

4.1 Gespecialiseerd kok

Algemene informatie

Context van de kwalificatie	<p>De Gespecialiseerd kok is vaak werkzaam in bedrijven in het hogere segment. Het kunnen keukens zijn in hotel/restaurants, in op zichzelf staande restaurants, in vergader-/congrescentra en in partycateringbedrijven. De formule van het bedrijf is bepalend voor de keukenformule en dus voor het besluit om de keukens in partys te organiseren.</p> <p>De keukens waar hij werkt zijn verdeeld in meerdere partys, bijvoorbeeld de koude keukens, de warme keukens en de patisserie. Elke partys heeft zijn eigen taken en verantwoordelijkheden. Voor de uitvoering van de taken en het realiseren van de verantwoordelijkheden beschikt elke partys over een team van medewerkers. De samenstelling en de omvang van het team van een partys zijn afhankelijk van (a) de formule van het bedrijf en van die van de keukens, (b) de soort partys en (c) de aard en de hoeveelheid werkzaamheden die er moeten worden uitgevoerd. De teams van de koude en van de warme keukens hebben over het algemeen een wisselende samenstelling. De patisserie echter heeft over het algemeen een vast team.</p>
Typerende beroepshouding	<p>Typend voor de beroepshouding van de Gespecialiseerd kok is dat hij in staat is om zijn werkzaamheden op de belangen van de gast te richten en de producten en diensten op relevante ontwikkelingen in de markt af te stemmen (commerciële effectiviteit);</p> <p>Hij is flexibel en kan sociaal en communicatief vaardig met anderen omgaan, weet medewerkers te stimuleren en te motiveren en richt zich sterk op samenwerking binnen de partys en tussen de verschillende partys (interpersoonlijke effectiviteit);</p> <p>Hij houdt zich aan beleidsdoelen, kan verschillende werkprocessen coördineren, uitvoeren of aansturen en kan het onderscheid maken tussen hoofd- en bijzaken, weet verschillende werkprocessen te beheersen en werkprocessen van anderen te controleren en bij te sturen (operationele effectiviteit).</p> <p>Een ander aspect van de typende beroepshouding is dat de Gespecialiseerd kok inzicht in eigen functioneren toont, ontvangen kritiek verwerkt, onder grote tijdsdruk kan werken, enthousiasme toont en met oplossingen voor problemen komt (persoonlijke effectiviteit).</p> <p>De Gespecialiseerd 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>De Gespecialiseerd kok dient 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> <p>Tot slot bezit de Gespecialiseerd kok over een innovatieve instelling en een goed ontwikkeld creatief vermogen en over aantoonbare bereidheid om mee te werken aan het ontwikkelen van nieuwe recepten en dus aan de profilering en positionering van het bedrijf.</p>
Niveau van de beroepsuitoefening	Niveau 4
Rol en verantwoordelijkheden	De Gespecialiseerd kok vervult, strikt genomen, een uitvoerende rol: hij voert opdrachten uit van de chef-kok/souschef. Deze opdrachten en/of uitvragen zet hij om in uitvoerbare handelingen, die hij plant en waarvan hij de uitvoering organiseert. Hij

	<p>vervult echter ook een leidinggevende rol: hij geeft op niveau van de partij leiding aan één of meer medewerkers en aan een leerling-kok en coördineert de werkvloer van die medewerkers. Hij zorgt er dus voor dat opdrachten en/of uitvragen correct en op tijd zijn uitgevoerd.</p> <p>De Gespecialiseerd kok vervult verder een bewakende rol: hij ziet erop toe dat de medewerkers het vastgestelde beleid naleven en hij bevordert dat de medewerkers zich houden aan richtlijnen en voorschriften op het gebied van hygiëne, veiligheid, arbeidsomstandigheden, milieuzorg en kwaliteit. Hij vervult ook op een ander gebied een uitvoerende rol: hij voert in zijn partij zelf werkzaamheden uit die betrekking hebben op mise en place, bijzondere bereidingen en uitgifte van gerechten of gerechtendelen.</p> <p>De Gespecialiseerd kok vervult voorts een coachende en begeleidende rol richting de lerende medewerkers op de werkplek, dus van zijn partij, en hij onderhoudt hierover via de keukenleiding contact met de leerinstelling waar de 'lerende medewerker' zijn opleiding volgt.</p> <p>De Gespecialiseerd kok is verantwoordelijk voor zijn eigen werkzaamheden en voor de uitvoering van de werkzaamheden in de partij. Hij legt daarover verantwoording af bij zijn leidinggevende.</p> <p>Tot slot dient de Gespecialiseerd kok bewegingsvaardig te zijn: hij is gericht op het op peil houden van een goede bewegingsvaardigheid, als noodzakelijke voorwaarde.</p>
Complexiteit	<p>De gerechten en gerechtendelen die de Gespecialiseerd kok bereidt, zijn over het algemeen bijzonder, creatief of luxe en moeten aan specifieke eisen voldoen. De Gespecialiseerd kok heeft hiervoor specialistische kennis van en vaardigheden nodig en voert werk uit waarbij hij standaarden steeds moet aanpassen of nieuwe standaarden moet ontwikkelen.</p> <p>De Gespecialiseerd kok zal in zijn werk altijd rekening moeten houden met de eisen en verwachtingen van de gasten. Alles moet perfect zijn en de gasten moeten tevreden zijn. De Gespecialiseerd kok kan de bestellingen/uitvragen en daarbij behorende wensen van gasten niet voorspellen. De Gespecialiseerd kok moet zich er dus op instellen dat zijn partij op één dag verschillende producten en gerechten moet bereiden en, binnen de formule van het bedrijf, rekening moet houden met verschillende wensen van gasten en met verschillende wettelijke voorschriften en bedrijfsvoorschriften en richtlijnen.</p> <p>De Gespecialiseerd kok heeft een diversiteit aan werkzaamheden. Tijdens de uitvoering van zijn werk kunnen op verschillende terreinen diverse soorten problemen voordoen. Bovendien zijn bedoelde problemen, gelet op de aard van het werk van de Gespecialiseerd kok, meestal uniek en onvoorspelbaar. Het spreekt vanzelf dat hij bij het oplossen van die problemen over het algemeen niet kan volstaan met alleen het routinematig toepassen van standaardprocedures. Hij zal voor elk probleem vaktechnisch en creatief een passende oplossing moeten vinden en die op een manier toepassen, dat de voortgang van het werk in de partij niet wordt gestagneerd. Ook zal de Gespecialiseerd kok oplossingen moeten vinden waardoor de werkprocessen en de resultaten ervan van goede kwaliteit zijn.</p> <p>De afbreukrisico's van het werk van de Gespecialiseerd Kok zijn groot. Immers, fouten in de uitvoering van de taken van de Gespecialiseerd kok kunnen de verwachtingen en het vertrouwen van gasten in het bedrijf nadelig beïnvloeden; ze kunnen ook nadelige gevolgen hebben voor de gezondheid van gasten.</p> <p>De Gespecialiseerd kok heeft specialistische kennis en vaardigheden nodig voor de uitoefening van het beroep en theoretische kennis van het werkveld van het beroep. Daarnaast heeft hij algemene kennis en vaardigheden nodig voor bedrijfsvoering.</p>

	<p>Het beroepsspecifieke niveau voor Nederlands en Rekenen wijkt af van het generieke niveau. De beroepsspecifieke niveaus zijn weergegeven in paragraaf 2.4 van deel D.</p> <p>Soms komt het voor dat de Gespecialiseerd 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 Gespecialiseerd 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 3F. 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>

2.3 Gespecialiseerd kok

Kerntaak 1 Bereidt gerechten

Proces-competentie-matrix Gespecialiseerd 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					X					
1.4	Bereidt gerechten en componenten					X						X	X			X				X	X					
1.5	Werkt gerechten voor de uitgifte af					X						X	X					X		X	X					
1.6	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon												X								X					
1.7	Verricht onderhoud aan keukeninventaris					X						X	X								X					

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

Betekenis van de kerntaak voor deze 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 Gespecialiseerd kok

Kerntaak 1 Bereidt gerechten			
1.1 werkproces: Plant zijn werkzaamheden			
Omschrijving	De Gespecialiseerd 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 de ondernemer/manager en stelt zo nodig de planning bij.		
Gewenst resultaat	De werkzaamheden zijn geïnterpreteerd en er is een schatting gemaakt van de benodigde tijd. Er is een planning opgesteld voor de werkzaamheden, werkvoorraden en apparaten. De planning is afgestemd met de ondernemer/manager.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Afstemmen 	Stelt de ondernemer/manager op de hoogte van de planning en stemt de planning met hem af.	<ul style="list-style-type: none"> * K = kennis van ; V = vaardig in K: (bijzondere, creatieve en luxe) gerechten, producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) V: Engels: gesprekken voeren 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
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.	

Kerntaak 1 Bereidt gerechten			
1.2 werkproces: Maakt de mise en place			
Omschrijving	De Gespecialiseerd 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 mentale vermogens aanwenden Vakspecifieke manuele vaardigheden 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: (bijzondere, creatieve en luxe) gerechten, producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: (Franse) vakterminologie 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
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Geschikte materialen en middelen kiezen Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	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"> Discipline tonen Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	Werkt bij het maken van de mise en place ordelijk en houdt zich aan de opgestelde planning, waarbij hij de (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht neemt.	

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

Kerntaak 1 Bereidt gerechten			
1.3 werkproces: Past recepten aan			
Omschrijving	De Gespecialiseerd kok voert berekeningen uit en maakt een (standaard)recept geschikt voor een kleiner of groter aantal personen of voor een specifiek dieet. Hij vervangt eventueel ingrediënten in het (standaard)recept. Hij legt het aangepaste recept indien nodig vast in het receptensysteem.		
Gewenst resultaat	Aangepaste recepten die aansluiten op de wensen, behoeften of dieeteisen van de gasten. Aangepaste recepten die geschikt zijn voor een kleiner of groter aantal personen. De aangepaste recepten zijn vastgelegd in het receptensysteem.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Voert berekeningen nauwkeurig uit om het recept aan te passen voor een kleiner of groter aantal personen 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: (bijzondere, creatieve en luxe) gerechten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: (Franse) vakterminologie 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.	
Creëren en innoveren	<ul style="list-style-type: none"> Vernieuwend en creatief handelen 	Toont zich vindingrijk in het aanpassen van recepten op de wensen, behoeften of dieeteisen van de gasten	

Kerntaak 1 Bereidt gerechten			
1.4 werkproces: Bereidt gerechten en componenten			
Omschrijving	De Gespecialiseerd kok bereidt (bijzondere, creatieve en luxe) gerechten en componenten in de koude of warme keuken of (bijzondere, creatieve en luxe) horecapatisserieproducten in de patisseriekeuken. Hij gebruikt het recept en/of eigen creativiteit en volgt de planning. Hij bewaakt en controleert het bereidingsproces en de smaak, gaarheid en de kwaliteit van de gerechten, componenten of horecapatisserieproducten. Hij signaleert en communiceert afwijkingen in de kwaliteit en lost deze op. Hij communiceert tijdens de bereiding indien nodig met collega's om de voortgang te bewaken en verschillende kookwerkzaamheden op elkaar af te stemmen.		
Gewenst resultaat	(Bijzondere, creatieve en luxe) gerechten, componenten of horecapatisserieproducten van hoge kwaliteit zijn bereidt volgens recept of aangepast naar eigen creatie, volgens 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"> Anderen raadplegen en betrekken Afstemmen 	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 of horecapatisserieproducten opgelost worden en de verschillende kookwerkzaamheden op elkaar afgestemd kunnen worden.	<ul style="list-style-type: none"> * K = kennis van ; V = vaardig in K: (bijzondere, creatieve en luxe) gerechten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: (bijzondere, creatieve en luxe) gerechten m.b.t. bijvoorbeeld smaakkenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur en stevigheid K: (Franse) vakterminologie K: beginselen van de gastronomie K: horecapatisserieproducten - en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria,
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	Kiest de benodigde producten en ingrediënten, past de benodigde bereidings-, kook- of baktechnieken of siervakken snel, precies en accuraat toe, controleert de kwaliteit van het bereide gerecht en bewaakt het bereidingsproces, zodat het gerecht of horecapatisserieproduct volgens recept wordt klaargemaakt en aan de gestelde kwaliteitseisen voldoet.	
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Geschikte materialen en middelen kiezen Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	Gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschap, voor de bereiding van gerechten, componenten of horecapatisserieproducten, volgens de gebruiksvoorschriften en gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel.	
Creëren en innoveren	<ul style="list-style-type: none"> Vernieuwend en creatief handelen 	Gaat op een creatieve manier te werk bij de bereiding van gerechten, componenten of horecapatisserieproducten, door bestaande recepten aan te passen of combinaties te maken tussen verschillende kook- of baktechnieken.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken Kwaliteitsniveaus halen 	Richt zicht tot op detailniveau op het bereiden van gerechten en horecapatisserieproducten van hoge kwaliteit, bewaakt de kwaliteit en productiviteit aan de hand van de opgestelde planning, signaleert afwijkingen hiervan en rapporteert deze	

Kerntaak 1 Bereidt gerechten

1.4 werkproces: Bereidt gerechten en componenten

		<p>tijdig naar zijn collega's of leidinggevende, zodat de gerechten of horecapatisserieproducten op tijd klaar zijn en aan de geldende kwaliteitsnormen, beginselen van de gastronomie en wensen van de klant voldoen.</p>	<p>samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</p> <ul style="list-style-type: none"> • K: keukenapparatuur en -gereedschap (eigenschappen, gebruiksvoorschriften en toepassingen) • K: kostprijzen • K: kwaliteitsnormen • K: wensen en verwachtingen van gasten • 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 • V: rekenen: getallen • V: rekenen: meten en meetkunde • V: rekenen: verhoudingen • V: toepassen van afwerktechnieken • V: toepassen van bijzondere bereidingen in de koude keuken • V: toepassen van bijzondere bereidingen in de warme keuken
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform voorgeschreven procedures • Discipline tonen • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	<p>Werkt bij het bereiden van gerechten en horecapatisserieproducten ordelijk en houdt zich aan de opgestelde planning, waarbij hij de (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht neemt.</p>	

Kerntaak 1 Bereidt gerechten			
1.4 werkproces: Bereidt gerechten en componenten			
			<ul style="list-style-type: none"> • V: toepassen van siervakken (bv. suikergieten en -trekken, dragantbewerking, chocoladebewerking en marsepein)

Kerntaak 1 Bereidt gerechten			
1.5 werkproces: Werkt gerechten voor de uitgifte af			
Omschrijving	De Gespecialiseerd kok voert à-la-minute kookwerkzaamheden uit. Hij portioneert gerechten en maakt de gerechten op door ze te decoreren, te dresseren of te garneren. Hij controleert de bereide gerechten en verstrekkingen op presentatie, consistentie en temperatuur. Hij communiceert met de bediening over de te leveren service en over de kenmerken van de gerechten. Afhankelijk van de bedrijfsformule heeft hij informatief contact met gasten.		
Gewenst resultaat	Gerechten zijn gecontroleerd op presentatie, consistentie en temperatuur. De bestellingen zijn doorgeefgereed en transportklaar gemaakt volgens de bedrijfsvoorschriften. Het bedienend personeel (of in sommige gevallen ook de gast) is geïnformeerd over de gerechten.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Afstemmen Proactief informeren 	Communiqueert met de bediening wanneer de gerechten doorgeefgereed en transportklaar zijn en informeert hen, over de te leveren service en over de kenmerken van de gerechten, zodat het bedienend personeel indien nodig gasten kan informeren.	<ul style="list-style-type: none"> * K = kennis van ; V = vaardig in K: (bijzondere, creatieve en luxe) gerechten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: (bijzondere, creatieve en luxe) gerechten m.b.t. bijvoorbeeld smaakkenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur en stevigheid K: (Franse) vakterminologie K: keukenapparatuur en -gereedschap (eigenschappen, gebruiksvoorschriften en toepassingen) K: kwaliteitsnormen K: relevante bedrijfsvoorschriften 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"> Geschikte materialen en middelen kiezen Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	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 in de partij 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 Kwaliteitsniveaus halen 	Richt zicht tot op detailniveau op het afwerken 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, rapporteert afwijkingen hiervan tijdig naar zijn collega's of leidinggevende, zodat de gerechten op tijd doorgeefgereed zijn en aan de geldende kwaliteitsnormen, beginselen van de gastronomie en wensen van de klant 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 voorgeschreven procedures• Discipline tonen• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen	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.	<p>levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP</p> <ul style="list-style-type: none">• V: Engels: gesprekken voeren• V: Engels: luisteren• V: Engels: spreken• V: Nederlands: gesprekken voeren• V: Nederlands: luisteren• V: Nederlands: spreken• V: toepassen van bijzondere bereidingen in de koude keuken• V: toepassen van bijzondere bereidingen in de warme keuken
------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Kerntaak 1 Bereidt gerechten			
1.6 werkproces: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon			
Omschrijving	De Gespecialiseerd 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"> • Geschikte materialen en middelen kiezen • Materialen en middelen doeltreffend gebruiken • Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	Kiest de benodigde schoonmaakmiddelen en –materialen, gebruikt deze op een voordelige en verantwoorde manier voor het schoonmaken en desinfecteren van werkruimtes, gereedschappen en machines, zodat onveilige en onhygiënische situaties worden voorkomen en de werkruimtes en machines ordelijk en schoon zijn.	<ul style="list-style-type: none"> • * K = kennis van ; V = vaardig in • K: schoonmaakmiddelen en -materialen (eigenschappen en toepassingen) • K: wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP • V: rekenen: getallen • V: rekenen: verbanden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform voorgeschreven procedures • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	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 Gespecialiseerd 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 zijn 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 ondernemer 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 de ondernemer en neemt afhankelijk van de bedrijfsformule zelf contact op met de fabrikant of het onderhoudsbedrijf, zodat problemen tijdig kunnen worden opgelost.	<ul style="list-style-type: none"> * K = kennis van ; V = vaardig in K: keukenapparatuur en -gereedschap (eigenschappen, gebruiksvoorschriften, toepassingen, onderhoud en reparaties) K: onderhoudsschema's K: wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP V: 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 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 Werken conform veiligheidsvoorschriften 	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 Gespecialiseerd kok delegeert werkzaamheden aan collega's in de partie en geeft hen hierbij de nodige instructies. Hij bewaakt de voortgang van de werkzaamheden en ziet erop toe dat de medewerkers de werkzaamheden uitvoeren conform Europese normen (HACCP) en andere relevante wet- en regelgeving.		
Gewenst resultaat	Taken zijn gedelegeerd en instructies zijn gegeven.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"> • Taken delegeren • Anderen bevoegdheden en verantwoordelijkheden geven • Instructies en aanwijzingen geven 	Delegeert werkzaamheden, wijst bevoegdheden en verantwoordelijkheden toe aan collega's, waarbij hij effectief en efficiënt gebruikmaakt van de aanwezige capaciteit en geeft 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: Nederlands: gesprekken voeren • V: Nederlands: luisteren • V: Nederlands: spreken • V: rekenen: getallen • V: rekenen: verbanden
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 voorgeschreven procedures • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	Houdt toezicht op de naleving van eisen van (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving.	

Kerntaak 2 Beheert de keukenvoorraden

Proces-competentie-matrix Gespecialiseerd 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 Gespecialiseerd kok

Kerntaak 2 Beheert de keukenvorraden			
2.1 werkproces: Bestelt benodigde producten			
Omschrijving	De Gespecialiseerd kok voert controle uit op de verbruikte ingrediënten en producten en inventariseert de behoeften aan grondstoffen en producten en stelt een bestellijst op. Hij levert een bijdrage aan het opstellen van inkoopspecificaties van ingrediënten en producten. Hij onderhandelt met de leverancier over de bestelling en legt de gemaakte afspraken met de leverancier vast in een inkoopspecificatie of leveringscontract. Hij plaatst de bestellingen bij leveranciers volgens de gebruikelijke bestelprocedure.		
Gewenst resultaat	De behoefte aan grondstoffen en producten is vastgesteld. Inkoopspecificaties zijn opgesteld. De bestellijsten zijn samengesteld en/of ingevuld. De bestelling is geplaatst.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
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: (bijzondere, creatieve en luxe) producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: bestellijsten en bestelmethode K: horecapatisserieproducten - en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) 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 	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			
2.1 werkproces: Bestelt benodigde producten			
			<ul style="list-style-type: none">• V: rekenen: getallen• V: rekenen: meten en meetkunde

			<ul style="list-style-type: none">• V: rekenen: getallen• V: rekenen: meten en meetkunde
--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Kerntaak 2 Beheert de keukenvoorraden

2.2 werkproces: Ontvangt en controleert geleverde producten

Omschrijving	De Gespecialiseerd 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 ondernemer, 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: (bijzondere, creatieve en luxe) producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: horecapatisserieproducten - en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: klachtenprocedures 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
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform voorgeschreven procedures Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	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 Gespecialiseerd 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: (bijzondere, creatieve en luxe) producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: horecapatisserieproducten - en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: klachtenprocedures K: wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, FiFo en HACCP
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform voorgeschreven procedures Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	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 Gespecialiseerd 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. Hij voert de daarbij behorende calculaties uit. Hij controleert regelmatig de opgeslagen ingrediënten, producten en andere artikelen op kwaliteit.		
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 snel 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: (bijzondere, creatieve en luxe) producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: horecapatisserieproducten - 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
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 conform voorgeschreven procedures Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	Controleert de producten en registreert op gezette tijden de voorgeschreven 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 2 Beheert de keukenvoorraden			
2.4 werkproces: Controleert producten en voert keukenadministratie uit			
			• V: rekenen: verbanden

			• V: rekenen: verbanden
--	--	--	-------------------------

Kerntaak 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken

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

Kerntaak 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken			
3.1 werkproces: Ontwikkelt nieuwe recepten en garnituren			
Omschrijving	De Gespecialiseerd kok ontwikkelt (bijzondere, creatieve en luxe) recepten en garnituren. 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. Hij maakt een beschrijving van de manier waarop recepten gebruikt moeten worden.		
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: (bijzondere, creatieve en luxe) gerechten m.b.t. bijvoorbeeld smaakenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur en stevigheid K: (bijzondere, creatieve en luxe) gerechten, producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: diëten en/of specifieke wensen vanuit een bepaalde geloofs- of levensovertuiging K: horecapatisserieproducten - en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria,
Creëren en innoveren	<ul style="list-style-type: none"> Vernieuwend en creatief handelen Verandering zoeken en introduceren 	Is constant op zoek naar mogelijkheden voor verbetering en vernieuwing en komt met creatieve ideeën, waarbij hij aansluit op trends en ontwikkelingen in de horecabranche op het gebied van gerechtenbereiding, 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.	
Gedrevenheid en ambitie tonen	<ul style="list-style-type: none"> Geestdrift tonen Successen willen boeken 	Pakt het ontwikkelen van recepten en garnituren met enthousiasme aan en is gemotiveerd om succesvol te worden, zodat hij zich onderscheidt en nieuwe (bijzondere, creatieve en luxe) recepten en garnituren ontwikkelt.	

Kerntaak 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken

3.1 werkproces: Ontwikkelt nieuwe recepten en garnituren

			<p>samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</p> <ul style="list-style-type: none">• K: trends en ontwikkelingen op het gebied van gerechtbereiding• V: Engels: schrijven• V: Nederlands: lezen• V: Nederlands: schrijven• V: Nederlands: taalverzorging• V: rekenen: getallen• V: rekenen: meten en meetkunde• V: rekenen: verbanden• V: rekenen: verhoudingen
--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Kerntaak 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken			
3.2 werkproces: Voert menu-engineering uit			
Omschrijving	De Gespecialiseerd kok voert berekeningen uit met betrekking tot de foodcost, verkoopprijs en brutowinst van de gerechten. Hij analyseert de beschikbare informatie en bepaalt welke gerechten op de kaart het beste aansluiten op de wensen van de gasten en bijdragen aan de brutowinst van het bedrijf. Hij besluit indien nodig tot wijziging van de kaart.		
Gewenst resultaat	Gerechten zijn beoordeeld in de mate waarin deze aansluiten op de wensen van de gasten en bijdragen aan de brutowinst van het bedrijf. Er is een keuze gemaakt voor menu's en gerechten die op de menukaart kunnen worden opgenomen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
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 in K: marketingstrategieën K: menu-engineering V: rekenen: getallen V: rekenen: meten en meetkunde V: rekenen: verbanden V: rekenen: verhoudingen
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> Informatie genereren uit gegevens Conclusies trekken 	Verzamelt gegevens over de populariteit van gerechten en menu's, voert berekeningen uit en maakt op basis daarvan rationele inschattingen welke gerechten het beste bijdragen aan de brutowinst van het bedrijf, zodat een voorstel gedaan kan worden voor (wijziging van) de menukaart.	
Bedrijfsmatig handelen	<ul style="list-style-type: none"> Financieel bewustzijn tonen Kostenbewust handelen 	Herkent de gerechten en menugangen die het beste bijdragen aan de brutowinst van het bedrijf en benut deze kansen door een voorstel te doen om de betreffende gerechten en menugangen op de menukaart te zetten.	
Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	<ul style="list-style-type: none"> Behoeften en verwachtingen achterhalen Aansluiten bij behoeften en verwachtingen 	Bekijkt de wensen van de gasten in relatie tot de mogelijkheden van de dienstverlening van de keuken, zodat hij de menukaart zoveel mogelijk kan laten aansluiten bij de wensen van de gast.	

Kerntaak 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken**3.3 werkproces: Draagt ideeën aan voor de samenstelling van menu's en gerechten**

Omschrijving	De Gespecialiseerd kok levert een bijdrage aan het samenstellen van menu's en gerechten. Hij draagt ideeën aan over de samenstelling van de verschillende gangen binnen de menu's. Hij levert ook ideeën aan over afwisseling in de bereidingstechnieken de smaken en de kleuren van de verschillende onderdelen van de samen te stellen menu's. Hij houdt bij het samenstellen van de menu's en gerechten rekening met jaargetijden en met versheid van de producten die in een bepaald jaargetijde worden aangeboden. Hij voert overleg met collega's om te komen tot een voorstel voor de samenstelling van menu's en gerechten.		
Gewenst resultaat	Ideeën voor de samenstelling van menu's zijn uitgewerkt in voorstellen voor de samenstelling van menu's en gerechten. Deze voorstellen zijn besproken met collega's.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Houdt rekening met afwisseling in bereidingstechnieken, smaken en kleuren jaargetijden, de versheid van de producten, menusuggesties van de opdrachtgever, de prijs die de gast kan en wil betalen en met de formules en mogelijkheden van het bedrijf, zodat evenwichtige menu's en gerechten worden samengesteld.	<ul style="list-style-type: none">* K = kennis van ; V = vaardig inK: assortimentsgroepenK: gerechten m.b.t. bijvoorbeeld smaakkenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur en stevigheid
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none">Anderen raadplegen en betrekkenAfstemmen	Vraagt de mening en ideeën van collega's en legt zijn eigen ideeën voor aan collega's, zodat een gezamenlijk voorstel over de samenstelling van menu's en gerechten kan worden uitgewerkt.	<ul style="list-style-type: none">K: het opstellen van menuraamwerkenV: Nederlands: lezenV: Nederlands: schrijvenV: Nederlands: taalverzorging

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 Gespecialiseerd 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 om de kosten te beheersen of onderneemt hiertoe zelf initiatieven.		
Gewenst resultaat	Productieprocessen zijn geanalyseerd en er is gekeken of doelmatig gebruik gemaakt wordt van grondstoffen, apparatuur, tijd en energie. Knelpunten in het productieproces zijn ontdekt. De Gespecialiseerd 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: kwaliteitseisenV: 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 maatregelen waar mogelijk uit.	

Kerntaak 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken			
3.6 werkproces: Ondersteunt de verbetering van de kwaliteit			
Omschrijving	De Gespecialiseerd 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 in K: kwaliteitseisen K: werkzaamheden in de keuken V: Engels: schrijven
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> Conclusies trekken Oplossingen voor problemen bedenken 	Analyseert de kwaliteit van het werk, herkent knelpunten en komt met voorstellen voor de verbetering van de kwaliteit of de aanschaf van nieuw keukenmaterieel, zodat hij bijdraagt aan de verbetering van de kwaliteit.	
Creëren en innoveren	<ul style="list-style-type: none"> Verandering zoeken en introduceren 	Is constant op zoek naar mogelijkheden voor verbetering en verandert en verbetert werkmethoden door het introduceren van nieuwe ideeën, zodat hij bijdraagt aan de verbetering van de kwaliteit.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken 	Is constant op zoek naar mogelijkheden voor de verbetering van de kwaliteit en formuleert 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 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken**3.7 werkproces: Signaleert en beoordeelt trends en ontwikkelingen**

Omschrijving	De Gespecialiseerd kok houdt vakliteratuur bij en volgt trends en ontwikkelingen in de horecabranche. Hij analyseert de invloed van trends en ontwikkelingen op de behoeften en verwachtingen van de gasten. Hij doet voorstellen aan zijn leidinggevende om de omzetkansen en het bedrijfsresultaat te verhogen.		
Gewenst resultaat	Trends en ontwikkelingen zijn gesignaleerd, geanalyseerd en beoordeeld naar de relevantie ervan voor de dienstverlening in de keuken. Voorstellen om de omzetkansen en het bedrijfsresultaat te verhogen zijn gedaan.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Volgt de trends en ontwikkelingen in de horecabranche en signaleert ontwikkelingen op het gebied van gerechtenbereiding, grondstoffen en producten, kook - en bereidingstechnieken, apparatuur en opvattingen van consumenten en werkt op basis hiervan voorstellen uit ter verbetering van het keukenproduct.	<ul style="list-style-type: none">* K = kennis van ; V = vaardig inK: (bijzondere, creatieve en luxe) gerechten m.b.t. bijvoorbeeld smaakkenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur en stevigheidK: horecapatisserieproducten - en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)K: trends en ontwikkelingen op het gebied van gerechtbereidingK: wensen en verwachtingen van gastenV: Engels: lezenV: Nederlands: lezen
Creëren en innoveren	<ul style="list-style-type: none">Vernieuwend en creatief handelenVerandering zoeken en introduceren	Is constant op zoek naar mogelijkheden voor verandering en verbetering van het keukenproduct en laat zich ook inspireren door trends en ontwikkelingen in de horecabranche, zodat hij nieuwe ideeën en inzichten kan introduceren.	
Ondernemend en commercieel handelen	<ul style="list-style-type: none">De markt en de spelers daarin kennenKansen en mogelijkheden identificeren en creëren	Weet welke trends en ontwikkelingen zich voordoen in de horecabranche en herkent trends en ontwikkelingen die van invloed zijn op de omzetkansen en het bedrijfsresultaat van de keuken, zodat hij hierin zijn voorstel tot verbetering van het keukenproduct op kan inspelen.	

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit

Proces-competentie-matrix Gespecialiseerd 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							x
4.8	Plant en verdeelt de werkzaamheden		x								x							x			x

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit		Competenties																								
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
		Beslissen en activiteiten initieren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwach- tingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
4.9	Begeleidt medewerkers en stuurt medewerkers aan		x	x							x															
4.10	Motiveert en stimuleert samenwerking in het team			x		x													x							
4.11	Bewaakt en evalueert processen en procedures op de werkvloer		x										x						x							
4.12	Voert werkoverleg		x			x				x	x							x								
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 Gespecialiseerd kok

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit			
4.6 werkproces: Werft en selecteert nieuwe medewerkers			
Omschrijving	De Gespecialiseerd kok draagt bij aan werving en selectie van nieuwe medewerkers. Hij voert selectiegesprekken met kandidaten om te bepalen of de kandidaten geschikt zijn voor de afdeling en de functie. Hij selecteert kandidaten en doet voorstellen aan de ondernemer of het management om deze aan te stellen. Op basis van een formatieplan gaat hij te werk volgens de daarvoor opgestelde procedures.		
Gewenst resultaat	Selectiegesprekken zijn gevoerd. Nieuwe medewerkers, hulp- en/of vakantiekrachten zijn geselecteerd en er zijn voorstellen gedaan om hen aan te stellen.		
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 nieuwe medewerkers, hulp- en/of vakantiekrachten geschikt zijn voor de functie en doet een voorstel aan het management 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: lezen V: Nederlands: luisteren V: Nederlands: schrijven V: Nederlands: spreken V: Nederlands: taalverzorging
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Afstemmen 	Stemt zijn bevindingen met bijbehorende argumentatie met de ondernemer of het management af en doet een voorstel aan de ondernemer of het management over eventuele aanstellingen van kandidaten.	
Presenteren	<ul style="list-style-type: none"> Duidelijk uitleggen en toelichten Op de toehoorder(s) / toeschouwer(s) inspelen 	Communiqueert open en eerlijk en op begrijpelijke wijze tijdens het selectiegesprek met kandidaten, waarbij hij taal en benaderingswijze op hen afstemt.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform voorgeschreven procedures Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	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 Gespecialiseerd kok voert in samenwerking met de ondernemer/manager functionerings- en beoordelingsgesprekken met de (lerende) medewerkers. Hij signaleert opleidings- en ontwikkelingsbehoeften en -mogelijkheden van de desbetreffende medewerkers en draagt in dit kader suggesties en ideeën aan. Hij stelt samen met de (lerende) medewerkers een persoonlijk ontwikkelplan op dat is afgestemd op de mogelijkheden van het bedrijf. Mede aan de hand van de beoordelingsgesprekken adviseert hij of een medewerker in aanmerking komt voor een verandering in functie of beloning en eventueel voor beëindiging van de dienstbetrekking. Hij verwerkt resultaten van de functionerings- en beoordelingsgesprekken in de personeelsdossiers en neemt bij dit alles relevante voorschriften in acht.		
Gewenst resultaat	Er zijn functionerings- en beoordelingsgesprekken gevoerd met werknemers. Opleidings- en ontwikkelingsbehoeften en -mogelijkheden van de (lerende) medewerker zijn gesignaleerd en suggesties en ideeën zijn aangedragen. Een persoonlijk ontwikkelplan is samengesteld en resultaten zijn verwerkt in het personeelsdossier. Er is een advies verstrekt ten aanzien van verandering in functie of beloning.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"> Richting geven Functioneren van mensen controleren 	Bespreekt en beoordeelt het functioneren van de (lerende) medewerker, maakt duidelijke afspraken met de medewerker en spreekt hem/haar 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 en constructieve feedback over hun functioneren, herkent en erkent ontwikkelingsbehoeften, bespreekt ontwikkelingsmogelijkheden, biedt indien nodig middelen en materialen aan ter ondersteuning hiervan en motiveert de medewerker zijn doelen te bereiken en uitdagingen aan te gaan.	
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Afstemmen 	Stemt zijn advies ten aanzien van verandering in functie, beloning, opleiding en ontwikkeling van de desbetreffende medewerker op basis van de resultaten van het beoordelingsgesprek af met de Ondernemer/ manager, zodat de Ondernemer/ manager hierin een beslissing kan nemen.	
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> Correct formuleren Nauwkeurig en volledig rapporteren 	Rapporteert de resultaten van het beoordelings- of functioneringsgesprek volledig en nauwkeurig in het personeelsdossier.	
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> Conclusies trekken 	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 de Ondernemer/manager.	

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

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform voorgeschreven procedures• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen	Neemt bij het voeren van functionerings- en beoordelingsgesprekken de bedrijfsprocedures en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het personeelsbeleid in acht.	
------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit			
4.8 werkproces: Plant en verdeelt de werkzaamheden			
Omschrijving	De Gespecialiseerd kok plant en verdeelt de werkzaamheden. Hij maakt een operationele planning voor de inzet van personeel en maakt een werkrooster. Hij houdt hierbij rekening met de capaciteit en kwaliteiten van de medewerkers. Hij past deze planning wanneer nodig aan. Hij kent verantwoordelijkheden en bevoegdheden toe aan het personeel. Hij houdt hierbij rekening met relevante richtlijnen en bedrijfsvoorschriften.		
Gewenst resultaat	Een operationele planning en een werkrooster waarin de te verrichten werkzaamheden zijn opgesteld en afgestemd op de capaciteit en kwaliteiten van medewerkers. Verantwoordelijkheden en bevoegdheden zijn toegekend aan de medewerkers.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"> • Taken delegeren • Anderen bevoegdheden en verantwoordelijkheden geven • Diversiteit benutten 	Wijst taken, bevoegdheden en verantwoordelijkheden toe aan medewerkers en houdt hierbij rekening met de capaciteit en kwaliteiten van de betrokken medewerkers, zodat een realistische en haalbare planning kan worden opgesteld.	<ul style="list-style-type: none"> • * K = kennis van ; V = vaardig in • K: capaciteitsberekeningen en prognoses • K: relevante bedrijfsvoorschriften • V: leidinggeven en aansturen • V: Nederlands: lezen • V: Nederlands: schrijven • V: Nederlands: taalverzorging
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> • Activiteiten plannen • Tijd indelen • Mensen en middelen organiseren 	Stelt prioriteiten in de werkzaamheden en bepaalt welke werkzaamheden wanneer uitgevoerd moeten worden en hoeveel medewerkers en middelen hiervoor nodig zijn en stelt op basis van deze informatie planningen en werkroosters op.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform voorgescreven procedures • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	Stelt planningen op conform de in het horecabedrijf gebruikelijke procedure en neemt daarbij de CAO-richtlijnen van de horecabranche, de ARBO-wet en overige wettelijke bepalingen in acht.	
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> • Correct formuleren • Nauwkeurig en volledig rapporteren 	Stelt een volledige, nauwkeurige en correcte operationele planning en werkrooster op.	

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

Omschrijving	De Gespecialiseerd kok informeert en instrueert (lerende) medewerkers voorafgaand en tijdens de werkzaamheden over de te verrichten taken, de prioriteiten en de te behalen resultaten. Hij motiveert, stimuleert en geeft feedback aan (lerende) medewerkers met betrekking tot hun werk en hun handelen, draagt oplossingen en verbeterpunten aan en stuurt aan op het behalen van persoonlijke doelstellingen. Hij stemt de hoeveelheid en wijze van begeleiding af op de ontwikkeling van de werknemers. Hij introduceert (lerende) medewerkers en invalkrachten en maakt hen wegwijs in de processen en procedures binnen de organisatie.		
Gewenst resultaat	De (lerende) medewerkers zijn geïnstrueerd over de werkzaamheden en de te behalen doelen en resultaten en weten wat er van hen verwacht wordt. Nieuwe medewerkers zijn geïntroduceerd en ingewerkt. (Lerende) medewerkers zijn gemotiveerd en worden begeleid.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Aansturen	<ul style="list-style-type: none">Instructies en aanwijzingen gevenUitoefenen van gezagFunctioneren van mensen controleren	Introduceert nieuwe (lerende) medewerkers in de organisatie en maakt hen wegwijs in de processen en procedures binnen het horecabedrijf, geeft (lerende) medewerkers met overtuiging duidelijke aanwijzingen, instructies en/of opdrachten, zodat zij weten wat er van hen verwacht wordt en controleert of (lerende) medewerkers de werkzaamheden uitvoeren volgens de gemaakte afspraken en richtlijnen en spreekt hen indien nodig hierop aan.	<ul style="list-style-type: none">* K = kennis van ; V = vaardig inK: inwerkproceduresV: leidinggeven en aansturenV: Nederlands: gesprekken voerenV: Nederlands: luisterenV: Nederlands: sprekenV: toepassen van coachingsvaardighedenV: toepassen van instructievaardigheden
Begeleiden	<ul style="list-style-type: none">CoachenMotiveren	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.	
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.	

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

Omschrijving	De Gespecialiseerd kok besteedt aandacht aan het bevorderen van een goede verstandhouding tussen de medewerkers en bespreekt zaken die het functioneren en de harmonie in het team verstoren. Hij treedt op als bemiddelaar bij conflicten. Hij stuurt proactief op het voorkomen en terugdringen van ziekteverzuim.		
Gewenst resultaat	Zaken die het functioneren binnen het team verstoren, zijn besproken. Er is bemiddeld in conflicten. Er is een positieve verstandhouding binnen het team en medewerkers zijn gemotiveerd. Er is proactief op het voorkomen en terugdringen van ziekteverzuim gestuurd.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Begeleiden	<ul style="list-style-type: none">• Coachen• Motiveren	Stuurt proactief aan op het voorkomen van ziekteverzuim en stimuleert een goede samenwerking in het team, door medewerkers en leidinggevendenden te motiveren doelen te bereiken, kritisch naar zichzelf te kijken en moeilijkheden te overwinnen.	<ul style="list-style-type: none">• * K = kennis van ; V = vaardig in• K: relevante bedrijfsvoorschriften• K: verzuimbegeleiding• V: feedback geven• V: leidinggeven en aansturen
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none">• Bevorderen van de teamgeest	Bevordert een positieve onderlinge verstandhouding tussen de teamleden en stelt zaken aan de orde die het functioneren en de harmonie in het team verstoren, zodat problemen in het team worden opgelost.	<ul style="list-style-type: none">• V: Nederlands: gesprekken voeren• V: Nederlands: luisteren• V: Nederlands: spreken• V: toepassen van coachingsvaardigheden• V: toepassen van didactische vaardigheden

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

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

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit			
4.12 werkproces: Voert werkoverleg			
Omschrijving	De Gespecialiseerd kok organiseert periodiek werkoverleg met de medewerkers in zijn team. Hij bespreekt veranderingen in het werk, de actuele zaken, evaluaties van werkzaamheden en de knelpunten. Hij legt de afspraken vast en bewaakt de naleving van deze afspraken.		
Gewenst resultaat	De medewerkers zijn geïnformeerd over veranderingen in het werk, de actuele zaken en knelpunten. Afspraken zijn vastgelegd en worden nageleefd.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> Correct formuleren Nauwkeurig en volledig rapporteren 	Stelt volledige en nauwkeurige verslagen van werkoverleggen op waarin afspraken zijn vastgelegd en correcte spelling en grammatica is gehanteerd.	<ul style="list-style-type: none"> * K = kennis van ; V = vaardig in K: afsprakenlijst K: overlegvormen K: rapportagevormen V: Nederlands: gesprekken voeren V: Nederlands: lezen V: Nederlands: luisteren V: Nederlands: schrijven V: Nederlands: spreken V: Nederlands: taalverzorging
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> Voortgang bewaken 	Bewaakt dat afspraken worden nagekomen, zodat vertragingen in het werk worden voorkomen.	
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Anderen raadplegen en betrekken Afstemmen Proactief informeren 	Overlegt regelmatig met medewerkers over de werkzaamheden van het team en eventuele knelpunten, maakt melding van belangrijke zaken en stimuleert anderen om hun opvattingen en ideeën in te brengen, zodat medewerkers goed geïnformeerd zijn en afspraken gemaakt kunnen worden over de uitvoering van gemeenschappelijke taken.	
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"> Richting geven 	Stelt medewerkers op de hoogte van de doelen en prioriteiten van het werkoverleg, het belang ervan en werkt toe naar duidelijke resultaatafspraken en helderheid over ieders rol daarin.	
Presenteren	<ul style="list-style-type: none"> Duidelijk uitleggen en toelichten Op de toehoorder(s) / toeschouwer(s) inspelen 	Informeert medewerkers en leidinggevendenden op een begrijpelijke en correcte manier over het centrale- en vestigingsbeleid, waarbij hij zijn communicatie op hen afstemt en antwoord geeft op hun vragen, zodat zij goed geïnformeerd en betrokken zijn.	