samenwerking
beroepsonderwijs
bedrijfsleven

Eisen mbo-certificaat

Koken in de horeca

Code

C0021

Geldig vanaf

01-04-2019

Het mbo-certificaat is verbonden aan beroepsgerichte onderdelen van de kwalificatie:

Kok (Code 25180, Niveau)

Bijlage bij het kwalificatiedossier:

Keuken (Code 23085)

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Ontwikkeld door:
Gevalideerd op:

1. Algemene informatie

C1: Koken in de horeca
Indicatie studielast:
480 SBU
Wettelijke beroepsvereisten
Nee
Bijzondere vereisten
Nee
Toelichting
- Indien in een kerntaaktitel tussen haakjes (deels) staat, betekent dit dat uit de kerntaak van de kwalificatie waar het certificaat uit is voortgekomen, een selectie van werkprocessen is gemaakt, maar dat de kerntaaktitel gehandhaafd blijft. - Indien in een kerntaak (en in de onderliggende werkprocessen) wordt gesproken van een beginnend beroepsbeoefenaar of een specifieke beroepsbeoefenaar, dient 'certificaathouder' te worden gelezen.
Beschrijving In het scholingstraject van de certificaathouder komen vaardigheden aan de orde die nodig zijn om het praktische/hands-on 'keukenwerk' te kunnen uitvoeren. De belangrijkste taken voor de certificaathouder in de horecakeuken zijn het maken van een mise-en-place; het bereiden van gerechten en componenten; het afwerken hiervan voor uitgifte en het schoonmaken. Ook zorgt hij voor ontvangst, controle en opslag van geleverde producten. Het scholingstraject is praktijkgericht en bevat daarnaast ondersteunende theorie.
Scholingsbehoefte/Landelijke herkenbaarheid Het scholingstraject voorziet in de enorme behoefte om nieuw keukenpersoneel (in combinatie met een scholingstraject) aan boord te krijgen en versneld inzetbaar te hebben. En om te investeren in professionaliteit en binding van bestaande medewerkers. Het certificaat vergroot de kans op doorstroom naar de volledige kwalificatie Kok. Uit onderzoek* blijkt dat er een groot tekort aan keukenpersoneel bestaat in de horeca en dat een belangrijk deel van de vacatures moeilijk vervulbaar is. Ook het verloop in de branche is hoog. *Groenemeijer, L., J. de Kort, B. Marchal, M. Grotenhuis & J. Zwaneveld (2017), Arbeidsmarkt en opleidingsbehoeften Horeca. ABF Research: Delft.
Zelfstandige betekenis Met dit certificaat kan snel nieuw personeel worden toegerust en ingezet. Het scholingstraject bereidt de certificaathouder voor op de meeste praktische taken in de keuken zoals het maken van de mise en place, koken en schoonmaken.
Doelgroep Zij-instromers, werkenden die nog niet een diploma/ certificaat hebben, werkzoekenden die willen gaan werken in de keuken.
Onderdeel van kwalificatie Keuken Kok 25180

2. Inhoud eisen mbo-certificaat

Kerntaak kwalificatie	Kerntaak certificaat
Bereidt gerechten, B1-K1	Bereidt gerechten (deels) , C1-K1
Werkprocessen kwalificatie	Werkprocessen certificaat
Maakt mise en place , B1-K1-W2	Maakt mise en place , C1-K1-W1
Bereidt gerechten en componenten , B1-K1-W4	Bereidt gerechten en componenten , C1-K1-W2
Werkt gerechten voor de uitgifte af , B1-K1-W5	Werkt gerechten voor de uitgifte af , C1-K1-W3
Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon , B1-K1-W6	Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon , C1-K1-W4

Kerntaak kwalificatie	Kerntaak certificaat
Beheert keukenvoorraden, B1-K2	Ontvangt keukenvoorraden en slaat ze op , C1-K2
Werkprocessen kwalificatie	Werkprocessen certificaat
Ontvangt en controleert geleverde producten , B1-K2-W2	Ontvangt en controleert geleverde producten , C1-K2-W1
Slaat geleverde producten op , B1-K2-W3	Slaat geleverde producten op , C1-K2-W2

3. Uitwerking

C1-K1: Bereidt gerechten (deels)

Complexiteit

De medewerker in de keuken werkt over het algemeen volgens standaardwerkwijze, maar moet hierbij wel rekening houden met de wensen en verwachtingen van gasten. De medewerker in de keuken heeft bij het uitvoeren van zijn werkzaamheden te makten met een veelheid aan voorschriften en richtlijnen, zoals voortkomend uit de bedrijfsformule, voedselveiligheid, arbeidsomstandigheden en milieuzorg.
De medewerker in de keuken beschikt over algemene basiskennis en basisvaardigheden voor het werken in de keuken. Hij kan deze kennis reproduceren en toepassen in eenvoudige routinematige beroepsgerichte taken.
Als de medewerker in de keuken bij ontstane problemen niet kan volstaan met het toepassen van routinematige werkzaamheden en standaardprocedures, kan hij na overleg met zijn leidinggevende, van deze standaardprocedures afwijken.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De medewerker in de keuken heeft een uitvoerende rol en is verantwoordelijk voor zijn eigen werkzaamheden. Hij legt verantwoording af aan zijn direct leidinggevende, die de eindverantwoordelijkheid draagt. Hij werkt nauw samen met collega's.
De medewerker in de keuken voert zijn werkzaamheden uit onder supervisie en in opdracht van collega's op een hoger niveau.

Vakkennis en vaardigheden

De certificaathouder heeft:

- heeft kennis van voedingswensen en voedingseisen
- kan vakterminologie toepassen
- kan keukenapparatuur en –gereedschap hanteren
- kan afwerktechnieken toepassen
- kan bereidings- en kooktechnieken toepassen
- kan kwaliteitsnormen toepassen
- kan productietechnieken zoals schoonmaaktechnieken, opdeeltechnieken en koude en warme voorbewerkingen toepassen
- kan wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit en HACCP toepassen

C1-K 1-W1: Maakt mise en place

Omschrijving

De medewerker in de keuken zet de benodigde keukenapparatuur, -gereedschappen en producten klaar om te gebruiken. Hij kiest benodigde producten en ingrediënten. Hij beoordeelt te gebruiken ingrediënten op kwaliteit en bruikbaarheid. Hij maakt ingrediënten schoon, deelt ingrediënten op en bewerkt deze voor. Hij slaat ingrediënten meestal tussentijds op, op de daarvoor bestemde plaats

Resultaat

Benodigde keukenapparatuur en gereedschappen zijn gebruiksklaar gemaakt. Producten en ingrediënten zijn verzameld, beoordeeld op kwaliteit, bruikbaarheid en zijn bewerkt. Indien nodig zijn ingrediënten tussentijds opgeslagen.

Gedrag

De medewerker in de keuken:
- beoordeelt de kwaliteit en bruikbaarheid van producten en ingrediënten op basis van zijn vakkennis en past snel, precies en accuraat technieken toe voor de bewerking hiervan;
- gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschap voor de bewerking van producten en ingrediënten volgens de gebruiksvoorschriften en gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel;
- werkt bij het maken van mise-en-place ordelijk en houdt zich aan de opgestelde planning, waarbij hij de (bedrijfs) voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht neemt.

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

C1-K 1-W2: Bereidt gerechten en componenten

Omschrijving

C1-K 1-W2: Bereidt gerechten en componenten

De medewerker in de keuken bereidt gerechten en componenten volgens recept en op basis van de planning. Hij bewaakt en controleert de smaak, gaarheid en de kwaliteit van de gerechten en het bereidingsproces. Hij onderneemt actie wanneer de kwaliteit van gerechten afwijkt en communiceert deze afwijkingen naar collega's. Hij communiceert tijdens de bereiding, indien nodig, met collega's om verschillende kookwerkzaamheden op elkaar af te stemmen.

Resultaat

Gerechten zijn van goede kwaliteit en bereid volgens recept, bedrijfsvoorschriften en in overeenstemming met de wensen en verwachtingen van gasten. Er is overleg gevoerd met collega's. Afwijkingen in de kwaliteit zijn gesignaleerd en gecommuniceerd naar collega's.

Gedrag

De medewerker in de keuken :
- overlegt regelmatig met collega's om kookwerkzaamheden op elkaar af te stemmen en informeert of raadpleegt collega's tijdig bij problemen of afwijkingen in de kwaliteit of voortgang;
- kiest benodigde producten en ingrediënten, past benodigde bereidings- of kooktechnieken snel, precies en accuraat toe, controleert de kwaliteit van het bereide gerecht op basis van kwaliteitseisen en bewaakt het bereidingsproces op basis van receptuur;
- gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschap, voor de bereiding van gerechten en componenten, volgens gebruiksvoorschriften en gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel;
- werkt ordelijk en houdt zich aan de opgestelde planning, waarbij hij (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht neemt.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

C1-K 1-W3: Werkt gerechten voor de uitgifte af

Omschrijving

De medewerker in de keuken voert à-la-minute kookwerkzaamheden uit. Hij portioneert gerechten en maakt de gerechten op door ze te dresseren of te garneren. Hij controleert de bereide gerechten en verstrekkingen op presentatie, consistentie en temperatuur. Hij communiceert met de bediening over de te leveren service en over de kenmerken van de gerechten.

Resultaat

Gerechten zijn gecontroleerd op presentatie, consistentie en temperatuur. Bestellingen zijn doorgeefgereed en transportklaar gemaakt volgens de bedrijfsvoorschriften. Het bedienend personeel is geïnformeerd over de gerechten.

Gedrag

De medewerker in de keuken :
- communiceert tijdig met de bediening over gerechten die doorgeefgereed en transportklaar zijn, over de te leveren service en over de kenmerken van gerechten;
- kiest de geschikte benodigde producten en ingrediënten en past bereidings-, kook- en afwerktechnieken snel, precies en accuraat toe bij het afwerken van gerechten voor de uitgifte;
- gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschappen voor de afwerking van gerechten volgens gebruiksvoorschriften en gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel;
- werkt het gerecht af conform de huisstijl, houdt zich daarbij aan de opgestelde planning en houdt (bedrijfs)voorschriften, 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

C1-K 1-W4: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon

Omschrijving

De medewerker in de keuken maakt zijn eigen werkruimtes schoon en ordelijk. Hij maakt gebruikte apparatuur, materiaal en gereedschappen schoon, reinigt en desinfecteert ze eventueel en maakt ze droog of laat ze drogen. Hij controleert schoongemaakte en gereinigde apparaten, materialen en gereedschappen op gebreken en bergt ze daarna op in een schone en droge omgeving. Hij voert keukenafval af.

C1-K 1-W4: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon
Resultaat
Werkruimtes, gereedschappen en machines zijn ordelijk en schoon. Materialen en gereedschappen zijn opgeruimd en keukenafval is afgevoerd.
Gedrag
De medewerker in de keuken: - maakt een keuze uit beschikbare materialen en middelen en gebruikt deze op effectieve wijze voor het schoonmaken en desinfecteren van werkruimtes, gereedschappen en machines en gaat hier zorgvuldig en netjes mee om, door materialen en middelen na gebruik schoon, veilig en netjes op te ruimen in een droge en schone omgeving; - maakt werkruimtes, gereedschappen en machines na gebruik direct schoon en werkt daarbij conform (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving. De onderliggende competenties zijn: Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

C1-K2: Ontvangt keukenvoorraden en slaat ze op

Complexiteit

De medewerker in de keuken beschikt over algemene basiskennis en basisvaardigheden voor het controleren, ontvangen en opslaan van de voorraad. Hij kan deze kennis reproduceren en toepassen in eenvoudige routinematige beroepsgerichte taken. Als de medewerker in de keuken bij ontstane problemen niet kan volstaan met het toepassen van routinematige werkzaamheden en standaardprocedures, zal hij na overleg met zijn leidinggevende van deze standaardprocedures afwijken.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De medewerker in de keuken heeft een uitvoerende rol en is verantwoordelijk voor zijn eigen werkzaamheden. Hij legt verantwoording af aan zijn direct leidinggevende, die de eindverantwoordelijkheid draagt. Hij werkt nauw samen met collega's. De medewerker in de keuken voert zijn werkzaamheden uit onder leiding van collega's.

Vakkennis en vaardigheden

De certificaathouder heeft:

- heeft kennis van voedingswensen en voedingseisen
- kan wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit en HACCP toepassen
- kan relevante bedrijfsvoorschriften toepassen
- kan wettelijke richtlijnen op het gebied van FiFo toepassen
- kan zijn kennis over eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling en bereidingswijze van gerechten, producten en ingrediënten toepassen

C1-K 2-W1: Ontvangt en controleert geleverde producten

Omschrijving

De medewerker in de keuken neemt de geleverde bestelling in ontvangst, nadat hij de ingrediënten en producten eerst heeft gecontroleerd aan de hand van een controle- of ontvangstlijst voor ingrediënten en producten. Hij rapporteert, afhankelijk van de formule van het bedrijf, eventuele afwijkingen aan geleverde ingrediënten en producten aan de leidinggevende.

Resultaat

Bestellingen zijn in ontvangst genomen en ingrediënten en producten zijn gecontroleerd. Afwijkingen zijn gerapporteerd aan de leidinggevende. Derving en stagnatie in het productieproces zijn voorkomen.

Gedrag

De medewerker in de keuken:
- controleert de temperatuur, verpakking, kwaliteit en uiterlijke houdbaarheidsdatum van geleverde ingrediënten en producten en controleert aantallen, gewicht en opslagspecificaties aan de hand van de controle- of ontvangstlijst;
- constateert wanneer er informatie onjuist is en of er afwijkingen in de bestelling zijn;
- noteert eventuele beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling volledig en nauwkeurig en handelt, indien nodig en gewenst, klachten en retourzendingen volgens de daarvoor geldende procedure af, conform (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving.

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

C1-K 2-W2: Slaat geleverde producten op

Omschrijving

De medewerker in de keuken transporteert de in ontvangst genomen ingrediënten en producten. Hij controleert bewaarcondities in het magazijn of de koelruimte. Hij pakt ingrediënten en producten uit of om en plaatst ze op de daarvoor bestemde plek.

Resultaat

Bewaarcondities zijn gecontroleerd. Ingrediënten en producten zijn uit- of omgepakt, getransporteerd naar het magazijn of de koelruimte en daar opgeslagen.

Gedrag

De medewerker in de keuken:
- controleert of bewaarcondities van ingrediënten en producten in overeenstemming zijn met bewaarcondities in opslagruimtes;

C1-K 2-W2: Slaat geleverde producten op
- hanteert bij het opslaan van ingrediënten en producten het principe van 'first in, first out' en werkt conform de eisen van HACCP. De onderliggende competenties zijn: Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen