

## 4.1 Kok

### Algemene informatie

Context van de kwalificatie	De Kok verricht zijn werkzaamheden in keukens van hotel/restaurants, restaurants, eetcafés, instellingen, cateringbedrijven en vergader-/congrescentra.
Typerende beroepshouding	<p>Typierend voor de beroepshouding van de Kok is dat hij kan samenwerken in een team (teamgerichtheid). Hij moet daarnaast werkprocessen en werkzaamhedenefficiënt en effectief indelen (plannen).</p> <p>De Kok is in staat om de kwaliteit en het resultaat van eigen werkzaamheden bij te sturen (corrigeren) en hij is in staat om verschillende werkzaamheden tegelijkertijd uit te voeren (organiseren).</p> <p>De Kok stelt de gast centraal en laat de producten aansluiten bij de wensen van de gast binnen de kaders van de bedrijfsformule (servicegerichtheid).</p> <p>Tot slot dient hij bewegingsvaardig te zijn: hij is gericht op het op peil houden van een goede bewegingsvaardigheid, als noodzakelijke voorwaarde voor het uitvoeren van zijn taken in het kader van het proces van maaltijdverstrekking.</p>
Niveau van de beroepsuitoefening	Niveau 2
Rol en verantwoordelijkheden	De Kok voert, afhankelijk van de bedrijfsformule, zijn werkzaamheden onder begeleiding uit. De Kok die in een team werkt, voert zijn opdrachten zelfstandig uit. Hij heeft een uitvoerende rol. Maar omdat hij in teamverband werkt, moet afstemming met het werk van de andere Koks plaatsvinden. In dit verband vervult hij een collegiale rol en is hij medeverantwoordelijk voor het uiteindelijke resultaat. De Kok is weliswaar verantwoordelijk voor de werkzaamheden die hij zelf uitvoert, maar hij legt daarover verantwoording af aan de leidinggevende van de keuken.
Complexiteit	<p>De Kok past deels routinematige en in het bedrijf geldende standaardprocedures toe. De complexiteit van het beroep van Kok is echter hoog. Immers, de uit te voeren taken en de werkzaamheden die daarbij horen, zijn veel en divers en ze worden veelal naast elkaar uitgevoerd.</p> <p>Een tweede factor die bepalend is voor de hoge mate van complexiteit van het beroep, hangt samen met de veelheid aan voorschriften waarmee bij het uitvoeren van werkzaamheden rekening moet worden gehouden. Hierbij wordt gedacht aan voorschriften van de overheid op het gebied van veiligheid, arbeidsomstandigheden, HACCP en milieuzorg. Maar ook kan worden gedacht aan de eisen die voortkomen uit de bedrijfsformule.</p> <p>De Kok kan bij ontstane problemen niet volstaan met het toepassen van routinematige en standaardprocedures. Hij zal daarvoor na overleg met zijn leidinggevende meer aangepaste procedures en vaak creatieve oplossingen moeten gebruiken.</p> <p>De Kok heeft algemene basiskennis en -vaardigheden nodig voor de uitoefening van zijn beroep.</p> <p>Soms komt het voor dat de Kok werkzaam is in een internationale context waar de voertaal in de keuken Engels is. Daarom moet een Kok kunnen Spreken en Luisteren in Engels. Het beroepsspecifieke niveau is weergegeven in paragraaf 2.4 van deel D.</p>
Wettelijke beroepsvereisten	Nee
Branche vereisten	Nee

<p>Nederlands en (moderne) vreemde talen, rekenen en wiskunde</p>	<p>In overeenstemming met de wet Referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen zijn de voor het mbo vastgestelde referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen van toepassing. Voor deze kwalificatie zijn het referentieniveau Nederlands en het referentieniveau rekenen vastgesteld op 2F. De beroepseisen ten aanzien van Nederlands en rekenen zijn beschreven in deel C van dit dossier.</p> <p>De beroepseisen ten aanzien van een (moderne) vreemde taal (of talen) zijn beschreven in deel C van dit dossier. Het betreft Engels.</p>
---	--

## 2.1 Kok

### Kerntaak 1 Bereidt gerechten

#### Proces-competentie-matrix Kok

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

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

#### Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

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

## **Detaillering proces-competentie-matrix Kok**

<b>Kerntaak 1 Bereidt gerechten</b>			
<b>1.2 werkproces: Maakt de mise en place</b>			
<b>Omschrijving</b>	De Kok 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.		
<b>Gewenst resultaat</b>	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.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	Kiest de benodigde producten en ingrediënten, 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, zodat producten en ingrediënten volgens de gestelde kwaliteitseisen beoordeeld en voorbereid zijn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: (Franse) vakterminologie</li> <li>K: gerechten, producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>K: keukenapparatuur en -gereedschap (eigenschappen, gebruiksvoorschriften en toepassingen)</li> <li>K: wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP</li> <li>V: Nederlands: lezen</li> <li>V: rekenen: getallen</li> <li>V: rekenen: meten en meetkunde</li> <li>V: rekenen: verhoudingen</li> <li>V: toepassen van productietechnieken, zoals</li> </ul>
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li> <li>Geschikte materialen en middelen kiezen</li> </ul>	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.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>Discipline tonen</li> </ul>	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.	

<b>Kerntaak 1 Bereidt gerechten</b>			
<b>1.2 werkproces: Maakt de mise en place</b>			
			schoonmaaktechnieken, opdeeltechnieken, koude voorbewerkingen en warme voorbewerkingen

<b>Kerntaak 1 Bereidt gerechten</b>			
<b>1.3 werkproces: Past recepten aan</b>			
<b>Omschrijving</b>	De Kok voert berekeningen uit en maakt een (standaard)recept geschikt voor een kleiner of groter aantal personen. Hij legt het aangepaste recept indien nodig vast in het receptensysteem.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Aangepaste recepten die geschikt zijn voor een kleiner of groter aantal personen. De aangepaste recepten zijn vastgelegd in het receptensysteem.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	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"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: (Franse) vakterminologie</li> <li>K: gerechten, producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>V: Nederlands: lezen</li> <li>V: Nederlands: schrijven</li> <li>V: Nederlands: taalverzorging</li> <li>V: rekenen: getallen</li> <li>V: rekenen: meten en meetkunde</li> <li>V: rekenen: verhoudingen</li> </ul>
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	Legt de aangepaste recepten, volgens voorgeschreven procedure, vast in het receptensysteem, zodat deze op een later moment ook beschikbaar zijn.	

<b>Kerntaak 1 Bereidt gerechten</b>			
<b>1.4 werkproces: Bereidt gerechten en componenten</b>			
<b>Omschrijving</b>	De Kok bereidt gerechten en componenten volgens recept en op basis van de planning. Hij bewaakt en controleert de smaak, gaarheid en de kwaliteit van de gerechten en het bereidingsproces. Hij onderneemt actie wanneer de kwaliteit van gerechten afwijkt en communiceert deze afwijkingen naar collega's. Hij communiceert tijdens de bereiding indien nodig met collega's om verschillende kookwerkzaamheden op elkaar af te stemmen.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Gerechten van goede kwaliteit zijn bereid volgens recept en de bedrijfsvoorschriften en in overeenstemming met de wensen en verwachtingen van gasten. Er is overleg gevoerd met collega's. Afwijkingen in de kwaliteit zijn gesignaleerd en gecommuniceerd naar collega's.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Afstemmen</li> <li>Anderen raadplegen en betrekken</li> </ul>	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"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: (Franse) vakterminologie</li> <li>K: gerechten m.b.t. bijvoorbeeld smaakenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur en stevigheid</li> <li>K: keukenapparatuur en -gereedschap (eigenschappen, gebruiksvoorschriften en toepassingen)</li> <li>K: kostprijzen</li> <li>K: kwaliteitsnormen</li> <li>K: producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>K: wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne,</li> </ul>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	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"> <li>Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li> <li>Geschikte materialen en middelen kiezen</li> </ul>	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.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> <li>Discipline tonen</li> </ul>	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			
			veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP <ul style="list-style-type: none"> <li>• V: Engels: luisteren</li> <li>• V: Engels: spreken</li> <li>• V: Nederlands: gesprekken voeren</li> <li>• V: Nederlands: luisteren</li> <li>• V: Nederlands: spreken</li> <li>• V: rekenen: getallen</li> <li>• V: toepassen van afwerktechnieken</li> <li>• V: toepassen van bereidings- en kooktechnieken</li> </ul>

<b>Kerntaak 1 Bereidt gerechten</b>			
<b>1.5 werkproces: Werkt gerechten voor de uitgifte af</b>			
<b>Omschrijving</b>	De Kok voert à-la-minute kookwerkzaamheden uit. Hij portioneert gerechten en maakt de gerechten op door ze te dressereren of te garneren. Hij controleert de bereide gerechten en verstrekkingen op presentatie, consistentie en temperatuur. Hij communiceert met de bediening over de te leveren service en over de kenmerken van de gerechten.		
<b>Gewenst resultaat</b>	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.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Afstemmen</li> <li>Proactief informeren</li> </ul>	Communiceert met de bediening wanneer de gerechten doorgeefgereed en transportklaar zijn, over de te leveren service en over de kenmerken van de gerechten, zodat de bediening goed geïnformeerd is over de gerechten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: (Franse) vakterminologie</li> <li>K: gerechten m.b.t. bijvoorbeeld smaakkenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur en stevigheid</li> <li>K: keukenapparatuur en -gereedschap (eigenschappen, gebruiksvoorschriften en toepassingen)</li> <li>K: kwaliteitsnormen</li> <li>K: producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>K: wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP</li> <li>V: Engels: luisteren</li> </ul>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> <li>Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li> </ul>	Kiest de benodigde producten en ingrediënten en 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.	
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li> <li>Geschikte materialen en middelen kiezen</li> </ul>	Gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschap voor de afwerking van gerechten volgens de gebruiksvoorschriften en gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> <li>Discipline tonen</li> </ul>	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"><li>• V: Engels: spreken</li><li>• V: Nederlands: gesprekken voeren</li><li>• V: Nederlands: luisteren</li><li>• V: Nederlands: spreken</li><li>• V: toepassen van afwerktechnieken</li><li>• V: toepassen van bereidings- en kooktechnieken</li><li>• V: toepassen van productietechnieken, zoals schoonmaaktechnieken, opdeeltechnieken, koude voorbewerkingen en warme voorbewerkingen</li></ul>
--	--	--	---

<b>Kerntaak 1 Bereidt gerechten</b>			
<b>1.6 werkproces: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon</b>			
<b>Omschrijving</b>	De Kok 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.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De werkruimtes, gereedschappen en machines zijn ordelijk en schoon. Materialen en gereedschappen zijn opgeruimd. Keukenafval is afgevoerd. Er is veilig, milieuvriendelijk en hygiënisch gewerkt.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li> <li>Geschikte materialen en middelen kiezen</li> <li>Goed zorgdragen voor materialen en middelen</li> </ul>	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"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: schoonmaakmiddelen en -materialen (eigenschappen en toepassingen)</li> <li>K: wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP</li> <li>V: rekenen: getallen</li> </ul>
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines na gebruik direct schoon en werkt daarbij conform (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving.	

<b>Kerntaak 1 Bereidt gerechten</b>			
<b>1.7 werkproces: Verricht onderhoud aan keukeninventaris</b>			
<b>Omschrijving</b>	De Kok verricht eenvoudig onderhoud aan het keukenmaterieel, inventaris en apparatuur volgens aanwijzingen van zijn leidinggevende. Hij controleert het keukenmaterieel op het vóórkomen van bijzonderheden, mankementen of slijtage en gebruikt hierbij onderhoudsschema's. Hij noteert eventuele gebreken, lost kleine problemen zelf op en meldt grote/ernstige gebreken bij de leidinggevende of hij neemt zelf rechtstreeks contact op met de fabrikant of het onderhoudsbedrijf.		
<b>Gewenst resultaat</b>	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.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Proactief informeren</li> </ul>	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"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: keukenapparatuur en -gereedschap (eigenschappen, gebruiksvoorschriften, toepassingen, onderhoud en reparaties)</li> <li>K: onderhoudschema's</li> <li>V: Nederlands: gesprekken voeren</li> <li>V: Nederlands: lezen</li> <li>V: Nederlands: luisteren</li> <li>V: Nederlands: schrijven</li> <li>V: Nederlands: spreken</li> <li>V: Nederlands: taalverzorging</li> </ul>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	Toont technisch inzicht wanneer hij, onder verantwoordelijkheid van zijn leidinggevende, kleine problemen zorgvuldig oplost, zodat hij de risico's zoveel mogelijk beperkt en het keukenmaterieel onderhouden wordt.	
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Goed zorgdragen voor materialen en middelen</li> </ul>	Controleert het keukenmaterieel tijdens het gebruik op het vóórkomen van bijzonderheden, mankementen of slijtage, zodat deze tijdig gesignaleerd worden.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Instructies opvolgen</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	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 2 Beheert de keukenvoorraden

### Proces-competentie-matrix Kok

Kerntaak 2 Beheert de keukenvoorraden		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		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
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

#### Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

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

## **Detaillering proces-competentie-matrix Kok**

<b>Kerntaak 2 Beheert de keukenvorraden</b>			
<b>2.1 werkproces: Bestelt benodigde producten</b>			
<b>Omschrijving</b>	De Kok voert controle uit op de verbruikte ingrediënten en producten en vult een bestellijst in. Hij plaatst de bestellingen bij leveranciers volgens de gebruikelijke bestelprocedure.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De behoefte aan grondstoffen en producten is vastgesteld. De bestellijsten zijn ingevuld. De bestelling is geplaatst.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	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"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: bestellijsten en bestelmethode</li> <li>K: producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>V: Nederlands: lezen</li> <li>V: Nederlands: schrijven</li> <li>V: Nederlands: taalverzorging</li> <li>V: rekenen: getallen</li> <li>V: rekenen: meten en meetkunde</li> </ul>
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	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			
<b>Omschrijving</b>	De Kok neemt de geleverde bestellingen in ontvangst, nadat hij de ingrediënten en producten eerst heeft gecontroleerd aan de hand van een controle- of ontvangstlijst voor ingrediënten en producten. Hij rapporteert, afhankelijk van de formule van het bedrijf, eventuele afwijkingen aan de geleverde ingrediënten en producten aan de leidinggevende, reclameert bij de leverancier volgens daarvoor geldende procedures en handelt eventuele retourzendingen af.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Bestellingen zijn in ontvangst genomen en de ingrediënten en producten gecontroleerd. Afwijkingen zijn gerapporteerd aan de leidinggevende. Derving en stagnatie in het productieproces zijn voorkomen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	Controleert de temperatuur, verpakking, kwaliteit en uiterlijke houdbaarheidsdatum van geleverde ingrediënten en producten en controleert aantallen, gewicht en opslagspecificaties aan de hand van de controle- of ontvangstlijst, constateert wanneer er informatie onjuist is en of er afwijkingen in de bestelling zijn, zodat hij dit aan de leidinggevende kan rapporteren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: klachtenprocedures</li> <li>K: producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>K: wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP</li> </ul>
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	Noteert eventuele beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling volledig en nauwkeurig, zodat deze gegevens correct naar de leidinggevende of leverancier kunnen worden gerapporteerd en handelt, indien nodig en gewenst, klachten en retourzendingen volgens de daarvoor geldende procedure af, waarbij hij in alle gevallen werkt conform (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving.	<ul style="list-style-type: none"> <li>V: Nederlands: gesprekken voeren</li> <li>V: Nederlands: lezen</li> <li>V: Nederlands: luisteren</li> <li>V: Nederlands: schrijven</li> <li>V: Nederlands: spreken</li> <li>V: Nederlands: taalverzorging</li> <li>V: rekenen: getallen</li> <li>V: rekenen: meten en meetkunde</li> <li>V: rekenen: verbanden</li> </ul>



<b>Kerntaak 2 Beheert de keukenvoorraden</b>			
<b>2.3 werkproces: Slaat de geleverde producten op</b>			
<b>Omschrijving</b>	De Kok transporteert de in ontvangst genomen ingrediënten en producten. Hij controleert de bewaarcondities in het magazijn of de koelruimte. Hij pakt de ingrediënten en producten uit- of om en plaatst ze op de daarvoor bestemde plek.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De bewaarcondities zijn gecontroleerd. De ingrediënten en producten zijn uit- of omgepakt, getransporteerd naar het magazijn of de koelruimte en daar opgeslagen.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geschikte materialen en middelen kiezen</li> <li>• Goed zorgdragen voor materialen en middelen</li> </ul>	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"> <li>• * K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>• K: producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>• K: relevante bedrijfsvoorschriften</li> <li>• K: wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, FiFo en HACCP</li> <li>• V: rekenen: getallen</li> <li>• V: rekenen: verbanden</li> </ul>
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>• Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	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**

<b>Omschrijving</b>	De Kok controleert regelmatig de opgeslagen ingrediënten, producten en andere artikelen op kwaliteit. Hij registreert de voor de bedrijfsvoering relevante gegevens van de ingrediënten en producten.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De ingrediënten en producten zijn gecontroleerd op hoeveelheid, kwaliteit en houdbaarheid, waardoor derving en stagnatie in het productieproces worden voorkomen. Gegevens zijn geregistreerd voor de bedrijfsvoering. De administratie met betrekking tot de voorraad is bijgehouden.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"><li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li></ul>	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"><li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li><li>K: producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li><li>K: wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP</li><li>V: Nederlands: lezen</li><li>V: Nederlands: schrijven</li><li>V: Nederlands: taalverzorging</li><li>V: rekenen: getallen</li><li>V: rekenen: verbanden</li></ul>
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"><li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li><li>Werken conform voorgeschreven procedures</li></ul>	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.	