

BEROEPSKWALIFICATIE

Hulpkok

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

1. Globaal

1.1 TITEL

Hulpkok

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

1.2 DEFINITIE

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

1.3 NIVEAU (VKS EN EQF)

3

1.4 JAAR VAN ERKENNING

versie 4, 2020

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 Engels en het Frans

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
- Organiseert de eigen taken binnen de opgelegde werkvolgorde
- Controleert het eigen werk en voorkomen en dat van de medewerkers
- Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering
- Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen...
- Sorteert afval volgens de richtlijnen
- Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van ergonomie
- Kennis foodcost, wastecost en prijszetting
- Kennis van HACCP-normen
- Kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen
- Kennis van werking van machines of materieel
- Kennis van bedrijfsprocedures m.b.t. het eigen werk
- Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoeestellen
- Kennis van rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken

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 keuken: koude/warme en vuile/schone
- Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken
- Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid
- Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik
- Vermijdt kruisbesmetting
- Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking
- Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid
- Registreert goederen en temperaturen
- Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen

Met inbegrip van kennis:

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

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

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 "First In First Out"-principe of "First Expired First Out"-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 systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur
- Kennis van het FIFO*- en 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*- en FEFO**-principe
- Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal...)
- Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoeestellen
- 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 producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
- Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten
- Kennis van snijtechnieken
- Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise...)

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

Competentie 9:

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

- Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af
- Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik
- Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie
- Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel
- Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, 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 nieuwe trends
- Basiskennis van de meest voorkomende diëten
- Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten...

- Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten...
- Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding
- Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen
- Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten
- Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten
- Kennis van de samenhang van een gerecht
- Kennis van opmaken en lezen van recepten
- Kennis van allergenen
- Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken
- Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten
- Kennis van werking van machines of materieel
- Kennis van productfiches en recepturen
- Kennis van nieuwe technologieën

Competentie 10:

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

- Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af
- Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik
- Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie
- Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel
- Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen,...)
- Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten
- Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling
- Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten
- Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige
- Basiskennis van nieuwe trends
- Basiskennis van de meest voorkomende diëten
- Kennis van vlees-, gevogelte- en visgerechten
- Kennis van vegetarische en veganistische gerechten
- Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding
- Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen
- Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten
- Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten
- Kennis van de samenhang van een gerecht
- Kennis van opmaken en lezen van recepten
- Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren
- Kennis van allergenen
- Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken
- Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten
- Kennis van werking van machines of materieel
- Kennis van productfiches en recepturen
- Kennis van nieuwe technologieën

Competentie 11:

Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten

- Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af
- Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik
- Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie
- Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel
- Past de juiste bereidingstechniek toe
- Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten
- Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten
- Basiskennis van nieuwe trends
- Basiskennis van de meest voorkomende diëten
- Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
- Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding
- Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten
- Kennis van de samenhang van een gerecht
- Kennis van opmaken en lezen van recepten
- Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren
- Kennis van allergenen
- Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken
- Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten
- Kennis van werking van machines of materieel
- Kennis van productfiches en recepturen
- Kennis van nagerechten, desserts
- Kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen
- Kennis van nieuwe technologieën

Competentie 12:

Bereidt gerechten en maaltijden à la minute

- Leest de bestelbon
- Bereidt het gerecht op basis van afroep door de verantwoordelijke
- Past indien nodig regeneratietechnieken toe
- Stemt af met de bediening tijdens de dienst
- Werkt gerechten af volgens bestelling
- Houdt rekening met afwijkingen of allergenen
- Respecteert de juiste porties

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken
- Kennis van regeneratietechnieken
- Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen

Competentie 13:

Past diverse dresseertechnieken toe op het bord

- Volgt de receptuur en de technische fiche
- Respekteert 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 producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
- Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding
- Kennis van opmaken en lezen van recepten
- Kennis van dresseertechnieken
- Kennis van productfiches en recepturen

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
- Basiskennis van modaliteiten voor vervoer van goederen
- Kennis van het samenstellen van maaltijdpakketten
- 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 systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur
- Kennis van recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen
- Kennis van etikettering

- Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product
- Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe
- Kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten
- Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product

Competentie 16:

Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen

- Voert temperatuurcontroles uit
- Volgt houdbaarheidsdata op
- Gebruikt controle/meetinstrumenten
- Houdt zich aan de voorschriften voor staalname (tijdstip, hoeveelheid, bewaring...)
- Vult de correcte formulieren in
- Gebruikt kantoorsoftware (tekstverwerking, rekenblad...)

Met inbegrip van kennis:

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

Competentie 17:

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:

- Basiskennis van reinigingsschema's
- Kennis van het slijpen van messen
- Kennis van reinigingstechnieken
- Kennis van de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures
- Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoeuwen
- Kennis van het reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht

Competentie 18:

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 bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.)
- Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen

Competentie 19:

Begeleidt keukenmedewerkers

- Overlegt met de verantwoordelijke over de opdrachten
- Verdeelt het werk over de keukenmedewerkers
- Communiqueert de opdracht duidelijk naar de keukenmedewerkers
- Controleert de keukenmedewerkers
- Stuurt bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden
- Geeft het goede voorbeeld
- Motiveert en enthousiasmeert de keukenmedewerkers
- 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 keukenmedewerkers
- Basiskennis motiveren van keukenmedewerkers
- Kennis van efficiënte werkorganisatie
- Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Engels en het Frans

2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten
- Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige
- Basiskennis voorraadbeheer
- Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken
- Basiskennis van nieuwe trends
- Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid
- Basiskennis van modaliteiten voor vervoer van goederen
- Basiskennis van reinigingsschema's
- Basiskennis communicatietechnieken

- Basiskennis van opmaak van inventarissen
- Basiskennis serveertechnieken
- Basiskennis functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans
- Basiskennis van ergonomie
- Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers
- Basiskennis motiveren van keukenmedewerkers
- Basiskennis van de meest voorkomende diëten

- Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
- Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten...
- Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten...
- Kennis van vlees-, gevogelte- en visgerechten
- Kennis van vegetarische en veganistische gerechten
- Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie
- Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding
- Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen
- Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten
- Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten
- Kennis van de samenhang van een gerecht
- Kennis van opmaken en lezen van recepten
- Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden
- Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren
- Kennis van allergenen
- Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vis, vlees, gevogelte en andere basisproducten
- Kennis foodcost, wastecost en prijszetting
- Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten
- Kennis van snijtechnieken
- Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise...)
- Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken
- Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten
- Kennis van regeneratietechnieken
- Kennis van dresseertechnieken
- Kennis van HACCP-normen
- Kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen
- Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
- Kennis van de traceerbaarheid van producten
- Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding
- Kennis van controletests en het nemen van stalen
- Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur
- Kennis van recipiënten en de verpakkingwijze van voedingsmiddelen
- Kennis van etikettering
- Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product
- Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe
- Kennis van opslag- en bewaartechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...)
- Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal...)

- Kennis van werking van machines of materieel
- Kennis van het slijpen van messen
- Kennis van reinigingstechnieken
- Kennis van de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures
- Kennis van efficiënte werkorganisatie
- Kennis van bedrijfsprocedures m.b.t. het eigen werk
- Kennis van bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.)
- Kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten
- Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoeuwen
- Kennis van het samenstellen van maaltijdpakketten
- Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
- Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Engels en het Frans
- Kennis van rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken
- Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten
- Kennis van persoonlijke hygiëne
- Kennis van werkinstructiefiches
- Kennis van productfiches en recepturen
- Kennis van nagerechten, desserts
- Kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen
- Kennis van nieuwe technologieën
- Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen
- Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product
- Kennis van het gebruik van instrumenten voor staalnames
- Kennis van bewaren van stalen en getuigenschotels
- Kennis van autocontrolesysteem
- Kennis van het reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht

Cognitieve vaardigheden

- Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke
- Rapporteert aan de eindverantwoordelijke
- Werkt efficiënt samen met collega's
- Deelt vakkennis
- Vraagt zelf hulp of advies indien nodig
- Toont respect voor elke collega, functie of taak
- Draagt bij tot een aangename sfeer in het team
- Verplaatst zich in de positie van een collega
- Werkt economisch en vermijdt verspilling
- Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in
- Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvorschriften toe
- Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen
- Past nieuwe technieken toe en leert ze aan
- Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken
- Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning
- Werkt zorgvuldig en met oog voor detail
- Organiseert de eigen taken binnen de opgelegde werkvolgorde
- Controleert het eigen werk en voorkomen en dat van de medewerkers
- Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering

- Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen...
- Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten
- Respecteert de persoonlijke hygiëne
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone
- Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken
- Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid
- Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik
- Vermijdt kruisbesmetting
- Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking
- Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid
- Registreert goederen en temperaturen
- Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen
- Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities
- Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur
- Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid
- Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten
- Vermeldt en registreert afwijkingen
- Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan
- Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired First Out"-principe
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving
- Raadpleegt de opdrachten of receptuur
- Stelt de werkvolgorde vast
- Kiest het juiste materiaal
- Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe
- Schat de vereiste hoeveelheden in
- Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik
- Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan
- Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur
- Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik
- Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan
- Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct
- Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften
- Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur
- Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking
- Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af
- Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik
- Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie
- Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten
- Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling
- Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af
- Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik
- Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie

- Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal
- Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen,...)
- Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten
- Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling
- Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie
- Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af
- Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik
- Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie
- Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal
- Past de juiste bereidingstechniek toe
- Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten
- Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling
- Leest de bestelbon
- Bereidt het gerecht op basis van afroep door de verantwoordelijke
- Past indien nodig regeneratietechnieken toe
- Stemt af met de bediening tijdens de dienst
- Werkt gerechten af volgens bestelling
- Houdt rekening met afwijkingen of allergenen
- Respecteert de juiste porties
- Volgt de receptuur en de technische fiche
- Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten
- Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal
- Past het FIFO/FEFO- principe toe
- Volgt houdbaarheidsdata op
- Houdt zich aan de voorschriften voor staalname (tijdstip, hoeveelheid, bewaring...)
- Gebruikt kantoorsoftware (tekstverwerking, rekenblad...)
- Houdt zich aan het reinigingsplan en de –richtlijnen
- Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht
- Controleert de staat van het materieel
- Houdt gegevens bij over het verbruik van producten voor zijn afdeling
- Inventariseert de behoefte aan grondstoffen en producten voor de eigen afdeling
- Stemt de hoeveelheid te bestellen producten af op de recepten in de planning
- Controleert aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities
- Overlegt met de verantwoordelijke over de opdrachten
- Verdeelt het werk over de keukenmedewerkers
- Communiceert de opdracht duidelijk naar de keukenmedewerkers
- Controleert de keukenmedewerkers
- Geeft het goede voorbeeld
- Motiveert en enthousiasmeert de keukenmedewerkers
- Stelt leervragen en geeft constructieve feedback
- Heeft zicht op sterke en zwakke punten en kan verbeterpunten geven

Probleemoplossende vaardigheden

- Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema...)
- Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende

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

Motorische vaardigheden

- Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe)
- Sorteert afval volgens de richtlijnen
- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen
- Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af
- Zet alle 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
- Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier
- Gaart de producten eventueel voor
- Gebruikt de weegschaal
- Verpakt en etiketteert de producten
- Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal
- Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen...)
- Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk
- Schikt meerdere borden identiek
- Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier
- Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal
- Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan
- Past technieken toe van het versnijden en portioneren
- Zet koude en warme etenswaren klaar
- Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen
- Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid
- Dekt koude bereidingen onmiddellijk af
- Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn

- Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden
- Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen
- Voert temperatuurcontroles uit
- Gebruikt controle/meetinstrumenten
- Vult de correcte formulieren in
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen
- Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen
- Ruimt na de dienst de werkplek op
- Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren
- Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak
- Slijpt messen waar nodig
- Zet alle ingrediënten klaar

Omgevingscontext

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

- De hulpkok voert werkzaamheden uit die divers zijn en naast elkaar worden uitgevoerd (technisch, administratief, aansturend, controlerend...)
- Het uitvoeren van de instructies en handelingen met respect voor het tijdschema is belangrijk
- De hulpkok heeft te maken met een verschillend werkritme: tijdens piekmomenten wordt de hulpkok geconfronteerd met een grote werkdruk en zal de hulpkok stressbestendig moeten zijn.

Handelingscontext

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

Autonomie

Is zelfstandig in

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

Is gebonden aan

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

Doet beroep op

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

Verantwoordelijkheid

- Werkt in teamverband
- Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn
- Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid
- Ontvangt en controleert de goederen
- Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer
- Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze
- Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten
- Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen
- Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten...
- Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten
- Bereidt gerechten en maaltijden à la minute
- Past diverse dresseertechnieken toe op het bord
- Zet het buffet klaar
- Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer
- Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen
- Maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon
- Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door
- Begeleidt keukenmedewerkers
- Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen

2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

Wettelijke attesten en voorwaarden

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

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