

Kwalificatiedossier mbo

Keuken

Crebonr. 23085

Kwalificaties

- » **Kok (Crebonr. 25180)**
- » **Zelfstandig werkend kok (Crebonr. 25182)**
- » **Gespecialiseerd kok (Crebonr. 25179)**
- » **Leidinggevende keuken (Crebonr. 25181)**

Geldig vanaf

01-08-2015

Opleidingsdomein

Horeca en bakkerij (Crebonr. 79120)

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Gevalideerd door: Sectorkamer Voedsel, groen en gastvrijheid
Op: 14-01-2016

Inhoudsopgave

Leeswijzer	5
Overzicht van het kwalificatiedossier	6
Basisdeel	8
1. Beroepsspecifieke onderdelen	8
B1-K1: Bereidt gerechten	8
B1-K1-W1: Plant zijn werkzaamheden	10
B1-K1-W2: Maakt mise en place	11
B1-K1-W3: Past recepten aan	12
B1-K1-W4: Bereidt gerechten en componenten	13
B1-K1-W5: Werkt gerechten voor de uitgifte af	14
B1-K1-W6: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon	15
B1-K1-W7: Verricht onderhoud aan keukeninventaris	16
B1-K2: Beheert keukenvoorraden	17
B1-K2-W1: Bestelt benodigde producten	18
B1-K2-W2: Ontvangt en controleert geleverde producten	19
B1-K2-W3: Slaat geleverde producten op	20
B1-K2-W4: Controleert producten en voert keukenadministratie uit	20
2. Generieke onderdelen	21
Profieldeel	22
P1: Kok	22
P2: Zelfstandig werkend kok	23
P2-K1: Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken	23
P2-K1-W1: Ontwikkelt nieuwe gerechten	24
P2-K1-W2: Voert menu-engineering uit	24
P2-K1-W3: Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten	24
P2-K1-W4: Ondersteunt de verbetering van kwaliteit	25
P2-K2: Geeft leiding en voert beheerstaken uit	26
P2-K2-W1: Instrueert en begeleidt lerende medewerkers	26
P2-K2-W2: Voert informele en ondersteunt bij formele gesprekken met lerende medewerkers	27
P3: Gespecialiseerd kok	28
P3-K1: Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken	28
P3-K1-W1: Ontwikkelt nieuwe gerechten	29
P3-K1-W2: Voert menu-engineering uit	29
P3-K1-W3: Draagt ideeën aan voor de samenstelling van menu's en gerechten	30
P3-K1-W4: Stelt de menukaart op	30
P3-K1-W5: Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten	31
P3-K1-W6: Ondersteunt de verbetering van de kwaliteit	31
P3-K1-W7: Signaleert en beoordeelt trends en ontwikkelingen	32
P3-K2: Geeft leiding en voert beheerstaken uit	33
P3-K2-W1: Plant en verdeelt de werkzaamheden	34
P3-K2-W2: Stuurt medewerkers aan	34

P3-K2-W3: Voert intern formele gesprekken	35
P4: Leidinggevende keuken	36
P4-K1: Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken	36
P4-K1-W1: Ontwikkelt nieuwe gerechten	37
P4-K1-W2: Voert menu-engineering uit	37
P4-K1-W3: Stelt de menukaart op	38
P4-K1-W4: Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten	38
P4-K1-W5: Ondersteunt de verbetering van de kwaliteit	38
P4-K2: Geeft leiding en voert beheerstaken uit	40
P4-K2-W1: Maakt een operationeel plan	40
P4-K2-W2: Plant en verdeelt de werkzaamheden	41
P4-K2-W3: Begroot financiën	41
P4-K2-W4: Bewaakt financiën	42
P4-K2-W5: Stuurt medewerkers aan	42
P4-K2-W6: Voert intern formele gesprekken	43

Leeswijzer

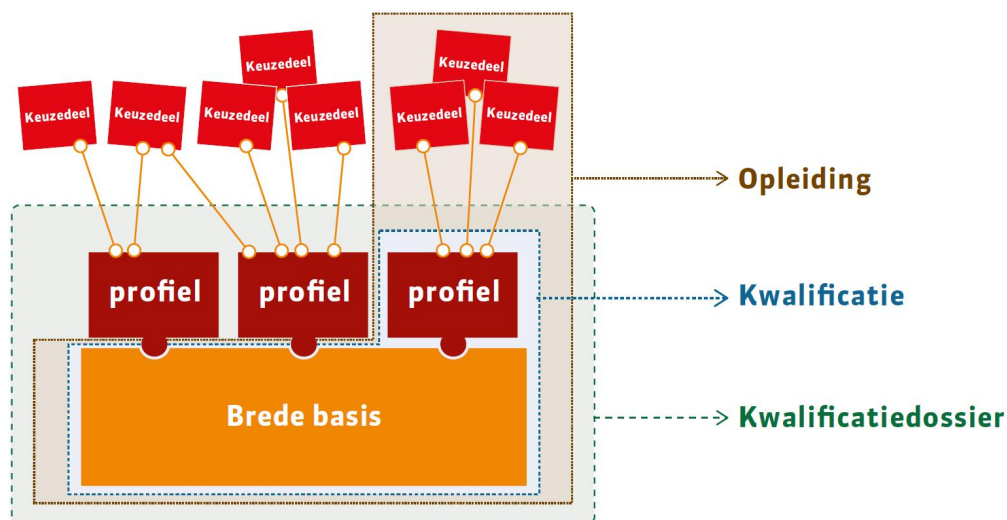
Het kwalificatiedossier voor het middelbaar beroepsonderwijs geeft weer wat de beginnend beroepsbeoefenaar moet kennen en kunnen aan het einde van de mbo-opleiding.

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. De beschikbare keuzedelen voor dit kwalificatiedossier zijn te vinden op <https://kwalificatie-mijn.s-bb.nl>. Op deze website staat het overzicht met alle keuzedelen.



Taal en rekenen

De generieke kwalificatie-eisen voor taal en rekenen zijn benoemd in het basisdeel. Als sprake is van beroepsspecifieke taal- en rekeneisen is dit aangegeven in de kolom 'vakken en vaardigheden'. Daarnaast kan in de kolom 'gedrag' een extra verduidelijking aangegeven zijn hoe deze beroepsspecifieke taal- en rekeneisen worden ingezet in een werkproces.

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
P1 Kok	2	Nee	basisberoepsopleiding
P2 Zelfstandig werkend kok	3	Nee	vakopleiding
P3 Gespecialiseerd kok	4	Nee	middenkaderopleiding
P4 Leidinggevende keuken	4	Nee	middenkaderopleiding

Basisdeel

De gemeenschappelijke kerntaken en werkprocessen voor het gehele kwalificatiedossier zijn de volgende:

B1-K1 Bereidt gerechten	B1-K1-W1	Plant zijn werkzaamheden
	B1-K1-W2	Maakt mise en place
	B1-K1-W3	Past recepten aan
	B1-K1-W4	Bereidt gerechten en componenten
	B1-K1-W5	Werkt gerechten voor de uitgifte af
	B1-K1-W6	Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon
	B1-K1-W7	Verricht onderhoud aan keukeninventaris

B1-K2 Beheert keukenvoorraden	B1-K2-W1	Bestelt benodigde producten
	B1-K2-W2	Ontvangt en controleert geleverde producten
	B1-K2-W3	Slaat geleverde producten op
	B1-K2-W4	Controleert producten en voert keukenadministratie uit

Profieldeel

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

P1 Kok
Geen extra kerntaken en werkprocessen

P2 Zelfstandig werkend kok			
P2-K1 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken	P2-K1-W1	Ontwikkelt nieuwe gerechten	
	P2-K1-W2	Voert menu-engineering uit	
	P2-K1-W3	Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten	
	P2-K1-W4	Ondersteunt de verbetering van kwaliteit	
P2-K2 Geeft leiding en voert beheerstaken uit	P2-K2-W1	Instrueert en begeleidt lerende medewerkers	

P2 Zelfstandig werkend kok		
	P2-K2-W2	Voert informele en ondersteunt bij formele gesprekken met lerende medewerkers

P3 Gespecialiseerd kok		
P3-K1 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken	P3-K1-W1	Ontwikkelt nieuwe gerechten
	P3-K1-W2	Voert menu-engineering uit
	P3-K1-W3	Draagt ideeën aan voor de samenstelling van menu's en gerechten
	P3-K1-W4	Stelt de menukaart op
	P3-K1-W5	Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten
	P3-K1-W6	Ondersteunt de verbetering van de kwaliteit
	P3-K1-W7	Signaleert en beoordeelt trends en ontwikkelingen
P3-K2 Geeft leiding en voert beheerstaken uit	P3-K2-W1	Plant en verdeelt de werkzaamheden
	P3-K2-W2	Stuurt medewerkers aan
	P3-K2-W3	Voert intern formele gesprekken

P4 Leidinggevende keuken		
P4-K1 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken	P4-K1-W1	Ontwikkelt nieuwe gerechten
	P4-K1-W2	Voert menu-engineering uit
	P4-K1-W3	Stelt de menukaart op
	P4-K1-W4	Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten
	P4-K1-W5	Ondersteunt de verbetering van de kwaliteit
P4-K2 Geeft leiding en voert beheerstaken uit	P4-K2-W1	Maakt een operationeel plan
	P4-K2-W2	Plant en verdeelt de werkzaamheden
	P4-K2-W3	Begroot financiën
	P4-K2-W4	Bewaakt financiën
	P4-K2-W5	Stuurt medewerkers aan
	P4-K2-W6	Voert intern formele gesprekken

Basisdeel

1. Beroepsspecifieke onderdelen

Typering van de beroepengroep	
Context	
<p>De medewerker in de keuken werkt in de keuken van een horecabedrijf, instelling, cateringbedrijf of congreszaal. In horecabedrijven wordt gesproken over gasten en in zorginstellingen over gasten, cliënten of patiënten. De verschillende profielen die in dit kwalificatiedossier beschreven staan hebben contact met gasten, cliënten of patiënten. Vanwege de leesbaarheid wordt in dit document gesproken over "gasten".</p> <p>De medewerker in de keuken werkt in een internationale context waarin hij samenwerkt met collega's. Vanwege de multiculturele samenstelling van het personeel in de keuken is enige beheersing van Engels van belang voor de dagelijkse uitvoering van werkzaamheden.</p>	
Typerende beroepshouding	
<p>De medewerker in de keuken is service- en teamgericht en moet goed kunnen plannen, corrigeren en organiseren. De medewerker in de keuken is bewegingsvaardig, een noodzakelijke voorwaarde voor het uitvoeren van zijn taken. Hij is communicatief en sociaal vaardig in de omgang met zijn directe collega's. Zijn manier van werken is efficiënt en op duurzaamheid gericht.</p> <p>De medewerker in de keuken moet goed om kunnen gaan met piekbelasting. Hij moet tijdens piekbelastingen kunnen meebewegen met de processen in de keuken. Daarbij moet hij zijn motorische vaardigheden goed blijven uitvoeren en communiceren met collega's, zodat er geen onduidelijkheden ontstaan in de voortgang van de processen.</p>	
Resultaat van de beroepengroep	
Hygiënisch, kwalitatief en goed bereide gerechten, passend bij de formules van het bedrijf.	

B1-K1: Bereidt gerechten	
Complexiteit	
<p>De medewerker in de keuken werkt over het algemeen volgens een standaardwerkwijze, maar moet hierbij wel rekening houden met de wensen en verwachtingen van gasten. De uit te voeren taken en werkzaamheden zijn divers en worden vaak naast elkaar uitgevoerd. De medewerker in de keuken 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.</p> <p>De medewerker in de keuken heeft bij het uitvoeren van zijn werkzaamheden te maken met een veelheid aan voorschriften en richtlijnen, zoals voortkomend uit de bedrijfsformules, voedselveiligheid, arbeidsomstandigheden en milieuzorg.</p> <p>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.</p>	
Voor Kok geldt aanvullend: Als de Kok 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.	Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend: De Zelfstandig werkend kok beschikt over specifieke kennis en vaardigheden voor het werken in de keuken. Hij kan met deze kennis en vaardigheden zijn werkzaamheden plannen en organiseren. De Zelfstandig werkend kok kan standaardprocedures combineren en toepassen op specifieke beroepssituaties. Hij kan, als de situatie dat vereist, van standaardprocedures en methoden afwijken.
Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:	Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:

B1-K1: Bereidt gerechten

De Gespecialiseerd kok bereidt gerechten waarvoor hij brede specialistische kennis en vaardigheden nodig heeft. Hij moet standaarden aanpassen of nieuwe standaarden ontwikkelen. Hij kan bij het oplossen van problemen niet altijd volstaan met het routinematig toepassen van standaardprocedures en moet vaktechnisch en creatief een passende oplossing vinden. De Gespecialiseerd kok moet zich er op instellen dat zijn partje op één dag verschillende producten en gerechten moet bereiden en, binnen de formule van het bedrijf, rekening moet houden met verschillende wensen van gasten.

De Leidinggevende keuken past zowel routinematige als meer specifieke procedures toe waarvoor hij brede specialistische kennis en vaardigheden nodig heeft. Omdat hij te maken kan krijgen met afwijkingen van de gangbare procedures moet hij snel, alert en oplossingsgericht te werk kunnen gaan. Hij stemt een veelheid van processen op elkaar af. Hij zorgt voor de vervulling van randvoorwaarden, waardoor de werkzaamheden kunnen worden uitgevoerd. De Leidinggevende keuken moet adequaat en flexibel in kunnen spelen op steeds wisselende praktijksituaties binnen het team, met wisselende gastenwensen en gastentypen. De Leidinggevende keuken moet onder tijdsdruk voortdurend prioriteiten stellen voor de inzet van het team en zichzelf.

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.

Voor Kok geldt aanvullend:

De Kok voert zijn werkzaamheden uit onder supervisie en in opdracht van collega's op een hoger niveau.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:

De Zelfstandig werkend kok werkt alleen of in een team en is verantwoordelijk voor de resultaten van zijn eigen werkzaamheden. Hij is mede verantwoordelijk voor de verrichte werkzaamheden in zijn team. Afhankelijk van de bedrijfsformule heeft hij een informatieve rol naar de gasten.

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:

De Gespecialiseerd kok bewaakt het beleid, richtlijnen en voorschriften. Hij is verantwoordelijk voor correcte uitgifte van zijn partje.

Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:

De Leidinggevende keuken heeft een leidinggevende, coördinerende, aansturende, regelende, controlerende en signalerende rol als schakel tussen medewerkers en de manager/leidinggevende. Hij is, als eindverantwoordelijke voor de werkzaamheden binnen de afdeling, de vestiging, of het team, zelf verantwoordelijk voor de verrichte werkzaamheden, de resultaten ervan en de kwaliteit van beide. Bij de uitvoering van zijn werkzaamheden vervult de leidinggevende een voorbeeldfunctie naar de medewerkers toe. Hij legt over de uitvoering van zijn werkzaamheden wel verantwoording af aan de manager/leidinggevende.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

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

Voor Kok geldt aanvullend:

- kan een eenvoudig gesprek voeren met collega's en leidinggevend in het Engels

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:

- kan dieet- en voedingswensen /-eisen toepassen
- kan eenvoudige gesprekken met gasten, collega's en leidinggevend voeren in het Engels

B1-K1: Bereidt gerechten

	<ul style="list-style-type: none"> kan eenvoudige recepten lezen en begrijpen in het Engels kan standaardprocessen volgens de wens van de gast aanpassen kan werkzaamheden afstemmen op instructies van de leidinggevende in het Engels
Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: <ul style="list-style-type: none"> heeft brede kennis van relevante bedrijfsvoorschriften heeft inzicht in wensen en verwachtingen van gasten kan bijzondere bereidingen in de koude en warme keuken toepassen kan dieet- en voedingswensen /-eisen toepassen kan siervakken voor de bereiding van horecapatisserie toepassen kan uitgangspunten van de gastronomie toepassen kan werkzaamheden afstemmen op instructies van de leidinggevende in het Engels kan een eenvoudig gesprek voeren met collega's en leidinggevend in het Engels Kan recepten lezen en begrijpen in het Engels 	Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend: <ul style="list-style-type: none"> kan dieet- en voedingswensen /-eisen toepassen kan een eenvoudig gesprek voeren met collega's en leidinggevend in het Engels Kan recepten lezen en begrijpen in het Engels

B1-K1-W1: Plant zijn werkzaamheden**Omschrijving**

De Medewerker in de keuken brengt activiteiten, benodigde werkvoorraden en apparaten in kaart. Hij inventariseert de uit te voeren werkzaamheden, bepaalt in welke volgorde hij de werkzaamheden gaat uitvoeren en maakt een schatting van de benodigde tijd. De Medewerker in de keuken plant zijn werkzaamheden in onder begeleiding van een leidinggevende en stelt met hem, indien nodig, de planning bij.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend: De Zelfstandig werkend kok stemt de planning af met zijn leidinggevende en stelt zo nodig de planning bij.	Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: Stemt de planning af met zijn leidinggevende en stelt zo nodig de planning bij.	Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend: De Leidinggevende keuken stemt de planning af met zijn leidinggevende/de ondernemer en stelt zo nodig de planning bij.
---	--	---

Resultaat

De werkzaamheden zijn geïnventariseerd en er is een schatting gemaakt van de benodigde tijd. Er is een planning opgesteld voor de werkzaamheden, werkvoorraden en apparaten. De planning is afgestemd met zijn leidinggevende of manager/leidinggevende.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend: Werkzaamheden zijn zelfstandig gepland en afgestemd met de leidinggevende.	Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: Werkzaamheden zijn zelfstandig gepland en afgestemd met de leidinggevende.	Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend: Werkzaamheden zijn zelfstandig gepland en afgestemd met zijn leidinggevende/de ondernemer.
---	---	---

Gedrag

Stelt de leidinggevende tijdig en volledig op de hoogte.

Maakt, op basis van zijn vakkennis, een accurate schatting van de benodigde tijd per werkzaamheid, stelt hier prioriteiten in, brengt op basis hiervan een volgorde aan in de werkzaamheden en stelt een realistische planning op.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Plannen en organiseren

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:	Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:	Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:
---	---	---

B1-K1-W1: Plant zijn werkzaamheden

Stelt de leidinggevende tijdig en volledig op de hoogte.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen

Stelt de leidinggevende tijdig en volledig op de hoogte.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen

Stelt de leidinggevende tijdig en volledig op de hoogte.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen

B1-K1-W2: 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.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
De Zelfstandig werkend kok houdt de planning in de gaten. Hij bewaakt de kwaliteit en signaleert afwijkingen. Wanneer er afwijkingen zijn rapporteert hij deze aan zijn collega's of leidinggevende.

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
De Gespecialiseerd kok houdt de planning in de gaten. Hij bewaakt de kwaliteit en signaleert afwijkingen. Wanneer er afwijkingen zijn rapporteert hij deze aan zijn collega's of leidinggevende.

Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:
De Leidinggevende keuken houdt de planning in de gaten. Hij bewaakt de kwaliteit en signaleert afwijkingen. Wanneer er afwijkingen zijn rapporteert hij deze aan zijn collega's of leidinggevende.

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.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
De kwaliteit en de productiviteit zijn aan de hand van de planning bewaakt. Afwijkingen zijn gesignaleerd en gerapporteerd aan collega's of leidinggevende.

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
De Gespecialiseerd kok bewaakt aan de hand van de planning de kwaliteit en de productiviteit. Afwijkingen zijn gesignaleerd en gerapporteerd aan collega's of leidinggevende.

Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:
De kwaliteit en productiviteit zijn aan de hand van de planning bewaakt. Afwijkingen zijn gesignaleerd en gerapporteerd aan collega's of leidinggevende.

Gedrag

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 gebruiksvorschriften 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

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
De Zelfstandig werkend kok bewaakt de kwaliteit en de productiviteit aan de hand van de opgestelde planning, signaleert afwijkingen en rapporteert deze tijdig aan zijn collega's of leidinggevende.

De onderliggende competenties zijn: Kwaliteit leveren

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
De Gespecialiseerd kok bewaakt de kwaliteit en de productiviteit aan de hand van de opgestelde planning, signaleert afwijkingen hiervan en rapporteert deze tijdig aan zijn collega's of leidinggevende.

De onderliggende competenties zijn: Kwaliteit leveren

Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:
De Leidinggevende keuken bewaakt de kwaliteit en de productiviteit aan de hand van de opgestelde planning, signaleert afwijkingen hiervan en rapporteert deze tijdig aan zijn collega's of leidinggevende.

De onderliggende competenties zijn: Kwaliteit leveren

B1-K1-W3: Past recepten aan**Omschrijving**

De Medewerker in de keuken voert berekeningen uit en maakt een (standaard)receptuur geschikt voor een kleiner of groter aantal. Hij legt het aangepaste receptuur, indien nodig, vast in het receptensysteem.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:

De Zelfstandig werkend kok past receptuur aan voor specifieke wensen van gasten.

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:

De Gespecialiseerd kok past receptuur aan voor specifieke wensen van gasten.

Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:

De Leidinggevende keuken past receptuur aan voor specifieke wensen van gasten.

Resultaat

Aangepaste recepturen die geschikt zijn voor een kleiner of groter aantal. De aangepaste recepturen zijn vastgelegd in het receptensysteem.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:

Aangepaste recepturen die aansluiten op de geloofsovertuiging, wensen, behoeften of dieeteisen van gasten.

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:

Aangepaste recepturen die aansluiten op de geloofsovertuiging, wensen, behoeften of dieeteisen van de gasten.

Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:

Aangepaste recepturen die aansluiten op de geloofsovertuiging, wensen, behoeften of dieeteisen van gasten.

Gedrag

Voert berekeningen nauwkeurig uit om de receptuur aan te passen voor een kleiner of groter aantal personen en neemt daarbij de standaardhoeveelheid als uitgangspunt.

Legt de aangepaste recepturen, volgens voorgeschreven procedure, vast in het receptensysteem.

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

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:

Bepaalt bij aanpassing van ingrediënten in een receptuur de alternatieve ingrediënten en gaat na of deze passen bij het gerecht of in het dieet van de gast en daarmee bij de geloofsovertuiging, wensen en behoeften van gasten.

Toont zich vindingrijk in het aanpassen van recepturen op de geloofsovertuiging, wensen, behoeften en dieeteisen van de gasten.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Creëren en innoveren

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:

Bepaalt bij aanpassing van ingrediënten in een receptuur de alternatieve ingrediënten en gaat na of deze passen bij het gerecht of in het dieet van de gast en daarmee bij de geloofsovertuiging, wensen en behoeften van gasten.

Toont zich vindingrijk in het aanpassen van recepturen op de geloofsovertuiging, wensen, behoeften en dieeteisen van gasten.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Creëren en innoveren

Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:

Bepaalt bij aanpassing van ingrediënten in een receptuur alternatieve ingrediënten en gaat na of deze passen bij het gerecht of in het dieet van de gast en daarmee bij de geloofsovertuiging, wensen en behoeften van gasten.

Toont zich vindingrijk in het aanpassen van recepturen op de geloofsovertuiging, wensen, behoeften en dieeteisen van gasten.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Creëren en innoveren

B1-K1-W4: Bereidt gerechten en componenten**Omschrijving**

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.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:

De Zelfstandig werkend kok houdt bij het bereiden van gerechten de planning in de gaten. Hij bewaakt de kwaliteit en signaleert afwijkingen. Wanneer er afwijkingen zijn rapporteert hij deze aan zijn collega's of leidinggevende. Hij past bestaande recepten aan of maakt combinaties tussen verschillende kook- en baktechnieken.

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:

De Gespecialiseerd kok bereidt bijzondere, creatieve en luxe gerechten en componenten in de koude of warme keuken of bijzondere, creatieve en luxe horecapatisserieproducten in de patisseriekeuken. Hij gebruikt het recept en/of zijn eigen creativiteit. Hij past dit eventueel aan op de wensen van de gasten.

Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:

De Leidinggevende keuken houdt bij het bereiden van gerechten de planning in de gaten. Hij bewaakt de kwaliteit en signaleert afwijkingen. Wanneer er afwijkingen zijn rapporteert hij deze aan zijn leidinggevende of de ondernemer. Hij past bestaande recepten aan of maakt combinaties tussen verschillende kook- en baktechnieken.

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.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:

De kwaliteit en productiviteit zijn aan de hand van de planning bewaakt. Afwijkingen zijn gesignaleerd en gerapporteerd aan collega's of leidinggevende. Verschillende kook- en bereidingstechnieken zijn ingezet.

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.

Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:

De kwaliteit en de productiviteit zijn aan de hand van de planning bewaakt. Afwijkingen zijn gesignaleerd en gerapporteerd aan zijn leidinggevende/de ondernemer. Verschillende kook- en bereidingstechnieken zijn ingezet.

Gedrag

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

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:

Bewaakt de kwaliteit en productiviteit aan de hand van de opgestelde planning, signaleert afwijkingen hiervan en rapporteert deze tijdig aan zijn collega's of

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:

Bewaakt de kwaliteit en productiviteit aan de hand van de opgestelde planning, signaleert afwijkingen hiervan en rapporteert deze tijdig aan zijn collega's of

Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:

Bewaakt de kwaliteit en productiviteit aan de hand van de opgestelde planning, signaleert afwijkingen hiervan en rapporteert deze tijdig aan zijn medewerkers of

B1-K1-W4: Bereidt gerechten en componenten

<p>leidinggevende.</p> <p>Richt zich tot op detailniveau op het bereiden van gerechten.</p> <p>De onderliggende competenties zijn: Creëren en innoveren, Kwaliteit leveren</p>	<p>leidinggevende.</p> <p>Gaat op een creatieve manier te werk bij de bereiding van gerechten, componenten of horecapatisserieproducten, door bestaande recepten aan te passen of combinaties te maken tussen verschillende kook- of baktechnieken.</p> <p>Richt zich tot op detailniveau op het bereiden van gerechten en horecapatisserieproducten van hoge kwaliteit.</p> <p>De onderliggende competenties zijn: Creëren en innoveren, Kwaliteit leveren</p>	<p>leidinggevende.</p> <p>Richt zich tot op detailniveau op het bereiden van gerechten en horecapatisserieproducten van hoge kwaliteit.</p> <p>De onderliggende competenties zijn: Creëren en innoveren, Kwaliteit leveren</p>
--	---	--

B1-K1-W5: 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 dressereren 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.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
De Zelfstandig werkend kok communiceert met collega's van andere disciplines over de gerechten en te leveren service. Indien nodig vertelt hij de gasten over de opbouw en de bereiding van gerechten.

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
De Gespecialiseerd kok controleert gerechten op uitgangspunten van de gastronomie. Indien nodig vertelt hij gasten over de opbouw en bereiding van gerechten.

Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:
Bewaakt de voortgang en grijpt in als dat nodig is. Indien nodig vertelt hij gasten en medewerkers in de bediening over de opbouw en de bereiding van 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.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:
De gast is, indien nodig, geïnformeerd over het gerecht.

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:
Gerechten zijn gecontroleerd op uitgangspunten van de gastronomie. De gast is, indien nodig, geïnformeerd over het gerecht.

Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:
De voortgang in de keuken is bewaakt. De gast is, indien nodig, geïnformeerd over gerechten.

Gedrag

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.

B1-K1-W5: Werkt gerechten voor de uitgifte af

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

<p>Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend: Zorgt ervoor dat verschillende werkzaamheden voor het afwerken van gerechten goed op elkaar zijn afgestemd en bewaakt de voortgang van het proces.</p> <p>Bewaakt de kwaliteit en productiviteit aan de hand van de opgestelde planning, signaleert afwijkingen hierin en rapporteert deze tijdig aan zijn collega's of leidinggevende.</p> <p>Vertelt de gast enthousiast en in begrijpelijke taal over de opbouw en bereiding van gerechten.</p> <p>De onderliggende competenties zijn: Plannen en organiseren, Kwaliteit leveren, Presenteren</p>	<p>Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: Zorgt ervoor dat verschillende werkzaamheden voor het afwerken van gerechten goed op elkaar zijn afgestemd en bewaakt de voortgang van het proces.</p> <p>Richt zich tot op detailniveau op het bereiden van gerechten van hoge kwaliteit en bewaakt de kwaliteit en productiviteit aan de hand van de opgestelde planning, signaleert afwijkingen hierin en rapporteert deze tijdig aan zijn collega's of leidinggevende.</p> <p>Vertelt de gast enthousiast en in begrijpelijke taal over de opbouw en bereiding van gerechten.</p> <p>De onderliggende competenties zijn: Plannen en organiseren, Kwaliteit leveren, Presenteren</p>	<p>Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend: Zorgt ervoor dat verschillende werkzaamheden voor het afwerken van gerechten goed op elkaar zijn afgestemd en bewaakt de voortgang van het proces.</p> <p>Bewaakt de kwaliteit en productiviteit aan de hand van de opgestelde planning, signaleert afwijkingen hiervan en rapporteert deze tijdig aan zijn collega's of leidinggevende.</p> <p>Vertelt de gast enthousiast en in begrijpelijke taal over de opbouw en bereiding van gerechten.</p> <p>De onderliggende competenties zijn: Plannen en organiseren, Kwaliteit leveren, Presenteren</p>
---	--	--

B1-K1-W6: 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.

Resultaat

Werkruimtes, gereedschappen en machines zijn ordelijk en schoon. Materialen en gereedschappen zijn opgeruimd en keukenafval is afgevoerd.

Gedrag

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

B1-K1-W7: Verricht onderhoud aan keukeninventaris**Omschrijving**

De medewerker in de keuken verricht eenvoudig onderhoud volgens aanwijzingen van zijn leidinggevende. Hij controleert het keukenmaterieel op het vóórkomen van bijzonderheden, mankementen of slijtage. Hij noteert eventuele gebreken, lost kleine problemen zelf op en meldt grote/ernstige gebreken bij de leidinggevende.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:

De Zelfstandig werkend kok verricht eenvoudig onderhoud aan keukenmaterieel, inventaris en apparatuur. Neemt zelf rechtstreeks contact op met de fabrikant of het onderhoudsbedrijf.

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:

De Gespecialiseerd kok verricht eenvoudig onderhoud aan keukenmaterieel, inventaris en apparatuur. Neemt zelf rechtstreeks contact op met de fabrikant of het onderhoudsbedrijf.

Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:

De Leidinggevende keuken verricht eenvoudig onderhoud aan keukenmaterieel, inventaris en apparatuur. Neemt, afhankelijk van de bedrijfsformule, zelf tijdig contact op met de fabrikant of het onderhoudsbedrijf.

Resultaat

Gereedschappen en machines zijn regelmatig gecontroleerd. Preventief onderhoud is uitgevoerd. Het keukenmaterieel wordt dagelijks onderhouden volgens de voorgeschreven methode. Er is gecommuniceerd met de leidinggevende.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:

Er is contact opgenomen met de fabrikant of het onderhoudsbedrijf bij grote of ernstige gebreken.

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:

Er is contact opgenomen met de fabrikant of het onderhoudsbedrijf bij grote of ernstige gebreken.

Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:

Er is contact opgenomen met de fabrikant of het onderhoudsbedrijf bij grote of ernstige gebreken.

Gedrag

Toont technisch inzicht wanneer hij kleine problemen zorgvuldig oplost.

Meldt tijdig grote en ernstige gebreken of storingen bij zijn leidinggevende.

Controleert zorgvuldig, tijdens het gebruik, het keukenmaterieel op het vóórkomen van bijzonderheden, mankementen of slijtage en gebruikt hierbij de onderhoudsschema's.

Houdt onderhoudsschema's, instructies van de leidinggevende en veiligheidsvoorschriften aan bij het uitvoeren van onderhoud en eenvoudige reparaties aan gereedschappen en machines, zodat het keukenmateriaal regelmatig en op voorgeschreven manier wordt onderhouden.

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

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:

Neemt, afhankelijk van de bedrijfsformule, zelf tijdig contact op met de fabrikant of het onderhoudsbedrijf. Toont technisch inzicht wanneer hij eenvoudige reparaties van gesignaleerde kleine gebreken aan keukenmaterieel nauwkeurig uitvoert.

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

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:

Neemt, afhankelijk van de bedrijfsformule, zelf tijdig contact op met de fabrikant of het onderhoudsbedrijf.

Toont technisch inzicht wanneer hij eenvoudige reparaties van gesignaleerde kleine gebreken aan keukenmaterieel nauwkeurig uitvoert.

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

Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:

Neemt, afhankelijk van de bedrijfsformule, zelf tijdig contact op met de fabrikant of het onderhoudsbedrijf.

Toont technisch inzicht wanneer hij eenvoudige reparaties van gesignaleerde kleine gebreken aan keukenmaterieel nauwkeurig uitvoert.

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

B1-K2: Beheert keukenvoorraden

Complexiteit

De medewerker in de keuken moet bij het uitvoeren van werkzaamheden om de keukenvoorraad te beheren en krijgt daarbij te maken 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 controleren, ontvangen en opslaan van de voorraad. Hij kan deze kennis reproduceren en toepassen in eenvoudige routinematige beroepsgerichte taken.

Voor Kok geldt aanvullend:

Als de Kok 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.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:

De Zelfstandig werkend kok beschikt over specifieke kennis en vaardigheden voor het controleren, ontvangen en opslaan van de voorraad. Hij kan deze kennis reproduceren en toepassen in beroepstaken waarin hij het overzicht heeft en houdt en op basis hiervan zijn werkzaamheden efficiënt kan plannen en organiseren. De Zelfstandig werkend kok kan de standaardprocedures combineren en toepassen op specifieke beroepssituaties. Hij kan, als de situatie dat vereist, van deze standaardprocedures en methoden afwijken.

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:

De Gespecialiseerd kok heeft brede specialistische kennis en vaardigheden nodig voor het controleren, bestellen, ontvangen en opslaan van de voorraad. Hij moet standaarden voortdurend aanpassen of nieuwe standaarden ontwikkelen. Hij kan bij het oplossen van problemen over het algemeen niet alleen volstaan met het routinematig toepassen van standaardprocedures en zal zowel vaktechnisch als creatief een passende oplossing moeten vinden en toepassen.

Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:

De Leidinggevende keuken heeft brede specialistische kennis en vaardigheden nodig voor het controleren, bestellen, ontvangen en opslaan van de voorraad. Hij kan deze kennis reproduceren en toepassen in beroepstaken die tactische en strategisch van aard zijn. De Leidinggevende keuken past zowel routinematige als meer specifieke procedures toe. Omdat hij te maken kan krijgen met afwijkingen van de gangbare procedures moet hij snel, alert en oplossingsgericht te werk kunnen gaan. Hij stemt een veelheid van processen op elkaar af. Hij zorgt voor de vervulling van randvoorwaarden, waardoor de werkzaamheden kunnen worden uitgevoerd. Als hij niet kan volstaan met routinematige en standaardprocedures, zal hij een passende oplossing moeten zoeken en toepassen.

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.

Voor Kok geldt aanvullend:

De Kok voert zijn werkzaamheden uit onder leiding van collega's.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:

De Zelfstandig werkend kok werkt alleen of in een team en is verantwoordelijk voor resultaten van zijn eigen werkzaamheden. Hij is mede verantwoordelijk voor verrichte werkzaamheden in zijn team.

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:

De Gespecialiseerd kok is verantwoordelijk voor verrichte werkzaamheden, resultaten hiervan en de kwaliteit van beide in zijn partitie. Hierbij bewaakt hij beleid, richtlijnen en voorschriften. Hij legt wel verantwoording af aan zijn leidinggevende.

Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:

De Leidinggevende keuken heeft een leidinggevende, coördinerende, aansturende, regelende, controlerende en signalerende rol als schakel tussen medewerkers en manager/leidinggevende. De Leidinggevende keuken is, als eindverantwoordelijke voor de werkzaamheden binnen de afdeling, de vestiging, het team of het onderdeel van het bedrijf, zelf verantwoordelijk voor de verrichte werkzaamheden, de resultaten ervan en de kwaliteit van beide. Bij de uitvoering van zijn werkzaamheden vervult de leidinggevende een

B1-K2: Beheert keukenvoorraden

voorbeeldfunctie naar de medewerkers toe. Hij legt over de uitvoering van zijn werkzaamheden verantwoording af bij de manager/leidinggevende.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft kennis van voedingswensen en voedingseisen
- kan relevante bedrijfsvoorschriften toepassen
- kan wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit en HACCP 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

Voor Kok geldt aanvullend:

N.v.t.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:

- kan bedrijfsspecifieke voorschriften met betrekking tot de keukenadministratie toepassen

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:

- kan bedrijfsspecifieke voorschriften met betrekking tot de keukenadministratie toepassen
- kan zijn kennis over eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze van (bijzonder, creatieve en luxe) producten en ingrediënten toepassen
- kan zijn kennis over eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze van horecapatisserieproducten en -ingrediënten toepassen

Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:

- kan bedrijfsspecifieke voorschriften met betrekking tot de keukenadministratie toepassen

B1-K2-W1: Bestelt benodigde producten**Omschrijving**

De medewerker in de keuken voert controle uit op verbruikte ingrediënten en producten en vult een bestellijst in. Hij plaatst bestellingen bij leveranciers.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:

De Zelfstandig werkend kok stelt inkoopspecificaties op.

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:

De Gespecialiseerd kok stelt inkoopspecificaties op.

Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:

De Leidinggevende keuken stelt inkoopspecificaties op.

Resultaat

Bestellijsten zijn ingevuld. De bestelling is geplaatst.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:

Inkoopspecificaties zijn opgesteld.

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:

Analyseert het verloop van producten en ingrediënten en stelt op basis hiervan tekorten vast. Inkoopspecificaties zijn opgesteld. Bestellijsten zijn opgesteld en/of ingevuld.

Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:

Inkoopspecificaties zijn opgesteld. Bestellijsten zijn opgesteld en/of ingevuld.

Gedrag

Controleert de voorraad op kwaliteit en houdbaarheid en stelt tekorten vast.

Maakt bij de bestelling gebruik van bestelmethoden die in zijn bedrijf gebruikelijk zijn en vult bestellijsten volledig en nauwkeurig in.

B1-K2-W1: Bestelt benodigde producten

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

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:

Analyseert het verloop van producten en ingrediënten en stelt op basis hiervan tekorten vast. Levert voor elk van de te bestellen ingrediënten een voorstel voor een inkoopspecificatie op, die volledig en nauwkeurig is opgesteld.

De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Instructies en procedures opvolgen

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:

Levert voor elk van de te bestellen ingrediënten een voorstel voor een inkoopspecificatie op, die volledig en nauwkeurig is opgesteld.

De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Instructies en procedures opvolgen

Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:

Analyseert het verloop van producten en ingrediënten en stelt op basis hiervan tekorten vast. Levert voor elk van de te bestellen ingrediënten een voorstel voor een inkoopspecificatie op, die volledig en nauwkeurig is opgesteld.

De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Instructies en procedures opvolgen

B1-K2-W2: 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.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:

Handelt eventuele retourzendingen af.

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:

Handelt eventuele retourzendingen af. Reclameert bij de leverancier.

Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:

Handelt eventuele retourzendingen af. Reclameert bij de leverancier.

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.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:

Eventuele retourzendingen zijn afgehandeld.

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:

Eventuele retourzendingen zijn afgehandeld. Afwijkingen zijn gereclameerd bij de leverancier.

Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:

Eventuele retourzendingen zijn afgehandeld. Afwijkingen zijn gereclameerd bij de leverancier.

Gedrag

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. Constataert 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

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:

N.v.t.

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:

N.v.t.

Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:

N.v.t.

B1-K2-W3: 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

Controleert of bewaarcondities van ingrediënten en producten in overeenstemming zijn met bewaarcondities in opslagruimtes.

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

B1-K2-W4: Controleert producten en voert keukenadministratie uit**Omschrijving**

De medewerker in de keuken controleert regelmatig opgeslagen ingrediënten, producten en andere artikelen op hoeveelheid, kwaliteit en houdbaarheid. Hij registreert de voor de bedrijfsvoering relevante gegevens van de ingrediënten en producten.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:

De Zelfstandig werkend kok voert daarbij behorende berekeningen uit.

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:

De Gespecialiseerd kok voert daarbij behorende berekeningen uit.

Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:

De Leidinggevende keuken voert daarbij behorende berekeningen uit.

Resultaat

Ingrediënten en producten zijn gecontroleerd waardoor derving en stagnatie in het productieproces zijn voorkomen. De administratie met betrekking tot de keukenvoorraad is bijgehouden.

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:

De daarbij behorende berekeningen zijn uitgevoerd.

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:

De daarbij behorende berekeningen zijn uitgevoerd.

Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:

De daarbij behorende berekeningen zijn uitgevoerd.

Gedrag

Controleert de opgeslagen ingrediënten en producten nauwkeurig op kwaliteit en uiterlijke houdbaarheidsdatum en constateert snel afwijkingen in de kwaliteit van producten.

Registreert productgegevens conform (bedrijfs) voorschriften en relevante wet- en regelgeving en houdt de administratie nauwkeurig bij.

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

Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend:

Verzamelt gegevens over de voorraad van ingrediënten en producten en voert berekeningen uit.

De onderliggende competenties zijn: Analyseren

Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:

Verzamelt gegevens over de voorraad van ingrediënten en producten en voert berekeningen uit.

De onderliggende competenties zijn: Analyseren

Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:

Verzamelt gegevens over de voorraad van ingrediënten en producten en voert berekeningen uit.

De onderliggende competenties zijn: Analyseren

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

P1 Kok
Mbo-niveau
2
Typering van het beroep
De Kok voert voorbereidende, productie- en afrondende werkzaamheden uit in de keuken. Hij plant dagelijkse werkzaamheden in, bereidt gerechten en werkt ze af voor de uitgifte aan gasten. Hierbij houdt hij rekening met hun wensen en verwachtingen. Daarnaast zorgt de Kok ervoor dat de werkomgeving netjes en schoon is, zodat bereidingen op hygiënische wijze verloopt. Ook hoort het uitvoeren van werkzaamheden rondom voorraadbeheer bij zijn werk.
Beroepsvereisten
Nee

P2 Zelfstandig werkend kok

Mbo-niveau

3

Typering van het beroep

De Zelfstandig werkend kok bereidt gerechten en componenten en is daarbij in staat om rekening te houden met specifieke wensen van gasten (zoals bijvoorbeeld diëten). Wanneer hij in de keuken van een instelling werkt wordt er meestal gesproken over gasten, cliënten of patiënten. De Zelfstandig werkend kok voert naast de bovenstaande werkzaamheden een aantal ondersteunende werkzaamheden uit, zoals het beheren van de keukenvoorraad, meedenken over gerechten op de menukaart en het constant verbeteren van de kwaliteit van het werk. Ook voert hij werkzaamheden uit op het gebied van voorraadbeheer en ondersteunende werkzaamheden, zoals het bevorderen van de efficiency en kostenbeheersing. Daarnaast helpt de Zelfstandig werkend kok nieuwe en/of lerende medewerkers bij het uitvoeren van hun werkzaamheden. Daarin toont hij zijn enthousiasme voor het vak. De Zelfstandig werkend kok maakt zelf een planning voor de uitvoering van deze werkzaamheden en voert deze ook zelfstandig uit. Uiteraard wordt hij vaak bijgestaan door collega's en hulpkrachten. De Zelfstandig werkend kok kan kostenbewust handelen en vertoont commercieel gedrag.

Beroepsvereisten

Nee

P2-K1 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken

Complexiteit

De Zelfstandig werkend kok beschikt over specifieke kennis en vaardigheden om de dienstverlening in de keuken te vernieuwen en te verbeteren. Hij kan deze kennis reproduceren en toepassen in beroepstaken waarin hij het overzicht heeft en houdt en op basis hiervan efficiënt zijn werk kan plannen en organiseren.

De Zelfstandig werkend kok past deels routinematige en in het bedrijf geldende standaardprocedures toe. Hij kan de standaardprocedures combineren en toepassen op specifieke beroepssituaties. Hij kan, als de situatie dat vereist, van deze standaardprocedures en methoden afwijken. De veelheid van wettelijke voorschriften en de richtlijnen vanuit de bedrijfsformule waar de Zelfstandig werkend kok bij het uitvoeren van zijn werkzaamheden rekening mee moet houden maken de werkzaamheden complex. Fouten in de uitvoering en het verkeerd toepassen van procedures, afspraken en protocollen kunnen ernstige gevolgen hebben voor de voedselveiligheid en een gezondheidsrisico voor gasten en collega's opleveren.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De Zelfstandig werkend kok kan verantwoordelijk en effectief werken. Hij houdt zich aan procedures, afspraken en protocollen om het ontstaan van voedselveiligheidsrisico's te voorkomen die schadelijke gevolgen kunnen hebben voor gasten (bijvoorbeeld hygiëncode). Hij is zich bewust van risico's op persoonlijk letsel en het letsel van anderen door fysiek belastende werkomstandigheden en volgt de veiligheidsvoorschriften en richtlijnen (bijvoorbeeld Arbo) nauwkeurig op.

De Zelfstandig werkend kok vervult bovendien een planningsrol en een uitvoerende rol. Hij draagt, afhankelijk van de formule van het bedrijf, zelf de verantwoordelijkheid voor de uitgevoerde werkzaamheden en voor de resultaten daarvan. De Zelfstandig werkend kok legt verantwoording af bij de direct leidinggevende van het bedrijf.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft inzicht in wensen en verwachtingen van gasten
- heeft kennis van smaakkenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur van (bijzonder, creatieve en luxe) gerechten
- heeft kennis van trends en ontwikkelingen op het gebied van gerechtbereidingen
- kan dieet- en voedingswensen /-eisen toepassen
- kan kwaliteitseisen toepassen
- kan menu-engineering toepassen
- kan recepten, richtlijnen en gebreken noteren
- kan zijn kennis over eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling en bereidingswijze van gerechten, producten en ingrediënten toepassen

P2-K1-W1 Ontwikkelt nieuwe gerechten

Omschrijving

De Zelfstandig werkend kok ontwikkelt gerechten. Hij draagt ideeën en suggesties voor nieuwe recepten aan bij de leidinggevende en probeert nieuw ontwikkelde recepten uit. Hij werkt ideeën uit in termen van een recept, probeert zelfontwikkelde en door anderen ontwikkelde recepten uit en beoordeelt deze. Hij evalueert recepten en past indien nodig de receptuur aan. Hij legt recepten vast in een eigen receptensysteem.

Resultaat

Nieuwe recepten zijn ontwikkeld, geëvalueerd en eventueel aangepast. Recepten zijn beschreven en vastgelegd in het receptensysteem.

Gedrag

Maakt combinaties van smaakprofielen of vervangt ingrediënten in nieuwe recepten, berekent accuraat de standaardhoeveelheid en grootte van een portie van het recept en past het recept indien nodig na evaluatie aan.

Komt met creatieve ideeën bij het ontwikkelen van recepten en sluit daarbij aan op trends en ontwikkelingen in de horecabranche op het gebied van gerecht, bereiding passend bij de wensen van de gast.

Legt aangepaste recepturen volgens voorgeschreven procedures vast in het receptensysteem en beschrijft (aanpassingen van) recepten.

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

P2-K1-W2 Voert menu-engineering uit

Omschrijving

De Zelfstandig werkend kok voert berekeningen uit met betrekking tot de foodcost, verkoopprijzen van gerechten en financiële doelstellingen van het bedrijf. Hij analyseert beschikbare informatie en bepaalt welke gerechten op de kaart het beste aansluiten op wensen van gasten en bijdragen aan financiële doelstellingen van het bedrijf. Hij doet, indien nodig, een voorstel voor wijzigingen in 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 wensen van gasten en bijdragen aan financiële doelstellingen van het bedrijf. Er is, indien nodig, een voorstel gedaan voor wijziging van de menukaart.

Gedrag

Maakt bewuste keuzes, zodat hij een voorstel kan doen voor (wijziging van) gerechten op de menukaart.

Maakt, op basis van gegevens over de populariteit van gerechten, menu's en berekeningen, rationele inschattingen van welke gerechten het beste bijdragen aan de financiële doelstellingen van het bedrijf.

Herkent gerechten en menugangen die het beste aansluiten op (specifieke) wensen van de gast en bijdragen aan financiële doelstellingen van het bedrijf, benut deze kansen door een voorstel te doen om betreffende gerechten en menugangen op de menukaart te zetten.

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

P2-K1-W3 Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten

Omschrijving

De Zelfstandig werkend kok doet voorstellen voor verbetering van de efficiency van de keuken en draagt zorg voor de beheersing van kosten van de keuken. Hij ziet toe op doelmatig gebruik van grondstoffen, apparatuur, tijd en energie. Hij analyseert productieprocessen en herkent knelpunten. Hij draagt suggesties aan voor nieuwe werkmethoden die de efficiency moeten verbeteren of om kosten te beheersen en voert deze waar mogelijk uit.

P2-K1-W3 Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten

Resultaat

Productieprocessen zijn geanalyseerd en knelpunten in het productieproces zijn gesignaleerd. Suggesties zijn aangedragen voor de verbetering van de efficiency en beheersing van kosten.

Gedrag

Neemt zelf het initiatief om mogelijkheden voor verbetering van werkmethoden te zoeken en te introduceren.

Komt met passende en creatieve voorstellen om de efficiency in de keuken te verbeteren of kosten te beheersen.

Is constant op zoek naar mogelijkheden om de efficiency te verbeteren en kosten te beheersen, zonder de service te beperken.

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

P2-K1-W4 Ondersteunt de verbetering van kwaliteit

Omschrijving

De Zelfstandig werkend kok analyseert, borgt en bevordert de kwaliteit van gerechten, producten en werkzaamheden. Hij stelt richtlijnen op voor de verbetering van de kwaliteit van het werk en doet voorstellen voor de aanschaf van nieuw keukenmaterieel.

Resultaat

De kwaliteit van gerechten, producten en werkzaamheden is geanalyseerd en geborgd. Er zijn voorstellen geformuleerd voor de verbetering van de kwaliteit in de keuken en voor de aanschaf van nieuw keukenmaterieel.

Gedrag

Neemt zelf het initiatief en probeert binnen de eigen bevoegdheden actie te ondernemen om de kwaliteit te bevorderen.

Herkent knelpunten in het werk en komt met passende en creatieve voorstellen voor de verbetering van de kwaliteit of de aanschaf van nieuw keukenmaterieel.

Is constant op zoek naar mogelijkheden voor verbetering en verandert en verbetert werkmethoden door het introduceren van nieuwe ideeën.

Bewaakt de kwaliteit aan de hand van geformuleerde richtlijnen en signaleert en rapporteert afwijkingen tijdig.

De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Creëren en innoveren, Kwaliteit leveren

P2-K2 Geeft leiding en voert beheerstaken uit

Complexiteit

De Zelfstandig werkend kok beschikt over specifieke kennis en vaardigheden om op uitvoerend niveau leiding te geven en beheerstaken uit te voeren. Hij kan deze kennis reproduceren en toepassen in beroepstaken die tactische en strategisch van aard zijn.

De Zelfstandig werkend kok past deels routinematige geldende standaardprocedures toe. Hij kan de standaardprocedures combineren en toepassen op specifieke beroepssituaties. Hij kan, als de situatie dat vereist, van deze standaardprocedures en methoden afwijken.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De Zelfstandig werkend kok heeft een vaktechnisch corrigerende, begeleidende, instruerende, aansturende/en adviserende rol. Dit in verband met het werven en begeleiden van lerende medewerkers op uitvoerend niveau.

De Zelfstandig werkend kok vervult voorts een planningsrol, uitvoerende en bewakende rol. Hij draagt, afhankelijk van de formule van het bedrijf, zelf de verantwoordelijkheid voor de uitgevoerde werkzaamheden en voor de resultaten daarvan. De Zelfstandig werkend kok legt verantwoording af bij de direct leidinggevende van het bedrijf.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft kennis van de cao van de branche
- kan bedrijfsprocedures en wettelijke richtlijnen met betrekking tot personeelsbeleid toepassen
- kan coachingsvaardigheden toepassen
- kan gesprekstechnieken toepassen
- kan inwerkprocedures toepassen
- kan personeelsbeleid en -instrumenten inzetten
- kan sociale vaardigheden toepassen

P2-K2-W1 Instrueert en begeleidt lerende medewerkers

Omschrijving

De Zelfstandig werkend kok delegeert werkzaamheden aan lerende medewerkers en geeft hen hierbij de nodige opdrachten en instructies over de te verrichten taken, prioriteiten en te behalen resultaten. Hij 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. Hij stuurt daarbij aan op het behalen van leerdoelen. Hij stimuleert lerende medewerkers door zelf problemen op te lossen of alternatieven uit te proberen, geeft adviezen bij knelpunten in de werkzaamheden en, indien hij verbetermogelijkheden signaleert, draagt hij oplossingen of verbeterpunten aan.

Resultaat

Lerende medewerkers hebben begeleiding ontvangen, die past bij hun leerproces en behoefte.

Gedrag

Geeft lerende medewerkers met overtuiging duidelijke aanwijzingen, instructies en/of opdrachten.

Geeft lerende medewerkers heldere, onderbouwde en constructieve feedback over zijn functioneren.

Bewaakt de kwaliteit van de werkzaamheden en productiviteit aan de hand van de gestelde kwaliteitseisen.

Signaleert tijdig afwijkingen of knelpunten in de uitvoering van werkzaamheden, analyseert de situatie en het knelpunt zorgvuldig en komt met een passende oplossing.

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

Omschrijving

De Zelfstandig werkend kok voert (in)formele gesprekken met lerende medewerkers over de voortgang van zijn leerproces. Hij bereidt zich voor door zich te verdiepen in de lerende medewerker, waarmee hij het gesprek gaat voeren. In het gesprek hanteert hij de gesprekstechniek passend bij het type gesprek. Hij legt afspraken vast.

Resultaat

Gesprekken zijn gevoerd en afspraken zijn vastgelegd.

Gedrag

Maakt met overtuiging duidelijke afspraken met lerende medewerkers tijdens het gesprek.

Motiveert lerende medewerkers om zijn best te doen, doelen te bereiken, uitdagingen aan te gaan en zijn ideeën en opvattingen in te brengen.

Analyseert relevante gegevens over het functioneren van lerende medewerkers, toetst verkregen gegevens in het gesprek met de lerende medewerker.

Handelt in gesprekken met lerende medewerkers onbevooroordeeld en vanuit het principe dat iedereen recht heeft op gelijke kansen.

Neemt bij het voeren van gesprekken 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

P3 Gespecialiseerd kok

Mbo-niveau

4

Typering van het beroep

De Gespecialiseerd kok werkt in een keuken die in verschillende delen (parties) is opgedeeld. Hij bereidt bijzondere, creatieve of luxe gerechten en denkt na over de samenstelling van de menukaart en voert deze uit. Naast deze creatieve, uitvoerende werkzaamheden, coördineert en organiseert hij de werkzaamheden binnen de verschillende delen van de keuken. Hij bewaakt de kwaliteit van de gemaakte gerechten of onderdelen daarvan en zorgt ervoor dat deze aan de verwachtingen van de gasten voldoen. Ook is hij verantwoordelijk voor het inkopen van ingrediënten en producten en het verwerken daarvan. Hij kan kostenbewust handelen en vertoont commercieel gedrag. Voor het werk van de Gespecialiseerd kok is een commerciële, sociale, operationele beroepshouding en persoonlijke effectiviteit nodig. Tot slot helpt hij ook nieuwe en/of lerende medewerkers en geeft leiding aan de medewerkers binnen zijn afdeling/partie. Hij functioneert op hoog culinair niveau, werkt zo efficiënt mogelijk en bij al zijn taken werkt hij nauw samen met zijn leidinggevende.

Context van het beroep

De Gespecialiseerd kok is vaak werkzaam in bedrijven in het hogere segment. De formule van het bedrijf is bepalend voor de keukenformule. Vaak zijn de keukens waar hij werkt verdeeld in meerdere parties, zoals de koude en warme keuken en de patisserie. Elke partie heeft zijn eigen taken en verantwoordelijkheden. Voor de uitvoering van de taken en het realiseren van de verantwoordelijkheden beschikt elke partie over een team van medewerkers. De samenstelling en de omvang van het team van een partie zijn afhankelijk van de formule van het bedrijf en die van de keuken, de soort partie en de aard en de hoeveelheid werkzaamheden die er moeten worden uitgevoerd.

Beroepsvereisten

Nee

P3-K1 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken

Complexiteit

De Gespecialiseerd kok heeft brede specialistische kennis en vaardigheden en theoretische kennis van het werkveld nodig voor de uitoefening van het beroep. Daarnaast heeft hij algemene kennis en vaardigheden nodig voor de bedrijfsvoering. De gerechten en gerechtencomponenten die de Gespecialiseerd kok bereidt, zijn over het algemeen bijzonder, creatief of luxe en moeten aan specifieke eisen voldoen. Hij voert zijn werk uit waarbij hij standaarden steeds moet aanpassen of nieuwe standaarden moet ontwikkelen.

De Gespecialiseerd kok heeft een diversiteit aan werkzaamheden. Tijdens de uitvoering van zijn werk kunnen zich op verschillende terreinen diverse soorten problemen voordoen. Bovendien zijn bedoelde problemen, gelet op de aard van het werk van de Gespecialiseerd kok, meestal uniek en onvoorspelbaar. Het spreekt voor zich zelf dat hij bij het oplossen van die problemen over het algemeen niet kan volstaan met alleen het routinematig toepassen van standaardprocedures. Hij zal voor elk probleem vaktechnisch en creatief een passende oplossing moeten vinden en die op een manier toepassen, dat de voortgang van het werk in de partie niet wordt gestagneerd. Ook is de Gespecialiseerd kok verantwoordelijk voor het leveren van gerechten die van hoge kwaliteit zijn. De afbreukrisico's van het werk van de Gespecialiseerd Kok zijn groot. Immers, fouten in de uitvoering van de taken van de Gespecialiseerd kok kunnen de verwachtingen en het vertrouwen van gasten in het bedrijf nadelig beïnvloeden; ze kunnen ook nadelige gevolgen hebben voor de gezondheid van gasten.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De Gespecialiseerd kok vervult, strikt genomen, een uitvoerende rol: hij voert opdrachten uit van de Chef-kok/souschef. Deze opdrachten zet hij om in uitvoerbare handelingen, die hij efficiënt plant en waarvan hij de uitvoering organiseert.

De Gespecialiseerd kok vervult verder een bewakende rol: hij ziet erop toe dat medewerkers het vastgestelde beleid naleven en hij bevordert dat medewerkers zich houden aan richtlijnen en voorschriften op het gebied van hygiëne, veiligheid, arbeidsomstandigheden, milieuzorg en kwaliteit.

De Gespecialiseerd kok is verantwoordelijk voor zijn eigen werkzaamheden en voor de uitvoering van de werkzaamheden in de partie. Hij legt daarover verantwoording af aan zijn leidinggevende.

Vakkennis en vaardigheden

P3-K1 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft inzicht in wensen en verwachtingen van gasten
- heeft kennis van financiële doelstellingen
- heeft specialistische kennis van assortimentsgroepen
- heeft specialistische kennis van smaakkenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur van (bijzonder, creatieve en luxe) gerechten
- heeft specialistische kennis van trends en ontwikkelingen op het gebied van gerechtbereidingen
- kan dieet- en voedingswensen /-eisen toepassen
- kan kostenbewust handelen
- kan kwaliteitseisen toepassen
- kan marketingstrategieën inzetten
- kan menuraamwerken opstellen
- kan zijn kennis over eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze van (bijzonder, creatieve en luxe) producten en ingrediënten toepassen

P3-K1-W1 Ontwikkelt nieuwe gerechten

Omschrijving

De Gespecialiseerd kok ontwikkelt culinaire hoogstaande gerechten. Hij draagt ideeën en suggesties voor nieuwe bijzondere, creatieve en luxe gerechten aan bij de leidinggevende en probeert nieuw ontwikkelde gerechten uit. Hij werkt ideeën uit in termen van een recept, probeert zelfontwikkelde en door anderen ontwikkelde recepten uit en beoordeelt deze. Hij evalueert recepten en past indien nodig de receptuur aan. Hij legt recepten vast in een eigen receptensysteem.

Resultaat

Nieuwe culinaire hoogstaande recepten zijn ontwikkeld, geëvalueerd en eventueel aangepast. Recepten zijn beschreven en vastgelegd in het receptensysteem.

Gedrag

Maakt combinaties van smaakprofielen of vervangt ingrediënten in nieuwe recepten, berekent accuraat de standaardhoeveelheid en grootte van een portie van het recept.

Komt met bijzondere, creatieve en luxe ideeën bij het ontwikkelen van recepten.

Legt de aangepaste recepten volgens voorgeschreven procedure vast in het receptensysteem.

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

P3-K1-W2 Voert menu-engineering uit

Omschrijving

De Gespecialiseerd Kok voert berekeningen uit met betrekking tot foodcost, verkoopprijzen van gerechten en financiële doelstellingen van het bedrijf. Hij analyseert beschikbare informatie en bepaalt welke gerechten op de kaart het beste aansluiten op de wensen van de gasten en bijdragen aan de financiële doelstellingen van het bedrijf. Hij 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. Er is indien nodig een voorstel gedaan voor wijziging van de menukaart.

Gedrag

Maakt bewuste keuzes, zodat hij een voorstel kan doen voor gerechten op de menukaart.

Maakt, op basis van gegevens over de populariteit van gerechten, menu's en berekeningen, rationele inschattingen van welke gerechten het beste bijdragen aan financiële doelstellingen van het bedrijf.

P3-K1-W2 Voert menu-engineering uit

Herkent gerechten en menugangen die het beste aansluiten op (specifieke) wensen van de gast en bijdragen aan financiële doelstellingen van het bedrijf, benut deze kansen door een voorstel te doen om betreffende gerechten en menugangen op de menukaart te zetten.

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

P3-K1-W3 Draagt ideeën aan voor de samenstelling van menu's en gerechten

Omschrijving

De Gespecialiseerd kok levert een bijdrage aan het samenstellen van menu's en gerechten. Hij draagt ideeën aan over de samenstelling van de verschillende gangen binnen de menu's. Hij levert ook ideeën aan over afwisseling in bereidingstechnieken, smaken en kleuren van verschillende onderdelen van samen te stellen menu's (smaakprofielen). Hij werkt zijn ideeën uit in voorstellen voor de samenstelling van menu's en gerechten. Hij houdt bij het samenstellen van menu's en gerechten rekening met wensen en behoefte van gasten, het jaargetijden en met versheid van producten die in een bepaald jaargetijde worden aangeboden. Hij voert overleg met collega's om te komen tot een gezamenlijk voorstel voor de samenstelling van menu's en gerechten.

Resultaat

Ideeën zijn uitgewerkt in voorstellen voor de samenstelling van evenwichtige menu's en gerechten. Deze voorstellen zijn besproken met collega's.

Gedrag

Houdt rekening met afwisseling in bereidingstechnieken, smaakprofielen, kleuren, jaargetijden, versheid van producten, menusuggesties van de opdrachtgever en de prijs/kwaliteitverhouding die aansluit op de doelgroep van gasten en passend bij de formules en mogelijkheden van het bedrijf.

Vraagt expliciet naar de mening en ideeën van collega's en legt zijn eigen ideeën voor aan collega's.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen

P3-K1-W4 Stelt de menukaart op

Omschrijving

De Gespecialiseerd kok verzamelt voorstellen voor samenstelling van menu's en gerechten. Hij raadpleegt anderen en beslist over de plaats van gerechten op de menukaart. Hij overlegt ook met de Gastronoom/sommelier of met de leidinggevende om de drankenkaart af te stemmen op de menukaart.

Resultaat

Ideeën voor de samenstelling van menu's en gerechten zijn verzameld. Er is overleg gevoerd en een besluit genomen over de plaats van gerechten op de menukaart. Er is afgestemd met de Gastronoom/sommelier of met de leidinggegenden over de drankenkaart in combinatie met de menukaart.

Gedrag

Doet, op basis van een bewuste keuze, een aantal duidelijke voorstellen voor de samenstelling en vormgeving van de menukaart.

Overlegt regelmatig met betrokkenen en vraagt naar hun meningen en ideeën over de menukaart.

Gebruikt zijn kennis over gerechten, producten en smaakprofielen om te komen tot een voorstel voor gerechten die op de menukaart worden opgenomen.

De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen

P3-K1-W5 Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten

Omschrijving

De Gespecialiseerd kok doet voorstellen voor verbetering van de efficiency van de keuken en beheersing van de kosten van de keuken. Hij ziet toe op doelmatig gebruik van grondstoffen, apparatuur, tijd en energie. Hij analyseert productieprocessen en herkent knelpunten. Hij draagt suggesties aan voor nieuwe werkmethoden die de efficiency moeten verbeteren of om de kosten te beheersen en voert deze maatregelen waar mogelijk uit.

Resultaat

Productieprocessen zijn geanalyseerd en knelpunten in het productieproces zijn gesignaleerd. Suggesties zijn aangedragen voor de verbetering van de efficiency en de beheersing van kosten.

Gedrag

Neemt zelf het initiatief om mogelijkheden voor verbetering van werkmethoden te zoeken, en probeert binnen de eigen bevoegdheden actie te ondernemen om efficiency te bevorderen, kosten te beheersen en verbeterde werkmethoden te introduceren.

Toont inzicht in werkzaamheden en knelpunten in de keuken en komt met passende voorstellen om de efficiency in de keuken te verbeteren of kosten te beheersen.

Is constant op zoek naar mogelijkheden om de efficiency te verbeteren en kosten te beheersen, waarbij hij materialen en middelen op een zo voordelig mogelijke manier gebruikt, alert is op onnodige verspilling, en mogelijkheden bekijkt om kosten te reduceren, zonder de service te beperken.

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

P3-K1-W6 Ondersteunt de verbetering van de kwaliteit

Omschrijving

De Gespecialiseerd kok analyseert, borgt en bevordert de kwaliteit van gerechten en werkzaamheden. Hij stelt richtlijnen op voor de verbetering van de kwaliteit van het werk en doet voorstellen voor de aanschaf van nieuw keukenmaterieel.

Resultaat

De kwaliteit van gerechten en werkzaamheden is geanalyseerd en geborgd. Er zijn voorstellen geformuleerd voor de verbetering van de kwaliteit in de keuken en voor de aanschaf van nieuw keukenmaterieel.

Gedrag

Neemt zelf het initiatief en probeert binnen de eigen bevoegdheden actie te ondernemen om de kwaliteit te bevorderen.

Analyseert de kwaliteit van het werk, herkent knelpunten en komt met passende voorstellen voor de verbetering van de kwaliteit of de aanschaf van nieuw keukenmaterieel.

Is constant op zoek naar mogelijkheden voor verbetering en verandert en verbetert werkmethoden door het introduceren van nieuwe ideeën.

Is constant op zoek naar mogelijkheden voor de verbetering van de kwaliteit, bewaakt de kwaliteit aan de hand van geformuleerde richtlijnen en signaleert en rapporteert afwijkingen tijdig.

De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Analyseren, Creëren en innoveren, Kwaliteit leveren

P3-K1-W7 Signaleert en beoordeelt trends en ontwikkelingen

Omschrijving

De Gespecialiseerd kok houdt vakliteratuur bij en volgt trends en ontwikkelingen in de horecabranche. Hij analyseert de invloed van trends en ontwikkelingen op de behoeften en verwachtingen van gasten. Hij doet voorstellen aan zijn leidinggevende om omzetkansen en het bedrijfsresultaat te verhogen.

Resultaat

Trends en ontwikkelingen zijn gesignaleerd, geanalyseerd en beoordeeld naar de relevantie ervan voor de dienstverlening in de keuken. Voorstellen om omzetkansen en het bedrijfsresultaat te verhogen zijn gedaan.

Gedrag

Werkt voorstellen ter verbetering van het keukenproduct uit op basis van gesignaleerde ontwikkelingen op het gebied van gerechtbereiding, grondstoffen, producten, kook - en bereidingstechnieken, apparatuur en opvattingen van consumenten.

Is constant op zoek naar mogelijkheden voor verandering en verbetering van het keukenproduct en laat zich ook inspireren door trends en ontwikkelingen in de horecabranche.

Weet welke trends en ontwikkelingen zich voordoen in de horecabranche en herkent trends en ontwikkelingen die van invloed zijn op de omzetkansen en het bedrijfsresultaat van de keuken.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Creëren en innoveren, Ondernemend en commercieel handelen

Complexiteit

De Gespecialiseerd kok heeft brede kennis en vaardigheden nodig om leiding te geven en beheerstaken uit te voeren. Hij kan deze kennis reproduceren en toepassen in beroepstaken die tactisch en operationeel van aard zijn. Daarnaast heeft hij brede kennis en vaardigheden nodig voor de bedrijfsvoering. Hij geeft leiding aan een groep mensen, die elk een eigen werkopvatting, interesse, motivatie, capaciteit en betrokkenheid hebben. Omdat hij te maken kan krijgen met afwijkingen van gangbare procedures moet hij proactief en oplossingsgericht te werk gaan. Hij stemt meerdere processen op elkaar af. Daarnaast zorgt hij voor de vervulling van randvoorwaarden, waardoor de werkzaamheden kunnen worden uitgevoerd. De Gespecialiseerd kok kan, gelet op het voorgaande, dan ook niet volstaan met routinematige en standaardprocedures. Hij moet voor elke situatie naar een passende oplossing zoeken en die op een zodanige manier toepassen dat de voortgang van de bedrijfsuitvoering en de na te streven beleidsdoelen niet in gevaar komen.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De Gespecialiseerd kok vervult een leidinggevende, coördinerende, opleidende, informerende, bewakende, adviserende, coachende en faciliterende rol. De Gespecialiseerd kok is eindverantwoordelijk voor de werkzaamheden binnen de afdeling, vestiging, het team of het onderdeel van het bedrijf en zelf verantwoordelijk voor verrichtte werkzaamheden, resultaten ervan en de kwaliteit van beide. Bij de uitvoering van zijn werkzaamheden vervult de Gespecialiseerd kok een voorbeeldfunctie naar medewerkers toe. Hij legt over de uitvoering van zijn werkzaamheden verantwoording af bij de Ondernemer of zijn leidinggevende. De Gespecialiseerd kok heeft geen beslissingsbevoegdheid, maar mag op verzoek van zijn leidinggevende wel adviseren.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft brede kennis van arbeidsvoorwaarden
- heeft brede kennis van conflicthantering
- heeft brede kennis van employability
- heeft brede kennis van functieprofielen
- heeft brede kennis van functionerings- en beoordelingsgesprekken
- heeft brede kennis van kenmerken van een operationeel plan
- heeft brede kennis van kostensoorten
- heeft brede kennis van marketinginstrumenten
- heeft brede kennis van werving- en selectie instrumenten
- heeft brede kennis van werving- en selectieinstrumenten
- heeft brede kennis van ziekteverzuimbeleid
- heeft inzicht in financiële stromen
- heeft kennis van arbeidsovereenkomsten van de (lerende) medewerker
- heeft kennis van de cao van de branche
- heeft kennis van het aannamebeleid van de organisatie
- heeft kennis van het beëindigen van een arbeidscontract
- heeft kennis van het ondernemingsplan/bedrijfsdoelstellingen
- kan berekeningen uitvoeren
- kan coachingsvaardigheden toepassen
- kan computerprogramma's om werkroosters te maken hanteren
- kan diverse gesprekstechnieken hanteren
- kan een agenda voor de vergadering opstellen
- kan een kosten-batenanalyse maken
- kan een swot-analyse opstellen
- kan financiële overzichten interpreteren
- kan gesprekstechnieken toepassen
- kan inwerkprocedures toepassen
- kan personeelsbeleid en -instrumenten inzetten
- kan sociale vaardigheden toepassen
- kan verschillende leiderschapstijlen hanteren
- kan verwachte kosten en omzetten berekenen

P3-K2-W1 Plant en verdeelt de werkzaamheden

Omschrijving

De Gespecialiseerd kok plant en verdeelt de werkzaamheden. Hij maakt een planning voor de inzet van de medewerkers en maakt een werkrooster. Hij houdt hierbij rekening met de capaciteit en kwaliteiten van de medewerkers. Hij kent verantwoordelijkheden en bevoegdheden toe aan medewerkers. Hij past deze planning aan als er verbeterpunten of problemen zijn. Hij houdt hierbij rekening met relevante richtlijnen, bedrijfsvoorschriften en wettelijke voorschriften. Hij stemt het plan af met de ondernemer/zijn leidinggevende.

Resultaat

Werkzaamheden zijn gepland en verdeeld.

Gedrag

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 bedrijfsrichtlijnen, cao-bepalingen, Arbowet en overige wettelijke bepalingen.

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

P3-K2-W2 Stuurt medewerkers aan

Omschrijving

De Gespecialiseerd kok delegeert werkzaamheden aan lerende medewerkers en geeft hen hierbij de nodige opdrachten en instructies over de te verrichten taken, prioriteiten en te behalen resultaten. Hij 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. Stuurt daarbij aan op het behalen van persoonlijke en teamdoelstellingen. Hij stimuleert om lerende medewerkers zelf problemen op te lossen of alternatieven uit te proberen, geeft adviezen bij mogelijke problemen en/of stagnatie in de werkzaamheden en, indien hij verbetermogelijkheden signaleert, draagt hij oplossingen of verbeterpunten aan. Hij motiveert hen doelen te bereiken en uitdagingen aan te gaan. Hij besteedt aandacht aan het bevorderen van een goede verstandhouding tussen lerende medewerkers en tussen leidinggevende en lerende medewerkers onderling. Indien nodig treedt hij op als bemiddelaar bij conflicten. Hij ziet erop toe dat er op de werkvloer wordt gewerkt volgens relevante wetgeving.

Resultaat

Iedere medewerker heeft begeleiding ontvangen. De samenwerking in het team is goed. Persoonlijke en teamdoelstellingen worden nagestreefd en resultaten zijn behaald.

Gedrag

Geeft lerende medewerkers met overtuiging duidelijke aanwijzingen, instructies en/of opdrachten.

Geeft de medewerker heldere, onderbouwde en constructieve feedback over zijn functioneren.

Bewaakt de kwaliteit van werkzaamheden en productiviteit aan de hand van de gestelde eisen en planning.

Bevordert een positieve onderlinge verstandhouding tussen teamleden door zaken te bespreken die het functioneren en de harmonie in het team verstoren.

Signaleert tijdig afwijkingen of knelpunten in de uitvoering van werkzaamheden, analyseert de situatie en het knelpunt zorgvuldig en komt met een passende oplossing.

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

Omschrijving

De Gespecialiseerd kok voert formele gesprekken met medewerkers. Hij bereidt zich voor door zich te verdiepen in de lerende medewerker, waarmee hij het gesprek gaat voeren. In het gesprek past hij zijn manier van communiceren aan op de lerende medewerker waarmee hij spreekt, daarbij hanteert hij de gesprekstechniek passend bij het type gesprek. Ook voert de Gespecialiseerd kok werkoverleg met lerende medewerkers in zijn team. Hij informeert medewerkers over het beleid van de gehele organisatie. Hij bespreekt veranderingen in het werk, actuele zaken, evaluaties van werkzaamheden en knelpunten. Daarnaast bespreekt hij zaken die het functioneren en de harmonie in het team verstoren. Hij legt afspraken vast.

Resultaat

Gesprekken zijn gevoerd en afspraken zijn vastgelegd.

Gedrag

Maakt met overtuiging duidelijke afspraken met de (lerende) medewerker tijdens het gesprek.

Motiveert de (lerende) medewerker om zijn best te doen, doelen te bereiken, uitdagingen aan te gaan en zijn ideeën en opvattingen in te brengen.

Analyseert relevante gegevens over het functioneren van medewerkers, toetst verkregen gegevens in het gesprek met de medewerker.

Handelt in gesprekken met (lerende) medewerkers onbevooroordeeld en vanuit het principe dat iedereen recht heeft op gelijke kansen.

Neemt bij het voeren van gesprekken 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

P4 Leidinggevende keuken

Mbo-niveau

4

Typering van het beroep

De Leidinggevende keuken heeft naast uitvoerende werkzaamheden in de keuken, zoals het bereiden van maaltijden, ook leidinggevende taken. Hij is verantwoordelijk voor de uitvoering van alle werkzaamheden in de keuken. Dit houdt in dat hij diverse plannen maakt en de uitvoering ervan bewaakt. Ook stelt hij begrotingen op en draagt hij zorg voor het bewaken van toegekende budgetten. Hij coördineert en organiseert de uitvoering van de werkzaamheden in de keuken. Hij verdeelt taken onder medewerkers en bewaakt de voortgang. Ook houdt hij rekening met wettelijke regels en voorschriften voor werkzaamheden in de keuken. Daarnaast zorgt de Leidinggevende keuken voor de inkoop van producten en goederen. Uiteraard werkt hij mee in de uitvoering van dagelijkse werkzaamheden. Hij zorgt voor het opstellen van menukaarten, menuplanningen en het uitvoeren van bijbehorende calculaties. De Leidinggevende keuken kan kostenbewust handelen en vertoont commercieel gedrag. Voor het werk van de Leidinggevende keuken is een commerciële, sociale, operationele beroepshouding en persoonlijke effectiviteit nodig.

Beroepsvereisten

Nee

P4-K1 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken

Complexiteit

De Leidinggevende keuken heeft brede specialistische kennis en vaardigheden nodig voor de uitoefening van zijn beroep. Daarnaast heeft hij specialistische kennis en vaardigheden nodig voor de bedrijfsvoering van de keuken. De Leidinggevende keuken past routinematige en standaardprocedures toe. Daarnaast maakt hij gebruik van meer specifieke procedures. Hij stemt een veelheid van processen op elkaar af. Daarnaast zorgt hij voor de vervulling van randvoorwaarden, waardoor werkzaamheden kunnen worden uitgevoerd.

Het bedrijf waarin de Leidinggevende keuken zijn werkzaamheden uitvoert, heeft een dienstverlenend karakter. In het bedrijf stelt men werkzaamheden, de producten en de diensten primair af op de wensen en verwachtingen van de gast, voor zover deze binnen de formule van het bedrijf passen. Daarnaast moet de Leidinggevende keuken de dienstverlening voortdurend onder de loep nemen en waar nodig verbeteren en vernieuwen.

De Leidinggevende keuken kan, gelet op het voorgaande, dan ook niet volstaan met routinematige en standaardprocedures. Hij 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.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

Hij werkt 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. Hij is derhalve verantwoordelijk voor het imago van het bedrijf, maar hij is er ook verantwoordelijk voor dat gasten tevreden zijn, dat beleidsdoelen worden behaald en dat er in de keuken en tussen medewerkers, een goede werksfeer heerst. Ook is hij verantwoordelijk voor de veiligheid en hygiëne in de keuken, kortom: hij is er verantwoordelijk voor dat wettelijke en bedrijfsvoorschriften worden nageleefd.

De medewerkers zijn voor de uitvoering van werkzaamheden aan de Leidinggevende keuken verantwoording verschuldigd. Omdat de Leidinggevende keuken zijn werkzaamheden onder verantwoordelijkheid van de ondernemer/zijn leidinggevende voert, is hij aan hem verantwoording verschuldigd.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft brede kennis van assortimentsgroepen
- heeft brede kennis van financiële doelstellingen
- heeft brede kennis van smaakkenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur van (bijzonder, creatieve en luxe) gerechten

P4-K1 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken

- heeft brede kennis van trends en ontwikkelingen op het gebied van gerechtbereidingen
- kan dieet- en voedingswensen /-eisen toepassen
- kan kostenbewust handelen
- kan kwaliteitseisen toepassen
- kan marketingstrategieën inzetten
- kan menuraamwerken opstellen
- kan zijn kennis over eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze van horecapatisserieproducten en -ingrediënten toepassen

P4-K1-W1 Ontwikkelt nieuwe gerechten

Omschrijving

De Leidinggevende keuken ontwikkelt recepten. Hij draagt ideeën en suggesties voor nieuwe recepten aan bij de leidinggevende en probeert nieuw ontwikkelde recepten uit. Hij werkt ideeën uit in termen van een recept, probeert zelfontwikkelde en door anderen ontwikkelde recepten uit en beoordeelt deze. Hij evalueert recepten en past, indien nodig, receptuur aan. Hij legt recepten vast in een eigen receptensysteem.

Resultaat

Nieuwe recepten zijn ontwikkeld, geëvalueerd en eventueel aangepast. De recepten zijn beschreven en vastgelegd in het receptensysteem.

Gedrag

Maakt combinaties van smaakprofielen of vervangt ingrediënten in nieuwe recepten, berekent accuraat de standaardhoeveelheid en grootte van een portie van het recept en past het recept indien nodig na evaluatie aan.

Komt met creatieve ideeën bij het ontwikkelen van recepten en sluit daarbij aan op trends en ontwikkelingen in de horecabranche op het gebied van gerechtsbereiding passend bij wensen van gasten.

Legt aangepaste recepten volgens voorgeschreven procedure vast in het receptensysteem.

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

P4-K1-W2 Voert menu-engineering uit

Omschrijving

De Leidinggevende keuken voert berekeningen uit met betrekking tot foodcost, verkoopprijzen van gerechten en financiële doelstellingen van het bedrijf. Hij analyseert beschikbare informatie en bepaalt welke gerechten op de kaart het beste aansluiten op wensen van gasten en bijdragen aan financiële doelstellingen van het bedrijf. Hij doet indien nodig een voorstel voor wijzigingen in 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 gasten en bijdragen aan financiële doelstellingen van het bedrijf. Er is, indien nodig, een voorstel gedaan voor het wijzigen van de menukaart.

Gedrag

Maakt bewuste keuzes, zodat hij een voorstel kan doen voor (het wijzigen van) gerechten op de menukaart.

Maakt, op basis van de populariteit van gerechten, menu's en berekeningen, rationele inschattingen van welke gerechten het beste bijdragen aan financiële doelstellingen van het bedrijf.

Herkent gerechten en menugangen die het beste aansluiten op (specifieke) wensen van de gast en bijdragen aan financiële doelstellingen van het bedrijf, benut deze kansen door een voorstel te doen om betreffende gerechten en menugangen op de menukaart te zetten.

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

P4-K1-W3 Stelt de menukaart op

Omschrijving

De Leidinggevende keuken verzamelt voorstellen voor de samenstelling van menu's en gerechten. Hij raadpleegt anderen en beslist over de plaats van gerechten op de menukaart. Hij overlegt ook met de Gastronoom/sommelier of met de leidinggevende om de drankenkaart af te stemmen op de menukaart. Hij stelt de menukaart vast en legt hierover verantwoording af aan de ondernemer/manager.

Resultaat

Ideeën voor de samenstelling van menu's en gerechten zijn verzameld. De menukaart is vastgesteld en er is verantwoording afgelegd aan de ondernemer/manager.

Gedrag

Maakt een aantal duidelijke voorstellen voor de samenstelling en vormgeving van de kaart.

Overlegt regelmatig met betrokkenen en vraagt naar hun meningen en ideeën over de menukaart.

Gebruikt zijn kennis over gerechten, producten en smaakprofielen om te komen tot een voorstel voor gerechten die op de menukaart worden opgenomen.

De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen

P4-K1-W4 Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten

Omschrijving

De Leidinggevende keuken doet voorstellen voor verbetering van de efficiency van de keuken en de beheersing van de kosten van de keuken. Hij ziet toe op doelmatig gebruik van grondstoffen, apparatuur, tijd en energie. Hij analyseert productieprocessen en herkent knelpunten. Hij draagt suggesties aan voor nieuwe werkmethoden die de efficiency moeten verbeteren of om de kosten te beheersen en voert deze maatregelen waar mogelijk uit.

Resultaat

Productieprocessen zijn geanalyseerd en knelpunten in het productieproces zijn gesignaleerd. Suggesties zijn aangedragen voor de verbetering van de efficiency en de beheersing van de kosten.

Gedrag

Neemt zelf het initiatief om mogelijkheden voor verbetering van werkmethoden te zoeken, en probeert binnen de eigen bevoegdheden actie te ondernemen om efficiency te bevorderen, kosten te beheersen en verbeterde werkmethoden te introduceren.

Komt met passende voorstellen om de efficiency in de keuken te verbeteren of kosten te beheersen.

Is constant op zoek naar mogelijkheden om de efficiency te verbeteren en kosten te beheersen, zonder de service te beperken.

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

P4-K1-W5 Ondersteunt de verbetering van de kwaliteit

Omschrijving

De Leidinggevende keuken analyseert, borgt en bevordert de kwaliteit van gerechten en werkzaamheden. Hij stelt richtlijnen op voor de verbetering van de kwaliteit van het werk en doet voorstellen voor de aanschaf van nieuw keukenmaterieel.

Resultaat

De kwaliteit van gerechten en werkzaamheden is geanalyseerd en geborgd. Er zijn voorstellen geformuleerd voor de verbetering van de kwaliteit in de keuken en voor de aanschaf van nieuw keukenmaterieel.

Gedrag

Neemt zelf het initiatief om de kwaliteit te bevorderen.

Analyseert de kwaliteit van het werk, herkent knelpunten en komt met passende voorstellen voor de verbetering van de kwaliteit of de aanschaf van nieuw keukenmaterieel.

Is constant op zoek naar mogelijkheden voor verbetering en verandert en verbetert werkmethoden door het introduceren van nieuwe ideeën.

Is constant op zoek naar mogelijkheden voor de verbetering van de kwaliteit, bewaakt de kwaliteit aan de hand van geformuleerde richtlijnen en signaleert en rapporteert afwijkingen tijdig.

De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Analyseren, Creëren en innoveren, Kwaliteit leveren

P4-K2 Geeft leiding en voert beheerstaken uit

Complexiteit

De Leidinggevende keuken heeft brede specialistische kennis en vaardigheden nodig om leiding te geven en beheerstaken uit te voeren. Hij kan deze kennis reproduceren en toepassen in beroepstaken die tactisch en operationeel van aard zijn. Daarnaast heeft hij brede kennis en vaardigheden nodig voor de bedrijfsvoering. Hij geeft leiding aan een groep mensen, die elk een eigen werkopvatting, interesse, motivatie, capaciteit en betrokkenheid heeft. Omdat hij te maken kan krijgen met afwijkingen van gangbare procedures moet hij proactief en oplossingsgericht te werk kunnen gaan. Hij stemt meerdere processen op elkaar af. Daarnaast zorgt hij voor de vervulling van randvoorwaarden, waardoor werkzaamheden kunnen worden uitgevoerd. De Leidinggevende keuken kan, gelet op het voorgaande, dan ook niet volstaan met routinematige en standaardprocedures. Hij moet voor elke situatie naar een passende oplossing zoeken en die op een zodanige manier toepassen dat de voortgang van de bedrijfsuitvoering en de na te streven beleidsdoelen niet in gevaar komen.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De Leidinggevende keuken vervult een leidinggevende, coördinerende, opleidende, informerende, bewakende, adviserende, coachende en faciliterende rol. De Leidinggevende keuken is eindverantwoordelijk voor werkzaamheden binnen de afdeling, vestiging, het team of het onderdeel van het bedrijf. Hij is zelf verantwoordelijk voor verrichtte werkzaamheden, resultaten ervan en de kwaliteit van beide. Bij de uitvoering van zijn werkzaamheden vervult de leidinggevende keuken een voorbeeldfunctie naar medewerkers toe. Hij legt over de uitvoering van zijn werkzaamheden verantwoording af aan de ondernemer/zijn leidinggevende.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft brede kennis van arbeidsvoorwaarden
- heeft brede kennis van conflicthantering
- heeft brede kennis van employability
- heeft brede kennis van functieprofielen
- heeft brede kennis van functionerings- en beoordelingsgesprekken
- heeft brede kennis van kenmerken van een operationeel plan
- heeft brede kennis van kostensoorten
- heeft brede kennis van marketinginstrumenten
- heeft brede kennis van werving- en selectieinstrumenten
- heeft brede kennis van ziekteverzuimbeleid
- heeft inzicht in financiële stromen
- heeft kennis van arbeidsovereenkomsten van de (lerende) medewerker
- heeft kennis van het aannamebeleid van de organisatie
- heeft kennis van het beëindigen van een arbeidscontract
- heeft kennis van het ondernemingsplan/bedrijfsdoelstellingen
- kan berekeningen uitvoeren
- kan computerprogramma's om werkroosters te maken hanteren
- kan diverse gesprekstechnieken hanteren
- kan een agenda voor de vergadering opstellen
- kan een kosten-batenanalyse maken
- kan een swot-analyse opstellen
- kan financiële overzichten interpreteren
- kan gesprekstechnieken toepassen
- kan verschillende leiderschapstijlen hanteren
- kan verwachte kosten en omzetten berekenen

P4-K2-W1 Maakt een operationeel plan

Omschrijving

De Leidinggevende keuken stelt een operationeel plan op, passend bij doelstellingen van de organisatie. Hij signaleert ontwikkelingen en trends in de maatschappij, branche, in de omgeving van het bedrijf en gaat na welke gevolgen deze ontwikkelingen voor werkzaamheden van zijn bedrijfsvoering/afdeling kunnen hebben. Hij beschrijft in het operationeelplan aan welke doelstellingen de bedrijfsvoering moet voldoen, welke werkzaamheden (of activiteiten) daarvoor uitgevoerd moeten worden en aan welke eisen deze werkzaamheden moeten voldoen. Hij besteedt hierbij aandacht aan werkwijzen, werkmethoden en het gebruik van hulpmiddelen. De Leidinggevende keuken maakt op basis van het plan een inschatting van benodigde inzet aan personeel (forecast), bepaalt

P4-K2-W1 Maakt een operationeel plan

kwalitatieve en kwantitatieve personeelsbehoefte op korte en lange termijn voor activiteiten en beschrijft dit in het operationeel plan.

Resultaat

Doelstellingen, activiteiten met bijbehorende eisen en het benodigde personeel staan beschreven in het operationeel plan.

Gedrag

Schat kansen en bedreigingen reëel in en vertaalt dit in realistische doelen en uitvoerbare activiteiten.

Maakt een realistische inschatting van de personele behoefte.

Bepaalt juiste prioriteiten in activiteiten voor het behalen van operationele doelen en stemt activiteiten zodanig op elkaar af dat deze uitvoerbaar en haalbaar zijn.

Maakt met overtuiging duidelijke keuzes voor zijn team ten aanzien van te behalen doelstellingen en uit te voeren activiteiten.

Stemt tijdig en volgens bedrijfsrichtlijnen met de ondernemer of het management af over eventuele aanpassingen van het operationeel plan.

Schrijft een volledig, nauwkeurig en logisch gestructureerd operationeel plan waarbij hij correcte spelling en grammatica hanteert.

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

P4-K2-W2 Plant en verdeelt de werkzaamheden

Omschrijving

De Leidinggevende keurt plant en verdeelt de werkzaamheden. Hij maakt een planning voor de inzet van medewerkers en maakt een werkrooster. Hij houdt hierbij rekening met de capaciteit en kwaliteiten van medewerkers. Hij kent verantwoordelijkheden en bevoegdheden toe aan medewerkers. Hij past deze planning aan als er verbeterpunten of problemen zijn. Hij houdt hierbij rekening met relevante richtlijnen, bedrijfsvoorschriften en wettelijke voorschriften. Hij stemt het plan af met de ondernemer/zijn leidinggevende.

Resultaat

Werkzaamheden zijn gepland en verdeeld.

Gedrag

Wijst de activiteit toe aan de medewerker die daar het meest geschikt voor is.

Stelt 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 bedrijfsrichtlijnen, cao-bepalingen, Arbowet en overige wettelijke bepalingen.

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

P4-K2-W3 Begroot financiën

Omschrijving

De Leidinggevende keurt analyses van de omzet op basis van relevante informatie en legt dit vast in een rapportage. Hij voert kostenberekeningen uit van activiteiten van de afdeling en plannen voor de toekomst. Maakt

P4-K2-W3 Begroot financiën

op basis daarvan een begroting. Hij legt de rapportage van de analyse en de begroting voor aan de ondernemer of het management.

Resultaat

Er is een voorstel voor de begroting gedaan, onderbouwd met rapportage van de analyse van opbrengsten en kostenberekeningen.

Gedrag

Analyseert grondig gegevens over de omzet van de afdeling en trekt hieruit logische conclusies.

Maakt realistische kostenberekeningen en begrotingsvoorstellen.

Maakt volledige en nauwkeurige rapportages van analyses van de omzet.

De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Analyseren

P4-K2-W4 Bewaakt financiën

Omschrijving

De Leidinggevende keuken bewaakt financiën en de beschikbaar gestelde budgetten en voorkomt financiële problemen en/of budgetoverschrijdingen. Daartoe vergelijkt hij toegestane kosten met werkelijk gemaakte kosten van de afdeling/activiteit. Hij verklaart eventuele verschillen, beschrijft maatregelen om kosten te besparen c.q. opbrengsten te verhogen en spreekt, indien nodig, mensen aan op afwijkingen. Hij verantwoordt financiën door ze administratief vast te leggen en te rapporteren.

Resultaat

Er is een voorstel voor het voorkomen van budgetoverschrijdingen gedaan, onderbouwd met een rapportage van de analyse van de vergelijking van toegestane en werkelijk gemaakte kosten.

Gedrag

Maakt een helder analyse van overzichten en rapportages om budgetten te kunnen bewaken.

Bedenkt realistische en economisch aantrekkelijke voorstellen om overschrijdingen of afwijkingen te beperken of te herstellen.

Houdt financiële administratie volledig en nauwkeurig bij en verwerkt en registreert hiervoor alle benodigde gegevens accuraat.

Spreekt medewerkers op integere wijze aan op afwijkingen van afspraken/uitgaven die zijn overeengekomen.

Neemt bij het voeren van de financiële administratie voorgeschreven procedures en wettelijke richtlijnen in acht. De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Formuleren en rapporteren, Analyseren, Instructies en procedures opvolgen, Bedrijfsmatig handelen

P4-K2-W5 Stuur medewerkers aan

Omschrijving

De Leidinggevende keuken delegeert werkzaamheden aan (lerende) medewerkers en geeft hen hierbij de nodige opdrachten en instructies over te verrichten taken, prioriteiten en te behalen resultaten. Hij 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. Stuur daarbij aan op het behalen van persoonlijke en teamdoelstellingen. Hij stimuleert (lerende) medewerkers om zelf problemen op te lossen of alternatieven uit te proberen. Hij geeft adviezen bij mogelijke problemen en/of stagnatie in werkzaamheden en, indien hij verbetermogelijkheden signaleert, draagt hij oplossingen of verbeterpunten aan. Hij motiveert hen doelen te bereiken en uitdagingen aan te gaan. Hij besteedt aandacht aan het bevorderen van een goede verstandhouding tussen (lerende) medewerkers en tussen leidinggevende en (lerende) medewerkers

P4-K2-W5 Stuur medewerkers aan

onderling. Indien nodig treedt hij op als bemiddelaar bij conflicten. Hij ziet erop toe dat er op de werkvloer wordt gewerkt volgens de relevante wetgeving.

Resultaat

Iedere medewerker heeft begeleiding passend bij de persoon ontvangen. De samenwerking in het team is goed. Persoonlijke en teamdoelstellingen worden nagestreefd en resultaten zijn behaald.

Gedrag

Geeft (lerende) medewerkers met overtuiging duidelijke aanwijzingen, instructies en/of opdrachten.

Geeft de medewerker heldere, onderbouwde en constructieve feedback over zijn functioneren.

Bewaakt de kwaliteit van werkzaamheden en productiviteit aan de hand van de gestelde eisen en de planning.

Bevordert een positieve onderlinge verstandhouding tussen teamleden door zaken te bespreken die het functioneren en de harmonie in het team verstoren.

Signaleert tijdig afwijkingen of knelpunten in de uitvoering van werkzaamheden, analyseert de situatie en het knelpunt zorgvuldig en komt met een passende oplossing.

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

P4-K2-W6 Voert intern formele gesprekken

Omschrijving

De Leidinggevende keuken voert formele gesprekken met medewerkers. Hij bereidt zich voor door zich te verdiepen in de (lerende) medewerker, waarmee hij het gesprek gaat voeren. In het gesprek past hij zijn manier van communiceren aan op de (lerende) medewerker waarmee hij spreekt, daarbij hanteert hij de gesprekstechniek passend bij het type gesprek. Ook voert de Leidinggevende keuken werkoverleg met (lerende) medewerkers in zijn team. Hij informeert medewerkers over het beleid van de gehele organisatie. Hij bespreekt veranderingen in het werk, actuele zaken, evaluaties van werkzaamheden en knelpunten. Daarnaast bespreekt hij zaken die het functioneren en de harmonie in het team verstoren. Hij legt afspraken vast.

Resultaat

Gesprekken zijn gevoerd en afspraken zijn vastgelegd.

Gedrag

Maakt met overtuiging duidelijke afspraken met de (lerende) medewerker tijdens het gesprek.

Motiveert de (lerende) medewerker om zijn best te doen, doelen te bereiken, uitdagingen aan te gaan en zijn ideeën en opvattingen in te brengen.

Analyseert relevante gegevens over het functioneren van medewerkers, toetst verkregen gegevens in het gesprek met de medewerker.

Handelt in gesprekken met (lerende) medewerkers onbevooroordeeld en vanuit het principe dat iedereen recht heeft op gelijke kansen.

Neemt bij het voeren van gesprekken 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