

////////////////////////////////////

1. Werkt in teamverband (co 01993)
 - 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 en reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativiseren...)
2. Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn (co 01994)
 - 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
3. Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid (co 01995)
 - 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
 - Herkoelt 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
4. Ontvangt en controleert de goederen (G160201 Id18112-c)

- 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
5. Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer (G160201 Id18112-c)
- 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
- *FIFO: het First In- First Out-principe wordt gebruikt als een vulsysteem voor schabben voor producten die onderhevig zijn aan bederf of verandering
- ** FEFO: First Expired - First Out is een methode waarbij de goederen waarvan de houdbaarheid verlopen is als eersten worden gebruikt of verstuurd. Deze methode wordt gebruikt bij goederen met een beperkte houdbaarheid, zoals voeding en geneesmiddelen
6. Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen (G160201 Id16605-c)
- 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 keukentoestellen aan (ovens, kookplaten...) in functie van de opdracht
7. Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze (G160201 Id6296-c)
- 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
8. Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten (co 01996)

- 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
 - Herkoelt de producten zo snel mogelijk na bewerking
9. Past de grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen (co 01997)
- 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
10. Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten (co 02459)
- Verwerkt halffabricaten
 - Verwerkt convenienceproducten
 - Verwerkt instantproducten
 - Verwerkt overschotten
11. Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten... (co 02509)
- 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 (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
12. Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten (co 01999)
- 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, 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
13. Bereidt gerechten en maaltijden à la minute (co 02000)
- 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
14. Werkt een aanbod uit voor de belangrijkste diëten (co 02596)
- 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
15. Past diverse dresseertechnieken toe op het bord (G160201 Id5855-c)
- 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
16. Zet het buffet klaar (co 02001)
- 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
17. Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer (G160201 Id9117-c)
- 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
18. Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon (co 02002)
- 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 en
 - Slijpt messen waar nodig
 - Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op
 - Signaleert pannes aan de verantwoordelijke
19. Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door (D110301 Id18152-c)
- 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
20. Stelt gerechten en menu's samen (G160201 Id21083-c)
- 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
21. Maakt een prijsberekening voor menu's en gerechten (co 02113)
- 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
22. Organiseert en coördineert de werkzaamheden van de grootkeuken (co 02114)
- 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
 - 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: gepresterde werkuren, ziekte, verlof, calculatie, voorraad, bestellingen en verbruik
23. Zorgt voor de opleiding en begeleiding van al het keukenpersoneel (G160201 Id19841-c)
- Neemt een coachende houding aan
 - Geeft het goede voorbeeld
 - Motiveert en enthousiasmeert het keukenpersoneel
 - Geeft duidelijke opdrachten
 - Stelt leervragen en geeft constructieve feedback
 - Verleent hulp en advies bij problemen
 - 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
24. Beantwoordt vragen van gasten of klanten en behandelt klachten (co 02117)
- 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
25. Bereidt de maaltijddistributie voor (co 02460)
- Respecteert de courante distributiesystemen (centraal, decentraal, selfservice...)
 - Portioneert maaltijdcomponenten volgens grammagelijsten
 - Plaatst de maaltijden in de verdeelsystemen
 - Zet het transportmateriaal klaar
26. Past het interne autocontrolesysteem toe (co 02462)
- 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 getuigenschoten

2.2 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- en 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 rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden
- Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise...)
- Kennis van allergenen en diëten
- Kennis van vegetarische en veganistische gerechten

- 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 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, combisteamer, 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, nagerechten, desserts...
- Grondige kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappeligerechten, zuivelbereidingen, deegbereidingen...
- Grondige kennis van vlees-, gevogelte- en visgerechten
- 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

*HACCP : Hazard Analysis and Critical Control Points is een risico-inventarisatie voor voedingsmiddelen (Gevarenanalyse en kritische controlepunten). Bedrijven die zich bezig houden met de bereiding, verwerking, behandeling, verpakking, vervoer en distributie van levensmiddelen dienen hierdoor alle aspecten van het voorbereidingsproces te identificeren en op gevaren te analyseren. Dit controleproces, uitgaande van de Europese Unie wil ervoor zorgen dat het productieproces van alle voedingsmiddelen gepaard gaat met een zo weinig mogelijk risico op besmetting.

**Menu-engineering is een systeem om op basis van brutomarge en verkochte aantallen de gerechten en dranken op te delen in vier categorieën (winnaars, slapers, hardlopers en verliezers) en zo het rendement van de kaart te verhogen.

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 en reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren...)
- 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
- Herkoelt 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 "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
- Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur

- Herkoelt 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, combisteamer, 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, combisteamer, 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, combisteamer, 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
- Regeneert 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
- 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
- Communiqueert 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: gepresteerde 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
- Behandelt klachten
- Respecteert de courante distributiesystemen (centraal, decentraal, selfservice...)
- Portioneert maaltijdcomponenten volgens grammagelijsten
- 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

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
- Stuurt bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden
- Verleent hulp en advies bij problemen
- Behandelt klachten

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
- 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
- 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

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" keukentoestellen 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. Hij 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 hij rekening dient te houden (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. Hij past routinematige en meer specifieke handelingen en procedures toe. Hij 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 gebruikers (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 tijdsschema 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. Hij 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 zijn 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 dresser 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
- 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 de 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 gereedschap 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

Een medisch attest om te mogen werken in de horecasector

Vereiste attesten

Geen vereisten.

Instapvoorwaarden

Geen vereisten.