

4.1 Leidinggevende keuken

Algemene informatie

Context van de uitstroom	De Leidinggevende keuken voert zijn werkzaamheden hoofdzakelijk uit in keukens van hotel/restaurants, restaurantbedrijven, vergader-/congrescentra en instellingen. De werkzaamheden van de Leidinggevende keuken zijn uiteenlopend van aard. De feitelijk uit te voeren werkzaamheden zijn afhankelijk van de formule van het bedrijf waar hij werkt.
Typerende beroepshouding	Typerend voor de beroepshouding van de Leidinggevende keuken is dat hij in staat is om zijn werkzaamheden op de belangen van de gast te richten en de producten en diensten op relevante ontwikkelingen in de markt af te stemmen (commerciële effectiviteit); Hij is flexibel en kan sociaal en communicatief vaardig met anderen omgaan, weet medewerkers te stimuleren en te motiveren en richt zich sterk op samenwerking (interpersoonlijke effectiviteit); Hij is tevens in staat om beleidsdoelen te formuleren en zich eraan te houden, verschillende werkprocessen tegelijkertijd uit te voeren en aan te sturen, onderscheid te maken tussen hoofdzaken en bijzaken, verschillende werkprocessen te beheersen door ze te delegeren, werkprocessen van anderen, indien nodig, bij te sturen en kwaliteit en resultaat van eigen werkzaamheden en die van anderen te controleren (operationele effectiviteit). Een ander aspect van de typerende beroepshouding is dat de Leidinggevende keuken op een eerlijke manier met anderen omgaat, inzicht in eigen functioneren toont, ontvangen kritiek verwerkt, onder grote tijdsdruk kan werken, enthousiasme toont en met oorspronkelijke oplossingen voor problemen komt (persoonlijke effectiviteit). Tot slot dient de Leidinggevende keuken 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 4
Rol en verantwoordelijkheden	De Leidinggevende keuken heeft een leidinggevende, coördinerende, aansturende, regelende, controlerende en signalerende rol. Daarnaast heeft hij een uitvoerende rol. De Leidinggevende keuken is verantwoordelijk voor de uitvoering van werkzaamheden in de keuken. Hij is de schakel tussen de medewerkers van de keuken en de bedrijfsleider en/of directeur/eigenaar van het bedrijf. De Leidinggevende keuken is de eindverantwoordelijke voor de bedrijfsuitvoering in de keuken. Hij is derhalve verantwoordelijk voor het imago van het bedrijf, maar hij is er ook verantwoordelijk voor dat de gasten tevreden zijn, dat de beleidsdoelen worden gehaald en dat er in de keuken, en dus tussen de medewerkers, een goede werksfeer bestaat. Ook is hij verantwoordelijk voor de veiligheid en de 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 hij, de Leidinggevende keuken, zijn werkzaamheden onder verantwoordelijkheid van de bedrijfsleider en/of directeur/eigenaar voert, is hij aan hem verantwoording verschuldigd.
Complexiteit	De Leidinggevende keuken past soms routinematige en standaardprocedures toe. Daarnaast maakt hij gebruik van meer specifieke procedures. Hij werkt samen met een relatief grote groep mensen, die elk een eigen werkopvatting, interesse, motivatie, capaciteit en betrokkenheid heeft. Hij stemt een veelheid van processen op elkaar af. Daarnaast zorgt hij voor de vervulling van randvoorwaarden, waardoor de werkzaamheden kunnen worden uitgevoerd. Het bedrijf waarin de Leidinggevende keuken zijn werkzaamheden uitvoert, heeft een dienstverlenend karakter. In het bedrijf stelt men de 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 wordt de bedrijfsvoering gekenmerkt door het voorkomen van een veelheid van onvoorspelbaarheden en een grote variatie aan opdrachten en specifieke wensen en behoeften van gasten. 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.																																																																																																																																		
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> <th></th><th>Luisteren</th><th>Lezen</th><th>Gesprekken voeren</th><th>Spreken</th><th>Schrijven</th></tr> <tr> <td>C2</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>C1</td><td>x</td><td>x</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>B2</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td></tr> <tr> <td>B1</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td></tr> <tr> <td>A2</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td></tr> <tr> <td>A1</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td></tr> </table> <p>Engels</p> <table> <tr> <th></th><th>Luisteren</th><th>Lezen</th><th>Gesprekken voeren</th><th>Spreken</th><th>Schrijven</th></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> <tr> <td>B1</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>A2</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td></tr> <tr> <td>A1</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td></tr> </table> <p>Moderne vreemde taal</p> <table> <tr> <th></th><th>Luisteren</th><th>Lezen</th><th>Gesprekken voeren</th><th>Spreken</th><th>Schrijven</th></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> <tr> <td>B1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>A2</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>A1</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td></tr> </table>						Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreken	Schrijven	C2						C1	x	x				B2	x	x	x	x	x	B1	x	x	x	x	x	A2	x	x	x	x	x	A1	x	x	x	x	x		Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreken	Schrijven	C2						C1						B2						B1	x	x	x			A2	x	x	x	x	x	A1	x	x	x	x	x		Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreken	Schrijven	C2						C1						B2						B1						A2	x	x	x			A1	x	x	x	x	x
	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreken	Schrijven																																																																																																																														
C2																																																																																																																																			
C1	x	x																																																																																																																																	
B2	x	x	x	x	x																																																																																																																														
B1	x	x	x	x	x																																																																																																																														
A2	x	x	x	x	x																																																																																																																														
A1	x	x	x	x	x																																																																																																																														
	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreken	Schrijven																																																																																																																														
C2																																																																																																																																			
C1																																																																																																																																			
B2																																																																																																																																			
B1	x	x	x																																																																																																																																
A2	x	x	x	x	x																																																																																																																														
A1	x	x	x	x	x																																																																																																																														
	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreken	Schrijven																																																																																																																														
C2																																																																																																																																			
C1																																																																																																																																			
B2																																																																																																																																			
B1																																																																																																																																			
A2	x	x	x																																																																																																																																
A1	x	x	x	x	x																																																																																																																														

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

2.4 Leidinggevende keuken

Kerntaak 1 Bereidt gerechten

Proces-competentie-matrix Leidinggevende keuken

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					X												X								
1.2	Maakt de mise en place											X	X							X	X					X
1.3	Past recepten aan										X	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		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 Leidinggevende keuken

Kerntaak 1 Bereidt gerechten			
1.1 werkproces: Plant zijn werkzaamheden			
Omschrijving	De Leidinggevende keuken plant zijn werkzaamheden. Hij inventariseert de uit te voeren werkzaamheden, bepaalt in welke volgorde hij de werkzaamheden uit gaat voeren en maakt een schatting van de benodigde tijd. Hij plant de werktijden, werkvoorraden en apparaten. Hij stemt de planning af met de ondernemer/manager en stelt zo nodig de planning bij.		
Gewenst 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 de ondernemer/manager.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> Doelen en prioriteiten stellen Activiteiten plannen Tijd indelen 	Brengt activiteiten, benodigde werkvoorraden en apparaten in kaart, maakt, op basis van zijn vakkenis, een accurate schatting van de benodigde tijd per werkzaamheid, stelt hier prioriteiten aan en brengt op basis hiervan een volgorde aan in de werkzaamheden, zodat een realistische tijdsplanning kan worden opgesteld.	<ul style="list-style-type: none"> gerechten, producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) het maken van planningen mondelinge en schriftelijke communicatie: Nederlands planningsvaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Afstemmen 	Stelt de Chef kok, de keukenmanager of de ondernemer/manager op de hoogte van de planning en stemt de planning met hen af.	<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			
Omschrijving	De Leidinggevende keuken 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 Leidinggevende keuken past recepten aan. Hij doet dat door een (standaard)recept geschikt te maken voor een kleiner of groter aantal personen. Hij past een recept ook aan door ingrediënten in het (standaard)recept te vervangen. Hij legt het aangepaste recept indien nodig vast in het receptensysteem.		
Gewenst resultaat	Aangepaste recepten die aansluiten op de wensen, behoeften of dieeteisen van de gasten. 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 hij 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
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikte materialen en middelen kiezen 	Bepaalt bij aanpassing van ingrediënten in een recept de alternatieve ingrediënten en houdt er rekening mee dat deze passen bij het gerecht of in het dieet van de gast, zodat het recept beter past bij de wensen en behoeften van de gasten.	<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 	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 Leidinggevende keuken 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 en lost deze op. Hij communiceert tijdens de bereiding indien nodig met collega's om de voortgang te bewaken en verschillende kookwerkzaamheden op elkaar af te stemmen.		
Gewenst resultaat	Bereide gerechten van goede kwaliteit die in overeenstemming zijn 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) vakterminologie• benodigde machines, apparatuur en gereedschappen• gerechten m.b.t. bijvoorbeeld smaakkenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur en stevigheid• kostprijzen• kwaliteitsnormen• mondelinge communicatie: Nederlands• planningsvaardigheden• producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)• 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• 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

Kerntaak 1 Bereidt gerechten				
1.4 werkproces: Bereidt gerechten en componenten				
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> • Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken • Productiviteitsniveaus halen • Systematisch werken • Kwaliteitsniveaus halen 	Werkt ordelijk en systematisch bij het bereiden van gerechten door zo veel mogelijk beproefde bereidings- en kooktechnieken te gebruiken, 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 Leidinggevende keuken 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 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. Afhankelijk van de bedrijfsformule heeft hij informatief contact met gasten.		
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• producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)• veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP
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 kwaliteit van het gerecht geborgd wordt.	<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				
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 en informeert hen, over de te leveren service en over de kenmerken van de gerechten, zodat het bedienend personeel indien nodig gasten kan informeren.	<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 Leidinggevende keuken 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, zodat er veilig, milieuvriendelijk en hygiënisch gewerkt wordt.	<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 Leidinggevende keuken verricht eenvoudig onderhoud aan het keukenmaterieel, inventaris en apparatuur. 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, voert eenvoudige reparaties uit zonder onnodig risico te nemen en meldt grote/ernstige gebreken bij zijn leidinggevende of hij neemt zelf rechtstreeks contact op met de fabrikant of het onderhoudsbedrijf. Hij doet indien nodig voorstellen voor de aanschaf van nieuwe inventaris en/of apparatuur.		
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 ondernemer 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 gesignaleerd 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 de ondernemer 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 	Voert eenvoudige reparaties van gesignaleerde kleine gebreken aan keukenmaterieel nauwkeurig uit, waarbij hij de risico's zoveel mogelijk beperkt, zodat het keukenmaterieel onderhouden en gerepareerd wordt.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt gerechten			
1.8 werkproces: Delegeert en bewaakt werkzaamheden			
Omschrijving	De Leidinggevende keuken delegeert werkzaamheden aan collega's en geeft hen hierbij de nodige instructies. Hij bewaakt de voortgang van de werkzaamheden en ziet erop toe dat de medewerkers de werkzaamheden uitvoeren conform Europese normen (HACCP) en andere relevante wet- en regelgeving.		
Gewenst resultaat	Taken zijn gedelegeerd en instructies zijn gegeven.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"> • Taken delegeren • Anderen bevoegdheden en verantwoordelijkheden geven • Instructies en aanwijzingen geven 	Delegeert werkzaamheden en wijst bevoegdheden en verantwoordelijkheden toe aan collega's, waarbij hij effectief en efficiënt gebruikmaakt van de aanwezige capaciteit en geeft het personeel hierbij de nodige instructies en aanwijzingen, zodat iedereen weet wat hem te doen staat.	<ul style="list-style-type: none"> • (Franse) vakterminologie • leidinggeven en aansturen • mondelinge communicatie: Nederlands • planningsvaardigheden • 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 • Werken conform voorgescreven procedures 	Houdt toezicht op de naleving van eisen van (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> • Voortgang bewaken 	Bewaakt de activiteiten en voortgang in het werk, van zichzelf en van anderen, ten aanzien van de planning, zodat de voortgang van de werkzaamheden geborgd is.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Beheert de keukenvoorraden

Proces-competentie-matrix Leidinggevende keuken

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							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 Leidinggevende keuken

Kerntaak 2 Beheert de keukenvorraden			
2.1 werkproces: Bestelt benodigde producten			
Omschrijving	De Leidinggevende keuken voert controle uit op de verbruikte ingrediënten en producten en inventariseert de behoeften aan grondstoffen en producten en stelt een bestellijst op. Hij levert een bijdrage aan het opstellen van inkoopspecificaties van ingrediënten en producten. Hij onderhandelt met de leverancier over de bestelling en legt de gemaakte afspraken met de leverancier vast in een inkoopspecificatie of leveringscontract. Hij plaatst de bestellingen bij leveranciers volgens de gebruikelijke bestelprocedure.		
Gewenst resultaat	De behoefte aan grondstoffen en producten is vastgesteld. Inkoopspecificaties zijn opgesteld. De bestellijsten zijn samengesteld en/of 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"> Correct formuleren Nauwkeurig en volledig rapporteren 	Levert voor elk van de te bestellen ingrediënten een voorstel voor een inkoopspecificatie, dat volledig en nauwkeurig is opgesteld en stelt een bestellijst samen of 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	De Leidinggevende keuken 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 ondernemer, 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. Eventuele retourzendingen zijn afgehandeld. 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 ondernemer kan rapporteren.	<ul style="list-style-type: none">klachtenproceduresproducten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)rekenvaardighedenschriftelijke communicatie: Nederlandsveiligheidsvoorschriften 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 ondernemer 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 voorgescreven procedures	Handelt, indien nodig en gewenst, klachten en retourzendingen volgens de daarvoor geldende procedure af 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 Leidinggevende keuken 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)rekenvaardighedenwettelijke 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">Goed 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 Leidinggevende keuken registreert de voor de bedrijfsvoering relevante gegevens bij de inkoop, de ontvangst, de opslag en het gebruik van de ingrediënten, producten en andere artikelen. Hij voert de daarbij behorende calculaties uit. Hij 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 en bijbehorende calculaties zijn uitgevoerd. De administratie met betrekking tot de voorraad is bijgehouden.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Analyseren	<ul style="list-style-type: none">• Informatie genereren uit gegevens	Verzamelt gegevens over de voorraad van ingrediënten en producten en voert calculaties uit, zodat informatie beschikbaar wordt over de goederenstroom en de te bestellen ingrediënten en producten.	<ul style="list-style-type: none">• producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)• rekenvaardigheden• schriftelijke communicatie: Nederlands• 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">• 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">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken 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

Kerntaak 2 Beheert de keukenvoorraden

2.4 werkproces: Controleert producten en voert keukenadministratie uit

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
----------------------------	---	--	--

Kerntaak 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken

Proces-competentie-matrix Leidinggevende keuken

Kerntaak 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken		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
		Bejissen 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																										
3.1	Ontwikkelt nieuwe receptuur									x	x	x			x											
3.2	Voert menu-engineering uit	x											x												x	
3.3	Stelt een menuplan op									x	x															
3.4	Stelt menukaarten op	x				x				x	x															
3.5	Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten	x									x				x				x							x
3.6	Ondersteunt de verbetering van de kwaliteit	x											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 Leidinggevende keuken

Kerntaak 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken			
3.1 werkproces: Ontwikkelt nieuwe receptuur			
Omschrijving	De Leidinggevende keuken ontwikkelt nieuwe recepten. Hij probeert zelfontwikkelde en door anderen ontwikkelde recepten uit en beoordeelt deze. Hij evalueert de recepten en past indien nodig de receptuur aan. Hij legt de recepten vast in een eigen receptensysteem.		
Gewenst resultaat	Nieuwe recepten zijn ontwikkeld, geëvalueerd en eventueel aangepast. De recepten zijn beschreven en vastgelegd in het receptensysteem.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Creëren en innoveren	<ul style="list-style-type: none"> Verandering zoeken en introduceren Vernieuwend en creatief handelen 	Komt met creatieve ideeën bij het ontwikkelen van recepten en sluit daarbij aan op trends en ontwikkelingen in de samenleving op het gebied van gerechtbereiding, zodat nieuwe receptuur ontwikkeld wordt.	<ul style="list-style-type: none"> gerechten m.b.t. bijvoorbeeld smaakkenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur en stevigheid producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) rekenvaardigheden schriftelijke communicatie: Nederlands trends en ontwikkelingen op het gebied van gerechtbereiding
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 hij correcte spelling en grammatica hanteert en legt de beschrijving vast in het receptensysteem.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken

3.1 werkproces: Ontwikkelt nieuwe receptuur

Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">• Geschikte materialen en middelen kiezen	Kent de eigenschappen van ingrediënten en producten en gerechten, zoals smaak, voedingswaarde, kleur, geur enzovoort, kiest de geschikte ingrediënten en producten voor een gerecht en houdt er rekening mee dat deze passen bij het smaakprofiel van het gerecht.	<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	Ontwikkelt door combinaties van smaakprofielen nieuwe recepten en gebruikt hierbij zijn inzicht in ingrediënten en smaakprofielen, berekent van het nieuwe recept de standaardhoeveelheid en grootte van een portie accuraat, probeert het recept uit en evalueert gedurende een aantal weken het recept.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken**3.2 werkproces: Voert menu-engineering uit**

Omschrijving	De Leidinggevende keuken voert berekeningen uit met betrekking tot de foodcost, verkoopprijs en brutowinst van de gerechten. Hij analyseert de beschikbare informatie en bepaalt welke gerechten op de kaart het beste bijdragen aan de wensen van de gasten en aan de brutowinst van het bedrijf. Hij besluit indien nodig tot wijziging van de kaart.		
Gewenst resultaat	Gerechten zijn beoordeeld in de mate waarin deze bijdragen aan de wensen van de gasten en de brutowinst van het bedrijf. Er is een keuze gemaakt voor menu's en gerechten die op de menukaart kunnen worden opgenomen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Analyseren	<ul style="list-style-type: none">• Informatie genereren uit gegevens• Conclusies trekken	Verzamelt gegevens over de populariteit van gerechten en menu's, voert berekeningen uit en maakt op basis daarvan rationele inschattingen welke gerechten het beste bijdragen aan de brutowinst van het bedrijf, zodat een voorstel gedaan kan worden voor (wijziging van) de menukaart.	<ul style="list-style-type: none">• marketingstrategieën• menu-engineering• rekenvaardigheden
Beslissen en activiteiten initiëren	<ul style="list-style-type: none">• Beslissingen nemen	Neemt, op basis van een bewuste keuze, een beslissing voor (wijziging van) gerechten op de menukaart, en houdt daarbij rekening met de gerechten die het beste bijdragen aan de brutowinst van het bedrijf.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Ondernemend en commercieel handelen	<ul style="list-style-type: none">• Kansen en mogelijkheden identificeren en creëren• Kansen en mogelijkheden benutten	Herkent de gerechten en menugangen die het beste bijdragen aan de brutowinst van het bedrijf en benut deze kansen door een voorstel te doen om de betreffende gerechten en menugangen op de menukaart te zetten.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken**3.3 werkproces: Stelt een menuplan op**

Omschrijving	De Leidinggevende keuken inventariseert benodigde gegevens ten behoeve van het opstellen van een menuplan. Hij bepaalt de assortimentsgroepen en de hoeveelheid gerechten daarin. Hij maakt een menuraamwerk en stelt een evenwichtige en gevarieerde menu op. Hij beschrijft de samenstelling van de gerechten in het assortimentsboek.		
Gewenst resultaat	Er is een menuplan opgesteld en de beschrijvingen van menu's zijn vastgelegd in het assortimentshandboek.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none">• Correct formuleren• Nauwkeurig en volledig rapporteren	Beschrijft in een assortimentsboek de samenstelling van gerechten op een volledige en nauwkeurige wijze waarbij hij correcte spelling hanteert, zodat de beschrijvingen vastgelegd zijn.	<ul style="list-style-type: none">• assortimentsgroepen• gerechten m.b.t. bijvoorbeeld smaakkenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur en stevigheid• het opstellen van menuraamwerken• rekenvaardigheden• schriftelijke communicatie: Nederlands
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Maakt menuraamwerken en waarin hij rekening houdt met de afwisseling en de variëteit in de menuplanning door de bereidingswijze, samenstelling en in producten uitgesproken smaak of geur, kleur en consistentie te bepalen, zodat er een goed samengesteld menuplan is.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken			
3.4 werkproces: Stelt menukaarten op			
Omschrijving	De Leidinggevende keuken levert een bijdrage aan het opstellen van de menukaart. Hij voert kostprijsberekeningen uit en bepaalt voor elk gerecht de verkoopprijs. Hij bepaalt op welke plaats de diverse groepen menu's op de kaart moeten staan. Hij doet voorstellen, in overleg met anderen, over de lay-out en het ontwerp van de menukaart.		
Gewenst resultaat	Er is een voorstel gedaan voor de vormgeving van de menukaart. Er is overleg gevoerd met anderen. De kostprijzen en de verkoopprijzen zijn berekend en bepaald. Er is een bijdrage geleverd aan een inhoudelijk en technisch goed verzorgde menukaart.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Beslissen en activiteiten initiëren	<ul style="list-style-type: none"> Beslissingen nemen 	Doet, op basis van een bewuste keuze, een aantal duidelijke voorstellen voor de vormgeving van de kaart, zoals het aantal pagina's, de lay-out en de plaats van het gerecht op de kaart en bewaakt daarbij het gewenste esthetische gehalte, zodat er een inhoudelijk en technisch verzorgde menukaart opgesteld wordt.	<ul style="list-style-type: none"> mondelinge en schriftelijke communicatie: Nederlands rekenvaardigheden
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> Correct formuleren 	Hanteert correcte spelling en gebruikt de juiste woorden voor de gerechten en menu's op de menukaart, zodat de menukaart inhoudelijk goed verzorgd is.	<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 	Raadpleegt anderen, vraagt hun naar meningen en ideeën over de menukaart en overlegt daarbij regelmatig met betrokkenen, zodat hij een bijdrage levert aan het opstellen van de menukaart.	<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 	Berekent kostprijzen en verkoopprijzen van de gerechten op de menukaart, zodat de verkoopprijzen op de menukaart kunnen worden opgenomen.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken**3.5 werkproces: 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 de kosten te beheersen of onderneemt hiertoe zelf initiatieven.		
Gewenst resultaat	Productieprocessen zijn geanalyseerd en er is gekeken of doelmatig gebruik gemaakt wordt van grondstoffen, apparatuur, tijd en energie. Knelpunten in het productieproces zijn ontdekt. De Leidinggevende keuken heeft suggesties aangedragen voor de verbetering van de efficiency en de beheersing van de kosten.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Bedrijfsmatig handelen	<ul style="list-style-type: none">Kostenbewust handelen	Gebruikt materialen en middelen op een zo voordelig mogelijke manier, is alert op onnodige verspilling en bekijkt de mogelijkheden om kosten te reduceren, zonder de service te beperken en voert deze waar mogelijk uit.	<ul style="list-style-type: none">de werkzaamheden in de keukenkwaliteitseisen
Beslissen en activiteiten initiëren	<ul style="list-style-type: none">Op eigen initiatief handelenActies en activiteiten initiëren	Neemt zelf het initiatief, zonder daartoe aangezet te worden door instructies, opdrachten, richtlijnen of procedures, en probeert binnen de eigen bevoegdheden actie te ondernemen om efficiency te bevorderen en de kosten te beheersen.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces
Creëren en innoveren	<ul style="list-style-type: none">Verandering zoeken en introduceren	Is constant op zoek naar mogelijkheden voor verbetering en verandert en verbetert werkmethoden door het introduceren van nieuwe ideeën, om bij te dragen aan de efficiency en de kosten te beheersen.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewakenProductiviteitsniveaus halen	Formuleert richtlijnen voor de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten, ziet erop toe dat de richtlijnen gehandhaafd worden en signaleert en rapporteert afwijkingen tijdig om de efficiency te bewaken en de kosten te beheersen.	<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	Toont inzicht in de werkzaamheden, analyseert de productieprocessen, herkent knelpunten in de keuken en komt met passende voorstellen om de efficiency in de keuken te verbeteren of kosten te beheersen.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken**3.6 werkproces: 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.		
Gewenst 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.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Analyseren	<ul style="list-style-type: none">• Conclusies trekken• Oplossingen voor problemen bedenken	Analyseert de kwaliteit van het werk, herkent knelpunten en komt met voorstellen voor de verbetering van de kwaliteit of de aanschaf van nieuw keukenmaterieel, zodat hij bijdraagt aan de verbetering van de kwaliteit.	<ul style="list-style-type: none">• de werkzaamheden in de keuken• kwaliteitseisen
Beslissen en activiteiten initiëren	<ul style="list-style-type: none">• Op eigen initiatief handelen	Neemt zelf het initiatief, zonder daartoe aangezet te worden door instructies, opdrachten, richtlijnen of procedures en probeert binnen de eigen bevoegdheden actie te ondernemen om de kwaliteit te bevorderen.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Creëren en innoveren	<ul style="list-style-type: none">• Verandering zoeken en introduceren	Is constant op zoek naar mogelijkheden voor verbetering en verandert en verbetert werkmethoden door het introduceren van nieuwe ideeën, zodat hij bijdraagt aan de verbetering van de kwaliteit.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken• Kwaliteits- en productiviteitsnormen formuleren• Kwaliteitsniveaus halen	Formuleert richtlijnen voor de verbetering van de kwaliteit, bewaakt de kwaliteit aan de hand van deze richtlijnen en signaleert en rapporteert afwijkingen tijdig, zodat hij bijdraagt aan de verbetering van de kwaliteit.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit

Proces-competentie-matrix Leidinggevende keuken

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		Beoordelen en activiteiten initieren	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 verwach- tingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
4.1	Maakt een afdelingsplan	x				x					x	x						x			
4.2	Maakt een plan voor personeelsplanning en -ontwikkeling										x							x			
4.3	Maakt analyses voor begrotingen en doet voorstellen										x			x							
4.4	Zorgt voor inkoop van materialen en middelen										x			x						x	
4.5	Bewaakt budgetten		x								x			x						x	
4.6	Ondersteunt bij de werving en selectie van nieuwe medewerkers					x	x			x				x						x	
4.7	Voert functionerings- en beoordelingsgesprekken	x	x	x					x					x						x	
4.8	Plant en verdeelt de werkzaamheden		x															x		x	

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit		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 initieren	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 verwach- tingen 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																										
4.9	Begeleidt medewerkers en stuurt medewerkers aan		x	x	x	x								x												
4.1 0	Motiveert en stimuleert samenwerking in het team			x		x																				
4.1 1	Bewaakt en evalueert processen en procedures op de werkvloer		x										x						x							
4.1 2	Voert werkoverleg					x			x	x	x							x								
4.1 3	Rapporteert aan de ondernemer					x				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 Leidinggevende keuken

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit			
4.1 werkproces: Maakt een afdelingsplan			
Omschrijving	De Leidinggevende keuken stelt een afdelingsplan op aan de hand van het ondernemingsplan. Hij signaleert ontwikkelingen in de horecabranche en in de omgeving van het bedrijf en gaat na wat voor gevolgen deze ontwikkelingen voor de werkzaamheden van zijn keuken kunnen hebben. Hij beschrijft in het plan aan welke tactische en operationele doelstellingen de keuken 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. Hij stemt het afdelingsplan af met de ondernemer.		
Gewenst resultaat	Een afdelingsplan waarin realistische en operationele doelstellingen, werkzaamheden en eisen waaraan werkzaamheden moeten voldoen, staan beschreven. Het afdelingsplan is afgestemd op het ondernemingsplan en op ontwikkelingen in de horecabranche en in de omgeving van het bedrijf. Het afdelingsplan is afgestemd met het management en waar nodig bijgesteld.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Beslissen en activiteiten initiëren	<ul style="list-style-type: none"> Beslissingen nemen 	Neemt duidelijke beslissingen voor zijn team ten aanzien van de te behalen doelstellingen en uit te voeren activiteiten, zodat deze in het afdelingsplan kunnen worden opgenomen.	<ul style="list-style-type: none"> bedrijfsplan of ondernemingsplan de horecabranche een afdelings- en activiteitenplan schriftelijke communicatie: Nederlands
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> Correct formuleren Nauwkeurig en volledig rapporteren Structuur aanbrengen 	Schrijft een volledig, nauwkeurig en logisch gestructureerd afdelingsplan waarbij correcte spelling en grammatica hanteert.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces
Ondernemend en commercieel handelen	<ul style="list-style-type: none"> De markt en de spelers daarin kennen Kansen en mogelijkheden identificeren en creëren Kansen en mogelijkheden benutten 	Volgt de ontwikkelingen in de horecabranche en in de samenleving, onderkent op basis hiervan kansen en bedreigingen voor de afdeling, vertaalt kansen in concrete activiteiten, anticipeert op mogelijke bedreigingen en verwerkt dit in het afdelingsplan.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> Doelen en prioriteiten stellen Activiteiten plannen Tijd indelen Mensen en middelen organiseren 	Bepaalt prioriteiten in de activiteiten voor het behalen van de operationele doelen, stemt de activiteiten op elkaar af, stelt vast welke middelen en het aantal medewerkers nodig zijn om de activiteiten uit te voeren en houdt bij het plannen rekening met huidige mogelijkheden en omstandigheden, zodat een realistisch afdelingsplan wordt opgesteld.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit				
4.1 werkproces: Maakt een afdelingsplan				
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> • Afstemmen • Anderen raadplegen en betrekken • Proactief informeren 	Legt plannen en ideeën voor aan de ondernemer en stemt tijdig met het management af over eventuele aanpassingen van het afdelingsplan of activiteitenplan naar aanleiding van ontwikkelingen in de horecabranche, zodat het afdelingsplan kan worden vastgesteld.	<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 	Vertaalt het bedrijfsplan of ondernemingsplan naar operationele doelen en activiteiten door abstractievermogens te tonen, zodat een afdelingsplan kan worden opgesteld.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit**4.2 werkproces: Maakt een plan voor personeelsplanning en -ontwikkeling**

Omschrijving	De Leidinggevende keuken maakt op basis van het afdelingsplan een inschatting van de benodigde inzet aan personeel (forecast), bepaalt de kwalitatieve en kwantitatieve personeelsbehoefte op korte en lange termijn voor de activiteiten van de afdeling en beschrijft dit in de personeelsplanning.		
Gewenst resultaat	Een personeelsplanning waarin de benodigde inzet van personeel op korte en lange termijn voor bepaalde activiteiten (kwalitatief en kwantitatief) staat beschreven.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none">Nauwkeurig en volledig rapporterenStructuur aanbrengen	Schrijft een volledig, nauwkeurig en logisch gestructureerd plan voor personeelsplanning en -ontwikkeling, waarin voor bepaalde activiteiten de benodigde inzet van personeel staat beschreven.	<ul style="list-style-type: none">cao-bepalingen van de branchepersoneelsbeleidschriftelijke communicatie: Nederlands
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none">Mensen en middelen organiseren	Stelt aan de hand van het afdelingsplan de kwalitatieve en kwantitatieve personeelsbehoefte op korte en lange termijn, houdt hierbij rekening met de aanwezige capaciteit en stelt op basis hiervan een personeelsplanning op.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit**4.3 werkproces: Maakt analyses voor begrotingen en doet voorstellen**

Omschrijving	De Leidinggevende keuken maakt analyses van de omzet van de keuken op basis van relevante informatie. Hij voert kostenberekeningen uit. Rapporteert de uitkomst van de analyses aan de ondernemer of het management en doet voorstellen (het aanpassen van) budgetten.		
Gewenst resultaat	Er zijn analyses en evaluaties van de omzet van de afdeling gemaakt en kostenberekeningen van producten, diensten, activiteiten zijn uitgevoerd. Analyses zijn gerapporteerd aan de ondernemer of het management en er zijn voorstellen gedaan over budgetten.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Analyseren	<ul style="list-style-type: none">• Informatie genereren uit gegevens• Oplossingen voor problemen bedenken	Analyseert de beschikbare gegevens over de omzet van de afdeling, maakt hiervoor kostenberekeningen en doet op basis hiervan realistische voorstellen voor budgetten aan het management.	<ul style="list-style-type: none">• analysemethoden• omzet- en kostenberekeningen• schriftelijke communicatie: Nederlands
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none">• Nauwkeurig en volledig rapporteren	Maakt volledige en nauwkeurige rapportages van de analyses van de omzet, voor het management.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit			
4.4 werkproces: Zorgt voor inkoop van materialen en middelen			
Omschrijving	De Leidinggevende keuken stelt behoeften en tekorten aan materialen en middelen vast. Hij vraagt offertes aan bij verschillende leveranciers, beoordeelt de ontvangen offertes en daarbij behorende leveringscondities op prijs/kwaliteitsverhouding en selecteert leveranciers. Hij bestelt binnen de bestaande budgetrichtlijnen materialen en middelen. Hij controleert geleverde artikelen op afwijkingen in bestellingen en neemt zo nodig contact op met de leverancier.		
Gewenst resultaat	Behoeften en tekorten aan materialen en middelen zijn vastgesteld, bestellijsten zijn ingevuld en er zijn inkoopspecificaties gemaakt. Offertes en leveringscondities zijn aangevraagd, ontvangen en beoordeeld. Er zijn leveranciers geselecteerd. Geleverde materialen en middelen zijn gecontroleerd op afwijkingen in de bestelling en er is waar nodig contact opgenomen met de betreffende leverancier.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> • Informatie genereren uit gegevens • Gegevens controleren en aannames toetsen • Conclusies trekken 	Analyseert de ontvangen offertes en bijbehorende leveringscondities op een goede prijs-kwaliteitverhouding, zodat de meest geschikte leverancier geselecteerd wordt.	<ul style="list-style-type: none"> • bestelprocedures • inkoop, voorraadbeheer en administratie • materialen en middelen voor het bewaken van de voorraad, bestellen, ontvangen en opslaan van artikelen • schriftelijke communicatie: Nederlands
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurig en volledig rapporteren 	Stelt nauwkeurig een volledige lijst samen met de te bestellen materialen en middelen, zodat hieruit voor de leveranciers duidelijk is welke materialen en middelen en welke hoeveelheden gewenst zijn en de bestelling geplaatst kan worden of een offerte kan worden aangevraagd.	<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 	Plaats bestelling, controleert de geleverde materialen en middelen en reclameert, bij afwijkingen aan bestelde materialen en middelen bij de leverancier, volgens de in het bedrijf gebruikelijke procedure.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit**4.5 werkproces: Bewaakt budgetten**

Omschrijving	De Leidinggevende keuken bewaakt de beschikbaar gestelde budgetten voor de keuken en vermijdt budgetoverschrijdingen. Daartoe vergelijkt hij de toegestane kosten met de werkelijk gemaakte kosten van de afdeling. Hij verklaart eventuele verschillen en neemt maatregelen om kosten te besparen. Hij voert de financiële administratie uit of delegeert deze aan een andere afdeling. Zelf houdt hij zicht op deze zaken door regelmatige controle op basis van overzichten en rapportages.		
Gewenst resultaat	Budgetten zijn bewaakt, waardoor budgetoverschrijdingen zijn vermeden en eventuele verschillen zijn verklaard. Er zijn maatregelen genomen ter beperking van de kosten. Financiële administratieve processen zijn uitgevoerd of gedelegeerd. Op basis van overzichten en rapportages zijn controles uitgevoerd.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Aansturen	<ul style="list-style-type: none">• Instructies en aanwijzingen geven• Functioneren van mensen controleren	Spreekt medewerkers aan op afwijkingen van de afspraken/uitgaven die zijn overeengekomen, zodat de budgetten niet (dreigen te) worden overschreden. Tevens delegeert hij indien nodig de financiële administratie en controleert deze op basis van overzichten en rapportages.	<ul style="list-style-type: none">• budgettering• financiële administratie en registratie• relevante richtlijnen/voorschriften op het gebied van financiële administratie en registratie• schriftelijke communicatie: Nederlands
Analyseren	<ul style="list-style-type: none">• Informatie genereren uit gegevens• Conclusies trekken• Oplossingen voor problemen bedenken	Analyseert de overzichten en rapportages om budgetten te kunnen bewaken, verklaart verschillen tussen toegestane en werkelijke kosten en bedenkt haalbare maatregelen om overschrijdingen of afwijkingen te beperken of te herstellen.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Bedrijfsmatig handelen	<ul style="list-style-type: none">• Kostenbewust handelen	Is alert op overschrijdingen van het budget en spreekt medewerkers aan op afwijkingen van de afspraken/uitgaven die zijn overeengekomen, zodat de budgetten niet (dreigen te) worden overschreden.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none">• Nauwkeurig en volledig rapporteren	Houdt de financiële administratie volledig en nauwkeurig bij en verwerkt en registreert hiervoor alle benodigde gegevens accuraat.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit**4.5 werkproces: Bewaakt budgetten**

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Neemt bij het voeren van de financiële administratie de voorgeschreven procedures en wettelijke richtlijnen in acht.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
------------------------------------	--	--	--

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit**4.6 werkproces: Ondersteunt bij de werving en selectie van nieuwe medewerkers**

Omschrijving	De Leidinggevende keuken draagt bij aan werving en selectie van nieuwe medewerkers. Hij voert selectiegesprekken met kandidaten om te bepalen of de kandidaten geschikt zijn voor de afdeling en de functie. Hij selecteert kandidaten en doet voorstellen aan de ondernemer of het management om deze aan te stellen. Op basis van een formatieplan gaat hij te werk volgens de daarvoor opgestelde procedures.		
Gewenst resultaat	Selectiegesprekken zijn gevoerd. Nieuw personeel, hulp- en/of vakantiekrachten zijn geselecteerd en er zijn voorstellen gedaan om hen aan te stellen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Analyseren	<ul style="list-style-type: none">• Informatie genereren uit gegevens• Gegevens controleren en aannames toetsen• Conclusies trekken	Analyseert relevante gegevens over de kandidaten en bepaalt op basis hiervan of de kandidaten geschikt zijn voor het horecabedrijf en de functie.	<ul style="list-style-type: none">• cao-bepalingen van de branche• mondelinge en schriftelijke communicatie: Nederlands• personeelsmanagement• selectieprocedure• werving, selectie en aanname van personeel
Ethisch en integer handelen	<ul style="list-style-type: none">• Verschillen tussen mensen respecteren	Handelt bij de selectie van nieuw personeel, hulp- en/of vakantiekrachten onbevooroordeeld, handelt vanuit het principe dat iedereen recht heeft op gelijke kansen, zodat de sollicitanten gelijke kansen krijgen.	<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 richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Neemt bij het werven en selecteren relevante wet- en regelgeving en de in het bedrijf gebruikelijke procedure in acht.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Presenteren	<ul style="list-style-type: none">• Duidelijk uitleggen en toelichten• Op de toehoorder(s) / toeschouwer(s) inspelen	Communiqueert tijdens het selectiegesprek op heldere en begrijpelijke wijze met kandidaten, waarbij hij taal en benaderingswijze op hen afstemt.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none">• Afstemmen	Stemt zijn bevindingen m.b.t. de werving en selectie met de ondernemer of het management af en doet een voorstel aan de ondernemer of het management over eventuele aanstellingen van kandidaten.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit**4.7 werkproces: Voert functionerings- en beoordelingsgesprekken**

Omschrijving	De Leidinggevende keuken voert functionerings- en beoordelingsgesprekken met de (lerende) medewerkers. Hij signaleert opleidings- en ontwikkelingsbehoeften en -mogelijkheden van de desbetreffende medewerkers en draagt in dit kader suggesties en ideeën aan. Hij stelt samen met de (lerende) medewerkers een persoonlijk ontwikkelplan op dat is afgestemd op de mogelijkheden van het bedrijf. Mede aan de hand van de beoordelingsgesprekken adviseert hij of een medewerker in aanmerking komt voor een verandering in functie of beloning en eventueel voor beëindiging van de dienstbetrekking. Hij verwerkt resultaten van de functionerings- en beoordelingsgesprekken in de personeelsdossiers en neemt bij dit alles relevante voorschriften in acht.		
Gewenst resultaat	Er zijn functionerings- en beoordelingsgesprekken gevoerd met werknemers. Opleidings- en ontwikkelingsbehoeften en -mogelijkheden van de (lerende) medewerker zijn gesignaleerd en suggesties en ideeën zijn aangedragen. Een persoonlijk ontwikkelplan is samengesteld en resultaten zijn verwerkt in het personeelsdossier. Er is een advies verstrekt aanzien van verandering in functie of beloning.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Aansturen	<ul style="list-style-type: none">• Functioneren van mensen controleren• Richting geven	Bespreekt en beoordeelt het functioneren van de medewerker en maakt duidelijke afspraken met de medewerker en spreekt hen indien nodig aan als de afspraken niet worden nagekomen.	<ul style="list-style-type: none">• bedrijfsprocedure en de wettelijke richtlijnen m.b.t. personeelsbeleid• cao-bepalingen van de branche• coachingsvaardigheden• feedback geven• functionerings- en beoordelingsgesprekken• mondelinge communicatie: Nederlands
Analyseren	<ul style="list-style-type: none">• Informatie genereren uit gegevens• Gegevens controleren en aannames toetsen• Conclusies trekken	Analyseert relevante gegevens over het functioneren van de medewerkers, toets verkregen gegevens in het gesprek met de medewerker en beoordeelt op basis van deze informatie of de betreffende medewerker in aanmerking komt voor een verandering van functie of beloning.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Begeleiden	<ul style="list-style-type: none">• Coachen• Motiveren• Anderen ontwikkelen	Geeft medewerkers heldere, onderbouwde en constructieve feedback over hun functioneren, herkent en erkent ontwikkelingsbehoeften, besprekt ontwikkelingsmogelijkheden en biedt indien nodig middelen en materialen aan ter ondersteuning hiervan en motiveert de medewerker om hun best te doen, doelen te bereiken en uitdagingen aan te gaan.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit**4.7 werkproces: Voert functionerings- en beoordelingsgesprekken**

Beslissen en activiteiten initiëren	<ul style="list-style-type: none">• Beslissingen nemen	Neemt, op basis van een beoordelingsgesprek, binnen zijn bevoegdheid een duidelijke beslissing ten aanzien van verandering in functie, beloning, opleiding en ontwikkeling van een medewerker.	<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 richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Neemt bij het voeren van functionerings- en beoordelingsgesprekken de bedrijfsprocedure en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het personeelsbeleid in acht.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Overtuigen en beïnvloeden	<ul style="list-style-type: none">• Gesprekken richting geven• Overeenstemming nastreven	Leidt functionerings- en beoordelingsgesprekken in duidelijke banen, onderbouwt zijn ideeën, standpunten en/of voorstellen met steekhoudende argumenten, concrete feiten en illustratieve voorbeelden en zorgt dat het gesprek leidt tot duidelijke conclusies en/of afspraken waar de medewerker mee instemt en legt dit vast in het persoonlijk ontwikkelingsplan.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit**4.8 werkproces: Plant en verdeelt de werkzaamheden**

Omschrijving	De Leidinggevende keuken plant en verdeelt de werkzaamheden. Hij maakt een operationele planning voor de inzet van personeel en maakt een werkrooster. Hij houdt hierbij rekening met de capaciteit en kwaliteiten van de medewerkers. Hij past deze planning wanneer nodig aan. Hij kent verantwoordelijkheden en bevoegdheden toe aan het personeel. Hij houdt hierbij rekening met relevante richtlijnen en bedrijfsvoorschriften.		
Gewenst resultaat	Een operationele planning en een werkrooster waarin de te verrichten werkzaamheden zijn opgesteld en afgestemd op de capaciteit en kwaliteiten van medewerkers. Verantwoordelijkheden en bevoegdheden zijn toegekend aan de medewerkers.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Aansturen	<ul style="list-style-type: none">• Taken delegeren• Anderen bevoegdheden en verantwoordelijkheden geven• Diversiteit benutten• Richting geven	Wijst taken, bevoegdheden en verantwoordelijkheden toe aan medewerkers en houdt hierbij rekening met de capaciteit en kwaliteiten van de betrokken medewerkers, zodat een realistische en haalbare planning kan worden opgesteld.	<ul style="list-style-type: none">• capaciteitsberekeningen en prognoses• het maken van planningen en werkroosters• leidinggeven en aansturen• relevante bedrijfsvoorschriften• schriftelijke communicatie: Nederlands• 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 overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Stelt planningen conform de in het horecabedrijf gebruikelijke procedure en neemt daarbij de CAO-richtlijnen van de horecahooecabranche, de ARBO-wet en overige wettelijke bepalingen in acht.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none">• Activiteiten plannen• Tijd indelen• Mensen en middelen organiseren	Stelt prioriteiten in de werkzaamheden en bepaalt welke werkzaamheden wanneer uitgevoerd moeten worden, hoeveel medewerkers en middelen hiervoor nodig zijn en stelt op basis van deze informatie planningen en werkroosters op.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit**4.9 werkproces: Begeleidt medewerkers en stuurt medewerkers aan**

Omschrijving	De Leidinggevende keuken informeert en instrueert (lerende) medewerkers voorafgaand en tijdens de werkzaamheden over de te verrichten taken, de prioriteiten en de te behalen resultaten. Hij motiveert, stimuleert en geeft feedback aan (lerende) medewerkers met betrekking tot hun werk en hun handelen, draagt oplossingen en verbeterpunten aan en stuurt aan op het behalen van persoonlijke doelstellingen. Hij stemt de hoeveelheid en wijze van begeleiding af op de ontwikkeling van de werknemers. Hij introduceert (lerende) medewerkers en invalkrachten en maakt hen wegwijs in de processen en procedures binnen de organisatie.		
Gewenst resultaat	De (lerende) medewerkers zijn geïnstrueerd over de werkzaamheden en de te behalen doelen en resultaten en weten wat er van hen verwacht wordt. Nieuwe medewerkers zijn geïntroduceerd en ingewerkt. (Lerende) medewerkers zijn gemotiveerd en worden begeleid.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Aandacht en begrip tonen	<ul style="list-style-type: none">• Interesse tonen• Luisteren• Anderen steunen	Toont belangstelling, betrokkenheid en begrip, luistert aandachtig en actief naar (lerende) medewerkers en neemt hier de tijd voor, stelt hen op hun gemak en ondersteunt hen waar nodig, zodat hij de (lerende) medewerkers optimaal kan begeleiden en/of aansturen.	<ul style="list-style-type: none">• coachingsvaardigheden• feedback geven• instructievaardigheden• inwerkprocedures• leidinggeven en aansturen• mondelinge communicatie: Nederlands• sociale vaardigheden
Aansturen	<ul style="list-style-type: none">• Instructies en aanwijzingen geven• Uitoefenen van gezag• Functioneren van mensen controleren	Introduceert nieuwe (lerende) medewerkers in de organisatie en maakt hen wegwijs in de processen en procedures binnen het horecabedrijf, geeft (lerende) medewerkers met overtuiging duidelijke aanwijzingen, instructies en/of opdrachten, zodat zij weten wat er van hen verwacht wordt en controleert of (lerende) medewerkers de werkzaamheden uitvoeren volgens de gemaakte afspraken en richtlijnen en spreekt hen indien nodig hierop aan.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Analyseren	<ul style="list-style-type: none">• Informatie genereren uit gegevens• Oplossingen voor problemen bedenken	Signaleert problemen in de werkuitvoering, analyseert de situatie en het probleem en bepaalt hoe het probleem opgelost kan worden, zodat hij de (lerende) medewerker kan ondersteunen bij het oplossen van een probleem.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit			
4.9 werkproces: Begeleidt medewerkers en stuurt medewerkers aan			
Begeleiden	<ul style="list-style-type: none"> • Coachen • Adviseren • Motiveren • Anderen ontwikkelen 	Geeft (lerende) medewerkers heldere, onderbouwde en constructieve feedback over de uitvoering van de werkzaamheden, stimuleert (lerende) medewerkers zelf problemen op te lossen of alternatieven uit te proberen en geeft adviezen hoe ze iets het beste aan kunnen pakken en motiveert hen doelen te bereiken en uitdagingen aan te gaan.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces
Samenwerken en overleggen			<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit**4.10 werkproces: Motiveert en stimuleert samenwerking in het team**

Omschrijving	De Leidinggevende keuken besteedt aandacht aan het bevorderen van een goede verstandhouding tussen de medewerkers en bespreekt zaken die het functioneren en de harmonie in het team verstoren. Hij treedt op als bemiddelaar bij conflicten. Hij stuurt proactief op het voorkomen en terugdringen van ziekteverzuim.		
Gewenst resultaat	Zaken die het functioneren binnen het team verstoren, zijn besproken. Er is bemiddeld in conflicten. Er is een positieve verstandhouding binnen het team en medewerkers zijn gemotiveerd. Er is proactief op het voorkomen en terugdringen van ziekteverzuim gestuurd.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Begeleiden	<ul style="list-style-type: none">• Coachen• Motiveren	Stuurt proactief aan op het voorkomen en terugdringen van het ziekteverzuim en stimuleert een goede samenwerking in het team, waarbij hij medewerkers motiveert hun best te doen, doelen te bereiken uitdagingen aan te gaan, kritisch naar zichzelf te kijken en moeilijkheden te overwinnen.	<ul style="list-style-type: none">• coachingsvaardigheden• Didactische vaardigheden• feedback geven• leidinggeven en aansturen• mondelinge communicatie: Nederlands• relevante bedrijfsvoorschriften• sociale vaardigheden• verzuimbegeleiding
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none">• Bevorderen van de teamgeest	Bevordert een positieve onderlinge verstandhouding tussen de teamleden en stelt zaken aan de orde die het functioneren en de harmonie in het team verstoren, zodat problemen in het team worden opgelost.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit**4.11 werkproces: Bewaakt en evalueert processen en procedures op de werkvloer**

Omschrijving	De Leidinggevende keuken bewaakt en evalueert de operationele werkzaamheden van het team. Hij controleert en/of beoordeelt of de werkzaamheden tot het gewenste kwaliteitsniveau leiden en of de werkzaamheden worden uitgevoerd volgens werkafspraken en/of verlopen conform planning. Bij mogelijke problemen en/of stagnatie in de werkzaamheden van het team, of indien hij verbetermogelijkheden signaleert, draagt hij oplossingen of verbeterpunten aan voor zijn team. Daarnaast ziet hij erop toe dat er op de werkvloer wordt gewerkt volgens de relevante wetgeving.		
Gewenst resultaat	Processen en procedures leiden tot het gewenste kwaliteitsniveau en worden volgens afspraak, relevante regel- en wetgeving en volgens planning uitgevoerd. Indien nodig zijn oplossingen of verbeterpunten aangedragen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Aansturen	<ul style="list-style-type: none">• Instructies en aanwijzingen geven• Functioneren van mensen controleren	Herkent ineffectief en inefficiënt gedrag, corrigeert de medewerker indien nodig op de uitvoering van de werkzaamheden en draagt oplossingen of verbeterpunten aan, zodat werkzaamheden leiden tot het gewenste resultaat.	<ul style="list-style-type: none">• de Arbowet• kwaliteitsniveaus en -procedures• leidinggeven en aansturen
Analyseren	<ul style="list-style-type: none">• Informatie genereren uit gegevens• Oplossingen voor problemen bedenken	Analyseert afwijkingen in de kwaliteit en productiviteit en bedenkt haalbare voorstellen om de werkkuitvoering en de werkprocessen aan te passen of te verbeteren.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken	Bewaakt de kwaliteit van de werkzaamheden en productiviteit aan de hand van de gestelde eisen en planning, signaleert afwijkingen tijdig, zodat hij indien nodig kan bijsturen op de uitvoering van de werkzaamheden.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit**4.12 werkproces: Voert werkoverleg**

Omschrijving	De Leidinggevende keuken organiseert periodiek werkoverleg met de medewerkers in zijn team. Tijdens dit overleg informeert hij de medewerkers over het centrale beleid en vestigingsbeleid. Hij bespreekt veranderingen in het werk, de actuele zaken, evaluaties van werkzaamheden en de knelpunten. Hij legt de afspraken vast en bewaakt de naleving van deze afspraken.		
Gewenst resultaat	De medewerkers zijn geïnformeerd over het centrale beleid en het vestigingsbeleid. Veranderingen in het werk, de actuele zaken en knelpunten zijn besproken. Afspraken zijn vastgelegd en worden nageleefd.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none">• Correct formuleren• Nauwkeurig en volledig rapporteren	Stelt volledige en nauwkeurige verslagen van werkoverleggen op waarin afspraken zijn vastgelegd en correcte spelling en grammatica is gehanteerd.	<ul style="list-style-type: none">• afsprakenlijst• mondelinge en schriftelijke communicatie: Nederlands• overlegvormen• rapportagevormen
Overtuigen en beïnvloeden	<ul style="list-style-type: none">• Gesprekken richting geven	Stelt duidelijke doelen voor het werkoverleg en leidt het gesprek op basis hiervan, zet zaken op de agenda, leidt het overleg in duidelijke banen en zorgt dat het overleg leidt tot duidelijke conclusies en/of afspraken.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none">• Voortgang bewaken	Bewaakt dat afspraken worden nagekomen, zodat vertragingen in het werk worden voorkomen.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Presenteren	<ul style="list-style-type: none">• Duidelijk uitleggen en toelichten• Op de toehoorder(s) / toeschouwer(s) inspelen	Informeert medewerkers op een begrijpelijke en correcte manier over het centrale en vestigingsbeleid, waarbij hij zijn communicatie afstemt op de medewerkers en geeft antwoord op vragen van medewerkers, zodat de medewerkers goed geïnformeerd en betrokken zijn.	<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• Proactief informeren	Overlegt regelmatig met medewerkers over de werkzaamheden van het team en eventuele knelpunten en maakt melding van belangrijke zaken, stimuleert anderen om hun opvattingen en ideeën in te brengen, zodat medewerker goed geïnformeerd zijn en afspraken gemaakt kunnen worden over de uitvoering van gemeenschappelijke taken.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit**4.13 werkproces: Rapporteert aan de ondernemer**

Omschrijving	De Leidinggevende keuken maakt periodiek rapportages van werkzaamheden en geeft financiële terugkoppeling naar de ondernemer. Hij verzamelt informatie uit werkoverleggen voor het management en bespreekt verbeterpunten of problemen met het management.		
Gewenst resultaat	Er zijn periodiek rapportages van werkzaamheden en financiën opgesteld. De prestaties van de afdeling zijn geanalyseerd en bevindingen zijn teruggekoppeld naar de ondernemer/het management. Informatie uit werkoverleggen is verzameld en verbeterpunten of problemen zijn besproken.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Analyseren	<ul style="list-style-type: none">• Informatie genereren uit gegevens• Conclusies trekken	Analyseert de beschikbare (financiële) gegevens van de afdeling en de informatie afkomstig uit werkoverleggen en formuleert op basis hiervan conclusies, zodat de (financiële) rapportage kan worden opgesteld.	<ul style="list-style-type: none">• het opstellen van (financiële) rapportages• mondelinge en schriftelijke communicatie: Nederlands• verkoopgegevens
Bedrijfsmatig handelen	<ul style="list-style-type: none">• Financieel bewustzijn tonen	Maakt gebruik van informatie over de omzet om de prestaties van de afdeling te volgen.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none">• Nauwkeurig en volledig rapporteren• Structuur aanbrengen	Stelt nauwkeurige en volledige (financiële) rapportages op basis van informatie over de omzet en de informatie afkomstig uit werkoverleggen op en zorgt voor een logische opbouw van de rapportage, zodat informatie wordt vastgelegd en het management via de rapportage geïnformeerd kan worden.	<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	Bespreekt de financiële situatie en relevante informatie afkomstig uit werkoverleggen met het management en adviseert het management over te nemen beslissingen, zodat het management keuzes kan maken en besluiten kan nemen.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces