

BEROEPSKWALIFICATIEDOSSIER

Hulpkok

//////////////////////////////////////
BK-0251-4

1. Globaal

1.1 TITEL

Hulpkok

Deze benaming wordt gebruikt in de Competent-fiche G160201 Hulpkok (m/v).

1.2 DEFINITIE

Bestelt en ontvangt voedingsmiddelen binnen de keuken, doet de noodzakelijke voorbereidingen, bereidt koude en warme maaltijden volgens de gepaste culinaire technieken en/of volgens technische fiche, werkt de gerechten af en controleert de kwaliteit teneinde kwaliteitsvolle maaltijden af te leveren aan de gast.

1.3 SECTOREN

- Horeca, sport & ontspanning (PC302 Hotelbedrijf)

1.4 BETROKKEN (ARBEIDSMARKT)ACTOREN

Hoofdindieners

Horeca Vorming Vlaanderen

Mede-indieners

VDAB-Studiedienst

1.5 REFERENTIEKADER

Gehanteerde referentiekaders

- Competent-fiche (SERV): G160201 Keukenmedewerker (m/v), 13 juli 2013
- Competent-fiche (SERV): D110301 Traiteur (m/v), 20 juli 2013
- Andere: Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de Horecasector, G-023
- Andere: Gids voor de autocontrole in de grootkeuken en verzorgingsinstellingen, G-025
- Onderzoek/studie: Studie 'Horecacompetenties van de toekomst' (publicatie: http://www.guidea.be/sites/default/files/Eindrapport%20Vlamt_08.04.2014.pdf)

Relatie tot het referentiekader

Uit de Competent-fiche G 160201 Hulpkok (m/v) werden volgende basisactiviteiten geselecteerd:

- Het werkblad en het keukengerei klaarmaken. Toestellen aanzetten (ovens, kookplaten...)
- Groenten en fruit wassen en schoonmaken
- De schalen opmaken om op te dienen (presentatie, samenstelling, afwerking...)
- Bereidingen en producten verpakken en etiketteren (fabricatie- en houdbaarheidsdata). Ze opbergen in de koelruimte, de voorraadkamer...

Uit de specifieke activiteiten werden volgende competenties weerhouden :

- De voorraad opvolgen, tekorten vaststellen. Bestellingen plaatsen
- De goederen ontvangen en controleren. De goederen opslaan in een koelkamer of voorraadkamer
- Medewerkers opleiden in vaktechnieken

Uit de Competent-fiche D110301 Fijne vleeswaren-traiteur (m/v) werden volgende specifieke activiteiten geselecteerd:

- De voorraad opvolgen, tekorten vaststellen. Bestellingen plaatsen
- Medewerkers opleiden in vaktechnieken

De formulering van de competenties en de onderliggende vaardigheden werden aangepast aan de gebruikelijke terminologie in de sector en aangevuld met input aangeleverd door de arbeidsmarktactoren die betrokken werden bij de totstandkoming van het dossier. Bij elke activiteit werden overbodige vaardigheden geschrapt of verplaatst naar een andere activiteit. Ontbrekende vaardigheden werden toegevoegd.

Op basis van de gehanteerde referentiekaders werden eveneens ontbrekende activiteiten toegevoegd:

- Werkt in teamverband
- Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn
- Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid
- Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten
- Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappel- en zuivelbereidingen
- Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten
- Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vlees, gevogelte, visgerechten en vegetarische gerechten
- Bereidt gerechten en maaltijden à la minute

- Zet het buffet klaar
- Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen
- Maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon

Tenslotte werden de 'Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de Horecasector', G-023 en de 'Gids voor de autocontrole in de grootkeuken en verzorgingsinstellingen', G-025 gehanteerd omdat deze onschatbare informatie bevat over competenties en vaardigheden in functie van de voedselveiligheid en -hygiëne.

2. Competenties

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
1. Werkt in teamverband				
• Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis communicatietechnieken • Basiskennis functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans • Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Engels en het Frans
• Rapporteert aan de eindverantwoordelijke	✓			
• Werkt efficiënt samen met collega's	✓			
• Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema...)		✓		
• Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende		✓		
• Deelt vakkennis	✓			
• Vraagt zelf hulp of advies indien nodig	✓			
• Toont respect voor elke collega, functie of taak	✓			
• Draagt bij tot een aangename sfeer in het team	✓			
• Verplaatst zich in de positie van een collega	✓			
• Reageert gepast (hulp bieden, afstand)		✓		

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
houden, relativeren...)				
2. Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn				
<ul style="list-style-type: none"> • Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe) 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van ergonomie • Kennis foodcost, wastecost en prijszetting • Kennis van HACCP-normen • Kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen • Kennis van werking van machines of materieel • Kennis van bedrijfsprocedures m.b.t. het eigen werk • Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen • Kennis van rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken
<ul style="list-style-type: none"> • Werkt economisch en vermijdt verspilling 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Past nieuwe technieken toe en leert ze aan 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Werkt zorgvuldig en met oog voor detail 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Organiseert de eigen taken binnen de opgelegde werkvolgorde 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert het eigen werk en voorkomen en dat van de medewerkers 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen... 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Sorteert afval volgens de richtlijnen 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten 	✓			
3. Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid				
<ul style="list-style-type: none"> • Respecteert de persoonlijke hygiëne 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
• Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen			✓	<ul style="list-style-type: none"> registratietechnieken Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) Kennis van allergenen Kennis van regeneratietechnieken Kennis van HACCP-normen Kennis van de traceerbaarheid van producten Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...) Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten Kennis van persoonlijke hygiëne
• Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen			✓	
• Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen	✓			
• Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone	✓			
• Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken	✓			
• Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid	✓			
• Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik	✓			
• Vermijdt kruisbesmetting	✓			
• Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking	✓			
• Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid	✓			
• Registreert goederen en temperaturen	✓			
• Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen	✓			
4. Ontvangt en controleert de goederen				
• Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities	✓			<ul style="list-style-type: none"> Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
• Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur	✓			
• Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Vermeldt en registreert afwijkingen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier 		✓		
5. Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer				
<ul style="list-style-type: none"> Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan 	✓			<ul style="list-style-type: none"> Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal...)
<ul style="list-style-type: none"> Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired First Out"-principe 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving 	✓			
6. Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen				
<ul style="list-style-type: none"> Raadpleegt de opdrachten of receptuur 	✓			<ul style="list-style-type: none"> Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal...) Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen Kennis van werkinstructiefiches
<ul style="list-style-type: none"> Stelt de werkvolgorde vast 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Kiest het juiste materiaal 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Schat de vereiste hoeveelheden in 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Zet alle ingrediënten klaar 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze 		✓		
<ul style="list-style-type: none"> Zet alle keukentoestellen aan (ovens, 			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
kookplaten...) in functie van de opdracht				
7. Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze				
• Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) • Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten • Kennis van snijtechnieken • Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise...)
• Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan	✓			
• Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is			✓	
• Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies			✓	
• Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct			✓	
• Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften			✓	
• Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken)			✓	
• Gaart de producten eventueel voor			✓	
• Respekteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur	✓			
• Verpakt en etiketteert de producten			✓	
8. Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten				
• Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) • Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie • Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van
• Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan	✓			
• Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en)	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct				portioneren <ul style="list-style-type: none"> • Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vis, vlees, gevogelte en andere basisproducten • Kennis van snijtechnieken
• Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften	✓			
• Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier			✓	
• Gaart de producten eventueel voor			✓	
• Gebruikt de weegschaal			✓	
• Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur	✓			
• Verpakt en etiketteert de producten			✓	
• Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking	✓			
9. Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen				
• Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten • Basiskennis van nieuwe trends • Basiskennis van de meest voorkomende diëten • Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten... • Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... • Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding • Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en
• Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik	✓			
• Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie	✓			
• Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal			✓	
• Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen...)			✓	
• Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten	✓			
• Bepaalt de juiste porties per persoon en/of	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
per bestelling				voedingsmiddelen <ul style="list-style-type: none"> • Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten • Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten • Kennis van de samenhang van een gerecht • Kennis van opmaken en lezen van recepten • Kennis van allergenen • Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken • Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten • Kennis van werking van machines of materieel • Kennis van productfiches en recepturen • Kennis van nieuwe technologieën
10. Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten...				
<ul style="list-style-type: none"> • Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten • Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige • Basiskennis van nieuwe trends • Basiskennis van de meest voorkomende diëten • Kennis van vlees-, gevogelte- en visgerechten • Kennis van vegetarische en veganistische gerechten • Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding • Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Respekteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pochieren, stomen, frituren, sauteren, grillen,...) 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Beoordeelt de smaak van gedoseerde en 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
gemengde ingrediënten				voedingsmiddelen
<ul style="list-style-type: none"> Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	✓			<ul style="list-style-type: none"> Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten
<ul style="list-style-type: none"> Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie 	✓			<ul style="list-style-type: none"> Kennis van de samenhang van een gerecht Kennis van opmaken en lezen van recepten Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren Kennis van allergenen Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten Kennis van werking van machines of materieel Kennis van productfiches en recepturen Kennis van nieuwe technologieën
11. Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten				
<ul style="list-style-type: none"> Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af 	✓			<ul style="list-style-type: none"> Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten
<ul style="list-style-type: none"> Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik 	✓			<ul style="list-style-type: none"> Basiskennis van nieuwe trends Basiskennis van de meest voorkomende diëten
<ul style="list-style-type: none"> Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie 	✓			<ul style="list-style-type: none"> Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
<ul style="list-style-type: none"> Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel 	✓			<ul style="list-style-type: none"> Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding
<ul style="list-style-type: none"> Past de juiste bereidingstechniek toe 	✓			<ul style="list-style-type: none"> Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten
<ul style="list-style-type: none"> Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten 	✓			<ul style="list-style-type: none"> Kennis van de samenhang van een
<ul style="list-style-type: none"> Bepaalt de juiste porties per persoon en/of 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
per bestelling				gerecht <ul style="list-style-type: none"> • Kennis van opmaken en lezen van recepten • Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren • Kennis van allergenen • Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken • Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten • Kennis van werking van machines of materieel • Kennis van productfiches en recepturen • Kennis van nagerechten, desserts • Kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen • Kennis van nieuwe technologieën
12. Bereidt gerechten en maaltijden à la minute				
• Leest de bestelbon	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken • Kennis van regeneratietechnieken • Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen
• Bereidt het gerecht op basis van afroep door de verantwoordelijke	✓			
• Past indien nodig regeneratietechnieken toe	✓			
• Stemt af met de bediening tijdens de dienst	✓			
• Werkt gerechten af volgens bestelling	✓			
• Houdt rekening met afwijkingen of allergenen	✓			
• Respecteert de juiste porties	✓			
13. Past diverse dresseertechnieken toe op het bord				
• Volgt de receptuur en de technische fiche	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis serveertechnieken • Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
• Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten	✓			
• Presenteert en schikt de maaltijden			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
hygiënisch en aantrekkelijk				<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding • Kennis van opmaken en lezen van recepten • Kennis van dresseertechnieken • Kennis van productfiches en recepturen
<ul style="list-style-type: none"> • Schikt meerdere borden identiek 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 			✓	
14. Zet het buffet klaar				
<ul style="list-style-type: none"> • Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid • Basiskennis van modaliteiten voor vervoer van goederen • Kennis van het samenstellen van maaltijdpakketten • Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
<ul style="list-style-type: none"> • Past technieken toe van het versnijden en portioneren 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Zet koude en warme etenswaren klaar 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 			✓	
15. Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer				
<ul style="list-style-type: none"> • Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur • Kennis van recipiënten en de verpakkingwijze van voedingsmiddelen • Kennis van etikettering • Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product • Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe • Kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten • Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van
<ul style="list-style-type: none"> • Dekt koude bereidingen onmiddellijk af 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Past het FIFO/FEFO- principe toe 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
een product				
16. Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen				
• Voert temperatuurcontroles uit			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van HACCP-normen • Kennis van controletests en het nemen van stalen • Kennis van het gebruik van instrumenten voor staalnames • Kennis van bewaren van stalen en getuigenschotels • Kennis van autocontrolesysteem
• Volgt houdbaarheidsdata op	✓			
• Gebruikt controle/meetinstrumenten			✓	
• Houdt zich aan de voorschriften voor staalname (tijdstip, hoeveelheid, bewaring...)	✓			
• Vult de correcte formulieren in			✓	
• Gebruikt kantoorsoftware (tekstverwerking, rekenblad...)	✓			
17. Maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon				
• Houdt zich aan het reinigingsplan en de – richtlijnen	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van reinigingsschema's • Kennis van het slijpen van messen • Kennis van reinigingstechnieken • Kennis van de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures • Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen • Kennis van het reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht
• Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op			✓	
• Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen			✓	
• Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen			✓	
• Ruimt na de dienst de werkplek op			✓	
• Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren			✓	
• Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht	✓			
• Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak			✓	
• Controleert de staat van het materieel	✓			
• Slijpt messen waar nodig			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> • Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op 		✓		
<ul style="list-style-type: none"> • Signaleert pannes aan de verantwoordelijke 		✓		
18. Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door				
<ul style="list-style-type: none"> • Houdt gegevens bij over het verbruik van producten voor zijn afdeling 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis voorraadbeheer • Basiskennis van opmaak van inventarissen • Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden • Kennis van bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.) • Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen
<ul style="list-style-type: none"> • Inventariseert de behoefte aan grondstoffen en producten voor de eigen afdeling 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Stemt de hoeveelheid te bestellen producten af op de recepten in de planning 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Anticipeert op mogelijke tekorten 		✓		
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Stelt tekorten vast en reageert volgens interne procedures 		✓		
19. Begeleidt keukenmedewerkers				
<ul style="list-style-type: none"> • Overlegt met de verantwoordelijke over de opdrachten 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers • Basiskennis motiveren van keukenmedewerkers • Kennis van efficiënte werkorganisatie • Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Engels en het Frans
<ul style="list-style-type: none"> • Verdeelt het werk over de keukenmedewerkers 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Communiqueert de opdracht duidelijk naar de keukenmedewerkers 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert de keukenmedewerkers 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Stuurt bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden 		✓		
<ul style="list-style-type: none"> • Geeft het goede voorbeeld 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Motiveert en enthousiasmeert de keukenmedewerkers 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Stelt leervragen en geeft constructieve 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
feedback				
<ul style="list-style-type: none"> • Verleent hulp en advies bij problemen 		✓		
<ul style="list-style-type: none"> • Heeft zicht op sterke en zwakke punten en kan verbeterpunten geven 	✓			

2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten
- Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige
- Basiskennis voorraadbeheer
- Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken
- Basiskennis van nieuwe trends
- Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid
- Basiskennis van modaliteiten voor vervoer van goederen
- Basiskennis van reinigingsschema's
- Basiskennis communicatietechnieken
- Basiskennis van opmaak van inventarissen
- Basiskennis serveertechnieken
- Basiskennis functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans
- Basiskennis van ergonomie
- Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers
- Basiskennis motiveren van keukenmedewerkers
- Basiskennis van de meest voorkomende diëten

- Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
- Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten...
- Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten...
- Kennis van vlees-, gevogelte- en visgerechten
- Kennis van vegetarische en veganistische gerechten
- Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie
- Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding
- Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen
- Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten
- Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten
- Kennis van de samenhang van een gerecht

- Kennis van opmaken en lezen van recepten
- Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden
- Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren
- Kennis van allergenen
- Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vis, vlees, gevogelte en andere basisproducten
- Kennis foodcost, wastecost en prijszetting
- Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten
- Kennis van snijtechnieken
- Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise...)
- Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken
- Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten
- Kennis van regeneratietechnieken
- Kennis van dresseertechnieken
- Kennis van HACCP-normen
- Kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen
- Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
- Kennis van de traceerbaarheid van producten
- Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding
- Kennis van controletests en het nemen van stalen
- Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur
- Kennis van recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen
- Kennis van etikettering
- Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product
- Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe
- Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...)
- Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal...)
- Kennis van werking van machines of materieel
- Kennis van het slijpen van messen
- Kennis van reinigingstechnieken
- Kennis van de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures
- Kennis van efficiënte werkorganisatie
- Kennis van bedrijfsprocedures m.b.t. het eigen werk
- Kennis van bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.)
- Kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten
- Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoeestellen
- Kennis van het samenstellen van maaltijdpakketten
- Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
- Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Engels en het Frans
- Kennis van rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken
- Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten
- Kennis van persoonlijke hygiëne
- Kennis van werkinstructiefiches
- Kennis van productfiches en recepturen
- Kennis van nagerechten, desserts
- Kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen

- Kennis van nieuwe technologieën
- Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen
- Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product
- Kennis van het gebruik van instrumenten voor staalnames
- Kennis van bewaren van stalen en getuigenschotel
- Kennis van autocontrolesysteem
- Kennis van het reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht

Cognitieve vaardigheden

- Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke
- Rapporteert aan de eindverantwoordelijke
- Werkt efficiënt samen met collega's
- Deelt vakkennis
- Vraagt zelf hulp of advies indien nodig
- Toont respect voor elke collega, functie of taak
- Draagt bij tot een aangename sfeer in het team
- Verplaatst zich in de positie van een collega
- Werkt economisch en vermijdt verspilling
- Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in
- Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe
- Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen
- Past nieuwe technieken toe en leert ze aan
- Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken
- Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning
- Werkt zorgvuldig en met oog voor detail
- Organiseert de eigen taken binnen de opgelegde werkvolgorde
- Controleert het eigen werk en voorkomen en dat van de medewerkers
- Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering
- Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen...
- Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten
- Respecteert de persoonlijke hygiëne
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone
- Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken
- Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid
- Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik
- Vermijdt kruisbesmetting
- Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking
- Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid
- Registreert goederen en temperaturen
- Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen
- Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities
- Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur
- Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid
- Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten

- Vermeldt en registreert afwijkingen
- Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan
- Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired First Out"-principe
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving
- Raadpleegt de opdrachten of receptuur
- Stelt de werkvolgorde vast
- Kiest het juiste materiaal
- Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe
- Schat de vereiste hoeveelheden in
- Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik
- Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan
- Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur
- Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik
- Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan
- Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct
- Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften
- Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur
- Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking
- Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af
- Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik
- Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie
- Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten
- Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling
- Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af
- Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik
- Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie
- Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel
- Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen,...)
- Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten
- Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling
- Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie
- Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af
- Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik
- Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie
- Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel
- Past de juiste bereidingstechniek toe
- Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten
- Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling
- Leest de bestelbon
- Bereidt het gerecht op basis van afroep door de verantwoordelijke
- Past indien nodig regeneratietechnieken toe
- Stemt af met de bediening tijdens de dienst
- Werkt gerechten af volgens bestelling

- Houdt rekening met afwijkingen of allergenen
- Respecteert de juiste porties
- Volgt de receptuur en de technische fiche
- Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten
- Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal
- Past het FIFO/FEFO- principe toe
- Volgt houdbaarheidsdata op
- Houdt zich aan de voorschriften voor staalname (tijdstip, hoeveelheid, bewaring...)
- Gebruikt kantoorsoftware (tekstverwerking, rekenblad...)
- Houdt zich aan het reinigingsplan en de –richtlijnen
- Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht
- Controleert de staat van het materieel
- Houdt gegevens bij over het verbruik van producten voor zijn afdeling
- Inventariseert de behoefte aan grondstoffen en producten voor de eigen afdeling
- Stemt de hoeveelheid te bestellen producten af op de recepten in de planning
- Controleert aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities
- Overlegt met de verantwoordelijke over de opdrachten
- Verdeelt het werk over de keukenmedewerkers
- Communiceert de opdracht duidelijk naar de keukenmedewerkers
- Controleert de keukenmedewerkers
- Geeft het goede voorbeeld
- Motiveert en enthousiasmeert de keukenmedewerkers
- Stelt leervragen en geeft constructieve feedback
- Heeft zicht op sterke en zwakte punten en kan verbeterpunten geven

Probleemoplossende vaardigheden

- Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema...)
- Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende
- Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier
- Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze
- Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op
- Signaleert pannes aan de verantwoordelijke
- Anticipeert op mogelijke tekorten
- Stelt tekorten vast en reageert volgens interne procedures
- Stuurt bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden
- Verleent hulp en advies bij problemen
- Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren...)

Motorische vaardigheden

- Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe)
- Sorteert afval volgens de richtlijnen
- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen
- Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af

- Zet alle keukentoeestellen aan (ovens, kookplaten...) in functie van de opdracht
- Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is
- Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies
- Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct
- Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften
- Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken)
- Gaart de producten eventueel voor
- Verpakt en etiketteert de producten
- Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier
- Gaart de producten eventueel voor
- Gebruikt de weegschaal
- Verpakt en etiketteert de producten
- Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal
- Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen...)
- Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk
- Schikt meerdere borden identiek
- Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier
- Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal
- Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan
- Past technieken toe van het versnijden en portioneren
- Zet koude en warme etenswaren klaar
- Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen
- Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid
- Dekt koude bereidingen onmiddellijk af
- Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn
- Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden
- Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen
- Voert temperatuurcontroles uit
- Gebruikt controle/meetinstrumenten
- Vult de correcte formulieren in
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen
- Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen
- Ruimt na de dienst de werkplek op
- Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren
- Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak
- Slijpt messen waar nodig
- Zet alle ingrediënten klaar

Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in diverse horecabedrijven (restaurant, brasserie, bistro, gastronomisch restaurant, feestzaal, traiteur, mobiele restauratie*, congrescentrum, hotel, grootkeuken/gemeenschapsrestauratie, e.d.). De hulpkok moet zich aanpassen aan de verscheidenheid in werkomgeving. Deze varieert naargelang de omvang van het bedrijf en de bedrijfsformule (eetgelegenheden ter plaatse, levering aan huis, koud/warm bewaren, grootkeuken/gemeenschapsrestauratie, industrie/bedrijfsrestaurant, traditionele keuken...)
- Het beroep wordt uitgeoefend met flexibele uren: overdag, 's nachts, tijdens het weekend en/of tijdens feestdagen, via onderbroken dienst (service-coupé) en met variabele roosters
- De werkzaamheden worden enerzijds bepaald door contextspecifieke elementen zoals infrastructuur, type bedrijf, omgeving, beschikbare grondstoffen, budget, kwaliteit van grondstoffen, doelgroep. Anderzijds heeft de hulpkok te maken met een veelheid aan voorschriften en regelgeving waarmee hij rekening dient te houden (veiligheid, HACCP, milieuzorg, hygiëne, voedselveiligheid, autocontrole...)
- De hulpkok werkt samen met collega's die een verscheidenheid aan culturen en talen weerspiegelen
- De uitoefening van het beroep vereist een respectvolle houding tegenover de gasten, de collega's, de leveranciers en de hiërarchische meerderen en vereist het afstemmen van de dienstverlening op de wensen en noden van de gasten
- De uitoefening van het beroep vraagt een correcte, duidelijke en doelgerichte communicatie met de gasten, de collega's, de leveranciers en de hiërarchische meerderen
- Het werk kan plaatsvinden in koude en warme ruimtes met verhoogde temperatuur
- Het dragen van beroepskledij (kokskledij, veiligheidsschoenen...) is vereist
- De hulpkok werkt binnen een hiërarchisch team. De hulpkok moet bovendien kunnen omgaan met verschillende personen en diensten (chef-kok, leveranciers, hygiënische diensten...) en samenwerking tussen het keukenpersoneel (kok, keukenpersoneel...) en het zaalpersoneel (kelners...) is vereist. Ook contact met klanten kan voorkomen: de hulpkok moet dan een klantvriendelijke houding kunnen aannemen.
- De uitoefening van het beroep vereist een flexibele houding bij wisselende factoren: plotselinge ziekte van collega's, piekmomenten m.b.t. het aantal gasten, problemen met gasten, problemen met de voorraad...
- De hulpkok voert werkzaamheden uit die divers zijn en naast elkaar worden uitgevoerd (technisch, administratief, aansturend, controlerend...)
- Het uitvoeren van de instructies en handelingen met respect voor het tijdschema is belangrijk
- De hulpkok heeft te maken met een verschillend werkritme: tijdens piekmomenten wordt de hulpkok geconfronteerd met een grote werkdruk en zal de hulpkok stressbestendig moeten zijn.

Handelingscontext

- De hulpkok moet voortdurend aandacht hebben voor voedselveiligheid en hygiëne. De hulpkok moet efficiënt kunnen handelen in kritische situaties in verband met voedselveiligheid en bij productafwijkingen.
- De hulpkok is behendig in het versnijden en reinigen van voedingsproducten met het oog op de eigen veiligheid en het aanhouden van een strak werktempo

- De hulpkok moet dienst- en tijdschema's naleven en zorgen dat de werkplanning gerealiseerd wordt binnen de aangegeven tijdspanne
- De hulpkok moet aandachtig zijn bij het gebruik van potentieel gevaarlijke apparatuur en materieel (messen, kookfornuizen, warme ovenschotels...) voor de eigen veiligheid en deze van anderen
- Het beroep impliceert het langdurig rechtstaan en rondlopen
- De hulpkok moet aandacht hebben voor ergonomische werkhoudingen
- De hulpkok moet vaak dezelfde handelingen uitvoeren maar met permanente aandacht voor de kwaliteit van de dienstverlening
- Het economisch (kostenbewust en -besparend) omgaan met voedingsproducten is vereist
- De beroepsbeoefenaar moet kwaliteitsvol en klantgericht handelen in alle omstandigheden

Autonomie

Is zelfstandig in

- het efficiënt uitvoeren van de eigen werkzaamheden: voorbereidende werkzaamheden in de keuken, het ontvangen, controleren en opslaan van goederen, het reinigen, bewerken, versnijden en portioneren van voedingsproducten, het bereiden van gerechten en maaltijden volgens de gepaste technieken en/of receptuurfiche, het afwerken van gerechten, het controleren van hun kwaliteit en het opslaan van voedingsmiddelen volgens de regels van voedselveiligheid, het samenstellen van afhaalpakketten, het opvolgen van de voorraad. De hulpkok begeleidt ook de werkzaamheden van de keukenmedewerkers

Is gebonden aan

- de instructies van de eindverantwoordelijke, het respecteren van bedrijfsprocedures en -afspraken, regels met betrekking tot voedselveiligheid en -hygiëne, veiligheidsvoorschriften, milieuvoorschriften, principes van klantvriendelijkheid en etiquette

Doet beroep op

- de eindverantwoordelijke voor: het aanleveren van recepturen en technische fiches, het opmaken van werkplannen, het oplossen van operationele problemen (personeel, materieel, voedselveiligheid, voorraadtekorten)

Verantwoordelijkheid

- Werkt in teamverband
- Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn
- Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid
- Ontvangt en controleert de goederen
- Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer
- Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze
- Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten

- Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen
- Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten...
- Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten
- Bereidt gerechten en maaltijden à la minute
- Past diverse dresseertechnieken toe op het bord
- Zet het buffet klaar
- Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer
- Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen
- Maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon
- Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door
- Begeleidt keukenmedewerkers
- Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen

2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Hulpkok' is het beschikken van volgende attesten en/of voldoen aan volgende voorwaarden wettelijk verplicht:

- Meldingsplicht ziekte of symptomen aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf zoals bepaald in Verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk VIII "Persoonlijke hygiëne"

3. Arbeidsmarktrelevantie / maatschappelijke relevantie

3.1 ARBEIDSMARKTRELEVANTIE

Tewerkstelling

Onderstaande tabel geeft de RSZ-gegevens weer voor de sector in de periode 2012-2016. Er zijn geen exacte cijfers per beroep ter beschikking.

Aantal werknemers (arbeidsplaatsen) in de horecasector per subsector in Vlaanderen 2012-2016

	2012	2013	2014	2015	2016	2015-2016
Hotels	8 611	8 569	8 312	8 486	8 361	-1%
Vakantieverblijven	2 388	2 236	2 395	2 413	2 428	+1%
Kampeerterreinen	310	347	310	346	389	+12%
Overige accommodatie	130	129	147	161	154	-4%
Restaurants	38 810	38 942	40 191	42 615	44 317	+4%
Catering	7 743	7 439	7 130	7 288	7 661	+5%
Drinkgelegenheden	8 714	8 438	7 475	7 115	7 386	+4%
Totaal	66 706	66 100	65 960	68 424	70 696	+3%
	2012	2013	2014	2015	2016	
Hotels	12,9%	13,0%	12,6%	12,4%	11,8%	
Vakantieverblijven	3,6%	3,4%	3,6%	3,5%	3,4%	
Kampeerterreinen	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,6%	
Overige accommodatie	0,2%	0,2%	0,2%	0,2%	0,2%	
Restaurants	58,2%	58,9%	60,9%	62,3%	62,7%	
Catering	11,6%	11,3%	10,8%	10,7%	10,8%	
Drinkgelegenheden	13,1%	12,8%	11,3%	10,4%	10,4%	
Totaal	100%	100%	100%	100%	100%	

Bron: RSZ, toestand 30/06

Vacatures

Onderstaande tabel geeft de vacaturegegevens weer voor de horeca per subsector (periode 2012 - 2016)

Aantal ontvangen (vdab-)vacatures in het normaal economisch circuit in de horecasector per subsector 2012-2016

	2012	2013	2014	2015	2016	2015-2016
Hotels	1 941	1 659	1 567	1 743	1 928	+11%
Overige logies	678	496	372	1 173	918	-22%
Restaurants	5 484	5 531	5 046	5 411	6 142	+14%
Drankgelegenheden	756	839	812	854	1 062	+24%
Kantines & catering	1 489	1 353	984	1 138	1 157	+2%
Totaal	10 348	9 878	8 781	10 319	11 207	+9%
	2012	2013	2014	2015	2016	
Hotels	18,8%	16,8%	17,8%	16,9%	17,2%	
Overige logies	6,6%	5,0%	4,2%	11,4%	8,2%	
Restaurants	53,0%	56,0%	57,5%	52,4%	54,8%	
Drankgelegenheden	7,3%	8,5%	9,2%	8,3%	9,5%	
Kantines & catering	14,4%	13,7%	11,2%	11,0%	10,3%	
Totaal	100%	100%	100%	100%	100%	

Bron: VDAB

De volgende tabellen geven ons een overzicht over het aantal vacatures en het invullingspercentage voor de laatste jaren. De cijfers zijn enkel gebaseerd op de dossiers die verwerkt werden door de consultants van de VDAB. Niet alle vacatures worden systematisch doorgegeven aan de VDAB. De VDAB is dus niet op de hoogte van alle vacatures. De cijfers geven een goede indicatie, maar in werkelijkheid liggen deze percentages dus hoger.

hulpkok: HA3210

- I. Aantal vacatures (in het 'normaal economisch circuit zonder uitzendopdrachten' en indien beschikbaar het aantal vacatures voor uitzendopdrachten) en aandeel in de sector
 - i. Spreiding over de betrokken sectoren

Ontvangen vacatures		Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St. Niklaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	Buiten Vlaanderen	TOTAAL	Openstaande vacatures
NEC zonder uitzendopdr.	02. Dranken, voeding en tabak		4		2		1				2					9	18
	05. Chemie, rubber en kunststof												1			1	2
	07. Metaal	1														1	2
	11. Overige industrie							1					2			3	6
	13. Bouw							1								1	2
	14. Groot- en kleinhandel	5	1		1	13	6	2	5	2	4	2	4			45	90
	16. Horeca en toerisme	94	57	66	53	54	125	53	98	43	92	78	57	56	33	959	1918
	17. Informatica, media en telecom	1														1	2
	19. Zakelijke dienstverlening	39				2			5		2			1	2	51	102
	21. Diensten aan personen	2	1			1						1	4			9	18
	22. Ontspanning, cultuur en sport	1		6	1		4		1		1				1	15	30
	23. Openbare besturen	1				1	2			1	0				2	7	14
	24. Onderwijs	1					1	1								5	8
	25. Gezondheidszorg	2									2					4	8
	26. Maatschappelijke dienstverlening	3			7	3	2	3	4	2	2	1	2	4		33	66
	27. Overige dienstverlening														2	2	4
	TOTAAL		150	63	72	64	74	141	61	113	48	110	82	70	61	40	1149

ii. Aantal openstaande vacatures (aantal, spreiding, evolutie)

Voor het beroep "hulpkok"

- Openstaande vacatures (aantal, evolutie)

Jaartal	Jan 2013	Febr 2013	Maart 2013	Apr 2013	Mei 2013	Juni 2013	Juli 2013	Aug 2013	Sept 2013	Okt 2013	Nov 2013	Dec 2013
NEC zonder uitzendopdr.	193	200	198	202	179	175	192	216	220	210	202	186
Uitzendopdr.	140	123	129	117	117	120	116	118	139	122	120	114
TOTAAL	233	323	327	319	296	295	308	334	359	323	322	300

- Openstaande vacatures (aantal, spreiding)

Regio	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St.Niklaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	Buiten Vlaanderen	TOTAAL
NEC zonder uitzendopdr.	25	13	12	12	12	23	13	31	14	30	5	14	8	16	228
Uitzendopdrachten	14	2	6	2	2	6	19	14	19	15	10	1	9	2	121
TOTAAL	39	15	18	14	14	29	32	45	33	45	15	15	17	18	349

II. Evolutie van het aantal vacatures (in de tijd)

Jaartal	2013	2014	2015
NEC zonder uitzendopdr.	1095	1060	1149
Uitzendopdr.	587	681	938
TOTAAL	1682	1741	2087

III. Spreiding van het aantal vacatures per provincie en/of regio

Regio	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St. Niklaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	Buiten Vlaanderen	Totaal
NEC zonder uitzendopdr.	150	63	72	64	74	141	61	113	48	110	82	70	61	40	1149
Uitzendopdr.	38	16	48	38	22	98	166	129	72	142	45	15	57	52	938
TOTAAL	188	79	120	102	96	239	227	242	120	252	127	85	118	92	2087

IV. Aantal niet werkende werkzoekenden

Beroep	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St. Nikolaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	TOTAAL
TOTAAL	637	95	105	116	146	109	114	150	124	234	111	116	105	2162

V. Knelpuntberoep i. Zo ja, duiding oorzaak (kwantitatief/kwalitatief)

Knelpuntberoep

Beroep	Ontvangen jobs NEC zonder uitzendopdr.	Aard knelpunt	Omschrijving
Hulpkok		Kwalitatief	Specifieke arbeidsomstandigheden
		Kwantitatief	Tekort op arbeidsmarkt

4. Samenhang

		Restaurantmanager					
		Keukenverantwoordelijke					
		Kok				Grootkeukenkok	Traiteur- banketaannemer
		Chef de partie vlees, wild en gevogelte	Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren	Chef de partie groenten, fruit en kruiden	Chef de partie desserten, gebak en brood		
		Hulpkok				Grootkeukenhulpkok	
Medewerker fastfood	Medewerker spoelkeuken	Keukenmedewerker					