

## 4.1 Leidinggevende keuken

### Algemene informatie

Context van de kwalificatie	<p>De Leidinggevende keuken voert zijn werkzaamheden hoofdzakelijk uit in keukens van hotel/restaurants, restaurantbedrijven, vergader-/congrescentra en instellingen. De werkzaamheden van de Leidinggevende keuken zijn uiteenlopend van aard. De feitelijk uit te voeren werkzaamheden zijn afhankelijk van de formule van het bedrijf waar hij werkt.</p>
Typerende beroepshouding	<p>Typerend voor de beroepshouding van de Leidinggevende keuken is dat hij in staat is om zijn werkzaamheden op de belangen van de gast te richten en de producten en diensten op relevante ontwikkelingen in de markt af te stemmen (commerciële effectiviteit).</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 (interpersoonlijke effectiviteit).</p> <p>Hij is tevens in staat om beleidsdoelen te formuleren en zich eraan te houden, verschillende werkprocessen tegelijkertijd uit te voeren en aan te sturen, onderscheid te maken tussen hoofdzaken en bijzaken, verschillende werkprocessen te beheersen door ze te delegeren, werkprocessen van anderen, indien nodig, bij te sturen en kwaliteit en resultaat van eigen werkzaamheden en die van anderen te controleren (operationele effectiviteit).</p> <p>Een ander aspect van de typerende beroepshouding is dat de Leidinggevende keuken op een eerlijke manier met anderen omgaat, inzicht in eigen functioneren toont, ontvangen kritiek verwerkt, onder grote tijdsdruk kan werken, enthousiasme toont en met oorspronkelijke oplossingen voor problemen komt (persoonlijke effectiviteit).</p> <p>De Leidinggevende keuken 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>Tot slot dient de Leidinggevende keuken bewegingsvaardig te zijn: hij is gericht op het op peil houden van een goede bewegingsvaardigheid, als noodzakelijke voorwaarde voor het uitvoeren van zijn taken in het kader van het proces van maaltijdverstrekking.</p>
Niveau van de beroepsuitoefening	Niveau 4
Rol en verantwoordelijkheden	<p>De Leidinggevende keuken heeft een leidinggevende, coördinerende, aansturende, regelende, controlerende en signalerende rol. Daarnaast heeft hij een uitvoerende rol.</p> <p>De Leidinggevende keuken is verantwoordelijk voor de uitvoering van werkzaamheden in de keuken. Hij is de schakel tussen de medewerkers van de keuken en de bedrijfsleider en/of directeur/eigenaar van het bedrijf.</p> <p>De Leidinggevende keuken is de eindverantwoordelijke voor de bedrijfsuitvoering in de keuken. Hij is derhalve verantwoordelijk voor het imago van het bedrijf, maar hij is er ook verantwoordelijk voor dat de gasten tevreden zijn, dat de beleidsdoelen worden gehaald en dat er in de keuken, en dus tussen de medewerkers, een goede werksfeer bestaat. Ook is hij verantwoordelijk voor de veiligheid en de hygiëne in de keuken, kortom: hij is er verantwoordelijk voor dat wettelijke en bedrijfsvoorschriften worden nageleefd.</p>

	<p>De medewerkers zijn voor de uitvoering van werkzaamheden aan de Leidinggevende keuken verantwoording verschuldigd. Omdat hij, de Leidinggevende keuken, zijn werkzaamheden onder verantwoordelijkheid van de bedrijfsleider en/of directeur/eigenaar voert, is hij aan hem verantwoording verschuldigd.</p>
Complexiteit	<p>De Leidinggevende keuken past soms routinematige en standaardprocedures toe. Daarnaast maakt hij gebruik van meer specifieke procedures. Hij werkt samen met een relatief grote groep mensen, die elk een eigen werkopvatting, interesse, motivatie, capaciteit en betrokkenheid heeft.</p> <p>Hij stemt een veelheid van processen op elkaar af. Daarnaast zorgt hij voor de vervulling van randvoorwaarden, waardoor de werkzaamheden kunnen worden uitgevoerd.</p> <p>Het bedrijf waarin de Leidinggevende keuken zijn werkzaamheden uitvoert, heeft een dienstverlenend karakter. In het bedrijf stelt men de werkzaamheden, de producten en de diensten primair af op de wensen en verwachtingen van de gast, voor zover deze binnen de formules van het bedrijf passen. Daarnaast wordt de bedrijfsvoering gekenmerkt door het voorkomen van een veelheid van onvoorspelbaarheden en een grote variatie aan opdrachten en specifieke wensen en behoeften van gasten.</p> <p>De Leidinggevende keuken kan, gelet op het voorgaande, dan ook niet volstaan met routinematige en standaardprocedures. Hij zal voor elke situatie naar een passende oplossing moeten zoeken en die op een zodanige manier toepassen dat de voortgang van de bedrijfsuitvoering en de na te streven beleidsdoelen niet in gevaar komen.</p> <p>De Leidinggevende keuken heeft specialistische kennis en vaardigheden nodig voor de uitoefening van zijn beroep. Daarnaast heeft hij specialistische kennis en vaardigheden nodig voor bedrijfsvoering.</p> <p>Soms komt het voor dat de Leidinggevende keuken 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. Daarnaast zal hij in staat moeten zijn om eenvoudige instructies in het Engels te lezen. Het niveau voor Engels dat de Leidinggevende keuken 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>

## 2.4 Leidinggevende keuken

### Kerntaak 1 Bereidt gerechten

#### Proces-competentie-matrix Leidinggevende keuken

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

<b>Kerntaak 1 Bereidt gerechten</b>			
<b>1.1 werkproces: Plant zijn werkzaamheden</b>			
<b>Omschrijving</b>	De Leidinggevende keuken 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.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De werkzaamheden zijn geïnventariseerd en er is een schatting gemaakt van de benodigde tijd. Er is een planning opgesteld voor de werkzaamheden, werkvoorraden en apparaten. De planning is afgestemd met de ondernemer/manager.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Afstemmen</li> </ul>	Stelt de Chef kok, de keukenmanager of de ondernemer/manager op de hoogte van de planning en stemt de planning met hem af.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: gerechten, producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>V: Engels: gesprekken voeren</li> </ul>
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Doelen en prioriteiten stellen</li> <li>Activiteiten plannen</li> <li>Tijd indelen</li> </ul>	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"> <li>V: Engels: luisteren</li> <li>V: Engels: spreken</li> <li>V: Nederlands: gesprekken voeren</li> <li>V: Nederlands: lezen</li> <li>V: Nederlands: luisteren</li> <li>V: Nederlands: schrijven</li> <li>V: Nederlands: spreken</li> <li>V: Nederlands: taalverzorging</li> </ul>

<b>Kerntaak 1 Bereidt gerechten</b>			
<b>1.2 werkproces: Maakt de mise en place</b>			
<b>Omschrijving</b>	De Leidinggevende keuken zet de benodigde keukenapparatuur en -gereedschap, producten en ingrediënten klaar om te gebruiken. Hij beoordeelt de te gebruiken ingrediënten op kwaliteit en bruikbaarheid. Hij maakt ingrediënten schoon, deelt ingrediënten op, maakt ingrediënten fijn en bewerkt deze voor. Hij slaat de ingrediënten meestal tussentijds op, op de daarvoor bestemde plaats.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Benodigde keukenapparatuur en -gereedschap zijn gebruiksklaar gemaakt. Producten en ingrediënten zijn verzameld, beoordeeld op kwaliteit en bruikbaarheid en bewerkt. Indien nodig zijn ingrediënten tussentijds opgeslagen.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	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"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: (Franse) vakterminologie</li> <li>K: gerechten, producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>K: keukenapparatuur en -gereedschap (eigenschappen, gebruiksvoorschriften en toepassingen)</li> <li>K: wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP</li> <li>V: Nederlands: lezen</li> <li>V: rekenen: getallen</li> <li>V: rekenen: meten en meetkunde</li> <li>V: rekenen: verhoudingen</li> <li>V: toepassen van productietechnieken, zoals schoonmaaktechnieken,</li> </ul>
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li> <li>Geschikte materialen en middelen kiezen</li> </ul>	Gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschap voor de bewerking van producten en ingrediënten volgens de gebruiksvoorschriften en gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken</li> </ul>	Bewaakt de kwaliteit en bewaakt de productiviteit aan de hand van de opgestelde planning, signaleert afwijkingen hiervan en rapporteert deze 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"> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>Discipline tonen</li> </ul>	Werkt bij het maken van de mise en place ordelijk en houdt zich aan de opgestelde planning, waarbij hij de (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht neemt.	

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

<b>Kerntaak 1 Bereidt gerechten</b>			
<b>1.3 werkproces: Past recepten aan</b>			
<b>Omschrijving</b>	De Leidinggevende keuken 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.		
<b>Gewenst resultaat</b>	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.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	Voert berekeningen nauwkeurig uit om het recept aan te passen aan 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"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: (Franse) vakterminologie</li> <li>K: diëten en/of specifieke wensen vanuit een bepaalde geloofs- of levensovertuiging</li> <li>K: gerechten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>V: Engels: schrijven</li> <li>V: Nederlands: lezen</li> <li>V: Nederlands: schrijven</li> <li>V: Nederlands: taalverzorging</li> <li>V: rekenen: getallen</li> <li>V: rekenen: meten en meetkunde</li> </ul>
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	Legt de aangepaste recepten, volgens voorgeschreven procedure, vast in het receptensysteem, zodat deze op een later moment ook beschikbaar zijn.	



<b>Kerntaak 1 Bereidt gerechten</b>			
<b>1.4 werkproces: Bereidt gerechten en componenten</b>			
<b>Omschrijving</b>	De Leidinggevende keuken 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, 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.		
<b>Gewenst resultaat</b>	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.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Afstemmen</li> <li>Anderen raadplegen en betrekken</li> </ul>	Overlegt regelmatig met collega's om de kookwerkzaamheden op elkaar af te stemmen en informeert of raadpleegt collega's tijdig bij problemen of afwijkingen in de kwaliteit of voortgang, zodat problemen of afwijkingen in de kwaliteit van gerechten opgelost kunnen worden en de verschillende kookwerkzaamheden op elkaar afgestemd kunnen worden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: (Franse) vakterminologie</li> <li>K: diëten en/of specifieke wensen vanuit een bepaalde geloofs- of levensovertuiging</li> <li>K: gerechten m.b.t. bijvoorbeeld smaakkenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur en stevigheid</li> <li>K: keukenapparatuur en -gereedschap (eigenschappen, gebruiksvoorschriften en toepassingen)</li> <li>K: kostprijzen</li> <li>K: kwaliteitsnormen</li> <li>K: producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> </ul>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	Kiest de benodigde producten en ingrediënten, past de benodigde bereidings- of kooktechnieken snel, precies en accuraat toe, controleert de kwaliteit van het bereide gerecht en bewaakt het bereidingsproces, zodat het gerecht volgens recept wordt klaargemaakt en aan de gestelde kwaliteitseisen voldoet.	
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li> <li>Geschikte materialen en middelen kiezen</li> </ul>	Gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschap, voor de bereiding van gerechten en componenten, volgens de gebruiksvoorschriften en gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken</li> </ul>	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 voldoen.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> </ul>	Werkt bij het bereiden van gerechten ordelijk en houdt zich aan de opgestelde planning, waarbij hij de (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht neemt.	

## Kerntaak 1 Bereidt gerechten

### 1.4 werkproces: Bereidt gerechten en componenten

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Werken conform voorgeschreven procedures</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>• K: wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP</li><li>• V: Engels: gesprekken voeren</li><li>• V: Engels: lezen</li><li>• V: Engels: luisteren</li><li>• V: Engels: spreken</li><li>• V: Nederlands: lezen</li><li>• V: Nederlands: schrijven</li><li>• V: Nederlands: taalverzorging</li><li>• V: rekenen: getallen</li><li>• V: rekenen: verbanden</li><li>• V: rekenen: verhoudingen</li><li>• V: toepassen van afwerktechnieken</li><li>• V: toepassen van bereidings- en kooktechnieken</li></ul>
--	--	--	--

<b>Kerntaak 1 Bereidt gerechten</b>			
<b>1.5 werkproces: Werkt gerechten voor de uitgifte af</b>			
<b>Omschrijving</b>	De Leidinggevende keuken voert à-la-minute kookwerkzaamheden uit. Hij portioneert gerechten en maakt de gerechten op door ze te dressereren of te garneren. Hij controleert de bereide gerechten en verstrekkingen op presentatie, consistentie en temperatuur. Hij communiceert met de bediening over de te leveren service en over de kenmerken van de gerechten. Afhankelijk van de bedrijfsformule heeft hij informatief contact met gasten.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Gerechten zijn gecontroleerd op presentatie, consistentie en temperatuur. De bestellingen zijn doorgeefgereed en transportklaar gemaakt volgens de bedrijfsvoorschriften. Het bedienend personeel (of in sommige gevallen ook de gast) is geïnformeerd over de gerechten.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Afstemmen</li> <li>Proactief informeren</li> </ul>	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"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: (Franse) vakterminologie</li> <li>K: diëten en/of specifieke wensen vanuit een bepaalde geloofs- of levensovertuiging</li> <li>K: gerechten m.b.t. bijvoorbeeld smaakkenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur en stevigheid</li> <li>K: keukenapparatuur en -gereedschap (eigenschappen, gebruiksvoorschriften en toepassingen)</li> <li>K: kwaliteitsnormen</li> <li>K: producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>K: wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-,</li> </ul>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> <li>Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li> </ul>	Kiest de benodigde producten en ingrediënten, past bereidings-, kook- en afwerktechnieken snel, precies en accuraat toe bij het afwerken van gerechten voor de uitgifte en controleert de gerechten op presentatie, consistentie en temperatuur, zodat de gasten gerechten van de juiste temperatuur en kwaliteit op tafel krijgen geserveerd.	
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li> <li>Geschikte materialen en middelen kiezen</li> </ul>	Gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschap, voor de afwerking van gerechten, volgens de gebruiksvoorschriften en gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel.	
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tijd indelen</li> <li>Voortgang bewaken</li> </ul>	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"> <li>Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken</li> </ul>	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 afgewerkt zijn en aan de geldende kwaliteitsnormen voldoen.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> </ul>	Werkt het gerecht af conform de huisstijl, houdt zich daarbij aan de opgestelde planning en houdt (bedrijfs)voorschriften,	

## Kerntaak 1 Bereidt gerechten

### 1.5 werkproces: Werkt gerechten voor de uitgifte af

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li><li>• Werken conform voorgeschreven procedures</li><li>• Discipline tonen</li></ul>	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"><li>• V: Engels: gesprekken voeren</li><li>• V: Engels: lezen</li><li>• V: Engels: luisteren</li><li>• V: Engels: spreken</li><li>• V: Nederlands: gesprekken voeren</li><li>• V: Nederlands: luisteren</li><li>• V: Nederlands: spreken</li><li>• V: toepassen van afwerktechnieken</li><li>• V: toepassen van bereidings- en kooktechnieken</li></ul>
--	---	---	---

<b>Kerntaak 1 Bereidt gerechten</b>			
<b>1.6 werkproces: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon</b>			
<b>Omschrijving</b>	De Leidinggevende keuken maakt de eigen werkruimtes schoon en ordelijk. Hij maakt gebruikte apparatuur, materialen en gereedschappen schoon, reinigt en desinfecteert ze eventueel en maakt ze droog/laat ze drogen. Hij controleert de schoongemaakte en gereinigde apparaten, materialen en de gereedschappen op gebreken en bergt ze daarna op in een schone en droge omgeving. Hij voert keukenafval af.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De werkruimtes, gereedschappen en machines zijn ordelijk en schoon. Materialen en gereedschappen zijn opgeruimd. Keukenafval is afgevoerd. Er wordt veilig, milieuvriendelijk en hygiënisch gewerkt.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li> <li>• Geschikte materialen en middelen kiezen</li> <li>• Goed zorgdragen voor materialen en middelen</li> </ul>	Maakt een keuze uit de beschikbare materialen en middelen en gebruikt deze op effectieve wijze voor het schoonmaken en desinfecteren van werkruimtes, gereedschappen en machines, en gaat hier zorgvuldig en netjes mee om, door de materialen en middelen na gebruik schoon, veilig en netjes op te ruimen in een droge en schone omgeving, zodat onveilige en onhygiënische situaties worden voorkomen en de werkruimtes en machines ordelijk en schoon zijn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• * K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>• K: schoonmaakmiddelen en -materialen (eigenschappen en toepassingen)</li> <li>• K: wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP</li> <li>• V: Engels: lezen</li> <li>• V: rekenen: getallen</li> </ul>
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>• Werken conform voorgescreven procedures</li> </ul>	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines na gebruik direct schoon en werkt daarbij conform (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving, zodat er veilig, milieuvriendelijk en hygiënisch gewerkt wordt.	

<b>Kerntaak 1 Bereidt gerechten</b>			
<b>1.7 werkproces: Verricht onderhoud aan keukeninventaris</b>			
<b>Omschrijving</b>	De Leidinggevende keuken verricht eenvoudig onderhoud aan het keukenmaterieel, inventaris en apparatuur. Hij controleert het keukenmaterieel op het voorkomen van bijzonderheden, mankementen of slijtage en gebruikt hierbij onderhoudsschema's. Hij noteert eventuele gebreken en lost kleine problemen zelf op, voert eenvoudige reparaties uit zonder onnodig risico te nemen en meldt grote/ernstige gebreken bij zijn leidinggevende of neemt zelf rechtstreeks contact op met de fabrikant of het onderhoudsbedrijf.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Gereedschappen en machines zijn regelmatig gecontroleerd. Preventief onderhoud is uitgevoerd. Het keukenmaterieel wordt dagelijks onderhouden volgens de voorgeschreven methode. Er is gecommuniceerd met de ondernemer of contact opgenomen met de fabrikant of het onderhoudsbedrijf bij grote of ernstige gebreken.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Proactief informeren</li> </ul>	Meldt grote en ernstige gebreken of storingen bij 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"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: keukenapparatuur en -gereedschap (eigenschappen, gebruiksvoorschriften, toepassingen, onderhoud en reparaties)</li> <li>K: onderhoudsschema's</li> <li>K: wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP</li> <li>V: Engels: lezen</li> <li>V: Engels: schrijven</li> <li>V: Nederlands: gesprekken voeren</li> <li>V: Nederlands: lezen</li> <li>V: Nederlands: luisteren</li> <li>V: Nederlands: schrijven</li> <li>V: Nederlands: spreken</li> <li>V: Nederlands: taalverzorging</li> </ul>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	Toont technisch inzicht wanneer hij 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"> <li>Goed zorgdragen voor materialen en middelen</li> </ul>	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"> <li>Instructies opvolgen</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	Houdt onderhoudsschema's, instructies van de leidinggevende en veiligheidsvoorschriften aan bij het uitvoeren van onderhoud en eenvoudige reparaties aan gereedschappen en machines, zodat het keukenmateriaal regelmatig en op voorgeschreven manier wordt onderhouden.	

<b>Kerntaak 1 Bereidt gerechten</b>			
<b>1.8 werkproces: Delegeert en bewaakt werkzaamheden</b>			
<b>Omschrijving</b>	De Leidinggevende keuken delegeert werkzaamheden aan collega's en geeft hen hierbij de nodige instructies. Hij bewaakt de voortgang van de werkzaamheden en ziet erop toe dat de medewerkers de werkzaamheden uitvoeren conform Europese normen (HACCP) en andere relevante wet- en regelgeving.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Taken zijn gedelegeerd en instructies zijn gegeven.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Taken delegeren</li> <li>• Anderen bevoegdheden en verantwoordelijkheden geven</li> <li>• Instructies en aanwijzingen geven</li> </ul>	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"> <li>• * K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>• K: (Franse) vakterminologie</li> <li>• K: wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP</li> <li>• V: Engels: gesprekken voeren</li> <li>• V: Engels: luisteren</li> <li>• V: Engels: spreken</li> <li>• V: Nederlands: gesprekken voeren</li> <li>• V: Nederlands: luisteren</li> <li>• V: Nederlands: spreken</li> </ul>
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voortgang bewaken</li> </ul>	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"> <li>• Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>• Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	Houdt toezicht op de naleving van eisen van (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving.	

## Kerntaak 2 Beheert de keukenvoorraden

### Proces-competentie-matrix Leidinggevende keuken

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

<b>Kerntaak 2 Beheert de keukenvoorraden</b>			
<b>2.1 werkproces: Bestelt benodigde producten</b>			
<b>Omschrijving</b>	De Leidinggevende keuken voert controle uit op de verbruikte ingrediënten en producten en inventariseert de behoeften aan grondstoffen en producten en stelt een bestellijst op. Hij levert een bijdrage aan het opstellen van inkoopspecificaties van ingrediënten en producten. Hij onderhandelt met de leverancier over de bestelling en legt de gemaakte afspraken met de leverancier vast in een inkoopspecificatie of leveringscontract. Hij plaatst de bestellingen bij leveranciers volgens de gebruikelijke bestelprocedure.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De behoefte aan grondstoffen en producten is vastgesteld. Inkoopspecificaties zijn opgesteld. De bestellijsten zijn samengesteld en/of ingevuld. De bestelling is geplaatst.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nauwkeurig en volledig rapporteren</li> </ul>	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"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: bestellijsten en bestelmethode</li> <li>K: producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>V: Engels: schrijven</li> <li>V: Nederlands: lezen</li> <li>V: Nederlands: schrijven</li> <li>V: Nederlands: taalverzorging</li> <li>V: rekenen: getallen</li> <li>V: rekenen: meten en meetkunde</li> </ul>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	Controleert de voorraad op kwaliteit en houdbaarheid, analyseert het verloop van producten en ingrediënten en stelt tekorten vast, zodat behoefte aan grondstoffen kan worden vastgesteld.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	Maakt bij de bestelling gebruik van de bestelmethode die in zijn bedrijf gebruikelijk zijn en vult bestellijsten volledig en nauwkeurig in, zodat voor de leveranciers duidelijk is welke producten en in welke hoeveelheden deze producten geleverd moeten worden.	

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

<b>Omschrijving</b>	De Leidinggevende keuken neemt de geleverde bestellingen in ontvangst, nadat hij de ingrediënten en producten eerst heeft gecontroleerd aan de hand van een controle- of ontvangstlijst voor ingrediënten en producten. Hij rapporteert, afhankelijk van de formule van het bedrijf, eventuele afwijkingen aan de geleverde ingrediënten en producten aan de ondernemer, reclameert bij de leverancier en handelt eventuele retourzendingen af.		
<b>Gewenst resultaat</b>	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.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"><li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li></ul>	Controleert de 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"><li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li><li>K: klachtenprocedures</li><li>K: producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li><li>K: wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP</li><li>V: Nederlands: lezen</li><li>V: Nederlands: schrijven</li><li>V: Nederlands: taalverzorging</li><li>V: rekenen: getallen</li><li>V: rekenen: meten en meetkunde</li></ul>
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"><li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li><li>Werken conform voorgeschreven procedures</li></ul>	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.	

<b>Kerntaak 2 Beheert de keukenvoorraden</b>			
<b>2.3 werkproces: Slaat de geleverde producten op</b>			
<b>Omschrijving</b>	De Leidinggevende keuken transporteert de in ontvangst genomen ingrediënten en producten. Hij controleert de bewaarcondities in het magazijn of de koelruimte. Hij pakt de ingrediënten en producten uit of om en plaatst ze op de daarvoor bestemde plek.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De bewaarcondities zijn gecontroleerd. De ingrediënten en producten zijn uit- of omgepakt, getransporteerd naar het magazijn of de koelruimte en daar opgeslagen.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Goed zorgdragen voor materialen en middelen</li> </ul>	Pakt de ingrediënten en producten uit of om en plaatst de ingrediënten en producten in het magazijn of in de koelruimte, waarbij hij rekening houdt met de bewaarcondities van de ingrediënten en producten en deze bewaarcondities in de opslagruimtes controleert, zodat derving voorkomen wordt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>K: wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, FiFo en HACCP</li> <li>V: Engels: lezen</li> <li>V: rekenen: getallen</li> <li>V: rekenen: verbanden</li> </ul>
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	Hanteert bij het opslaan van ingrediënten en producten het principe van 'first in, first out', is alert op de bewaarcondities in de opslagruimtes voor het betreffende product of ingrediënt en werkt conform de eisen van HACCP.	

<b>Kerntaak 2 Beheert de keukenvoorraden</b>			
<b>2.4 werkproces: Controleert producten en voert keukenadministratie uit</b>			
<b>Omschrijving</b>	De Leidinggevende keuken registreert de voor de bedrijfsvoering relevante gegevens over de inkoop, de ontvangst, de opslag en het gebruik van ingrediënten, producten en andere artikelen. Hij voert de daarbij behorende calculaties uit. Hij controleert regelmatig de opgeslagen ingrediënten, producten en andere artikelen op kwaliteit.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De ingrediënten en producten zijn gecontroleerd op hoeveelheid, kwaliteit en houdbaarheid, waardoor derving en stagnatie in het productieproces worden voorkomen. Gegevens zijn geregistreerd voor de bedrijfsvoering en bijbehorende calculaties zijn uitgevoerd. De administratie met betrekking tot de voorraad is bijgehouden.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	Controleert de opgeslagen ingrediënten en producten nauwkeurig op kwaliteit en uiterlijke houdbaarheidsdatum en constateert snel afwijkingen in de kwaliteit van producten zodat derving en stagnatie in het productieproces worden voorkomen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>K: wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP</li> <li>V: Engels: schrijven</li> <li>V: Nederlands: lezen</li> <li>V: Nederlands: schrijven</li> <li>V: Nederlands: taalverzorging</li> <li>V: rekenen: getallen</li> <li>V: rekenen: meten en meetkunde</li> <li>V: rekenen: verbanden</li> </ul>
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informatie genereren uit gegevens</li> </ul>	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"> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>Werken conform voorgescreven procedures</li> </ul>	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 Leidinggevende keuken

Kerntaak 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		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	x				x						x									
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 Leidinggevende keuken**

<b>Kerntaak 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken</b>			
<b>3.1 werkproces: Ontwikkelt nieuwe recepten en garnituren</b>			
<b>Omschrijving</b>	De Leidinggevende keuken ontwikkelt 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.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Nieuwe recepten en garnituren zijn ontwikkeld, geëvalueerd en eventueel aangepast. De recepten zijn beschreven en vastgelegd in het receptensysteem.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	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"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: diëten en/of specifieke wensen vanuit een bepaalde geloofs- of levensovertuiging</li> <li>K: gerechten m.b.t. bijvoorbeeld smaakkenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur en stevigheid</li> <li>K: producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>K: trends en ontwikkelingen op het gebied van gerechtbereiding</li> <li>V: Engels: schrijven</li> <li>V: Nederlands: lezen</li> <li>V: Nederlands: schrijven</li> <li>V: Nederlands: taalverzorging</li> <li>V: rekenen: getallen</li> </ul>
Creëren en innoveren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verandering zoeken en introduceren</li> <li>Vernieuwend en creatief handelen</li> </ul>	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"> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	Legt de aangepaste recepten, volgens voorgeschreven procedure, vast in het receptensysteem, zodat deze op een later moment ook beschikbaar zijn.	

<b>Kerntaak 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken</b>			
<b>3.1 werkproces: Ontwikkelt nieuwe recepten en garnituren</b>			
			<ul style="list-style-type: none"><li>• V: rekenen: meten en meetkunde</li><li>• V: rekenen: verbanden</li><li>• V: rekenen: verhoudingen</li></ul>

			<ul style="list-style-type: none"><li>• V: rekenen: meten en meetkunde</li><li>• V: rekenen: verbanden</li><li>• V: rekenen: verhoudingen</li></ul>
--	--	--	---



<b>Kerntaak 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken</b>			
<b>3.2 werkproces: Voert menu-engineering uit</b>			
<b>Omschrijving</b>	De Leidinggevende keuken voert berekeningen uit met betrekking tot de foodcost, verkoopprijs en brutowinst van de gerechten. Hij analyseert de beschikbare informatie en bepaalt welke gerechten op de kaart het beste aansluiten op de wensen van de gasten en bijdragen aan de brutowinst van het bedrijf. Hij besluit indien nodig tot wijziging van de kaart.		
<b>Gewenst resultaat</b>	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.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Beslissen en activiteiten initiëren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beslissingen nemen</li> </ul>	Maakt bewuste keuzen, zodat hij een voorstel kan doen voor (wijziging van) de gerechten op de menukaart.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: diëten en/of specifieke wensen vanuit een bepaalde geloofs- of levensovertuiging</li> <li>K: marketingstrategieën</li> <li>K: menu-engineering</li> <li>V: rekenen: getallen</li> <li>V: rekenen: verbanden</li> </ul>
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informatie genereren uit gegevens</li> <li>Conclusies trekken</li> </ul>	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"> <li>Financieel bewustzijn tonen</li> <li>Kostenbewust handelen</li> </ul>	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.	

**Kerntaak 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken****3.4 werkproces: Stelt de menukaart op**

<b>Omschrijving</b>	De Leidinggevende keuken verzamelt de voorstellen voor de samenstelling van menu's en gerechten. Hij overlegt met anderen en beslist over de plaats van de gerechten op de kaart. Hij overlegt ook met de gastronom/sommelier of met de maître d'hôtel om de wijnkaart af te stemmen op de menukaart.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Ideeën voor de samenstelling van menu's en gerechten zijn verzameld. Er is overleg gevoerd met anderen en er is een beslissing gemaakt over de plaats van de gerechten op de kaart. Er is afgestemd met de gastronom/sommelier of met de maître d'hôtel over de wijnkaart in combinatie met de menukaart.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Beslissen en activiteiten initiëren	<ul style="list-style-type: none"><li>Beslissingen nemen</li></ul>	Doet, op basis van een bewuste keuze, een aantal duidelijke voorstellen voor de samenstelling en vormgeving van de kaart, zodat er een inhoudelijk en technisch verzorgde menukaart opgesteld wordt.	<ul style="list-style-type: none"><li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li><li>K: assortimentsgroepen</li><li>K: gerechten m.b.t. bijvoorbeeld smaakenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur en stevigheid</li><li>K: het opstellen van menuraamwerken</li><li>V: Nederlands: gesprekken voeren</li><li>V: Nederlands: lezen</li><li>V: Nederlands: schrijven</li><li>V: Nederlands: taalverzorging</li><li>V: rekenen: getallen</li></ul>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"><li>Afstemmen</li><li>Anderen raadplegen en betrekken</li></ul>	Raadpleegt anderen, vraagt hun naar meningen en ideeën over de menukaart en overlegt daarbij regelmatig met betrokkenen, zodat hij de menukaart samen kan stellen.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"><li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li></ul>	Gebruikt zijn kennis over gerechten, producten en smaakprofielen om te komen tot een voorstel voor gerechten die op de menukaart worden opgenomen.	

**Kerntaak 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken****3.5 werkproces: Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten**

<b>Omschrijving</b>	De Leidinggevende keuken doet voorstellen voor verbetering van de efficiency van de keuken en de beheersing van de kosten van de keuken. Hij ziet toe op doelmatig gebruik van grondstoffen, apparatuur, tijd en energie. Hij analyseert productieprocessen en herkent knelpunten. Hij draagt suggesties aan voor nieuwe werkmethoden die de efficiency verbeteren of de kosten beheersen of onderneemt hiertoe zelf initiatieven.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Productieprocessen zijn geanalyseerd en er is gekeken of doelmatig gebruik gemaakt wordt van grondstoffen, apparatuur, tijd en energie. Knelpunten in het productieproces zijn ontdekt. De Leidinggevende keuken heeft suggesties aangedragen voor de verbetering van de efficiency en de beheersing van de kosten.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Beslissen en activiteiten initiëren	<ul style="list-style-type: none"><li>Op eigen initiatief handelen</li></ul>	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"><li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li><li>K: kwaliteitseisen</li><li>K: werkzaamheden in de keuken</li></ul>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"><li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li></ul>	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"><li>Kostenbewust handelen</li></ul>	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, 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**

<b>Omschrijving</b>	De Leidinggevende keuken analyseert, borgt en bevordert de kwaliteit van gerechten en werkzaamheden. Hij stelt richtlijnen op voor de verbetering van de kwaliteit van het werk en doet voorstellen voor de aanschaf van nieuw keukenmaterieel.		
<b>Gewenst resultaat</b>	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.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Beslissen en activiteiten initiëren	<ul style="list-style-type: none"><li>Op eigen initiatief handelen</li></ul>	Neemt zelf het initiatief, en probeert binnen de eigen bevoegdheden actie te ondernemen om de kwaliteit te bevorderen.	<ul style="list-style-type: none"><li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li><li>K: kwaliteitseisen</li><li>K: werkzaamheden in de keuken</li><li>V: Engels: schrijven</li></ul>
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"><li>Conclusies trekken</li><li>Oplossingen voor problemen bedenken</li></ul>	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"><li>Verandering zoeken en introduceren</li></ul>	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"><li>Kwaliteits- en productiviteitsnormen formuleren</li></ul>	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 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit

## Proces-competentie-matrix Leidinggevende keuken

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		Beoordelen en activiteiten initieren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwach- tingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
4.1	Maakt een afdelingsplan	x				x					x	x						x			
4.2	Maakt een plan voor personeelsplanning en -ontwikkeling										x						x				
4.3	Maakt analyses voor begrotingen en doet voorstellen										x			x							
4.4	Zorgt voor inkoop van materialen en middelen													x						x	
4.5	Bewaakt budgetten		x								x			x						x	
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		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 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															
4.10	Motiveert en stimuleert samenwerking in het team			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					x					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 Leidinggevende keuken**

<b>Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit</b>			
<b>4.1 werkproces: Maakt een afdelingsplan</b>			
<b>Omschrijving</b>	De Leidinggevende keuken stelt een afdelingsplan op aan de hand van het ondernemingsplan. Hij signaleert ontwikkelingen in de horecabranche en in de omgeving van het bedrijf en gaat na welke gevolgen deze ontwikkelingen voor de werkzaamheden van zijn keuken kunnen hebben. Hij beschrijft in het plan aan welke doelstellingen de keuken moet voldoen, welke werkzaamheden (of activiteiten) daarvoor uitgevoerd moeten worden en aan welke eisen deze werkzaamheden moeten voldoen. Hij besteedt hierbij aandacht aan werkwijzen, werkmethoden en het gebruik van hulpmiddelen. Hij stemt het afdelingsplan af met de ondernemer/het management.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Een afdelingsplan waarin realistische en operationele doelstellingen, werkzaamheden en eisen waaraan werkzaamheden moeten voldoen, staan beschreven. Het afdelingsplan is afgestemd op het ondernemingsplan en op ontwikkelingen in de horecabranche en in de omgeving van het bedrijf. Het afdelingsplan is afgestemd met het management en waar nodig bijgesteld.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Beslissen en activiteiten initiëren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beslissingen nemen</li> </ul>	Neemt duidelijke beslissingen voor zijn team ten aanzien van de te behalen doelstellingen en uit te voeren activiteiten, zodat deze in het afdelingsplan kunnen worden opgenomen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: bedrijfsplan of ondernemingsplan</li> <li>K: de horecabranche</li> <li>K: een afdelings- en activiteitenplan</li> <li>V: Nederlands: lezen</li> <li>V: Nederlands: schrijven</li> <li>V: Nederlands: taalverzorging</li> </ul>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Afstemmen</li> <li>Anderen raadplegen en betrekken</li> </ul>	Legt plannen en ideeën voor aan de ondernemer en stemt tijdig met het management af over eventuele aanpassingen van het afdelingsplan of activiteitenplan naar aanleiding van ontwikkelingen in de horecabranche, zodat het afdelingsplan kan worden vastgesteld.	
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Correct formuleren</li> <li>Nauwkeurig en volledig rapporteren</li> <li>Structuur aanbrengen</li> </ul>	Schrijft een volledig, nauwkeurig en logisch gestructureerd afdelingsplan waarbij hij correcte spelling en grammatica hanteert.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	Vertaalt het bedrijfsplan of ondernemingsplan naar operationele doelen en activiteiten door abstractievermogens te tonen, zodat een afdelingsplan kan worden opgesteld.	
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Doelen en prioriteiten stellen</li> <li>Activiteiten plannen</li> <li>Tijd indelen</li> <li>Mensen en middelen organiseren</li> </ul>	Bepaalt prioriteiten in de activiteiten voor het behalen van de operationele doelen, stemt de activiteiten op elkaar af, stelt het aantal medewerkers en middelen vast die nodig zijn om de activiteiten uit te voeren en houdt bij het plannen rekening met huidige mogelijkheden en omstandigheden, zodat een realistisch afdelingsplan wordt opgesteld.	

**Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit****4.1 werkproces: Maakt een afdelingsplan**

Ondernemend en commercieel handelen	<ul style="list-style-type: none"><li>• De markt en de spelers daarin kennen</li><li>• Kansen en mogelijkheden benutten</li></ul>	Volgt de ontwikkelingen in de horecabranche en in de omgeving van het bedrijf, onderkent kansen en bedreigingen voor de afdeling, vertaalt deze in concrete activiteiten en verwerkt dit in het afdelingsplan.	
-------------------------------------	---	--	--



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

<b>Omschrijving</b>	De Leidinggevende keuken maakt op basis van het afdelingsplan een inschatting van de benodigde inzet aan personeel (forecast), bepaalt de kwalitatieve en kwantitatieve personeelsbehoefte voor de activiteiten van de afdeling en beschrijft dit in de personeelsplanning.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Een personeelsplanning waarin de benodigde inzet van personeel op korte en lange termijn voor bepaalde activiteiten (kwalitatief en kwantitatief) staat beschreven.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"><li>Nauwkeurig en volledig rapporteren</li><li>Structuur aanbrengen</li></ul>	Schrijft een volledig, nauwkeurig en logisch gestructureerd plan voor personeelsplanning en -ontwikkeling, waarin voor bepaalde activiteiten de benodigde inzet van personeel staat beschreven.	<ul style="list-style-type: none"><li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li><li>K: cao-bepalingen van de branche</li><li>K: personeelsbeleid</li><li>V: Nederlands: lezen</li><li>V: Nederlands: schrijven</li><li>V: Nederlands: taalverzorging</li></ul>
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"><li>Mensen en middelen organiseren</li></ul>	Stelt aan de hand van het afdelingsplan de kwalitatieve en kwantitatieve personeelsbehoefte op korte en lange termijn vast, houdt hierbij rekening met de aanwezige capaciteit en stelt op basis hiervan een personeelsplanning op.	

<b>Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit</b>			
<b>4.3 werkproces: Maakt analyses voor begrotingen en doet voorstellen</b>			
<b>Omschrijving</b>	De Leidinggevende keuken voert kostenberekeningen uit van activiteiten van de afdeling. Hij rapporteert de uitkomst van de analyses aan de ondernemer of het management en doet voorstellen voor (het aanpassen van) budgetten.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Er zijn analyses en evaluaties van de omzet van de afdeling gemaakt en kostenberekeningen van producten, diensten, activiteiten zijn uitgevoerd. Analyses zijn gerapporteerd aan de ondernemer of het management en er zijn voorstellen gedaan over budgetten.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nauwkeurig en volledig rapporteren</li> </ul>	Stelt volledige en nauwkeurige rapportages op van de analyses van de omzet voor het management.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: analysemethoden</li> <li>K: omzet- en kostenberekeningen</li> <li>V: Nederlands: lezen</li> <li>V: Nederlands: schrijven</li> <li>V: Nederlands: taalverzorging</li> </ul>
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informatie genereren uit gegevens</li> <li>Oplossingen voor problemen bedenken</li> </ul>	Analyseert de omzet van de afdeling, maakt hiervoor kostenberekeningen en doet op basis hiervan realistische voorstellen voor budgetten aan het management.	

**Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit****4.4 werkproces: Zorgt voor inkoop van materialen en middelen**

<b>Omschrijving</b>	De Leidinggevende keuken stelt behoeften en tekorten aan materialen en middelen vast ten behoeve van de uitvoering van de werkzaamheden. Hij selecteert leveranciers, vraagt offertes aan en beoordeelt ontvangen offertes en daarbij behorende leveringscondities. Hij bestelt binnen de bestaande budgettrichtlijnen materialen en middelen. Hij controleert geleverde artikelen op afwijkingen in bestellingen en neemt zo nodig contact op met de leverancier.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Behoeften en tekorten aan materialen en middelen zijn vastgesteld, bestellijsten zijn ingevuld en er zijn inkoopspecificaties gemaakt. Offertes en leveringscondities zijn aangevraagd, ontvangen en beoordeeld. Er zijn leveranciers geselecteerd. Geleverde materialen en middelen zijn gecontroleerd op afwijkingen in de bestelling en er is waar nodig contact opgenomen met de betreffende leverancier.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"><li>• Informatie genereren uit gegevens</li><li>• Conclusies trekken</li></ul>	Analyseert de ontvangen offertes en bijbehorende leveringscondities op een goede prijs-kwaliteitverhouding, zodat de meest geschikte leverancier geselecteerd wordt.	<ul style="list-style-type: none"><li>• * K = kennis van ; V = vaardig in</li><li>• K: bestelprocedures</li><li>• K: inkoop, voorraadbeheer en administratie</li><li>• K: materialen en middelen voor het bewaken van de voorraad, bestellen, ontvangen en opslaan van artikelen</li><li>• V: Nederlands: lezen</li><li>• V: Nederlands: schrijven</li><li>• V: Nederlands: taalverzorging</li></ul>
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Werken conform voorgeschreven procedures</li></ul>	Vult bestellijsten volledig en nauwkeurig in, zodat voor de leveranciers duidelijk is welke producten en in welke hoeveelheden deze producten geleverd moeten worden, plaatst bestelling, controleert de geleverde materialen en middelen en reclameert, bij afwijkingen aan bestelde materialen en middelen bij de leverancier, volgens de in het bedrijf gebruikelijke procedure.	

<b>Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit</b>			
<b>4.5 werkproces: Bewaakt budgetten</b>			
<b>Omschrijving</b>	De Leidinggevende keuken bewaakt de beschikbaar gestelde budgetten voor de keuken en vermijdt budgetoverschrijdingen. Daartoe vergelijkt hij de toegestane kosten met de werkelijk gemaakte kosten van de activiteiten. Hij verklaart eventuele verschillen, doet een voorstel om kosten te besparen en bespreekt dit met de ondernemer/het management en/of spreekt indien nodig mensen aan op afwijkingen. Hij voert de financiële administratie uit of delegeert deze aan een andere afdeling. Zelf houdt hij zicht op deze zaken door regelmatige controle op basis van overzichten en rapportages.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Budgetten zijn bewaakt, waardoor budgetoverschrijdingen zijn vermeden en eventuele verschillen zijn verklaard. Er zijn maatregelen genomen ter beperking van de kosten. Financiële administratieve processen zijn uitgevoerd of gedelegeerd. Op basis van overzichten en rapportages zijn controles uitgevoerd.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Instructies en aanwijzingen geven</li> <li>Functioneren van mensen controleren</li> </ul>	Spreekt medewerkers aan op afwijkingen van de afspraken/uitgaven die zijn overeengekomen, zodat de budgetten niet (dreigen te) worden overschreden. Tevens delegeert hij indien nodig de financiële administratie en controleert deze op basis van overzichten en rapportages.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: budgettering</li> <li>K: financiële administratie en registratie</li> <li>K: relevante richtlijnen/voorschriften op het gebied van financiële administratie en registratie</li> <li>V: Nederlands: lezen</li> <li>V: Nederlands: schrijven</li> <li>V: Nederlands: taalverzorging</li> </ul>
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nauwkeurig en volledig rapporteren</li> </ul>	Zorgt voor een volledige en nauwkeurige financiële administratie en verwerkt en registreert hiervoor alle benodigde gegevens accuraat.	
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informatie genereren uit gegevens</li> <li>Conclusies trekken</li> <li>Oplossingen voor problemen bedenken</li> </ul>	Analyseert de overzichten en rapportages om budgetten te kunnen bewaken, verklaart verschillen tussen toegestane en werkelijke kosten en bedenkt haalbare maatregelen om overschrijdingen of afwijkingen te beperken of te herstellen.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	Neemt bij het voeren van de financiële administratie de voorgeschreven procedures en wettelijke richtlijnen in acht.	

<b>Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit</b>			
<b>4.6 werkproces: Werft en selecteert nieuwe medewerkers</b>			
<b>Omschrijving</b>	De Leidinggevende keuken draagt bij aan werving en selectie van nieuwe medewerkers. Hij voert selectiegesprekken met kandidaten om te bepalen of de kandidaten geschikt zijn voor de afdeling en de functie. Hij selecteert kandidaten en doet voorstellen aan de ondernemer of het management om hen aan te stellen.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Selectiegesprekken zijn gevoerd. Nieuwe medewerkers, hulp- en/of vakantiekrachten zijn geselecteerd en er zijn voorstellen gedaan om hen aan te stellen.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Afstemmen</li> </ul>	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: cao-bepalingen van de branche</li> <li>K: personeelsmanagement</li> <li>K: selectieprocedure</li> <li>K: werving, selectie en aanname van personeel</li> <li>V: Nederlands: gesprekken voeren</li> <li>V: Nederlands: luisteren</li> <li>V: Nederlands: spreken</li> </ul>
Presenteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Duidelijk uitleggen en toelichten</li> <li>Op de toehoorder(s) / toeschouwer(s) inspelen</li> </ul>	Communiqueert open en eerlijk tijdens het selectiegesprek en communiceert 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"> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	Neemt bij het werven en selecteren relevante wet- en regelgeving en de in het bedrijf gebruikelijke procedure in acht.	
Beslissen en activiteiten initiëren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beslissingen nemen</li> </ul>	Bepaalt binnen de gestelde kaders en op basis van relevante gegevens of nieuw personeel, hulp- en/of vakantiekrachten geschikt zijn voor de functie en doet een voorstel aan het management over eventuele aanstelling.	

## Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit

### 4.7 werkproces: Voert functionerings- en beoordelingsgesprekken

<b>Omschrijving</b>	De Leidinggevende keuken voert 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. Hij stelt samen met de medewerkers een persoonlijk ontwikkelplan op dat is afgestemd op de mogelijkheden van het bedrijf. Mede aan de hand van de beoordelingsgesprekken adviseert hij de manager/ondernemer over functieverandering, beloning of de beëindiging van de dienstbetrekking van medewerkers. Hij verwerkt resultaten van de functionerings- en beoordelingsgesprekken in de personeelsdossiers.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Er zijn functionerings- en beoordelingsgesprekken gevoerd met werknemers. Opleidings- en ontwikkelingsbehoeften en -mogelijkheden van de (lerende) medewerker zijn gesignaleerd en suggesties en ideeën zijn aangedragen. Een persoonlijk ontwikkelplan is samengesteld en resultaten zijn verwerkt in het personeelsdossier. Er is een advies verstrekt aanzien van verandering in functie of beloning.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Functioneren van mensen controleren</li> <li>Richting geven</li> </ul>	Besprekt 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"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: bedrijfsprocedure en de wettelijke richtlijnen m.b.t. personeelsbeleid</li> <li>K: cao-bepalingen van de branche</li> <li>K: functionerings- en beoordelingsgesprekken</li> <li>V: feedback geven</li> <li>V: Nederlands: gesprekken voeren</li> <li>V: Nederlands: luisteren</li> <li>V: Nederlands: spreken</li> <li>V: toepassen van coachingsvaardigheden</li> </ul>
Begeleiden	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coachen</li> <li>Motiveren</li> <li>Anderen ontwikkelen</li> </ul>	Geeft (lerende) medewerkers heldere en constructieve feedback over hun functioneren, herkent en erkent ontwikkelingsbehoeften, besprekt ontwikkelingsmogelijkheden, biedt indien nodig middelen en materialen aan ter ondersteuning hiervan en motiveert de medewerker zijn doelen te bereiken en uitdagingen aan te gaan.	
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conclusies trekken</li> </ul>	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 dit kan verwerken in het personeelsdossier.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	Neemt bij het voeren van functionerings- en beoordelingsgesprekken de bedrijfsprocedure en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het personeelsbeleid in acht.	

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

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

<b>Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit</b>			
<b>4.8 werkproces: Plant en verdeelt de werkzaamheden</b>			
<b>Omschrijving</b>	De Leidinggevende keuken plant en verdeelt de werkzaamheden. Hij maakt een operationele planning voor de inzet van personeel en maakt een werkrooster. Hij houdt hierbij rekening met de capaciteit en kwaliteiten van de medewerkers. Hij past deze planning wanneer nodig aan. Hij kent verantwoordelijkheden en bevoegdheden toe aan het personeel. Hij houdt hierbij rekening met relevante richtlijnen en bedrijfsvoorschriften.		
<b>Gewenst resultaat</b>	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.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Taken delegeren</li> <li>• Anderen bevoegdheden en verantwoordelijkheden geven</li> <li>• Diversiteit benutten</li> <li>• Richting geven</li> </ul>	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"> <li>• * K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>• K: capaciteitsberekeningen en prognoses</li> <li>• K: relevante bedrijfsvoorschriften</li> <li>• V: leidinggeven en aansturen</li> <li>• V: Nederlands: lezen</li> <li>• V: Nederlands: schrijven</li> <li>• V: Nederlands: taalverzorging</li> </ul>
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Activiteiten plannen</li> <li>• Tijd indelen</li> <li>• Mensen en middelen organiseren</li> </ul>	Stelt prioriteiten in de werkzaamheden en bepaalt welke werkzaamheden wanneer uitgevoerd moeten worden, hoeveel medewerkers en middelen hiervoor nodig zijn en stelt op basis van deze informatie planningen en werkroosters op.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>• Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	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.	



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

<b>Omschrijving</b>	De Leidinggevende keuken informeert en instrueert (lerende) medewerkers voorafgaand en tijdens de werkzaamheden over de te verrichten taken, de prioriteiten en de te behalen resultaten. Hij motiveert, stimuleert en geeft feedback aan (lerende) medewerkers met betrekking tot hun werk en hun handelen, draagt oplossingen en verbeterpunten aan en stuurt aan op het behalen van persoonlijke doelstellingen. Hij stemt de hoeveelheid en wijze van begeleiding af op de ontwikkeling van de werknemers. Hij introduceert (lerende) medewerkers en invalkrachten en maakt hen wegwijs in de processen en procedures binnen de organisatie.		
<b>Gewenst resultaat</b>	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.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"><li>Instructies en aanwijzingen geven</li><li>Uitoefenen van gezag</li><li>Functioneren van mensen controleren</li></ul>	Introduceert nieuwe (lerende) medewerkers in de organisatie en maakt hen wegwijs in de processen en procedures binnen het horecabedrijf, geeft hen met overtuiging duidelijke aanwijzingen, instructies en/of opdrachten, zodat zij weten wat er van hen verwacht wordt en controleert of zij de werkzaamheden uitvoeren volgens de gemaakte afspraken en richtlijnen en spreekt hen indien nodig hierop aan.	<ul style="list-style-type: none"><li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li><li>K: inwerkprocedures</li><li>V: leidinggeven en aansturen</li><li>V: Nederlands: lezen</li><li>V: Nederlands: schrijven</li><li>V: Nederlands: taalverzorging</li><li>V: oplossen van problemen</li><li>V: toepassen van coachingsvaardigheden</li><li>V: toepassen van instructievaardigheden</li><li>V: toepassen van sociale vaardigheden</li></ul>
Begeleiden	<ul style="list-style-type: none"><li>Coachen</li><li>Motiveren</li></ul>	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"><li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li></ul>	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**

<b>Omschrijving</b>	De Leidinggevende keuken besteedt aandacht aan het bevorderen van een goede verstandhouding tussen de medewerkers en leidinggevende en bespreekt zaken die het functioneren en de harmonie in het team verstoren. Hij levert een bijdrage aan het voorkomen en terugdringen van ziekteverzuim.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Zaken die het functioneren binnen het team verstoren zijn besproken. Er is bemiddeld bij conflicten. Er is een positieve verstandhouding binnen het team en medewerkers zijn gemotiveerd. Er is proactief op het voorkomen en terugdringen van ziekteverzuim gestuurd.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Begeleiden	<ul style="list-style-type: none"><li>• Coachen</li><li>• Motiveren</li></ul>	Stuurt proactief aan op het voorkomen en terugdringen van het ziekteverzuim en stimuleert een goede samenwerking in het team, waarbij hij medewerkers motiveert hun best te doen, doelen te bereiken, uitdagingen aan te gaan, kritisch naar zichzelf te kijken en moeilijkheden te overwinnen.	<ul style="list-style-type: none"><li>• * K = kennis van ; V = vaardig in</li><li>• K: relevante bedrijfsvoorschriften</li><li>• K: verzuimbegeleiding</li><li>• V: feedback geven</li><li>• V: leidinggeven en aansturen</li></ul>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bevorderen van de teamgeest</li></ul>	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"><li>• V: Nederlands: lezen</li><li>• V: Nederlands: schrijven</li><li>• V: Nederlands: taalverzorging</li><li>• V: toepassen van coachingsvaardigheden</li><li>• V: toepassen van didactische vaardigheden</li></ul>

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

<b>Omschrijving</b>	De Leidinggevende keuken bewaakt en evalueert de operationele werkzaamheden van het team. Hij controleert en/of beoordeelt of de werkzaamheden tot het gewenste kwaliteitsniveau leiden en of de werkzaamheden worden uitgevoerd volgens werkafspraken en/of verlopen conform planning. Bij mogelijke problemen en/of stagnatie in de werkzaamheden van het team, of indien hij verbetermogelijkheden signaleert, draagt hij oplossingen of verbeterpunten aan voor zijn team. Daarnaast ziet hij erop toe dat er op de werkvloer wordt gewerkt volgens de relevante wetgeving.		
<b>Gewenst resultaat</b>	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.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Instructies en aanwijzingen geven</li><li>• Functioneren van mensen controleren</li></ul>	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"><li>• * K = kennis van ; V = vaardig in</li><li>• K: de Arbowet</li><li>• K: kwaliteitsniveaus en -procedures</li><li>• V: leidinggeven en aansturen</li></ul>
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"><li>• Informatie genereren uit gegevens</li><li>• Oplossingen voor problemen bedenken</li></ul>	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"><li>• Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken</li></ul>	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

<b>Omschrijving</b>	De Leidinggevende keuken organiseert periodiek werkoverleg met de medewerkers in zijn team. Tijdens dit overleg informeert hij de medewerkers over het centrale beleid en vestigingsbeleid. Hij bespreekt veranderingen in het werk, de actuele zaken, evaluaties van werkzaamheden en de knelpunten. Hij legt de afspraken vast en bewaakt de naleving van deze afspraken.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De medewerkers zijn geïnformeerd over het centrale beleid en het vestigingsbeleid. Veranderingen in het werk, de actuele zaken en knelpunten zijn besproken. Afspraken zijn vastgelegd en worden nageleefd.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Afstemmen</li> <li>Anderen raadplegen en betrekken</li> <li>Proactief informeren</li> </ul>	Overlegt regelmatig met medewerkers over de werkzaamheden van het team en eventuele knelpunten en maakt melding van belangrijke zaken, stimuleert anderen om hun opvattingen en ideeën in te brengen, zodat medewerkers goed geïnformeerd zijn en afspraken gemaakt kunnen worden over de uitvoering van gemeenschappelijke taken.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: afsprakenlijst</li> <li>K: overlegvormen</li> <li>K: rapportagevormen</li> <li>V: Nederlands: gesprekken voeren</li> <li>V: Nederlands: lezen</li> <li>V: Nederlands: luisteren</li> <li>V: Nederlands: schrijven</li> <li>V: Nederlands: spreken</li> <li>V: Nederlands: taalverzorging</li> </ul>
Presenteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Duidelijk uitleggen en toelichten</li> <li>Op de toehoorder(s) / toeschouwer(s) inspelen</li> </ul>	Informeert medewerkers op een begrijpelijke en correcte manier over het centrale en vestigingsbeleid, waarbij hij zijn communicatie afstemt op de medewerkers en geeft antwoord op vragen van medewerkers, zodat de medewerkers goed geïnformeerd en betrokken zijn.	
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Correct formuleren</li> <li>Nauwkeurig en volledig rapporteren</li> </ul>	Stelt volledige en nauwkeurige verslagen van werkoverleggen op waarin afspraken zijn vastgelegd en correcte spelling en grammatica is gehanteerd.	
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voortgang bewaken</li> </ul>	Bewaakt dat afspraken worden nagekomen, zodat vertragingen in het werk worden voorkomen.	
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Richting geven</li> </ul>	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.	

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

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