

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

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Basisactiviteiten

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
 - Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren...)
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 keuken: koude/warme en vuile/schone
 - Haalt producten pas op de 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

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
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 bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen (co 01997)
- 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
10. Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten... (co 02544)
- 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
11. Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten (co 01999)
- 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
12. 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
13. 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
14. 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
15. 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
16. Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen (co 02082)
- Voert temperatuurcontroles uit
 - Volgt houdbaarheidsdata op
 - Gebruikt controle/meetinstrumenten
 - Houdt zich aan de voorschriften voor staalname (tijdstip, hoeveelheid, bewaring, e.d.)
 - Vult de correcte formulieren in
 - Gebruikt kantoorsoftware (tekstverwerking, rekenblad...)
17. Maakt het werkblad, het materiaal 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
 - Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op

- Signaleert pannes aan de verantwoordelijke
- Slijpt messen waar nodig

Specifieke activiteiten

18. Stelt gerechten en menu's samen (G160201 Id21083-c)

- Overlegt met de eindverantwoordelijke
- Stelt de menukaart en 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 keuken en zaal
- Houdt rekening met budget, foodcost, afwisseling in het assortiment, allergenen en diëten
- Zorgt voor een evenwichtige samenstelling
- 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 en 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
- Overlegt met de gespecialiseerd drankenkelner en/of maître d'hôtel om de wijnen en dranken af te stemmen
- Bepaalt de manier van serveren in overleg met de zaal (op de Engelse manier, op een bord, op de Franse manier, op de Russische manier, onder een stolp...)
- Bepaalt in overleg het passende servies
- Houdt bij de ontwikkeling van nieuwe producten rekening met de manier van verkopen (koud/warm, verpakking,...)

19. 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, het type gast, het type bedrijf, e.d.
- Doet een voorstel voor de verkoopprijs

20. Organiseert en coördineert de werkzaamheden van de keuken (co 02114)

- Maakt een inschatting van de werkzaamheden
- Houdt rekening met reservaties, bestellingen, offertes, weersomstandigheden...
- 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 keuken
- Bewaakt de naleving van het tijdschema en zorgt voor een efficiënte werkvoortgang
- Stuurt bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden
- Controleert de kwaliteit voordat de borden worden doorgegeven aan het zaalpersoneel
- Controleert de kwaliteit van de banketten die worden opgesteld
- Maakt afspraken met het zaalpersoneel zodat een goede dienstverlening verzekerd wordt

- Registreert en verwerkt allerhande gegevens: gepresteerde werkuren, ziekte, verlof, calculatie, voorraad, bestellingen en verbruik
21. Werkt samen met leveranciers en dienstverleners (co 02115)
- Selecteert leveranciers en dienstverleners op basis van kwaliteit, dienstverlening, prijs...
 - Gebruikt kantoorsoftware
 - Contacteert leveranciers en dienstverleners in geval van fouten en problemen
 - Bouwt een netwerk uit
22. 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
23. Brengt dranken en gerechten bij gasten aan tafel (co 02116)
- Stelt het menu of het aanbod voor aan de gasten
 - Serveert dranken en gerechten volgens de richtlijnen van het huis en de etiquette
 - Wenst de gasten smakelijk eten
 - Beweegt zich in een beperkte ruimte zonder de gast(en) of collega's te hinderen
 - Vraagt na de maaltijd feedback
 - Neemt op gepaste wijze afscheid
24. Beantwoordt vragen van gasten en behandelt klachten (co 02117)
- Vraagt of alles naar wens is
 - Geeft aan klanten 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. Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door (G160201 Id18152)
- Houdt gegevens bij over het verbruik van producten
 - Inventariseert de behoefte aan grondstoffen en producten
 - Stemt de hoeveelheid te bestellen producten af op de recepten in de planning
 - Houdt de voorraad op peil
 - Stelt tekorten vast en reageert
 - Vult een bestelformulier in
 - Voorziet ingrediënten om in te spelen op specifieke vragen van de gast (bv. vegetarisch, allergie, dieet...)
 - Houdt rekening met de kostprijs van een product
26. Verricht onderhoud aan keukenmaterieel en houdt een inventaris bij (co 02118)

- Maakt de inventaris op
 - Controleert keukenmaterieel op voorkomen, gebreken, slijtage
 - Gebruikt eventueel een onderhoudsschema
 - Verricht eenvoudig onderhoud aan het keukenmateriaal en machines volgens de werkinstructiefiches
 - Meldt gebreken en beschadigingen aan de eindverantwoordelijke
 - Adviseert bij de aankoop van keukenmateriaal
27. Zorgt ervoor dat de regelgeving met betrekking tot veiligheid, hygiëne, milieu en voedselveiligheid wordt toegepast in de keuken (co 02119)
- Stelt procedures op om te voldoen aan de regelgeving
 - Organiseert en verdeelt de taken
 - Controleert of alle taken worden uitgevoerd
 - Neemt steekproeven

2.2 DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van modaliteiten voor het vervoer van goederen/voedingsproducten
- Basiskennis van netwerken
- Kennis van ergonomie
- 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 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 rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden
- Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise...)
- Kennis van allergenen en diëten
- Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie
- Kennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten
- Kennis van vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige
- Kennis van het samenstellen van maaltijdpakketten
- kennis van functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans
- 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 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 voorraadbeheer
- Kennis van opmaak van inventarissen
- Kennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken
- 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 dranken en wijnen
- Kennis van nieuwe trends en technologieën
- Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten
- Kennis van persoonlijke hygiëne
- Kennis van productfiches en recepturen
- Kennis van bewaren van stalen en getuigenschotels
- Kennis van serveertechnieken
- Kennis van de manieren van serveren (Frans, Engels, Russisch...)

- Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
- Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden
- Grondige kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen
- Grondige kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding
- Grondige kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten
- Grondige kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten...
- Grondige kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten...
- Grondige kennis van vlees-, gevogelte- en visgerechten
- Grondige kennis van het doseren en mengen van ingrediënten
- Grondige kennis van de samenhang van een gerecht
- Grondige kennis van opslag- en bewaartechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren...)
- Grondige kennis van snijtechnieken
- Grondige kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken
- 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 rekenvaardigheid i.f.v. klantgericht en economisch werken
- Grondige kennis van nagerechten, desserts...
- Grondige kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen...
- Grondige kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
- Grondige kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen
- Grondige kennis van autocontrolesysteem
- Grondige kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen
- Grondige kennis van bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.)
- Grondige kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen
- Grondige kennis van werkinstructiefiches
- Grondige kennis van vegetarische en veganistische gerechten

*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

***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
- 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
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone
- Haalt producten pas op de 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
- 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
- Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier
- Gaart de producten eventueel voor
- Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur
- Verpakt en etiketteert de producten
- Herkoelt de producten zo snel mogelijk na bewerking
- Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af
- Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik
- Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie
- Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten

- Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling
- Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af
- Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik
- Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie
- Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel
- Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen,...)
- Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten
- Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling
- Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie
- Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af
- Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik
- Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie
- Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel
- Past de juiste bereidingstechniek toe
- Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten
- Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling
- Leest de bestelbon
- Bereidt het gerecht op basis van afroep door de verantwoordelijke
- 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
- Voert temperatuurcontroles uit
- Volgt houdbaarheidsdata op
- Gebruikt controle/meetinstrumenten
- Houdt zich aan de voorschriften voor staalname (tijdstip, hoeveelheid, bewaring, e.d.)
- Vult de correcte formulieren in
- 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
- Overlegt met de eindverantwoordelijke
- Stelt de menukaart en 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 keuken en zaal
- Houdt rekening met budget, foodcost, afwisseling in het assortiment, allergenen en diëten
- Zorgt voor een evenwichtige samenstelling
- 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 en 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
- Overlegt met de gespecialiseerd drankenkelner en/of maître d'hôtel om de wijnen en dranken af te stemmen
- Bepaalt de manier van serveren in overleg met de zaal (op de Engelse manier, op een bord, op de Franse manier, op de Russische manier, onder een stolp...)
- Bepaalt in overleg het passende servies
- Houdt bij de ontwikkeling van nieuwe producten rekening met de manier van verkopen (koud/warm, verpakking,...)
- Bepaalt de foodcost per gerecht en menu
- Bepaalt de totale kostprijs per gerecht en menu
- Houdt rekening met vergelijkbare concurrenten uit de omgeving, het type gast, het type bedrijf, e.d.
- Doet een voorstel voor de verkoopprijs
- Maakt een inschatting van de werkzaamheden
- Houdt rekening met reservaties, bestellingen, offertes, weersomstandigheden...
- 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 keuken
- Bewaakt de naleving van het tijdschema en zorgt voor een efficiënte werkvoortgang
- Controleert de kwaliteit voordat de borden worden doorgegeven aan het zaalpersoneel
- Controleert de kwaliteit van de banketten die worden opgesteld
- Maakt afspraken met het zaalpersoneel zodat een goede dienstverlening verzekerd wordt
- Registreert en verwerkt allerhande gegevens: gepresteerde werkuren, ziekte, verlof, calculatie, voorraad, bestellingen en verbruik
- Selecteert leveranciers en dienstverleners op basis van kwaliteit, dienstverlening, prijs...
- Gebruikt kantoorsoftware
- Bouwt een netwerk uit
- 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
- Stelt het menu of het aanbod voor aan de gasten
- Serveert dranken en gerechten volgens de richtlijnen van het huis en de etiquette
- Wenst de gasten smakelijk eten
- Beweegt zich in een beperkte ruimte zonder de gast(en) of collega's te hinderen
- Vraagt na de maaltijd feedback
- Neemt op gepaste wijze afscheid
- Vraagt of alles naar wens is
- Geeft aan klanten 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

- Houdt gegevens bij over het verbruik van producten
- Inventariseert de behoefte aan grondstoffen en producten
- Stemt de hoeveelheid te bestellen producten af op de recepten in de planning
- Houdt de voorraad op peil
- Vult een bestelformulier in
- Voorziet ingrediënten om in te spelen op specifieke vragen van de gast (bv. vegetarisch, allergie, dieet...)
- Houdt rekening met de kostprijs van een product
- Maakt de inventaris op
- Controleert keukenmaterieel op voorkomen, gebreken, slijtage
- Gebruikt eventueel een onderhoudsschema
- Verricht eenvoudig onderhoud aan het keukenmateriaal en machines volgens de werkinstructiefiches
- Adviseert bij de aankoop van keukenmateriaal
- Stelt procedures op om te voldoen aan de regelgeving
- Organiseert en verdeelt de taken
- Controleert of alle taken worden uitgevoerd
- Neemt steekproeven

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
- Contacteert leveranciers en dienstverleners in geval van fouten en problemen
- Verleent hulp en advies bij problemen
- Behandelt klachten
- Stelt tekorten vast en reageert
- Meldt gebreken en beschadigingen aan de eindverantwoordelijke
- 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
- Gebruikt de weegschaal
- 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...)
- Past indien nodig regeneratietechnieken 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
- 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
- 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 kok moet zich aanpassen aan de verscheidenheid in werkomgeving. Deze varieert naargelang de omvang van het bedrijf en de bedrijfsformule (eetgelegenheid 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 context specifieke elementen zoals infrastructuur, type bedrijf, omgeving, beschikbare grondstoffen, budget, kwaliteit van

grondstoffen, doelgroep. Anderzijds heeft de kok te maken met een veelheid aan voorschriften en regelgeving waarmee rekening dient gehouden te worden (veiligheid, HACCP, milieuzorg, hygiëne, voedselveiligheid, autocontrole...)

- De kok werkt samen met collega's die een verscheidenheid aan culturen en talen weerspiegelen
- De kok heeft te maken met een verschillend werkritme: tijdens piekmomenten wordt de kok geconfronteerd met een grote werkdruk en zal de kok stressbestendig moeten zijn.
- 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 plaats vinden in koude en warme ruimtes met verhoogde temperatuur
- Het dragen van beroepskledij (kokskledij, veiligheidsschoenen...) is vereist
- De kok werkt binnen een hiërarchisch team. De kok moet bovendien kunnen omgaan met verschillende personen en diensten (chef-kok, leveranciers, hygiënische diensten...) en samenwerking tussen het keukenpersoneel en het zaalpersoneel (kelners...) is vereist. Ook contact met klanten kan voorkomen: de kok 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 kok voert werkzaamheden uit die divers zijn en naast elkaar worden uitgevoerd (organiserend, technisch, administratief, aansturend, controlerend...)
- Het uitvoeren van de instructies en handelingen met respect voor het tijdsschema is belangrijk
- De kok moet op de hoogte blijven van de ontwikkelingen in het eigen vakgebied (bedrijfsbezoeken, beurzen, overleg met concullega's...)

*Mobiele restauratie: hiermee wordt bedoeld trein, cruiseschip, boot, e.d.

Handelingscontext

- De kok zorgt voor een goede afstemming tussen het ritme en de activiteiten in de keuken en het ritme en activiteiten in de bediening.
- De kok moet kunnen inspelen op nieuwe ontwikkelingen en trends
- De kok legt creativiteit aan de dag in het bereiden van gerechten en dresser van borden.
- De kok moet voortdurend aandacht hebben voor voedselveiligheid en hygiëne. De kok moet efficiënt kunnen handelen in kritische situaties in verband met voedselveiligheid en bij productafwijkingen. De kok moet permanente aandacht hebben voor de persoonlijke hygiëne van het keukenteam
- De kok is behendig in het versnijden en reinigen van voedingsproducten met het oog op de eigen veiligheid en het aanhouden van een strak werktempo
- De kok moet dienst- en tijdschema's naleven en zorgen dat dat de werkplanning gerealiseerd wordt binnen de aangegeven tijdspanne
- De kok 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 kok moet aandacht hebben voor ergonomische werkhoudingen
- De kok 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
- De kok moet rekening houden met producten die onderhevig zijn aan bederf of wijziging bij de opmaak van technische fiches
- De kok heeft werkinzicht en aandacht voor de vorderingen van het werkverloop
- Uiterste precisie en oplettendheid bij het uitvoeren van de beroepsactiviteiten zijn noodzakelijk
- De kok zorgt dat de werkomgeving netjes en schoon is zodat bereidingen op een hygiënische wijze verlopen
- De kok moet kwalitatief hoogwaardige producten afleveren in een relatief kort tijdbestek

Autonomie

Is zelfstandig in

- het opvolgen van de werkzaamheden in de keuken: het ontvangen, controleren en het opslaan van goederen, het bepalen van de foodcost van een gerecht; 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 van gasten; het opleiden, begeleiden en bijsturen van het keukenpersoneel

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 uitwerken van de menukaart en 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, het opmaken van de werkplanning, 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 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
- Stelt gerechten en menu's samen
- Maakt een prijsberekening voor menu's en gerechten
- Organiseert en coördineert de werkzaamheden van de keuken
- Werkt samen met leveranciers en dienstverleners
- Zorgt voor de opleiding en begeleiding van al het keukenpersoneel
- Brengt dranken en gerechten bij gasten aan tafel
- Beantwoordt vragen van gasten en behandelt klachten
- Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door
- Verricht onderhoud aan keukenmaterieel en houdt een inventaris bij
- Zorgt ervoor dat de regelgeving met betrekking tot veiligheid, hygiëne, milieu en voedselveiligheid wordt toegepast in de keuken

2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Kok' 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. 853/2004 van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk VIII "Persoonlijke hygiëne"