

4.1 Kok

Algemene informatie

Context van de uitstroom	De Kok verricht zijn werkzaamheden in keukens van hotel/restaurants, restaurants, eetcafés, instellingen, cateringbedrijven en vergader-/congrescentra.																													
Typerende beroepshouding	Typerend voor de beroepshouding van de Kok is dat hij kan samenwerken in een team (teamgerichtheid). Hij moet daarnaast werkprocessen en werkzaamheden efficiënt en effectief indelen (plannen). De Kok is in staat om de kwaliteit en het resultaat van eigen werkzaamheden bij te sturen (corrigeren) en hij is in staat om verschillende werkzaamheden tegelijkertijd uit te voeren (organiseren). De Kok stelt de gast centraal en laat de producten aansluiten bij de wensen van de gast binnen de kaders van de bedrijfsformule (servicegerichtheid). Tot slot dient hij bewegingsvaardig te zijn: hij is gericht op het op peil houden van een goede bewegingsvaardigheid, als noodzakelijke voorwaarde voor het uitvoeren van zijn taken in het kader van het proces van maaltijdverstrekking.																													
Niveau van de beroepsuitoefening	Niveau 2																													
Rol en verantwoordelijkheden	De Kok voert, afhankelijk van de bedrijfsformule, zijn werkzaamheden onder begeleiding uit. De Kok die in een team werkt, voert zijn opdrachten zelfstandig uit. Hij heeft een uitvoerende rol. Maar omdat hij in teamverband werkt, moet afstemming met het werk van de andere Koks plaatsvinden. In dit verband vervult hij een collegiale rol en is hij medeverantwoordelijk voor het uiteindelijke resultaat. De Kok is weliswaar verantwoordelijk voor de werkzaamheden die hij zelf uitvoert, maar hij legt daarover verantwoording af aan de leidinggevende van de keuken.																													
Complexiteit	De Kok past deels routinematige en in het bedrijf geldende standaardprocedures toe. De complexiteit van het beroep van Kok is echter hoog. Immers, de uit te voeren taken en de werkzaamheden die daarbij horen, zijn veel en divers en ze worden veelal naast elkaar uitgevoerd. Een tweede factor die bepalend is voor de hoge mate van complexiteit van het beroep, hangt samen met de veelheid aan voorschriften waarmee bij het uitvoeren van werkzaamheden rekening moet worden gehouden. Hierbij wordt gedacht aan voorschriften van de overheid op het gebied van veiligheid, arbeidsomstandigheden, HACCP en milieuzorg. Maar ook kan worden gedacht aan de eisen die voortkomen uit de bedrijfsformule. De Kok kan bij ontstane problemen niet volstaan met het toepassen van routinematige en standaardprocedures. Hij zal daarvoor na overleg met zijn leidinggevende meer aangepaste procedures en vaak creatieve oplossingen moeten gebruiken.																													
Wettelijke beroepsvereisten	Nee																													
Branche vereisten	Nee																													
Nederlands en (moderne) vreemde talen, rekenen en wiskunde	<p>Standaard is in onderstaande matrix uitgewerkt wat voor de startende beroepsbeoefenaar de eisen zijn voor de beheersing van het Nederlands.</p> <p>De (moderne) vreemde taal of talen zijn voor zover relevant voor de beroepsuitoefening uitgewerkt.</p> <p>De eisen voor rekenen en wiskunde zijn, voor zover relevant voor de beroepsuitoefening, uitgewerkt.</p> <p>Nederlands</p> <table><tr><td></td><td>Luisteren</td><td>Lezen</td><td>Gesprekken voeren</td><td>Spoken</td><td>Schrijven</td></tr><tr><td>C2</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>C1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>B2</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>							Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spoken	Schrijven	C2						C1						B2					
	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spoken	Schrijven																									
C2																														
C1																														
B2																														

	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreken	Schrijven
B1	x	x			
A2	x	x	x	x	x
A1	x	x	x	x	x

Engels

	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreken	Schrijven
C2					
C1					
B2					
B1					
A2					
A1	x	x	x	x	x

Moderne vreemde taal

	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreken	Schrijven
C2					
C1					
B2					
B1					
A2					
A1	x	x	x	x	x

Rekenen en wiskunde

	Getallen	Ruimte en vorm	Gegevens verwerking	Verbanden
Z2				
Z1				
Y2				
Y1				
X2	x			
X1	x			

2.1 Kok

Kerntaak 1 Bereidt gerechten

Proces-competentie-matrix Kok

Kerntaak 1 Bereidt gerechten		Competenties																								
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
1.1	Plant zijn werkzaamheden																									
1.2	Maakt de mise en place										X	X							X	X						X
1.3	Past recepten aan									X	X															
1.4	Bereidt gerechten en componenten					X					X	X						X		X	X					X
1.5	Werkt gerechten voor de uitgifte af					X					X	X						X		X	X					
1.6	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon											X									X					
1.7	Verricht onderhoud aan keukeninventaris					X						X	X								X					

Kerntaak 1 Bereidt gerechten		Competenties																								
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
		Beoordelen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
1.8	Delegeert en bewaakt werkzaamheden																									

Betekenis van de kerntaak voor deze uitstroom

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze uitstroom. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

Detaillering proces-competentie-matrix Kok

Kerntaak 1 Bereidt gerechten			
1.2 werkproces: Maakt de mise en place			
Omschrijving	De Kok bereidt zijn werkzaamheden voor en neemt hierbij relevante voorschriften en richtlijnen in acht. Hij zet de benodigde apparatuur, gereedschappen en materialen klaar om te gebruiken. Hij beoordeelt de te gebruiken ingrediënten op kwaliteit en bruikbaarheid. Hij maakt ingrediënten schoon, deelt ingrediënten op, maakt ingrediënten fijn en bewerkt deze voor. Hij slaat de ingrediënten meestal tussentijds op, op de daarvoor bestemde plaats.		
Gewenst resultaat	Benodigde apparatuur, gereedschap en materiaal zijn gebruiksklaar gemaakt. Ingrediënten zijn verzameld, beoordeeld op kwaliteit en bruikbaarheid en bewerkt. Indien nodig zijn ingrediënten tussentijds opgeslagen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Bedrijfsmatig handelen	<ul style="list-style-type: none"> Kostenbewust handelen 	Gebruikt producten en ingrediënten op een zo voordelig mogelijke manier, zodat efficiënt met producten en ingrediënten wordt omgegaan.	<ul style="list-style-type: none"> (Franse) vakterminologie benodigde machines, apparatuur en gereedschappen gerechten, producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) productietechnieken, zoals schoonmaaktechnieken, opdeeltechnieken, koude voorbewerkingen en warme voorbewerkingen rekenvaardigheden veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	Maakt de mise en place en werkt hierbij conform (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt gerechten				
1.2 werkproces: Maakt de mise en place				
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> • Productiviteitsniveaus halen • Systematisch werken • Kwaliteitsniveaus halen 	Werkt, onder tijdsdruk, ordelijk en systematisch en in het tempo dat nodig is, zodat de mise en place op tijd klaar staat en aan de geldende kwaliteitsnormen voldoet.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doeltreffend gebruiken • Geschikte materialen en middelen kiezen • Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	Kiest de benodigde materialen en middelen die nodig zijn voor het maken van de mise en place, zet deze klaar en gebruikt deze op effectieve wijze en gaat bewust om met materialen, middelen, tijd en energie door bijvoorbeeld de materialen en middelen na gebruik schoon, veilig en netjes op te ruimen.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> • Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden • Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	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.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	

Kerntaak 1 Bereidt gerechten			
1.3 werkproces: Past recepten aan			
Omschrijving	De Kok past recepten aan. Hij doet dat door een (standaard)recept geschikt te maken voor een kleiner of groter aantal personen. Hij legt het aangepaste recept indien nodig vast in het receptensysteem.		
Gewenst resultaat	Aangepaste recepten die geschikt zijn voor een kleiner of groter aantal personen. De aangepaste recepten zijn vastgelegd in het receptensysteem.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> • Correct formuleren • Nauwkeurig en volledig rapporteren 	Omschrijft, indien nodig en gewenst, nauwkeurig en volledig per onderdeel van het recept de informatie waarbij correcte spelling en grammatica hanteert en legt de beschrijving vast in het receptensysteem, zodat aangepaste recepten op een later moment ook beschikbaar zijn.	<ul style="list-style-type: none"> • (Franse) vakterminologie • gerechten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) • rekenvaardigheden • schriftelijke communicatie: Nederlands
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> • Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Voert berekeningen nauwkeurig uit om het recept aan te passen voor een kleiner of groter aantal personen en neemt daarbij de standaardhoeveelheid als uitgangspunt	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt gerechten			
1.4 werkproces: Bereidt gerechten en componenten			
Omschrijving	De Kok bereidt gerechten en componenten volgens recept en op basis van de planning. Hij maakt hierbij gebruik van bereidings- en kooktechnieken en apparatuur en gereedschappen en neemt de relevante voorschriften en richtlijnen in acht . Hij bewaakt en controleert de smaak, gaarheid en de kwaliteit van de gerechten en het bereidingsproces. Hij signaleert en communiceert afwijkingen in de kwaliteit. Hij communiceert tijdens de bereiding indien nodig met collega's om verschillende kookwerkzaamheden op elkaar af te stemmen.		
Gewenst resultaat	Bereide gerechten zijn van goede kwaliteit, in overeenstemming met de receptuur, de bedrijfsvoorschriften en 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.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden

Kerntaak 1 Bereidt gerechten

1.4 werkproces: Bereidt gerechten en componenten

Bedrijfsmatig handelen	<ul style="list-style-type: none">Kostenbewust handelen	Gebruikt producten en ingrediënten op een zo voordelig mogelijke manier, zodat efficiënt met producten en ingrediënten wordt omgegaan.	<ul style="list-style-type: none">(Franse) vakterminologieafwerktechniekenbenodigde machines, apparatuur en gereedschappenbereidings- en kooktechniekengerechten m.b.t. bijvoorbeeld smaakkenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur en stevigheidkostprijzenkwaliteitsnormenmondelinge communicatie: Nederlandsplanningsvaardighedenproducten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)rekenvaardighedenveiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP
------------------------	---	--	--

Kerntaak 1 Bereidt gerechten				
1.4 werkproces: Bereidt gerechten en componenten				
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven procedures 	Werkt bij het bereiden van gerechten conform (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> • Productiviteitsniveaus halen • Systematisch werken • Kwaliteitsniveaus halen 	Werkt ordelijk en systematisch bij het bereiden van gerechten door zo veel mogelijk volgens beproefde bereidings- en kooktechnieken te werken, waarbij hij de kwaliteit van de bereide gerechten controleert en het bereidingsproces bewaakt en werkt daarbij in het tempo dat nodig is om de werkzaamheden volgens planning uit te voeren.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doeltreffend gebruiken • Geschikte materialen en middelen kiezen • Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	Kiest de benodigde producten en ingrediënten en gebruikt kookmaterialen en middelen op effectieve wijze om gerechten te bereiden en gaat bewust om met materialen, middelen, tijd en energie door bijvoorbeeld de materialen en middelen na gebruik schoon, veilig en netjes op te ruimen.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> • Tijd indelen • Voortgang bewaken 	Volgt de planning, maar kan indien nodig inspelen op wijzigende situaties en stemt de verschillende kookwerkzaamheden van zichzelf en collega's op elkaar af en bewaakt de voortgang van het proces, zodat de gerechten en deelcomponenten tijdig klaar zijn voor verdere bewerking of afwerking.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> • Afstemmen • Anderen raadplegen en betrekken 	Overlegt regelmatig met collega's om de kookwerkzaamheden op elkaar af te stemmen en informeert of raadpleegt collega's tijdig bij problemen of afwijkingen in de kwaliteit of voortgang, zodat problemen of afwijkingen in de kwaliteit van gerechten opgelost kunnen worden en de verschillende kookwerkzaamheden op elkaar afgestemd kunnen worden.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> • Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	Past de benodigde bereidings- of kooktechnieken snel, precies en accuraat toe, zodat het gerecht volgens recept wordt klaargemaakt.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	

Kerntaak 1 Bereidt gerechten			
1.5 werkproces: Werkt gerechten voor de uitgifte af			
Omschrijving	De Kok maakt gerechten doorgeefgereed , neemt hierbij relevante voorschriften en richtlijnen in acht en gebruikt hierbij de benodigde materialen en middelen . Hij voert à-la-minutekookwerkzaamheden uit. Hij portioneert gerechten en maakt de gerechten op door ze te dresser en 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.		
Gewenst resultaat	Gerechten zijn gecontroleerd op presentatie, consistentie en temperatuur. De bestellingen zijn doorgeefgereed en transportklaar gemaakt volgens de bedrijfsvoorschriften. Het bedienend personeel (of in sommige gevallen ook de gast) is geïnformeerd over de gerechten.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden

Kerntaak 1 Bereidt gerechten

1.5 werkproces: Werkt gerechten voor de uitgifte af

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Werkt het gerecht af conform de huisstijl en houdt (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht, zodat er veilig, milieuvriendelijk en hygiënisch gewerkt wordt.	<ul style="list-style-type: none">• (Franse) vakterminologie• afwerktechnieken• benodigde machines, apparatuur en gereedschappen• bereidings- en kooktechnieken• gerechten m.b.t. bijvoorbeeld smaakkenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur en stevigheid• kwaliteitsnormen• mondelinge communicatie: Nederlands• planningsvaardigheden• producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)• relevante bedrijfsvoorschriften• veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP
------------------------------------	--	--	--

Kerntaak 1 Bereidt gerechten				
1.5 werkproces: Werkt gerechten voor de uitgifte af				
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> • Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken • Systematisch werken • Kwaliteitsniveaus halen 	Werkt ordelijk en systematisch bij het afwerken van gerechten door zo veel mogelijk volgens beproefde methoden te werken, de gerechten en verstrekkingen op presentatie, consistentie en temperatuur controleert , zodat de gasten gerechten van de juiste temperatuur en kwaliteit op tafel krijgen geserveerd.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doeltreffend gebruiken • Geschikte materialen en middelen kiezen • Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	Kiest de benodigde materialen en middelen en gebruikt deze op effectieve wijze voor het afwerken van gerechten voor de uitgifte en gaat bewust om met materialen, middelen, tijd en energie door bijvoorbeeld de materialen en middelen na gebruik schoon, veilig en netjes op te ruimen, zodat er geen tijd en energie verspild wordt en er geen schade ontstaat aan materialen en middelen.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> • Tijd indelen • Voortgang bewaken 	Zorgt ervoor dat de verschillende werkzaamheden voor het afwerken van gerechten goed op elkaar zijn afgestemd en bewaakt de voortgang van het proces, zodat de gerechten op tijd kunnen worden geserveerd.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> • Afstemmen • Proactief informeren 	Communiqueert met de bediening wanneer de gerechten doorgeefgereed en transportklaar zijn, over de te leveren service en over de kenmerken van de gerechten, zodat de bediening goed geïnformeerd is over de gerechten.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> • Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Past bereidings-, kook- en afwerktechnieken snel, precies en accuraat toe bij het afwerken van gerechten voor de uitgifte.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	

Kerntaak 1 Bereidt gerechten			
1.6 werkproces: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon			
Omschrijving	De Kok maakt de eigen werkruimtes schoon en ordelijk en neemt hierbij relevante voorschriften en richtlijnen in acht. Hij maakt gebruikte apparatuur, materiaal en gereedschap schoon, reinigt en desinfecteert ze eventueel en maakt ze droog/laat ze drogen. Hij controleert de schoongemaakte en gereinigde apparaten, materialen en de gereedschappen op gebreken en bergt ze daarna op in een schone en droge omgeving. Hij voert keukenafval af.		
Gewenst resultaat	De werkruimtes, gereedschappen en machines zijn ordelijk en schoon. Materialen en gereedschappen zijn opgeruimd. Keukenafval is afgevoerd. Er wordt veilig, milieuvriendelijk en hygiënisch gewerkt.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgeschreven procedures 	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines na gebruik direct schoon en werkt daarbij conform (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving.	<ul style="list-style-type: none"> rekenvaardigheden schoonmaakmiddelen en -materialen (eigenschappen en toepassingen) veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Materialen en middelen doeltreffend gebruiken Geschikte materialen en middelen kiezen Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	Maakt een keuze uit de 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 de materialen en middelen na gebruik schoon, veilig en netjes op te ruimen in een droge en schone omgeving, zodat onveilige en onhygiënische situaties worden voorkomen en de werkruimtes en machines ordelijk en schoon zijn.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt gerechten			
1.7 werkproces: Verricht onderhoud aan keukeninventaris			
Omschrijving	De Kok verricht eenvoudig onderhoud aan het keukenmaterieel, inventaris en apparatuur volgens aanwijzingen van zijn leidinggevende. Hij controleert het keukenmaterieel op het voorkomen van bijzonderheden, mankementen of slijtage en gebruikt hierbij onderhoudsschema's. Hij noteert eventuele gebreken en lost kleine problemen zelf op en meldt grote/ernstige gebreken bij de leidinggevende of hij neemt zelf rechtstreeks contact op met de fabrikant of het onderhoudsbedrijf.		
Gewenst 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 of contact opgenomen met de fabrikant of het onderhoudsbedrijf bij grote of ernstige gebreken.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Instructies opvolgen Werken conform voorgeschreven procedures 	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.	<ul style="list-style-type: none"> machines, apparatuur en gereedschappen (eigenschappen, onderhoud en reparaties) mondelinge en schriftelijke communicatie: Nederlands onderhoudsschema's
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	Controleert het keukenmaterieel tijdens het gebruik op het voorkomen van bijzonderheden, mankementen of slijtage, zodat deze tijdig signaleerd worden.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Afstemmen Anderen raadplegen en betrekken 	Meldt grote en ernstige gebreken of storingen bij zijn leidinggevende en neemt afhankelijk van de bedrijfsformule zelf contact op met de fabrikant of het onderhoudsbedrijf, zodat problemen tijdig kunnen worden opgelost.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Lost, onder verantwoordelijkheid van zijn leidinggevende, kleine problemen zorgvuldig op, waarbij hij de risico's zoveel mogelijk beperkt, zodat het keukenmaterieel onderhouden wordt en kleine problemen worden opgelost.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Beheert de keukenvoorraden

Proces-competentie-matrix Kok

Kerntaak 2 Beheert de keukenvoorraden		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
2.1	Bestelt benodigde producten										x			x							x
2.2	Ontvangt en controleert geleverde producten										x			x							x
2.3	Slaat de geleverde producten op												x								x
2.4	Controleert producten en voert keukenadministratie uit										x	x									x

Betekenis van de kerntaak voor deze uitstroom

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze uitstroom. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

Detaillering proces-competentie-matrix Kok

Kerntaak 2 Beheert de keukenvoorraden			
2.1 werkproces: Bestelt benodigde producten			
Omschrijving	De Kok voert controle uit op de verbruikte ingrediënten en producten en vult een bestellijst in. Hij plaatst de bestellingen bij leveranciers volgens de gebruikelijke bestelprocedure.		
Gewenst resultaat	De behoefte aan grondstoffen en producten is vastgesteld. De bestellijsten zijn ingevuld. De bestelling is geplaatst.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> Gegevens controleren en aannames toetsen Conclusies trekken 	Controleert de voorraad op kwaliteit en houdbaarheid, analyseert het verloop van producten en ingrediënten en stelt tekorten vast, zodat behoefte aan grondstoffen kan worden vastgesteld.	<ul style="list-style-type: none"> bestellijsten en bestelmethode producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) rekenvaardigheden schriftelijke communicatie: Nederlands
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> Nauwkeurig en volledig rapporteren 	Vult de bestellijsten volledig en nauwkeurig in, zodat hieruit voor de leveranciers duidelijk is welke producten en in welke hoeveelheden deze producten geleverd moeten worden.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform voorgeschreven procedures 	Maakt bij de bestelling gebruik van de bestelmethode die in zijn bedrijf gebruikelijk zijn.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Beheert de keukenvoorraden

2.2 werkproces: Ontvangt en controleert geleverde producten

Omschrijving	D e Kok neemt de geleverde bestellingen 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 de geleverde ingrediënten en producten aan de leidinggevende, reclameert bij de leverancier, volgens daarvoor geldende procedures en handelt eventuele retourzendingen af.		
Gewenst resultaat	Bestellingen zijn in ontvangst genomen en de ingrediënten en producten gecontroleerd. Afwijkingen zijn gerapporteerd naar de leidinggevende. Derving en stagnatie in het productieproces zijn voorkomen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Analyseren	<ul style="list-style-type: none">Gegevens controleren en aannames toetsen	Controleert de temperatuur, verpakking, kwaliteit en uiterlijke houdbaarheidsdatum van geleverde ingrediënten en controleert aantallen, gewicht en opslagspecificaties aan de hand van de controle- of ontvangstlijst, constateert wanneer er informatie onjuist is of er afwijkingen in de bestelling zijn, zodat hij dit aan de leidinggevende kan rapporteren.	<ul style="list-style-type: none">klachtenproceduresmondelinge en schriftelijke communicatie: Nederlandsproducten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)rekenvaardighedenveiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none">Correct formulerenNauwkeurig en volledig rapporteren	Noteert eventuele beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling volledig en nauwkeurig, zodat deze gegevens correct naar de leidinggevende of leverancier kunnen worden gerapporteerd.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnenWerken conform voorgeschreven procedures	Handelt, indien nodig en gewenst, klachten en retourzendingen volgens de daarvoor geldende procedure af en werkt bij het ontvangen en werkt bij het ontvangen en controleren van bestellingen conform (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Beheert de keukenvoorraden**2.3 werkproces: Slaat de geleverde producten op**

Omschrijving	De Kok transporteert de in ontvangst genomen ingrediënten en producten. Hij controleert de bewaarcondities in het magazijn of de koelruimte. Hij pakt de ingrediënten en producten uit of om en plaatst ze op de daarvoor bestemde plek en neemt hierbij relevante voorschriften en richtlijnen in acht.		
Gewenst resultaat	De bewaarcondities zijn gecontroleerd. De ingrediënten en producten zijn uit- of omgepakt, getransporteerd naar het magazijn of de koelruimte en daar opgeslagen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnenWerken conform voorgeschreven procedures	Hanteert bij het opslaan van ingrediënten en producten het principe van 'first in, first out', is alert op de bewaarcondities in de opslagruimtes voor het betreffende product of ingrediënt en werkt conform de eisen van HACCP.	<ul style="list-style-type: none">producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)rekenvaardighedenrelevante bedrijfsvoorschriftenwettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">Geschikte materialen en middelen kiezenGoed zorgdragen voor materialen en middelen	Pakt de ingrediënten en producten uit of om en plaatst de ingrediënten en producten in het magazijn of in de koelruimte, waarbij hij rekening houdt met de bewaarcondities van de ingrediënten en producten en deze bewaarcondities in de opslagruimtes controleert, zodat derving voorkomen wordt.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Beheert de keukenvoorraden**2.4 werkproces: Controleert producten en voert keukenadministratie uit**

Omschrijving	De Kok controleert regelmatig de opgeslagen ingrediënten, producten en andere artikelen op kwaliteit en neemt hierbij relevante voorschriften en richtlijnen in acht . Hij registreert de voor de bedrijfsvoering relevante gegevens van de ingrediënten en producten.		
Gewenst resultaat	De ingrediënten en producten zijn gecontroleerd op hoeveelheid, kwaliteit en houdbaarheid, waardoor derving en stagnatie in het productieproces worden voorkomen. Gegevens zijn geregistreerd voor de bedrijfsvoering. De administratie met betrekking tot de voorraad is bijgehouden.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none">Nauwkeurig en volledig rapporteren	Registreert op gezette tijden de voorgeschreven en noodzakelijke gegevens van ingrediënten en producten nauwkeurig en volledig op stocklijsten zodat informatie over de goederenstroom van het bedrijf controleerbaar en optimaal is.	<ul style="list-style-type: none">producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)rekenvaardighedenschriftelijke communicatie: Nederlandswettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnenWerken conform voorgeschreven procedures	Controleert de producten en registreert productgegevens conform (bedrijfs)voorschriften en relevante wet- en regelgeving, zodat de administratie nauwkeurig wordt bijgehouden en derving van ingrediënten en producten wordt voorkomen.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Controleert de opgeslagen ingrediënten en producten nauwkeurig op kwaliteit en uiterlijke houdbaarheidsdatum en constateert snel afwijkingen in de kwaliteit van producten zodat derving en stagnatie in het productieproces worden voorkomen.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces