samenwerking
beroepsonderwijs
bedrijfsleven

Profiel van kwalificatiedossier:

Keuken & foodservice

Code 23426

» Leidinggevende keuken (Code 27065)

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 11

B1-K2: Beheert voorraden 13

B1-K2-W1: Controleert en/of bestelt voorraden 14

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

P6: Leidinggevende keuken 21

P6-K1: Geeft leiding aan medewerkers 21

P6-K1-W1: Plant en verdeelt werkzaamheden 22

P6-K1-W2: Stuurt medewerkers aan 22

P6-K1-W3: Voert gesprekken en overleg met medewerkers 23

P6-K2: Beheert en optimaliseert keukenprocessen 24

P6-K2-W1: Maakt een operationeel plan 24

P6-K2-W2: Begroot en bewaakt keukenfinanciën 25

P6-K2-W3: Stuurt aan op verbetering van het proces in de keuken 25

P6-K2-W4: Voert menu-engineering uit 26

Leeswijzer

Het kwalificatiedossier voor het middelbaar beroepsonderwijs geeft weer wat de beginnend beroepsbeoefenaar moet kennen en kunnen aan het einde van de mbo-opleiding.

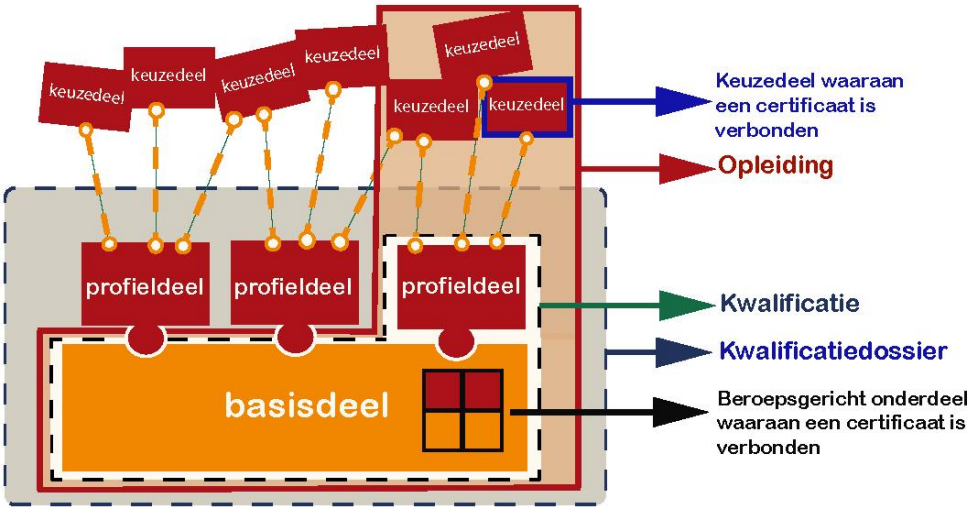
Opbouw dossier
Dit kwalificatiedossier bevat de kwalificatie-eisen voor één of meerdere mbo-beroepen en bestaat uit:

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 Leidinggevende keuken	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 Leidinggevende keuken geldt aanvullend:
In een keuken van gastronomische of 'fine-dining' restaurants krijgt de leidinggevende keuken te maken met complexere bereidingswijzen en specifiekere gastwensen dan in een foodservicegelegenheid. De leidinggevende keuken richt zich voornamelijk op hoogwaardige (culinaire) ingrediënten, de presentatie en esthetiek van (het component van) het gerecht en een verfijnde manier van bereiden. De leidinggevende keuken combineert hierbij verschillende gestandaardiseerde werkwijzen met het 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 leidinggevende keuken beschikt over relevante brede 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 Leidinggevende keuken geldt aanvullend:
De leidinggevende keuken heeft een coördinerende en aansturende rol, is verantwoordelijk voor de bedrijfsvoering. De leidinggevende keuken 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 Leidinggevende keuken geldt aanvullend:
- kan recepten lezen en begrijpen in het Engels
- heeft brede kennis van (regionale) trends en ontwikkelingen t.a.v. gastronomie en bereiding
- heeft brede warenkennis
- heeft brede kennis van verschillende bereidingswijzen
- heeft brede kennis van producten en ingrediënten
- heeft brede kennis van (bijzondere) voedingswensen en voedingseisen
- heeft brede kennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot het bereiden van gerechten, zoals afvalbeheer en het minimaliseren van voedselverspilling, energie- en waterverbruik en verpakking
- heeft brede kennis van recepturen
- heeft brede kennis van allergenen
- heeft brede kennis van ergonomisch werken
- kan brede vakterminologie t.a.v. gastronomie toepassen
- heeft brede kennis van kwaliteitsbeleid

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

Resultaat

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

Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:
De kwaliteit en de planning zijn bewaakt, afwijkingen zijn gesignaleerd en gecommuniceerd naar collega's of manager.

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 Leidinggevende keuken 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 Leidinggevende keuken geldt aanvullend:
De leidinggevende keuken past receptuur aan en legt aangepaste receptuur, indien nodig, vast in het receptensysteem.

Resultaat

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

Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:
Aangepaste recepturen die indien nodig zijn vastgelegd in het receptensysteem.

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

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 Leidinggevende keuken 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 Leidinggevende keuken geldt aanvullend:
De leidinggevende keuken past het recept toe, maakt combinaties tussen verschillende bereidingstechnieken en houdt bij het bereiden van gerechten de planning in de gaten. Bij afwijkingen in het bereidingsproces neemt de leidinggevende keuken 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 Leidinggevende keuken geldt aanvullend:
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;
- 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 Leidinggevende keuken geldt aanvullend:
- Neemt tijdig gepaste actie bij afwijkingen in het bereidingsproces.

De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren

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 Leidinggevende keuken geldt aanvullend:
De leidinggevende keuken 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 Leidinggevende keuken geldt aanvullend:
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 Leidinggevende keuken geldt aanvullend:
- Communiceert regelmatig met collega's in de keuken over de status van gerechten;
- Signaleert tijdig afwijkingen in het proces van afwerking voor uitgifte en neemt gepaste actie.

De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, 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;

B1-K1-W5: Maakt schoon en ruimt op
- 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 Leidinggevende keuken geldt aanvullend:
De leidinggevende keuken 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 leidinggevende keuken beschikt daarbij over relevante brede 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 Leidinggevende keuken geldt aanvullend:
De leidinggevende keuken heeft een coördinerende en aansturende rol, is verantwoordelijk voor de bedrijfsvoering en het behalen van de gestelde doelen en commercieel positieve resultaten. De leidinggevende keuken 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 Leidinggevende keuken geldt aanvullend:
- heeft brede kennis van relevante bedrijfsvoorschriften m.b.t. voorraadbeheer
- heeft brede kennis van wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, HACCP en FIFO
- heeft brede kennis van eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling en bereidingswijze van gerechten, producten en ingrediënten
- heeft brede kennis van voorraad- en keukenadministratie
- heeft brede kennis van voedingseisen
- heeft brede kennis van opslagcondities
- heeft brede kennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot voorraadbeheer, zoals afvalbeheer en het minimaliseren van voedselverspilling, energie- en waterverbruik en verpakking
- heeft brede kennis van grondstoffen

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 werkvoorraad bij, registreert voorraadgegevens en geeft deze indien nodig door aan de leidinggevende. Indien nodig vult de beginnend beroepsbeoefenaar een bestellijst in.

Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:
De leidinggevende keuken stelt inkoopspecificaties op, plaatst bestellingen bij leveranciers en monitort voorraadgegevens (inclusief financiële kengetallen).

Resultaat

De voorraden zijn gecontroleerd, bijgevuld en indien van toepassing besteld.

Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:
Inkoopspecificaties zijn opgesteld, bestellingen zijn geplaatst en voorraadgegevens (inclusief financiële kengetallen) gemonitord.

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 Leidinggevende keuken 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.

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 Leidinggevende keuken geldt aanvullend:
De leidinggevende keuken reclameert afwijkingen bij de leverancier, analyseert de opgemerkte afwijkingen en handelt eventuele retourzendingen af.

Resultaat

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

Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:
Afwijkingen zijn gereclameerd bij de leverancier, opgemerkte afwijkingen zijn geanalyseerd 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.

B1-K2-W2: Ontvangt en controleert bestellingen

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

Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:
- Trekt de juiste conclusies bij geconstateerde afwijkingen;
- Reclameert en/of retourneert afwijkingen in de geleverde bestelling tijdig en accuraat.

De onderliggende competenties zijn: Analyseren

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 Leidinggevende keuken geldt aanvullend:
De leidinggevende keuken 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 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 Leidinggevende keuken geldt aanvullend:
De leidinggevende keuken heeft een coördinerende en aansturende rol, is verantwoordelijk voor de bedrijfsvoering en het behalen van de gestelde doelen en (commercieel) positieve resultaten. De beginnend beroepsbeoefenaar 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 Leidinggevende keuken 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
- heeft brede kennis van het (bedrijfsspecifieke) aanbod producten en/of diensten
- heeft brede kennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot het aanbod van producten/diensten

B1-K3: Verleent gastvrijheid

- 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 Leidinggevende keuken geldt aanvullend:
De leidinggevende keuken informeert gasten over de opbouw en bereiding van (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 Leidinggevende keuken geldt aanvullend:
Gasten zijn geïnformeerd over de opbouw en bereiding van (gastronomische) gerechten en passende actie is uitgevoerd bij eventuele problemen, klachten of bijzonderheden.

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

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 Leidinggevende keuken geldt aanvullend:
- 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 Leidinggevende keuken geldt aanvullend:
De leidinggevende keuken 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 Leidinggevende keuken 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 Leidinggevende keuken 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

P6 Leidinggevende keuken

Mbo-niveau

4

Typering van het beroep

De leidinggevende keuken 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 werkomgeving kenmerkt zich door piektijden, efficiëntie en teamwork. De leidinggevende keuken heeft een coördinerende en leidinggevende rol in de keuken, maar voert daarnaast ook uitvoerende werkzaamheden uit, zoals het bereiden van maaltijden of het beheren van de voorraad. De leidinggevende keuken richt zich voornamelijk op het aansturen en bewaken van het proces in de keuken en het verbeteren hiervan. Dit vraagt naast een passie voor voedselbereiding ook om leidinggevende en organisatorische capaciteiten voor het maken en bewaken van diverse plannen, calculaties, begrotingen en budgetten, het verdelen van werk en het aansturen van medewerkers op de werkvloer. De verschillende complexe taken voert de leidinggevende keuken naast elkaar uit, waarbij die overzicht houdt over het geheel en begrijpt hoe de verschillende factoren elkaar beïnvloeden. De leidinggevende keuken kan kostenbewust handelen, vertoont commercieel gedrag en beschikt over sterke communicatieve vaardigheden om instructies duidelijk over te kunnen brengen. Verder zijn voor het werk van de leidinggevende keuken een initiërende, commerciële, operationele beroepshouding en persoonlijke effectiviteit nodig.

Beroepsvereisten

Nee

P6-K1 Geeft leiding aan medewerkers

Complexiteit

De leidinggevende keuken geeft leiding aan een groep mensen, waarvan elk individu een eigen werkopvatting, interesse, motivatie, capaciteit en betrokkenheid heeft. Omdat die te maken kan krijgen met diverse situaties en afwijkingen van gangbare procedures moet de leidinggevende keuken proactief en oplossingsgericht te werk gaan, meerdere processen op elkaar afstemmen en tegelijkertijd zorgen voor de benodigde randvoorwaarden voor de uitvoering van het werk. De leidinggevende keuken kan, gelet op het voorgaande, dan ook niet volstaan met routinematige en standaardprocedures en moet voor elke situatie naar een passende oplossing zoeken. De leidinggevende keuken heeft brede 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 leidinggevende keuken vervult een aansturende, informerende, bewakende, adviserende, coachende en faciliterende rol. De leidinggevende keuken is eindverantwoordelijk voor de werkzaamheden binnen de afdeling, vestiging, 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 leidinggevende keuken een voorbeeldfunctie naar medewerkers toe en legt verantwoording over de uitvoering van diens werkzaamheden af bij de ondernemer/manager.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- heeft kennis van planningsmethoden
- heeft brede kennis van employability
- heeft brede kennis van functieprofielen
- kan korte, eenvoudige dagelijkse gesprekken met collega's voeren in het Engels
- heeft brede kennis van arbeidsvoorwaarden
- heeft brede kennis van conflicthantering
- heeft brede kennis van personeelsgesprekken
- heeft brede kennis van werving- en selectie instrumenten
- heeft brede kennis van ziekteverzuimbeleid
- heeft brede kennis van arbeidsovereenkomsten van de (lerende) medewerker

P6-K1 Geeft leiding aan medewerkers

- heeft kennis van de cao van de branche
- 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
- kan personeelsbeleid en -instrumenten inzetten
- kan sociale vaardigheden toepassen
- kan verschillende leiderschapsstijlen hanteren

P6-K1-W1 Plant en verdeelt werkzaamheden

Omschrijving

De leidinggevende keuken 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 leidinggevende keuken kent taken, verantwoordelijkheden en bevoegdheden toe aan medewerkers. De leidinggevende keuken past de planning aan als er verbeterpunten of problemen zijn en houdt hierbij rekening met relevante richtlijnen, bedrijfsvoorschriften en wettelijke voorschriften. De leidinggevende keuken stemt het plan indien nodig af met de manager/ondernemer.

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

P6-K1-W2 Stuurt medewerkers aan

Omschrijving

De leidinggevende keuken 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 leidinggevende keuken 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 leidinggevende keuken 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, geeft adviezen bij mogelijke problemen en/of stagnatie in de werkzaamheden. De leidinggevende keuken besteedt aandacht aan het bevorderen van een goede verstandhouding tussen collega's onderling en ziet 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 best te doen, doelen te bereiken, uitdagingen aan te gaan en eigen ideeën en opvattingen in te brengen;

P6-K1-W2 Stuurt medewerkers aan

- 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

P6-K1-W3 Voert gesprekken en overleg met medewerkers

Omschrijving

De leidinggevende keuken bereidt zich voor op een personeelsgesprek door zich te verdiepen in de betreffende (lerende) medewerker. De leidinggevende keuken stemt tijdens het gesprek diens manier van communiceren af op de betreffende (lerende) medewerker en hanteert daarbij gesprekstechnieken die passen bij het type gesprek. Ook voert de leidinggevende keuken werkoverleg met (lerende) medewerkers in diens team en informeert medewerkers hierin over het beleid van de gehele organisatie. De leidinggevende keuken bespreekt veranderingen in het werk, actuele zaken, evaluaties van werkzaamheden en knelpunten. Daarnaast bespreekt de leidinggevende keuken zaken die het functioneren en de harmonie in het team beïnvloeden en legt afspraken vast.

Resultaat

Overleg en gesprekken met (lerende) medewerkers zijn gevoerd en afspraken zijn vastgelegd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Communiceert helder en in voor medewerkers begrijpelijke taal;
- Luistert actief en met aandacht naar (lerende) medewerkers;
- Handelt onbevooroordeeld in gesprekken met (lerende) medewerkers;
- Maakt duidelijke afspraken met de (lerende) medewerker en/of het team tijdens het gesprek;
- Legt gemaakte afspraken op afgesproken wijze vast;
- Neemt bedrijfsprocedures en wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het personeelsbeleid in acht.

De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Begeleiden, Ethisch en integer handelen, Instructies en procedures opvolgen, Samenwerken en overleggen

P6-K2 Beheert en optimaliseert keukenprocessen

Complexiteit

De leidinggevende keuken stemt een veelheid van processen op elkaar af en zorgt daarnaast tegelijkertijd voor de benodigde randvoorwaarden voor de uitvoering van het werk. Tevens moet de leidinggevende keuken de kwaliteit van de dienstverlening voortdurend onder de loep nemen en deze waar nodig verbeteren en vernieuwen. De leidinggevende keuken kan, gelet op het voorgaande, dan ook niet volstaan met routinematige en standaardprocedures en zal voor elke situatie naar een passende oplossing moeten zoeken en die op een zodanige manier toepassen dat de voortgang van de bedrijfsuitvoering en de na te streven beleidsdoelen niet in gevaar komen. De leidinggevende keuken heeft brede kennis en vaardigheden nodig op het gebied van het productassortiment en de bedrijfsvoering in de keuken en kan deze kennis toepassen in beroepstaken die tactisch en operationeel van aard zijn.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De Leidinggevende keuken kok vervult een uitvoerende, informerende, adviserende en faciliterende rol. De Leidinggevende keuken werkt veelal samen met een relatief grote groep mensen, die elk een eigen werkopvatting, interesse, motivatie, capaciteit en betrokkenheid heeft. De Leidinggevende keuken is eindverantwoordelijk voor de bedrijfsuitvoering in de keuken en derhalve verantwoordelijk voor het imago van het bedrijf, maar ook voor de tevredenheid van gasten, gerealiseerde bedrijfsdoelen en voor een goede werksfeer tussen medewerkers in de keuken. Daarnaast is de Leidinggevende keuken verantwoordelijk voor de veiligheid en hygiëne in de keuken waarbij de wettelijke regels en bedrijfsvoorschriften worden nageleefd. De Leidinggevende keuken legt verantwoording af aan de ondernemer/manager.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- heeft kennis van eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze van producten en ingrediënten
- kan menuraamwerken opstellen
- kan rapportagevaardigheden toepassen
- heeft brede kennis van kenmerken van een operationeel plan
- heeft brede kennis van financiële doelstellingen
- heeft brede kennis van het ondernemingsplan/bedrijfsdoelstellingen
- heeft brede kennis van assortimentsgroepen
- heeft brede kennis van smaakkenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur van gerechten
- heeft brede kennis van trends en ontwikkelingen op het gebied gerechtbereidingen
- heeft brede kennis van (logistieke) processen in de keuken
- heeft brede kennis van financiële termen, zoals omzet, verschillende soorten kosten, winst, bruto- en nettomarge
- kan een swot-analyse opstellen
- kan verwachte kosten en omzetten berekenen
- kan kwaliteitseisen toepassen
- heeft kennis van financiële stromen
- heeft brede kennis van ontwikkelingen en trends in de maatschappij, in de branche en in de omgeving van het bedrijf
- kan een kosten-batenanalyse maken
- kan financiële overzichten interpreteren
- kan marketingstrategieën inzetten

P6-K2-W1 Maakt een operationeel plan

Omschrijving

De leidinggevende keuken signaleert trends en ontwikkelingen in maatschappij, branche en omgeving en gaat na welke gevolgen deze hebben voor de bedrijfsvoering van de keuken. De leidinggevende keuken brengt vervolgens de doelstellingen voor het team, de afdeling of het bedrijf in kaart, beschrijft welke taken daarvoor moeten worden uitgevoerd, maakt een inschatting van de benodigde mensen, materialen en middelen en verwerkt dit in een operationeel plan. Hierbij besteedt de leidinggevende keuken in het plan ook aandacht aan werkwijzen en werkmethoden voor bijvoorbeeld voorraadbeheer, kwaliteitscontroles en de keuken- en bereidingsprocessen. De leidinggevende keuken stemt het operationeel plan af met de ondernemer/manager.

P6-K2-W1 Maakt een operationeel plan

Resultaat

Er is een onderbouwd, afgestemd operationeel plan voor het team, de afdeling en/of het bedrijf gemaakt.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Schat kansen en risico's reëel in en vertaalt deze in realistische doelen en uitvoerbare activiteiten;
- Maakt een realistische inschatting van de benodigde mensen, materialen, middelen en kosten;
- Bepaalt efficiënt de juiste prioriteiten in activiteiten voor het behalen van operationele doelen;
- Stemt activiteiten zodanig op elkaar af dat deze uitvoerbaar en haalbaar zijn;
- Stemt tijdig en volgens bedrijfsrichtlijnen met de ondernemer of de manager af over eventuele aanpassingen;
- Schrijft een volledig, nauwkeurig en logisch gestructureerd operationeel plan.

De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Samenwerken en overleggen, Formuleren en rapporteren, Plannen en organiseren, Ondernemend en commercieel handelen

P6-K2-W2 Begroot en bewaakt keukenfinanciën

Omschrijving

De leidinggevende keuken maakt financiële analyses van de omzet op basis van relevante informatie en legt deze vast in een rapportage. De leidinggevende keuken voert kostenberekeningen uit van activiteiten van de afdeling en plannen voor de toekomst en maakt op basis daarvan een begroting. De leidinggevende keuken legt de omzetanalyse en de begroting voor aan de eindverantwoordelijke/ondernemer. Om de kosten te bewaken vergelijkt de leidinggevende keuken toegestane kosten met werkelijk gemaakte kosten van de afdeling/activiteit, verklaart eventuele verschillen, beschrijft maatregelen om kosten te besparen c.q. opbrengsten te verhogen. De leidinggevende keuken verantwoordt financiën door ze administratief vast te leggen en te rapporteren.

Resultaat

De keukenfinanciën zijn begroot, bewaakt, verantwoord en gerapporteerd en maatregelen voor kostenbesparing zijn voorgesteld en afgestemd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Verwerkt en registreert alle benodigde gegevens accuraat;
- Controleert en analyseert grondig relevante financiële gegevens en resultaten;
- Trekt logische conclusies en verwerkt deze in een volledige en overzichtelijke financiële rapportage;
- Toont financieel bewustzijn;
- Maakt realistische kostenberekeningen en begrotingsvoorstellen;
- Bespreekt de financiële resultaten tijdig met het management;
- Stelt tijdig realistische en economisch aantrekkelijke financiële maatregelen voor.

De onderliggende competenties zijn: Analyseren, Bedrijfsmatig handelen, Formuleren en rapporteren

P6-K2-W3 Stuurt aan op verbetering van het proces in de keuken

Omschrijving

De leidinggevende keuken analyseert de processen in de keuken, signaleert aandachtspunten en brengt deze in kaart. Denk hierbij aan de routing in de keuken, het inkoopproces, kwaliteitscontroles of communicatie met de bediening. De leidinggevende keuken draagt ideeën en suggesties voor vernieuwing of verbetering van het proces in de keuken aan en bespreekt deze met de eindverantwoordelijke/ondernemer. De leidinggevende werkt de besproken voorstellen uit in een plan van aanpak. De leidinggevende introduceert het plan van aanpak bij de keukenmedewerkers en zorgt ervoor dat één of meerdere voorstellen worden uitgevoerd. De leidinggevende keuken ziet erop toe dat de afgesproken verbeteringen worden nageleefd en vastgelegd.

Resultaat

Het proces in de keuken is vernieuwd of verbeterd en aangepast.

P6-K2-W3 Stuurt aan op verbetering van het proces in de keuken

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Komt met creatieve, vernieuwende ideeën;
- Maakt een gestructureerd plan van aanpak en brengt hierin prioriteiten aan;
- Kiest voor een haalbare vernieuwingen/verbeteringen die voldoen aan gestelde kwaliteitseisen;
- Overlegt tijdig met betrokkenen over het plan van aanpak voor de vernieuwing/verbetering;
- Geeft duidelijke instructie(s) en aanwijzingen om de vernieuwing/verbetering door te voeren;
- Legt vernieuwde of verbeterde ideeën en suggesties volgens voorgeschreven procedures vast.

De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Formuleren en rapporteren, Creëren en innoveren, Kwaliteit leveren, Instructies en procedures opvolgen

P6-K2-W4 Voert menu-engineering uit

Omschrijving

De leidinggevende keuken voert berekeningen uit met betrekking tot foodcost, verkoopprijzen van gerechten en financiële doelstellingen van het bedrijf. De leidinggevende keuken analyseert beschikbare informatie (gegevens over de populariteit van gerechten, menu's en berekeningen) en bepaalt welke gerechten en menugangen op de kaart het beste aansluiten op de wensen van de gasten en bijdragen aan de financiële doelstellingen van het bedrijf. De leidinggevende keuken doet indien nodig een voorstel voor wijzigingen van de menukaart en suggesties voor menu's en gerechten die op de kaart kunnen worden opgenomen.

Resultaat

Gerechten zijn beoordeeld in de mate waarin deze aansluiten op de wensen van de gasten en bijdragen aan de financiële doelstellingen van het bedrijf. Indien nodig is een voorstel gedaan voor wijziging van de menukaart.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Weegt voor- en nadelen goed tegen elkaar af bij diens voorstellen voor gerechten op de menukaart;
- Maakt onderbouwde keuzes bij diens voorstellen voor gerechten op de menukaart;
- Toont financieel bewustzijn bij diens voorstellen voor gerechten op de menukaart;
- Doet voorstellen voor gerechten en menugangen op de kaart, die bijdragen aan financiële doelstellingen van het bedrijf.

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