Leidinggevende keuken

Beroepsbeschrijving

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.

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
- Voert gesprekken en overleg met medewerkers

Beheert en optimaliseert keukenprocessen

- Begroot en bewaakt keukenfinanciën
- Maakt een operationeel plan
- Stuurt aan op verbetering van het proces in de keuken
- Voert menu-engineering uit

Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid

Crebo
27065

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.