Gespecialiseerd kok

Beroepsbeschrijving

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 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.

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

Geeft leiding aan medewerkers

- Plant en verdeelt werkzaamheden
- Stuurt medewerkers aan

Optimaliseert het gastronomische aanbod

- Adviseert over menu's en gerechten
- Draagt bij aan verbetering van efficiëntie en duurzaamheid
- Evalueert en verbetert het gastronomisch aanbod
- Ontwikkelt nieuwe menu's en gerechten
- Signaleert trends en ontwikkelingen

Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid

Crebo
27064

Niveau
4

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.