



## Landelijke Kwalificaties MBO

# Kok

Crebonummer:	22177, 90760, 95420, 95101, 95102
Sector:	Horeca, Instellingskeuken en Catering
Branche:	Hotel-/restaurantbedrijven, (weg)restaurants, eetcafés, cateringbedrijven, vergader-/congrescentra en instellingskeukens.
Opleidingsdomein:	Horeca en bakkerij
Geldig vanaf:	1 augustus 2012

# Inhoudsopgave

<b>Inleiding</b>	3
<b>Deel A: Beeld van de beroepengroep</b>	4
<b>Deel B: De kwalificaties</b>	10
1 Inleiding	10
2 Algemene informatie	10
2.1 Colofon	10
2.2 Formele vereisten	11
2.3 Typering Beroepengroep	12
2.4 Loopbaanperspectief	13
2.5 Trends en innovaties	14
3 Overzicht van het kwalificatiedossier	16
4 Beschrijving van de kwalificaties	18
4.1 Kok	
4.2 Zelfstandig werkend kok	
4.3 Gespecialiseerd kok	
4.4 Leidinggevende keuken	
5 Beschrijving van de kerntaken	28
5.1 Kerntaak 1: Bereidt gerechten	
5.2 Kerntaak 2: Beheert de keukenvoorraden	
5.3 Kerntaak 3: Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken	
5.4 Kerntaak 4: Geeft leiding en voert beheerstaken uit	
6 Totaal overzicht proces-competentie-matrices	35
6.1 Proces-competentie-matrix Kerntaak 1: Bereidt gerechten	36
6.2 Proces-competentie-matrix Kerntaak 2: Beheert de keukenvoorraden	38
6.3 Proces-competentie-matrix Kerntaak 3: Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken	39
6.4 Proces-competentie-matrix Kerntaak 4: Geeft leiding en voert beheerstaken uit	41
<b>Deel C: Uitwerking van de kwalificaties</b>	44
1 Inleiding	44
2 Kwalificaties	44
2.1 Kok	45
2.2 Zelfstandig werkend kok	59
2.3 Gespecialiseerd kok	87
2.4 Leidinggevende keuken	122
3 Certificeerbare eenheden	163
<b>Deel D: Verantwoording</b>	164
1 Inleiding	164
2 Proces- en inhoudsinformatie	165
2.1 Betrokkenen	165
2.2 Verwantschap	166
2.3 Vertaling beroepscompetentieprofielen in kwalificatiedossier	167
2.4 Nederlands, rekenen en moderne vreemde talen	170
2.5 Discussiepunten	174
2.6 Wijzigingen ten opzichte van de voorgaande versie	175
3 Ontwikkel- en onderhoudsperspectief	176

## Inleiding

Voor u ligt het kwalificatiedossier Kok. Dit dossier bestaat uit een aantal onderdelen.

In deel A wordt voor alle geïnteresseerden een korte omschrijving gegeven van de beroepengroep en de taken die de beroepsbeoefenaar zoal uitvoert en de competenties die hij/zij daarbij nodig heeft.

In deel B, de kwalificaties, worden op hoofdlijnen de diploma-eisen beschreven. Deze eisen geven samen weer wat de gediplomeerde moet kunnen als hij/zij op de arbeidsmarkt start.

In deel C wordt een uitwerking gegeven aan hetgeen in deel B is gesteld. Deel C is zowel inhoudelijk als methodologisch aan deel B gekoppeld, er is een één op één relatie tussen respectievelijk de kerntaken, de procescompetentie-matrices en de daarin opgenomen werkprocessen, de certificeerbare eenheden met deze entiteiten in deel C.

In deel D wordt verantwoording afgelegd over de totstandkoming van dit kwalificatiedossier. Ook vindt u hier de verwijzingen naar het voor dit dossier relevante bronnenmateriaal.

## Deel A: Beeld van de beroepengroep

### Kok

#### Waar werk je als Kok?

Als Kok kun je werken in de horeca of in een instellingskeuken. Je kunt in de opleiding kiezen voor de uitstroom Kok, Zelfstandig werkend kok, Gespecialiseerd kok en Leidinggevende keuken.

#### Wat voor werk doe je als Kok?

Als Kok voer je voorbereidende, productie- en afrondende werkzaamheden uit in de keuken. Je plant de dagelijkse werkzaamheden, bereidt gerechten en werkt ze af voor de uitgifte aan de gasten. Hierbij houd je rekening met hun wensen en verwachtingen. Daarnaast zorg je ervoor dat de werkomgeving netjes en schoon is, zodat bereidingen op hygiënische wijze verlopen. Ook hoort de bevoorrading en het bij ontvangst controleren van de producten bij jouw werk.



#### *De Kok aan het werk*

Als Zelfstandig werkend kok bereid je gerechten en componenten, maar ben je ook in staat om rekening te houden met specifieke wensen van gasten (zoals bijvoorbeeld diëten). Wanneer je in de keuken van een instelling werkt wordt er meestal gesproken over gasten, cliënten of patiënten. Waar verderop in het dossier over gasten gesproken wordt, kan voor zorginstellingen ook cliënten of patiënten gelezen worden.

Je voert naast de bovenstaande werkzaamheden een aantal ondersteunende werkzaamheden uit, zoals het beheren van de keukenvoorraad, meedenken over de gerechten op de menukaart en het constant verbeteren van de kwaliteit van het werk. Ook voer je als Zelfstandig werkend kok werkzaamheden uit op het gebied van voorraadbeheer en ondersteunende werkzaamheden, zoals het bevorderen van de efficiency en kostenbeheersing. Daarnaast help je nieuwe en/of lerende medewerkers bij het uitvoeren van hun werkzaamheden. Als Zelfstandig

werkend kok maak je zelf een planning voor de uitvoering van deze werkzaamheden en je voert deze ook zelfstandig uit. Uiteraard word je vaak bijgestaan door collega's en hulpkrachten.



*De Zelfstandig werkend kok kan werken in de keuken van een restaurant of instelling.*

Als Gespecialiseerd kok werk je in een keuken die in verschillende delen (parties) is opgedeeld. Je bereidt bijzondere, creatieve of luxe gerechten. Naast deze creatieve, uitvoerende werkzaamheden coördineer en organiseer je de werkzaamheden binnen de verschillende onderdelen -de parties- van de keuken. Je bewaakt de kwaliteit van de gemaakte gerechten of onderdelen daarvan en zorgt ervoor dat deze aan de verwachtingen van de gasten voldoen. Je bent ook verantwoordelijk voor het inkopen van ingrediënten en producten en het verwerken daarvan. Een andere taak die je uitvoert is het samenstellen en vormgeven van de menukaart. Je functioneert op hoog niveau en werkt zo efficiënt mogelijk. Binnen deze taken werk je in nauwe samenwerking met je leidinggevende. Tot slot help jij ook nieuwe en/of lerende medewerkers en geef je leiding aan de medewerkers binnen jouw afdeling/partie.



*De Gespecialiseerd kok aan het werk*

Als Leidinggevende keuken heb je naast uitvoerende werkzaamheden in de keuken, zoals het bereiden van maaltijden, ook leidinggevende taken. Je bent verantwoordelijk voor de uitvoering van alle werkzaamheden in een keuken. Dit houdt in dat je diverse plannen maakt en de uitvoering ervan bewaakt. Tevens stel je begrotingen samen en draag je zorg voor het bewaken van de toegekende budgetten. Ook coördineer en organiseer je de uitvoering van de werkzaamheden in de keuken. Je verdeelt taken onder medewerkers en bewaakt de voortgang. Ook houd je rekening met de wettelijke regels en voorschriften voor de werkzaamheden in de keuken. Daarnaast zorg je voor de inkoop van producten en goederen. Uiteraard werk je als Leidinggevende keuken mee in de uitvoering van dagelijkse werkzaamheden. Je werkt daarbij nauw samen met andere koks. Je zorgt voor het opstellen van menukaarten, menuplanningen en voor het uitvoeren van bijbehorende calculaties.



*De Leidinggevende keuken aan het werk*

### **Waar ben je goed in als Kok?**

Als Kok ben je goed in het werken in een team en je bent in staat om werkprocessen en (je eigen) werkzaamheden goed te plannen. Jij gaat voor resultaat en vindt het belangrijk om je werkzaamheden goed uit te voeren. Je bent gastgericht en daarom houd je graag rekening met de wensen van de gasten.. Ook werk je nauwkeurig en hygiënisch. Je bent stressbestendig, bereid om je extra in te zetten als het druk is en vindt het niet erg om op wisselende tijden te werken. Het is belangrijk dat je er plezier in hebt om steeds te werken aan het vergroten van je eigen vakbekwaamheid, aan de verbetering en vernieuwing van het werkproces, het assortiment en de bereidingswijzen in de keuken.

Naast dat je als Zelfstandig werkend kok, Gespecialiseerd kok en Leidinggevende keuken bovengenoemde eigenschappen hebt, ben je ook iemand die kan creëren en ontwikkelen, die altijd het overzicht heeft, die kan delegeren, controleren en corrigeren. Jij kunt nieuwe en/of lerende medewerkers begeleiden, aansturen en hen uitleggen wat er van hen wordt verwacht.

Ook 'organiseren' is een kenmerk van jou als Gespecialiseerd kok en Leidinggevende keuken. Daarnaast is commercieel inzicht belangrijk, je wilt namelijk bijdragen aan een goede omzet van het bedrijf.

Om als Kok te werken is het gewenst binding te hebben met de branche waarin je gaat werken. Tot slot: een kenmerk van de taken van de Kok is dat ze heel verschillend zijn en ook vaak tegelijkertijd worden uitgevoerd. Het is belangrijk dat je de taken en werkzaamheden zelfstandig of in teamverband kunt uitvoeren.

### **Kenwerk-kwalificatiedossiers**

De kwalificaties Kok, Zelfstandig werkend kok, Gespecialiseerd kok en Leidinggevende keuken maken deel uit van de Kenwerk-kwalificatiedossiers (*schema november 2010*).



Assistent bakker Niveau 1 (90640)		Horeca- assistent Niveau 1 (90660)		Arbeidsmarkt Gekwalificeerd assistent Niveau 1 (90440)	
NIVEAU 1	Brood en Banket Niveau 2 (94220) • Brood- en banketbakker (94221) • Banketbakker (94222)	Medewerker bediening / café-bar Niveau 2 (94140) • Gastheer/-vrouw (94140)	Kok Niveau 2 (90760) • Kok (90760)	Fastservice Niveau 2 (94190) • Medewerker fastservice (94190)	Sport- en bewegingsbegeleider Niveau 2 (95300) • Sport- en bewegingsbegeleider (95300)
NIVEAU 2					
NIVEAU 3	Brood en Banket Niveau 3 (94230) • Allround broodbakker (94231) • Allround banketbakker (94232) • Allround brood- en banketbakker (94233)	Medewerker bediening / café-bar Niveau 3 (94150) • Bartender (94151) • Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw (94153)	Kok Niveau 3 (95420) • Zelfstandig werkend kok (95420)	Fastservice Niveau 3 (94200) • Te Medewerker fastservice (94200)	Sport- en bewegingsbegeleider Niveau 3 (94120) • Leisure & hospitality host (94120)
NIVEAU 4					
NIVEAU 4	Brood en Banket Niveau 4 (94240) • Patisier (94241) • Leidinggevende ambachtelijke bakkerij (94242)	Ondernemer horeca/ bakkerij Niveau 4 (90300) • Manager/ondernemer café/bar (90301) • Manager/ondernemer fastservice (90302) • Manager/ondernemer horeca (90303) • Ondernemer bakkerij (90304)	Medewerker bediening / café-bar Niveau 4 (94160) • Leidinggevende bediening (94161) • Gastronomieel sommelier (94163)	Kok Niveau 4 (95100) • Gespecialiseerd kok (95101) • Leidinggevende keukens (95102)	Fastservice Niveau 4 (95430) • Catering-beheerder/manager (95431) • Manager/bedrijfsleider fastservice (95432)





## Deel B: De kwalificaties

### 1. Inleiding

Voor u ligt Deel B van het kwalificatiedossier Kok. In dit deel worden op hoofdlijnen de diploma-eisen beschreven voor:

- *Kok*
- *Zelfstandig werkend kok*
- *Gespecialiseerd kok*
- *Leidinggevende keuken*

### 2. Algemene informatie

#### 2.1 Colofon

Onder regie van	Kenwerk
Ontwikkeld door	Kenwerk, team Arbeidsmarkt en beroepsontwikkeling, in samenwerking met vertegenwoordigers van de branche en het middelbaar beroepsonderwijs.
Verantwoording	Vastgesteld door: Bestuur Kenwerk op advies van de Paritaire Commissie Horeca, Instellingskeuken en Catering (HIC) Op: 15-12-2010 Te: Zoetermeer

## 2.2 Formele vereisten

Diploma(s)	Kok - 2 Zelfstandig werkend kok - 3 Gespecialiseerd kok - 4 Leidinggevende keuken - 4
In- en doorstroomrechten	Voor instroom- en doorstroomrechten worden de wettelijke bepalingen aangehouden zoals vermeld in: <ul style="list-style-type: none"> <li>• de Doorstroomregeling VMBO-Beroepsonderwijs (ministerie van OCW, 2003)</li> <li>• WEB: Wet educatie en beroepsonderwijs (Staatsblad 501, 31 oktober 1995)</li> <li>• WHW: Wet op het hoger onderwijs en wetenschappelijk onderzoek, stb. 1992, 593)</li> </ul>
Certificeerbare eenheden	Nee  Wanneer een beroepsbeoefenaar als zelfstandig ondernemer wil starten moet hij/zij zich bekwamen in het ondernemerschap. Dit kan via een kwalificatie die (mede) gericht is op ondernemerschap. Het kan ook via aanvullende scholing, bijvoorbeeld door het behalen van de certificeerbare eenheid Ondernemerschap. Deze is opgenomen in het kwalificatiedossier Ondernemer detailhandel. Meer informatie is te vinden op de website <a href="http://www.kwalificatiesmbo.nl">www.kwalificatiesmbo.nl</a> .
Wettelijke beroepsvereisten	Nee
Branche vereisten	Nee
Nederlands en rekenen	In overeenstemming met de wet Referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen zijn de voor het mbo vastgestelde referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen van toepassing. De toewijzing van referentieniveaus aan mbo-opleidingen is als volgt: <ul style="list-style-type: none"> <li>• het referentieniveau 2F is van toepassing op kwalificaties op niveaus 1, 2 en 3.</li> <li>• het referentieniveau 3F is van toepassing op kwalificaties op niveau 4.</li> </ul>
Loopbaan en burgerschap	Onlosmakelijk met dit kwalificatiedossier is het document 'Kwalificatie-eisen loopbaan en burgerschap in het mbo' verbonden. Dit document is gepubliceerd op <a href="http://www.kwalificatiesmbo.nl">www.kwalificatiesmbo.nl</a> .
Bron- en referentiedocumenten	In dit kwalificatiedossier is gebruik gemaakt van het referentiekader Nederlandse taal en rekenen en het Europees Referentiekader voor moderne vreemde talen. Beide zijn te vinden op <a href="http://www.kwalificatiesmbo.nl">www.kwalificatiesmbo.nl</a> .  De volgende brondocumenten vormen de basis voor dit dossier: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beroepscompetentieprofiel Chef de partie (24-09-2009)</li> <li>• Beroepscompetentieprofiel Chef kok/Sous chef (24-09-2009)</li> <li>• BCP Instellingskok (22-10-2008)</li> <li>• BCP Kok (24-09-2009)</li> </ul>

## 2.3 Typering beroepengroep

De Kok, Zelfstandig werkend kok, Gespecialiseerd kok en Leidinggevende keuken werken in de keukens van een hotel/restaurant, restaurant, eetcafé, cateringbedrijf, vergader-/congrescentrum, ziekenhuis, verpleeghuis of woon- en zorgcentrum. In horecabedrijven wordt gesproken over gasten en in zorginstellingen wordt er vaak gesproken over gasten, cliënten of patiënten.

De Kok plant de dagelijkse werkzaamheden, bereidt gerechten en werkt gerechten af voor de uitgifte. Hij zorgt er ook voor dat de werkomgeving ordelijk en schoon is, zodat bereidingen op hygiënische wijze verlopen. De Kok zorgt ervoor dat benodigde ingrediënten en producten voorradig zijn door ingrediënten en producten in te kopen en de geleverde ingrediënten en producten bij ontvangst te controleren en op te slaan. De taken en werkzaamheden van de Kok zijn divers en ze worden veelal tegelijkertijd uitgevoerd. Hij kan deze taken en werkzaamheden zelfstandig of in teamverband uitvoeren. De Kok is teamgericht. Hij is in staat om de werkprocessen en werkzaamheden efficiënt en effectief in te delen. Hij kan verschillende werkprocessen tegelijkertijd uitvoeren en aansturen. Hij stuurt de kwaliteit en het resultaat van eigen werkzaamheden, indien nodig, bij.

De Zelfstandig werkend kok stelt zelf een planning op voor de uitvoering van zijn werkzaamheden en voert de werkzaamheden zelfstandig uit. De Zelfstandig werkend kok wordt veelal bijgestaan door collega's en hulpkrachten die, soms op verschillende plaatsen (parties), de bereidingswerkzaamheden uitvoeren. Hij moet dan ook goed kunnen plannen, organiseren, begeleiden en controleren. Hij houdt bij de bereiding en afwerking van gerechten en componenten rekening met de (dieet)wensen en verwachtingen van gasten. Tevens voert de Zelfstandig werkend kok een aantal ondersteunende en beheersmatige werkzaamheden uit, zoals het meedenken en meehelpen bij de ontwikkeling en uitvoering van menukaarten, het bevorderen van de efficiency en kostenbeheersing en het begeleiden van (lerende) medewerkers op een uitvoerend niveau, ter ondersteuning van de leidinggevende.

De Gespecialiseerd kok werkt in keukens die opgedeeld zijn in meerdere parties. Hij bereidt bijzondere, creatieve en luxe gerechten en componenten in de koude keuken, warme keuken of patisseriekeuken. Daarnaast coördineert en stuurt hij ook werkprocessen binnen zijn partie aan. De Gespecialiseerd kok stimuleert samenwerking binnen en tussen de verschillende parties, coacht (lerende) medewerkers en bewaakt de kwaliteit van de geproduceerde producten. De Gespecialiseerd kok is verantwoordelijk voor de werkzaamheden in de partie(s) en legt daarover verantwoording af bij zijn leidinggevende.

De Leidinggevende keuken geeft leiding aan de keuken van een (hotel/)restaurant, vergader-/congrescentrum en instellingen. Hij is verantwoordelijk voor de uitvoering van werkzaamheden in de keuken. Hij is de schakel tussen de medewerkers van de keuken en de manager/ondernemer. Hij waarborgt de kwaliteit en voortgang van werkzaamheden in de keuken. Hij is derhalve verantwoordelijk voor onder meer de tevredenheid van de gasten/klanten, voor het behalen van de beleidsdoelen, voor het naleven van de wettelijke en bedrijfsvoorschriften en voor een goede werksfeer. De Leidinggevende keuken zorgt voor de samenstelling van menukaarten en menuplanningen.

De essentiële beroepshouding voor het beroep van Kok, Zelfstandig werkend kok, Gespecialiseerd kok en Leidinggevende keuken kan worden samengevat als: teamgerichtheid, kunnen plannen, corrigeren en organiseren en servicegerichtheid. Hij is tevens bewegingsvaardig als noodzakelijke voorwaarde voor het uitvoeren van zijn taken. De Zelfstandig werkend Kok, Gespecialiseerd kok en Leidinggevende keuken kunnen kostenbewust handelen en vertonen commercieel gedrag. Voor het werk van de Gespecialiseerd kok en Leidinggevende keuken is een commerciële, interpersoonlijke en operationele beroepshouding en persoonlijke effectiviteit nodig.

## 2.4 Loopbaanperspectief

De Kok kan zich op basis van ervaring en scholing ontwikkelen tot Zelfstandig werkend kok.

De Zelfstandig werkend kok kan werken in de keuken horecabedrijf of zorginstelling. Hij kan zich binnen de horeca op de arbeidsmarkt ontwikkelen tot Leidinggevende keuken, Gespecialiseerd kok, of Souschef/ Chef kok. Binnen zorginstellingen kan hij zich ontwikkelen tot bijvoorbeeld teamleider of hoofd keuken. Binnen het onderwijs kan hij doorstromen naar de opleiding Gespecialiseerd kok of Leidinggevende keuken.

De Gespecialiseerd Kok kan op de arbeidsmarkt horizontaal doorstromen naar Leidinggevende keuken of andersom. In zijn loopbaan kan hij doorgroeien naar chefkok, bedrijfsleider of ondernemer/manager van een horecabedrijf. Binnen het onderwijs kunnen de Gespecialiseerd kok en de Leidinggevende keuken doorstromen naar de opleiding Manager/ondernemer horeca of naar een hbo-opleiding, zoals het Hoger hotelonderwijs of bijvoorbeeld een Associate Degree-opleiding, bijvoorbeeld Instructeur Consumptieve Techniek of International Hospitality Management.

## 2.5 Trends en innovaties

Hieronder worden enkele, voor de in dit kwalificatiedossier beschreven beroepen relevante ontwikkelingen beschreven. Het gaat hierbij om ontwikkelingen op de arbeidsmarkt en de beroepspraktijkvorming, ontwikkelingen in wetgeving en overheidsregulering en ontwikkelingen in de beroepsuitoefening zelf (b.v. technologische veranderingen of marktontwikkelingen in de sector). Deze ontwikkelingen worden beschreven om instellingen daarmee de mogelijkheid te bieden in de opleiding al rekening te houden met toekomstige veranderingen in de beroepsuitoefening.

Arbeidsmarkt en beroepspraktijkvorming	<p>Bedrijfschap Horeca &amp; Catering verwacht een verdere daling van de werkgelegenheid in de horeca. Toch komen met name de restaurant- en fastservicesector in de praktijk moeilijk aan goed personeel. Om kwaliteit en service binnen de horeca te kunnen waarborgen is het van belang dat de branche over goed geschoolde medewerkers beschikt en deze weet te behouden. Blijven investeren in het imago van de horeca blijft dus belangrijk (Bedrijfschap Horeca en Catering, 2010).</p> <p>De arbeidsmarktperspectieven voor de kwalificaties (zelfstandig werkend) kok zijn goed; voor gespecialiseerd kok/dieetkok ruim voldoende. Van leidinggevende keuken zijn geen gegevens beschikbaar (Kenwerk, 2010). Buiten de horeca is er ook een arbeidsmarkt beschikbaar, denk bijvoorbeeld aan de instellingskok.</p> <p>De vooruitzichten op leerplaatsen voor de kwalificaties (zelfstandig werkend) kok op niveau 2 en 3 worden als goed beoordeeld. Voor leidinggevende keuken en gespecialiseerd kok/dieetkok zijn de vooruitzichten gevarieerd. Van gering en voldoende in de regio noordwest tot goed in de regio's noord, middenwest en zuidwest (Kenwerk, 2010).</p> <p>Meer informatie over opleidingen en de aansluiting tussen beroepsonderwijs en de arbeidsmarkt is te vinden in de publicatie 'Rapportage arbeidsmarkt- en onderwijsinformatie' die Kenwerk jaarlijks oplevert. De publicatie voor 2010-2011 is vanaf november 2010 te downloaden via <a href="http://www.kenwerk.nl">www.kenwerk.nl</a>. Eerdere publicaties zijn hier ook beschikbaar.</p>
Wetgeving en regelgeving	<p>Belangrijke ontwikkelingen op het gebied van wetgeving en regelgeving:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beleid gericht op decentralisatie en deregulering;</li> <li>• meer ruimte voor individuele ontplooiing en voor vergroting van de eigen verantwoordelijkheid;</li> <li>• wetgeving in de horeca gericht op stroomlijning en uniformering;</li> <li>• noodzaak van strengere sancties bij het niet naleven van de wettelijke regels;</li> <li>• toename in de toepassing van de Wet productaansprakelijkheid;</li> <li>• Europese wetgeving op het gebied van voedselveiligheid en op het gebied van arbeidsomstandigheden;</li> <li>• wijziging van de arbowet (sinds 1 juli 2005), zodat branches en bedrijven meer vrijheid hebben gekregen bij de aanpak van knelpunten in de arbeidsomstandigheden. Ze zijn door de nieuwe wet in staat gesteld om de arbeidsomstandigheden verder te verbeteren en om de arbozorg in de bedrijven op maat te ontwikkelen;</li> <li>• verandering in de structuur van de Europese hygiëneregelgeving.</li> </ul> <p>De ontwikkelingen op het gebied van wet- en regelgeving hebben gevolgen voor de bedrijfsvoering van horecabedrijven in het algemeen en de werkkuitvoering in de horecakeukens in het bijzonder. De bepalingen over veiligheid, over hygiëne – met name de levensmiddelenhygiëne –, en over milieuzorg zijn bepalend voor het werken in professionele keukens. Daarbij wordt gedacht aan de werkhouding, de kwaliteit van bereidingen (productaansprakelijkheid) en de kwaliteit van het omgaan met veiligheid, hygiëne en milieuzorg. De leiding van de keuken in de persoon van de</p>



	<p>Leidinggevende keuken is verantwoordelijk voor de naleving van deze bepalingen, dus hij (de leiding) draagt er zorg voor dat medewerkers veilig, hygiënisch en milieuvriendelijk hun werkzaamheden uitvoeren.</p>
Ontwikkelingen in de beroepsuitoefening	<p>Ontwikkelingen in de beroepsuitoefening die van invloed zijn op het beroep van kok:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• een toename van specifieke doelgroepen met specifieke wensen;</li> <li>• een kritischer en mondiger wordende horecaconsument;</li> <li>• een toename van de behoefte aan maatwerk en een persoonlijke benadering;</li> <li>• de consument die hogere eisen stelt aan kwaliteit van producten en diensten;</li> <li>• een toegenomen gezondheidsbewustzijn van de horecaconsument;</li> <li>• een groeiende vraag naar tijdbesparende producten en diensten;</li> <li>• toenemende automatisering van keukenapparatuur;</li> <li>• rationalisatie van bedrijfsprocessen in keukens voor gebruik van geautomatiseerde pakketten;</li> <li>• toenemend gebruik van internet in de keuken;</li> <li>• de schaalvergroting van instellingen;</li> <li>• het ontkoppeld of gekoppeld koken;</li> <li>• de introductie van nieuwe producten en bereidingen (inspelen op nieuwe ontwikkelingen zoals de komst van convenienceproducten);</li> <li>• de veranderingen in samenstelling van maaltijden, menu's, menukaarten en menuplanning;</li> <li>• een breder aanbod van het assortiment van horecaproducten;</li> <li>• toename van frontcooking.</li> </ul> <p>De geschetste ontwikkelingen hebben natuurlijk invloed op het beroep van Kok. De Kok zal meer dan voorheen rekening moeten houden met de toegenomen specifieke wensen van gasten en de hoge eisen die de moderne horecaconsument aan veiligheid en kwaliteit van producten en diensten stelt. Meer dan ooit zal de Kok gespitst zijn op kwaliteit en veiligheid en op het leveren van maatwerk.</p> <p>De gastvrijheid en gastheerschap worden steeds belangrijker in het beroep van de Kok. Hij heeft contact met de gasten en collega's uit verschillende disciplines. Dit vraagt communicatieve en sociale vaardigheden.</p> <p>De moderne Kok kan door de internationale ontwikkelingen niet volstaan met regionale en nationale kooktradities. Hij zal zich moeten voegen naar trends die van buiten op hem afkomen. Hij moet nu kiezen uit een breed aanbod van grondstoffen en producten met een sterk internationaal karakter of met een hoog technologisch karakter. Dit alles stelt hoge eisen aan de vakkennis en technische vaardigheid van de moderne Kok.</p> <p>De Kok zal, rekening houdend met de geschetste veranderingen, zich moeten blijven ontwikkelen en aanpassen aan veranderende omstandigheden.</p>

### 3. Overzicht van het kwalificatiedossier

Een kwalificatiedossier kan een of meerdere kwalificaties bevatten. Met behulp van onderstaande matrix wordt, door te markeren welke kerntaken en werkprocessen de verschillende kwalificaties gemeen hebben, duidelijk gemaakt waar de verwantschap tussen de verschillende kwalificaties zich bevindt en waar kwalificaties van elkaar verschillen.

Indien een dossier slechts 1 kwalificatie bevat, wordt in deze matrix alleen het overzicht gegeven van de kerntaken en werkprocessen die bij deze kwalificatie horen.

#### Legenda:

K1: Kok

K2: Zelfstandig werkend kok

K3: Gespecialiseerd kok

K4: Leidinggevende keuken

			Kwalificatie			
Kerntaak	Werkproces		K1	K2	K3	K4
Kerntaak 1: Bereidt gerechten						
	1.1	Plant zijn werkzaamheden		x	x	x
	1.2	Maakt de mise en place	x	x	x	x
	1.3	Past recepten aan	x	x	x	x
	1.4	Bereidt gerechten en componenten	x	x	x	x
	1.5	Werkt gerechten voor de uitgifte af	x	x	x	x
	1.6	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon	x	x	x	x
	1.7	Verricht onderhoud aan keukeninventaris	x	x	x	x
	1.8	Delegeert en bewaakt werkzaamheden		x	x	x
Kerntaak 2: Beheert de keukenvoorraden						
	2.1	Bestelt benodigde producten	x	x	x	x
	2.2	Ontvangt en controleert geleverde producten	x	x	x	x
	2.3	Slaat de geleverde producten op	x	x	x	x
	2.4	Controleert producten en voert keukenadministratie uit	x	x	x	x
Kerntaak 3: Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken						
	3.1	Ontwikkelt nieuwe recepten en garnituren		x	x	x
	3.2	Voert menu-engineering uit		x	x	x
	3.3	Draagt ideeën aan voor de samenstelling van menu's en gerechten			x	
	3.4	Stelt de menukaart op				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
	3.7	Signaleert en beoordeelt trends en ontwikkelingen			x	

Kerntaak	Werkproces	Kwalificatie			
		K1	K2	K3	K4
<b>Kerntaak 4: Geeft leiding en voert beheerstaken uit</b>					
	4.1	Maakt een afdelingsplan			x
	4.2	Maakt een plan voor personeelsplanning en -ontwikkeling			x
	4.3	Maakt analyses voor begrotingen en doet voorstellen			x
	4.4	Zorgt voor inkoop van materialen en middelen			x
	4.5	Bewaakt budgetten			x
	4.6	Werft en selecteert nieuwe medewerkers	x	x	x
	4.7	Voert functionerings- en beoordelingsgesprekken	x	x	x
	4.8	Plant en verdeelt de werkzaamheden		x	x
	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
	4.12	Voert werkoverleg		x	x
	4.13	Rapporteert aan de ondernemer			x

## 4. Beschrijving van de kwalificaties

In dit hoofdstuk worden de verschillende kwalificaties van dit kwalificatiedossier nader omschreven.

De kwalificaties welke deel uit maken van dit dossier zijn:

- *Kok*
- *Zelfstandig werkend kok*
- *Gespecialiseerd kok*
- *Leidinggevende keuken*

## 4.1 Kok

### Algemene informatie

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

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



## 4.2 Zelfstandig werkend kok

### Algemene informatie

Context van de kwalificatie	De Zelfstandig werkend kok verricht zijn werkzaamheden in keukens van hotel/restaurants, restaurants, eetcafés, cateringbedrijven, vergader- /congrescentra of in de centrale keuken van een zorginstelling, zoals een ziekenhuis, verpleeghuis of woon- en zorgcentrum.
Typerende beroepshouding	<p>Typerend voor de beroepshouding van de Zelfstandig werkend kok is dat hij in staat is om op samenwerking aan te sturen (teamgerichtheid).</p> <p>De Zelfstandig werkend kok moet daarnaast werkprocessen en werkzaamheden efficiënt en effectief indelen en eventueel werkprocessen van hulpkrachten op basis van eigen planning of opgegeven bestellingen in te delen (plannen). Hij is in staat de kwaliteit en het resultaat van eigen werkzaamheden en eventueel die van hulpkrachten te begeleiden en controleren en, indien nodig, bij te sturen (corrigeren) en tevens verschillende werkprocessen tegelijkertijd uit te voeren en aan te sturen en zorg te dragen voor aanpassing van het werktempo daarop (organiseren).</p> <p>De Zelfstandig werkend kok stelt de gast centraal en laat de producten aansluiten bij de specifieke (dieet)wensen van de gast, binnen de kaders van de bedrijfs- of instellingsformule, en ziet erop toe dat hulpkrachten dit ook doen (servicegerichtheid). De Zelfstandig werkend kok dient creatief en innovatief met specifieke (dieet)wensen om te gaan, zodat de smaak en kwaliteitsbeleving van gerechten of componenten op peil blijft.</p> <p>De Zelfstandig werkend kok handelt kostenbewust ook bij de inkoop van ingrediënten, producten en andere artikelen (commercieel gedrag).</p> <p>De Zelfstandig werkend kok kan verantwoordelijk en effectief werken. Hij houdt zich aan procedures, afspraken en protocollen om het ontstaan van voedselveiligheidsrisico's te voorkomen die schadelijke gevolgen kunnen hebben voor gasten (bijvoorbeeld hygiëncode). Hij is zich bewust van risico's op persoonlijk letsel en het letsel van anderen door fysiek belastende werkomstandigheden en volgt de veiligheidsvoorschriften en richtlijnen (bijvoorbeeld ARBO) nauwkeurig op.</p> <p>Naast het bovenstaande is het tevens van belang dat de Zelfstandig werkend kok beschikt over enige coachingsvaardigheden en kan luisteren, om de (lerende) medewerkers op de werkvloer optimaal en persoonsgericht te kunnen begeleiden.</p> <p>Tot slot dient hij bewegingsvaardig te zijn: hij is gericht op het op peil houden van een goede bewegingsvaardigheid, als noodzakelijke voorwaarde voor het uitvoeren van zijn taken in het kader van het proces van maaltijdverstrekking.</p>
Niveau van de beroepsuitoefening	Niveau 3
Rol en verantwoordelijkheden	<p>De Zelfstandig werkend kok werkt, afhankelijk van de bedrijfsformule, alleen of in een team. Soms maakt hij gebruik van één of meer hulpkracht(en). In die gevallen heeft hij een begeleidende en een bewakende rol. Hij is dan verantwoordelijk voor de uitvoering en de resultaten van de werkzaamheden van de hulpkracht(en).</p> <p>Daarnaast heeft de Zelfstandig werkend kok een vaktechnisch corrigerende/ begeleidende/ instruerende/ aansturende/ adviserende rol. Dit in verband met de begeleiding van (lerende) medewerkers op een uitvoerend niveau.</p> <p>De Zelfstandig werkend kok vervult voorts een planningsrol en een uitvoerende rol. Hij draagt, afhankelijk van de formule van het bedrijf, zelf de verantwoordelijkheid voor de uitgevoerde werkzaamheden en voor de resultaten daarvan. Ook heeft hij, wederom afhankelijk van de bedrijfsformule, een informatieve rol naar de gasten toe.</p>

	Hij heeft een informatieve rol naar gasten toe, maar ook met andere disciplines. communiceert hij over de te bereiden of de bereide producten. De Zelfstandig werkend kok legt verantwoording af bij de direct leidinggevende van het bedrijf.
Complexiteit	<p>De Zelfstandig werkend kok past deels routinematige en in het bedrijf geldende standaardprocedures toe. De complexiteit van het beroep van Zelfstandig werkend kok is echter hoog. Immers, de uit te voeren taken en de werkzaamheden die daarbij horen, zijn veel en divers en ze worden veelal naast elkaar uitgevoerd.</p> <p>Het beroep is om een andere reden ook complex. Kenmerkend voor dit beroep is het voorkomen van een grote variatie aan opdrachten en specifieke wensen van gasten. Door het dienstverlenende karakter van het bedrijf of instelling waar het beroep wordt uitgeoefend, moet bij het uitoefenen ervan niet alleen rekening worden gehouden met de wensen van de gast, er moet ook op worden ingespeeld. Het probleem daarbij is dat de wensen en de opdrachten van de gasten niet alleen velerlei, veelsoortig en vaak individueel van aard zijn, maar ook onvoorspelbaar.</p> <p>Een derde factor die bepalend is voor de hoge mate van complexiteit van het beroep, hangt samen met de veelheid aan voorschriften waarmee bij het uitvoeren van werkzaamheden rekening moet worden gehouden. Hierbij wordt gedacht aan voorschriften van de overheid op het gebied van (voedsel)veiligheid, arbeidsomstandigheden, HACCP en milieuzorg. Maar ook kan worden gedacht aan de eisen die voortkomen uit de bedrijfsformule. Hij zal daarvoor meer aangepaste procedures en vaak creatieve oplossingen moeten gebruiken. Fouten in de uitvoering en het verkeerd toepassen van procedures, afspraken en protocollen kunnen ernstige gevolgen hebben voor de voedselveiligheid, en dus gezondheidsrisico voor gasten opleveren.</p> <p>De Zelfstandig werkend kok kan bij ontstane problemen niet volstaan met het toepassen van routinematige en standaardprocedures. Hij zal daarvoor meer aangepaste procedures en vaak creatieve oplossingen moeten gebruiken.</p> <p>De Zelfstandig werkend kok heeft specialistische kennis en vaardigheden nodig voor de uitoefening van zijn beroep.</p> <p>Soms komt het voor dat de Zelfstandig werkend kok in contact is met internationale gasten die hij een toelichting moet geven op het menu. Daarnaast komt het ook voor dat hij werkzaam is in een internationale context waar de voertaal in de keuken Engels is. Ook zal hij in staat moeten zijn om eenvoudige instructies in het Engels te lezen. Het niveau voor Engels dat de Zelfstandig werkend kok moet beheersen is weergegeven in paragraaf 2.4 van deel D.</p>
Wettelijke beroepsvereisten	Nee
Branche vereisten	Nee
Nederlands en rekenen	In overeenstemming met de wet Referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen zijn de voor het mbo vastgestelde referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen van toepassing. Voor deze kwalificatie zijn het referentieniveau Nederlands en het referentieniveau rekenen vastgesteld op 2F. De beroepseisen ten aanzien van Nederlands en rekenen zijn beschreven in deel C van dit dossier.
Moderne vreemde talen	De beroepseisen ten aanzien van een (moderne) vreemde taal (of talen) zijn beschreven in deel C van dit dossier. Het betreft Engels.

## 4.3 Gespecialiseerd kok

### Algemene informatie

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

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

	<p>Het beroepsspecifieke niveau voor Nederlands en Rekenen wijkt af van het generieke niveau. De beroepsspecifieke niveaus zijn weergegeven in paragraaf 2.4 van deel D.</p> <p>Soms komt het voor dat de Gespecialiseerd kok in contact is met internationale gasten die hij een toelichting moet geven op het menu. Daarnaast komt het ook voor dat hij werkzaam is in een internationale context waar de voertaal in de keuken Engels is. Ook zal hij in staat moeten zijn om eenvoudige instructies in het Engels te lezen. Het niveau voor Engels dat de Gespecialiseerd kok moet beheersen is weergegeven in paragraaf 2.4 van deel D.</p>
Wettelijke beroepsvereisten	Nee
Branche vereisten	Nee
Nederlands en rekenen	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.
Moderne vreemde talen	<p>Voor deze kwalificatie zijn de volgende eisen voor beheersing van het Engels van toepassing:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• het ERK-niveau B1 is van toepassing op de vaardigheden lezen en luisteren.</li> <li>• het ERK-niveau A2 is van toepassing op de vaardigheden gesprekken voeren, spreken en schrijven.</li> </ul> <p>De beroepseisen ten aanzien van een (moderne) vreemde taal (of talen) zijn beschreven in deel C van dit dossier. Het betreft Engels.</p>

## 4.4 Leidinggevende keuken

### Algemene informatie

Context van de kwalificatie	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.
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>



	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.
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 rekenen	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.
Moderne vreemde talen	<p>Voor deze kwalificatie zijn de volgende eisen voor beheersing van het Engels van toepassing:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• het ERK-niveau B1 is van toepassing op de vaardigheden lezen en luisteren.</li> <li>• het ERK-niveau A2 is van toepassing op de vaardigheden gesprekken voeren, spreken en schrijven.</li> </ul> <p>De beroepseisen ten aanzien van een (moderne) vreemde taal (of talen) zijn beschreven in deel C van dit dossier. Het betreft Engels.</p>

## 5. Beschrijving van de kerntaken

In dit hoofdstuk zijn de verschillende kerntaken in dit kwalificatiedossier beschreven.

### 5.1 Kerntaak 1: Bereidt gerechten

Kerntaak 1 Bereidt gerechten	Werkprocessen bij kerntaak 1																
<p>Beschrijving kerntaak:</p> <p>Voordat de Zelfstandig werkend kok, Gespecialiseerd kok of Leidinggevende keuken met het bereidingsproces begint, plant hij 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. Hij stemt de planning af met zijn leidinggevende en stelt zo nodig de planning bij.</p> <p>De Kok zet de benodigde keukenapparatuur en -gereedschap 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.</p> <p>De Kok voert berekeningen uit en maakt een (standaard)recept geschikt voor een kleiner of groter aantal personen of voor een specifiek dieet. De Zelfstandig werkend kok, Gespecialiseerd kok of Leidinggevende keuken vervangt eventueel ingrediënten in het (standaard)recept. De Kok legt het aangepaste recept indien nodig vast in het receptensysteem.</p> <p>De Kok bereidt gerechten en componenten volgens recept en op basis van de planning. De Gespecialiseerd kok bereidt daarnaast ook (bijzondere, creatieve en luxe) horecapatisserieproducten. De Kok 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 verschillende kookwerkzaamheden op elkaar af te stemmen. De Gespecialiseerd kok bereidt ook gerechten en componenten volgens recept en/of eigen creatie.</p> <p>De Kok voert à-la-minutekookwerkzaamheden 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 en indien nodig op juiste diëten en aantallen. Hij communiceert met de bediening of indien nodig met collega's van andere disciplines binnen het bedrijf over de te leveren service en over de kenmerken van de gerechten. De Zelfstandig werkend kok of Leidinggevende keuken heeft daarnaast afhankelijk van de bedrijfsformule informatief contact met gasten.</p> <p>De Kok maakt de eigen werkruimtes schoon en ordelijk. Hij maakt gebruikte apparatuur, materiaal en gereedschap schoon, reinigt en desinfecteert ze eventueel en maakt ze droog/laat ze drogen. Hij controleert de schoongemaakte en gereinigde apparaten, materialen en de gereedschappen op gebreken en bergt ze daarna op in een schone en droge omgeving. Hij voert keukenafval af. De Gespecialiseerd kok gaat na of de partie weer gebruiksklaar is.</p> <p>De Kok verricht eenvoudig onderhoud aan het keukenmaterieel, inventaris en apparatuur. Hij controleert het keukenmaterieel op het</p>	<table> <tr> <td>1.1</td><td>Plant zijn werkzaamheden</td></tr> <tr> <td>1.2</td><td>Maakt de mise en place</td></tr> <tr> <td>1.3</td><td>Past recepten aan</td></tr> <tr> <td>1.4</td><td>Bereidt gerechten en componenten</td></tr> <tr> <td>1.5</td><td>Werkt gerechten voor de uitgifte af</td></tr> <tr> <td>1.6</td><td>Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon</td></tr> <tr> <td>1.7</td><td>Verricht onderhoud aan keukeninventaris</td></tr> <tr> <td>1.8</td><td>Delegeert en bewaakt werkzaamheden</td></tr> </table>	1.1	Plant zijn werkzaamheden	1.2	Maakt de mise en place	1.3	Past recepten aan	1.4	Bereidt gerechten en componenten	1.5	Werkt gerechten voor de uitgifte af	1.6	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon	1.7	Verricht onderhoud aan keukeninventaris	1.8	Delegeert en bewaakt werkzaamheden
1.1	Plant zijn werkzaamheden																
1.2	Maakt de mise en place																
1.3	Past recepten aan																
1.4	Bereidt gerechten en componenten																
1.5	Werkt gerechten voor de uitgifte af																
1.6	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon																
1.7	Verricht onderhoud aan keukeninventaris																
1.8	Delegeert en bewaakt werkzaamheden																

vóórkomen van bijzonderheden, mankementen of slijtage en gebruikt hierbij onderhoudsschema's. Hij noteert eventuele gebreken en lost kleine problemen zelf op, voert eenvoudige reparaties uit zonder onnodig risico te nemen en meldt grote/ernstige gebreken bij de leidinggevende of hij neemt zelf rechtstreeks contact op met de fabrikant of het onderhoudsbedrijf.

De Zelfstandig werkend kok, Gespecialiseerd kok of 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.

**Toelichting:**

De Kok laat zich bij het uitvoeren van deze kerntaak kennen als een vakman met een innovatieve en creatieve instelling. De Kok gebruikt bereiding-, kook- of baktechnieken en keukenapparatuur en gereedschappen. Tijdens het uitvoeren van zijn werkzaamheden neemt de beroepsbeoefenaar relevante bedrijfsvoorschriften, -procedures, wet- en regelgeving in acht.

De Kok, Zelfstandig werkend kok en Leidinggevende keuken voeren alle gebruikelijke basisbereidingen uit ten behoeve van het bereiden van gangbare gerechten, componenten of dieetafleidingen. De Gespecialiseerd kok voert complexere bereidingen uit voor bijzondere, creatieve en luxe gerechten, componenten en horecapatisserieproducten

## 5.2 Kerntaak 2: Beheert de keukenvoorraden

Kerntaak 2 Beheert de keukenvoorraden	Werkprocessen bij kerntaak 2	
<p>Beschrijving kerntaak:</p> <p>De Kok voert controle uit op de verbruikte ingrediënten en producten en inventariseert de behoeften aan grondstoffen en producten en stelt een bestellijst op. Hij plaatst de bestellingen bij leveranciers volgens de gebruikelijke bestelprocedure. De Zelfstandig werkend kok, Gespecialiseerd kok of Leidinggevende keuken selecteert ook leveranciers, vraagt offertes aan en beoordeelt ontvangen offertes en daarbij behorende leveringscondities. Hij onderhandelt met de leverancier over de bestelling en legt de gemaakte afspraken met de leverancier vast in een inkoopspecificatie of leveringscontract.</p> <p>De Kok neemt de geleverde bestellingen in ontvangst, nadat hij de ingrediënten en producten eerst heeft gecontroleerd op afwijkingen in de bestelling. Hij rapporteert, afhankelijk van de formule van het bedrijf, eventuele afwijkingen aan de geleverde ingrediënten en producten aan de leidinggevende en zorgt ervoor dat eventuele retourzendingen worden afgehandeld. De Zelfstandig werkend kok, Gespecialiseerd kok of Leidinggevende keuken reclameert in voorkomende gevallen bij de leverancier.</p> <p>De Kok transporteert de in ontvangst genomen ingrediënten en producten. Hij controleert de bewaarcondities in het magazijn of de koelruimte. Hij pakt de ingrediënten en producten uit en plaatst ze op de daarvoor bestemde plek.</p> <p>De Kok controleert regelmatig de opgeslagen ingrediënten, producten en andere artikelen op kwaliteit en houdbaarheid. Hij registreert de voor de bedrijfsvoering relevante gegevens van de ingrediënten en producten, zoals voedselveiligheidsregistraties en voorraadmutaties. De Zelfstandig werkend kok, Gespecialiseerd kok of Leidinggevende keuken registreert de voor de bedrijfsvoering relevante gegevens bij de inkoop, de ontvangst, de opslag en het gebruik van de ingrediënten, producten en andere artikelen. Hij voert de daarbij behorende calculaties uit.</p> <p>Toelichting:</p> <p>De Kok maakt bij het bestellen en beheren van de voorraden gebruik van methoden die in zijn bedrijf gebruikelijk zijn.</p> <p>Tijdens het uitvoeren van zijn werkzaamheden neemt de beroepsbeoefenaar relevante bedrijfsvoorschriften, -procedures, wet- en regelgeving in acht.</p>	2.1	Bestelt benodigde producten
	2.2	Ontvangt en controleert geleverde producten
	2.3	Slaat de geleverde producten op
	2.4	Controleert producten en voert keukenadministratie uit

### 5.3 Kerntaak 3: Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken

Kerntaak 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken	Werkprocessen bij kerntaak 3	
<p>Beschrijving kerntaak:</p> <p>De Zelfstandig werkend kok, Gespecialiseerd kok of 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. De Gespecialiseerd kok maakt daarnaast een beschrijving van de manier waarop recepten gebruikt moeten worden.</p> <p>De Zelfstandig werkend Kok, Gespecialiseerd kok of Leidinggevende keuken voert berekeningen uit met betrekking tot de foodcost, verkoopprijzen van gerechten en financiële doelstellingen van het bedrijf. Hij analyseert de beschikbare informatie en bepaalt welke gerechten op de kaart het beste bijdragen aan de wensen van de gasten en aan de brutowinst van het bedrijf. Hij besluit indien nodig tot wijziging van de kaart of doet hiertoe een voorstel.</p> <p>De Gespecialiseerd kok draagt ideeën aan over de samenstelling van de verschillende gangen binnen de menu's. Hij levert ook ideeën aan over afwisseling in de bereidingstechnieken, de smaken en de kleuren van de verschillende onderdelen van de samen te stellen menu's. Hij voert overleg met collega's om te komen tot een voorstel voor de samenstelling van menu's en gerechten.</p> <p>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.</p> <p>De Zelfstandig werkend kok, Gespecialiseerd kok of 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 moeten verbeteren of de kosten te beheersen of onderneemt hiertoe zelf initiatieven.</p> <p>De Zelfstandig werkend kok, Gespecialiseerd kok of Leidinggevende keuken analyseert, borgt en bevordert de kwaliteit van gerechten en werkzaamheden. Hij ziet toe dat gerechten worden bereid die voldoen aan de gestelde kwaliteit. Hij stelt richtlijnen op voor de verbetering van de kwaliteit van het werk en doet voorstellen voor de aanschaf van nieuw keukenmaterieel.</p> <p>De Gespecialiseerd kok houdt vakliteratuur bij en volgt trends en ontwikkelingen in de horecabranche. Hij analyseert de invloed van trends en ontwikkelingen op de behoeften en verwachtingen van de gasten. Hij doet voorstellen om de omzetkansen en het bedrijfsresultaat te verhogen.</p>	<p>3.1</p> <p>3.2</p> <p>3.3</p> <p>3.4</p> <p>3.5</p> <p>3.6</p> <p>3.7</p>	<p>Ontwikkelt nieuwe recepten en garnituren</p> <p>Voert menu-engineering uit</p> <p>Draagt ideeën aan voor de samenstelling van menu's en gerechten</p> <p>Stelt de menukaart op</p> <p>Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten</p> <p>Ondersteunt de verbetering van de kwaliteit</p> <p>Signaleert en beoordeelt trends en ontwikkelingen</p>

## 5.4 Kerntaak 4: Geeft leiding en voert beheerstaken uit

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit	Werkprocessen bij kerntaak 4	
<p>Beschrijving kerntaak:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 budgetrichtlijnen materialen en middelen. Hij controleert geleverde artikelen op afwijkingen in bestellingen en neemt zo nodig contact op met de leverancier.</p> <p>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.</p> <p>De Zelfstandig werkend kok, Gespecialiseerd kok of 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 zijn leidinggevende, de ondernemer of het management om deze aan te stellen.</p> <p>De Zelfstandig werkend kok, Gespecialiseerd kok of 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</p>	4.1	Maakt een afdelingsplan
	4.2	Maakt een plan voor personeelsplanning en -ontwikkeling
	4.3	Maakt analyses voor begrotingen en doet voorstellen
	4.4	Zorgt voor inkoop van materialen en middelen
	4.5	Bewaakt budgetten
	4.6	Werft en selecteert nieuwe medewerkers
	4.7	Voert functionerings- en beoordelingsgesprekken
	4.8	Plant en verdeelt de werkzaamheden
	4.9	Begeleidt medewerkers en stuurt medewerkers aan
	4.10	Motiveert en stimuleert samenwerking in het team
	4.11	Bewaakt en evalueert processen en procedures op de werkvloer
	4.12	Voert werkoverleg
	4.13	Rapporteert aan de ondernemer



resultaten van de functionerings- en beoordelingsgesprekken in de personeelsdossiers.

De Gespecialiseerd kok of Leidinggevende keuken plant en verdeelt de werkzaamheden in zijn team. 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.

De Zelfstandig werkend kok, Gespecialiseerd kok of Leidinggevende keuken informeert en instrueert (lerende) medewerkers voorafgaand en tijdens de werkzaamheden over de te verrichten taken, de prioriteiten en de te behalen resultaten of ondersteunt zijn leidinggevende hierbij. Hij motiveert, stimuleert en geeft feedback aan (lerende) medewerkers met betrekking tot hun werk en hun handelen. Hij draagt oplossingen en verbeterpunten aan en stuurt aan op het behalen van persoonlijke doelstellingen. Hij stemt de hoeveelheid en wijze van begeleiding af op de ontwikkeling van de werknemers. Hij introduceert (lerende) medewerkers en invalkrachten en maakt hen wegwijs in de processen en procedures binnen de organisatie. In voorkomende gevallen bespreekt hij het begeleidingstraject van de (lerende) medewerker regelmatig met zijn leidinggevende.

De Gespecialiseerd kok of 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.

De Gespecialiseerd kok of 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.

De Gespecialiseerd kok of 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.

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.

#### Toelichting:

In deze kerntaak wordt gesproken over de leidinggevende als beginnend leidinggevende. De leidinggevende moet beroepshandelingen ontwikkelen op het gebied van het sturen van mensen en processen. Waar in de werkprocessen gesproken wordt over de aansturing of

ontwikkeling van medewerkers kan ook medeleerling of stagiair gelezen worden.

De Leidinggevende keuken geeft leiding aan een team van koks en voert daarnaast een aantal beheerstaken uit.































De Gespecialiseerd kok geeft leiding aan een team van medewerkers in een partie (warme keuken, koude keuken of patisserie keuken).








De Zelfstandig werkend kok voert naast de werkzaamheden in kerntaak 1, 2 en 3 ook enkele beheerstaken uit ter ondersteuning van de Leidinggevende keuken m.b.t. het werven en begeleiden van (lerende) medewerkers op uitvoerend niveau.

## 6. Totaal overzicht proces-competentie-matrices











In de proces-competentie-matrix wordt aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen van een kerntaak. Dit wordt per kwalificatie aangegeven middels blokjes. Deze moet u van links naar rechts lezen. Indien de blokjes in de matrix niet zijn gevuld, zijn deze niet van toepassing op de desbetreffende kwalificatie.

## 6.1 Proces-competentie-matrix Kerntaak 1: Bereidt gerechten
























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

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

## 6.2 Proces-competentie-matrix Kerntaak 2: Beheert de keukenvoorraden

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











## 6.3 Proces-competentie-matrix Kerntaak 3: Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de 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	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																												
3.1	Ontwikkelt nieuwe recepten en garnituren																											
3.2	Voert menu-engineering uit																											
3.3	Draagt ideeën aan voor de samenstelling van menu's en gerechten																											
3.4	Stelt de menukaart op																											
3.5	Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten																											
3.6	Ondersteunt de verbetering van de kwaliteit																											
3.7	Signaleert en beoordeelt trends en ontwikkelingen																											



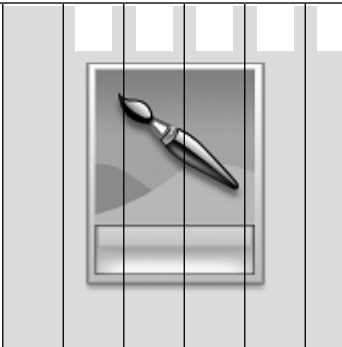












## 6.4 Proces-competentie-matrix Kerntaak 4: Geeft leiding en voert beheerstaken uit

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit		Competenties																									
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	
		Beslissen en activiteiten initieren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwach- tingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen	
Werkprocessen																											
4.1	Maakt een afdelingsplan																										
4.2	Maakt een plan voor personeelsplanning en -ontwikkeling																										
4.3	Maakt analyses voor begrotingen en doet voorstellen																										
4.4	Zorgt voor inkoop van materialen en middelen																										
4.5	Bewaakt budgetten																										



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
		Bestuurs- en activiteiten inrichten	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwach- tingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
4.6	Werft en selecteert nieuwe medewerkers																									
4.7	Voert functionerings- en beoordelingsgesprekken																									

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

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

## **Deel C: Uitwerking van de kwalificaties**

### **1. Inleiding**

Deel C is vastgesteld door het bestuur van het kenniscentrum, op advies van de paritaire commissie beroepsonderwijs en bedrijfsleven. Het (beroeps)onderwijs en bedrijfsleven hebben in gezamenlijkheid besloten dat de nadere uitwerking van deel C het onderwijs een goede basis biedt om een beroepsopleiding op te bouwen.

In dit deel van het kwalificatiedossier wordt de informatie uit deel B gespecificeerd, voor elke kwalificatie. In de proces-competentie-matrices wordt specifiek per kwalificatie aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de onderscheiden werkprocessen. In de detaillering van de matrices wordt verantwoord waarom en hoe deze competenties van toepassing zijn.

### **2. Kwalificaties**

#### **Detaillering proces-competentie-matrices**

In de detaillering van de matrices wordt duidelijk dat een bepaalde competentie van toepassing is, en wordt beschreven hoe die competenties worden aangewend ten behoeve van het resultaat van het werkproces. Per competentie kunnen meerdere componenten van toepassing zijn. Waar van toepassing, zijn kennis en vaardigheden vermeld welke nodig zijn voor competent gedrag, eventueel aangevuld met referenties (naar concrete geldende normen).

## 2.1 Kok

### Kerntaak 1 Bereidt gerechten

#### Proces-competentie-matrix Kok

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

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

#### Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

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

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

<b>Kerntaak 1 Bereidt gerechten</b>		
<b>1.2 werkproces: Maakt de mise en place</b>		
<b>Omschrijving</b>	De Kok zet de benodigde keukenapparatuur en -gereedschap, producten en ingrediënten klaar om te gebruiken. Hij beoordeelt de te gebruiken ingrediënten op kwaliteit en bruikbaarheid. Hij maakt ingrediënten schoon, deelt ingrediënten op, maakt ingrediënten fijn en bewerkt deze voor. Hij slaat de ingrediënten meestal tussentijds op, op de daarvoor bestemde plaats.	
<b>Gewenst resultaat</b>	Benodigde keukenapparatuur en -gereedschap, zijn gebruiksklaar gemaakt. Producten en ingrediënten zijn verzameld, beoordeeld op kwaliteit en bruikbaarheid en bewerkt. Indien nodig zijn ingrediënten tussentijds opgeslagen.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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, opdeeltechnieken, koude voorbereidingen en warme voorbereidingen</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, beoordeelt de kwaliteit en bruikbaarheid van producten en ingrediënten op basis van zijn vakkennis en past snel, precies en accuraat technieken toe voor de bewerking hiervan, zodat producten en ingrediënten volgens de gestelde kwaliteitseisen beoordeeld en voorbereid zijn.
	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"> <li>Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li> <li>Geschikte materialen en middelen kiezen</li> </ul>	Gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschap voor de bewerking van producten en ingrediënten volgens de gebruiksvoorschriften en gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>Discipline tonen</li> </ul>	Werkt bij het maken van de mise en place ordelijk en houdt zich aan de opgestelde planning, waarbij hij de (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht neemt.

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



<b>Kerntaak 1 Bereidt gerechten</b>		
<b>1.4 werkproces: Bereidt gerechten en componenten</b>		
<b>Omschrijving</b>	De Kok bereidt gerechten en componenten volgens recept en op basis van de planning. Hij bewaakt en controleert de smaak, gaarheid en de kwaliteit van de gerechten en het bereidingsproces. Hij onderneemt actie wanneer de kwaliteit van gerechten afwijkt en communiceert deze afwijkingen naar collega's. Hij communiceert tijdens de bereiding indien nodig met collega's om verschillende kookwerkzaamheden op elkaar af te stemmen.	
<b>Gewenst resultaat</b>	Gerechten van goede kwaliteit zijn bereid volgens recept en de bedrijfsvoorschriften en in overeenstemming met de wensen en verwachtingen van gasten. Er is overleg gevoerd met collega's. Afwijkingen in de kwaliteit zijn gesignaleerd en gecommuniceerd naar collega's.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: (Franse) vakterminologie</li> <li>K: gerechten m.b.t. bijvoorbeeld smaakkenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur en stevigheid</li> <li>K: keukenapparatuur en -gereedschap (eigenschappen, gebruiksvoorschriften en toepassingen)</li> <li>K: kostprijzen</li> <li>K: kwaliteitsnormen</li> <li>K: producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>K: wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP</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: rekenen: getallen</li> <li>V: toepassen van afwerktechnieken</li> <li>V: toepassen van bereidings- en kooktechnieken</li> </ul>	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.
	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	Kiest de benodigde producten en ingrediënten, past de benodigde bereidings- of kooktechnieken snel, precies en accuraat toe, controleert de kwaliteit van het bereide gerecht en bewaakt het bereidingsproces, zodat het gerecht volgens recept wordt klaargemaakt en aan de gestelde kwaliteitseisen voldoet.
	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"> <li>Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li> <li>Geschikte materialen en middelen kiezen</li> </ul>	Gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschap, voor de bereiding van gerechten en componenten, volgens de gebruiksvoorschriften en gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> <li>Discipline tonen</li> </ul>	Werkt bij het bereiden van gerechten ordelijk en houdt zich aan de opgestelde planning, waarbij hij de (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht neemt.

<b>Kerntaak 1 Bereidt gerechten</b>		
<b>1.5 werkproces: Werkt gerechten voor de uitgifte af</b>		
<b>Omschrijving</b>	De Kok voert à-la-minute kookwerkzaamheden uit. Hij portioneert gerechten en maakt de gerechten op door ze te dresseren of te garneren. Hij controleert de bereide gerechten en verstrekkingen op presentatie, consistentie en temperatuur. Hij communiceert met de bediening over de te leveren service en over de kenmerken van de gerechten.	
<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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: (Franse) vakterminologie</li> <li>K: gerechten m.b.t. bijvoorbeeld smaakkenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur en stevigheid</li> <li>K: keukenapparatuur en -gereedschap (eigenschappen, gebruiksvoorschriften en toepassingen)</li> <li>K: kwaliteitsnormen</li> <li>K: producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>K: wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP</li> <li>V: Engels: luisteren</li> <li>V: Engels: spreken</li> <li>V: Nederlands: gesprekken voeren</li> <li>V: Nederlands: luisteren</li> <li>V: Nederlands: spreken</li> <li>V: toepassen van afwerktechnieken</li> <li>V: toepassen van bereidings- en kooktechnieken</li> <li>V: toepassen van productietechnieken, zoals schoonmaaktechnieken, opdeeltechnieken, koude</li> </ul>	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> <li>Afstemmen</li> <li>Proactief informeren</li> </ul>	Communiceert met de bediening wanneer de gerechten doorgeefgereed en transportklaar zijn, over de te leveren service en over de kenmerken van de gerechten, zodat de bediening goed geïnformeerd is over de gerechten.
	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> <li>Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li> </ul>	Kiest de benodigde producten en ingrediënten en past bereidings-, kook- en afwerktechnieken snel, precies en accuraat toe bij het afwerken van gerechten voor de uitgifte en controleert de gerechten op presentatie, consistentie en temperatuur, zodat de gasten gerechten van de juiste temperatuur en kwaliteit op tafel krijgen geserveerd.
	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"> <li>Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li> <li>Geschikte materialen en middelen kiezen</li> </ul>	Gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschap voor de afwerking van gerechten volgens de gebruiksvoorschriften en gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> <li>Discipline tonen</li> </ul>	Werkt het gerecht af conform de huisstijl, houdt zich daarbij aan de opgestelde planning en houdt (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht, zodat er veilig, milieuvriendelijk en hygiënisch gewerkt wordt en het gerecht op tijd geserveerd kan worden.

<b>Kerntaak 1 Bereidt gerechten</b>		
<b>1.5 werkproces: Werkt gerechten voor de uitgifte af</b>		
voorbewerkingen en warme voorbewerkingen		

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

<b>Kerntaak 1 Bereidt gerechten</b>		
<b>1.7 werkproces: Verricht onderhoud aan keukeninventaris</b>		
<b>Omschrijving</b>	De Kok verricht eenvoudig onderhoud aan het keukenmaterieel, inventaris en apparatuur volgens aanwijzingen van zijn leidinggevende. Hij controleert het keukenmaterieel op het vóórkomen van bijzonderheden, mankementen of slijtage en gebruikt hierbij onderhoudsschema's. Hij noteert eventuele gebreken, lost kleine problemen zelf op en meldt grote/ernstige gebreken bij de leidinggevende of hij neemt zelf rechtstreeks contact op met de fabrikant of het onderhoudsbedrijf.	
<b>Gewenst resultaat</b>	Gereedschappen en machines zijn regelmatig gecontroleerd. Preventief onderhoud is uitgevoerd. Het keukenmaterieel wordt dagelijks onderhouden volgens de voorgeschreven methode. Er is gecommuniceerd met de leidinggevende of contact opgenomen met de fabrikant of het onderhoudsbedrijf bij grote of ernstige gebreken.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: keukenapparatuur en -gereedschap (eigenschappen, gebruiksvorschriften, toepassingen, onderhoud en reparaties)</li> <li>K: onderhoudsschema's</li> <li>V: Nederlands: gesprekken voeren</li> <li>V: Nederlands: lezen</li> <li>V: Nederlands: luisteren</li> <li>V: Nederlands: schrijven</li> <li>V: Nederlands: spreken</li> <li>V: Nederlands: taalverzorging</li> </ul>	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> <li>Proactief informeren</li> </ul>	Meldt grote en ernstige gebreken of storingen bij zijn leidinggevende en neemt afhankelijk van de bedrijfsformule zelf contact op met de fabrikant of het onderhoudsbedrijf, zodat problemen tijdig kunnen worden opgelost.
	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	Toont technisch inzicht wanneer hij, onder verantwoordelijkheid van zijn leidinggevende, kleine problemen zorgvuldig oplost, zodat hij de risico's zoveel mogelijk beperkt en het keukenmaterieel onderhouden wordt.
	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"> <li>Goed zorgdragen voor materialen en middelen</li> </ul>	Controleert het keukenmaterieel tijdens het gebruik op het vóórkomen van bijzonderheden, mankementen of slijtage, zodat deze tijdigesignaleerd worden.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> <li>Instructies opvolgen</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	Houdt onderhoudsschema's, instructies van de leidinggevende en veiligheidsvoorschriften aan bij het uitvoeren van onderhoud en eenvoudige reparaties aan gereedschappen en machines, zodat het keukenmateriaal regelmatig en op voorgeschreven manier wordt onderhouden.

## Kerntaak 2 Beheert de keukenvoorraden

### Proces-competentie-matrix Kok

Kerntaak 2 Beheert de keukenvoorraden		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		Beoordelen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
2.1	Bestelt benodigde producten											x									x
2.2	Ontvangt en controleert geleverde producten											x									x
2.3	Slaat de geleverde producten op												x								x
2.4	Controleert producten en voert keukenadministratie uit											x									x

#### Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

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

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

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



<b>Kerntaak 2 Beheert de keukenvoorraden</b>		
<b>2.3 werkproces: Slaat de geleverde producten op</b>		
<b>Omschrijving</b>	De Kok transporteert de in ontvangst genomen ingrediënten en producten. Hij controleert de bewaarcondities in het magazijn of de koelruimte. Hij pakt de ingrediënten en producten uit- of om en plaatst ze op de daarvoor bestemde plek.	
<b>Gewenst resultaat</b>	De bewaarcondities zijn gecontroleerd. De ingrediënten en producten zijn uit- of omgepakt, getransporteerd naar het magazijn of de koelruimte en daar opgeslagen.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>K: relevante bedrijfsvoorschriften</li> <li>K: wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, FiFo en HACCP</li> <li>V: rekenen: getallen</li> <li>V: rekenen: verbanden</li> </ul>	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"> <li>Geschikte materialen en middelen kiezen</li> <li>Goed zorgdragen voor materialen en middelen</li> </ul>	Pakt de ingrediënten en producten uit of om en plaatst de ingrediënten en producten in het magazijn of in de koelruimte, waarbij hij rekening houdt met de bewaarcondities van de ingrediënten en producten en deze bewaarcondities in de opslagruimtes controleert, zodat derving voorkomen wordt.
	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 Kok controleert regelmatig de opgeslagen ingrediënten, producten en andere artikelen op kwaliteit. Hij registreert de voor de bedrijfsvoering relevante gegevens van de ingrediënten en producten.	
<b>Gewenst resultaat</b>	De ingrediënten en producten zijn gecontroleerd op hoeveelheid, kwaliteit en houdbaarheid, waardoor derving en stagnatie in het productieproces worden voorkomen. Gegevens zijn geregistreerd voor de bedrijfsvoering. De administratie met betrekking tot de voorraad is bijgehouden.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>K: wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP</li> <li>V: Nederlands: lezen</li> <li>V: Nederlands: schrijven</li> <li>V: Nederlands: taalverzorging</li> <li>V: rekenen: getallen</li> <li>V: rekenen: verbanden</li> </ul>	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.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	Controleert de producten en registreert productgegevens conform (bedrijfs)voorschriften en relevante wet- en regelgeving, zodat de administratie nauwkeurig wordt bijgehouden en derving van ingrediënten en producten wordt voorkomen.

## 2.2 Zelfstandig werkend kok

### Kerntaak 1 Bereidt gerechten

#### Proces-competentie-matrix Zelfstandig werkend kok

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

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

#### Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

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

## **Detaillering proces-competentie-matrix Zelfstandig werkend kok**

<b>Kerntaak 1 Bereidt gerechten</b>		
<b>1.1 werkproces: Plant zijn werkzaamheden</b>		
<b>Omschrijving</b>	De Zelfstandig werkend kok plant zijn eigen werkzaamheden. Hij inventariseert de uit te voeren werkzaamheden, bepaalt in welke volgorde hij de werkzaamheden uit gaat voeren en maakt een schatting van de benodigde tijd. Hij plant de werktijden, werkvoorraden en apparaten in. Hij stemt de planning af met zijn leidinggevende en stelt zo nodig de planning bij.	
<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 zijn leidinggevende.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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> <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>	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> <li>Afstemmen</li> </ul>	Stelt de leidinggevende op de hoogte van de planning en stemt de planning met hem af.
	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.

<b>Kerntaak 1 Bereidt gerechten</b>		
<b>1.2 werkproces: Maakt de mise en place</b>		
<b>Omschrijving</b>	De Zelfstandig werkend kok zet de benodigde keukenapparatuur en -gereedschap, producten en ingrediënten klaar om te gebruiken. Hij beoordeelt de te gebruiken ingrediënten op kwaliteit en bruikbaarheid. Hij maakt ingrediënten schoon, deelt ingrediënten op, maakt ingrediënten fijn en bewerkt deze voor. Hij slaat de ingrediënten meestal tussentijds op, op de daarvoor bestemde plaats.	
<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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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, opdeeltechnieken, koude voorbewerkingen en warme voorbewerkingen</li> </ul>	<b>Vakdeskundigheid toepassen</b> <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.
	<b>Materialen en middelen inzetten</b> <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.
	<b>Kwaliteit leveren</b> <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 en rapporteert afwijkingen hiervan tijdig naar zijn collega's of leidinggevende, zodat de mise en place op tijd klaar staat en aan de geldende kwaliteitsnormen voldoet.
	<b>Instructies en procedures opvolgen</b> <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>1.3 werkproces: Past recepten aan</b>		
<b>Omschrijving</b>	De Zelfstandig werkend kok voert berekeningen uit en maakt een (standaard)recept geschikt voor een kleiner of groter aantal personen of aan te passen voor specifieke (dieet)wensen. Hij vervangt eventueel ingrediënten in het (standaard)recept. Hij legt het aangepaste recept indien nodig vast in het receptensysteem.	
<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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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> <li>V: rekenen: verhoudingen</li> </ul>	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	Voert berekeningen nauwkeurig uit om het recept aan te passen voor een kleiner of groter aantal personen en neemt daarbij de standaardhoeveelheid als uitgangspunt, 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.
	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 Zelfstandig werkend kok bereidt gerechten en componenten volgens recept en op basis van de planning. Hij bewaakt en controleert het bereidingsproces en de smaak, gaarheid en de kwaliteit van de gerechten. Hij onderneemt actie wanneer de kwaliteit van gerechten afwijkt en communiceert deze afwijkingen naar collega's en lost deze op. Hij communiceert tijdens de bereiding indien nodig met collega's om de voortgang te bewaken en verschillende kookwerkzaamheden op elkaar af te stemmen.	
<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 signaleerd en gecommuniceerd naar collega's.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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> <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: gesprekken voeren</li> </ul>	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 worden en de verschillende kookwerkzaamheden op elkaar afgestemd kunnen worden.
	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 voldoet.



Kerntaak 1 Bereidt gerechten		
1.4 werkproces: Bereidt gerechten en componenten		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• V: Nederlands: luisteren</li> <li>• V: Nederlands: spreken</li> <li>• V: rekenen: getallen</li> <li>• V: rekenen: meten en meetkunde</li> <li>• V: rekenen: verhoudingen</li> <li>• V: toepassen van afwerktechnieken</li> <li>• V: toepassen van bereidings- en kooktechnieken</li> </ul>	<p>Instructies en procedures opvolgen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>• Werken conform voorgeschreven procedures</li> <li>• Discipline tonen</li> </ul>	<p>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.</p>

<b>Kerntaak 1 Bereidt gerechten</b>		
<b>1.5 werkproces: Werkt gerechten voor de uitgifte af</b>		
<b>Omschrijving</b>	De Zelfstandig werkend kok voert à-la-minute kookwerkzaamheden uit. Hij portioneert gerechten en maakt de gerechten op door ze te dresseren of te garneren. Hij controleert de bereide gerechten en verstrekkingen op presentatie, consistentie en temperatuur. Hij communiceert met de bediening of indien nodig met andere disciplines binnen het bedrijf over de te leveren service en over de kenmerken van de gerechten. Afhankelijk van de bedrijfsformule heeft hij informatief contact met gasten.	
<b>Gewenst resultaat</b>	Gerechten zijn gecontroleerd op presentatie, consistentie en temperatuur. De bestellingen zijn doorgeefgereed en transportklaar gemaakt volgens de bedrijfsvoorschriften. Indien nodig is de gast en/of collega's van andere disciplines binnen het bedrijf geïnformeerd over de gerechten en de te leveren service.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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-, 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: gesprekken voeren</li> <li>V: Nederlands: luisteren</li> <li>V: Nederlands: spreken</li> </ul>	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> <li>Afstemmen</li> <li>Proactief informeren</li> </ul>	Communiceert met de bediening of indien nodig met collega's van andere disciplines binnen het bedrijf wanneer de gerechten doorgeef- / transportgereed zijn en informeert hen over de te leveren service en over de kenmerken van de gerechten, zodat het bedienend personeel indien nodig gasten kan informeren.
	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>	Richt zich tot op detailniveau op het bereiden van gerechten van hoge kwaliteit, bewaakt de kwaliteit en productiviteit aan de hand van de opgestelde planning,

## Kerntaak 1 Bereidt gerechten

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

<ul style="list-style-type: none"><li>• V: toepassen van afwerktechnieken</li><li>• V: toepassen van bereidings- en kooktechnieken</li></ul>		signaleert afwijkingen hiervan en rapporteert deze tijdig naar zijn collega's of leidinggevende, zodat de gerechten op tijd doorgeefgereed zijn en aan de geldende kwaliteitsnormen voldoen.
	<p>Instructies en procedures opvolgen</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Werken conform veiligheidsvoorschriften</li><li>• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li><li>• Werken conform voorgeschreven procedures</li><li>• Discipline tonen</li></ul>	Werkt het gerecht af conform de huisstijl en maakt het doorgeef- / transportgereed, houdt zich daarbij aan de opgestelde planning en houdt (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht, zodat er veilig, milieuvriendelijk en hygiënisch gewerkt wordt en het gerecht op tijd geserveerd kan worden.

<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 Zelfstandig werkend kok maakt de eigen werkruimtes schoon en ordelijk. Hij maakt gebruikte apparatuur, materiaal en gereedschap schoon, reinigt en desinfecteert ze eventueel en maakt ze droog/laat ze drogen. Hij controleert de schoongemaakte en gereinigde apparaten, materialen en de gereedschappen op gebreken en bergt ze daarna op in een schone en droge omgeving. Hij voert keukenafval af.	
<b>Gewenst resultaat</b>	De werkruimtes, gereedschappen en machines zijn ordelijk en schoon. Materialen en gereedschappen zijn opgeruimd. Keukenafval is afgevoerd. Er is veilig, milieuvriendelijk en hygiënisch gewerkt.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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>	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"> <li>Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li> <li>Geschikte materialen en middelen kiezen</li> <li>Goed zorgdragen voor materialen en middelen</li> </ul>	Kiest de benodigde schoonmaakmiddelen en -materialen, gebruikt deze op een voordelige en verantwoorde manier voor het schoonmaken en desinfecteren van werkruimtes, gereedschappen en machines, zodat onveilige en onhygiënische situaties worden voorkomen en de werkruimtes en machines ordelijk en schoon zijn.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines na gebruik direct schoon en werkt daarbij conform (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving, 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 Zelfstandig werkend kok verricht eenvoudig onderhoud aan het keukenmaterieel, inventaris en apparatuur. Hij controleert het keukenmaterieel op het vóórkomen van bijzonderheden, mankementen of slijtage en gebruikt hierbij onderhoudsschema's. Hij noteert eventuele gebreken en lost kleine problemen zelf op, voert eenvoudige reparaties uit zonder onnodig risico te nemen en meldt grote/ernstige gebreken bij de leidinggevende of hij neemt zelf rechtstreeks contact op met de fabrikant of het onderhoudsbedrijf.	
<b>Gewenst resultaat</b>	Gereedschappen en machines zijn regelmatig gecontroleerd. Preventief onderhoud is uitgevoerd. Het keukenmaterieel wordt dagelijks onderhouden volgens de voorgeschreven methode. Er is gecommuniceerd met de leidinggevende of contact opgenomen met de fabrikant of het onderhoudsbedrijf bij grote of ernstige gebreken.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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>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>	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> <li>Proactief informeren</li> </ul>	Meldt grote en ernstige gebreken of storingen bij zijn leidinggevende en neemt afhankelijk van de bedrijfsformule zelf contact op met de fabrikant of het onderhoudsbedrijf, zodat problemen tijdig kunnen worden opgelost.
	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	Toont technisch inzicht wanneer hij, onder verantwoordelijkheid van zijn leidinggevende, 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 vóórkomen van bijzonderheden, mankementen of slijtage, zodat deze tijdig gesignaleerd worden.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> <li>Instructies opvolgen</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	Houdt onderhoudsschema's, instructies van de leidinggevende en veiligheidsvoorschriften aan bij het uitvoeren van onderhoud en eenvoudige reparaties aan gereedschappen en machines, zodat het keukenmateriaal regelmatig en op voorgeschreven manier wordt onderhouden.

<b>Kerntaak 1 Bereidt gerechten</b>		
<b>1.8 werkproces: Delegeert en bewaakt werkzaamheden</b>		
<b>Omschrijving</b>	De Zelfstandig werkend kok delegeert werkzaamheden aan collega's en geeft hen hierbij de nodige instructies. Hij bewaakt de voortgang van de werkzaamheden en ziet erop toe dat de medewerkers de werkzaamheden uitvoeren conform Europese normen (HACCP) en andere relevante wet- en regelgeving.	
<b>Gewenst resultaat</b>	Taken zijn gedelegeerd en instructies zijn gegeven.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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>	<b>Aansturen</b> <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 en wijst bevoegdheden en verantwoordelijkheden toe aan collega's, waarbij hij effectief en efficiënt gebruikmaakt van de aanwezige capaciteit en geeft de medewerkers hierbij de nodige instructies en aanwijzingen, zodat iedereen weet wat hem te doen staat.
	<b>Plannen en organiseren</b> <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.
	<b>Instructies en procedures opvolgen</b> <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 Zelfstandig werkend kok

Kerntaak 2 Beheert de keukenvoorraden		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		Beoordelen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
2.1	Bestelt benodigde producten										x	x									x
2.2	Ontvangt en controleert geleverde producten											x									x
2.3	Slaat de geleverde producten op												x								x
2.4	Controleert producten en voert keukenadministratie uit											x		x							x

#### Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

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

## **Detaillering proces-competentie-matrix Zelfstandig werkend kok**

<b>Kerntaak 2 Beheert de keukenvorraden</b>		
<b>2.1 werkproces: Bestelt benodigde producten</b>		
<b>Omschrijving</b>	De Zelfstandig werkend kok voert controle uit op de verbruikte ingrediënten en producten, inventariseert de behoeften aan grondstoffen en producten en stelt een bestellijst op. Hij levert een bijdrage aan het opstellen van inkoopspecificaties van ingrediënten en producten. Hij plaatst de bestellingen bij leveranciers volgens de gebruikelijke bestelprocedure.	
<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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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: rekenen: getallen</li> <li>V: rekenen: meten en meetkunde</li> </ul>	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.
	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 Zelfstandig werkend kok neemt de geleverde bestellingen in ontvangst, nadat hij de ingrediënten en producten eerst heeft gecontroleerd aan de hand van een controle- of ontvangstlijst voor ingrediënten en producten. Hij rapporteert, afhankelijk van de formule van het bedrijf, eventuele afwijkingen aan de geleverde ingrediënten en producten aan de leidinggevende, reclameert bij de leverancier en handelt eventuele retourzendingen af.	
<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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<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><li>V: rekenen: verbanden</li></ul>	<p>Vakdeskundigheid toepassen</p> <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.
	<p>Instructies en procedures opvolgen</p> <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 Zelfstandig werkend kok transporteert de in ontvangst genomen ingrediënten en producten. Hij controleert de bewaarcondities in het magazijn of de koelruimte. Hij pakt de ingrediënten en producten uit of om en plaatst ze op de daarvoor bestemde plek.	
<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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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>	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.
	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 Zelfstandig werkend kok registreert de voor de bedrijfsvoering relevante gegevens bij de inkoop, de ontvangst, de opslag en het gebruik van de ingrediënten, producten en andere artikelen, zoals voedselveiligheidsregistraties en voorraadmutaties . Hij voert de daarbij behorende calculaties uit. Hij controleert regelmatig de opgeslagen ingrediënten, producten en andere artikelen op kwaliteit en neemt hierbij relevante voorschriften en richtlijnen in acht.	
<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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: bedrijfsspecifieke voorschriften m.b.t. keukenadministratie</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>	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 afwijkingen in de kwaliteit van producten zodat derving en stagnatie in het productieproces worden voorkomen.
	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 voorgeschreven procedures</li> </ul>	Controleert de producten en registreert op gezette tijden de voorgeschreven en noodzakelijke gegevens van ingrediënten en stockproducten nauwkeurig op stocklijsten, conform (bedrijfs)voorschriften en relevante wet- en regelgeving, zodat de administratie nauwkeurig wordt bijgehouden, informatie over de goederenstroom van het bedrijf controleerbaar en optimaal is en derving van ingrediënten en producten wordt voorkomen.

### Kerntaak 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken

#### Proces-competentie-matrix Zelfstandig werkend kok

Kerntaak 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
3.1	Ontwikkelt nieuwe recepten en garnituren											x				x				x	
3.2	Voert menu-engineering uit	x												x							
3.3	Draagt ideeën aan voor de samenstelling van menu's en gerechten																				
3.4	Stelt de menukaart op																				
3.5	Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten	x										x									x
3.6	Ondersteunt de verbetering van de kwaliteit	x												x		x			x		
3.7	Signaleert en beoordeelt trends en ontwikkelingen																				

#### Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

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

## **Detaillering proces-competentie-matrix Zelfstandig werkend kok**

<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 Zelfstandig werkend kok ontwikkelt recepten en garnituren. Hij draagt ideeën en suggesties voor nieuwe recepten aan bij de leidinggevende en probeert de nieuw ontwikkelde recepten uit. Hij werkt ideeën uit in termen van een recept, probeert zelfontwikkelde en door anderen ontwikkelde recepten uit en beoordeelt deze. Hij evalueert de recepten of garnituren en past indien nodig de receptuur aan. Hij legt de recepten vast in een eigen receptensysteem.	
<b>Gewenst resultaat</b>	Nieuwe recepten en garnituren zijn ontwikkeld, geëvalueerd en eventueel aangepast. De recepten zijn beschreven en vastgelegd in het receptensysteem.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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> <li>V: rekenen: verhoudingen</li> </ul>	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.
	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>3.2 werkproces: Voert menu-engineering uit</b>		
<b>Omschrijving</b>	De Zelfstandig werkend kok voert berekeningen uit met betrekking tot de foodcost, verkoopprijzen van gerechten en financiële doelstellingen van het bedrijf. Hij analyseert de beschikbare informatie en bepaalt welke gerechten op de kaart het beste aansluiten op de wensen van de gasten en bijdragen aan de financiële doelstellingen van het bedrijf. Hij doet indien nodig voorstellen tot wijziging van de kaart.	
<b>Gewenst resultaat</b>	Gerechten zijn beoordeeld in de mate waarin deze aansluiten op de wensen van de gasten en bijdragen aan de financiële doelstellingen van het bedrijf. Er is een voorstel gedaan voor menu's en gerechten die op de menukaart kunnen worden opgenomen.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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>	Beslissen en activiteiten initiëren <ul style="list-style-type: none"> <li>Beslissingen nemen</li> </ul>	Maakt bewuste keuzes, zodat hij een voorstel kan doen voor (wijziging van) de gerechten op de menukaart.
	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 financiële doelstellingen van het bedrijf, zodat een voorstel gedaan kan worden voor (wijziging van) de menukaart.
	Bedrijfsmatig handelen <ul style="list-style-type: none"> <li>Kostenbewust handelen</li> </ul>	Herkent de gerechten en menugangen die het beste aansluiten op de (specifieke) wensen van de gast en bijdragen aan de financiële doelstellingen van het bedrijf, benut deze kansen door een voorstel te doen om de betreffende gerechten en menugangen op de menukaart te zetten.

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

<b>Omschrijving</b>	De Zelfstandig werkend kok doet voorstellen voor verbetering van de efficiency van de keuken en de beheersing van de kosten van de keuken. Hij ziet toe op doelmatig gebruik van grondstoffen, apparatuur, tijd en energie. Hij analyseert productieprocessen en herkent knelpunten. Hij draagt suggesties aan voor nieuwe werkmethode die de efficiency moeten verbeteren of de kosten te beheersen of onderneemt hiertoe zelf initiatieven.	
<b>Gewenst resultaat</b>	Productieprocessen zijn geanalyseerd en er is gekeken of doelmatig gebruikgemaakt wordt van grondstoffen, apparatuur, tijd en energie. Knelpunten in het productieproces zijn ontdekt. De Zelfstandig werkend kok heeft suggesties aangedragen voor de verbetering van de efficiency en de beheersing van de kosten.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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><li>V: rekenen: getallen</li><li>V: rekenen: meten en meetkunde</li><li>V: rekenen: verbanden</li><li>V: rekenen: verhoudingen</li></ul>	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 werkmethode te zoeken en probeert binnen de eigen bevoegdheden actie te ondernemen om efficiency te bevorderen, kosten te beheersen en verbeterde werkmethode te introduceren.
	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 en bekijkt de mogelijkheden om kosten te reduceren, zonder de service te beperken en voert deze waar mogelijk uit.



<b>Kerntaak 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken</b>		
<b>3.6 werkproces: Ondersteunt de verbetering van de kwaliteit</b>		
<b>Omschrijving</b>	De Zelfstandig werkend kok analyseert, borgt en bevordert de kwaliteit van gerechten en werkzaamheden. Hij stelt richtlijnen op voor de verbetering van de kwaliteit van het werk en doet voorstellen voor de aanschaf van nieuw keukenmaterieel.	
<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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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>	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.
	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>Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken</li> <li>Kwaliteits- en productiviteitsnormen formuleren</li> <li>Kwaliteitsniveaus halen</li> </ul>	Is constant op zoek naar mogelijkheden voor de verbetering van de kwaliteit en formuleert hiertoe richtlijnen voor de verbetering van de kwaliteit, bewaakt de kwaliteit aan de hand van deze richtlijnen en signaleert en rapporteert afwijkingen tijdig, zodat hij bijdraagt aan de verbetering van de kwaliteit.

# Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit

## Proces-competentie-matrix Zelfstandig werkend kok

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		Beoordelen en activiteiten initieren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwach- tingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
4.1	Maakt een afdelingsplan																				
4.2	Maakt een plan voor personeelsplanning en -ontwikkeling																				
4.3	Maakt analyses voor begrotingen en doet voorstellen																				
4.4	Zorgt voor inkoop van materialen en middelen																				
4.5	Bewaakt budgetten																				
4.6	Werft en selecteert nieuwe medewerkers	x				x				x										x	
4.7	Voert functionerings- en beoordelingsgesprekken		x	x		x								x						x	
4.8	Plant en verdeelt de werkzaamheden																				

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

#### Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

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

## **Detaillering proces-competentie-matrix Zelfstandig werkend kok**

<b>Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit</b>		
<b>4.6 werkproces: Werft en selecteert nieuwe medewerkers</b>		
<b>Omschrijving</b>	De Zelfstandig werkend kok draagt bij aan werving en selectie van nieuwe (lerende) medewerkers. Hij voert samen met zijn leidinggevende selectiegesprekken met kandidaten om te bepalen of de kandidaten geschikt zijn voor de afdeling en de functie. Hij doet een voorstel aan zijn leidinggevende voor de selectie van een kandidaat.	
<b>Gewenst resultaat</b>	Selectiegesprekken zijn gevoerd. Er is een voorstel gedaan aan de leidinggevende voor de selectie van een nieuwe (lerende) medewerker.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</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>	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 een nieuwe (lerende) medewerker geschikt is voor de functie en doet een voorstel aan zijn leidinggevende over eventuele aanstelling.
	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> <li>Afstemmen</li> </ul>	Stemt zijn voorstel met bijbehorende argumentatie voor een kandidaat af met zijn leidinggevende.
	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 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.

## Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit

### 4.7 werkproces: Voert functionerings- en beoordelingsgesprekken

<b>Omschrijving</b>	De Zelfstandig werkend kok voert samen met zijn leidinggevende functionerings- en beoordelingsgesprekken met de (lerende) medewerkers. Hij signaleert ontwikkelingsbehoeften en -mogelijkheden van de desbetreffende medewerkers en draagt in dit kader suggesties en ideeën aan.	
<b>Gewenst resultaat</b>	Er zijn functionerings- en beoordelingsgesprekken gevoerd met de (lerende) medewerkers. Ontwikkelingsbehoeften en -mogelijkheden van de (lerende) medewerker zijn gesignaleerd en suggesties en ideeën zijn aangedragen.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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>K: personeelsbeleid</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>	<b>Aansturen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Functioneren van mensen controleren</li> <li>Richting geven</li> </ul>	Bespreekt en beoordeelt het functioneren van de (lerende) medewerker en maakt duidelijke afspraken met de (lerende) medewerker en spreekt hen indien nodig aan als de afspraken niet worden nagekomen.
	<b>Begeleiden</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Coachen</li> <li>Motiveren</li> <li>Anderen ontwikkelen</li> </ul>	Geeft (lerende) medewerkers heldere, onderbouwde en constructieve feedback over hun functioneren, herkent en erkent ontwikkelingsbehoeften, bespreekt ontwikkelingsmogelijkheden en biedt indien nodig middelen en materialen aan ter ondersteuning hiervan en motiveert de (lerende) medewerkers om hun best te doen, doelen te bereiken en uitdagingen aan te gaan.
	<b>Samenwerken en overleggen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Afstemmen</li> </ul>	Voert de gesprekken in nauwe samenwerking met zijn leidinggevende en stemt plannen en ideeën eerst af met zijn leidinggevende voordat hij tot actie overgaat.
	<b>Analyseren</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Informatie genereren uit gegevens</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 een advies kan geven aan zijn leidinggevende.
	<b>Instructies en procedures opvolgen</b> <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****4.9 werkproces: Begeleidt medewerkers en stuurt medewerkers aan**

<b>Omschrijving</b>	De Zelfstandig werkend kok ondersteunt zijn leidinggeven bij het begeleiden van medewerkers. Hij informeert en instrueert (lerende) medewerkers voorafgaand en tijdens de werkzaamheden over de te verrichten taken, de prioriteiten en de te behalen resultaten. Hij motiveert, stimuleert en geeft feedback aan (lerende) medewerkers met betrekking tot hun werk en handelen. Hij draagt oplossingen en verbeterpunten aan en stuurt aan op het behalen van persoonlijke doelstellingen. Hij stemt de hoeveelheid en wijze van begeleiding af op de ontwikkeling van de werknemers. Hij introduceert (lerende) medewerkers en invalkrachten en maakt hen wegwijs in de processen en procedures binnen de organisatie. Hij bespreekt het begeleidingstraject van de (lerende) medewerker regelmatig met zijn leidinggevende.	
<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. Er is afstemming geweest met zijn leidinggevende.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• * K = kennis van ; V = vaardig in</li><li>• K: inwerkprocedures</li><li>• V: feedback geven</li><li>• V: Nederlands: gesprekken voeren</li><li>• V: Nederlands: luisteren</li><li>• V: Nederlands: spreken</li><li>• V: oplossen van problemen</li><li>• V: toepassen van instructievaardigheden</li><li>• V: toepassen van sociale vaardigheden</li></ul>	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 restaurant, geeft (lerende) medewerkers met overtuiging duidelijke aanwijzingen, instructies en/of opdrachten, zodat zij weten wat er van hen verwacht wordt en controleert of (lerende) medewerkers de werkzaamheden uitvoeren volgens de gemaakte afspraken en richtlijnen en spreekt hen indien nodig hierop aan.
	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.
	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"><li>• Afstemmen</li><li>• Proactief informeren</li></ul>	Stemt het begeleidingstraject regelmatig af met zijn leidinggevende en bespreekt belangrijke zaken, voordat hij tot actie over gaat.
	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"><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.

## 2.3 Gespecialiseerd kok

### Kerntaak 1 Bereidt gerechten

#### Proces-competentie-matrix Gespecialiseerd kok

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

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

#### Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

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



## **Detaillering proces-competentie-matrix Gespecialiseerd kok**

<b>Kerntaak 1 Bereidt gerechten</b>		
<b>1.1 werkproces: Plant zijn werkzaamheden</b>		
<b>Omschrijving</b>	De Gespecialiseerd kok plant zijn eigen werkzaamheden. Hij inventariseert de uit te voeren werkzaamheden, bepaalt in welke volgorde hij de werkzaamheden uit gaat voeren en maakt een schatting van de benodigde tijd. Hij plant de werktijden, werkvoorraden en apparaten in. Hij stemt de planning af met de ondernemer/manager en stelt zo nodig de planning bij.	
<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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: (bijzondere, creatieve en luxe) gerechten, producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</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: lezen</li> <li>V: Nederlands: luisteren</li> <li>V: Nederlands: schrijven</li> <li>V: Nederlands: spreken</li> <li>V: Nederlands: taalverzorging</li> </ul>	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> <li>Afstemmen</li> </ul>	Stelt de ondernemer/manager op de hoogte van de planning en stemt de planning met hem af.
	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.

<b>Kerntaak 1 Bereidt gerechten</b>		
<b>1.2 werkproces: Maakt de mise en place</b>		
<b>Omschrijving</b>	De Gespecialiseerd kok zet de benodigde keukenapparatuur en -gereedschap, producten en ingrediënten klaar om te gebruiken. Hij beoordeelt de te gebruiken ingrediënten op kwaliteit en bruikbaarheid. Hij maakt ingrediënten schoon, deelt ingrediënten op, maakt ingrediënten fijn en bewerkt deze voor. Hij slaat de ingrediënten meestal tussentijds op, op de daarvoor bestemde plaats.	
<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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: (bijzondere, creatieve en luxe) gerechten, producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>K: (Franse) vakterminologie</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, opdeeltechnieken, koude voorbewerkingen en warme voorbewerkingen</li> </ul>	<b>Vakdeskundigheid toepassen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> <li>Vakspecifieke manuele vaardigheden 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.
	<b>Materialen en middelen inzetten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Geschikte materialen en middelen kiezen</li> <li>Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</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.
	<b>Kwaliteit leveren</b> <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 en rapporteert afwijkingen hiervan tijdig naar zijn collega's of leidinggevende, zodat de mise en place op tijd klaar staat en aan de geldende kwaliteitsnormen voldoet.
	<b>Instructies en procedures opvolgen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Discipline tonen</li> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</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>1.3 werkproces: Past recepten aan</b>		
<b>Omschrijving</b>	De Gespecialiseerd kok voert berekeningen uit en maakt een (standaard)recept geschikt voor een kleiner of groter aantal personen of voor een specifiek dieet. Hij vervangt eventueel ingrediënten in het (standaard)recept. Hij legt het aangepaste recept indien nodig vast in het receptensysteem.	
<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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: (bijzondere, creatieve en luxe) gerechten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>K: (Franse) vakterminologie</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: verhoudingen</li> </ul>	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	Voert berekeningen nauwkeurig uit om het recept aan te passen voor een kleiner of groter aantal personen en neemt daarbij de standaardhoeveelheid als uitgangspunt, 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.
	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.
	Creëren en innoveren <ul style="list-style-type: none"> <li>Vernieuwend en creatief handelen</li> </ul>	Toont zich vindingrijk in het aanpassen van recepten op de wensen, behoeften of dieeteisen van de gasten

<b>Kerntaak 1 Bereidt gerechten</b>		
<b>1.4 werkproces: Bereidt gerechten en componenten</b>		
<b>Omschrijving</b>	De Gespecialiseerd kok bereidt (bijzondere, creatieve en luxe) gerechten en componenten in de koude of warme keuken of (bijzondere, creatieve en luxe) horecapatisserieproducten in de patisseriekeuken. Hij gebruikt het recept en/of eigen creativiteit en volgt de planning. Hij bewaakt en controleert het bereidingsproces en de smaak, gaarheid en de kwaliteit van de gerechten, componenten of horecapatisserieproducten. Hij signaleert en communiceert afwijkingen in de kwaliteit en lost deze op. Hij communiceert tijdens de bereiding indien nodig met collega's om de voortgang te bewaken en verschillende kookwerkzaamheden op elkaar af te stemmen.	
<b>Gewenst resultaat</b>	(Bijzondere, creatieve en luxe) gerechten, componenten of horecapatisserieproducten van hoge kwaliteit zijn bereidt volgens recept of aangepast naar eigen creatie, volgens de bedrijfsvoorschriften en in overeenstemming met de wensen en verwachtingen van gasten. Er is overleg gevoerd met collega's. Afwijkingen in de kwaliteit zijn gesignaleerd en gecommuniceerd naar collega's.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: (bijzondere, creatieve en luxe) gerechten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>K: (bijzondere, creatieve en luxe) gerechten m.b.t. bijvoorbeeld smaakkenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur en stevigheid</li> <li>K: (Franse) vakterminologie</li> <li>K: beginselen van de gastronomie</li> <li>K: horecapatisserieproducten - en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>K: keukenapparatuur en -gereedschap (eigenschappen, gebruiksvoorschriften en toepassingen)</li> <li>K: kostprijzen</li> <li>K: kwaliteitsnormen</li> <li>K: wensen en verwachtingen van gasten</li> <li>K: wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke</li> </ul>	<b>Samenwerken en overleggen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Anderen raadplegen en betrekken</li> <li>Afstemmen</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 of horecapatisserieproducten opgelost worden en de verschillende kookwerkzaamheden op elkaar afgestemd kunnen worden.
	<b>Vakdeskundigheid toepassen</b> <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 de benodigde bereidings-, kook- of baktechnieken of siervakken snel, precies en accuraat toe, controleert de kwaliteit van het bereide gerecht en bewaakt het bereidingsproces, zodat het gerecht of horecapatisserieproduct volgens recept wordt klaargemaakt en aan de gestelde kwaliteitseisen voldoet.
	<b>Materialen en middelen inzetten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Geschikte materialen en middelen kiezen</li> <li>Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li> </ul>	Gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschap, voor de bereiding van gerechten, componenten of horecapatisserieproducten, volgens de gebruiksvoorschriften en gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel.
	<b>Creëren en innoveren</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vernieuwend en creatief handelen</li> </ul>	Gaat op een creatieve manier te werk bij de bereiding van gerechten, componenten of horecapatisserieproducten, door bestaande recepten

## Kerntaak 1 Bereidt gerechten

### 1.4 werkproces: Bereidt gerechten en componenten

<ul style="list-style-type: none"><li>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><li>• V: rekenen: getallen</li><li>• V: rekenen: meten en meetkunde</li><li>• V: rekenen: verhoudingen</li><li>• V: toepassen van afwerktechnieken</li><li>• V: toepassen van bijzondere bereidingen in de koude keuken</li><li>• V: toepassen van bijzondere bereidingen in de warme keuken</li><li>• V: toepassen van siervakken (bv. suikergieten en -trekken, dragantbewerking, chocoladebewerking en marsepein)</li></ul>		aan te passen of combinaties te maken tussen verschillende kook- of baktechnieken.
	<p>Kwaliteit leveren</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken</li><li>• Kwaliteitsniveaus halen</li></ul>	Richt zicht tot op detailniveau op het bereiden van gerechten en horecapatesserieproducten van hoge kwaliteit, bewaakt de kwaliteit en productiviteit aan de hand van de opgestelde planning, signaleert afwijkingen hiervan en rapporteert deze tijdig naar zijn collega's of leidinggevende, zodat de gerechten of horecapatisserieproducten op tijd klaar zijn en aan de geldende kwaliteitsnormen, beginselen van de gastronomie en wensen van de klant voldoen.
	<p>Instructies en procedures opvolgen</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Werken conform voorgeschreven procedures</li><li>• Discipline tonen</li><li>• Werken conform veiligheidsvoorschriften</li><li>• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li></ul>	Werkt bij het bereiden van gerechten en horecapatissierieproducten 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>1.5 werkproces: Werkt gerechten voor de uitgifte af</b>		
<b>Omschrijving</b>	De Gespecialiseerd kok voert à-la-minute kookwerkzaamheden uit. Hij portioneert gerechten en maakt de gerechten op door ze te decoreren, 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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: (bijzondere, creatieve en luxe) gerechten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>K: (bijzondere, creatieve en luxe) gerechten m.b.t. bijvoorbeeld smaakkenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur en stevigheid</li> <li>K: (Franse) vakterminologie</li> <li>K: keukenapparatuur en -gereedschap (eigenschappen, gebruiksvoorschriften en toepassingen)</li> <li>K: kwaliteitsnormen</li> <li>K: relevante bedrijfsvoorschriften</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>	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> <li>Afstemmen</li> <li>Proactief informeren</li> </ul>	Communiceert met de bediening wanneer de gerechten doorgeefgereed en transportklaar zijn en informeert hen, over de te leveren service en over de kenmerken van de gerechten, zodat het bedienend personeel indien nodig gasten kan informeren.
	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>Geschikte materialen en middelen kiezen</li> <li>Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</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 in de partie 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> <li>Kwaliteitsniveaus halen</li> </ul>	Richt zicht tot op detailniveau op het afwerken van gerechten van hoge kwaliteit, bewaakt de kwaliteit en productiviteit aan de hand van de opgestelde planning, signaleert afwijkingen hiervan en rapporteert deze tijdig naar zijn collega's of leidinggevende, rapporteert

## Kerntaak 1 Bereidt gerechten

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

<ul style="list-style-type: none"><li>• V: toepassen van bijzondere bereidingen in de koude keuken</li><li>• V: toepassen van bijzondere bereidingen in de warme keuken</li></ul>		afwijkingen hiervan tijdig naar zijn collega's of leidinggevende, zodat de gerechten op tijd doorgeefgereed zijn en aan de geldende kwaliteitsnormen, beginselen van de gastronomie en wensen van de klant voldoen.
	<p>Instructies en procedures opvolgen</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Werken conform voorgeschreven procedures</li><li>• Discipline tonen</li><li>• Werken conform veiligheidsvoorschriften</li><li>• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li></ul>	Werkt het gerecht af conform de huisstijl, houdt zich daarbij aan de opgestelde planning en houdt (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht, zodat er veilig, milieuvriendelijk en hygiënisch gewerkt wordt en het gerecht op tijd geserveerd kan worden.

<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 Gespecialiseerd kok maakt de eigen werkruimtes schoon en ordelijk. Hij maakt gebruikte apparatuur, materiaal en gereedschap schoon, reinigt en desinfecteert ze eventueel en maakt ze droog/laat ze drogen. Hij controleert de schoongemaakte en gereinigde apparaten, materialen en de gereedschappen op gebreken en bergt ze daarna op in een schone en droge omgeving. Hij voert keukenafval af.	
<b>Gewenst resultaat</b>	De werkruimtes, gereedschappen en machines zijn ordelijk en schoon. Materialen en gereedschappen zijn opgeruimd. Keukenafval is afgevoerd. Er is veilig, milieuvriendelijk en hygiënisch gewerkt.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: schoonmaakmiddelen en -materialen (eigenschappen en toepassingen)</li> <li>K: wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, en HACCP</li> <li>V: rekenen: getallen</li> <li>V: rekenen: verbanden</li> </ul>	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"> <li>Geschikte materialen en middelen kiezen</li> <li>Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li> <li>Goed zorgdragen voor materialen en middelen</li> </ul>	Kiest de benodigde schoonmaakmiddelen en -materialen, gebruikt deze op een voordelige en verantwoorde manier voor het schoonmaken en desinfecteren van werkruimtes, gereedschappen en machines, zodat onveilige en onhygiënische situaties worden voorkomen en de werkruimtes en machines ordelijk en schoon zijn.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</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 Gespecialiseerd kok verricht eenvoudig onderhoud aan het keukenmaterieel, inventaris en apparatuur. Hij controleert het keukenmaterieel op het vóórkomen van bijzonderheden, mankementen of slijtage en gebruikt hierbij onderhoudsschema's. Hij noteert eventuele gebreken en lost kleine problemen zelf op, voert eenvoudige reparaties uit zonder onnodig risico te nemen en meldt grote/ernstige gebreken bij zijn leidinggevende of hij neemt zelf rechtstreeks contact op met de fabrikant of het onderhoudsbedrijf.	
<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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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: 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>	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.
	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> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</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 Gespecialiseerd kok delegeert werkzaamheden aan collega's in de partie en geeft hen hierbij de nodige instructies. Hij bewaakt de voortgang van de werkzaamheden en ziet erop toe dat de medewerkers de werkzaamheden uitvoeren conform Europese normen (HACCP) en andere relevante wet- en regelgeving.	
<b>Gewenst resultaat</b>	Taken zijn gedelegeerd en instructies zijn gegeven.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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: Nederlands: gesprekken voeren</li> <li>V: Nederlands: luisteren</li> <li>V: Nederlands: spreken</li> <li>V: rekenen: getallen</li> <li>V: rekenen: verbanden</li> </ul>	<b>Aansturen</b> <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.
	<b>Plannen en organiseren</b> <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.
	<b>Instructies en procedures opvolgen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</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 Gespecialiseerd kok

Kerntaak 2 Beheert de keukenvoorraden		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		Beoordelen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
2.1	Bestelt benodigde producten										x	x									x
2.2	Ontvangt en controleert geleverde producten											x									x
2.3	Slaat de geleverde producten op												x								x
2.4	Controleert producten en voert keukenadministratie uit											x		x							x

#### Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

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

## **Detaillering proces-competentie-matrix Gespecialiseerd kok**

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

<b>Kerntaak 2 Beheert de keukenvoorraden</b>		
<b>2.2 werkproces: Ontvangt en controleert geleverde producten</b>		
<b>Omschrijving</b>	De Gespecialiseerd kok neemt de geleverde bestellingen in ontvangst, nadat hij de ingrediënten en producten eerst heeft gecontroleerd aan de hand van een controle- of ontvangstlijst voor ingrediënten en producten. Hij rapporteert, afhankelijk van de formule van het bedrijf, eventuele afwijkingen aan de geleverde ingrediënten en producten aan de ondernemer, reclameert bij de leverancier en handelt eventuele retourzendingen af.	
<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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: (bijzondere, creatieve en luxe) producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>K: horecapatisserieproducten - en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>K: klachtenprocedures</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>	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.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</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 Gespecialiseerd kok transporteert de in ontvangst genomen ingrediënten en producten. Hij controleert de bewaarcondities in het magazijn of de koelruimte. Hij pakt de ingrediënten en producten uit of om en plaatst ze op de daarvoor bestemde plek.	
<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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: (bijzondere, creatieve en luxe) producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>K: horecapatisserieproducten - en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>K: klachtenprocedures</li> <li>K: wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, FiFo en HACCP</li> </ul>	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.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> </ul>	Hanteert bij het opslaan van ingrediënten en producten het principe van 'first in, first out', is alert op de bewaarcondities in de opslagruimtes voor het betreffende product of ingrediënt en werkt conform de eisen van HACCP.

## Kerntaak 2 Beheert de keukenvoorraden

### 2.4 werkproces: Controleert producten en voert keukenadministratie uit

<b>Omschrijving</b>	De Gespecialiseerd kok registreert de voor de bedrijfsvoering relevante gegevens bij de inkoop, de ontvangst, de opslag en het gebruik van de ingrediënten, producten en andere artikelen. Hij voert de daarbij behorende calculaties uit. Hij controleert regelmatig de opgeslagen ingrediënten, producten en andere artikelen op kwaliteit.	
<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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• * K = kennis van ; V = vaardig in</li><li>• K: (bijzondere, creatieve en luxe) producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li><li>• K: horecapatisserieproducten - 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>	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.
	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 conform voorgeschreven procedures</li><li>• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li></ul>	Controleert de producten en registreert op gezette tijden de voorgeschreven en noodzakelijke gegevens van ingrediënten en stockproducten nauwkeurig op stocklijsten, conform (bedrijfs)voorschriften en relevante wet- en regelgeving, zodat de administratie nauwkeurig wordt bijgehouden, informatie over de goederenstroom van het bedrijf controleerbaar en optimaal is en derving van ingrediënten en producten wordt voorkomen.

### Kerntaak 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken

#### Proces-competentie-matrix Gespecialiseerd kok

Kerntaak 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		Beoordelen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
3.1	Ontwikkelt nieuwe recepten en garnituren											x				x				x	
3.2	Voert menu-engineering uit	x												x					x		
3.3	Draagt ideeën aan voor de samenstelling van menu's en gerechten					x						x									
3.4	Stelt de menukaart op																				
3.5	Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten	x										x									x
3.6	Ondersteunt de verbetering van de kwaliteit	x												x		x			x		
3.7	Signaleert en beoordeelt trends en ontwikkelingen											x				x					x

#### Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie



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

## **Detaillering proces-competentie-matrix Gespecialiseerd kok**

<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 Gespecialiseerd kok ontwikkelt (bijzondere, creatieve en luxe) recepten en garnituren. Hij werkt ideeën uit in termen van een recept, probeert zelfontwikkelde en door anderen ontwikkelde recepten uit en beoordeelt deze. Hij evalueert de recepten of garnituren en past indien nodig de receptuur aan. Hij legt de recepten vast in een eigen receptensysteem. Hij maakt een beschrijving van de manier waarop recepten gebruikt moeten worden.	
<b>Gewenst resultaat</b>	Nieuwe recepten en garnituren zijn ontwikkeld, geëvalueerd en eventueel aangepast. De recepten zijn beschreven en vastgelegd in het receptensysteem.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: (bijzondere, creatieve en luxe) gerechten m.b.t. bijvoorbeeld smaakkenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur en stevigheid</li> <li>K: (bijzondere, creatieve en luxe) gerechten, producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>K: diëten en/of specifieke wensen vanuit een bepaalde geloofs- of levensovertuiging</li> <li>K: horecapatisserieproducten - 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> <li>V: rekenen: meten en meetkunde</li> <li>V: rekenen: verbanden</li> <li>V: rekenen: verhoudingen</li> </ul>	<b>Vakdeskundigheid toepassen</b> <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.
	<b>Creëren en innoveren</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vernieuwend en creatief handelen</li> <li>Verandering zoeken en introduceren</li> </ul>	Is constant op zoek naar mogelijkheden voor verbetering en vernieuwing en komt met creatieve ideeën, waarbij hij aansluit op trends en ontwikkelingen in de horecabranche op het gebied van gerechtbereiding, zodat nieuwe receptuur ontwikkeld wordt.
	<b>Instructies en procedures opvolgen</b> <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>Gedrevenheid en ambitie tonen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Geestdrift tonen</li> <li>Successen willen boeken</li> </ul>	Pakt het ontwikkelen van recepten en garnituren met enthousiasme aan en is gemotiveerd om succesvol te worden, zodat hij zich onderscheidt en nieuwe (bijzondere, creatieve en luxe) recepten en garnituren ontwikkelt.

### Kerntaak 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken

#### 3.2 werkproces: Voert menu-engineering uit

<b>Omschrijving</b>	De Gespecialiseerd kok voert berekeningen uit met betrekking tot de foodcost, verkoopprijs en brutowinst van de gerechten. Hij analyseert de beschikbare informatie en bepaalt welke gerechten op de kaart het beste aansluiten op de wensen van de gasten en bijdragen aan de brutowinst van het bedrijf. Hij besluit indien nodig tot wijziging van de kaart.	
<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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• * K = kennis van ; V = vaardig in</li><li>• K: marketingstrategieën</li><li>• K: menu-engineering</li><li>• V: rekenen: getallen</li><li>• V: rekenen: meten en meetkunde</li><li>• V: rekenen: verbanden</li><li>• V: rekenen: verhoudingen</li></ul>	Beslissen en activiteiten initiëren <ul style="list-style-type: none"><li>• Beslissingen nemen</li></ul>	Maakt bewuste keuzes, zodat hij een voorstel kan doen voor (wijziging van) de gerechten op de menukaart.
	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.
	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten <ul style="list-style-type: none"><li>• Behoeften en verwachtingen achterhalen</li><li>• Aansluiten bij behoeften en verwachtingen</li></ul>	Bekijkt de wensen van de gasten in relatie tot de mogelijkheden van de dienstverlening van de keuken, zodat hij de menukaart zoveel mogelijk kan laten aansluiten bij de wensen van de gast.

<b>Kerntaak 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken</b>		
<b>3.3 werkproces: Draagt ideeën aan voor de samenstelling van menu's en gerechten</b>		
<b>Omschrijving</b>	De Gespecialiseerd kok levert een bijdrage aan het samenstellen van menu's en gerechten. Hij draagt ideeën aan over de samenstelling van de verschillende gangen binnen de menu's. Hij levert ook ideeën aan over afwisseling in de bereidingstechnieken de smaken en de kleuren van de verschillende onderdelen van de samen te stellen menu's. Hij houdt bij het samenstellen van de menu's en gerechten rekening met jaargetijden en met versheid van de producten die in een bepaald jaargetijde worden aangeboden. Hij voert overleg met collega's om te komen tot een voorstel voor de samenstelling van menu's en gerechten.	
<b>Gewenst resultaat</b>	Ideeën voor de samenstelling van menu's zijn uitgewerkt in voorstellen voor de samenstelling van menu's en gerechten. Deze voorstellen zijn besproken met collega's.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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 smaakkenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur en stevigheid</li> <li>K: het opstellen van menuraamwerken</li> <li>V: Nederlands: lezen</li> <li>V: Nederlands: schrijven</li> <li>V: Nederlands: taalverzorging</li> </ul>	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	Houdt rekening met afwisseling in bereidingstechnieken, smaken en kleuren jaargetijden, de versheid van de producten, menusuggesties van de opdrachtgever, de prijs die de gast kan en wil betalen en met de formules en mogelijkheden van het bedrijf, zodat evenwichtige menu's en gerechten worden samengesteld.
	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> <li>Anderen raadplegen en betrekken</li> <li>Afstemmen</li> </ul>	Vraagt de mening en ideeën van collega's en legt zijn eigen ideeën voor aan collega's, zodat een gezamenlijk voorstel over de samenstelling van menu's en gerechten kan worden uitgewerkt.

**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 Gespecialiseerd kok doet voorstellen voor verbetering van de efficiency van de keuken en de beheersing van de kosten van de keuken. Hij ziet toe op doelmatig gebruik van grondstoffen, apparatuur, tijd en energie. Hij analyseert productieprocessen en herkent knelpunten. Hij draagt suggesties aan voor nieuwe werkmethode die de efficiency moeten verbeteren of om de kosten te 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 Gespecialiseerd kok heeft suggesties aangedragen voor de verbetering van de efficiency en de beheersing van de kosten.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li><li>K: kwaliteitseisen</li><li>V: Engels: schrijven</li><li>V: rekenen: getallen</li><li>V: rekenen: meten en meetkunde</li><li>V: rekenen: verbanden</li><li>V: rekenen: verhoudingen</li></ul>	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 werkmethode te zoeken, en probeert binnen de eigen bevoegdheden actie te ondernemen om efficiency te bevorderen, kosten te beheersen en verbeterde werkmethode te introduceren.
	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, en bekijkt de mogelijkheden om kosten te reduceren, zonder de service te beperken en voert deze maatregelen waar mogelijk uit.

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

<b>Omschrijving</b>	De Gespecialiseerd kok analyseert, borgt en bevordert de kwaliteit van gerechten en werkzaamheden. Hij stelt richtlijnen op voor de verbetering van de kwaliteit van het werk en doet voorstellen voor de aanschaf van nieuw keukenmaterieel.	
<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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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>	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.
	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>Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken</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 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken****3.7 werkproces: Signaleert en beoordeelt trends en ontwikkelingen**

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

## Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit

### Proces-competentie-matrix Gespecialiseerd kok

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



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

#### Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

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

## **Detaillering proces-competentie-matrix Gespecialiseerd kok**

<b>Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit</b>		
<b>4.6 werkproces: Werft en selecteert nieuwe medewerkers</b>		
<b>Omschrijving</b>	De Gespecialiseerd kok draagt bij aan werving en selectie van nieuwe medewerkers. Hij voert selectiegesprekken met kandidaten om te bepalen of de kandidaten geschikt zijn voor de afdeling en de functie. Hij selecteert kandidaten en doet voorstellen aan de ondernemer of het management om deze aan te stellen. Op basis van een formatieplan gaat hij te werk volgens de daarvoor opgestelde procedures.	
<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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: selectieprocedure</li> <li>K: werving, selectie en aanname van personeel</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>	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 nieuwe medewerkers, hulp- en/of vakantiekrachten geschikt zijn voor de functie en doet een voorstel aan het management over eventuele aanstelling.
	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.
	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 en op begrijpelijke wijze tijdens het selectiegesprek met kandidaten, waarbij hij taal en benaderingswijze op hen afstemt.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> </ul>	Neemt bij het werven en selecteren relevante wet- en regelgeving en de in het bedrijf gebruikelijke procedure in acht.

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

<b>Omschrijving</b>	De Gespecialiseerd kok voert in samenwerking met de ondernemer/manager functionerings- en beoordelingsgesprekken met de (lerende) medewerkers. Hij signaleert opleidings- en ontwikkelingsbehoeften en -mogelijkheden van de desbetreffende medewerkers en draagt in dit kader suggesties en ideeën aan. Hij stelt samen met de (lerende) medewerkers een persoonlijk ontwikkelplan op dat is afgestemd op de mogelijkheden van het bedrijf. Mede aan de hand van de beoordelingsgesprekken adviseert hij of een medewerker in aanmerking komt voor een verandering in functie of beloning en eventueel voor beëindiging van de dienstbetrekking. Hij verwerkt resultaten van de functionerings- en beoordelingsgesprekken in de personeelsdossiers en neemt bij dit alles relevante voorschriften in acht.	
<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 ten aanzien van verandering in functie of beloning.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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>• K: personeelsbeleid</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>	Aansturen <ul style="list-style-type: none"><li>• Richting geven</li><li>• Functioneren van mensen controleren</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.
	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.
	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"><li>• Afstemmen</li></ul>	Stemt zijn advies ten aanzien van verandering in functie, beloning, opleiding en ontwikkeling van de desbetreffende medewerker op basis van de resultaten van het beoordelingsgesprek af met de Ondernemer/manager, zodat de Ondernemer/manager hierin een beslissing kan nemen.
	Formuleren en rapporteren <ul style="list-style-type: none"><li>• Correct formuleren</li><li>• Nauwkeurig en volledig rapporteren</li></ul>	Rapporteert de resultaten van het beoordelings- of functioneringsgesprek volledig en nauwkeurig in het personeelsdossier.
	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

<b>Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit</b>		
<b>4.7 werkproces: Voert functionerings- en beoordelingsgesprekken</b>		
		medewerker in aanmerking komt voor een verandering van functie of beloning, zodat hij een advies kan geven aan de Ondernemer/manager.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Werken conform voorgeschreven procedures</li> <li>• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> </ul>	Neemt bij het voeren van functionerings- en beoordelingsgesprekken de bedrijfsprocedures en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het personeelsbeleid in acht.

<b>Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit</b>		
<b>4.8 werkproces: Plant en verdeelt de werkzaamheden</b>		
<b>Omschrijving</b>	De Gespecialiseerd kok plant en verdeelt de werkzaamheden. Hij maakt een operationele planning voor de inzet van personeel en maakt een werkrooster. Hij houdt hierbij rekening met de capaciteit en kwaliteiten van de medewerkers. Hij past deze planning wanneer nodig aan. Hij kent verantwoordelijkheden en bevoegdheden toe aan het personeel. Hij houdt hierbij rekening met relevante richtlijnen en bedrijfsvoorschriften.	
<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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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>	<b>Aansturen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Taken delegeren</li> <li>Anderen bevoegdheden en verantwoordelijkheden geven</li> <li>Diversiteit benutten</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.
	<b>Plannen en organiseren</b> <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 en hoeveel medewerkers en middelen hiervoor nodig zijn en stelt op basis van deze informatie plannings en werkroosters op.
	<b>Instructies en procedures opvolgen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> </ul>	Stelt plannings 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.
	<b>Formuleren en rapporteren</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Correct formuleren</li> <li>Nauwkeurig en volledig rapporteren</li> </ul>	Stelt een volledige, nauwkeurige en correcte operationele planning en werkrooster op.

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

<b>Omschrijving</b>	De Gespecialiseerd kok informeert en instrueert (lerende) medewerkers voorafgaand en tijdens de werkzaamheden over de te verrichten taken, de prioriteiten en de te behalen resultaten. Hij motiveert, stimuleert en geeft feedback aan (lerende) medewerkers met betrekking tot hun werk en hun handelen, draagt oplossingen en verbeterpunten aan en stuurt aan op het behalen van persoonlijke doelstellingen. Hij stemt de hoeveelheid en wijze van begeleiding af op de ontwikkeling van de werknemers. Hij introduceert (lerende) medewerkers en invalkrachten en maakt hen wegwijs in de processen en procedures binnen de organisatie.	
<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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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: gesprekken voeren</li><li>V: Nederlands: luisteren</li><li>V: Nederlands: spreken</li><li>V: toepassen van coachingsvaardigheden</li><li>V: toepassen van instructievaardigheden</li></ul>	<b>Aansturen</b> <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 (lerende) medewerkers met overtuiging duidelijke aanwijzingen, instructies en/of opdrachten, zodat zij weten wat er van hen verwacht wordt en controleert of (lerende) medewerkers de werkzaamheden uitvoeren volgens de gemaakte afspraken en richtlijnen en spreekt hen indien nodig hierop aan.
	<b>Begeleiden</b> <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.
	<b>Vakdeskundigheid toepassen</b> <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 Gespecialiseerd kok besteedt aandacht aan het bevorderen van een goede verstandhouding tussen de medewerkers en bespreekt zaken die het functioneren en de harmonie in het team verstoren. Hij treedt op als bemiddelaar bij conflicten. Hij stuurt proactief op het voorkomen en terugdringen van ziekteverzuim.	
<b>Gewenst resultaat</b>	Zaken die het functioneren binnen het team verstoren, zijn besproken. Er is bemiddeld in conflicten. Er is een positieve verstandhouding binnen het team en medewerkers zijn gemotiveerd. Er is proactief op het voorkomen en terugdringen van ziekteverzuim gestuurd.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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><li>• V: Nederlands: gesprekken voeren</li><li>• V: Nederlands: luisteren</li><li>• V: Nederlands: spreken</li><li>• V: toepassen van coachingsvaardigheden</li><li>• V: toepassen van didactische vaardigheden</li></ul>	Begeleiden <ul style="list-style-type: none"><li>• Coachen</li><li>• Motiveren</li></ul>	Stuurt proactief aan op het voorkomen van ziekteverzuim en stimuleert een goede samenwerking in het team, door medewerkers en leidinggevenden te motiveren doelen te bereiken, kritisch naar zichzelf te kijken en moeilijkheden te overwinnen.
	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.

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

<b>Omschrijving</b>	De Gespecialiseerd kok bewaakt en evalueert de operationele werkzaamheden van het team. Hij controleert en/of beoordeelt of de werkzaamheden tot het gewenste kwaliteitsniveau leiden en of de werkzaamheden worden uitgevoerd volgens werkafspraken en/of verlopen conform planning. Bij mogelijke problemen en/of stagnatie in de werkzaamheden van het team, of indien hij verbetermogelijkheden signaleert, draagt hij oplossingen of verbeterpunten aan voor zijn team. Daarnaast ziet hij erop toe dat er op de werkvloer wordt gewerkt volgens de relevante wetgeving.	
<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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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>	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.
	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 werkuitvoering 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 Gespecialiseerd kok organiseert periodiek werkoverleg met de medewerkers in zijn team. Hij bespreekt veranderingen in het werk, de actuele zaken, evaluaties van werkzaamheden en de knelpunten. Hij legt de afspraken vast en bewaakt de naleving van deze afspraken.	
<b>Gewenst resultaat</b>	De medewerkers zijn geïnformeerd over veranderingen in het werk, de actuele zaken en knelpunten. Afspraken zijn vastgelegd en worden nageleefd.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<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>	<b>Formuleren en rapporteren</b> <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.
	<b>Plannen en organiseren</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Voortgang bewaken</li> </ul>	Bewaakt dat afspraken worden nagekomen, zodat vertragingen in het werk worden voorkomen.
	<b>Samenwerken en overleggen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Anderen raadplegen en betrekken</li> <li>Afstemmen</li> <li>Proactief informeren</li> </ul>	Overlegt regelmatig met medewerkers over de werkzaamheden van het team en eventuele knelpunten, maakt melding van belangrijke zaken en stimuleert anderen om hun opvattingen en ideeën in te brengen, zodat medewerkers goed geïnformeerd zijn en afspraken gemaakt kunnen worden over de uitvoering van gemeenschappelijke taken.
	<b>Aansturen</b> <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.
	<b>Presenteren</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Duidelijk uitleggen en toelichten</li> <li>Op de toehoorder(s) / toeschouwer(s) inspelen</li> </ul>	Informeert medewerkers en leidinggevenden op een begrijpelijke en correcte manier over het centrale- en vestigingsbeleid, waarbij hij zijn communicatie op hen afstemt en antwoord geeft op hun vragen, zodat zij goed geïnformeerd en betrokken zijn.

## 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
		Beoordelen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
1.8	Delegeert en bewaakt werkzaamheden		x															x		x						

#### Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

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

## **Detaillering proces-competentie-matrix 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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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> <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>	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.
	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.

<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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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, opdeeltechnieken, koude voorbewerkingen en warme voorbewerkingen</li> </ul>	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.
	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>1.3 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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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>	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.
	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 signaleerd en gecommuniceerd naar collega's.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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> <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> </ul>	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.
	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> </ul>	Werkt bij het bereiden van gerechten ordelijk en houdt zich aan de opgestelde planning, waarbij hij de

## Kerntaak 1 Bereidt gerechten

### 1.4 werkproces: Bereidt gerechten en componenten

<ul style="list-style-type: none"><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>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li><li>• Werken conform voorgeschreven procedures</li></ul>	(bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht neemt.
---	--	---



<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 dresseren of te garneren. Hij controleert de bereide gerechten en verstrekkingen op presentatie, consistentie en temperatuur. Hij communiceert met de bediening over de te leveren service en over de kenmerken van de gerechten. Afhankelijk van de bedrijfsformule heeft hij informatief contact met gasten.	
<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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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-, 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: gesprekken voeren</li> <li>V: Nederlands: luisteren</li> <li>V: Nederlands: spreken</li> <li>V: toepassen van afwerktechnieken</li> </ul>	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> <li>Afstemmen</li> <li>Proactief informeren</li> </ul>	Communiceert met de bediening wanneer de gerechten doorgeefgereed en transportklaar zijn en informeert hen over de te leveren service en over de kenmerken van de gerechten, zodat het bedienend personeel indien nodig gasten kan informeren.
	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.

## Kerntaak 1 Bereidt gerechten

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

<ul style="list-style-type: none"><li>• V: toepassen van bereidings- en kooktechnieken</li></ul>	<p>Instructies en procedures opvolgen</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Werken conform veiligheidsvoorschriften</li><li>• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li><li>• Werken conform voorgeschreven procedures</li><li>• Discipline tonen</li></ul>	<p>Werkt het gerecht af conform de huisstijl, houdt zich daarbij aan de opgestelde planning en houdt (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht, zodat er veilig, milieuvriendelijk en hygiënisch gewerkt wordt en het gerecht op tijd geserveerd kan worden.</p>
--	---	---

<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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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>	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.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines na gebruik direct schoon en werkt daarbij conform (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving, 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 vóórkomen 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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* K = kennis van ; V = vaardig in</li> <li>K: keukenapparatuur en -gereedschap (eigenschappen, gebruiksvorschriften, 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>	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.
	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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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>	<b>Aansturen</b> <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.
	<b>Plannen en organiseren</b> <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.
	<b>Instructies en procedures opvolgen</b> <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 keukenvorraden</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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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>	Formuleren en rapporteren <ul style="list-style-type: none"> <li>Nauwkeurig en volledig rapporteren</li> </ul>	Lever 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.
	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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vakdeskundigheid toepassen</li><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>• Instructies en procedures opvolgen</li><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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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>	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.
	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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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>	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.
	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 voorgeschreven procedures</li> </ul>	Controleert de producten en registreert op gezette tijden de voorgeschreven en noodzakelijke gegevens van ingrediënten en stockproducten nauwkeurig op stocklijsten, conform (bedrijfs)voorschriften en relevante wet- en regelgeving, zodat de administratie nauwkeurig wordt bijgehouden, informatie over de goederenstroom van het bedrijf controleerbaar en optimaal is en derving van ingrediënten en producten wordt voorkomen.

### Kerntaak 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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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> <li>V: rekenen: meten en meetkunde</li> <li>V: rekenen: verbanden</li> <li>V: rekenen: verhoudingen</li> </ul>	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.
	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>3.2 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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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>	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.
	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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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 smaakkenmerken, 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>	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.
	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 werkmethode 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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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>	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 werkmethode te zoeken, en probeert binnen de eigen bevoegdheden actie te ondernemen om efficiency te bevorderen, kosten te beheersen en verbeterde werkmethode te introduceren.
	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.



<b>Kerntaak 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken</b>		
<b>3.6 werkproces: Ondersteunt de verbetering van de kwaliteit</b>		
<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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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>	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.
	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 initieren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwach- tingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
4.9	Begeleidt medewerkers en stuurt medewerkers aan		x	x							x															
4.10	Motiveert en stimuleert samenwerking in het team			x		x																				
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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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>	<b>Beslissen en activiteiten initiëren</b> <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.
	<b>Samenwerken en overleggen</b> <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.
	<b>Formuleren en rapporteren</b> <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.
	<b>Vakdeskundigheid toepassen</b> <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.
	<b>Plannen en organiseren</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Doelen en prioriteiten stellen</li> </ul>	Bepaalt prioriteiten in de activiteiten voor het behalen van de operationele doelen, stemt de activiteiten op

## Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit

### 4.1 werkproces: Maakt een afdelingsplan

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Activiteiten plannen</li><li>• Tijd indelen</li><li>• Mensen en middelen organiseren</li></ul>	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.
	<p>Ondernemend en commercieel handelen</p> <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.

<b>Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit</b>		
<b>4.2 werkproces: Maakt een plan voor personeelsplanning en -ontwikkeling</b>		
<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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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>	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.
	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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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>	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.
	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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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>	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.
	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.



**Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit****4.5 werkproces: Bewaakt budgetten**

<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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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>	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.
	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.

**Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit****4.6 werkproces: Werft en selecteert nieuwe medewerkers**

<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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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>	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.
	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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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>	<b>Aansturen</b> <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.
	<b>Begeleiden</b> <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.
	<b>Analyseren</b> <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.
	<b>Instructies en procedures opvolgen</b> <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.
--	--	---

**Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit****4.8 werkproces: Plant en verdeelt de werkzaamheden**

<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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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>	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.
	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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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>	<b>Aansturen</b> <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.
	<b>Begeleiden</b> <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.
	<b>Vakdeskundigheid toepassen</b> <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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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><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>	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.
	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.

**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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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>	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.
	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 werkuitvoering 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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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>	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.
	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>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<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>	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.
	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.

### **3. Certificeerbare eenheden**

In dit dossier zijn geen certificeerbare eenheden opgenomen.

## Deel D: Verantwoording

### 1. Inleiding

De verantwoording bij het kwalificatiedossier heeft tot doel de ontwikkeling van het kwalificatiedossier toe te lichten en te verantwoorden.

Het is een verantwoording van de stappen die zijn gezet bij het opstellen van het kwalificatiedossier zodat voor derden de procesgang transparant is. Het is een toelichting op de keuzes die zijn gemaakt bij het opstellen van de kwalificaties, zodat voor gebruikers inzichtelijk is wat wel en niet in het kwalificatiedossier is opgenomen en waarom die keuzes zijn gemaakt. Het is een vooruitblik op het ontwikkelingsperspectief van de kwalificaties in het licht van de dynamiek op de arbeidsmarkt en de dynamiek in de relaties tussen opleidingsinstellingen en behoeften van het bedrijfsleven.

Het Verantwoordingsdocument is van en voor de gebruikers. De verantwoording helpt het beroepsonderwijs keuzes te maken bij de inrichting van het onderwijs, de inhoud van de beroepspraktijkvorming en de examinering. Voor het bedrijfsleven wordt inzichtelijk gemaakt wat de relatie is tussen hun 'eigen' beroepscompetentieprofiel en het uiteindelijke kwalificatiedossier. Daarbij zijn twee vertaalslagen aan de orde:

- de selectie van een, respectievelijk het verwant verklaren van meerdere beroepscompetentieprofielen
- de vertaling van vakvolwassen beroepsbeoefenaar naar beginnend beroepsbeoefenaar met inachtneming van de wettelijke beroepsvereisten

De verantwoording bestaat uit twee delen:

- Proces- en inhoudsinformatie
- Ontwikkel- en onderhoudsinformatie

In Proces- en inhoudsinformatie staat reflectie op het ontwikkelingsproces van het kwalificatiedossier centraal. Belangrijke thema's zijn wie in welke hoedanigheid betrokken is geweest bij de ontwikkeling van het kwalificatiedossier en welke onderwerpen en discussies aan de orde waren. Maar ook wat er in dit kwalificatiedossier gewijzigd is ten opzichte van het vorige dossier. In de Ontwikkel- en onderhoudsinformatie geven de betrokken partijen aan welke agenda voor de toekomst uit het overleg en de discussiepunten tussen alle partijen tijdens het tot stand komen van het kwalificatiedossier naar voren zijn gekomen.

## 2. Proces- en inhoudsinformatie

### 2.1 Betrokkenen

Dit kwalificatiedossier is ontwikkeld door team Arbeidsmarkt en Beroepsontwikkeling van Kenniscentrum Kenwerk, in samenwerking met vertegenwoordigers uit het bedrijfsleven en het beroepsonderwijs.

De leden van de paritaire commissie Horeca, Instellingskeuken en Contractcatering (pc HIC) van Kenniscentrum Kenwerk zijn bij het ontwikkelproces van het kwalificatiedossier betrokken. Daarnaast zijn ook door de PC aangewezen werkgroepleden uit het onderwijs en bedrijfsleven betrokken. Zowel de pc HIC als de werkgroepleden hebben (tussen)producten beoordeeld en becommentarieerd.

De pc HIC van Kenwerk bestaat uit de volgende leden:

Afvaardiging van	Rol
Koninklijke Horeca Nederland	adviserend
Actiz	adviserend
Stichting opleiding contractcatering	adviserend
FNV Horecabond	adviserend
CNV Horecabond	adviserend
CFO/ABVAKABO	adviserend
Onderwijsveld via de BTG HTVF	adviserend
Paepon	adviserend
Vmbo-platform	toehoorder

In drie van de vier de paritaire commissies die Kenwerk kent, hebben vertegenwoordigers van het vmbo zitting. Zij leggen de verbanden tussen het vmbo en het mbo.

## 2.2 Verwantschap

Het kwalificatiedossier Kok is gebaseerd op de volgende beroepscompetentieprofielen:

- Kok;
- Instellingskok;
- Chef de partie;
- Chef kok/Sous chef.

Om de verwantschap tussen de beroepscompetentieprofielen te bepalen zijn de kerntaken met elkaar vergeleken. De kerntaken vertonen een dusdanige overlap dat besloten is de betreffende beroepscompetentieprofielen als uitgangspunt te hanteren voor het kwalificatiedossier Kok. Er is geen verwantschap geconstateerd met andere kwalificatiedossiers.

## 2.3 Vertaling beroepscompetentieprofielen in kwalificatiedossier

Het verschil tussen de vakvolwassen en beginnend beroepsbeoefenaar komt in het kwalificatiedossier tot uitdrukking in de beschrijving van de kerntaken, de keuze voor de competenties en de beschrijving van de prestatie-indicatoren. Bij het opstellen van de kerntaken, werkprocessen en competenties zijn alle onderdelen van de onderliggende beroepscompetentieprofielen als uitgangspunt genomen. Er heeft een afzwakking op aspecten als verantwoordelijkheid, bevoegdheid en zelfstandigheid plaatsgevonden.

De onderdelen van de beroepscompetentieprofielen zijn beoordeeld op relevantie en geldigheid voor de beginnende beroepsbeoefenaar. Verschillen tussen een vakvolwassen en een beginnend beroepsbeoefenaar hebben in de eerste plaats betrekking op de mate van ervaring. Veel handelingen en resultaten komen wel overeen, maar door ervaring zal een vakvolwassene deze handelingen effectiever en efficiënter uitvoeren. Dit komt tot uitdrukking in de prestatie-indicatoren in deel C.

In 2009 is er een vernieuwd beroepscompetentieprofiel opgeleverd voor de Chef kok/Sous chef (2009). Dit beroepscompetentieprofiel vervangt het beroepscompetentieprofiel Chef kok (september 2008). Het belangrijkste verschil tussen de twee versies van de beroepscompetentieprofielen betreft het onderscheid met de Chef de partie.

In 2009 is er een nieuw beroepscompetentieprofiel opgeleverd voor de Chef de partie (2009). Dit beroepscompetentieprofiel is de basis voor de uitstroom Gespecialiseerd kok.

In 2010 is het vernieuwde beroepscompetentieprofiel Instellingskok (2008) in dit dossier verwerkt. Dit bcp is pas in 2010 verwerkt in het kwalificatiedossier, omdat er draagvlak nodig was om de uitstromen Instellingskok en Zelfstandig werkend kok samen te voegen tot een uitstroom. Daarmee is de zelfstandige uitstroom voor Instellingskok komen te vervallen.

De kerntaken uit het beroepscompetentieprofiel zijn terug te vinden in de volgende kerntaken uit het kwalificatiedossier:

Taken beroepscompetentieprofiel	Kerntaken kwalificatiedossier
<b>Kok (Kok / Zelfstandig werkend kok)</b>	
Bereidt gerechten volgens recept en planning	Bereidt gerechten
Wekt gerechten voor de uitgifte af	Bereidt gerechten
Stelt menukaarten samen	Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken (niet van toepassing voor Kok)
Verricht dagelijks onderhoud	Bereidt gerechten
Houdt voorraden op peil	Beheert de keukenvorraden
Begeleidt leerprocessen en coacht daarbij de medewerkers	Geeft leiding en voert beheerstaken uit (niet van toepassing voor Kok)
<b>Chef de partie (Gespecialiseerd kok)</b>	
Geeft leiding aan de partie	Geeft leiding en voert beheerstaken uit
Bereidt (bijzonder) gerechten	Bereidt gerechten
Draagt bij tot vernieuwing en verbetering van de dienstverlening van de keuken	Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken

Beheert de keukenvorraden van de partie	Beheert de keukenvorraden
Coacht en begeleidt (lerende) medewerkers	Geeft leiding en voert beheerstaken uit
<b>Chef kok / sous chef (Leidinggevende keuken)</b>	
Geeft leiding aan de keukenbrigade en voert beheertaken uit	Geeft leiding en voert beheerstaken uit
Bereidt gerechten	Bereidt gerechten
Zorgt voor vernieuwing en verbetering van de dienstverlening van de keuken	Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken
Beheert de keukenvorraden	Beheert de keukenvorraden
Coacht en begeleidt (lerende) medewerkers	Geeft leiding en voert beheerstaken uit

Bij de ontwikkeling van de leidinggevende kerntaak die ook van toepassing is voor de Leidinggevende keuken, Gespecialiseerd kok en Zelfstandig werkend kok is gebruik gemaakt van de werkprocessen uit het referentiemodel ondernemen, managen en leiding geven (oktober 2006). Om de herkenbaarheid van deze werkprocessen te borgen voor de branche zijn deze werkprocessen waar nodig aangepast.

### Taal en rekenen in het kwalificatiedossier

In deel B van dit kwalificatiedossier zijn generieke niveaus voor Nederlands en rekenen opgenomen, geformuleerd volgens de richtlijnen van de commissie Meijerink.

In deel B is bij Complexiteit van de uitstroom extra informatie opgenomen over het niveau van talen dat nodig is voor het beroep, indien deze afwijkt van het generieke niveau.

In deel C zijn in de kolom Vakkennis en vaardigheden aanwijzingen opgenomen voor de taal en de deelvaardigheid.

In deel D is op hoofdlijnen aangegeven hoe de generieke niveaus zich verhouden tot het niveau dat voor het beroep vereist is.

Kenwerk heeft Servicedocumenten Taal en Rekenen ontwikkeld gebaseerd op de kwalificatiedossiers cohort 2010-2011. Hierin staan voorbeelden van talige en/of rekenactiviteiten die in het kwalificatiedossier voorkomen. Deze servicedocumenten geven handvatten voor de implementatie van taal en rekenen in de onderwijspraktijk.

*Let op: deze servicedocumenten worden in het voorjaar van 2011 aangepast op de kwalificatiedossiers cohort 2011-2012 en gepubliceerd op de website van Kenwerk ([www.kenwerk.nl](http://www.kenwerk.nl)).*

### Servicedocumenten taal- en rekenniveaus

Voor meer voorbeelden van talige en/of rekenactiviteiten verwijzen wij u naar de Servicedocument Taal en Rekenen Kok (cohort 2011-2012). Deze wordt in het voorjaar van 2011 beschikbaar gesteld via de website [www.kenwerk.nl](http://www.kenwerk.nl).

### Resultaten klanttevredenheidsonderzoek 2010

Als onderdeel van de wettelijke taak heeft Kenwerk in het voorjaar van 2010 de bruikbaarheid van de kwalificatiedossiers geëvalueerd. Wat vinden scholen van de uitvoerbaarheid van de kwalificatiedossiers bij het ontwikkelen van onderwijs- en bpv-materialen en beoordelingsinstrumenten? Welke knelpunten ervaren zij in dit proces? In hoeverre vinden scholen de kwalificatiedossiers herkenbaar in de praktijk?

Onderzoekers van Kenwerk hebben dertig respondenten van verschillende scholen en sectoren geïnterviewd over deze onderwerpen. Uit de interviews kwam bijvoorbeeld naar voren dat de moeilijk uitvoerbare kerntaak leidinggeven een knelpunt is in meerdere sectoren. De conclusies en aanbevelingen van de evaluatie stonden in



het najaar van 2010 bij de paritaire commissies van Kenwerk op de agenda. Zij nemen de aanbevelingen uit de evaluatie mee in de doorontwikkeling van de kwalificatiedossiers.

## 2.4 Nederlands, rekenen en moderne vreemde talen

### 2.4.1 Kok

#### *Nederlands*

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Kok zich op het volgende niveau:

- Mondelinge taalvaardigheid: 2F
- Leesvaardigheid: 2F
- Schrijfvaardigheid: 2F
- Taalverzorging en taalbeschouwing: 2F

#### Toelichting:

Bij de Kok komen in verschillende werkprocessen meerdere taalvaardigheden gecombineerd voor. Van de Kok wordt verlangd dat deze met zijn collega's gesprekken kan voeren over het werk en informatie uit kan wisselen. Hij is in staat om naar instructies over de werkzaamheden te luisteren en deze te begrijpen. Hij kan teksten lezen over werkgerelateerde onderwerpen, zoals receptuur, instructies, etiketten, etc. Hij kan notities, berichten en instructies schrijven bijvoorbeeld om gewijzigde recepten vast te leggen in een receptensysteem.

#### *Rekenen*

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Kok zich op het volgende niveau:

- Getallen: 2F
- Verhoudingen: 2F
- Meten en meetkunde: 2F
- Verbanden: 2F

#### Toelichting:

Voor de beroepsuitoefening worden de generieke niveaus voor rekenen gehanteerd volgens het referentiekader Taal en Rekenen. Zie paragraaf 2.5.

#### *Moderne vreemde talen - Engels*

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Kok zich op het volgende niveau:

- Luisteren: A1
- Lezen:
- Gesprekken voeren:
- Spreken: A1
- Schrijven:

#### Toelichting:

Van de Kok wordt verwacht dat hij als beginnende afhankelijke taalgebruiker mondeling kan communiceren met Engelstalige collega's.

## 2.4.2 Zelfstandig werkend kok

### *Nederlands*

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Zelfstandig werkend kok zich op het volgende niveau:

- Mondelinge taalvaardigheid: 2F
- Leesvaardigheid: 2F
- Schrijfvaardigheid: 2F
- Taalverzorging en taalbeschouwing: 2F

### *Toelichting:*

Bij de Zelfstandig werkend kok komen in verschillende werkprocessen meerdere taalvaardigheden gecombineerd voor. Van de Zelfstandig werkend kok wordt verlangd dat deze met zijn collega's gesprekken kan voeren over het werk en informatie uit kan wisselen of kan communiceren met gasten om een toelichting te geven op gerechten. Hij kan teksten lezen over werkgerelateerde onderwerpen, zoals receptuur, instructies, etiketten, etc. Hij kan notities, berichten en instructies schrijven, bijvoorbeeld om gewijzigde recepten vast te leggen in een receptensysteem.

### *Rekenen*

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Zelfstandig werkend kok zich op het volgende niveau:

- Getallen: 2F
- Verhoudingen: 2F
- Meten en meetkunde: 2F
- Verbanden: 2F

### *Toelichting:*

Voor de beroepsuitoefening worden de generieke niveaus voor rekenen gehanteerd volgens het referentiekader Taal en Rekenen. Zie paragraaf 2.5.

### *Moderne vreemde talen - Engels*

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Zelfstandig werkend kok zich op het volgende niveau:

- Luisteren: A2
- Lezen: A1
- Gesprekken voeren: A1
- Spreken: A2
- Schrijven: A1

### *Toelichting:*

Van de Zelfstandig werkend kok wordt verwacht dat hij als beginnende afhankelijke taalgebruiker zowel mondeling als schriftelijk kan communiceren met Engelstalige collega's of klanten.

Daarnaast zal hij in staat moeten zijn om zeer korte teksten, zoals recepten of instructies in het Engels te lezen.

### 2.4.3 Gespecialiseerd kok

#### *Nederlands*

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Gespecialiseerd kok zich op het volgende niveau:

- Mondelinge taalvaardigheid: 2F
- Leesvaardigheid: 2F
- Schrijfvaardigheid: 2F
- Taalverzorging en taalbeschouwing: 2F

#### Toelichting:

Bij de Gespecialiseerd kok komen in verschillende werkprocessen meerdere taalvaardigheden gecombineerd voor. Van de Gespecialiseerd kok wordt verlangd dat hij in de aansturing van collega's ook informatie kan uitwisselen, werkoverleggen kan leiden, etc. Hij kan teksten lezen over werkgerelateerde onderwerpen, zoals receptuur, instructies, etiketten, maar ook artikelen in vakbladen, regelgeving etc. Hij kan notities, berichten en instructies schrijven, over bijvoorbeeld de verbetering van efficiency, beheersing van de kosten en de kwaliteit.

Het generieke niveau voor Nederlands is vastgesteld op 3F. Voor het beroep is echter niveau 2F voor Nederlands nodig.

#### *Rekenen*

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Gespecialiseerd kok zich op het volgende niveau:

- Getallen: 2F
- Verhoudingen: 2F
- Meten en meetkunde: 2F
- Verbanden: 2F

#### Toelichting:

Het generieke niveau voor rekenen is vastgesteld op 3F. Voor het beroep is echter niveau 2F voor rekenen nodig.

#### *Moderne vreemde talen - Engels*

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Gespecialiseerd kok zich op het volgende niveau:

- Luisteren: A2
- Lezen: A1
- Gesprekken voeren: A1
- Spreken: A2
- Schrijven: A1

#### Toelichting:

Van de Gespecialiseerd kok wordt verwacht dat hij als onafhankelijke taalgebruiker mondeling kan communiceren met Engelstalige collega's of klanten.

Daarnaast zal hij in staat moeten zijn om werkgerelateerde teksten, zoals recepten of instructies in het Engels te lezen.

Daarnaast wordt verwacht dat hij als beginnende afhankelijke taalgebruiker korte, eenvoudige notities kan schrijven.

#### 2.4.4 Leidinggevende keuken

##### *Nederlands*

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Leidinggevende keuken zich op het volgende niveau:

- Mondelinge taalvaardigheid: 3F
- Leesvaardigheid: 3F
- Schrijfvaardigheid: 3F
- Taalverzorging en taalbeschouwing: 3F

##### *Toelichting:*

Bij de Leidinggevende keuken komen in verschillende werkprocessen meerdere taalvaardigheden gecombineerd voor. Van de Leidinggevende keuken wordt verlangd dat deze kan de in de aansturing van collega's ook informatie kan uitwisselen, werkoverleggen kan leiden, etc. Hij kan teksten lezen over werkgerelateerde onderwerpen, zoals receptuur, instructies, etiketten, maar ook artikelen in vakbladen, regelgeving etc. Hij kan notities, berichten en instructies schrijven, over bijvoorbeeld de verbetering van efficiency, beheersing van de kosten en de kwaliteit, of afdelingsplannen, etc.

##### *Rekenen*

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Leidinggevende keuken zich op het volgende niveau:

- Getallen: 3F
- Verhoudingen: 3F
- Meten en meetkunde: 3F
- Verbanden: 3F

##### *Toelichting:*

Voor de beroepsuitoefening worden de generieke niveaus voor rekenen gehanteerd volgens het referentiekader Taal en Rekenen. Zie paragraaf 2.5.

##### *Moderne vreemde talen - Engels*

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Leidinggevende keuken zich op het volgende niveau:

- Luisteren: B1
- Lezen: B1
- Gesprekken voeren: A2
- Spreken: A2
- Schrijven: A2

##### *Toelichting:*

Van de Leidinggevende keuken wordt verwacht dat hij als onafhankelijke taalgebruiker mondeling kan communiceren met Engelstalige collega's of klanten.

Daarnaast zal hij in staat moeten zijn om werkgerelateerde teksten, zoals recepten of instructies of eenvoudige artikelen in vakbladen in het Engels te lezen.

Daarnaast wordt verwacht dat hij als beginnende afhankelijke taalgebruiker korte, eenvoudige notities kan schrijven.

## 2.5 Discussiepunten

- In de leidinggevende uitstroom (niveau 4) zijn de functie-eisen, die aan een leermeester/praktijkbegeleider/mentor worden gesteld, geborgd. Hiermee voldoet een gediplomeerde leidinggevende aan de opleidingseisen als leermeester/praktijkbegeleider/mentor. Naast deze opleidingseisen moet de gediplomeerde leidinggevende ook nog 1 jaar werkervaring hebben om in de praktijk als leermeester/praktijkbegeleider/mentor te mogen functioneren.
- Er zijn meerdere signalen uit de onderwijs- en beroepspraktijk met betrekking tot de haalbaarheid en uitvoerbaarheid van de kerntaken Leidinggeven en Ondernemen. Uit ervaringsgegevens blijkt dat onderdelen uit deze kerntaken moeilijk of soms niet uitvoerbaar zijn in de beroepspraktijkvorming. Het kwalificatiedossier biedt ruimte om de keuze te maken hoe de kerntaken en werkprocessen ontwikkeld en beoordeeld kunnen worden in het onderwijs of in het bedrijfsleven. Scholen moeten de gemaakte keuzes kunnen verantwoorden naar de Inspectie van het Onderwijs en vastleggen in het Onderwijs Examenreglement (OER), volgens het principe "pas toe en leg uit".  
Er is een servicedocument Leidinggeven en Ondernemen ontwikkeld door een werkgroep met vertegenwoordigers uit zowel het onderwijs als bedrijfsleven. Dit document is vastgesteld door de paritaire commissies van Kenwerk.  
Het servicedocument is een aanvulling op kerntaak 4 "Geeft leiding en voert beheerstaken uit". die in dit kwalificatiedossier is opgenomen. Het biedt handvatten voor de interpretatie van de kerntaken m.b.t. leidinggeven en ondernemen en de vertaling hiervan naar de onderwijs- en/of beroepspraktijk. Er wordt aandacht besteed aan de rol van het onderwijs en bedrijfsleven in de verwezenlijking van het ontwikkel- en beoordelingsproces. Daarnaast wordt beschreven wat een beginnend leidinggevende of ondernemer kan verwachten na het behalen van zijn diploma.  
U kunt het document downloaden op de website van Kenwerk ( [www.kenwerk.nl](http://www.kenwerk.nl) ).
- Er zijn geen discussiepunten naar voren gekomen uit het overleg met het VMBO en het HBO.
- In 2010 is de manier waarop Nederlands, Rekenen en MVT in het dossier wordt opgenomen veranderd. Colo heeft een voorstel gedaan, waarin deel B geen informatie over het beroepsgerichte niveau wordt opgenomen. In het voorstel geven zij alleen in deel C de mogelijkheid om deze niveaus te beschrijven. Kenwerk en de pc HIC vindt het belangrijk om de niveaus die in voorgaande jaren voor het beroep zijn vastgesteld te borgen in het kwalificatiedossier in deel B. Daarmee vallen de beroepsgerichte eisen ook daadwerkelijk onder het toezicht van de Inspectie van Onderwijs. In Deel B van het kwalificatiedossier is deze informatie, indien deze afwijkt van het generieke niveau, daarom beschreven bij de complexiteit van de uitstroom. In deel D wordt deze informatie toegelicht.  
  
In paragraaf 2.4 wordt een toelichting gegeven op de verhouding tussen de niveaus Nederlands en MVT die nodig zijn voor de beroepsuitoefening en de generieke niveaus uit het Referentiekader Taal en Rekenen. Het voormalige raamwerk rekenen wijkt sterk af van het huidige referentiekader Taal en Rekenen. De samenhang tussen de beheersniveaus voor rekenen zijn onvoldoende onderzocht. Om onduidelijkheid te voorkomen is besloten om voor de beroepsuitoefening voor alle uitstromen behalve de Gespecialiseerd kok de generieke niveaus voor rekenen te hanteren volgens het referentiekader Taal en Rekenen.
- Het aantal gekozen competenties voor de kwalificatie Gespecialiseerd kok overschrijdt de richtlijn. Dit komt onder andere doordat de Gespecialiseerd kok zowel uitvoerende als leidinggevende werkzaamheden heeft en bovendien belast is met het signaleren van trends en ontwikkelingen en de samenstelling van menu's en gerechten. Gezien de complexiteit van dit beroep zien wij momenteel geen mogelijkheid het aantal competenties terug te brengen. Kenwerk zal het aantal kerntaken en competenties reduceren zodra een nieuw BCP hiertoe aanleiding geeft.

## 2.6 Wijzigingen ten opzichte van de voorgaande versie

Categorie	Kruis aan welke categorie van toepassing is :	Omschrijving
Categorie 1: Nieuw dossier		Dit dossier zat voorheen niet in de kwalificatiestructuur. Nadere toelichting is niet nodig.
Categorie 2: Nieuwe elementen	x	Dit betreft sterk gewijzigde dossiers waarop het Coördinatiepunt een ingangstoets heeft uitgevoerd. Er is sprake van nieuwe of samengevoegde kwalificaties, certificeerbare eenheden, bcp's, etc. Bij de toelichting hieronder bevindt zich een samenvatting van de wijzigingen in dit dossier.
Categorie 3: Wijzigingen		Er zijn zaken gewijzigd in een bestaand dossier. Bijvoorbeeld inhoudelijke wijzigingen in de kerntaakbeschrijving, veranderingen in competentiekeuzes en resultaatveranderingen in prestatie-indicatoren. Ook kleinere wijzigingen, zoals het toevoegen van matrices voor rekenen/wiskunde, het herstellen van spelfouten, herformuleringen die geen betekenisverschillen inhouden en beperkte tekstuele wijzigingen in de uitwerking van deel C vallen hieronder. Bij de toelichting hieronder bevindt zich een samenvatting van de wijzigingen in dit dossier.
Categorie 4: Ongewijzigd		Dossier is volledig ongewijzigd. Nadere toelichting is niet nodig.

### Toelichting

In dit kwalificatiedossier is een aantal zaken aangepast.

### Taal- en rekenniveaus

(zie paragraaf 2.3)

### Brondocumenten

Er is een nieuw beroepscompetentieprofiel voor de Instellingskok opgenomen en op basis hiervan is de uitstroom voor Zelfstandig werkend kok aangepast en de zelfstandige uitstroom voor de Instellingskok vervallen.

### Algemene aanpassingen

- Paragraaf B 2.5 Trends en innovaties is geactualiseerd.
- Deel D is geactualiseerd.

### Specifieke aanpassingen

- Er zijn een aantal kleine wijzigingen doorgevoerd in de kerntaak 'Geeft leiding en voert beheerstaken uit'. De belangrijkste wijzigingen zijn aangebracht in werkproces 4.5 'Bewaakt budgetten' en werkproces 4.10 'Motiveert de samenwerking in het team'. Bij werkproces 4.5 is het nemen van maatregelen bij het overschrijden van de budgetten afgezwakt naar het doen van een voorstel voor het besparen van de kosten aan de manager/ondernemer. Bij werkproces 4.10 is het proactief aansturen op het voorkomen van ziekteverzuim afgezwakt naar het leveren van een bijdrage om ziekteverzuim te voorkomen. Daarnaast is in dit werkproces het optreden als bemiddelaar bij conflicten verwijderd.
- Aan de Leidinggevende keuren zijn bij vakkennis en vaardigheden kennis over diëten opgenomen.

### 3. Ontwikkel- en onderhoudsperspectief

Onderwerp	Actie	Wie	Wanneer
Verandering in de beroepsuitoefening	Geactualiseerde of nieuwe beroepscompetentieprofielen verwerken in het dossier	Kenwerk in samenwerking met de paritaire commissie	Vanaf 2011 elke vier jaar, tenzij daartoe eerder aanleiding is
Algemene brondocumenten	Geactualiseerde of nieuwe brondocumenten verwerken in het dossier	Kenwerk in samenwerking met de paritaire commissie	Zodra brondocumenten beschikbaar zijn
Trends en innovaties	Onderzoek naar trends en innovaties	Kenwerk	Jaarlijks
Van ontwikkeling naar onderhoud	Aanpassingen verzamelen en urgentie bepalen	Kenwerk in samenwerking met de paritaire commissie	Vanaf 2011 elke vier jaar, tenzij daartoe eerder aanleiding is

De ontwikkeling, aanpassing en evaluatie van de kwalificatiedossiers vindt plaats op basis van de kwaliteitscyclus kwalificatiedossiers.