepassen in beroepstaken die tactisch en operationeel van aard zijn. Daarnaast vraagt het werken binnen een steeds internationalere omgeving enige beheersing van de Engelse taal.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De gespecialiseerd kok vervult een aansturende, informerende, bewakende, adviserende, inspirerende, coachende en faciliterende rol. De gespecialiseerd kok is eindverantwoordelijk voor de werkzaamheden binnen de afdeling, het team of het onderdeel van het bedrijf en zelf verantwoordelijk voor verrichte werkzaamheden, resultaten ervan en de kwaliteit van beide. Bij de uitvoering van diens werkzaamheden vervult de gespecialiseerd kok een voorbeeldfunctie naar medewerkers toe en legt die verantwoording over de uitvoering van diens werkzaamheden af bij de ondernemer of de leidinggevende. De gespecialiseerd kok heeft geen beslissingsbevoegdheid, maar mag op verzoek van de leidinggevende/manager/chef-kok/souschef wel adviseren.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- heeft kennis van planningsmethoden
- kan korte, eenvoudige dagelijkse gesprekken met collega's voeren in het Engels
- kan planningsvaardigheden toepassen
- kan computerprogramma's gebruiken om werkroosters te maken
- kan diverse gesprekstechnieken hanteren
- kan coachingsvaardigheden toepassen
- kan een agenda voor de vergadering opstellen
- kan inwerkprocedures toepassen

P5-K1 Geeft leiding aan medewerkers

- kan personeelsbeleid en -instrumenten inzetten
- kan sociale vaardigheden toepassen
- kan verschillende leiderschapsstijlen hanteren

P5-K1-W1 Plant en verdeelt werkzaamheden

Omschrijving

De gespecialiseerd kok maakt een planning voor de inzet van de medewerkers en een werkrooster en houdt hierbij rekening met de capaciteit en kwaliteiten van de medewerkers. De gespecialiseerd kok kent taken, verantwoordelijkheden en bevoegdheden toe aan medewerkers. De gespecialiseerd kok past de planning aan als er verbeterpunten of problemen zijn en houdt hierbij rekening met relevante richtlijnen, bedrijfsvoorschriften en wettelijke voorschriften. De gespecialiseerd kok stemt indien nodig het plan af met de leidinggevende/manager/chef-kok/souschef.

Resultaat

Werkzaamheden zijn zo optimaal mogelijk gepland en verdeeld.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- 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 de bedrijfsrichtlijnen, cao-bepalingen, Arbowet en overige wettelijke bepalingen.

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

P5-K1-W2 Stuurt medewerkers aan

Omschrijving

De gespecialiseerd kok delegeert werkzaamheden aan (lerende) medewerkers en geeft hen hierbij de benodigde opdrachten en instructies over de te verrichten taken, prioriteiten en te behalen resultaten. De gespecialiseerd kok 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. De gespecialiseerd kok stuurt daarbij aan op het behalen van persoonlijke en teamdoelstellingen en stimuleert (lerende) medewerkers om zelf problemen op te lossen of alternatieven uit te proberen en geeft adviezen bij mogelijke problemen en/of stagnatie in de werkzaamheden. De gespecialiseerd kok besteedt aandacht aan het bevorderen van een goede verstandhouding tussen collega's onderling en ziet die erop toe dat er op de werkvloer wordt gewerkt volgens relevante wetgeving.

Resultaat

Iedere (lerende) medewerker heeft begeleiding ontvangen, de samenwerking in het team is goed, persoonlijke en teamdoelstellingen worden nagestreefd en resultaten zijn behaald.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Geeft (lerende) medewerkers op overtuigende wijze duidelijke aanwijzingen, instructies en/of opdrachten;
- Geeft (lerende) medewerkers heldere, onderbouwde en constructieve feedback over diens functioneren;
- Motiveert (lerende) medewerkers actief om diens beste te doen, doelen te bereiken, uitdagingen aan te gaan en eigen ideeën en opvattingen in te brengen.
- Bewaakt nauwgezet de kwaliteit van werkzaamheden en productiviteit aan de hand van de gestelde eisen en planning;
- Signaleert tijdig aandachtpunten voor de uitvoering van werkzaamheden,
- Analyseert de situatie en het aandachtspunt zorgvuldig en komt met een passende oplossing;

De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Begeleiden, Samenwerken en overleggen, Analyseren

P5-K2 Optimaliseert het gastronomische aanbod

Complexiteit

De gerechten en menu's waarmee de gespecialiseerd kok werkt, zijn over het algemeen bijzonder, creatief en/of luxe en moeten aan een hoge kwaliteit en specifieke gastronomische eisen voldoen. Dit vraagt om het volgen van nieuwe trends en ontwikkelingen in de culinaire wereld en continue verbetering van het gastronomisch aanbod en standaarden. Bij het streven naar vernieuwing houdt de gespecialiseerd kok rekening met randvoorwaarden, voortgang van de bedrijfsvoering en de na te streven bedrijfsdoelen. Fouten in de uitvoering van de taken kunnen de verwachtingen en het vertrouwen van gasten in het bedrijf (financieel) nadelig beïnvloeden en kunnen tevens nadelige gevolgen hebben voor de gezondheid van gasten en het imago en de financiën van het bedrijf. De gespecialiseerd kok kan dan ook niet volstaan met routinematige en standaardprocedures maar zal ook specifieke en meer aangepaste benaderingen en oplossingen toepassen. Dit vraagt om culinaire creativiteit, hoge vakspecialiteit en flexibiliteit. De gespecialiseerd kok heeft specialistische kennis nodig op het gebied van culinaire trends en ontwikkelingen en voedselbereiding en uitstekende technische en adviesvaardigheden. Ook moet die over organisatorische vaardigheden beschikken om vernieuwing tot stand te brengen. Daarnaast vraagt het werken binnen een steeds internationalere omgeving enige beheersing van de Engelse taal.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De gespecialiseerd kok vervult een uitvoerende, creatieve, inspirerende, informerende, adviserende, en faciliterende rol. De gespecialiseerd kok vervult verder een bewakende rol waarbij die erop toeziet dat medewerkers het vastgestelde beleid naleven. De gespecialiseerd kok is verantwoordelijk voor de eigen werkzaamheden en voor de uitvoering van de werkzaamheden in de partie. De gespecialiseerd kok legt daarover verantwoording af aan diens leidinggevende/manager/chef-kok/souschef.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- kan korte, eenvoudige dagelijkse gesprekken met collega's voeren in het Engels
- heeft specialistische kennis van trends en ontwikkelingen in de horecabranche (op het gebied van gerechten, grondstoffen, producten en bereidingstechnieken, apparatuur en opvattingen van consumenten)
- heeft specialistische kennis van gastronomische concepten
- heeft specialistische kennis van assortimentsgroepen
- heeft specialistische kennis van smaakkenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur van (bijzondere, creatieve en luxe) gerechten
- heeft specialistische kennis van eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze van bijzondere, creatieve, luxe en horecapatisserieproducten en -ingrediënten
- heeft specialistische kennis van menu-ontwerp
- heeft specialistische kennis van menu-presentatie
- heeft specialistische kennis van dieet- en voedingswensen /-eisen
- heeft specialistische kennis van financiële en bedrijfsdoelstellingen
- heeft specialistische kennis van de begrippen efficiëntie, kostenstructuur, kosten-batenanalyse
- heeft specialistische kennis van relevante technologieën en middelen die efficiëntie kunnen bevorderen
- heeft specialistische kennis van duurzaamheidsaspecten
- kan afwegingen maken om de efficiëntie te verhogen en kosten te verlagen
- kan adviesvaardigheden toepassen
- kan recepten schrijven/opstellen
- kan menuraamwerken opstellen
- kan rapportagevaardigheden toepassen
- kan eenvoudige recepten lezen en begrijpen in het Engels
- kan kwaliteitseisen toepassen

P5-K2-W1 Signaleert trends en ontwikkelingen

Omschrijving

De gespecialiseerd kok volgt trends en ontwikkelingen in de horecabranche, bijvoorbeeld op het gebied van gerechten, grondstoffen, producten en bereidingstechnieken, apparatuur en opvattingen van consumenten. De gespecialiseerd kok brengt de trends en ontwikkelingen in kaart en bespreekt de invloed ervan op het aanbod en de behoeften en verwachtingen van gasten met collega's.

Resultaat

Trends en ontwikkelingen zijn in kaart gebracht en besproken.

P5-K2-W1 Signaleert trends en ontwikkelingen

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Is nieuwsgierig en constant alert op nieuwe trends en ontwikkelingen in de branche;
- Herkent trends en ontwikkelingen die van belang zijn voor het productenaanbod tijdig;
- Brengt relevante trends en ontwikkelingen overzichtelijk in kaart;
- Bespreekt relevante trends en ontwikkelingen tijdig met collega's.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Ondernemend en commercieel handelen, Samenwerken en overleggen

P5-K2-W2 Adviseert over menu's en gerechten

Omschrijving

De gespecialiseerd kok geeft inhoudelijk advies over (nieuwe of vernieuwde) menu's en gerechten aan collega's en gasten. De gespecialiseerd kok adviseert over menu-ontwerp, ingrediënten, smaakprofielen, gerechtenopbouw, bereiding en kooktechnieken en doet aanbevelingen met betrekking tot dieetwensen, allergenen of andere bijzonderheden. Ook adviseert de gespecialiseerd kok over hoe gerechten op een aantrekkelijke en professionele wijze gepresenteerd kunnen worden. De gespecialiseerd kok communiceert hierover naar collega's en gasten en licht toe waarom bepaalde keuzes zijn gemaakt. De gespecialiseerd kok doet waar nodig een voorstel voor een geschikt alternatief door ingrediënten in het (standaard)recept te vervangen of een ander menu of gerecht voor te stellen.

Resultaat

Collega's en gasten zijn geïnformeerd en geadviseerd over (nieuwe of vernieuwde) menu's en gerechten.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Geeft een heldere, duidelijke toelichting op (keuzes voor) menu's en gerechten aan collega's en gasten;
- Geeft op deskundige wijze inhoudelijk advies over menu's en gerechten aan collega's en gasten;
- Straalt professionaliteit uit;
- Stelt creatieve, volwaardige alternatieven voor bestaande menu's en gerechten voor.

De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Vakdeskundigheid toepassen, Creëren en innoveren

P5-K2-W3 Ontwikkelt nieuwe menu's en gerechten

Omschrijving

De gespecialiseerd kok draagt ideeën en suggesties voor nieuwe gastronomische (bijzondere, creatieve en/of luxe) menu's en gerechten aan bij de leidinggevende/manager. De gespecialiseerd kok maakt hierbij combinaties van smaakprofielen en bereidingstechnieken en sluit aan op trends en ontwikkelingen in de horecabranche (bijvoorbeeld op het gebied van nieuwe innovatieve bereidingstechnieken, seizoensproducten, lokale ingrediënten en gastwensen) en het gewenste kwaliteitsniveau. Na overleg werkt de gespecialiseerd kok de ideeën uit in termen van een recept en probeert die het recept vervolgens uit. De gespecialiseerd kok evalueert en beoordeelt het recept en past de receptuur indien nodig aan. Tot slot legt de gespecialiseerd kok de nieuwe receptuur vast in een (eigen) receptensysteem.

Resultaat

Nieuwe culinaire hoogstaande menu's en (componenten van) gerechten zijn ontwikkeld en recepten zijn beschreven en vastgelegd in het receptensysteem.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Speelt adequaat in op vernieuwing, duurzaamheid en gastwensen;
- Toont creativiteit bij het ontwikkelen van nieuwe gastronomische menu's en gerechten;
- Controleert nauwkeurig of het nieuwe menu of gerecht voldoet aan de gestelde kwaliteitseisen;
- Berekent zorgvuldig de standaardhoeveelheid en grootte van een portie ten behoeve van de receptuur;
- Legt nieuwe recepturen volgens voorgeschreven procedures vast in het receptensysteem.

P5-K2-W3 Ontwikkelt nieuwe menu's en gerechten

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

P5-K2-W4 Evalueert en verbetert het gastronomisch aanbod

Omschrijving

De gespecialiseerd kok verzamelt informatie over het gastronomisch aanbod van het bedrijf en kijkt daarbij naar het gastronomisch concept, de diversiteit aan gerechten, seizoensgebondenheid, prijzen en gerechten die meer of minder worden afgenomen. Daarnaast verzamelt en evalueert de gespecialiseerd kok (periodiek) beschikbare informatie en data, zoals verkoopcijfers, gastinformatie en reviews. De gespecialiseerd kok beoordeelt en interpreteert de verzamelde informatie, brengt mogelijke kansen en bedreigingen in kaart en vertaalt deze naar een concreet onderbouwd voorstel voor een verbetering van het aanbod.

Resultaat

Op basis van evaluatie is een concreet onderbouwd voorstel voor verbetering van het gastronomisch aanbod gedaan.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Verzamelt proactief alle relevante informatie om te kunnen evalueren;
- Analyseert de verzamelde informatie grondig en trekt logische conclusies;
- Brengt relevante kansen en bedreigingen voor het aanbod overzichtelijk in kaart;
- Doet weloverwogen (verbeter)voorstellen op basis van diens bevindingen uit de evaluatie, die het (commerciële) aanbod ten goede komen.

De onderliggende competenties zijn: Analyseren, Ondernemend en commercieel handelen, Bedrijfsmatig handelen

P5-K2-W5 Draagt bij aan verbetering van efficiëntie en duurzaamheid

Omschrijving

De gespecialiseerd kok ziet toe op en controleert doelmatig gebruik van grondstoffen, apparatuur, tijd en energie. Denk hierbij aan efficiënt gebruik van ingrediënten om voedselverspilling te minimaliseren of regelmatig onderhoud van keukenapparatuur om energieverbruik te beperken. De gespecialiseerd kok controleert en analyseert productieprocessen, herkent aandachtspunten en draagt suggesties aan voor nieuwe werkmethoden die de efficiëntie en duurzaamheid moeten verbeteren. Vervolgens informeert die collega's en voert de nieuwe werkmethoden ze waar mogelijk uit.

Resultaat

Productieprocessen zijn geanalyseerd en suggesties voor nieuwe werkmethoden ter verbetering van efficiëntie en duurzaamheid zijn aangedragen en waar mogelijk uitgevoerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Is alert op kansen/mogelijkheden om de efficiëntie en duurzaamheid te verbeteren, zonder de service te beperken;
- Draagt proactief verbeteringen aan;
- Komt met realistische, haalbare voorstellen;
- Toont financieel bewustzijn.

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