

4.1 Zelfstandig werkend kok

Algemene informatie

Context van de kwalificatie	De Zelfstandig werkend kok verricht zijn werkzaamheden in keukens van hotel/restaurants, restaurants, eetcafés, cateringbedrijven, vergader- /congrescentra of in de centrale keuken van een zorginstelling, zoals een ziekenhuis, verpleeghuis of woon- en zorgcentrum.
Typerende beroepshouding	<p>Typend voor de beroepshouding van de Zelfstandig werkend kok is dat hij in staat is om op samenwerking aan te sturen (teamgerichtheid).</p> <p>De Zelfstandig werkend kok 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 begeleiden en 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 Zelfstandig werkend kok stelt de gast centraal en laat de producten aansluiten bij de specifieke (dieet)wensen van de gast, binnen de kaders van de bedrijfs- of instellingsformule, en ziet erop toe dat hulpkrachten dit ook doen (servicegerichtheid). De Zelfstandig werkend kok dient creatief en innovatief met specifieke (dieet)wensen om te gaan, zodat de smaak en kwaliteitsbeleving van gerechten of componenten op peil blijft.</p> <p>De Zelfstandig werkend kok handelt kostenbewust ook bij de inkoop van ingrediënten, producten en andere artikelen (commercieel gedrag).</p> <p>De Zelfstandig werkend kok kan verantwoordelijk en effectief werken. Hij houdt zich aan procedures, afspraken en protocollen om het ontstaan van voedselveiligheidsrisico's te voorkomen die schadelijke gevolgen kunnen hebben voor gasten (bijvoorbeeld hygiëncode). Hij is zich bewust van risico's op persoonlijk letsel en het letsel van anderen door fysiek belastende werkomstandigheden en volgt de veiligheidsvoorschriften en richtlijnen (bijvoorbeeld ARBO) nauwkeurig op.</p> <p>Naast het bovenstaande is het tevens van belang dat de Zelfstandig werkend kok 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 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 3
Rol en verantwoordelijkheden	<p>De Zelfstandig werkend kok werkt, afhankelijk van de bedrijfsformule, alleen of in een team. Soms maakt hij gebruik van één of meer hulpkracht(en). In die gevallen heeft hij een begeleidende en een bewakende rol. Hij is dan verantwoordelijk voor de uitvoering en de resultaten van de werkzaamheden van de hulpkracht(en).</p> <p>Daarnaast heeft de Zelfstandig werkend kok een vaktechnisch corrigerende/ begeleidende/ instruerende/ aansturende/ adviserende rol. Dit in verband met de begeleiding van (lerende) medewerkers op een uitvoerend niveau.</p> <p>De Zelfstandig werkend kok vervult voorts een planningsrol en een uitvoerende rol. Hij draagt, afhankelijk van de formule van het bedrijf, zelf de verantwoordelijkheid voor de uitgevoerde werkzaamheden en voor de resultaten daarvan. Ook heeft hij, wederom afhankelijk van de bedrijfsformule, een informatieve rol naar de gasten toe.</p>

	Hij heeft een informatieve rol naar gasten toe, maar ook met andere disciplines. communiceert hij over de te bereiden of de bereide producten. De Zelfstandig werkend kok legt verantwoording af bij de direct leidinggevende van het bedrijf.
Complexiteit	<p>De Zelfstandig werkend kok past deels routinematige en in het bedrijf geldende standaardprocedures toe. De complexiteit van het beroep van Zelfstandig werkend 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>Het beroep is om een andere reden ook complex. Kenmerkend voor dit beroep is het voorkomen van een grote variatie aan opdrachten en specifieke wensen van gasten. Door het dienstverlenende karakter van het bedrijf of instelling waar het beroep wordt uitgeoefend, moet bij het uitoefenen ervan niet alleen rekening worden gehouden met de wensen van de gast, er moet ook op worden ingespeeld. Het probleem daarbij is dat de wensen en de opdrachten van de gasten niet alleen velerlei, veelsoortig en vaak individueel van aard zijn, maar ook onvoorspelbaar.</p> <p>Een derde 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 (voedsel)veiligheid, arbeidsomstandigheden, HACCP en milieuzorg. Maar ook kan worden gedacht aan de eisen die voortkomen uit de bedrijfsformule. Hij zal daarvoor meer aangepaste procedures en vaak creatieve oplossingen moeten gebruiken. Fouten in de uitvoering en het verkeerd toepassen van procedures, afspraken en protocollen kunnen ernstige gevolgen hebben voor de voedselveiligheid, en dus gezondheidsrisico voor gasten opleveren.</p> <p>De Zelfstandig werkend kok kan bij ontstane problemen niet volstaan met het toepassen van routinematige en standaardprocedures. Hij zal daarvoor meer aangepaste procedures en vaak creatieve oplossingen moeten gebruiken.</p> <p>De Zelfstandig werkend kok heeft specialistische kennis en vaardigheden nodig voor de uitoefening van zijn beroep.</p> <p>Soms komt het voor dat de Zelfstandig werkend kok in contact is met internationale gasten die hij een toelichting moet geven op het menu. Daarnaast komt het ook voor dat hij werkzaam is in een internationale context waar de voertaal in de keuken Engels is. Ook zal hij in staat moeten zijn om eenvoudige instructies in het Engels te lezen. Het niveau voor Engels dat de Zelfstandig werkend kok moet beheersen is weergegeven in paragraaf 2.4 van deel D.</p>
Wettelijke beroepsvereisten	Nee
Branche vereisten	Nee
Nederlands en (moderne) vreemde talen, rekenen en wiskunde	<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>

2.2 Zelfstandig werkend kok

Kerntaak 1 Bereidt gerechten

Proces-competentie-matrix Zelfstandig werkend 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					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	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
		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																										
1.8	Delegeert en bewaakt werkzaamheden		x															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 Zelfstandig werkend kok

Kerntaak 1 Bereidt gerechten			
1.1 werkproces: Plant zijn werkzaamheden			
Omschrijving	De Zelfstandig werkend kok plant zijn eigen werkzaamheden. Hij inventariseert de uit te voeren werkzaamheden, bepaalt in welke volgorde hij de werkzaamheden uit gaat voeren en maakt een schatting van de benodigde tijd. Hij plant de werktijden, werkvoorraden en apparaten in. Hij stemt de planning af met zijn leidinggevende en stelt zo nodig de planning bij.		
Gewenst resultaat	De werkzaamheden zijn geïnventariseerd en er is een schatting gemaakt van de benodigde tijd. Er is een planning opgesteld voor de werkzaamheden, werkvoorraden en apparaten. De planning is afgestemd met zijn leidinggevende.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Afstemmen 	Stelt de leidinggevende 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, producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) V: Engels: gesprekken voeren
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.	<ul style="list-style-type: none"> V: Engels: luisteren V: Engels: spreken V: Nederlands: gesprekken voeren V: Nederlands: lezen V: Nederlands: luisteren V: Nederlands: schrijven V: Nederlands: spreken V: Nederlands: taalverzorging

Kerntaak 1 Bereidt gerechten			
1.2 werkproces: Maakt de mise en place			
Omschrijving	De Zelfstandig werkend 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.		
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, producten 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: Nederlands: lezen V: rekenen: getallen V: rekenen: meten en meetkunde V: rekenen: verhoudingen V: toepassen van productietechnieken, zoals schoonmaaktechnieken,
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 Discipline tonen 	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			
1.2 werkproces: Maakt de mise en place			
			opdeeltechnieken, koude voorbewerkingen en warme voorbewerkingen

Kerntaak 1 Bereidt gerechten			
1.3 werkproces: Past recepten aan			
Omschrijving	De Zelfstandig werkend kok voert berekeningen uit en maakt een (standaard)recept geschikt voor een kleiner of groter aantal personen of aan te passen voor specifieke (dieet)wensen. 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 en neemt daarbij de standaardhoeveelheid 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 en/of specifieke wensen vanuit een bepaalde geloofs- of levensovertuiging K: gerechten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) V: Engels: schrijven V: Nederlands: lezen V: Nederlands: schrijven V: Nederlands: taalverzorging V: rekenen: getallen V: rekenen: meten en meetkunde V: rekenen: verhoudingen
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 Zelfstandig werkend kok 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	Gerechten van goede kwaliteit zijn bereidt 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.		
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 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: diëten en/of specifieke wensen vanuit een bepaalde geloofs- of levensovertuiging 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)
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 naar 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,	

Kerntaak 1 Bereidt gerechten

1.4 werkproces: Bereidt gerechten en componenten

	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform voorgeschreven procedures• Discipline tonen	veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht neemt.	<ul style="list-style-type: none">• K: wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP• V: Engels: gesprekken voeren• V: Engels: lezen• V: Engels: luisteren• V: Engels: spreken• V: Nederlands: gesprekken voeren• V: Nederlands: luisteren• V: Nederlands: spreken• V: rekenen: getallen• V: rekenen: meten en meetkunde• V: rekenen: verhoudingen• 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 Zelfstandig werkend 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 of indien nodig met andere disciplines binnen het bedrijf over de te leveren service en over de kenmerken van de gerechten. Afhankelijk van de bedrijfsformule heeft hij informatief contact met gasten.		
Gewenst resultaat	Gerechten zijn gecontroleerd op presentatie, consistentie en temperatuur. De bestellingen zijn doorgeefgereed en transportklaar gemaakt volgens de bedrijfsvoorschriften. Indien nodig is de gast en/of collega's van andere disciplines binnen het bedrijf geïnformeerd over de gerechten en de te leveren service.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Afstemmen Proactief informeren 	Communiqueert met de bediening of indien nodig met collega's van andere disciplines binnen het bedrijf wanneer de gerechten doorgeef- / transportgereed zijn en informeert hen over de te leveren service en over de kenmerken van de gerechten, zodat het bedienend personeel indien nodig gasten kan informeren.	<ul style="list-style-type: none"> * K = kennis van ; V = vaardig in K: (Franse) vakterminologie K: diëten en/of specifieke wensen vanuit een bepaalde geloofs- of levensovertuiging 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-,
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden Vakspecifieke manuele vaardigheden 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.	
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 	Richt zich tot op detailniveau op het bereiden van gerechten van hoge kwaliteit, bewaakt de kwaliteit en productiviteit aan de hand van de opgestelde planning, signaleert afwijkingen hiervan en rapporteert deze tijdig naar zijn collega's of leidinggevende, zodat de gerechten op tijd doorgeefgereed zijn en aan de geldende kwaliteitsnormen voldoen.	

Kerntaak 1 Bereidt gerechten

1.5 werkproces: Werkt gerechten voor de uitgifte af

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures• Discipline tonen	Werkt het gerecht af conform de huisstijl en maakt het doorgeef- / transportgereed, 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.	<p>levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP</p> <ul style="list-style-type: none">• V: Engels: gesprekken voeren• V: Engels: lezen• V: Engels: luisteren• V: Engels: spreken• V: Nederlands: gesprekken voeren• V: Nederlands: luisteren• V: Nederlands: spreken• 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 Zelfstandig werkend 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.		
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: Engels: lezen • V: rekenen: getallen
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 Zelfstandig werkend kok 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 V: Engels: lezen V: Engels: schrijven V: Nederlands: gesprekken voeren V: Nederlands: lezen V: Nederlands: luisteren V: Nederlands: schrijven V: Nederlands: spreken V: Nederlands: taalverzorging
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 Zelfstandig werkend kok delegeert werkzaamheden aan collega's en geeft hen hierbij de nodige instructies. Hij bewaakt de voortgang van de werkzaamheden en ziet erop toe dat de medewerkers de werkzaamheden uitvoeren conform Europese normen (HACCP) en andere relevante wet- en regelgeving.		
Gewenst resultaat	Taken zijn gedelegeerd en instructies zijn gegeven.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"> • Taken delegeren • Anderen bevoegdheden en verantwoordelijkheden geven • Instructies en aanwijzingen geven 	Delegeert werkzaamheden en wijst bevoegdheden en verantwoordelijkheden toe aan collega's, waarbij hij effectief en efficiënt gebruikmaakt van de aanwezige capaciteit en geeft de medewerkers 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 • K: wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP • V: Engels: gesprekken voeren • V: Engels: luisteren • V: Engels: spreken • V: Nederlands: gesprekken voeren • V: Nederlands: luisteren • V: Nederlands: spreken
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 Zelfstandig werkend 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									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 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 Zelfstandig werkend kok

Kerntaak 2 Beheert de keukenvorraden			
2.1 werkproces: Bestelt benodigde producten			
Omschrijving	De Zelfstandig werkend kok 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"> 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: Engels: schrijven V: Nederlands: lezen V: rekenen: getallen V: rekenen: meten en meetkunde
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 Zelfstandig werkend 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 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 in K: klachtenprocedures 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: Nederlands: lezen V: Nederlands: schrijven V: Nederlands: taalverzorging V: rekenen: getallen V: rekenen: meten en meetkunde V: rekenen: verbanden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken 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 Zelfstandig werkend 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.		
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, FiFo en HACCP V: Engels: lezen V: rekenen: getallen V: rekenen: verbanden
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 Zelfstandig werkend kok registreert de voor de bedrijfsvoering relevante gegevens bij de inkoop, de ontvangst, de opslag en het gebruik van de ingrediënten, producten en andere artikelen, zoals voedselveiligheidsregistraties en voorraadmutaties. Hij voert de daarbij behorende calculaties uit. Hij controleert regelmatig de opgeslagen ingrediënten, producten en andere artikelen op kwaliteit en neemt hierbij relevante voorschriften en richtlijnen in acht.		
Gewenst resultaat	De ingrediënten en producten zijn gecontroleerd op hoeveelheid, kwaliteit en houdbaarheid, waardoor derving en stagnatie in het productieproces worden voorkomen. Gegevens zijn geregistreerd voor de bedrijfsvoering en bijbehorende calculaties zijn uitgevoerd. De administratie met betrekking tot de voorraad is bijgehouden.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
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: bedrijfsspecifieke voorschriften m.b.t. keukenadministratie 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: Engels: schrijven V: Nederlands: lezen V: Nederlands: schrijven V: Nederlands: taalverzorging V: rekenen: getallen V: rekenen: meten en meetkunde V: rekenen: verbanden
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 Zelfstandig werkend kok

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
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
3.1	Ontwikkelt nieuwe recepten en garnituren											x				x				x	
3.2	Voert menu-engineering uit	x												x							
3.3	Draagt ideeën aan voor de samenstelling 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 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 Zelfstandig werkend kok

Kerntaak 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken			
3.1 werkproces: Ontwikkelt nieuwe recepten en garnituren			
Omschrijving	De Zelfstandig werkend kok 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: diëten en/of specifieke wensen vanuit een bepaalde geloofs- of levensovertuiging 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: Engels: schrijven V: Nederlands: lezen V: Nederlands: schrijven V: Nederlands: taalverzorging
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			
3.1 werkproces: Ontwikkelt nieuwe recepten en garnituren			
			<ul style="list-style-type: none">• V: rekenen: getallen• V: rekenen: verhoudingen

			<ul style="list-style-type: none">• V: rekenen: getallen• V: rekenen: verhoudingen
--	--	--	---

Kerntaak 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken

3.2 werkproces: Voert menu-engineering uit

Omschrijving	De Zelfstandig werkend kok voert berekeningen uit met betrekking tot de foodcost, verkoopprijzen van gerechten en financiële doelstellingen van het bedrijf. Hij analyseert de beschikbare informatie en bepaalt welke gerechten op de kaart het beste aansluiten op de wensen van de gasten en bijdragen aan de financiële doelstellingen van het bedrijf. Hij doet indien nodig voorstellen tot wijziging van de kaart.		
Gewenst resultaat	Gerechten zijn beoordeeld in de mate waarin deze aansluiten op de wensen van de gasten en bijdragen aan de financiële doelstellingen van het bedrijf. Er is een voorstel gedaan voor menu's en gerechten die op de menukaart kunnen worden opgenomen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Beslissen en activiteiten initiëren	<ul style="list-style-type: none">Beslissingen nemen	Maakt bewuste keuzes, zodat hij een voorstel kan doen voor (wijziging van) de gerechten op de menukaart.	<ul style="list-style-type: none">* K = kennis van ; V = vaardig inK: diëten en/of specifieke wensen vanuit een bepaalde geloofs- of levensovertuigingK: marketingstrategieënK: menu-engineeringV: rekenen: getallenV: rekenen: verbanden
Analyseren	<ul style="list-style-type: none">Informatie genereren uit gegevensConclusies trekken	Verzamelt gegevens over de populariteit van gerechten en menu's, voert berekeningen uit en maakt op basis daarvan rationele inschattingen welke gerechten het beste bijdragen aan de financiële doelstellingen van het bedrijf, zodat een voorstel gedaan kan worden voor (wijziging van) de menukaart.	
Bedrijfsmatig handelen	<ul style="list-style-type: none">Kostenbewust handelen	Herkent de gerechten en menugangen die het beste aansluiten op de (specifieke) wensen van de gast en bijdragen aan de financiële doelstellingen van het bedrijf, benut deze kansen door een voorstel te doen om de betreffende gerechten en menugangen op de menukaart te zetten.	

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 Zelfstandig werkend kok 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 gebruikgemaakt wordt van grondstoffen, apparatuur, tijd en energie. Knelpunten in het productieproces zijn ontdekt. De Zelfstandig werkend kok 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: Engels: schrijvenV: rekenen: getallenV: rekenen: meten en meetkundeV: rekenen: verbandenV: rekenen: verhoudingen
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 Zelfstandig werkend kok analyseert, borgt en bevordert de kwaliteit van gerechten en werkzaamheden. Hij stelt richtlijnen op voor de verbetering van de kwaliteit van het werk en doet voorstellen voor de aanschaf van nieuw keukenmaterieel.		
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">Op eigen initiatief handelen	Neemt zelf het initiatief en probeert binnen de eigen bevoegdheden actie te ondernemen om de kwaliteit te bevorderen.	<ul style="list-style-type: none">* K = kennis van ; V = vaardig inK: kwaliteitseisenK: werkzaamheden in de keukenV: Engels: schrijven
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 bewakenKwaliteits- en productiviteitsnormen formulerenKwaliteitsniveaus halen	Is constant op zoek naar mogelijkheden voor de verbetering van de kwaliteit en formuleert hiertoe richtlijnen voor de verbetering van de kwaliteit, bewaakt de kwaliteit aan de hand van deze richtlijnen en signaleert en rapporteert afwijkingen tijdig, zodat hij bijdraagt aan de verbetering van de kwaliteit.	

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit

Proces-competentie-matrix Zelfstandig werkend kok

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	
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 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																										
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 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 Zelfstandig werkend kok

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit			
4.6 werkproces: Werft en selecteert nieuwe medewerkers			
Omschrijving	De Zelfstandig werkend kok 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: Nederlands: gesprekken voeren V: Nederlands: luisteren V: Nederlands: spreken
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 procedure in acht.	

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit			
4.7 werkproces: Voert functionerings- en beoordelingsgesprekken			
Omschrijving	De Zelfstandig werkend kok 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 controleren Richting geven 	Bespreekt en beoordeelt het functioneren van de (lerende) medewerker en maakt duidelijke afspraken met de (lerende) medewerker en spreekt hen indien nodig aan als de afspraken niet worden nagekomen.	<ul style="list-style-type: none"> * K = kennis van ; V = vaardig in K: bedrijfsprocedure en de wettelijke richtlijnen m.b.t. personeelsbeleid K: cao-bepalingen van de branche K: functionerings- en beoordelingsgesprekken K: personeelsbeleid V: feedback geven V: Nederlands: gesprekken voeren V: Nederlands: luisteren V: Nederlands: spreken V: toepassen van coachingsvaardigheden
Begeleiden	<ul style="list-style-type: none"> Coachen Motiveren Anderen 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 gegevens 	Maakt een rationele inschatting, op basis van beschikbare en relevante gegevens, of de betreffende medewerker in aanmerking komt voor een verandering van functie of beloning, zodat hij een advies kan geven aan zijn leidinggevende.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgeschreven procedures 	Neemt bij het voeren van functionerings- en beoordelingsgesprekken de bedrijfsprocedure en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het personeelsbeleid in acht.	

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit

4.9 werkproces: Begeleidt medewerkers en stuurt medewerkers aan

Omschrijving	De Zelfstandig werkend kok ondersteunt zijn leidinggeven 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 handelen. Hij draagt oplossingen en verbeterpunten aan en stuurt aan op het behalen van persoonlijke doelstellingen. Hij stemt de hoeveelheid en wijze van begeleiding af op de ontwikkeling van de werknemers. Hij introduceert (lerende) medewerkers en invalkrachten en maakt hen wegwijs in de processen en procedures binnen de organisatie. 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. Er is afstemming geweest met zijn leidinggevende.		
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 het restaurant, 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: Nederlands: gesprekken voeren V: Nederlands: luisteren V: Nederlands: spreken V: oplossen van problemen V: toepassen van instructievaardigheden V: toepassen van sociale vaardigheden
Begeleiden	<ul style="list-style-type: none"> Coachen Motiveren 	Geeft (lerende) medewerkers heldere en constructieve feedback over de uitvoering van de werkzaamheden, stimuleert (lerende) medewerkers zelf problemen op te lossen of alternatieven uit te proberen 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.	