

4.1 Instellingskok

Algemene informatie

| | |
|----------------------------------|--|
| Context van de uitstroom | <p>De Instellingskok verricht werkzaamheden in de keuken van een ziekenhuis, een verpleeghuis of een verzorgingshuis. De keuken is onderdeel van de voedingsdienst (In sommige instellingen spreekt men van 'de afdeling voeding- en servicedienst'). Deze dienst bestaat, behalve uit de keuken, ook uit de voedingsadministratie, het restaurant, de gastendiensten, de winkel en de patiëntentelefoon en -televisie. De zorg voor het optimaal functioneren van de keuken berust bij de voedingsdienst. Deze dienst garandeert de voedselproductie in de keuken door het proces van maaltijd-verstrekking intern en extern te ondersteunen.</p> |
| Typerende beroepshouding | <p>Typerend voor de beroepshouding van de Instellingskok is dat hij in staat is om op samenwerking aan te sturen (teamgerichtheid).</p> <p>De Instellingskok moet daarnaast werkprocessen en werkzaamheden efficiënt en effectief indelen en eventueel werkprocessen van hulpkrachten op basis van eigen planning of opgegeven bestellingen in te delen (plannen). Hij is in staat de kwaliteit en het resultaat van eigen werkzaamheden en eventueel die van hulpkrachten te controleren en, indien nodig, bij te sturen (corrigeren) en tevens verschillende werkprocessen tegelijkertijd uit te voeren en aan te sturen en zorg te dragen voor aanpassing van het werktempo daarop (organiseren).</p> <p>De Instellingskok stelt de gast centraal en laat de producten aansluiten bij de wensen van de gast binnen de kaders van de bedrijfsformule en ziet erop toe dat hulpkrachten dit ook doen (servicegerichtheid).</p> <p>De Instellingskok handelt kostenbewust ook bij de inkoop van ingrediënten, producten en andere artikelen (commercieel gedrag).</p> <p>De Instellingskok kan verantwoordelijk en effectief werken, hij is ingesteld op het voorkomen van verkeerde toepassingen van procedures, afspraken en protocollen, waardoor voedselveiligheidsrisico's kunnen ontstaan die dus schadelijke gevolgen kunnen hebben voor patiënten of bewoners en overige gasten. Hij kan tevens onder bezwarende omstandigheden werken, hij is zich ervan bewust dat de aard van zijn werkzaamheden risico's op persoonlijk letsel en het letsel van anderen draagt. Naast het bovenstaande is het tevens van belang dat de Instellingskok beschikt over enige coachingsvaardigheden en kan luisteren, om de (lerende) medewerkers op de werkvloer optimaal en persoonsgericht te kunnen begeleiden.</p> <p>Tot slot dient de Instellingskok 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.</p> |
| Niveau van de beroepsuitoefening | Niveau 3 |
| Rol en verantwoordelijkheden | <p>De Instellingskok heeft een uitvoerende rol. Hij voert zijn taken weliswaar zelfstandig uit en is dan ook verantwoordelijk voor de eigen taken, maar hij legt daarover regelmatig verantwoording af bij de eerste kok en/of de souschef. Deze zijn immers belast met de operationele leiding van de centrale keuken.</p> <p>Bij afwezigheid van de operationele leiding geeft hij zelf leiding aan de overige koks, de leerling-kok en de keukenassistenten. In dit laatste geval heeft de Instellingskok een opdrachtgevende, begeleidende en instruerende rol. Aldus is hij verantwoordelijk voor de werkzaamheden die onder zijn begeleiding worden verricht.</p> |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|-------|-------------------|----------|-------------------|----------|-----------|----|--|--|--|--|--|----|--|--|--|--|--|----|--|--|--|--|--|----|--|--|--|--|--|----|---|---|---|---|--|
| | Daarnaast heeft de Instellingskok een vaktechnisch corrigerende/ begeleidend/ instruerende/ aansturende/ adviserende rol. Dit in verband met de begeleiding van (lerende) medewerkers op een uitvoerend niveau. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Complexiteit | <p>De werkzaamheden waaruit de kerntaken van de Instellingskok bestaan, zijn veel en divers en worden veelal naast elkaar uitgevoerd. Hij houdt zich daarbij strikt aan procedures, afspraken en protocollen. Met name gaat het om de toepassing van de HACCP-richtlijnen. Daarnaast laat hij zich leiden door een veelheid en gevarieerdheid van wensen van de patiënten of bewoners en door (dieet)voorschriften. Het werk van de Instellingskok vereist dan ook uiterste zorgvuldigheid en nauwgezetheid. Fouten in de uitvoering en het verkeerd toepassen van procedures, afspraken en protocollen kunnen ernstige gevolgen hebben voor de voedselveiligheid, en dus gezondheidsrisico voor patiënten of bewoners en overige gasten opleveren.</p> <p>Er kunnen verschillende soorten problemen ontstaan bij de uitoefening van de taken van Instellingskok. De problemen kunnen te maken hebben met (a) fouten van de voedingsassistenten bij het opnemen van de menukeuzes, (b) fouten door de voedingsadministratie bij het verwerken van de menukeuzes tot productielijsten, (c) fouten bij de bereiding op basis van productielijsten, (d) fouten bij het portioneren en (e) fouten bij het toepassen van de HACCP-richtlijnen of andere procedures, afspraken en protocollen. Voor een oplossing van de problemen die door genoemde fouten kunnen ontstaan, kan men veelal niet volstaan met het toepassen van routinematige en standaardprocedures. Daarvoor heeft men over het algemeen meer aangepaste en soms bijzondere procedures nodig.</p> <p>De Instellingskok heeft specialistische kennis envaardigheden nodig voor de uitoefening van zijn beroep.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Wettelijke beroepsvereisten | Nee | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Branche vereisten | Nee | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nederlands en (moderne) vreemde talen, rekenen en wiskunde | <p>Als de wet Referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen in werking treedt, zijn de voor het mbo vastgestelde referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen van toepassing.</p> <p>Voor deze kwalificatie zijn het referentieniveau Nederlands en het referentieniveau rekenen vastgesteld op 2F.</p> <p>De voor het beroep benodigde taal- en rekenvaardigheden zijn weergegeven in deel C van dit dossier. In deel D zijn de beheersingsniveaus in tabelvorm opgenomen en zijn de beroepsgerichte niveau-eisen verantwoord.</p> <p>De (moderne) vreemde taal of talen zijn, voor zover relevant voor de beroepsuitoefening, uitgewerkt.</p> <p>Engels</p> <table><tr><td></td><td>Luisteren</td><td>Lezen</td><td>Gesprekken voeren</td><td>Spreeken</td><td>Schrijven</td></tr><tr><td>C2</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>C1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>B2</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><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>x</td><td></td></tr></table> | | Luisteren | Lezen | Gesprekken voeren | Spreeken | Schrijven | C2 | | | | | | C1 | | | | | | B2 | | | | | | B1 | | | | | | A2 | x | x | x | x | |
| | Luisteren | Lezen | Gesprekken voeren | Spreeken | Schrijven | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A2 | x | x | x | x | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | Luisteren | Lezen | Gesprekken voeren | Spreken | Schrijven |
|----|-----------|-------|----------------------|---------|-----------|
| A1 | x | x | x | x | x |

2.3 Instellingskok

Kerntaak 1 Bereidt gerechten

Proces-competentie-matrix Instellingskok

| 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 | | | | | |
| 1.3 | Past recepten aan | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | x | | | | | |
| 1.4 | Bereidt gerechten en componenten | | | | | x | | | | | | x | x | | | | | | | x | x | | | | | |
| 1.5 | Werkt gerechten voor de uitgifte af | | | | | | | | | | | 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 Instellingskok

| Kerntaak 1 Bereidt gerechten | | | |
|---|---|--|--|
| 1.1 werkproces: Plant zijn werkzaamheden | | | |
| Omschrijving | De Instellingskok plant zijn eigen werkzaamheden. Hij inventariseert de uit te voeren werkzaamheden aan de hand van de productielijsten, 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 in. Hij stemt de planning af met zijn leidinggevende en stelt zo nodig de planning bij. | | |
| Gewenst resultaat | De werkzaamheden zijn geïnteriseerd en er is een schatting gemaakt van de benodigde tijd. Er is een planning opgesteld voor de werkzaamheden, werkvoorraden en apparaten. De planning is afgestemd met zijn leidinggevende. | | |
| Competentie | Component(en) | Prestatie-indicator | Vakkennis en vaardigheden |
| 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 hem af. | <ul style="list-style-type: none"> * K = kennis van ; V = vaardig in K: gerechten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) V: mondeling en schriftelijk communiceren: Nederlands |
| 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 vakkennis een accurate schatting van de benodigde tijd per werkzaamheid, stelt hier prioriteiten in en brengt op basis hiervan een volgorde aan in de werkzaamheden, zodat een realistische tijdsplanning kan worden opgesteld en deze is afgestemd op de werkzaamheden van de portioneerband. | |

| | | | |
|---|--|---|---|
| Kerntaak 1 Bereidt gerechten | | | |
| 1.2 werkproces: Maakt de mise en place | | | |
| Omschrijving | De Instellingskok zet de benodigde keukenapparatuur en –gereedschap, producten en ingrediënten 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 keukenapparatuur en -gereedschap zijn gebruiksklaar gemaakt. Producten en ingrediënten zijn verzameld, beoordeeld op kwaliteit en bruikbaarheid en bewerkt. Indien nodig zijn ingrediënten tussentijds opgeslagen. | | |
| Competentie | Component(en) | Prestatie-indicator | Vakkennis en vaardigheden |
| Vakdeskundigheid toepassen | <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden | Verzamelt de juiste producten en ingrediënten, beoordeelt deze op kwaliteit en bruikbaarheid op basis van zijn vakkennis, past snel en nauwkeurig technieken toe voor de bewerking hiervan en slaat de producten indien nodig volgens voorschriften op, zodat de mise en place voldoet aan de kwaliteitsnormen. | <ul style="list-style-type: none"> * K = kennis van ; V = vaardig in K: (Franse) vakterminologie K: gerechten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: keukenapparatuur en -gereedschap (eigenschappen, gebruiksvoorschriften en toepassingen) K: wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP V: rekenen V: toepassen van productietechnieken, zoals schoonmaaktechnieken, opdeeltechnieken, koude voorbereidingen en warme voorbereidingen |
| Materialen en middelen inzetten | <ul style="list-style-type: none"> Materialen en middelen doeltreffend gebruiken Geschikte materialen en middelen kiezen | Gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschap voor de bewerking van producten en ingrediënten volgens de gebruiksvoorschriften en gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel. | |
| Kwaliteit leveren | <ul style="list-style-type: none"> Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken | Bewaakt de kwaliteit en bewaakt de productiviteit aan de hand van de opgestelde planning, signaleert en rapporteert afwijkingen hiervan tijdig naar zijn collega's of leidinggevende, zodat de mise en place op tijd klaar staat en aan de geldende kwaliteitsnormen voldoet. | |
| Instructies en procedures opvolgen | <ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen | Werkt bij het maken van de mise en place ordelijk en houdt zich aan de opgestelde planning, waarbij hij de (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht neemt. | |

| | | | |
|--|---|--|---|
| Kerntaak 1 Bereidt gerechten | | | |
| 1.3 werkproces: Past recepten aan | | | |
| Omschrijving | De Instellingskok voert berekeningen uit en maakt een (standaard)recept geschikt voor een kleiner of groter aantal personen of voor een specifiek dieet. Hij vervangt eventueel ingrediënten in het (standaard)recept. 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 |
| 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 of een speciaal dieet en neemt daarbij de standaardhoeveelheid en dieeteisen als uitgangspunt, 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"> * K = kennis van ; V = vaardig in K: (Franse) vakterminologie K: diëten K: gerechten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) V: rekenen V: schriftelijk communiceren: Nederlands |
| Instructies en procedures opvolgen | <ul style="list-style-type: none"> Werken conform voorgeschreven procedures | Legt de aangepaste recepten volgens voorgeschreven procedure vast in het receptensysteem, zodat deze op een later moment ook beschikbaar zijn. | |

| Kerntaak 1 Bereidt gerechten | | | |
|---|---|--|--|
| 1.4 werkproces: Bereidt gerechten en componenten | | | |
| Omschrijving | De Instellingskok bereidt gerechten en componenten volgens recept en op basis van de planning. Hij bewaakt en controleert het bereidingsproces en de smaak, gaarheid en de kwaliteit van de gerechten. Hij onderneemt actie wanneer de kwaliteit van gerechten afwijkt en communiceert deze afwijkingen naar collega's 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 |
| 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"> * K = kennis van ; V = vaardig in K: (Franse) vakterminologie K: gerechten m.b.t. bijvoorbeeld smaakkenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur en stevigheid K: keukenapparatuur en -gereedschap (eigenschappen, gebruiksvoorschriften en toepassingen) K: kostprijzen K: kwaliteitsnormen K: producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, |
| Vakdeskundigheid toepassen | <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden | Kiest de benodigde producten en ingrediënten, past de benodigde bereidings- of kooktechnieken snel, precies en accuraat toe, controleert de kwaliteit van het bereide gerecht en bewaakt het bereidingsproces, zodat het gerecht volgens recept wordt klaargemaakt en aan de gestelde kwaliteitseisen voldoet. | |
| Materialen en middelen inzetten | <ul style="list-style-type: none"> Materialen en middelen doeltreffend gebruiken Geschikte materialen en middelen kiezen | Gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschap voor de bereiding van gerechten en componenten volgens de gebruiksvoorschriften en gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel. | |
| Kwaliteit leveren | <ul style="list-style-type: none"> Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken | Bewaakt de kwaliteit en productiviteit aan de hand van de opgestelde planning, signaleert afwijkingen hiervan en rapporteert deze tijdig aan zijn collega's of leidinggevende, zodat de gerechten op tijd klaar zijn en aan de geldende kwaliteitsnormen voldoet. | |
| Instructies en procedures opvolgen | <ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen | Werkt bij het bereiden van gerechten ordelijk en houdt zich aan de opgestelde planning, waarbij hij de (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht neemt. | |

Kerntaak 1 Bereidt gerechten

1.4 werkproces: Bereidt gerechten en componenten

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">• Werken conform voorgeschreven procedures• Discipline tonen | | <p>veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP</p> <ul style="list-style-type: none">• V: mondeling communiceren: Nederlands• V: rekenen• V: toepassen van afwerktechnieken• V: toepassen van bereidings- en kooktechnieken |
|--|---|--|--|

| | | | |
|--|--|--|---|
| Kerntaak 1 Bereidt gerechten | | | |
| 1.5 werkproces: Werkt gerechten voor de uitgifte af | | | |
| Omschrijving | De Instellingskok voert à-la-minute kookwerkzaamheden uit. Hij portioneert gerechten en maakt de gerechten op door ze te dresseren of te garneren. Hij controleert de bereide gerechten en verstrekkingen op presentatie, consistentie en temperatuur en op juiste diëten en aantallen. Hij plaatst maaltijdplateaus in de transportwagens en de transportwagens in de auto. | | |
| 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 |
| Vakdeskundigheid toepassen | <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden | Kiest de benodigde producten en ingrediënten, past bereidings-, kook- en afwerktechnieken snel, precies en accuraat toe bij het afwerken van gerechten voor de uitgifte en controleert de gerechten op presentatie, consistentie en temperatuur, zodat de gasten gerechten van de juiste temperatuur en kwaliteit op tafel krijgen geserveerd. | <ul style="list-style-type: none"> * K = kennis van ; V = vaardig in K: (Franse) vakterminologie K: gerechten m.b.t. bijvoorbeeld smaakenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur en stevigheid K: keukenapparatuur en -gereedschap (eigenschappen, gebruiksvoorschriften en toepassingen) K: kwaliteitsnormen K: producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: 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 | Gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschap voor de afwerking van gerechten volgens de gebruiksvoorschriften en gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel. | |
| 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. | |
| Kwaliteit leveren | <ul style="list-style-type: none"> Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken | Bewaakt de kwaliteit en productiviteit aan de hand van de opgestelde planning, signaleert afwijkingen hiervan en rapporteert deze tijdig aan zijn collega's of leidinggevende, zodat de gerechten op tijd afgewerkt zijn en aan de geldende kwaliteitsnormen voldoet. | |
| Instructies en procedures opvolgen | <ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgeschreven procedures Discipline tonen | Werkt het gerecht af conform de huisstijl, houdt zich daarbij aan de opgestelde planning en houdt (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht, zodat er veilig, milieuvriendelijk en hygiënisch gewerkt wordt en het gerecht op tijd geserveerd kan worden. | |

| Kerntaak 1 Bereidt gerechten | | | |
|---|--|--|--|
| 1.5 werkproces: Werkt gerechten voor de uitgifte af | | | |
| | | | <ul style="list-style-type: none"> • V: mondeling communiceren: Nederlands • V: toepassen van afwerktechnieken • V: toepassen van bereidings- en kooktechnieken |

| Kerntaak 1 Bereidt gerechten | | | |
|---|---|--|--|
| 1.6 werkproces: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon | | | |
| Omschrijving | De Instellingskok maakt de eigen werkruimtes schoon en ordelijk. 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 is veilig, milieuvriendelijk en hygiënisch gewerkt. | | |
| Competentie | Component(en) | Prestatie-indicator | Vakkennis en vaardigheden |
| 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 schoonmaakmiddelen en -materialen, gebruikt deze op een voordelige en verantwoorde manier voor het schoonmaken en desinfecteren van werkruimtes, gereedschappen en machines, zodat onveilige en onhygiënische situaties worden voorkomen en de werkruimtes en machines ordelijk en schoon zijn. | <ul style="list-style-type: none"> * K = kennis van ; V = vaardig in K: schoonmaakmiddelen en -materialen (eigenschappen en toepassingen) K: wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP V: rekenen |
| 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. | |

Kerntaak 1 Bereidt gerechten**1.7 werkproces: Verricht onderhoud aan keukeninventaris**

| | | | |
|------------------------------------|--|--|---|
| Omschrijving | De Instellingskok 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 de leidinggevende of hij neemt zelf rechtstreeks contact op met de fabrikant of het onderhoudsbedrijf. | | |
| Gewenst resultaat | Gereedschappen en machines zijn regelmatig gecontroleerd. Preventief onderhoud is uitgevoerd. Het keukenmaterieel wordt dagelijks onderhouden volgens de voorgeschreven methode. Er is gecommuniceerd met de leidinggevende of contact opgenomen met de fabrikant of het onderhoudsbedrijf bij grote of ernstige gebreken. | | |
| Competentie | Component(en) | Prestatie-indicator | Vakkennis en vaardigheden |
| Samenwerken en overleggen | <ul style="list-style-type: none">• Proactief informeren | Meldt grote en ernstige gebreken of storingen bij zijn leidinggevende en neemt afhankelijk van de bedrijfsformule zelf contact op met de fabrikant of het onderhoudsbedrijf, zodat problemen tijdig kunnen worden opgelost. | <ul style="list-style-type: none">• * K = kennis van ; V = vaardig in• K: keukenapparatuur en -gereedschap (eigenschappen, gebruiksvoorschriften, toepassingen, onderhoud en reparaties)• K: onderhoudsschema's• K: wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP• V: mondeling en schriftelijk communiceren: Nederlands |
| Vakdeskundigheid toepassen | <ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden | Toont technisch inzicht wanneer hij, onder verantwoordelijkheid van zijn leidinggevende, eenvoudige reparaties van gesignaleerde kleine gebreken aan keukenmaterieel nauwkeurig uitvoert, zodat hij de risico's zoveel mogelijk beperkt en het keukenmaterieel onderhouden en gerepareerd wordt. | |
| 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. | |
| 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. | |

| Kerntaak 1 Bereidt gerechten | | | |
|---|---|--|---|
| 1.8 werkproces: Delegeert en bewaakt werkzaamheden | | | |
| Omschrijving | De Instellingskok 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, 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"> • * K = kennis van ; V = vaardig in • K: (Franse) vakterminologie • V: leidinggeven en aansturen • V: mondeling communiceren: Nederlands |
| Plannen en organiseren | <ul style="list-style-type: none"> • Voortgang bewaken | Bewaakt de activiteiten en voortgang in het werk, van zichzelf en van anderen, zodat de werkzaamheden volgens planning verlopen. | |
| Instructies en procedures opvolgen | <ul style="list-style-type: none"> • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven procedures | Houdt toezicht op de naleving van eisen van (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving. | |

Kerntaak 2 Beheert de keukenvoorraden

Proces-competentie-matrix Instellingskok

| 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 |
| | | 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 |
| Werkprocessen | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | Bestelt benodigde producten | | | | | | | | | | x | x | | | | | | | | | x |
| 2.2 | Ontvangt en controleert geleverde producten | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | x |
| 2.3 | Slaat de geleverde producten op | | | | | | | | | | | | x | | | | | | | | x |
| 2.4 | Controleert producten en voert keukenadministratie uit | | | | | | | | | | | x | | x | | | | | | | x |

Betekenis van de kerntaak voor deze uitstroom

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

Detaillering proces-competentie-matrix Instellingskok

| Kerntaak 2 Beheert de keukenvorraden | | | |
|--|---|---|--|
| 2.1 werkproces: Bestelt benodigde producten | | | |
| Omschrijving | De Instellingskok voert controle uit op de verbruikte ingrediënten en producten, 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 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 |
| 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, zodat hieruit voor de leveranciers duidelijk is welke producten en in welke hoeveelheden deze producten geleverd moeten worden. | <ul style="list-style-type: none"> * K = kennis van ; V = vaardig in K: bestellijsten en bestelmethode K: producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) V: rekenen V: schriftelijk communiceren: Nederlands |
| Vakdeskundigheid toepassen | <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden | 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. | |
| 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 en vult bestellijsten volledig en nauwkeurig in, zodat voor de leveranciers duidelijk is welke producten en in welke hoeveelheden deze producten geleverd moeten worden. | |

Kerntaak 2 Beheert de keukenvoorraden**2.2 werkproces: Ontvangt en controleert geleverde producten**

| | | | |
|------------------------------------|--|--|---|
| Omschrijving | De Instellingskok neemt de geleverde bestellingen in ontvangst, nadat hij de ingrediënten en producten eerst heeft gecontroleerd aan de hand van een controle- of ontvangstlijst voor ingrediënten en producten. Hij rapporteert, afhankelijk van de formule van het bedrijf, eventuele afwijkingen aan de geleverde ingrediënten en producten aan de leidinggevende, reclameert bij de leverancier 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 |
| Vakdeskundigheid toepassen | <ul style="list-style-type: none">Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden | Controleert de temperatuur, verpakking, kwaliteit en uiterlijke houdbaarheidsdatum van geleverde ingrediënten en producten en controleert aantallen, gewicht en opslagspecificaties aan de hand van de controle- of ontvangstlijst, constateert wanneer er informatie onjuist is of er afwijkingen in de bestelling zijn, zodat hij dit aan de leidinggevende kan rapporteren. | <ul style="list-style-type: none">* K = kennis van ; V = vaardig inK: klachtenproceduresK: producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)K: wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCPV: mondeling en schriftelijk communiceren: NederlandsV: rekenen |
| Instructies en procedures opvolgen | <ul style="list-style-type: none">Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnenWerken conform voorgeschreven procedures | Handelt, indien nodig en gewenst, klachten en retourzendingen volgens de daarvoor geldende procedure af en werkt bij het ontvangen en controleren van bestellingen conform (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving. | |

| Kerntaak 2 Beheert de keukenvoorraden | | | |
|--|---|---|--|
| 2.3 werkproces: Slaat de geleverde producten op | | | |
| Omschrijving | De Instellingskok 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. | | |
| 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 |
| 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"> * K = kennis van ; V = vaardig in K: producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP K: wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, FiFo en HACCP V: rekenen |
| Instructies en procedures opvolgen | <ul style="list-style-type: none"> Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken 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. | |

| | | | |
|---|--|--|--|
| Kerntaak 2 Beheert de keukenvoorraden | | | |
| 2.4 werkproces: Controleert producten en voert keukenadministratie uit | | | |
| Omschrijving | De Instellingskok 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. De Instellingskok verwerkt daarnaast menukeuzes en mutaties binnen het voedingsprogramma. Hij controleert regelmatig de opgeslagen ingrediënten, producten en andere artikelen op kwaliteit. | | |
| Gewenst resultaat | De Instellingskok 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. De Instellingskok verwerkt daarnaast menukeuzes en mutaties binnen het voedingsprogramma. 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. | | |
| Competentie | Component(en) | Prestatie-indicator | Vakkennis en vaardigheden |
| 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 afwijkingen in de kwaliteit van producten, zodat derving en stagnatie in het productieproces worden voorkomen. | <ul style="list-style-type: none"> * K = kennis van ; V = vaardig in K: producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP V: rekenen V: schriftelijk communiceren: Nederlands |
| 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. | |
| Instructies en procedures opvolgen | <ul style="list-style-type: none"> Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgescreven procedures | Controleert de producten en registreert op gezette tijden de voorgescreven en noodzakelijke gegevens van ingrediënten en stockproducten nauwkeurig op stocklijsten, conform (bedrijfs)voorschriften en relevante wet- en regelgeving, zodat de administratie nauwkeurig wordt bijgehouden, informatie over de goederenstroom van het bedrijf controleerbaar en optimaal is en derving van ingrediënten en producten wordt voorkomen. | |

Kerntaak 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken

Proces-competentie-matrix Instellingskok

| 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 |
| | | 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 |
| Werkprocessen | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1 | Ontwikkelt nieuwe recepten en garnituren | | | | | | | | | | | x | | | | x | | | | x | |
| 3.2 | Voert menu-engineering uit | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.3 | Levert een bijdrage bij het samenstellen van menu's en gerechten | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.4 | Stelt de menukaart op | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.5 | Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten | x | | | | | | | | | | x | | | | | | | | | x |
| 3.6 | Ondersteunt de verbetering van de kwaliteit | x | | | | | | | | | | | | x | | x | | | x | | |
| 3.7 | Signaleert en beoordeelt trends en ontwikkelingen | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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 Instellingskok

| Kerntaak 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken | | | |
|---|--|--|--|
| 3.1 werkproces: Ontwikkelt nieuwe recepten en garnituren | | | |
| Omschrijving | De Instellingskok ontwikkelt recepten en garnituren. Hij draagt ideeën en suggesties voor nieuwe recepten aan bij de leidinggevende en probeert de nieuw ontwikkelde recepten uit. Hij werkt ideeën uit in termen van een recept, probeert zelfontwikkelde en door anderen ontwikkelde recepten uit en beoordeelt deze. Hij evalueert de recepten of garnituren en past indien nodig de receptuur aan. Hij legt de recepten vast in een eigen receptensysteem. | | |
| Gewenst resultaat | Nieuwe recepten en garnituren zijn ontwikkeld, geëvalueerd en eventueel aangepast. De recepten zijn beschreven en vastgelegd in het receptensysteem. | | |
| Competentie | Component(en) | Prestatie-indicator | Vakkennis en vaardigheden |
| Vakdeskundigheid toepassen | <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden | Maakt combinaties van smaakprofielen of vervangt ingrediënten in nieuwe recepten, berekent accuraat de standaardhoeveelheid en grootte van een portie van het recept en past het recept indien nodig na evaluatie aan. | <ul style="list-style-type: none"> * K = kennis van ; V = vaardig in K: gerechten m.b.t. bijvoorbeeld smaakenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur en stevigheid K: producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: trends en ontwikkelingen op het gebied van gerechtbereiding V: rekenen V: schriftelijk communiceren: Nederlands |
| 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 horecabranche op het gebied van gerechtbereiding, zodat nieuwe receptuur ontwikkeld wordt. | |
| Instructies en procedures opvolgen | <ul style="list-style-type: none"> Werken conform voorgeschreven procedures | Legt de aangepaste recepten volgens voorgeschreven procedure vast in het receptensysteem, zodat deze op een later moment ook beschikbaar zijn. | |

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 Instellingskok 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 Instellingskok heeft suggesties aangedragen voor de verbetering van de efficiency en de beheersing van de kosten. | | |
| Competentie | Component(en) | Prestatie-indicator | Vakkennis en vaardigheden |
| Beslissen en activiteiten initiëren | <ul style="list-style-type: none">Op eigen initiatief handelen | Neemt zelf het initiatief om mogelijkheden voor verbetering van werkmethoden te zoeken en probeert binnen de eigen bevoegdheden actie te ondernemen om efficiency te bevorderen, kosten te beheersen en verbeterde werkmethoden te introduceren. | <ul style="list-style-type: none">* K = kennis van ; V = vaardig inK: kwaliteitseisenK: werkzaamheden in de keukenV: rekenen |
| 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. | |
| Bedrijfsmatig handelen | <ul style="list-style-type: none">Kostenbewust handelen | Is constant op zoek naar mogelijkheden om de efficiency te verbeteren en kosten te beheersen, waarbij hij materialen en middelen op een zo voordelig mogelijke manier gebruikt en alert is op onnodige verspilling en bekijkt de mogelijkheden om kosten te reduceren, zonder de service te beperken en voert deze waar mogelijk uit. | |

Kerntaak 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken**3.6 werkproces: Ondersteunt de verbetering van de kwaliteit**

| | | | |
|-------------------------------------|--|--|--|
| Omschrijving | De Instellingskok 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 |
| Beslissen en activiteiten initiëren | <ul style="list-style-type: none">Beslissingen nemen | Bepaalt binnen de gestelde kaders en op basis van relevante gegevens of een nieuwe (lerende) medewerker geschikt is voor de functie en doet een voorstel aan zijn leidinggevende over eventuele aanstelling. | <ul style="list-style-type: none">* K = kennis van ; V = vaardig inK: kwaliteitseisenK: werkzaamheden in de keuken |
| Analyseren | <ul style="list-style-type: none">Conclusies trekkenOplossingen 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. | |
| 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. | |
| Kwaliteit leveren | <ul style="list-style-type: none">Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken | Is constant op zoek naar mogelijkheden voor de verbetering van de kwaliteit en formuleert hiertoe richtlijnen, bewaakt de kwaliteit aan de hand van deze richtlijnen en signaleert en rapporteert afwijkingen tijdig, zodat hij bijdraagt aan de verbetering van de kwaliteit. | |

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit

Proces-competentie-matrix Instellingskok

| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4.2 | Maakt een plan voor personeelsplanning en -ontwikkeling | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4.3 | Maakt analyses voor begrotingen en doet voorstellen | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4.4 | Zorgt voor inkoop van materialen en middelen | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4.5 | Bewaakt budgetten | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4.6 | Werft en selecteert nieuwe medewerkers | x | | | | x | | | | x | | | | | | | | | | x | |
| 4.7 | Voert functionerings- en beoordelingsgesprekken | | x | x | | x | | | | | x | | | x | | | | | | x | |
| 4.8 | Plant en verdeelt de werkzaamheden | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 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 | | | | | | | | | | | | | | |
| 4.10 | Motiveert en stimuleert samenwerking in het team | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4.11 | Bewaakt en evalueert processen en procedures op de werkvloer | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4.12 | Voert werkoverleg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4.13 | Rapporteert aan de ondernemer | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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 Instellingskok

| Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit | | | |
|---|---|--|---|
| 4.6 werkproces: Werft en selecteert nieuwe medewerkers | | | |
| Omschrijving | De Instellingskok draagt bij aan werving en selectie van nieuwe (lerende) medewerkers. Hij voert samen met zijn leidinggevende selectiegesprekken met kandidaten om te bepalen of de kandidaten geschikt zijn voor de afdeling en de functie. Hij doet een voorstel aan zijn leidinggevende voor de selectie van een kandidaat. | | |
| Gewenst resultaat | Selectiegesprekken zijn gevoerd. Er is een voorstel gedaan aan de leidinggevende voor de selectie van een nieuwe (lerende) medewerker. | | |
| Competentie | Component(en) | Prestatie-indicator | Vakkennis en vaardigheden |
| Beslissen en activiteiten initiëren | <ul style="list-style-type: none"> Beslissingen nemen | Bepaalt binnen de gestelde kaders en op basis van relevante gegevens of een nieuwe (lerende) medewerker geschikt is voor de functie en doet een voorstel aan zijn leidinggevende over eventuele aanstelling. | <ul style="list-style-type: none"> * K = kennis van ; V = vaardig in K: selectieprocedure K: werving, selectie en aanname van personeel V: mondeling en schriftelijk communiceren: Nederlands |
| Samenwerken en overleggen | <ul style="list-style-type: none"> Afstemmen | Stemt zijn voorstel met bijbehorende argumentatie voor een kandidaat af met zijn leidinggevende. | |
| Presenteren | <ul style="list-style-type: none"> Duidelijk uitleggen en toelichten Op de toehoorder(s) / toeschouwer(s) inspelen | Communiqueert open en eerlijk tijdens het selectiegesprek op heldere en begrijpelijke wijze met kandidaten, waarbij hij taal en benaderingswijze op hen afstemt, kansen biedt en onbevooroordeeld handelt. | |
| 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 procedures in acht. | |

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

| | | | |
|------------------------------------|--|--|--|
| Omschrijving | De Instellingskok voert samen met zijn leidinggevende functionerings- en beoordelingsgesprekken met de (lerende) medewerkers. Hij signaleert ontwikkelingsbehoeften en -mogelijkheden van de desbetreffende medewerkers en draagt in dit kader suggesties en ideeën aan. | | |
| Gewenst resultaat | Er zijn functionerings- en beoordelingsgesprekken gevoerd met de (lerende) medewerkers. Ontwikkelingsbehoeften en -mogelijkheden van de (lerende) medewerker zijn gesignaleerd en suggesties en ideeën zijn aangedragen. | | |
| Competentie | Component(en) | Prestatie-indicator | Vakkennis en vaardigheden |
| Aansturen | <ul style="list-style-type: none">Functioneren van mensen controlerenRichting geven | Besprekt en beoordeelt het functioneren van de (lerende) medewerker en maakt duidelijke afspraken met de (lerende) medewerker en spreekt hem indien nodig aan als de afspraken niet worden nagekomen. | <ul style="list-style-type: none">* K = kennis van ; V = vaardig inK: bedrijfsprocedure en de wettelijke richtlijnen m.b.t. personeelsbeleidK: cao-bepalingen van de brancheK: functionerings- en beoordelingsgesprekkenK: personeelsbeleidV: feedback gevenV: mondeling communiceren: NederlandsV: toepassen van coachingsvaardigheden |
| Begeleiden | <ul style="list-style-type: none">CoachenMotiverenAnderen ontwikkelen | Geeft (lerende) 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 (lerende) medewerkers om hun best te doen, doelen te bereiken en uitdagingen aan te gaan. | |
| Samenwerken en overleggen | <ul style="list-style-type: none">Afstemmen | Voert de gesprekken in nauwe samenwerking met zijn leidinggevende en stemt plannen en ideeën eerst af met zijn leidinggevende voordat hij tot actie overgaat. | |
| Analyseren | <ul style="list-style-type: none">Informatie genereren uit gegevensGegevens controleren en aannames toetsenConclusies trekken | Analyseert relevante gegevens over de ontwikkeling en prestaties van de (lerende) medewerker, toetst verkregen gegevens in het gesprek met de (lerende) medewerker en beoordeelt de (lerende) medewerker op basis van deze informatie. | |
| Instructies en procedures opvolgen | <ul style="list-style-type: none">Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnenWerken 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. | |

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

| | | | |
|---------------------------|---|---|--|
| Formuleren en rapporteren | <ul style="list-style-type: none">• Correct formuleren• Nauwkeurig en volledig rapporteren | Rapporteert de resultaten van het beoordelings- of functioneringsgesprek volledig en nauwkeurig in het personeelsdossier. | |
|---------------------------|---|---|--|

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit

4.9 werkproces: Begeleidt medewerkers en stuurt medewerkers aan

| | | | |
|----------------------------|---|---|---|
| Omschrijving | De Instellingskok ondersteunt zijn leidinggevende bij het begeleiden van medewerkers. Hij 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 en het persoonlijk ontwikkelplan van de (lerende) medewerker. Hij introduceert (lerende) medewerkers en maakt hen wegwijs in de processen en procedures binnen de organisatie. Hij bespreekt het begeleidingstraject van de (lerende) medewerker regelmatig met zijn leidinggevende. | | |
| 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 |
| 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 de instelling, 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"> * K = kennis van ; V = vaardig in K: inwerkprocedures V: feedback geven V: mondeling communiceren: Nederlands V: oplossen van problemen V: toepassen van coachingsvaardigheden V: toepassen van instructievaardigheden V: toepassen van sociale vaardigheden |
| Begeleiden | <ul style="list-style-type: none"> Coachen Motiveren | 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. | |
| Samenwerken en overleggen | <ul style="list-style-type: none"> Afstemmen Proactief informeren | Stemt het begeleidingstraject regelmatig af met zijn leidinggevende en bespreekt belangrijke zaken, voordat hij tot actie over gaat. | |
| Vakdeskundigheid toepassen | <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden | Signaleert knelpunten in de uitvoering van de werkzaamheden, analyseert de situatie en het knelpunt en bepaalt hoe deze opgelost kan worden, zodat hij de (lerende) medewerker gerichte aanwijzingen en instructies kan geven. | |