

BEROEPSKWALIFICATIEDOSSIER

Grootkeukenkok

////////////////////////////////////
BK-0348-3

1. Globaal

1.1 TITEL

Grootkeukenkok

Deze benaming komt voor in de Competent fiche "G160201 Keukenpersoneel"

1.2 DEFINITIE

“Verwerkt op grote schaal ingrediënten en voedingsmiddelen tot gezonde en smaakvolle maaltijden of maaltijdcomponenten, zorgt voor de operationele werking van de grootkeuken, teneinde de maaltijden te distribueren op een technische, efficiënte en hygiënische manier.”

1.3 EXTRA INFORMATIE

De gemeenschapsrestauratie kan onderverdeeld worden in:

- Productiekeukens voor horecazaken (ketens, jeugdverblijven, hotels, cateringbedrijven...)
- Gemeenschapsrestauratie voor het bedrijfsleven en overheidsdiensten (gevangenis, leger, opvangcentra...)
- Gemeenschapsrestauratie in de gezondheids- en welzijnssector (ziekenhuizen, rusthuizen, psychiatrische instellingen, kinderopvang....)
- Gemeenschapsrestauratie in onderwijsinstellingen en internaten

De grootkeukenkok verwerkt producten door het toepassen van specifieke kooktechnieken tot warme en koude grootkeukenbereidingen en dieetmaaltijden, dit laatste in samenspraak met de diëtist.

De grootkeukenkok is verantwoordelijk voor de operationele werking van de grootkeuken en het klaar maken van maaltijden voor distributie. Hij bereidt deze maaltijden op verschillende tijdstippen, aan een snel tempo en tegen een lage, meestal vaste prijs.

De grootkeukenkok is inhoudelijk verantwoordelijk voor het klaarmaken van de gerechten en geeft daarbij operationeel leiding aan het keukenteam. Het kader wordt bepaald door de keukenverantwoordelijke.

1.4 SECTOREN

- Horeca, sport & ontspanning (PC302 Hotelbedrijf)

1.5 BETROKKEN (ARBEIDSMARKT)ACTOREN

Hoofdindieners

Horeca Vorming Vlaanderen

Mede-indieners

VDAB-Studiedienst

1.6 REFERENTIEKADER

Gehanteerde referentiekaders

- Competent-fiche (SERV): G160201 Keukenpersoneel, 31 januari 2014
- Andere: Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de Horecasector, G-023
- 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

De basisactiviteiten werden overgenomen uit het beroepskwalificatiedossier van de hulpkok. Meerdere specifieke activiteiten werden overgenomen uit het beroepskwalificatiedossier van de kok. Een aantal van deze specifieke activiteiten werd aangepast in kader van de werkzaamheden van de grootkeukenkok.

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

- Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten
- Bereidt de maaltijddistributie voor
- Past het interne autocontrolesysteem toe

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"> • kennis van functionele communicatie met collega's in het Frans en Engels • Kennis van communicatietechnieken • Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels
• 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 houden, relativeren...)		✓		
2. Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn				
• Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe)			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van ergonomie • Kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen • Kennis van de werking van machines of materieel • Grondige kennis van HACCP-
• Werkt economisch en vermijdt verspilling	✓			
• Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> 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 Bepaalt de werkvolgorde en organiseert de taken Controleert het eigen werk en voorkomen en dat van al het keukenpersoneel Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen... Sorteert afval volgens de richtlijnen Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ 	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 	normen*
3. Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid				
<ul style="list-style-type: none"> Respecteert de persoonlijke hygiëne Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen Respecteert de zones binnen de grootkeuken: koude/warme en vuile/schone Haalt producten pas op het laatste moment 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✓ ✓ 	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✓ ✓ 	<ul style="list-style-type: none"> Kennis van persoonlijke hygiëne Kennis van de traceerbaarheid van producten Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) Grondige kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten,

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
uit de koelruimte om ze te verwerken				<ul style="list-style-type: none"> afgewerkte producten, niet verkochte waren...) • Grondige kennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten • Grondige kennis van HACCP-normen*
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Vermijdt kruisbesmetting 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Registreert goederen en temperaturen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen tijdens productie, opslag en transport 	✓			
4. Handelt integer				
<ul style="list-style-type: none"> • Respecteert de privacy van de gast 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de principes van gastvriendelijkheid • Kennis van correcte omgangsvormen • Kennis van interculturele gebruiken
<ul style="list-style-type: none"> • Voert de werkzaamheden uit zonder te storen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Gaat op ethische wijze om met informatie over de gast 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Respecteert, indien aanwezig, de deontologische code van de werkgever en/of gast 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Bespreekt vragen, problemen of conflicten met de juiste personen 		✓		
5. Ontvangt en controleert de goederen				
<ul style="list-style-type: none"> • Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen • Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht,
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
de hand van meetapparatuur				houdbaarheid, versheid)
<ul style="list-style-type: none"> Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid 	✓			
<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 		✓		
6. 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 FIFO*/FEFO**-principe
<ul style="list-style-type: none"> Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het FIFO/FEFO-principe 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving 	✓			
7. 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*/FEFO**-principe Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal...) 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 		✓		

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

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
ingrediënten aan				voor consumptie
<ul style="list-style-type: none"> • Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal...)
<ul style="list-style-type: none"> • Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
<ul style="list-style-type: none"> • Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Grondige kennis van snijtechnieken
<ul style="list-style-type: none"> • Gaart de producten eventueel voor 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Gebruikt de weegschaal 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Respekteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Verpakt en etiketteert de producten 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking 	✓			
10. Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen				
<ul style="list-style-type: none"> • Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen
<ul style="list-style-type: none"> • Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal...)
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen
<ul style="list-style-type: none"> • Respekteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen,...)
<ul style="list-style-type: none"> • Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen...) 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek kook- en
<ul style="list-style-type: none"> • Gebruikt specifiek kook- en 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine...)				bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine,...)
<ul style="list-style-type: none"> Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pochieren, stomen, frituren, sauteren, grillen...) 			✓	<ul style="list-style-type: none"> Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden
<ul style="list-style-type: none"> Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten 	✓			<ul style="list-style-type: none"> Grondige kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen
<ul style="list-style-type: none"> Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	✓			<ul style="list-style-type: none"> Grondige kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding Grondige kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten Grondige kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten... Grondige kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... Grondige kennis van het doseren en mengen van ingrediënten Grondige kennis van de samenhang van een gerecht Grondige kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken Grondige kennis van productfiches en recepturen
11. Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten				

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
• Verwerkt halffabricaten			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van halffabricaten, convenienceproducten, en instantproducten • Kennis van het verwerken van overschotten • Grondige kennis van foodcost, wastecost en prijszetting
• Verwerkt convenienceproducten			✓	
• Verwerkt instantproducten			✓	
• Verwerkt overschotten			✓	
12. Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten...				
• Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige • Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen • Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen,...) • Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine,...) • Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden • Grondige kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen • Grondige kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding • Grondige kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde)
• 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	✓			
• Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen...)	✓			
• Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine...)	✓			
• 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	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	✓			gerechten <ul style="list-style-type: none"> Grondige kennis van vlees-, gevogelte- en visgerechten Grondige kennis van vegetarische en veganistische gerechten Grondige kennis van het doseren en mengen van ingrediënten Grondige kennis van de samenhang van een gerecht Grondige kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken Grondige kennis van productfiches en recepturen
<ul style="list-style-type: none"> Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie 	✓			
13. Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten				
<ul style="list-style-type: none"> Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen 	✓			<ul style="list-style-type: none"> Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen,...) Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combi-steamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine,...) Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
<ul style="list-style-type: none"> Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen...) 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, oven, combi-steamer, snelkoelcel, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, staafmixer, warmkast...) 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Past de juiste bereidingstechniek toe 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	✓			<ul style="list-style-type: none"> Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden Grondige kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen Grondige kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding Grondige kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten Grondige kennis van het doseren en mengen van ingrediënten Grondige kennis van de samenhang van een gerecht Grondige kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken Grondige kennis van productfiches en recepturen Grondige kennis van nagerechten en desserts Grondige kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen...
14. Bereidt gerechten en maaltijden à la minute				
<ul style="list-style-type: none"> Leest de bestelbon 	✓			<ul style="list-style-type: none"> Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen Grondige kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken Grondige kennis van regeneratietechnieken
<ul style="list-style-type: none"> Bereidt het gerecht op basis van afroep door de verantwoordelijke 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Past indien nodig regeneratietechnieken toe 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Stemt af met de bediening tijdens de dienst 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Werkt gerechten af volgens bestelling 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Houdt rekening met afwijkingen of allergenen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Respecteert de juiste porties 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
15. Werkt een aanbod uit voor de belangrijkste diëten				
• Overlegt met de keukenverantwoordelijke	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van voedingsleer en dieetleer • Basiskennis van voedingsmiddelentabellen • Kennis van allergenen en diëten • Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden • Grondige kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen • Grondige kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding • Grondige kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten • Grondige kennis van het doseren en mengen van ingrediënten • Grondige kennis van de samenhang van een gerecht • Grondige kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken • Grondige kennis van regeneratietechnieken • Grondige kennis van het opmaken en lezen van recepten • Grondige kennis van productfiches en recepturen
• Maakt onder begeleiding van een diëtist het menu op	✓			
• Maakt gebruik van een voedingsmiddelentabel	✓			
• Past bestaande productfiches en recepturen aan	✓			
• Bereidt gerechten in functie van diverse diëten	✓			
• Bewaart de bereide dieetgerechten	✓			
• Regeneert de bereide dieetgerechten	✓			
16. Past diverse dresseertechnieken toe op het bord				
• Volgt de receptuur en de technische fiche	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van serveertechnieken • Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen • Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
• Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten	✓			
• Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> Schikt meerdere borden identiek Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 			<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✓ ✓ 	<ul style="list-style-type: none"> Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden Grondige kennis van dresseertechnieken Grondige kennis van productfiches en recepturen
17. Zet het buffet klaar				
<ul style="list-style-type: none"> 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 			<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✓ ✓ ✓ 	<ul style="list-style-type: none"> Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
18. 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 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 Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✓ ✓ ✓ 	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✓ ✓ ✓ 	<ul style="list-style-type: none"> Kennis van het FIFO*/FEFO**-principe Kennis van recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product Kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten Kennis van etikettering
19. Maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon				

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
• Houdt zich aan het reinigingsplan en de – richtlijnen	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van reinigingstechnieken • Kennis van de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures • Kennis van het reinigingsplan • Kennis van het slijpen van messen
• 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 en	✓			
• Slijpt messen waar nodig			✓	
• Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op		✓		
• Signaleert pannes aan de verantwoordelijke		✓		
20. Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door				
• Houdt gegevens bij over het verbruik van producten voor zijn afdeling	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.) • Kennis van voorraadbeheer • Kennis van opmaak van inventarissen
• Inventariseert de behoefte aan grondstoffen en producten voor de eigen afdeling	✓			
• Stemt de hoeveelheid te bestellen producten af op de recepten in de planning	✓			
• Anticipeert op mogelijke tekorten	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<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 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Vult een bestelformulier in 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Voorziet ingrediënten om in te spelen op specifieke vragen van de gast (vegetarisch, allergie, dieet...) 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Houdt rekening met de kostprijs van een product 	✓			
21. Stelt gerechten en menu's samen				
<ul style="list-style-type: none"> • Overlegt met de keukenverantwoordelijke 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van dranken en wijnen • Kennis van allergenen en diëten • Kennis van nieuwe trends en technologieën • Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) • Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden • Grondige kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen • Grondige kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding • Grondige kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten • Grondige kennis van het doseren en mengen van ingrediënten • Grondige kennis van de samenhang van een gerecht • Grondige kennis van het opmaken en lezen van recepten
<ul style="list-style-type: none"> • Stelt het aanbod en de gerechten samen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Houdt rekening met de juiste smaakcombinaties, texturen en kleuren 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Houdt rekening met het seizoenaanbod en de prijs van voedingswaren 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Houdt rekening met infrastructuur van grootkeuken en de transportmogelijkheden 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Houdt rekening met budget, foodcost, afwisseling in het assortiment, allergenen en diëten 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Zorgt voor een evenwichtige samenstelling van de maaltijden 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Ontwikkelt de eigen vakkennis (bedrijfsbezoeken, beurzen, overleg met concullega's...) 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Houdt rekening met nieuwe trends en technologieën 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Bedenkt de presentatie, samenstelling en afwerking van het bord, het recipiënt en het 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
buffet				<ul style="list-style-type: none"> • Grondige kennis van foodcost, wastecost en prijszetting
<ul style="list-style-type: none"> • Houdt rekening met het aantal handelingen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Bepaalt het recept en de bereidingswijze 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Vraagt feedback 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Past gerechten aan waar nodig 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Stelt technische fiches of handleidingen op per gerecht 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Bepaalt in overleg met de keukenverantwoordelijke de manier van transporteren, het juiste recipiënt of verpakkingsmateriaal 	✓			
22. Maakt een prijsberekening voor menu's en gerechten				
<ul style="list-style-type: none"> • Bepaalt de foodcost per gerecht en menu 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van dranken en wijnen • Kennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden • Kennis van opmaak van offertes • Kennis van rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken • Grondige kennis van foodcost, wastecost en prijszetting • Grondige kennis van verschillende methoden voor kostprijsberekening • Grondige kennis van menu-engineering**
<ul style="list-style-type: none"> • Bepaalt de totale kostprijs per gerecht en menu 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Houdt rekening met vergelijkbare concurrenten uit de omgeving 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Doet een voorstel voor de verkoopprijs aan de keukenverantwoordelijke 	✓			
23. Organiseert en coördineert de werkzaamheden van de grootkeuken				
<ul style="list-style-type: none"> • Overlegt met de keukenverantwoordelijke 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van efficiënte werkorganisatie • Kennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken • Kennis van opmaak van uurroosters en plannings • Kennis van keukenterminologie en
<ul style="list-style-type: none"> • Maakt een inschatting van de werkzaamheden 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Houdt rekening met bestellingen, offertes, stand van zaken van de voorbereidingen, 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
weersomstandigheden, themadagen...				vakjargon in het Frans en het Engels • Kennis van werkinstructiefiches
• Maakt werkroosters, werkplanning op en stelt de werkvolgorde vast	✓			
• Communiceert de opdrachten naar het keukenpersoneel	✓			
• Controleert, begeleidt, ondersteunt en geeft instructies aan het keukenpersoneel	✓			
• Structureert de mise-en-place van de grootkeuken	✓			
• Bewaakt de naleving van het tijdschema en zorgt voor een efficiënte werkvoortgang	✓			
• Stuurt bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden		✓		
• Controleert de kwaliteit vooraleer de gerechten worden klaar gemaakt voor transport	✓			
• Controleert de kwaliteit van de buffetten die worden opgesteld	✓			
• Registreert en verwerkt allerhande gegevens: gepresteerde werkuren, ziekte, verlof, calculatie, voorraad, bestellingen en verbruik	✓			
24. Zorgt voor de opleiding en begeleiding van al het keukenpersoneel				
• Neemt een coachende houding aan	✓			• Kennis van vakmanschap en begeleiding van teamleden • Kennis van leidinggeven, aansturen, motiveren van medewerkers • Kennis van feedbacktechnieken • Kennis van communicatietechnieken
• Geeft het goede voorbeeld	✓			
• Motiveert en enthousiasmeert het keukenpersoneel	✓			
• Geeft duidelijke opdrachten	✓			
• Stelt leervragen en geeft constructieve feedback	✓			
• Verleent hulp en advies bij problemen		✓		

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> • Geeft vertrouwen en ruimte • Heeft zicht op sterke en zwakke punten en kan verbeterpunten geven • Zorgt voor een goede teamgeest • Stimuleert het vakmanschap • Begeleidt de bereidingsprocessen • Rapporteert aan de zaakvoerder of keukenverantwoordelijke 	✓			
25. Beantwoordt vragen van gasten of klanten en behandelt klachten				
<ul style="list-style-type: none"> • Geeft uitleg over gerechten en hun samenstelling • Geeft aan welke producten er in gerechten zijn verwerkt in functie van allergenen en diëten • Reikt alternatieven voor allergenen en diëten aan • Behandelt klachten 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten • Kennis van de principes van gastvriendelijkheid • Kennis van etiquette • Kennis van klachtenbehandeling
26. Bereidt de maaltijddistributie voor				
<ul style="list-style-type: none"> • Respecteert de courante distributiesystemen (centraal, decentraal, selfservice...) • Portioneert maaltijdcomponenten volgens grammagelijsten • Plaatst de maaltijden in de verdeelsystemen • Zet het transportmateriaal klaar 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten • Kennis van het samenstellen van maaltijdpakketten • Kennis van distributiesystemen (centraal, decentraal, selfservice,...) • Kennis van transportsystemen • Kennis van het gebruik van transportkarren en -banden • Grondige kennis van modaliteiten voor het vervoer van goederen/voedingsproducten
27. Past het interne autocontrolesysteem toe				

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
• Overlegt met de keukenverantwoordelijke	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van controletests en het nemen van stalen • Kennis van het gebruik van instrumenten voor staalnames • Kennis van het bewaren van stalen en getuigenschotels • Grondige kennis van HACCP-normen* • Grondige kennis van het autocontrolesysteem
• Controleert kritieke punten in het productieproces, bij de opslag en tijdens het transport	✓			
• Vult de nodige registratieformulieren in	✓			
• Neemt steekproeven			✓	
• Respecteert de regelgeving en afspraken m.b.t. traceerbaarheid en hygiëne	✓			
• Houdt zich aan de meldingsplicht	✓			
• Past het reinigingsplan en het onderhoudsplan toe	✓			
• Bewaart getuigenschotels	✓			

2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van voedingsleer en dieetleer
- Basiskennis van voedingsmiddelentabellen
- Basiskennis van dranken en wijnen
- Basiskennis van serveertechnieken
- Kennis van ergonomie
- Kennis van persoonlijke hygiëne
- Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
- Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding
- Kennis van het FIFO*/FEFO**-principe
- Kennis van de traceerbaarheid van producten
- Kennis van recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen
- Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product
- Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product
- Kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten
- Kennis van etikettering
- Kennis van controletests en het nemen van stalen

- Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten
- Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten
- Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vis, vlees, gevogelte en andere basisproducten
- Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten
- Kennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden
- Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise...)
- Kennis van allergenen en diëten
- Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie
- Kennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten
- Kennis van vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige
- Kennis van het samenstellen van maaltijdpakketten
- Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
- kennis van functionele communicatie met collega's in het Frans en Engels
- Kennis van de principes van gastvriendelijkheid
- Kennis van correcte omgangsvormen
- Kennis van interculturele gebruiken
- Kennis van etiquette
- Kennis van klachtenbehandeling
- Kennis van opmaak van offertes
- Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen
- Kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen
- Kennis van het gebruik van instrumenten voor staalnames
- Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal...)
- Kennis van de werking van machines of materieel
- Kennis van reinigingstechnieken
- Kennis van de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures
- Kennis van het reinigingsplan
- Kennis van het slijpen van messen
- Kennis van efficiënte werkorganisatie
- Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen
- Kennis van bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.)
- Kennis van voorraadbeheer
- Kennis van opmaak van inventarissen
- Kennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken
- Kennis van rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken
- Kennis van opmaak van uurroosters en planningen
- Kennis van vakmanschap en begeleiding van teamleden
- Kennis van leidinggeven, aansturen, motiveren van medewerkers
- Kennis van feedbacktechnieken
- Kennis van communicatietechnieken
- Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels
- Kennis van werkinstructiefiches
- Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen
- Kennis van nieuwe trends en technologieën
- Kennis van distributiesystemen (centraal, decentraal, selfservice,...)
- Kennis van transportsystemen
- Kennis van het gebruik van transportkarren en -banden

- Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen,...)
- Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combi-steamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine,...)
- Kennis van halffabricaten, convenienceproducten, en instantproducten
- Kennis van het verwerken van overschotten
- Kennis van het bewaren van stalen en getuigenschotels

- Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
- Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden
- Grondige kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen
- Grondige kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding
- Grondige kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten
- Grondige kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten...
- Grondige kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten...
- Grondige kennis van vlees-, gevogelte- en visgerechten
- Grondige kennis van vegetarische en veganistische gerechten
- Grondige kennis van het doseren en mengen van ingrediënten
- Grondige kennis van de samenhang van een gerecht
- Grondige kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren...)
- Grondige kennis van modaliteiten voor het vervoer van goederen/voedingsproducten
- Grondige kennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten
- Grondige kennis van snijstechnieken
- Grondige kennis van bereidingswijzen en kookstechnieken
- Grondige kennis van regeneratietechnieken
- Grondige kennis van dresseertechnieken
- Grondige kennis van HACCP-normen*
- Grondige kennis van het opmaken en lezen van recepten
- Grondige kennis van foodcost, wastecost en prijszetting
- Grondige kennis van verschillende methoden voor kostprijsberekening
- Grondige kennis van menu-engineering**
- Grondige kennis van het autocontrolesysteem
- Grondige kennis van productfiches en recepturen
- Grondige kennis van nagerechten en desserts
- Grondige kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen...

Cognitieve vaardigheden

- Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke
- Rapporteerde 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
- Bepaalt de werkvolgorde en organiseert de taken
- Controleert het eigen werk en voorkomen en dat van al het keukenpersoneel
- 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
- Respecteert de zones binnen de grootkeuken: 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 tijdens productie, opslag en transport
- 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 FIFO/FEFO-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
- Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten...) in functie van de opdracht
- 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
- Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur
- Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking
- Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen
- 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
- Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen...)
- Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmateriaal (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combi-steamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine...)
- Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten
- Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling
- Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen
- 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
- Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen...)
- Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmateriaal (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combi-steamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine...)
- 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
- Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen
- 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
- Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen...)
- Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmateriaal (snelkoeler, keukenrobot, oven, combi-steamer, snelkoelcel, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, staafmixer, warmkast...)
- Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten
- Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling
- Leest de bestelbon
- 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
- Overlegt met de keukenverantwoordelijke
- Maakt onder begeleiding van een diëtist het menu op
- Maakt gebruik van een voedingsmiddelentabel

- Past bestaande productfiches en recepturen aan
- Bereidt gerechten in functie van diverse diëten
- Bewaart de bereide dieetgerechten
- Regenereert de bereide dieetgerechten
- Volgt de receptuur en de technische fiche
- Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten
- Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen
- Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid
- Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal
- Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen
- Past het FIFO/FEFO- principe toe
- Houdt zich aan het reinigingsplan en de –richtlijnen
- 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 en
- 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
- Anticipeert op mogelijke tekorten
- Controleert aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities
- Stelt tekorten vast en reageert volgens interne procedures
- Overlegt met de keukenverantwoordelijke
- Stelt het aanbod en de gerechten samen
- Houdt rekening met de juiste smaakcombinaties, texturen en kleuren
- Houdt rekening met het seizoenaanbod en de prijs van voedingswaren
- Houdt rekening met infrastructuur van grootkeuken en de transportmogelijkheden
- Houdt rekening met budget, foodcost, afwisseling in het assortiment, allergenen en diëten
- Zorgt voor een evenwichtige samenstelling van de maaltijden
- Ontwikkelt de eigen vakkennis (bedrijfsbezoeken, beurzen, overleg met concullega's...)
- Houdt rekening met nieuwe trends en technologieën
- Bedenkt de presentatie, samenstelling en afwerking van het bord, het recipiënt en het buffet
- Houdt rekening met het aantal handelingen
- Bepaalt het recept en de bereidingswijze
- Vraagt feedback
- Past gerechten aan waar nodig
- Stelt technische fiches of handleidingen op per gerecht
- Bepaalt in overleg met de keukenverantwoordelijke de manier van transporteren, het juiste recipiënt of verpakkingsmateriaal
- Bepaalt de foodcost per gerecht en menu
- Bepaalt de totale kostprijs per gerecht en menu
- Houdt rekening met vergelijkbare concurrenten uit de omgeving
- Doet een voorstel voor de verkoopprijs aan de keukenverantwoordelijke
- Overlegt met de keukenverantwoordelijke
- Maakt een inschatting van de werkzaamheden
- Houdt rekening met bestellingen, offertes, stand van zaken van de voorbereidingen, weersomstandigheden, themadagen...
- Maakt werkroosters, werkplanning op en stelt de werkvolgorde vast

- Communiceert de opdrachten naar het keukenpersoneel
- Controleert, begeleidt, ondersteunt en geeft instructies aan het keukenpersoneel
- Structureert de mise-en-place van de grootkeuken
- Bewaakt de naleving van het tijdschema en zorgt voor een efficiënte werkvoortgang
- Controleert de kwaliteit vooraleer de gerechten worden klaar gemaakt voor transport
- Controleert de kwaliteit van de buffetten die worden opgesteld
- Registreert en verwerkt allerhande gegevens: gepresterde werkuren, ziekte, verlof, calculatie, voorraad, bestellingen en verbruik
- Neemt een coachende houding aan
- Geeft het goede voorbeeld
- Motiveert en enthousiasmeert het keukenpersoneel
- Geeft duidelijke opdrachten
- Stelt leervragen en geeft constructieve feedback
- Geeft vertrouwen en ruimte
- Heeft zicht op sterke en zwakke punten en kan verbeterpunten geven
- Zorgt voor een goede teamgeest
- Stimuleert het vakmanschap
- Begeleidt de bereidingsprocessen
- Rapporteert aan de zaakvoerder of keukenverantwoordelijke
- Geeft uitleg over gerechten en hun samenstelling
- Geeft aan welke producten er in gerechten zijn verwerkt in functie van allergenen en diëten
- Reikt alternatieven voor allergenen en diëten aan
- Respecteert de courante distributiesystemen (centraal, decentraal, selfservice...)
- Portioneert maaltijdcomponenten volgens grammagelijsten
- Overlegt met de keukenverantwoordelijke
- Controleert kritieke punten in het productieproces, bij de opslag en tijdens het transport
- Vult de nodige registratieformulieren in
- Respecteert de regelgeving en afspraken m.b.t. traceerbaarheid en hygiëne
- Houdt zich aan de meldingsplicht
- Past het reinigingsplan en het onderhoudsplan toe
- Bewaart getuigenschotels
- Respecteert de privacy van de gast
- Voert de werkzaamheden uit zonder te storen
- Gaat op ethische wijze om met informatie over de gast
- Respecteert, indien aanwezig, de deontologische code van de werkgever en/of gast
- Voorziet ingrediënten om in te spelen op specifieke vragen van de gast (vegetarisch, allergie, dieet...)
- Houdt rekening met de kostprijs van een product

Probleemoplossende vaardigheden

- Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema...)
- Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende
- Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren...)
- 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
- Stuurt bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden
- Verleent hulp en advies bij problemen
- Behandelt klachten
- Bespreekt vragen, problemen of conflicten met de juiste personen

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
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Zet alle ingrediënten klaar
- Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af
- 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
- 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 en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier
- Gaart de producten eventueel voor
- Gebruikt de weegschaal
- Verpakt en etiketteert de producten
- Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen...)
- Verwerkt halffabricaten
- Verwerkt convenienceproducten
- Verwerkt instantproducten
- Verwerkt overschotten
- Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen...)
- Past de juiste bereidingstechniek toe
- Bereidt het gerecht op basis van afroep door de verantwoordelijke
- 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
- 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
- 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
- Slijpt messen waar nodig
- Plaatst de maaltijden in de verdeelsystemen
- Zet het transportmateriaal klaar
- Neemt steekproeven
- Vult een bestelformulier in

Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in de keuken van bedrijven, onderwijsinstellingen (scholen, universitaire instellingen...) verzorginstellingen (ziekenhuizen, rusthuizen, bejaardentehuizen, psychiatrische instellingen, kinderopvang...), beschutte werkplaatsen, gevangenissen, internaten, vliegtuig-, trein- en scheepvaart...
- Afhankelijk van de omvang van de bedrijfsformule en de productiewijze worden de maaltijden bereid voor directe of indirecte consumptie, in koude of warme lijn, enz.
- Het werk kan plaats vinden in koude en warme ruimtes met verhoogde temperatuur
- De grootkeukenkok bereidt grote hoeveelheden van een maaltijd en werkt dus met een verscheidenheid aan “grote” keukentoeuwestellen en –apparatuur: grote kookketels, braadsleden, ovens, combi-steamers...
- De grootkeukenkok moet de samenwerking met en tussen de medewerkers aansturen
- De grootkeukenkok plaatst de doelgroep centraal en voorziet producten die passen bij de wensen en noden, binnen het kader van de bedrijfsformule. De grootkeukenkok moet tevens variatie voorzien in het aanbod.
- De grootkeukenkok werkt in een commerciële omgeving, handelt kostenbewust en houdt rekening met budgettaire beperkingen
- In restauratieve dienst voor bedrijfsleven, overheidsdiensten en onderwijsinstellingen kookt men meestal in warme lijn: via selfservice en bediening aan de toonbank kan de cliënt zelf de maaltijden nog aanpassen aan de eigen wensen.
- In een restauratieve dienst van de gezondheids- en welzijnssector vormt de maaltijd een onderdeel van de zorg voor de patiënt: de grootkeukenkok moet daarom de maaltijd aanpassen aan de mogelijkheden van de patiënt (voedingstextuur, dieetvoeding...). De distributie van de maaltijden neemt hier meer tijd in beslag en vormt een extra aandachtspunt.
- De organisatie van de werkzaamheden wordt deels bepaald door vigerende wet- en regelgeving, regels en bedrijfsafspraken, voorschriften van de diëtist, de wensen van de

- doelgroep en anderzijds door meer context specifieke elementen zoals infrastructuur, type bedrijf, omgeving, beschikbare grondstoffen (en kwaliteit van grondstoffen)...
- De grootkeukenkok krijgt te maken met een veelheid aan voorschriften waarmee rekening moet gehouden worden (veiligheid, HACCP, milieuzorg, hygiëne, voedselveiligheid, autocontrole...)
 - Het dragen van beroepskledij (kokskledij, veiligheidsschoenen...) is vereist
 - De grootkeukenkok combineert voorbereidende, uitvoerende en ondersteunende taken met de begeleiding en opvolging van de keukenwerking en wordt daarbij ondersteund door de keukenverantwoordelijke. De grootkeukenkok past routinematige en meer specifieke handelingen en procedures toe. De grootkeukenkok krijgt ook te maken met afwijkingen van gangbare procedures/kwaliteit/handelingen en moet dan snel en oplossingsgericht handelen.
 - De grootkeukenkok moet kunnen inspelen op nieuwe ontwikkelingen, technieken en trends
 - De grootkeukenkok werkt meestal met vaste uurroosters. Er moet ook tijdens de weekends en op feestdagen gewerkt worden

Handelingscontext

- De behoeften van de verbruikers (bejaarden, zieken, kinderen, gevangenen, militairen, personeel of directie van bedrijven...) beïnvloeden de activiteiten
- De grootkeukenkok kent van tevoren het aantal maaltijden dat moet bereid worden en kan daardoor gestructureerd en planmatig werken.
- De grootkeukenkok legt enige creativiteit aan de dag in het bereiden van gerechten en dresser van borden
- De grootkeukenkok heeft werkinzicht en aandacht voor het werktempo en de vorderingen van het werkverloop
- Het uitvoeren van de instructies en handelingen met respect voor het tijdschema is belangrijk
- De grootkeukenkok moet permanent de kwaliteit en het resultaat van de eigen werkzaamheden en deze van de medewerkers controleren en indien nodig, tijdig bij te sturen
- De grootkeukenkok volgt continu de temperatuur en de tijd op door regelmatig tussentijdse metingen uit te voeren tot bij de consument
- De grootkeukenkok moet verschillende werkprocessen gelijktijdig uitvoeren en aansturen en waken over het gepaste werktempo
- De grootkeukenkok voert overwegend lopend en staand werk uit dat veelal plaatsgebonden is. De grootkeukenkok tilt vaak zware bakken en potten/materiaal.
- De grootkeukenkok focust op lekkere, gezonde en betaalbare maaltijden
- De grootkeukenkok heeft aandacht voor variatie in het aanbod en het op de juiste temperatuur opdienen van de maaltijd
- De grootkeukenkok beheerst behendigheid in het versnijden en reinigen van voedingsproducten
- Permanente aandacht voor voedselveiligheid en-hygiëne op de werkvloer en de persoonlijke hygiëne van het keukenteam is nodig om schadelijke gevolgen voor de doelgroep te vermijden
- De grootkeukenkok moet efficiënt kunnen handelen in kritische situaties in verband met voedselveiligheid en bij productafwijkingen

- De grootkeukenkok moet voorzichtig omgaan met producten die onderhevig zijn aan bederf of wijziging
- De grootkeukenkok moet aandachtig zijn omwille van omgang met potentieel gevaarlijke apparatuur en materieel (messen, kookfornuizen...) voor de eigen veiligheid en deze van anderen
- De grootkeukenkok zorgt dat de werkomgeving netjes en schoon is zodat bereidingen op een hygiënische wijze verlopen
- De grootkeukenkok heeft bijzondere aandacht voor de veiligheid tijdens het hanteren van warme gerechten en het gebruik van scherpe werktuigen (messen, hakmessen...)
- Permanente aandacht voor de kwaliteit van de dienstverlening is noodzakelijk

Autonomie

Is zelfstandig in

- de uitvoering van het eigen takenpakket: het opvolgen van de werkzaamheden in de grootkeuken; het ontvangen, controleren en het opslaan van goederen; het berekenen van de foodcost van een gerecht; het uitwerken van de recepten in functie van de doelgroep, het controleren van de persoonlijke hygiëne van medewerkers, de bewaring van voedingsmiddelen, de orde en netheid in de keuken, het schoonmaken, bewerken, professioneel versnijden, bereiden, portioneren en dressereren van maaltijdcomponenten; het inventariseren van materiaal en uitvoeren van eenvoudig onderhoud; het beantwoorden van vragen; het opleiden, begeleiden en bijsturen van het keukenpersoneel (plus nog bijkomende specifieke activiteiten)

Is gebonden aan

- de instructies en bedrijfsprocedures, regelgeving met betrekking tot voedselveiligheid en -hygiëne, het autocontrolesysteem, veiligheidsvoorschriften, principes van klantvriendelijkheid, etiquette en persoonlijk voorkomen, het voorziene budget, het seizoenaanbod voor voedingsproducten, het type bedrijf en de doelgroep, de instructies van de diëtist

Doet beroep op

- de keukenverantwoordelijke voor het uitwerken van het menu en het samenstellen van gerechten; het bepalen van de verkoopprijs van een gerecht; het bepalen van het budget voor een specifiek gerecht; het beheren van de voorraad. Hij doet beroep op de diëtist voor het uitwerken van het recept en het samenstellen van het menu voor bijzondere doelgroepen en zorgvragers.

Verantwoordelijkheid

- Werkt in teamverband
- Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn
- Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid
- Handelt integer
- Ontvangt en controleert de goederen
- Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer
- Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen
- Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze

- Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten
- Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen
- Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten
- Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten...
- Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten
- Bereidt gerechten en maaltijden à la minute
- Werkt een aanbod uit voor de belangrijkste diëten
- 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
- Maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon
- Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door
- Stelt gerechten en menu's samen
- Maakt een prijsberekening voor menu's en gerechten
- Organiseert en coördineert de werkzaamheden van de grootkeuken
- Zorgt voor de opleiding en begeleiding van al het keukenpersoneel
- Beantwoordt vragen van gasten of klanten en behandelt klachten
- Bereidt de maaltijddistributie voor
- Past het interne autocontrolesysteem toe

2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Grootkeukenkok' 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%
Kampeerterrinen	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%	
Kampeerterrinen	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.

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

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

- Openstaande vacatures (aantal, evolutie)

Jaartal	Jan 2015	Febr 2015	Maart 2015	April 2015	Mei 2015	Juni 2015	Juli 2015	Aug 2015	Sept 2015	Okt 2015	Nov 2015	Dec 2015
NEC zonder uitzendopdr.	20	20	16	19	22	30	27	26	20	30	27	28
Uitzendopdr.	38	34	39	32	33	39	34	43	34	33	30	22
TOTAAL	58	54	55	51	55	69	61	69	54	63	57	50

- 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 <u>uitzendopdr.</u>	2	1	1	1		1	2	2		1				17	28
<u>Uitzendopdrachten</u>	2		2			3	2	2	1	2	0	4	4		22
TOTAAL	4	1	3	1		4	4	4	1	3		4	4	17	50

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

Jaartal	2013	2014	2015
NEC zonder <u>uitzendopdr.</u>	105	147	166
<u>Uitzendopdr.</u>	204	240	195

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 <u>uitzendopdr.</u>	26	4	7	5	3	8	7	11	5	10	3	3	5	69	166
<u>Uitzendopdr.</u>	11	7	28	6	4	5	31	11	6	39	13	7	15	12	195
TOTAAL	37	11	35	11	7	13	38	22	11	49	16	10	20	81	361

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	65	18	29	11	30	22	12	45	21	21	16	23	9	322

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

Beroep	Ontvangen jobs NEC zonder uitzendopdr.	Aard knelpunt	Omschrijving
		Kwalitatief	Specifieke arbeidsomstandigheden
		Kwantitatief	Tekort op de 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 spoeelkeuken	Keukenmedewerker					