

# BEROEPSKWALIFICATIE

## Grootkeukenhulpkok

////////////////////////////////////  
BK-0347-3

### 1. Globaal

#### 1.1 TITEL

Grootkeukenhulpkok

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

#### 1.2 DEFINITIE

“De grootkeukenhulpkok voert de voorbereidende werkzaamheden uit in functie van warme en koude bereidingen, verwerkt op grote schaal ingrediënten en voedingsmiddelen tot gezonde en smaakvolle maaltijden of maaltijdcomponenten, bestelt en ontvangt voedingsmiddelen en volgt grootkeukenprocessen op, teneinde de maaltijden te distribueren op een technische, efficiënte en hygiënische manier.”

#### 1.3 NIVEAU (VKS EN EQF)

3

#### 1.4 JAAR VAN ERKENNING

versie 3,

### 2. Competenties

#### 2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Competentie 1:

#### Werkt in teamverband

- Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke
- 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...)

#### Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis communicatietechnieken
- Basiskennis functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans
- Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels

#### Competentie 2:

##### Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn

- Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe)
- 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...
- Sorteert afval volgens de richtlijnen
- Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten

#### Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van ergonomie
- Basiskennis van menu-engineering\*
- Kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen
- Kennis van de werking van machines of materieel
- Kennis van rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken
- Kennis van HACCP-normen
- Kennis van foodcost, wastecost en prijszetting
- Kennis van verschillende methoden voor kostprijsberekening

### Competentie 3:

#### Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid

- 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 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

#### Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken
- Kennis van persoonlijke hygiëne
- Kennis van de traceerbaarheid van producten
- Kennis van allergenen
- Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten
- Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
- Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halfproducten, afgewerkte producten, niet verkochte waren...)
- Kennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten
- Kennis van regeneratietechnieken
- Kennis van HACCP-normen

### Competentie 4:

#### Ontvangt en controleert de goederen

- 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
- Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier

#### Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken
- Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
- Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)

#### Competentie 5:

Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer

- 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

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding
- Kennis van het FIFO\*\*/FEFO\*\*\*-principe
- Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal...)

#### Competentie 6:

Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen

- 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 ingrediënten klaar
- Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af
- Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze
- Zet alle keukentoeestellen aan (ovens, kookplaten...) in functie van de opdracht

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van het FIFO\*\*/FEFO\*\*\*-principe
- Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal...)
- Kennis van werkinstructiefiches

#### Competentie 7:

Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze

- Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik
- 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
- Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur
- Verpakt en etiketteert de producten

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten
- Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise...)

- Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
- Kennis van snijtechnieken

#### Competentie 8:

Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten

- 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
- 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

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vis, vlees, gevogelte en andere basisproducten
- Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie
- Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
- Kennis van snijtechnieken

#### Competentie 9:

Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen

- 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 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, 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 per bestelling

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten

- Basiskennis van diëten
- Basiskennis van nieuwe trends
- Kennis van allergenen
- Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen
- Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen
- Kennis van nieuwe technologieën
- Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten...
- Kennis van garnituren, bijgerechten, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten...
- Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten
- Kennis van de samenhang van een gerecht
- Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken
- Kennis van het opmaken en lezen van recepten
- Kennis van productfiches en recepturen
- 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 de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen
- Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding
- Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten

#### Competentie 10:

Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten

- Verwerkt halffabricaten
- Verwerkt convenienceproducten
- Verwerkt instantproducten
- Verwerkt overschotten

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van foodcost, wastecost en prijszetting
- Kennis van halffabricaten, convenienceproducten, en instantproducten
- Kennis van het verwerken van overschotten

#### Competentie 11:

Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten...

- 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 bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combi-steamer, 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
  - Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling
  - Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten
- Basiskennis van diëten
- Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige
- Basiskennis van nieuwe trends
- Kennis van allergenen
- Kennis van vegetarische en veganistische gerechten
- Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen
- Kennis van nieuwe technologieën
- Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten
- Kennis van de samenhang van een gerecht
- Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken
- Kennis van het opmaken en lezen van recepten
- Kennis van productfiches en recepturen
- 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,...)
- Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen
- Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding
- Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten
- Kennis van vlees-, gevogelte- en visgerechten

Competentie 12:

Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten

- 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
- Respekteert 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, oven, combisteamer, snelkoelcel, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, staafmixer, warmkast...)
- Past de juiste bereidingstechniek toe
- Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten
- Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten
- Basiskennis van diëten
- Basiskennis van nieuwe trends
- Kennis van allergenen
- Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen
- Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen
- Kennis van nieuwe technologieën
- Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
- Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten
- Kennis van de samenhang van een gerecht
- Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken
- Kennis van het opmaken en lezen van recepten
- Kennis van productfiches en recepturen
- 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 bereidingsmateriaal (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine,...)
- Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding
- Kennis van nagerechten en desserts
- Kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen...

Competentie 13:

Past diverse dresseertechnieken toe op het bord

- Volgt de receptuur en de technische fiche
- Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten
- 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

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis serveertechnieken
- Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen
- Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
- Kennis van dresseertechnieken
- Kennis van het opmaken en lezen van recepten
- Kennis van productfiches en recepturen

Competentie 14:

Zet het buffet klaar

- 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

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid
- Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten

Competentie 15:

Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer

- 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

Met inbegrip van kennis:

- 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

Competentie 16:

Maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon

- Houdt zich aan het reinigingsplan en de –richtlijnen
- 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
- Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op
- Signaleert pannes aan de verantwoordelijke

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van reinigingstechnieken
- Kennis van de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures

- Kennis van het reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht
- Kennis van het slijpen van messen

#### Competentie 17:

Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door

- 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

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis voorraadbeheer
- Basiskennis van opmaak van inventarissen
- Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden
- Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen
- Kennis van bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.)

#### Competentie 18:

Begeleidt medewerkers

- Overlegt met de verantwoordelijke over de opdrachten
- Verdeelt het werk over de medewerkers
- Communiqueert de opdracht duidelijk naar de medewerkers
- Controleert de medewerkers
- Stuurt bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden
- Geeft het goede voorbeeld
- Motiveert en enthousiasmeert de medewerkers
- Stelt leervragen en geeft constructieve feedback
- Verleent hulp en advies bij problemen
- Heeft zicht op sterke en zwakke punten en kan verbeterpunten geven

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis begeleiden van medewerkers
- Basiskennis motiveren van medewerkers
- Kennis van efficiënte werkorganisatie
- 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 keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels

#### Competentie 19:

Bereidt de maaltijddistributie voor

- Respecteert de courante distributiesystemen (centraal, decentraal, selfservice...)
- Portioneert maaltijdcomponenten volgens grammagelijsten

- Plaatst de maaltijden in de verdeelsystemen
- Zet het transportmateriaal klaar

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten
- Kennis van het samenstellen van maaltijdpakketten
- Kennis van modaliteiten voor het vervoer van goederen/voedingsproducten
- Kennis van distributiesystemen (centraal, decentraal, selfservice ,...)
- Kennis van transportsystemen
- Kennis van het gebruik van transportkarren en -banden

Competentie 20:

Past het interne autocontrolesysteem toe binnen de eigen afdeling

- Overlegt met de keukenverantwoordelijke
- 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

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van controletests en het nemen van stalen
- Kennis van het gebruik van instrumenten voor staalnames
- Kennis van HACCP-normen
- Kennis van het bewaren van stalen en getuigenschotels
- Kennis van het autocontrolesysteem

## 2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

### Kennis

- Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten
- Basiskennis van diëten
- 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 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 medewerkers
- Basiskennis motiveren van medewerkers
- Basiskennis van menu-engineering\*

- Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
- Kennis van persoonlijke hygiëne
- 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 verpakkingwijze 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 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 rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden
- Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise...)
- Kennis van allergenen
- Kennis van vegetarische en veganistische gerechten
- Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie
- Kennis van het samenstellen van maaltijdpakketten
- Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
- 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 besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten
- 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 m.b.t. de eigen opdracht
- 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 rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken
- Kennis van opmaak van uurroosters en plannings
- Kennis van vakmanschap en begeleiding van teamleden
- Kennis van leidinggeven, aansturen, motiveren van medewerkers
- Kennis van feedbacktechnieken
- 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 technologieën
- Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
- Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten...

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

## 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
- 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
- Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af
- 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 bereidingsmaterieel (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 bereidingsmaterieel (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 bereidingsmaterieel (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
- 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
- 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 verantwoordelijke over de opdrachten
- Verdeelt het werk over de medewerkers

- Communiceert de opdracht duidelijk naar de medewerkers
- Controleert de medewerkers
- Geeft het goede voorbeeld
- Motiveert en enthousiasmeert de medewerkers
- Stelt leervragen en geeft constructieve feedback
- Heeft zicht op sterke en zwakke punten en kan verbeterpunten geven
- Respekteert 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
- Respekteert de regelgeving en afspraken m.b.t. traceerbaarheid en hygiëne
- Houdt zich aan de meldingsplicht
- Past het reinigingsplan en het onderhoudsplan toe
- Bewaart getuigenschotels

### 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
- Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op
- Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze
- Signaleert pannes aan de verantwoordelijke
- Stuurt bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden
- Verleent hulp en advies bij problemen

### 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
- Zet alle keukentoestellen 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



- 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
- 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

## 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 grootkeukenhulpkok bereidt grote hoeveelheden van een maaltijd en werkt dus met een verscheidenheid aan “grote” keukentoeu­st­ellen en –apparatuur: grote kookketels, braadsleden, ovens, combi-steamers...
- De grootkeukenhulpkok moet de samenwerking met en tussen de medewerkers aansturen
- De grootkeukenhulpkok 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 grootkeukenhulpkok 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 grootkeukenhulpkok 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 grootkeukenhulpkok combineert voorbereidende, uitvoerende en ondersteunende taken met de begeleiding en opvolging van de keukenwerking en wordt daarbij ondersteund door de keukenverantwoordelijke. De grootkeukenhulpkok past routinematige en meer specifieke handelingen en procedures toe. De grootkeukenhulpkok krijgt ook te maken met afwijkingen van gangbare procedures/kwaliteit/handelingen en moet dan snel en oplossingsgericht handelen.
- De grootkeukenhulpkok moet kunnen inspelen op nieuwe ontwikkelingen, technieken en trends
- De grootkeukenhulpkok 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 grootkeukenhulpkok kent van tevoren het aantal maaltijden dat moet bereid worden en kan daardoor gestructureerd en planmatig werken.
- De grootkeukenhulpkok respecteert de technische fiches bij het bereiden van gerechten en dresser­en van borden
- De grootkeukenhulpkok heeft werkinzicht en aandacht voor het werktempo en de vorderingen van het werkverloop
- Het uitvoeren van de instructies en handelingen met respect voor het tijdsschema is belangrijk
- De grootkeukenhulpkok 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 grootkeukenhulpkok volgt continu de temperatuur en de tijd op door regelmatig tussentijdse metingen uit te voeren tot bij de consument
- De grootkeukenhulpkok moet verschillende werkprocessen gelijktijdig uitvoeren en aansturen en waken over het gepaste werktempo
- De grootkeukenhulpkok voert overwegend lopend en staand werk uit dat veelal plaatsgebonden is. Hij tilt vaak zware bakken en potten/materiaal.
- De grootkeukenhulpkok focust op lekkere, gezonde en betaalbare maaltijden
- De grootkeukenhulpkok heeft aandacht voor variatie in het aanbod en het op de juiste temperatuur opdienen van de maaltijd
- De grootkeukenhulpkok 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 grootkeukenhulpkok moet efficiënt kunnen handelen in kritische situaties in verband met voedselveiligheid en bij productafwijkingen
- De grootkeukenhulpkok moet voorzichtig omgaan met producten die onderhevig zijn aan bederf of wijziging
- De grootkeukenhulpkok moet aandachtig zijn omwille van omgang met potentieel gevaarlijke apparatuur en materieel (messen, kookfornuizen, ...) voor de eigen veiligheid en deze van anderen
- De grootkeukenhulpkok zorgt dat de werkomgeving netjes en schoon is zodat bereidingen op een hygiënische wijze verlopen
- De grootkeukenhulpkok 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 eigen afdeling van de grootkeuken; het ontvangen, controleren en het opslaan van goederen; het controleren van de persoonlijke hygiëne van medewerkers, de bewaring van voedingsmiddelen, de orde en netheid in de keuken, het schoonmaken, bewerken, versnijden, bereiden, portioneren en dressereren van voedingsproducten en maaltijdcomponenten; het inventariseren van materiaal en uitvoeren van eenvoudig onderhoud; het opleiden, begeleiden en bijsturen van de eigen medewerkers

### Is gebonden aan

- recepturen en technische fiches, 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 aanleveren van technische fiches en recepturen, het bepalen van de verkoopprijs van een gerecht; het bepalen van het budget voor een specifiek gerecht; het

beheren van de voorraad, 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
- 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
- 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
- Begeleidt medewerkers
- Bereidt de maaltijddistributie voor
- Past het interne autocontrolesysteem toe binnen de eigen afdeling

## 2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

### Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Grootkeukenhulpkok' 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"