beroepsonderwijs bedrijfsleven

Kwalificatiedossier mbo

Keuken & foodservice
Crebonr. 23426

Kwalificaties

- Kok (Crebonr. 27060)
- Medewerker foodservice (Crebonr. 27061)
- Zelfstandig werkend kok (Crebonr. 27062)
- Allround medewerker foodservice (Crebonr. 27063)
- Gespecialiseerd kok (Crebonr. 27064)
- Leidinggevende keuken (Crebonr. 27065)
- Manager foodservice (Crebonr. 27066)

Geldig vanaf

Opleidingsdomein

Voedsel, natuur en leefomgeving (Crebonr. 79160)

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Gevalideerd door: Sectorkamer Voedsel, Groen en Gastvrijheid
Op: 12-09-2024

Inhoudsopgave

Leeswijzer 5

Overzicht van het kwalificatiedossier 6

Basisdeel 9

1. Beroepsspecifieke onderdelen 9
B1-K1: Bereidt (componenten van) gerechten 9
B1-K1-W1: Maakt mise en place 14
B1-K1-W2: Past (componenten van) gerechten aan 16
B1-K1-W3: Bereidt (componenten van) gerechten 17
B1-K1-W4: Werkt (componenten van) gerechten voor uitgifte af 18
B1-K1-W5: Maakt schoon en ruimt op 19
B1-K2: Beheert voorraden 21
B1-K2-W1: Controleert en/of bestelt voorraden 24
B1-K2-W2: Ontvangt en controleert bestellingen 26
B1-K2-W3: Slaat geleverde bestellingen op 27
B1-K3: Verleent gastvrijheid 29
B1-K3-W1: Bereidt gastgerichte werkzaamheden voor 33
B1-K3-W2: Draagt bij aan een gastgerichte beleving 33
B1-K3-W3: Draagt bij aan een sociaal en fysiek veilige werkomgeving 35
B1-K3-W4: Rondt gastgerichte werkzaamheden af 37
B1-K3-W5: Evalueert de (eigen) werkzaamheden 38
2. Generieke onderdelen 39

Profieldeel 40

P1: Kok 40
P2: Medewerker foodservice 41
P2-K1: Verkoopt en distribueert bestellingen 41
P2-K1-W1: Verkoopt bestellingen 42
P2-K1-W2: Distribueert bestellingen 42
P3: Zelfstandig werkend kok 43
P3-K1: Coördineert en optimaliseert keukenwerkzaamheden 43
P3-K1-W1: Plant en verdeelt werkzaamheden 44
P3-K1-W2: Instrueert en begeleidt medewerkers 44
P3-K1-W3: Vernieuwt en verbetert (componenten van) gerechten 45
P3-K1-W4: Draagt bij aan verbetering van efficiëntie en duurzaamheid 45
P4: Allround medewerker foodservice 46
P4-K1: Verkoopt en distribueert bestellingen 46
P4-K1-W1: Verkoopt bestellingen 47
P4-K1-W2: Distribueert bestellingen 47
P4-K2: Coördineert keuken- en verkoopwerkzaamheden 49
P4-K2-W1: Plant en verdeelt werkzaamheden 49
P4-K2-W2: Instrueert en begeleidt medewerkers 50
P4-K2-W3: Voert dag-administratie uit 50
P4-K2-W4: Coördineert verkoop en distributie 50

P5: Gespecialiseerd kok 52
P5-K1: Geeft leiding aan medewerkers 52
P5-K1-W1: Plant en verdeelt werkzaamheden 53
P5-K1-W2: Stuurt medewerkers aan 53
P5-K2: Optimaliseert het gastronomische aanbod 54
P5-K2-W1: Signaleert trends en ontwikkelingen 54
P5-K2-W2: Adviseert over menu's en gerechten 55
P5-K2-W3: Ontwikkelt nieuwe menu's en gerechten 55
P5-K2-W4: Evalueert en verbetert het gastronomisch aanbod 56
P5-K2-W5: Draagt bij aan verbetering van efficiëntie en duurzaamheid 56
P6: Leidinggevende keuken 57
P6-K1: Geeft leiding aan medewerkers 57
P6-K1-W1: Plant en verdeelt werkzaamheden 58
P6-K1-W2: Stuurt medewerkers aan 58
P6-K1-W3: Voert gesprekken en overleg met medewerkers 59
P6-K2: Beheert en optimaliseert keukenprocessen 60
P6-K2-W1: Maakt een operationeel plan 60
P6-K2-W2: Begroot en bewaakt keukenfinanciën 61
P6-K2-W3: Stuurt aan op verbetering van het proces in de keuken 61
P6-K2-W4: Voert menu-engineering uit 62
P7: Manager foodservice 63
P7-K1: Geeft leiding aan medewerkers 63
P7-K1-W1: Plant en verdeelt werkzaamheden 64
P7-K1-W2: Stuurt medewerkers aan 64
P7-K1-W3: Voert gesprekken en overleg met medewerkers 65
P7-K2: Voert beheers- en bedrijfsvoeringstaken uit 66
P7-K2-W1: Maakt een operationeel plan 66
P7-K2-W2: Begroot financiën en bewaakt budgetten 67
P7-K2-W3: Voert dag-administratie uit 67
P7-K2-W4: Stuurt bij op basis van data 68

Leeswijzer

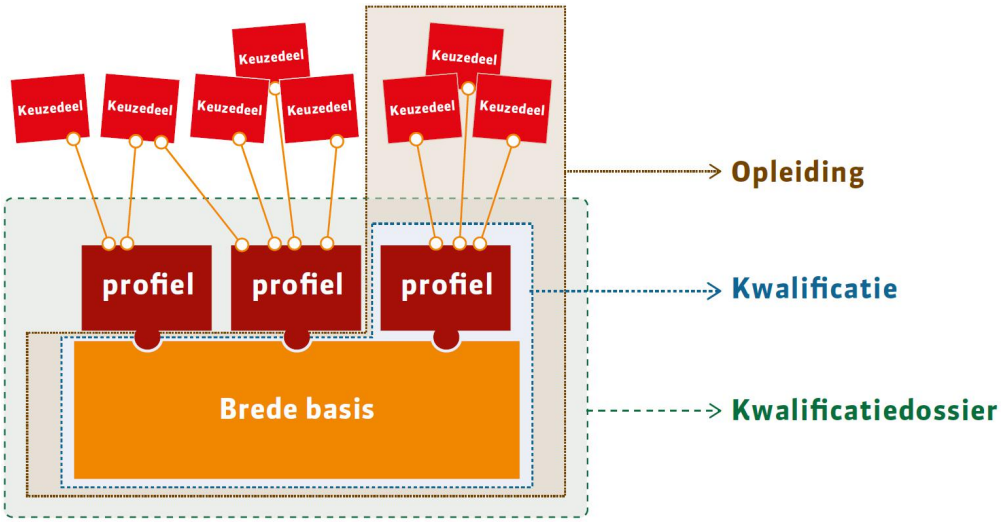
Het kwalificatiedossier voor het middelbaar beroepsonderwijs geeft weer wat de beginnend beroepsbeoefenaar moet kennen en kunnen aan het einde van de mbo-opleiding.

Opbouw dossier
Dit kwalificatiedossier bevat de kwalificatie-eisen voor één of meerdere mbo-beroepen en bestaat uit:

1. Het **basisdeel** (B), dat gevormd wordt door:
a. De beroepsspecifieke onderdelen. Dit betreft gemeenschappelijke kerntaken en werkprocessen voor het gehele kwalificatie - dossier.
b. De generieke onderdelen. De generieke onderdelen zijn door de landelijke overheid geformuleerd. Het betreft de onderdelen:
Nederlandse taal;
rekenen;
loopbaan en burgerschap; en
voor zover het niveau 4 betreft: Engels.

2. Het **profieldeel** (P). Profielen bestaan uit kerntaken (K) en werkprocessen (W) waarop de kwalificaties in dit kwalificatiedossier van elkaar verschillen.

De beroepsopleiding in het mbo is gebaseerd op een kwalificatie en één of meer **keuzedelen** (D). Keuzedelen hebben tot doel om bovenop de kwalificatie een verdieping of verbreding te leveren bij de toerusting voor de arbeidsmarkt of een extra voorbereiding voor een vervolgopleiding. De beschikbare keuzedelen voor dit kwalificatiedossier zijn te vinden op https://kwalificatie-mijn.s-bb.nl. Op deze website staat het overzicht met alle keuzedelen.



Taal en rekenen

De generieke kwalificatie-eisen voor taal en rekenen zijn benoemd in het basisdeel. Als sprake is van beroepsspecifieke taal- en rekeneisen is dit aangegeven in de kolom ‘vakkennis en vaardigheden’. Daarnaast kan in de kolom ‘gedrag’ een extra verduidelijking aangegeven zijn hoe deze beroepsspecifieke taal- en rekeneisen worden ingezet in een werkproces.

Verantwoordingsinformatie

Aanvullende (verantwoordings-)informatie bij dit kwalificatiedossier is te vinden op https://kwalificatie-mijn.s-bb.nl. Deze informatie is geen onderdeel van het kwalificatiedossier.

Overzicht van het kwalificatiedossier

Naam profiel	Mbo-niveau (EQF-niveau)	Beroepsvereisten	Typering van de kwalificatie
P1 Kok	2	Nee	basisberoepsopleiding
P2 Medewerker foodservice	2	Nee	basisberoepsopleiding
P3 Zelfstandig werkend kok	3	Nee	vakopleiding
P4 Allround medewerker foodservice	3	Nee	vakopleiding
P5 Gespecialiseerd kok	4	Nee	middenkaderopleiding
P6 Leidinggevende keuken	4	Nee	middenkaderopleiding
P7 Manager foodservice	4	Nee	middenkaderopleiding

Basisdeel
De gemeenschappelijke kerntaken en werkprocessen voor het gehele kwalificatiedossier zijn de volgende:

B1-K1 Bereidt (componenten van) gerechten	B1-K1-W1	Maakt mise en place
	B1-K1-W2	Past (componenten van) gerechten aan
	B1-K1-W3	Bereidt (componenten van) gerechten
	B1-K1-W4	Werkt (componenten van) gerechten voor uitgifte af
	B1-K1-W5	Maakt schoon en ruimt op

B1-K2 Beheert voorraden	B1-K2-W1	Controleert en/of bestelt voorraden
	B1-K2-W2	Ontvangt en controleert bestellingen
	B1-K2-W3	Slaat geleverde bestellingen op

B1-K3 Verleent gastvrijheid	B1-K3-W1	Bereidt gastgerichte werkzaamheden voor
	B1-K3-W2	Draagt bij aan een gastgerichte beleving
	B1-K3-W3	Draagt bij aan een sociaal en fysiek veilige werkomgeving
	B1-K3-W4	Rondt gastgerichte werkzaamheden af
	B1-K3-W5	Evalueert de (eigen) werkzaamheden

Profieldeel
De profielen in dit kwalificatiedossier hebben de volgende (specifieke) kerntaken en werkprocessen:

P1	Kok
	Geen extra kerntaken en werkprocessen

P2	Medewerker foodservice		
P2-K1	Verkoopt en distribueert bestellingen	P2-K1-W1	Verkoopt bestellingen

P2	Medewerker foodservice		
		P2-K1-W2	Distribueert bestellingen

P3	Zelfstandig werkend kok		
P3-K1	Coördineert en optimaliseert keukenwerkzaamheden	P3-K1-W1	Plant en verdeelt werkzaamheden
		P3-K1-W2	Instrueert en begeleidt medewerkers
		P3-K1-W3	Vernieuwt en verbetert (componenten van) gerechten
		P3-K1-W4	Draagt bij aan verbetering van efficiëntie en duurzaamheid

P4	Allround medewerker foodservice		
P4-K1	Verkoopt en distribueert bestellingen	P4-K1-W1	Verkoopt bestellingen
		P4-K1-W2	Distribueert bestellingen
P4-K2	Coördineert keuken- en verkoopwerkzaamheden	P4-K2-W1	Plant en verdeelt werkzaamheden
		P4-K2-W2	Instrueert en begeleidt medewerkers
		P4-K2-W3	Voert dag-administratie uit
		P4-K2-W4	Coördineert verkoop en distributie

P5	Gespecialiseerd kok		
P5-K1	Geeft leiding aan medewerkers	P5-K1-W1	Plant en verdeelt werkzaamheden
		P5-K1-W2	Stuurt medewerkers aan
P5-K2	Optimaliseert het gastronomische aanbod	P5-K2-W1	Signaleert trends en ontwikkelingen
		P5-K2-W2	Adviseert over menu's en gerechten
		P5-K2-W3	Ontwikkelt nieuwe menu's en gerechten
		P5-K2-W4	Evalueert en verbetert het gastronomisch aanbod
		P5-K2-W5	Draagt bij aan verbetering van efficiëntie en duurzaamheid

P6	Leidinggevende keuken		
P6-K1	Geeft leiding aan medewerkers	P6-K1-W1	Plant en verdeelt werkzaamheden
		P6-K1-W2	Stuurt medewerkers aan
		P6-K1-W3	Voert gesprekken en overleg met medewerkers
P6-K2	Beheert en optimaliseert keukenprocessen	P6-K2-W1	Maakt een operationeel plan
		P6-K2-W2	Begroot en bewaakt keukenfinanciën
		P6-K2-W3	Stuurt aan op verbetering van het proces in de keuken
		P6-K2-W4	Voert menu-engineering uit

P7	Manager foodservice		
P7-K1	Geeft leiding aan medewerkers	P7-K1-W1	Plant en verdeelt werkzaamheden

P7	Manager foodservice		
P7-K2	Voert beheers- en bedrijfsvoeringstaken uit	P7-K1-W2	Stuurt medewerkers aan
		P7-K1-W3	Voert gesprekken en overleg met medewerkers
		P7-K2-W1	Maakt een operationeel plan
		P7-K2-W2	Begroot financiën en bewaakt budgetten
		P7-K2-W3	Voert dag-administratie uit
		P7-K2-W4	Stuurt bij op basis van data

Basisdeel

1. Beroepsspecifieke onderdelen

Typering van de beroepengroep

Context

De beginnend beroepsbeoefenaar werkt in de gastvrijheidsbranche bij bedrijven die gericht zijn op het verzorgen van maaltijden voor gasten en/of het verkopen en distribueren hiervan, zoals een horecabedrijf, een cateringbedrijf, een foodservicebedrijf of een congreszaal.

Het werkveld van de beginnend beroepsbeoefenaar is zeer divers. Zo zijn er bedrijven die gericht zijn op hoogwaardige gerechten/maaltijden die afgestemd zijn op specifieke gastwensen en waar de gast wat langer verblijft voor een optimale beleving. De focus ligt hierbij op gastronomie. Daarnaast zijn er bedrijven die zich meer op systeemgastronomie richten, waarbij de verblijfsduur van de gast relatief kort is, waar gasten verwachten dat de service correct en snel is en waar de medewerkers contact hebben met de gast en tegelijkertijd bestellingen geheel of gedeeltelijk klaarmaken, samenstellen of verzamelen.
De wens en beleving van de gast* staan centraal in de uitvoering van alle werkzaamheden, die tevens bijdragen aan het behalen van (commerciële) doelen binnen de bedrijfsformule.

De beginnend beroepsbeoefenaar werkt samen met collega's, leidinggevenden en/of andere betrokkenen en altijd voor of met gasten die verschillen in onder andere leeftijd, cultuur, wensen en besteedbaar budget.

* waar in dit dossier 'gast' staat, kan ook ‘klant’ of ‘cliënt’ worden gelezen.

Typerende beroepshouding

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een gastvrije, servicegerichte en flexibele houding, is representatief en werkt vanuit het perspectief van tevreden gasten. Alle activiteiten zijn gericht op het realiseren van de behoeften en verwachtingen van gasten binnen de kaders van de bedrijfsformule en het gastvrijheidsconcept.

De beginnend beroepsbeoefenaar is coöperatief, communicatief, sociaal vaardig en collegiaal en kan zowel zelfstandig als in een team werken. Voor de werkzaamheden in de keuken is de beginnend beroepsbeoefenaar motorisch vaardig en gefocust en gaat die planmatig te werk ten behoeve van een goede voortgang. De manier van werken is efficiënt en op duurzaamheid gericht. In contact met de gast toont de beginnend beroepsbeoefenaar een open houding, is die representatief, informatief en komt die de gast zoveel mogelijk tegemoet in diens wensen zonder de bedrijfsdoelstellingen uit het oog te verliezen.

Het is noodzakelijk dat de beginnend beroepsbeoefenaar kan omgaan met piekbelasting en de hectiek van het werk. De beginnend beroepsbeoefenaar kan goed meebewegen met de processen in en om de keuken, toont doorzettingsvermogen en is bereid zich extra in te zetten. Daarbij is die zich bewust van de impact van niet reguliere werktijden en de fysieke, soms hectische werkuitvoering op diens gezondheid.
De beginnend beroepsbeoefenaar houdt bij de werkuitvoering rekening met de voorschriften op het gebied van veiligheid, arbo, persoonlijke hygiëne, HACCP-richtlijnen, milieuzorg en duurzaamheid.

Resultaat van de beroepengroep

Aantrekkelijke (componenten van) gerechten en tevreden, terugkerende gasten die in hun wensen en behoeften zijn voorzien.

B1-K1: Bereidt (componenten van) gerechten

Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar voert over het algemeen routinematige en gestandaardiseerde werkzaamheden uit. De diversiteit aan werkzaamheden die soms naast elkaar en tegelijkertijd worden uitgevoerd kunnen het werk complex maken, zoals het bereiden van meerdere gerechten, het bijhouden van bestellingen en het tegelijkertijd handhaven van de hygiëne. Ook kunnen de vaak hoge, fysieke werkdruk, de piekbelasting en de onvoorspelbaarheid

B1-K1: Bereidt (componenten van) gerechten		
in een hectische werkomgeving ertoe leiden dat de beginnend beroepsbeoefenaar zijn eigen welzijn goed in de gaten moet houden. Tegelijkertijd moet die zich houden aan veel voorschriften en richtlijnen (voortkomend uit de bedrijfsformule, voedselveiligheid, arbo, milieuzorg en duurzaamheid), omdat anders de gezondheid en veiligheid van gasten en personeel, de reputatie en financiën van het bedrijf en het milieu risico lopen. Voor het voorbereiden, bereiden, aanpassen en afwerken van (componenten van) gerechten en het opruimen en schoonmaken zijn relevante basiskennis en vaardigheden nodig. Daarnaast vraagt het werken binnen een steeds internationalere omgeving enige beheersing van de Engelse taal.		
Voor Kok geldt aanvullend: In een keuken van gastronomische of 'fine-dining' restaurants krijgt de kok te maken met complexere bereidingswijzen en specifiekere gastwensen dan in een foodservicegelegenheid. De kok richt zich voornamelijk op hoogwaardige (culinaire) ingrediënten, presentatie en esthetiek van (het component van) het gerecht en een verfijnde manier van bereiden.	Voor Medewerker foodservice geldt aanvullend: De medewerker foodservice richt zich voornamelijk op gestandaardiseerde, georganiseerde en vaak geautomatiseerde methoden van bereiden.	Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend: In een keuken van gastronomische of 'fine-dining' restaurants krijgt de zelfstandig werkend kok te maken met complexere bereidingswijzen en specifiekere gastwensen dan in een foodservicegelegenheid. De zelfstandig werkend kok richt zich voornamelijk op hoogwaardige (culinaire) ingrediënten, presentatie en esthetiek van (het component van) het gerecht en een verfijnde manier van bereiden. De zelfstandig werkend kok combineert hierbij verschillende gestandaardiseerde werkwijzen met creatieve technieken en het werken naar eigen inzicht. Problemen die zich voordoen kunnen leiden tot verlies van kwaliteit, smaak, presentatie van het gerecht, reputatieschade van het bedrijf en/of klantontevredenheid en vragen om een efficiënte, passende (re)actie. De zelfstandig werkend kok beschikt over relevante kennis en vaardigheden.
Voor Allround medewerker foodservice geldt aanvullend: De allround medewerker foodservice richt zich voornamelijk op gestandaardiseerde, georganiseerde en vaak geautomatiseerde methoden van bereiden en combineert hierbij verschillende gestandaardiseerde werkwijzen en het werken naar eigen inzicht. Problemen die zich voordoen kunnen leiden tot verlies van kwaliteit, smaak, presentatie van het gerecht, reputatieschade van het bedrijf en/of klantontevredenheid en vragen om een efficiënte, passende (re)actie. De allround medewerker foodservice beschikt over relevante kennis en vaardigheden.	Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: In een keuken van gastronomische of 'fine-dining' restaurants krijgt de gespecialiseerd kok te maken met complexere bereidingswijzen en specifiekere gastwensen dan in een foodservicegelegenheid. De gespecialiseerd kok richt zich voornamelijk op hoogwaardige (culinaire) ingrediënten, de presentatie en esthetiek van (het component van) het gerecht en een creatieve en verfijnde manier van bereiden. De gespecialiseerd kok combineert hierbij verschillende gestandaardiseerde werkwijzen met creatieve technieken en werken naar eigen inzicht. Problemen die zich voordoen kunnen leiden tot verlies van kwaliteit, smaak, presentatie van het gerecht, reputatieschade van het bedrijf en/of klantontevredenheid en vragen om specifieke en meer aangepaste	Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend: In een keuken van gastronomische of 'fine-dining' restaurants krijgt de leidinggevende keuken te maken met complexere bereidingswijzen en specifiekere gastwensen dan in een foodservicegelegenheid. De leidinggevende keuken richt zich voornamelijk op hoogwaardige (culinaire) ingrediënten, de presentatie en esthetiek van (het component van) het gerecht en een verfijnde manier van bereiden. De leidinggevende keuken combineert hierbij verschillende gestandaardiseerde werkwijzen met het werken naar eigen inzicht. Problemen die zich voordoen kunnen leiden tot verlies van kwaliteit, smaak, presentatie van het gerecht, reputatieschade van het bedrijf en/of klantontevredenheid en vragen om specifieke en meer aangepaste benaderingen en oplossingen. De

B1-K1: Bereidt (componenten van) gerechten		
	benaderingen en oplossingen. De gespecialiseerd kok beschikt over relevante specialistische kennis en vaardigheden.	leidinggevende keuken beschikt over relevante brede kennis en vaardigheden.
Voor Manager foodservice geldt aanvullend: De manager foodservice richt zich voornamelijk op gestandaardiseerde, georganiseerde en vaak geautomatiseerde methoden van bereiden en combineert hierbij verschillende standaardwerkwijzen met het uitvoeren van werken naar eigen inzicht. Problemen die zich voordoen, vragen om specifieke en meer aangepaste benaderingen en oplossingen. De manager foodservice beschikt over relevante (brede) kennis en vaardigheden.		
Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid		
De beginnend beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor de kwaliteit en het zelfstandig en veilig uitvoeren van het eigen werk en werkt samen met anderen.		
Voor Kok geldt aanvullend: De kok heeft een uitvoerende rol, voert eenvoudige en afgebakende taken uit op basis van instructie en altijd onder supervisie van een leidinggevende en legt hieraan verantwoording af.	Voor Medewerker foodservice geldt aanvullend: De medewerker foodservice heeft een uitvoerende rol, voert eenvoudige en afgebakende taken op basis van instructie en altijd onder supervisie van aan een manager en legt hieraan verantwoording af.	Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend: De zelfstandig werkend kok heeft een uitvoerende en coördinerende rol en legt verantwoording af aan een leidinggevende. Eventuele problemen lost die zelfstandig op, maar bij complexe zaken kan die hulp vragen aan een collega/leidinggevende. De zelfstandig werkend kok is mede-verantwoordelijk voor het behalen van een gezamenlijk eindresultaat.
Voor Allround medewerker foodservice geldt aanvullend: De allround medewerker foodservice heeft een uitvoerende en coördinerende rol en legt verantwoording af aan een manager. Eventuele problemen lost die zelfstandig op, maar bij complexe zaken kan die hulp vragen aan een collega/manager. De allround medewerker foodservice is medeverantwoordelijk voor het behalen van een gezamenlijk eindresultaat.	Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: De gespecialiseerd kok heeft een coördinerende en aansturende rol, is verantwoordelijk voor het behalen van de gestelde doelen en een gezamenlijk eindresultaat. De gespecialiseerd kok legt in voorkomende gevallen verantwoording af aan een eindverantwoordelijke.	Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend: De leidinggevende keuken heeft een coördinerende en aansturende rol, is verantwoordelijk voor de bedrijfsvoering. De leidinggevende keuken legt in voorkomende gevallen verantwoording af aan een eindverantwoordelijke.
Voor Manager foodservice geldt aanvullend: De manager foodservice heeft een coördinerende, controlerende en aansturende rol, is verantwoordelijk voor de bedrijfsvoering. De manager foodservice legt in voorkomende		

B1-K1: Bereidt (componenten van) gerechten		
gevallen verantwoording af aan een eindverantwoordelijke.		
Vakkennis en vaardigheden		
De beginnend beroepsbeoefenaar: ▪ heeft basiskennis van recepturen ▪ heeft basiskennis van (bijzondere) voedingswensen en voedingseisen ▪ heeft basiskennis van allergenen ▪ heeft basiskennis van bereidings- en kooktechnieken ▪ heeft basiskennis van afwerktechnieken ▪ heeft basiskennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot het bereiden van gerechten, zoals afvalbeheer en het minimaliseren van voedselverspilling, energie- en waterverbruik en verpakking ▪ heeft basiskennis van wettelijke richtlijnen op het gebied van levensmiddelen, hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit ▪ heeft basiskennis van ergonomisch werken ▪ kan recepten lezen en interpreteren ▪ kan recepten omrekenen ▪ kan keukenapparatuur en –gereedschap hanteren ▪ kan productietechnieken als schoonmaaktechnieken, opdeeltechnieken, koude en warme voorbewerkingen toepassen ▪ kan eenvoudige korte dagelijkse gesprekken met collega's voeren in het Engels ▪ heeft basiskennis van kwaliteitsnormen		
Voor Kok geldt aanvullend: ▪ heeft basiskennis van (regionale) trends en ontwikkelingen t.a.v. gastronomie en bereiding ▪ heeft basis warenkennis ▪ heeft basiskennis van verschillende bereidingswijzen ▪ kan vakterminologie t.a.v. gastronomie toepassen	Voor Medewerker foodservice geldt aanvullend: N.v.t.	Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend: ▪ kan vakterminologie t.a.v. gastronomie toepassen ▪ heeft kennis van producten en ingrediënten ▪ heeft kennis van allergenen ▪ heeft kennis van (regionale) trends en ontwikkelingen t.a.v. gastronomie en bereiding ▪ heeft kennis van verschillende bereidingswijzen ▪ heeft kennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot het bereiden van gerechten, zoals afvalbeheer en het minimaliseren van voedselverspilling, energie- en waterverbruik en verpakking ▪ heeft kennis van ergonomisch werken ▪ heeft kennis van kwaliteitsbeleid ▪ heeft kennis van recepturen ▪ heeft kennis van (bijzondere) voedingswensen en voedingseisen ▪ heeft warenkennis
Voor Allround medewerker foodservice geldt aanvullend: ▪ heeft kennis van producten en ingrediënten ▪ heeft kennis van allergenen ▪ heeft kennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot het bereiden van gerechten, zoals afvalbeheer en	Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: ▪ heeft specialistische kennis van (regionale) trends en ontwikkelingen t.a.v. gastronomie en bereiding ▪ heeft specialistische warenkennis	Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend: ▪ kan recepten lezen en begrijpen in het Engels ▪ heeft brede kennis van (regionale) trends en ontwikkelingen t.a.v. gastronomie en bereiding ▪ heeft brede warenkennis

B1-K1: Bereidt (componenten van) gerechten		
het minimaliseren van voedselverspilling, energie- en waterverbruik en verpakking ▪ heeft kennis van ergonomisch werken ▪ heeft kennis van kwaliteitsbeleid ▪ heeft kennis van recepturen ▪ heeft kennis van (bijzondere) voedingswensen en voedingseisen	▪ heeft specialistische kennis van verschillende bereidingswijzen ▪ heeft specialistische kennis van producten en ingrediënten ▪ heeft specialistische kennis van (bijzondere) voedingswensen en voedingseisen ▪ heeft specialistische kennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot het bereiden van gerechten, zoals afvalbeheer en het minimaliseren van voedselverspilling, energie- en waterverbruik en verpakking ▪ heeft specialistische kennis van recepturen ▪ heeft specialistische kennis van allergenen ▪ heeft specialistische kennis van ergonomisch werken ▪ heeft specialistische kennis van kwaliteitsbeleid ▪ kan specialistische vakterminologie t.a.v. gastronomie toepassen ▪ kan uitgangspunten van de gastronomie toepassen ▪ kan complexe recepten omrekenen naar alternatieve aantallen ▪ kan bijzondere bereidingen in de (koude en warme) keuken toepassen ▪ kan siervakken voor de bereiding van horecapatisserie toepassen ▪ kan recepten lezen en begrijpen in het Engels	▪ heeft brede kennis van verschillende bereidingswijzen ▪ heeft brede kennis van producten en ingrediënten ▪ heeft brede kennis van (bijzondere) voedingswensen en voedingseisen ▪ heeft brede kennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot het bereiden van gerechten, zoals afvalbeheer en het minimaliseren van voedselverspilling, energie- en waterverbruik en verpakking ▪ heeft brede kennis van recepturen ▪ heeft brede kennis van allergenen ▪ heeft brede kennis van ergonomisch werken ▪ kan brede vakterminologie t.a.v. gastronomie toepassen ▪ heeft brede kennis van kwaliteitsbeleid
Voor Manager foodservice geldt aanvullend: ▪ heeft kennis van allergenen ▪ heeft kennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot het bereiden van gerechten, zoals afvalbeheer en het minimaliseren van voedselverspilling, energie- en waterverbruik en verpakking ▪ kan recepten lezen en begrijpen in het Engels ▪ heeft brede kennis van ergonomisch werken ▪ heeft brede kennis van producten ▪ heeft kennis van recepturen ▪ heeft kennis van (bijzondere) voedingswensen en voedingseisen ▪ heeft brede kennis van kwaliteitsbeleid		

B1-K1-W1: Maakt mise en place		
Omschrijving		
De beginnend beroepsbeoefenaar volgt de planning, verzamelt ingrediënten, producten en hulpmiddelen (zoals keukenapparatuur, -gereedschappen en ander keukengerei) die nodig zijn voor het bereiden van het gerecht of component en controleert deze op kwaliteit en bruikbaarheid. De beginnend beroepsbeoefenaar zorgt ervoor dat de bereidingsplaats schoon en netjes is en zet de verzamelde ingrediënten, producten en hulpmiddelen klaar of aan om te gebruiken. De beginnend beroepsbeoefenaar bewerkt ingrediënten voor en/of slaat ze indien nodig tussentijds op, op de daarvoor bestemde plaats.		
Voor Kok geldt aanvullend: De kok maakt ingrediënten en/of producten schoon, deelt ze op en weegt ze af.	Voor Medewerker foodservice geldt aanvullend: De medewerker foodservice controleert de buffetten, schappen, counters, vaste attributen en servicetafels, maakt deze waar nodig schoon, vult deze bij en vervangt waar nodig producten.	Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend: De zelfstandig werkend kok maakt ingrediënten en/of producten schoon, deelt ze op en weegt ze af. De zelfstandig werkend kok houdt de planning in de gaten, bewaakt de kwaliteit, signaleert afwijkingen, communiceert deze naar collega's en/of leidinggevende en neemt gepaste actie.
Voor Allround medewerker foodservice geldt aanvullend: De allround medewerker foodservice controleert de buffetten, schappen, counters, vaste attributen en servicetafels, maakt deze waar nodig schoon, vult deze bij en vervangt waar nodig producten. De allround medewerker foodservice bewaakt de kwaliteit, signaleert afwijkingen, communiceert deze naar collega's en/of manager en neemt gepaste actie.	Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: De gespecialiseerd kok maakt ingrediënten en/of producten schoon, deelt ze op en weegt ze af. De gespecialiseerd kok houdt de planning in de gaten, bewaakt de kwaliteit, signaleert afwijkingen, communiceert deze naar collega's en/of leidinggevende en neemt gepaste actie.	Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend: De leidinggevende keuken maakt ingrediënten en/of producten schoon, deelt ze op en weegt ze af. De leidinggevende keuken houdt de planning in de gaten, bewaakt de kwaliteit, signaleert afwijkingen, communiceert deze naar collega's en/of manager en neemt gepaste actie.
Voor Manager foodservice geldt aanvullend: De manager foodservice controleert de buffetten, schappen, counters, vaste attributen en servicetafels, maakt deze waar nodig schoon, vult deze bij en vervangt waar nodig producten. De manager foodservice bewaakt de kwaliteit, signaleert afwijkingen, communiceert deze naar collega's en/of eindverantwoordelijke en neemt gepaste actie.		
Resultaat		
Benodigde ingrediënten, producten en hulpmiddelen zijn gebruiksklaar voor het bereidingsproces.		
Voor Kok geldt aanvullend: N.v.t.	Voor Medewerker foodservice geldt aanvullend: Producten zijn indien nodig bijgevuld en/of vervangen.	Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend: De kwaliteit en de planning zijn bewaakt, afwijkingen zijn gesignaleerd en gecommuniceerd naar collega's of leidinggevende.
Voor Allround medewerker foodservice geldt aanvullend:	Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:	Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:

B1-K1-W1: Maakt mise en place		
Producten zijn indien nodig bijgevuld en/of vervangen, de kwaliteit en de planning zijn bewaakt, afwijkingen zijn gesignaleerd en gecommuniceerd naar collega's of manager.	De kwaliteit en de planning zijn bewaakt, afwijkingen zijn gesignaleerd en gecommuniceerd naar collega's of leidinggevende.	De kwaliteit en de planning zijn bewaakt, afwijkingen zijn gesignaleerd en gecommuniceerd naar collega's of manager.
Voor Manager foodservice geldt aanvullend: Producten zijn indien nodig bijgevuld en/of vervangen, de kwaliteit en de planning zijn bewaakt, afwijkingen zijn gesignaleerd en gecommuniceerd naar collega's of eindverantwoordelijke.		
Gedrag		
De beginnend beroepsbeoefenaar: - Beoordeelt de kwaliteit en bruikbaarheid van ingrediënten, producten en hulpmiddelen op basis van diens vakkennis; - Past snel, precies en accuraat technieken toe voor de bewerking van ingrediënten en/of producten; - Werkt ordelijk en netjes; - Houdt zich aan de opgestelde planning; - Gaat efficiënt, duurzaam en kostenbewust om met ingrediënten, producten en hulpmiddelen; - Neemt geldende bedrijfs- en veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht. De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen		
Voor Kok geldt aanvullend: N.v.t.	Voor Medewerker foodservice geldt aanvullend: - Vult producten tijdig aan of vervangt deze.	Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend: - Signaleert en anticipeert tijdig op afwijkingen in het voorbereidingsproces. De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren
Voor Allround medewerker foodservice geldt aanvullend: - Vult producten tijdig aan of vervangt deze; - Signaleert en anticipeert tijdig op afwijkingen in het voorbereidingsproces. De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren	Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: - Signaleert en anticipeert tijdig op afwijkingen in het voorbereidingsproces. De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren	Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend: - Signaleert en anticipeert tijdig op afwijkingen in het voorbereidingsproces. De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren
Voor Manager foodservice geldt aanvullend: - Vult producten tijdig aan of vervangt deze; - Signaleert en anticipeert tijdig op afwijkingen in het voorbereidingsproces. De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren		

B1-K1-W2: Past (componenten van) gerechten aan	
Omschrijving	
De beginnend beroepsbeoefenaar bespreekt de mogelijkheden om (componenten van) gerechten aan te passen, bijvoorbeeld aan gastaanallen en/of (specifieke) gastwensen. De beginnend beroepsbeoefenaar rekent aantallen van ingrediënten om naar gewenste aanpassing, verzamelt de benodigde ingrediënten voor de gewenste aanpassing en verwerkt de aanpassing vervolgens in (de component van) het gerecht.	
Voor Kok geldt aanvullend: De kok past receptuur aan en legt aangepaste receptuur, indien nodig, vast in het receptensysteem.	Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend: De zelfstandig werkend kok past receptuur aan en legt aangepaste receptuur, indien nodig, vast in het receptensysteem.
Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: De gespecialiseerd kok past receptuur aan en legt aangepaste receptuur, indien nodig, vast in het receptensysteem.	Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend: De leidinggevende keuken past receptuur aan en legt aangepaste receptuur, indien nodig, vast in het receptensysteem.
Resultaat	
Aangepaste (componenten van) gerechten die aansluiten bij de gastaantallen en/of gastwensen passend binnen de bedrijfsformule.	
Voor Kok geldt aanvullend: Aangepaste recepturen die indien nodig zijn vastgelegd in het receptensysteem.	Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend: Aangepaste recepturen die indien nodig zijn vastgelegd in het receptensysteem.
Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: Aangepaste recepturen die indien nodig zijn vastgelegd in het receptensysteem.	Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend: Aangepaste recepturen die indien nodig zijn vastgelegd in het receptensysteem.
Gedrag	
De beginnend beroepsbeoefenaar: - Voert zorgvuldig berekeningen uit om de gerechten aan te passen; - Past (componenten van) gerechten binnen de kaders van de bedrijfsformule aan; - Komt zoveel mogelijk tegemoet aan de wensen en behoeften van de gast binnen de gestelde kaders. De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten, Instructies en procedures opvolgen	
Voor Kok geldt aanvullend: - Legt de aangepaste recepturen, volgens voorgeschreven procedure, vast in het receptensysteem. De onderliggende competenties zijn: Instructies en procedures opvolgen	Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend: - Legt de aangepaste recepturen, volgens voorgeschreven procedure, vast in het receptensysteem; - Toont zich vindingrijk in het aanpassen van recepturen aan de geloofsovertuiging, wensen, behoeften en dieeteisen van de gasten. De onderliggende competenties zijn: Instructies en procedures opvolgen, Omgaan met verandering en aanpassen
Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: - Legt de aangepaste recepturen, volgens voorgeschreven procedure, vast in het receptensysteem; - Toont zich vindingrijk in het aanpassen van recepturen aan de geloofsovertuiging, wensen, behoeften en dieeteisen van de gasten. De onderliggende competenties zijn: Instructies en procedures opvolgen, Omgaan met verandering en aanpassen	Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend: - Legt de aangepaste recepturen, volgens voorgeschreven procedure, vast in het receptensysteem; - Toont zich vindingrijk in het aanpassen van recepturen aan de geloofsovertuiging, wensen, behoeften en dieeteisen van de gasten. De onderliggende competenties zijn: Instructies en procedures opvolgen, Omgaan met verandering en aanpassen

B1-K1-W3: Bereidt (componenten van) gerechten

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar bereidt (componenten van) gerechten volgens recept en planning en/of stelt bereide producten samen tot aantrekkelijke eindproducten. De beginnend beroepsbeoefenaar bewaakt en controleert de kwaliteit van de (componenten van) gerechten of eindproducten en het bereidingsproces. De beginnend beroepsbeoefenaar onderneemt actie wanneer de kwaliteit van gerechten afwijkt en communiceert deze afwijkingen naar collega's en/of leidinggevende/manager. De beginnend beroepsbeoefenaar stemt de werkzaamheden indien nodig, af met diens collega's en/of leidinggevende/manager zodat verschillende bereidingswerkzaamheden op elkaar aansluiten.

Voor Kok geldt aanvullend: De kok past het recept toe en maakt combinaties tussen verschillende bereidingstechnieken.	Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend: De zelfstandig werkend kok past het recept toe, maakt combinaties tussen verschillende bereidingstechnieken en houdt bij het bereiden van gerechten de planning in de gaten. Bij afwijkingen in het bereidingsproces neemt de zelfstandig werkend kok gepaste actie.	Voor Allround medewerker foodservice geldt aanvullend: De allround medewerker foodservice signaleert verstoring in het productieproces door drukte of andere omstandigheden, communiceert dit met collega's en/of manager en neemt gepaste actie.
Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: De gespecialiseerd kok bereidt bijzondere, creatieve en luxe (componenten van) gerechten of horecapatisserie-producten in de patisseriekeuken, past het recept en/of de eigen creativiteit toe, combineert verschillende bereidingstechnieken en houdt bij het bereiden van gerechten de planning in de gaten. Bij afwijkingen in het bereidingsproces neemt de gespecialiseerd kok gepaste actie.	Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend: De leidinggevende keuken past het recept toe, maakt combinaties tussen verschillende bereidingstechnieken en houdt bij het bereiden van gerechten de planning in de gaten. Bij afwijkingen in het bereidingsproces neemt de leidinggevende keuken gepaste actie.	Voor Manager foodservice geldt aanvullend: De manager foodservice signaleert verstoring in het productieproces door drukte of andere omstandigheden, communiceert deze naar collega's en/of eindverantwoordelijke en neemt gepaste actie.

Resultaat

(Componenten van) gerechten zijn bereid of samengesteld volgens recept en/of planning waarbij goed is afgestemd tussen collega's en afwijkingen in kwaliteit zijn gesignaleerd en gecommuniceerd.

Voor Kok geldt aanvullend: Verschillende bereidingstechnieken zijn toegepast.	Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend: Combinaties van verschillende bereidingstechnieken zijn ingezet en bij afwijkingen in het bereidingsproces zijn gepaste acties uitgevoerd.	Voor Allround medewerker foodservice geldt aanvullend: Verstoringen in het productieproces zijn gesignaleerd, gecommuniceerd en er is gepaste actie uitgevoerd.
Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: Bijzondere, creatieve en luxe gerechten, componenten of horecapatisserieproducten van hoge kwaliteit zijn bereid volgens recept, aangepast naar eigen creatie en/of de wensen van gasten. Combinaties van verschillende bereidingstechnieken zijn ingezet en bij afwijkingen in het bereidingsproces zijn gepaste acties uitgevoerd.	Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend: Combinaties van verschillende bereidingstechnieken zijn ingezet en bij afwijkingen in het bereidingsproces zijn gepaste acties uitgevoerd.	Voor Manager foodservice geldt aanvullend: Verstoringen in het productieproces zijn gesignaleerd, gecommuniceerd en er is gepaste actie uitgevoerd.

B1-K1-W3: Bereidt (componenten van) gerechten		
Gedrag		
De beginnend beroepsbeoefenaar: - Overlegt regelmatig met collega's om bereidingswerkzaamheden op elkaar af te stemmen; - Informeert of raadpleegt collega's tijdig bij problemen of afwijkingen in de kwaliteit of voortgang; - Past benodigde bereidings- of kooktechnieken snel, precies en accuraat toe; - Controleert de kwaliteit van het bereide gerecht op basis van kwaliteitseisen en receptuur; - Gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschap volgens gebruiksvoorschriften; - Gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materiaal; - Houdt zich aan de opgestelde planning; - Werkt zoveel mogelijk ergonomisch en houdt rekening met mogelijke (lichamelijke) overbelasting; - Neemt geldende bedrijfs- en veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht. De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen		
Voor Kok geldt aanvullend: N.v.t.	Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend: - Neemt tijdig gepaste actie bij afwijkingen in het bereidingsproces; - Richt zich tot op detailniveau op het bereiden van (componenten van) gerechten. De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Vakdeskundigheid toepassen	Voor Allround medewerker foodservice geldt aanvullend: - Signaleert en anticipeert tijdig op verstoringen in het productieproces. De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren
Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: - Neemt tijdig gepaste actie bij afwijkingen in het bereidingsproces; - Richt zich tot op detailniveau op het bereiden van gerechten en horecapatisserieproducten van hoge kwaliteit; - Gaat op een creatieve manier te werk bij de bereiding van gerechten, componenten of horecapatisserieproducten. De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Vakdeskundigheid toepassen	Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend: - Neemt tijdig gepaste actie bij afwijkingen in het bereidingsproces. De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren	Voor Manager foodservice geldt aanvullend: - Signaleert en anticipeert tijdig op verstoringen in het productieproces. De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren

B1-K1-W4: Werkt (componenten van) gerechten voor uitgifte af		
Omschrijving		
De beginnend beroepsbeoefenaar voert à-la-minute bereidingswerkzaamheden uit. De beginnend beroepsbeoefenaar portioneert (componenten van) gerechten, kiest de geschikte benodigde ingrediënten en werkt bereide en/of geassembleerde producten af tot aantrekkelijke eindproducten, bijvoorbeeld door ze te dresseren of te garneren. De beginnend beoefenaar controleert de bereide (componenten van) gerechten en verstrekkingen op presentatie, consistentie en temperatuur en houdt zich hierbij aan de huisstijl en opgestelde planning. De beginnend beroepsbeoefenaar stemt met de bediening of verkoopmedewerker af over de te leveren service en over de kenmerken van de gerechten.		
Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:	Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:	Voor Manager foodservice geldt aanvullend:

B1-K1-W4: Werkt (componenten van) gerechten voor uitgifte af		
De gespecialiseerd kok controleert gerechten op uitgangspunten van de gastronomie, bewaakt de voortgang en grijpt in als dat nodig is.	De leidinggevende keuken bewaakt de voortgang en grijpt in als dat nodig is.	De manager foodservice bewaakt de voortgang en grijpt in als dat nodig is.
Resultaat		
De (componenten van) gerechten zijn afgewerkt en klaar voor uitgifte, het bedienend/verkopend personeel is geïnformeerd.		
Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: Gerechten zijn gecontroleerd op uitgangspunten van de gastronomie en de voortgang van het proces van afwerking voor uitgifte is bewaakt.	Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend: De voortgang van het proces van afwerking voor uitgifte is bewaakt.	Voor Manager foodservice geldt aanvullend: De voortgang van het proces van afwerking voor uitgifte is bewaakt.
Gedrag		
De beginnend beroepsbeoefenaar: - Communiceert tijdig met de bediening/verkoop over gerechten die klaar zijn voor uitgifte; - Kiest de benodigde producten en ingrediënten; - Past op vakkundige wijze technieken toe voor het afwerken van (componenten van) gerechten; - Gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschappen voor de afwerking van gerechten volgens gebruiksvoorschriften; - Houdt zich zorgvuldig aan de opgestelde planning; - Gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materiaal; - Werkt volgens bedrijfsvoorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving. De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen		
Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: - Communiceert regelmatig met collega's in de keuken over de status van gerechten; - Richt zich tot op detailniveau bij de afwerking van gerechten; - Signaleert tijdig afwijkingen in het proces van afwerking voor uitgifte en neemt gepaste actie. De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Vakdeskundigheid toepassen, Plannen en organiseren	Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend: - Communiceert regelmatig met collega's in de keuken over de status van gerechten; - Signaleert tijdig afwijkingen in het proces van afwerking voor uitgifte en neemt gepaste actie. De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Plannen en organiseren	Voor Manager foodservice geldt aanvullend: - Signaleert tijdig afwijkingen in het proces van afwerking voor uitgifte en neemt gepaste actie. De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren

B1-K1-W5: Maakt schoon en ruimt op
Omschrijving
De beginnend beroepsbeoefenaar maakt de eigen werkruimtes schoon en ordelijk, voert afval af en hergebruikt ingrediënten, producten en/of materialen waar mogelijk. De beginnend beroepsbeoefenaar reinigt gebruikte apparatuur, materialen en gereedschappen, desinfecteert deze eventueel en maakt ze droog of laat ze drogen. De beginnend beroepsbeoefenaar controleert gereinigde apparaten, materialen en gereedschappen op gebreken, noteert eventuele gebreken, lost kleine gebreken zelf op en bergt deze daarna op in een schone en droge omgeving. Grote/ernstige gebreken meldt de beginnend beroepsbeoefenaar bij de eindverantwoordelijke. Indien van toepassing registreert de beginnend beroepsbeoefenaar de uitgevoerde schoonmaakwerkzaamheden.

B1-K1-W5: Maakt schoon en ruimt op
Resultaat
Werkruimtes, apparatuur, materialen en gereedschappen zijn schoon en opgeruimd, afval is afgevoerd, kleine gebreken zijn verholpen en grote gebreken zijn gemeld.
Gedrag
De beginnend beroepsbeoefenaar: - Kiest de juiste reinigingsmiddelen en -materialen; - Maakt apparaten, materialen en gereedschappen zorgvuldig schoon; - Lost kleine gebreken aan apparaten, materialen en gereedschappen effectief op; - Meldt grote gebreken tijdig aan de eindverantwoordelijke; - Voert afval gescheiden en volgens geldende richtlijnen af; - Neemt geldende bedrijfs- en veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht. De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

B1-K2: Beheert voorraden

Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar werkt bij het beheren van voorraden (food en nonfood) over het algemeen volgens een standaardwerkwijze. Het aantal, het type en de diversiteit van voorraadartikelen, alsook de bederfelijkheid, kwetsbaarheid en verkrijgbaarheid van producten maken voorraadbeheer complex en kunnen leiden tot tekorten, overschotten en verspilling, maar ook tot mogelijke gezondheidsrisico's voor gasten en financiële verliezen voor het bedrijf.
De beginnend beroepsbeoefenaar heeft te maken met verschillende voorschriften en richtlijnen, voortkomend uit de bedrijfsformule, voedselveiligheid, arbeidsomstandigheden, milieuzorg en duurzaamheid en moet hiervan goed op de hoogte te zijn. Om voorraadbeheer goed uit te kunnen voeren zijn basiskennis en vaardigheden nodig voor de processen controleren, bestellen, ontvangen en opslaan.

Voor Kok geldt aanvullend: N.v.t.	Voor Medewerker foodservice geldt aanvullend: N.v.t.	Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend: De zelfstandig werkend kok combineert verschillende gestandaardiseerde werkwijzen met het werken naar eigen inzicht. De zelfstandig werkend kok moet hierbij snel kunnen schakelen en over relevante kennis en vaardigheden beschikken.
Voor Allround medewerker foodservice geldt aanvullend: De allround medewerker foodservice combineert verschillende gestandaardiseerde werkwijzen met het werken naar eigen inzicht. De allround medewerker foodservice moet hierbij snel kunnen schakelen en over relevante kennis en vaardigheden beschikken.	Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: De gespecialiseerd kok combineert verschillende gestandaardiseerde werkwijzen met het werken naar eigen inzicht. De problemen die zich voordoen, vragen om specifieke en meer aangepaste benaderingen en oplossingen. De gespecialiseerd kok beschikt daarbij over relevante brede en specialistische kennis en vaardigheden.	Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend: De leidinggevende keuken combineert verschillende gestandaardiseerde werkwijzen met het werken naar eigen inzicht. De problemen die zich voordoen, vragen om specifieke en meer aangepaste benaderingen en oplossingen. De leidinggevende keuken beschikt daarbij over relevante brede kennis en vaardigheden.
Voor Manager foodservice geldt aanvullend: De manager foodservice combineert verschillende gestandaardiseerde werkwijzen met het werken naar eigen inzicht. De problemen die zich voordoen, vragen om specifieke en meer aangepaste benaderingen en oplossingen. De Manager foodservice beschikt daarbij over relevante brede kennis en vaardigheden.		

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor de kwaliteit en het zelfstandig en veilig uitvoeren van het eigen werk.

Voor Kok geldt aanvullend: De kok heeft een uitvoerende rol, voert eenvoudige en afgebakende taken uit op basis van instructie en altijd onder supervisie van een leidinggevende en legt hieraan verantwoording af.	Voor Medewerker foodservice geldt aanvullend: De medewerker foodservice heeft een uitvoerende rol, voert eenvoudige en afgebakende taken uit op basis van instructie en altijd onder supervisie van een manager en legt hieraan verantwoording af.	Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend: De zelfstandig werkend kok heeft een uitvoerende en coördinerende rol en legt verantwoording af aan een leidinggevende. Eventuele problemen lost die zelfstandig op, maar bij complexe zaken kan die hulp vragen aan een collega/leidinggevende. De

B1-K2: Beheert voorraden		
		beginnend beroepsbeoefenaar is mede-verantwoordelijk voor het behalen van een gezamenlijk eindresultaat.
Voor Allround medewerker foodservice geldt aanvullend: De allround medewerker foodservice heeft een uitvoerende en coördinerende rol en legt verantwoording af aan een manager. Eventuele problemen lost die zelfstandig op, maar bij complexe zaken kan die hulp vragen aan een collega/manager. De allround medewerker foodservice is medeverantwoordelijk voor het behalen van een gezamenlijk eindresultaat.	Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: De gespecialiseerd kok heeft een coördinerende en aansturende rol, is verantwoordelijk voor de bedrijfsvoering en het behalen van de gestelde doelen en commercieel positieve resultaten. De gespecialiseerd kok legt in voorkomende gevallen verantwoording af aan een eindverantwoordelijke.	Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend: De leidinggevende keuken heeft een coördinerende en aansturende rol, is verantwoordelijk voor de bedrijfsvoering en het behalen van de gestelde doelen en commercieel positieve resultaten. De leidinggevende keuken legt in voorkomende gevallen verantwoording af aan een eindverantwoordelijke.
Voor Manager foodservice geldt aanvullend: De manager foodservice heeft een coördinerende en aansturende rol, is verantwoordelijk voor de bedrijfsvoering en het behalen van de gestelde doelen en commercieel positieve resultaten. De manager foodservice legt in voorkomende gevallen verantwoording af aan een eindverantwoordelijke.		
Vakkennis en vaardigheden		
De beginnend beroepsbeoefenaar: ▪ heeft basiskennis van relevante voorschriften m.b.t. voorraadbeheer ▪ heeft basiskennis van voorraad- en keukenadministratie ▪ heeft basiskennis van voedingseisen ▪ heeft basiskennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot voorraadbeheer, zoals afvalbeheer en het minimaliseren van voedselverspilling, energie- en waterverbruik en verpakking ▪ heeft basiskennis van wettelijke richtlijnen op het gebied van levensmiddelen, persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, HACCP en FIFO ▪ heeft basiskennis van eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling en bereidingswijze van gerechten, producten en ingrediënten ▪ kan voorraden inspecteren op kwaliteit ▪ kan benodigde software of systemen voor voorraadbeheer gebruiken		
Voor Kok geldt aanvullend: N.v.t.	Voor Medewerker foodservice geldt aanvullend: N.v.t.	Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend: ▪ heeft kennis van relevante bedrijfsvoorschriften m.b.t. voorraadbeheer ▪ heeft kennis van wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, HACCP en FIFO ▪ heeft kennis van eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling en

B1-K2: Beheert voorraden		
		bereidingswijze van gerechten, producten en ingrediënten ▪ heeft kennis van voorraad- en keukenadministratie ▪ heeft kennis van voedingseisen ▪ heeft kennis van opslagcondities ▪ heeft kennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot voorraadbeheer, zoals afvalbeheer en het minimaliseren van voedselverspilling, energie- en waterverbruik en verpakking ▪ heeft kennis van grondstoffen
Voor Allround medewerker foodservice geldt aanvullend: ▪ heeft kennis van relevante bedrijfsvoorschriften m.b.t. voorraadbeheer ▪ heeft kennis van wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, HACCP en FIFO ▪ heeft kennis van eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling en bereidingswijze van gerechten, producten en ingrediënten ▪ heeft kennis van voorraad- en keukenadministratie ▪ heeft kennis van voedingseisen ▪ heeft kennis van opslagcondities ▪ heeft kennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot voorraadbeheer, zoals afvalbeheer en het minimaliseren van voedselverspilling, energie- en waterverbruik en verpakking ▪ heeft kennis van grondstoffen	Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: ▪ heeft specialistische kennis van relevante bedrijfsvoorschriften ▪ heeft specialistische kennis van wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, HACCP en FIFO ▪ heeft specialistische kennis van eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling en bereidingswijze van gerechten, producten en ingrediënten ▪ heeft specialistische kennis van voorraad- en keukenadministratie ▪ heeft specialistische kennis van voedingseisen ▪ heeft specialistische kennis van opslagcondities ▪ heeft specialistische kennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot voorraadbeheer, zoals afvalbeheer en het minimaliseren van voedselverspilling, energie- en waterverbruik en verpakking ▪ heeft specialistische kennis van grondstoffen ▪ kan bedrijfsspecifieke voorschriften met betrekking tot de voorraadadministratie toepassen	Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend: ▪ heeft brede kennis van relevante bedrijfsvoorschriften m.b.t. voorraadbeheer ▪ heeft brede kennis van wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, HACCP en FIFO ▪ heeft brede kennis van eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling en bereidingswijze van gerechten, producten en ingrediënten ▪ heeft brede kennis van voorraad- en keukenadministratie ▪ heeft brede kennis van voedingseisen ▪ heeft brede kennis van opslagcondities ▪ heeft brede kennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot voorraadbeheer, zoals afvalbeheer en het minimaliseren van voedselverspilling, energie- en waterverbruik en verpakking ▪ heeft brede kennis van grondstoffen
Voor Manager foodservice geldt aanvullend: ▪ heeft brede kennis van relevante bedrijfsvoorschriften m.b.t. voorraadbeheer ▪ heeft brede kennis van wettelijke richtlijnen op het		

B1-K2: Beheert voorraden		
gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, HACCP en FIFO ▪ heeft brede kennis van eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling en bereidingswijze van gerechten, producten en ingrediënten ▪ heeft brede kennis van voorraad- en keukenadministratie ▪ heeft brede kennis van voedingseisen ▪ heeft brede kennis van opslagcondities ▪ heeft brede kennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot voorraadbeheer, zoals afvalbeheer en het minimaliseren van voedselverspilling, energie- en waterverbruik en verpakking ▪ heeft brede kennis van grondstoffen		

B1-K2-W1: Controleert en/of bestelt voorraden		
Omschrijving		
De beginnend beroepsbeoefenaar controleert of assisteert bij de controle van de (keuken)voorraden op aantal, kwaliteit en houdbaarheid. De beginnend beroepsbeoefenaar houdt de bewaar- of opslagplaats op orde, vult de werkvoorraad bij, registreert voorraadgegevens en geeft deze indien nodig door aan de leidinggevende. Indien nodig vult de beginnend beroepsbeoefenaar een bestellijst in.		
Voor Kok geldt aanvullend: De kok plaatst bestellingen bij leveranciers.	Voor Medewerker foodservice geldt aanvullend: N.v.t.	Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend: De zelfstandig werkend kok stelt inkoopspecificaties op en plaatst bestellingen bij leveranciers.
Voor Allround medewerker foodservice geldt aanvullend: N.v.t.	Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: De gespecialiseerd kok stelt inkoopspecificaties op, plaatst bestellingen bij leveranciers, monitort het verloop van producten en voorraadgegevens (inclusief financiële kengetallen). De gespecialiseerd kok kiest indien nodig andere voorraden en/of bepaalt nieuwe opslagmethoden op basis van de beoordeling van kwaliteit.	Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend: De leidinggevende keuken stelt inkoopspecificaties op, plaatst bestellingen bij leveranciers en monitort voorraadgegevens (inclusief financiële kengetallen).
Voor Manager foodservice geldt aanvullend: De manager foodservice plaatst bestellingen bij leveranciers,		

B1-K2-W1: Controleert en/of bestelt voorraden		
monitort de uitkomsten van het voorraadbeheer, monitort voorraadgegevens (inclusief financiële kengetallen).		
Resultaat		
De voorraden zijn gecontroleerd, bijgevuld en indien van toepassing besteld.		
Voor Kok geldt aanvullend: Bestellingen zijn geplaatst.	Voor Medewerker foodservice geldt aanvullend: N.v.t.	Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend: Inkoopspecificaties zijn opgesteld en bestellingen zijn geplaatst.
Voor Allround medewerker foodservice geldt aanvullend: N.v.t.	Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: Inkoopspecificaties zijn opgesteld, bestellingen zijn geplaatst, voorraadgegevens zijn gemonitord en mogelijke andere keukenvoorraden zijn gekozen en/of andere opslagmethoden bepaald.	Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend: Inkoopspecificaties zijn opgesteld, bestellingen zijn geplaatst en voorraadgegevens (inclusief financiële kengetallen) gemonitord.
Voor Manager foodservice geldt aanvullend: Bestellingen zijn geplaatst en voorraadgegevens (inclusief financiële kengetallen) zijn gemonitord.		
Gedrag		
De beginnend beroepsbeoefenaar: - Controleert de voorraad nauwkeurig en volgens bedrijfsvoorschriften; - Houdt de opslagplaats volgens bedrijfsvoorschriften netjes en op orde; - Vult voorraden nauwkeurig bij; - Registreert voorraadgegevens conform (bedrijfs)voorschriften en relevante wet- en regelgeving; - Vult indien van toepassing bestellijsten volledig en nauwkeurig in. De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen		
Voor Kok geldt aanvullend: - Maakt bij de bestelling correct gebruik van bestelmethoden die in het bedrijf gebruikelijk zijn. De onderliggende competenties zijn: Instructies en procedures opvolgen	Voor Medewerker foodservice geldt aanvullend: N.v.t.	Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend: - Maakt bij de bestelling correct gebruik van bestelmethoden die in het bedrijf gebruikelijk zijn. - Stelt nauwkeurige en volledige inkoopspecificaties op. De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren
Voor Allround medewerker foodservice geldt aanvullend: N.v.t.	Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: - Maakt bij de bestelling correct gebruik van bestelmethoden die in het bedrijf gebruikelijk zijn; - Stelt nauwkeurige en volledige inkoopspecificaties op; - Brengt tijdig het verloop van producten en ingrediënten kaart zodat tekorten zoveel mogelijk worden voorkomen;	Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend: - Maakt bij de bestelling correct gebruik van bestelmethoden die in het bedrijf gebruikelijk zijn; - Stelt nauwkeurige en volledige inkoopspecificaties op; - Brengt tijdig het verloop van producten en ingrediënten kaart zodat tekorten zoveel mogelijk worden voorkomen;

B1-K2-W1: Controleert en/of bestelt voorraden		
	- Combineert verschillende soorten gegevens ten behoeve van zo optimaal mogelijke voorraadniveaus en opslagmethoden. De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Analyseren	- Combineert verschillende soorten gegevens ten behoeve van zo optimaal mogelijke voorraadniveaus. De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Analyseren
Voor Manager foodservice geldt aanvullend: - Maakt bij de bestelling correct gebruik van bestelmethoden die in het bedrijf gebruikelijk zijn; - Brengt tijdig het verloop van producten en ingrediënten kaart zodat tekorten zoveel mogelijk worden voorkomen; - Combineert verschillende soorten gegevens ten behoeve van zo optimaal mogelijke voorraadniveaus. De onderliggende competenties zijn: Analyseren		

B1-K2-W2: Ontvangt en controleert bestellingen		
Omschrijving		
De beginnend beroepsbeoefenaar neemt de geleverde bestelling in ontvangst en controleert of de aflevering klopt met de afleverbon. De beginnend beroepsbeoefenaar controleert en registreert de bewaarcondities van ingrediënten en producten, signaleert eventuele afwijkingen en rapporteert deze.		
Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend: De zelfstandig werkend kok reclameert afwijkingen bij de leverancier of meldt bij de leidinggevende dat er gereclameerd moet worden en handelt eventuele retourzendingen af.	Voor Allround medewerker foodservice geldt aanvullend: De allround medewerker foodservice reclameert afwijkingen bij de leverancier of meldt bij de manager dat er gereclameerd moet worden.	Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: De gespecialiseerd kok reclameert afwijkingen bij de leverancier en handelt eventuele retourzendingen af.
Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend: De leidinggevende keuken reclameert afwijkingen bij de leverancier, analyseert de opgemerkte afwijkingen en handelt eventuele retourzendingen af.	Voor Manager foodservice geldt aanvullend: De manager foodservice handelt eventuele retourzendingen af, reclameert afwijkingen bij de leverancier, analyseert de opgemerkte afwijkingen, retourneert eventuele beschadigde grondstoffen en goederen of meldt opgemerkte afwijkingen bij de leverancier.	
Resultaat		
Bestellingen zijn in ontvangst genomen en gecontroleerd en afwijkingen zijn gerapporteerd.		
Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend: Afwijkingen zijn gereclameerd bij de leverancier of gemeld bij de	Voor Allround medewerker foodservice geldt aanvullend: Afwijkingen zijn gereclameerd bij de leverancier of gemeld bij de manager.	Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: Afwijkingen zijn gereclameerd bij de leverancier en eventuele retourzendingen zijn afgehandeld.

B1-K2-W2: Ontvangt en controleert bestellingen		
leidinggevende en eventuele retourzendingen zijn afgehandeld.		
Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend: Afwijkingen zijn gereclameerd bij de leverancier, opgemerkte afwijkingen zijn geanalyseerd en eventuele retourzendingen zijn afgehandeld.	Voor Manager foodservice geldt aanvullend: Eventuele retourzendingen zijn afgehandeld, afwijkingen zijn gereclameerd bij de leverancier, opgemerkte afwijkingen zijn geanalyseerd, beschadigde producten zijn geretourneerd of gemeld bij de leverancier.	
Gedrag		
De beginnend beroepsbeoefenaar: - Controleert geleverde producten en ingrediënten secuur; - Registreert geleverde producten nauwkeurig; - Signaleert en rapporteert tijdig afwijkingen in geleverde bestellingen; - Werkt conform bedrijfs- en veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving. De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen		
Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend: - Reclameert en/of retourneert afwijkingen in de geleverde bestelling tijdig en accuraat. De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren	Voor Allround medewerker foodservice geldt aanvullend: - Reclameert afwijkingen in de geleverde bestelling tijdig en accuraat. De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren	Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: - Reclameert en/of retourneert afwijkingen in de geleverde bestelling tijdig en accuraat. De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren
Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend: - Trekt de juiste conclusies bij geconstateerde afwijkingen; - Reclameert en/of retourneert afwijkingen in de geleverde bestelling tijdig en accuraat. De onderliggende competenties zijn: Analyseren	Voor Manager foodservice geldt aanvullend: - Trekt de juiste conclusies bij geconstateerde afwijkingen; - Reclameert en retourneert afwijkingen in de geleverde bestelling tijdig en accuraat. De onderliggende competenties zijn: Analyseren	

B1-K2-W3: Slaat geleverde bestellingen op
Omschrijving
De beginnend beroepsbeoefenaar verplaatst de in ontvangst genomen bestelling naar de afgesproken plaats. De beginnend beroepsbeoefenaar controleert bewaarcondities in het magazijn of de koelruimte en registreert eventueel benodigd onderhoud. De beginnend beroepsbeoefenaar pakt de bestelling uit en/of om, labelt deze indien nodig en slaat deze op op de daarvoor bestemde plaats. De beginnend beroepsbeoefenaar voert verpakkingsmaterialen, emballage en het overige afval af en werkt de voorraadgegevens bij.
Resultaat
De bestelling is verplaatst, uitgepakt en opgeslagen op de daarvoor bestemde plaats. Afval is afgevoerd en de voorraad- en onderhoudsgegevens zijn bijgewerkt.
Gedrag
De beginnend beroepsbeoefenaar: - Hanteert bij het opslaan van ingrediënten en producten het principe van 'first in, first out';

B1-K2-W3: Slaat geleverde bestellingen op
- Werkt bij het opslaan van ingrediënten en producten en werkt conform de eisen van HACCP; - Gebruikt materialen en middelen voor opslag op effectieve wijze; - Werkt de voorraadgegevens nauwkeurig bij; - Werkt conform bedrijfs- en veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving. De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

B1-K3: Verleent gastvrijheid		
Complexiteit		
De beginnend beroepsbeoefenaar voert routinematige en gestandaardiseerde werkzaamheden uit. De complexiteit wordt bepaald door samenwerking met diverse partijen, zoals andere disciplines in het bedrijf (bijvoorbeeld bediening) en verschillende externe partijen (bijvoorbeeld leveranciers). Onjuiste of onvoldoende communicatie tussen keuken, bediening en andere (externe) partijen kan leiden tot fouten in bestellingen, vertragingen en misverstanden. De beginnend beroepsbeoefenaar krijgt te maken met een grote variatie aan opdrachten en specifieke wensen van gasten en moet daarop in kunnen spelen. De wensen van gasten zijn velerlei, veelsoortig en vaak individueel van aard, maar ook mogelijk onvoorspelbaar. Een gebrek aan flexibiliteit en improvisatievermogen kan ervoor zorgen dat onverwachte situaties slecht worden afgehandeld, wat de algehele gastvrijheid vermindert. Ook moet de beginnend beroepsbeoefenaar om kunnen gaan met verschillende culturen en achtergronden van gasten. Om gastvrijheid te kunnen verlenen zijn relevante basiskennis en vaardigheden nodig. Daarnaast vraagt het werken binnen een steeds internationalere omgeving enige beheersing van de Engelse taal.		
Voor Kok geldt aanvullend: N.v.t.	Voor Medewerker foodservice geldt aanvullend: N.v.t.	Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend: De zelfstandig werkend kok combineert verschillende gestandaardiseerde werkwijzen met het werken naar eigen inzicht. De zelfstandig werkend kok moet hierbij snel kunnen schakelen en over relevante kennis en vaardigheden beschikken.
Voor Allround medewerker foodservice geldt aanvullend: De allround medewerker foodservice combineert verschillende standaardwerkwijzen met het uitvoeren van werken naar eigen inzicht. De beginnend beroepsbeoefenaar moet hierbij snel kunnen schakelen en over relevante kennis en vaardigheden beschikken.	Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: De gespecialiseerd kok combineert verschillende gestandaardiseerde werkwijzen met het werken naar eigen inzicht. De problemen die zich voordoen, vragen om specifieke en meer aangepaste benaderingen en oplossingen. De beginnend beroepsbeoefenaar beschikt over relevante brede en specialistische kennis en vaardigheden.	Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend: De leidinggevende keuken combineert verschillende gestandaardiseerde werkwijzen met het werken naar eigen inzicht. De problemen die zich voordoen, vragen om specifieke en meer aangepaste benaderingen en oplossingen. De beginnend beroepsbeoefenaar beschikt over relevante brede kennis en vaardigheden.
Voor Manager foodservice geldt aanvullend: De manager foodservice combineert verschillende gestandaardiseerde werkwijzen met het uitvoeren van werken naar eigen inzicht. De problemen die zich voordoen, vragen om specifieke en meer aangepaste benaderingen en oplossingen. De beginnend beroepsbeoefenaar beschikt over relevante brede kennis en vaardigheden.		
Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid		
De beginnend beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor de kwaliteit en het zelfstandig en veilig uitvoeren van het eigen werk.		
Voor Kok geldt aanvullend: De kok heeft een uitvoerende rol, voert eenvoudige en afgebakende taken uit op basis van instructie en altijd onder supervisie van een leidinggevende en legt hieraan verantwoording af.	Voor Medewerker foodservice geldt aanvullend: De medewerker foodservice heeft een uitvoerende rol, voert eenvoudige en afgebakende taken uit op basis van instructie en altijd	Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend: De zelfstandig werkend kok heeft een uitvoerende en coördinerende rol en legt verantwoording af aan een leidinggevende. Eventuele problemen lost die zelfstandig op,

B1-K3: Verleent gastvrijheid		
	onder supervisie van een manager en legt hieraan verantwoording af.	maar bij complexe zaken kan die hulp vragen aan een collega/leidinggevende. De beginnend beroepsbeoefenaar is mede-verantwoordelijk voor het behalen van een gezamenlijk eindresultaat.
Voor Allround medewerker foodservice geldt aanvullend: De allround medewerker foodservice heeft een uitvoerende en coördinerende rol en legt verantwoording af aan een manager. Eventuele problemen lost die zelfstandig op, maar bij complexe zaken kan die hulp vragen aan een collega/manager. De beginnend beroepsbeoefenaar is medeverantwoordelijk voor het behalen van een gezamenlijk eindresultaat.	Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: De gespecialiseerd kok heeft een coördinerende en aansturende rol, is verantwoordelijk voor de bedrijfsvoering en het behalen van de gestelde doelen en (commercieel) positieve resultaten. De verschillende complexe taken worden naast elkaar uitgevoerd, de gespecialiseerd kok heeft het overzicht over het geheel en begrijpt hoe de verschillende factoren elkaar beïnvloeden. De gespecialiseerd kok legt in voorkomende gevallen verantwoording af aan een eindverantwoordelijke.	Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend: De leidinggevende keuken heeft een coördinerende en aansturende rol, is verantwoordelijk voor de bedrijfsvoering en het behalen van de gestelde doelen en (commercieel) positieve resultaten. De beginnend beroepsbeoefenaar legt in voorkomende gevallen verantwoording af aan een eindverantwoordelijke.
Voor Manager foodservice geldt aanvullend: De manager foodservice heeft een coördinerende, controlerende en aansturende rol, is verantwoordelijk voor de bedrijfsvoering en het behalen van de gestelde doelen en (commercieel) positieve resultaten. De beginnend beroepsbeoefenaar legt in voorkomende gevallen verantwoording af aan een eindverantwoordelijke.		

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft basiskennis van verschillende bedrijfstypes, formules en concepten in de gastvrijheidsbranche
- heeft basiskennis van het (bedrijfsspecifieke) aanbod producten en/of diensten
- heeft basiskennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot het aanbod van producten/diensten
- heeft basiskennis van relevante trends en ontwikkelingen in het vakgebied
- heeft basiskennis van voor het werk relevante wet- en regelgeving waaronder Arbo, AVG, milieu- en veiligheidsvoorschriften
- heeft basiskennis van het verloop van de guest journey
- heeft basiskennis van verschillende klantgroepen/gasttypen en bijbehorend gedrag
- heeft basiskennis van omgangsvormen en culturele verschillen daarbinnen
- heeft basiskennis van gedragsregels en toleranties hierin
- heeft basiskennis van sociale veiligheid
- heeft basiskennis van SDG's (sustainable development goals)
- heeft basiskennis van de klachtenprocedure
- heeft basiskennis van gangbare (Engelse) vaktermen
- kan werken met in de gastvrijheidsbranche veelgebruikte materialen en middelen
- kan verschillende gesprekstechnieken toepassen
- kan prioriteiten stellen in de eigen werkzaamheden
- kan reflectievaardigheden toepassen
- kan samenwerken met collega’s
- kan feedback geven en ontvangen

B1-K3: Verleent gastvrijheid		
▪ kan geldende wet- en regelgeving toepassen ▪ kan (potentiële) gevaren herkennen ▪ kan korte, eenvoudige dagelijkse gesprekken met collega's en/of gasten voeren in het Engels ▪ kan rapportagevaardigheden toepassen		
Voor Kok geldt aanvullend: N.v.t.	Voor Medewerker foodservice geldt aanvullend: N.v.t.	Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend: ▪ heeft kennis van vaktaal ▪ heeft kennis van verschillende bedrijfstypes, -formules en -concepten in de gastvrijheidsbranche ▪ heeft kennis van het (bedrijfsspecifieke) aanbod producten en/of diensten ▪ heeft kennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot het aanbod van producten/diensten ▪ heeft kennis van relevante trends en ontwikkelingen in het vakgebied ▪ heeft kennis van voor het werk relevante wet- en regelgeving waaronder Arbo, AVG, milieu- en veiligheidsvoorschriften ▪ heeft kennis van het verloop van de guest journey ▪ heeft kennis van verschillende klantgroepen/gasttypen en bijbehorend gedrag ▪ heeft kennis van omgangsvormen en culturele verschillen daarbinnen ▪ heeft kennis van gedragsregels en toleranties hierin ▪ heeft kennis van sociale veiligheid
Voor Allround medewerker foodservice geldt aanvullend: ▪ heeft kennis van vaktaal ▪ heeft kennis van verschillende bedrijfstypes, -formules en -concepten in de gastvrijheidsbranche ▪ heeft kennis van het (bedrijfsspecifieke) aanbod producten en/of diensten ▪ heeft kennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot het aanbod van producten/diensten ▪ heeft kennis van relevante trends en ontwikkelingen in het vakgebied ▪ heeft kennis van voor het werk relevante wet- en regelgeving waaronder Arbo, AVG, milieu- en veiligheidsvoorschriften	Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: ▪ heeft brede kennis van verschillende gastvrijheidsconcepten ▪ heeft brede kennis van vaktaal ▪ heeft brede kennis van verschillende bedrijfstypes, -formules en -concepten in de gastvrijheidsbranche ▪ heeft brede kennis van het (bedrijfsspecifieke) aanbod producten en/of diensten ▪ heeft brede kennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot het aanbod van producten/diensten ▪ heeft brede kennis van relevante trends en ontwikkelingen in het vakgebied	Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend: ▪ heeft brede kennis van verschillende gastvrijheidsconcepten ▪ heeft brede kennis van vaktaal ▪ heeft brede kennis van verschillende bedrijfstypes, -formules en -concepten in de gastvrijheidsbranche ▪ heeft brede kennis van het (bedrijfsspecifieke) aanbod producten en/of diensten ▪ heeft brede kennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot het aanbod van producten/diensten ▪ heeft brede kennis van relevante trends en ontwikkelingen in het vakgebied

B1-K3: Verleent gastvrijheid		
▪ heeft kennis van het verloop van de guest journey ▪ heeft kennis van verschillende klantgroepen/gasttypen en bijbehorend gedrag ▪ heeft kennis van omgangsvormen en culturele verschillen daarbinnen ▪ heeft kennis van gedragsregels en toleranties hierin ▪ heeft kennis van sociale veiligheid	▪ heeft brede kennis van voor het werk relevante wet- en regelgeving waaronder Arbo, AVG, milieu- en veiligheidsvoorschriften ▪ heeft brede kennis van het verloop van de guest journey ▪ heeft brede kennis van verschillende klantgroepen/gasttypen en bijbehorend gedrag ▪ heeft brede kennis van omgangsvormen en culturele verschillen daarbinnen ▪ heeft brede kennis van gedragsregels en toleranties hierin ▪ heeft brede kennis van sociale veiligheid	▪ heeft brede kennis van voor het werk relevante wet- en regelgeving waaronder Arbo, AVG, milieu- en veiligheidsvoorschriften ▪ heeft brede kennis van het verloop van de guest journey ▪ heeft brede kennis van verschillende klantgroepen/gasttypen en bijbehorend gedrag ▪ heeft brede kennis van omgangsvormen en culturele verschillen daarbinnen ▪ heeft brede kennis van gedragsregels en toleranties hierin ▪ heeft brede kennis van sociale veiligheid
Voor Manager foodservice geldt aanvullend: ▪ heeft brede kennis van verschillende gastvrijheidsconcepten ▪ heeft brede kennis van vaktaal ▪ heeft brede kennis van verschillende bedrijfstypes, -formules en -concepten in de gastvrijheidsbranche ▪ heeft brede kennis van het (bedrijfsspecifieke) aanbod producten en/of diensten ▪ heeft brede kennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot het aanbod van producten/diensten ▪ heeft brede kennis van relevante trends en ontwikkelingen in het vakgebied ▪ heeft brede kennis van voor het werk relevante wet- en regelgeving waaronder Arbo, AVG, milieu- en veiligheidsvoorschriften ▪ heeft brede kennis van het verloop van de guest journey ▪ heeft brede kennis van verschillende klantgroepen/gasttypen en bijbehorend gedrag ▪ heeft brede kennis van omgangsvormen en culturele verschillen daarbinnen ▪ heeft brede kennis van gedragsregels en toleranties hierin ▪ heeft brede kennis van sociale veiligheid		

B1-K3-W1: Bereidt gastgerichte werkzaamheden voor

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar verdiept zich in de bedrijfsformule en het gastvrijheidsconcept, het commerciële aanbod van het bedrijf, de guest journey en de eigen plek in het geheel. De beginnend beroepsbeoefenaar plant de eigen werkzaamheden, brengt de nodige prioriteiten aan en stemt af met collega's. De beginnend beroepsbeoefenaar achterhaalt informatie over gasten en maakt het persoonlijk voorkomen klaar voor het werk. De beginnend beroepsbeoefenaar checkt eventuele bijzonderheden en/of openstaande acties en zorgt (indien van toepassing) dat deze worden opgevolgd, bijvoorbeeld door collega's hierop te attenderen.

Voor Manager foodservice geldt aanvullend:
De manager foodservice opent de vestiging/het bedrijf.

Resultaat

De werkzaamheden zijn afgestemd, gepland en organisatorisch en praktisch voorbereid, in lijn met de bedrijfsformule en het gastvrijheidsconcept.

Voor Manager foodservice geldt aanvullend:
De vestiging/het bedrijf is volgens geldende richtlijnen en procedures geopend.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Verzamelt actief informatie over de werkuitvoering en aandachtspunten;
- Vraagt tijdig om verduidelijking of hulp bij onduidelijkheden;
- Plant werkzaamheden in een logische volgorde;
- Stemt effectief af met collega's, leidinggevende of overige betrokkenen;
- Werkt accuraat volgens de voorschriften van de organisatie.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Materialen en middelen inzetten, Plannen en organiseren, Instructies en procedures opvolgen

Voor Manager foodservice geldt aanvullend:
- Opent de vestiging/het bedrijf volgens geldende richtlijnen en procedures.

De onderliggende competenties zijn: Instructies en procedures opvolgen

B1-K3-W2: Draagt bij aan een gastgerichte beleving

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar geeft informatie over het gastvrijheidsconcept en over producten, beantwoordt vragen en neemt complimenten en klachten in ontvangst. De beginnend beroepsbeoefenaar houdt de tevredenheid van de gasten in de gaten, reageert op verbale en non-verbale signalen en feedback van gasten. De beginnend beroepsbeoefenaar stemt voortdurend met collega's binnen de eigen of een aansluitende discipline (bijvoorbeeld de bediening) af om een optimale gastbeleving te bereiken. Ook biedt de beginnend beroepsbeoefenaar waar mogelijk extra service die past binnen de bedrijfsformule en het gastvrijheidsconcept. De beginnend beroepsbeoefenaar signaleert eventuele problemen, klachten en/of bijzonderheden.

Voor Kok geldt aanvullend: De kok meldt eventuele problemen, klachten of bijzonderheden aan de leidinggevende.	Voor Medewerker foodservice geldt aanvullend: De medewerker foodservice meldt eventuele problemen, klachten of bijzonderheden aan de manager.	Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend: De zelfstandig werkend kok informeert gasten over de opbouw en bereiding van (gastronomische) gerechten, meldt eventuele problemen, klachten of bijzonderheden aan de leidinggevende en onderneemt in overleg met de leidinggevende passende actie.
Voor Allround medewerker foodservice geldt aanvullend:	Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend:	Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend:

B1-K3-W2: Draagt bij aan een gastgerichte beleving		
De allround medewerker foodservice informeert gasten over de opbouw en bereiding van gerechten, meldt eventuele problemen, klachten of bijzonderheden en onderneemt in overleg met de manager passende actie.	De gespecialiseerd kok presenteert het menu aan gasten, informeert hen over de herkomst, opbouw en bereiding van de gastronomische gerechten en onderneemt passende actie bij eventuele problemen, klachten of bijzonderheden.	De leidinggevende keuken informeert gasten over de opbouw en bereiding van (gastronomische) gerechten en onderneemt passende actie bij eventuele problemen, klachten of bijzonderheden.
Voor Manager foodservice geldt aanvullend: De manager foodservice informeert gasten over de opbouw en bereiding van gerechten, werkt bij drukte, verstoring of andere omstandigheden mee in het operationele proces en onderneemt passende actie bij eventuele problemen, klachten of bijzonderheden.		
Resultaat		
Er is bijgedragen aan een optimale beleving, afgestemd op de gast en in lijn met de bedrijfsformule en het gastvrijheidsconcept.		
Voor Kok geldt aanvullend: Eventuele problemen, klachten of bijzonderheden zijn gemeld aan de leidinggevende.	Voor Medewerker foodservice geldt aanvullend: Eventuele problemen, klachten of bijzonderheden zijn gemeld aan de manager.	Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend: Gasten zijn geïnformeerd over de opbouw en bereiding van (gastronomische) gerechten. Eventuele problemen, klachten of bijzonderheden zijn gemeld aan de leidinggevende en passende actie is uitgevoerd.
Voor Allround medewerker foodservice geldt aanvullend: Gasten zijn geïnformeerd over de opbouw en bereiding van gerechten. Eventuele problemen, klachten of bijzonderheden zijn gemeld aan de manager en passende actie is uitgevoerd.	Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: Het menu is gepresenteerd en gasten zijn geïnformeerd over de opbouw en bereiding van gastronomische gerechten. Passende actie is uitgevoerd bij eventuele problemen, klachten of bijzonderheden.	Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend: Gasten zijn geïnformeerd over de opbouw en bereiding van (gastronomische) gerechten en passende actie is uitgevoerd bij eventuele problemen, klachten of bijzonderheden.
Voor Manager foodservice geldt aanvullend: Gasten zijn geïnformeerd over de opbouw en bereiding van gerechten, er is meegewerkt in het operationele proces en er is passende actie uitgevoerd bij eventuele problemen, klachten of bijzonderheden.		
Gedrag		
De beginnend beroepsbeoefenaar: - Speelt adequaat in op wensen, verwachtingen en behoeften van gasten, rekening houdend met de bedrijfsmogelijkheden; - Communiceert duidelijk en efficiënt met gasten over de (extra) mogelijkheden; - Toont begrip en bereidheid om te variëren en te improviseren; - Is beleefd en vriendelijk naar gasten; - Gaat respectvol en adequaat om met diversiteit tussen mensen; - Stemt tijdig af met collega's in de eigen en/of aansluitende disciplines.		

B1-K3-W2: Draagt bij aan een gastgerichte beleving

De onderliggende competenties zijn: Aandacht en begrip tonen, Samenwerken en overleggen, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten, Omgaan met verandering en aanpassen

Voor Kok geldt aanvullend: - Meldt eventuele problemen, klachten of bijzonderheden tijdig. De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren	Voor Medewerker foodservice geldt aanvullend: - Meldt eventuele problemen, klachten of bijzonderheden tijdig. De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren	Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend: - Informeert de gast op professionele, begrijpelijke en enthousiaste wijze over het gerecht; - Neemt in overleg tijdig passende actie bij eventuele problemen, klachten of bijzonderheden. De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren
Voor Allround medewerker foodservice geldt aanvullend: - Informeert de gast op professionele, begrijpelijke en enthousiaste wijze over het gerecht; - Neemt in overleg tijdig passende actie bij eventuele problemen, klachten of bijzonderheden. De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren	Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: - Presenteert het menu met passie en met persoonlijke aandacht en interesse voor de gast; - Informeert de gast op professionele, begrijpelijke en enthousiaste wijze over het gerecht; - Neemt tijdig passende actie bij eventuele problemen, klachten of bijzonderheden. De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren	Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend: - Informeert de gast op professionele, begrijpelijke en enthousiaste wijze over het gerecht; - Neemt tijdig passende actie bij eventuele problemen, klachten of bijzonderheden. De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren
Voor Manager foodservice geldt aanvullend: - Informeert de gast op professionele, begrijpelijke en enthousiaste wijze over het gerecht; - Werkt mee in het tempo dat nodig is om de vereiste productiviteit te halen; - Werkt ordelijk en systematisch tijdens de operationele werkzaamheden; - Neemt tijdig passende actie bij eventuele problemen, klachten of bijzonderheden. De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Vakdeskundigheid toepassen		

B1-K3-W3: Draagt bij aan een sociaal en fysiek veilige werkomgeving

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar draagt bij aan een sociaal en fysiek veilige werkomgeving door (de eigen) grenzen aan te geven en anderen met respect te behandelen. De beginnend beroepsbeoefenaar controleert de veiligheid van materialen en middelen. De beginnend beroepsbeoefenaar signaleert mogelijke bijzonderheden en risico's voor de

B1-K3-W3: Draagt bij aan een sociaal en fysiek veilige werkomgeving		
veiligheid van zichzelf, gasten en collega's en onderneemt daarop actie door risicovolle en/of vervelende situaties en grensoverschrijdend gedrag bespreekbaar te maken.		
Voor Kok geldt aanvullend: De kok meldt mogelijke bijzonderheden en risico's voor de veiligheid van zichzelf, gasten en collega's aan de leidinggevende.	Voor Medewerker foodservice geldt aanvullend: De medewerker foodservice meldt mogelijke bijzonderheden en risico's voor de veiligheid van zichzelf, gasten en collega's aan de manager.	Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend: De zelfstandig werkend kok meldt mogelijke bijzonderheden en risico's voor de veiligheid van zichzelf, gasten en collega's aan de leidinggevende en onderneemt in overleg met de leidinggevende passende actie.
Voor Allround medewerker foodservice geldt aanvullend: De allround medewerker foodservice meldt mogelijke bijzonderheden en risico's voor de veiligheid van zichzelf, gasten en collega's aan de manager en onderneemt in overleg met de manager passende actie.	Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: De gespecialiseerd kok onderneemt passende actie bij bijzonderheden en risico's voor de veiligheid van zichzelf, gasten en collega's.	Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend: De leidinggevende keuken onderneemt passende actie bij bijzonderheden en risico's voor de veiligheid van zichzelf, gasten en collega's.
Voor Manager foodservice geldt aanvullend: De manager foodservice onderneemt passende actie bij bijzonderheden en risico's voor de veiligheid van zichzelf, gasten en collega's.		
Resultaat		
Er is een bijdrage geleverd aan een fysiek en sociaal veilige werkomgeving en onveilige situaties zijn besproken.		
Voor Kok geldt aanvullend: Eventuele bijzonderheden en onveilige situaties zijn gemeld aan de leidinggevende.	Voor Medewerker foodservice geldt aanvullend: Eventuele bijzonderheden en onveilige situaties zijn gemeld aan de manager.	Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend: Eventuele bijzonderheden en onveilige situaties zijn gemeld aan de leidinggevende en er is passende actie ondernomen.
Voor Allround medewerker foodservice geldt aanvullend: Eventuele bijzonderheden en onveilige situaties zijn gemeld aan de manager en er is passende actie ondernomen.	Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: Er is passende actie ondernomen bij eventuele bijzonderheden en onveilige situaties.	Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend: Er is passende actie ondernomen bij eventuele bijzonderheden en onveilige situaties.
Voor Manager foodservice geldt aanvullend: Er is passende actie ondernomen bij eventuele bijzonderheden en onveilige situaties.		

B1-K3-W3: Draagt bij aan een sociaal en fysiek veilige werkomgeving		
Gedrag		
De beginnend beroepsbeoefenaar: - Behandelt anderen met respect; - Is alert op en herkent (mogelijk) risicogedrag of veiligheidsrisico's op tijd; - Geeft de (eigen) grenzen duidelijk aan; - Geeft heldere, eerlijke en constructieve feedback; - Draagt actief en constructief bij aan een goede sfeer. De onderliggende competenties zijn: Begeleiden, Aandacht en begrip tonen, Samenwerken en overleggen, Instructies en procedures opvolgen		
Voor Kok geldt aanvullend: - Meldt bijzonderheden en/of onveilige situaties tijdig. De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren	Voor Medewerker foodservice geldt aanvullend: - Meldt bijzonderheden en/of onveilige situaties tijdig. De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren	Voor Zelfstandig werkend kok geldt aanvullend: - Meldt eventuele bijzonderheden en/of onveilige situaties tijdig; - Toont initiatief bij het nemen van passende actie. De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren
Voor Allround medewerker foodservice geldt aanvullend: - Meldt eventuele bijzonderheden en/of onveilige situaties tijdig; - Toont initiatief bij het nemen van passende actie. De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren	Voor Gespecialiseerd kok geldt aanvullend: - Toont initiatief bij het nemen van passende actie. De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren	Voor Leidinggevende keuken geldt aanvullend: - Toont initiatief bij het nemen van passende actie. De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren
Voor Manager foodservice geldt aanvullend: - Toont initiatief bij het nemen van passende actie. De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren		

B1-K3-W4: Rondt gastgerichte werkzaamheden af
Omschrijving
De beginnend beroepsbeoefenaar zorgt voor overdraagbaarheid van de werkzaamheden door belangrijke informatie, gemaakte afspraken, bijzonderheden en eventuele derving of schades te melden en te registreren. Daar waar nodig stemt de beginnend beroepsbeoefenaar de afrondende werkzaamheden af met collega's en/of leidinggevende.
Voor Manager foodservice geldt aanvullend: De manager foodservice sluit de vestiging/het bedrijf.
Resultaat
De werkzaamheden zijn volgens geldende richtlijnen en afspraken overgedragen, eventuele derving of schades zijn gemeld en geregistreerd.
Voor Manager foodservice geldt aanvullend: De vestiging/het bedrijf is volgens geldende richtlijnen en procedures gesloten.

B1-K3-W4: Rondt gastgerichte werkzaamheden af
Gedrag
De beginnend beroepsbeoefenaar: - Meldt en registreert relevante zaken op de afgesproken manier; - Werkt volgens bedrijfs-, veiligheidsvoorschriften en relevante wetgeving. De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Instructies en procedures opvolgen
Voor Manager foodservice geldt aanvullend: - Sluit de vestiging/ het bedrijf accuraat volgens bedrijfsvoorschriften. De onderliggende competenties zijn: Instructies en procedures opvolgen

B1-K3-W5: Evalueert de (eigen) werkzaamheden
Omschrijving
De beginnend beroepsbeoefenaar verzamelt en bespreekt feedback over het eigen functioneren met collega's en/of de leidinggevende/eindverantwoordelijke, waarbij die reflecteert op het eigen handelen in relatie tot de samenwerking, de bedrijfsformule en het gastvrijheidsconcept. De beginnend beroepsbeoefenaar noemt verbeterpunten voor het eigen gastgerichte handelen, maakt zo nodig afspraken en legt deze vast.
Resultaat
De eigen werkzaamheden zijn geëvalueerd, verbeterpunten zijn geformuleerd en benodigde afspraken zijn gemaakt en vastgelegd.
Gedrag
De beginnend beroepsbeoefenaar: - Verzamelt actief en doelgericht feedback over het eigen functioneren; - Schetst een realistisch beeld van het eigen functioneren; - Draagt actief en doelgericht verbeteringen voor de eigen werkwijzen aan; - Legt afspraken indien nodig nauwkeurig vast. De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Onderzoeken, Leren, Omgaan met verandering en aanpassen

2. Generieke onderdelen

Elke kwalificatie kent - naast (beroepsgerichte) specifieke kwalificatie-eisen - ook generieke kwalificatie-eisen.

Nederlandse taal

Het generieke examenonderdeel Nederlandse taal maakt deel uit van elke kwalificatie in dit kwalificatiedossier. De referentieniveaus en de kwalificatie-eisen voor dit generieke onderdeel zijn opgenomen in bijlage 1 bij het Besluit referentieniveau Nederlandse taal en rekenen. Deze bijlage is te vinden op https://wetten.overheid.nl/BWBR0027879 en vormt integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

Rekenen

Het generieke examenonderdeel rekenen maakt deel uit van elke kwalificatie in dit kwalificatiedossier. De referentieniveaus en de kwalificatie-eisen voor dit generieke onderdeel zijn opgenomen in de bijlagen 2 en 3 bij het Besluit referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen. Deze bijlage is te vinden op https://wetten.overheid.nl/BWBR0027879 en vormt integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

Loopbaan en burgerschap

Het generieke examenonderdeel loopbaan en burgerschap maakt deel uit van elke kwalificatie in dit kwalificatiedossier. De kwalificatie-eisen voor dit generieke onderdeel zijn opgenomen in bijlage 1 bij het Examen- en kwalificatiebesluit beroepsopleidingen WEB. Deze bijlage is te vinden op https://wetten.overheid.nl/BWBR0027963 en vormt integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

Engels (alleen voor niveau 4)

Het generieke examenonderdeel Engels maakt deel uit van elke kwalificatie op mbo-niveau 4 in dit kwalificatiedossier. De referentieniveaus en de kwalificatie-eisen voor dit generieke onderdeel zijn opgenomen in bijlage 2 bij het Examen- en kwalificatiebesluit beroepsopleidingen WEB. Deze bijlage is te vinden op https://wetten.overheid.nl/BWBR0027963 en vormt integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

Profieldeel

P1 Kok
Mbo-niveau
2
Typering van het beroep
De kok werkt in een (open) keuken van horecabedrijven gericht op hoogwaardige maaltijden die afgestemd zijn op specifieke gastwensen en waar de gast wat langer verblijft voor een optimale beleving. De focus ligt op gastronomie. De werkomgeving kenmerkt zich door piektijden, efficiëntie en teamwork. Ondanks de hoge druk en strakke schema's is er ook vaak ruimte voor aanpassing van bestaande gerechten of recepten, bijvoorbeeld op basis van dieetbehoeften, smaakvoorkeuren of aantallen. De kok richt zich voornamelijk op het bereiden van hoogwaardige (culinaire) gerechten. Dit vraagt een combinatie van (culinaire) basiskennis en vaardigheden, passie voor voedselbereiding en toewijding aan kwaliteit en vakmanschap. De kok heeft een uitvoerende rol in de keuken, aanvaardt leiding en volgt bij de uitvoering van opdrachten instructies en aanwijzingen op.
Beroepsvereisten
Nee

P2 Medewerker foodservice

Mbo-niveau

2

Typering van het beroep

De medewerker foodservice werkt in horecabedrijven waarbij de verblijfsduur van de gast relatief kort is, waar gasten verwachten dat de service correct en snel is en waar de medewerkers contact hebben met de gast en tegelijkertijd bestellingen geheel of gedeeltelijk klaarmaken, samenstellen of verzamelen. Voorbeelden hiervan zijn buffetrestaurants, bedrijfsrestaurants, cafetaria's, cateringbedrijven, fastfoodrestaurants, lunchrooms, dark kitchens en pannenkoekenrestaurants. De focus ligt op systeemgastronomie, waarbij de meeste processen gestandaardiseerd, geautomatiseerd en data-gedreven zijn. De medewerker foodservice richt zich voornamelijk op het bereiden en verkopen van snelle standaardgerechten. Dit vraagt om een proactieve, servicegerichte en flexibele beroepshouding, waarbij teamwork en efficiëntie centraal staan. De medewerker foodservice heeft een uitvoerende rol bij voorbereidende, productie-, verkoop- en afrondende werkzaamheden in de keuken en in direct contact met gasten. De medewerker foodservice aanvaardt leiding en volgt bij de uitvoering van opdrachten instructies en aanwijzingen op.

Beroepsvereisten

Nee

P2-K1 Verkoopt en distribueert bestellingen

Complexiteit

De medewerker foodservice voert veel routinematige werkzaamheden uit waarvoor standaardwerkwijzen gelden. De complexiteit van de werkzaamheden wordt bepaald door de combinatie van verkoopactiviteiten en het verlenen van gastvrijheid. Zo moet de medewerker foodservice tijdens een vaak kort verblijf van de gast toch een optimale gastbeleving te creëren. Daarbij moet voortdurend rekening worden gehouden met de specifieke behoefte en verwachtingen van de gasten. De medewerker foodservice beschikt hiervoor over basiskennis en basisvaardigheden op het gebied van verkoop en distributie. Daarnaast vraagt het werken binnen een steeds internationalere omgeving enige beheersing van de Engelse taal.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De medewerker foodservice heeft een uitvoerende rol en voert eenvoudige en afgebakende taken zelfstandig uit op basis van instructie en altijd onder supervisie van een leidinggevende. De medewerker foodservice is verantwoordelijk voor de kwaliteit en veiligheid van de eigen werkzaamheden, werkt samen met anderen en lost eenvoudige problemen zelfstandig op. De medewerker foodservice legt verantwoording af aan een leidinggevende.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- kan gesprekstechnieken toepassen
- heeft basiskennis van bedrijfsformule, huisregels en handhavingsbeleid
- heeft basiskennis van betaalmiddelen en betalingswijzen
- heeft basiskennis van betaal- en kassasystemen
- heeft basiskennis van doelgroepen
- heeft basiskennis van dranken
- heeft basiskennis van het gastvrijheidsconcept
- heeft basiskennis van kwaliteitsnormen
- heeft basiskennis van relevante bedrijfsvoorschriften
- heeft basiskennis van relevante veiligheidsvoorschriften
- heeft basiskennis van verkoopinstructie
- heeft basiskennis van verpakkingsvormen en materialen
- heeft basiskennis van voedselveiligheid
- heeft basiskennis van waren
- heeft basiskennis van duurzaamheidsaspecten
- kan distributietechnieken toepassen
- kan korte, eenvoudige dagelijkse gesprekken met gasten voeren in het Engels
- kan verkooptechnieken toepassen
- kan sociale vaardigheden toepassen

P2-K1-W1 Verkoopt bestellingen

Omschrijving

De medewerker foodservice maakt contact met de gast, beantwoordt vragen en geeft informatie over de samenstelling van een product. De medewerker foodservice neemt de bestelling van de gast op en helpt, indien nodig, de gast met diens keuze. De medewerker foodservice benut commerciële kansen en stimuleert waar mogelijk bijverkoop door de gast te wijzen op mogelijke aanbiedingen en gepresenteerde eindproducten. Indien nodig verwerkt en/of controleert de medewerker foodservice de bestelling in het betalingssysteem. De medewerker foodservice signaleert afwijkingen in het verkoopproces en meldt deze aan de leidinggevende.

Resultaat

Gasten zijn begroet en naar tevredenheid geholpen, de bestelling is opgenomen en afgerekend, bijverkoop is waar mogelijk gerealiseerd en eventuele afwijkingen in het verkoopproces zijn gemeld bij de leidinggevende.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Geeft een begrijpelijke en correcte toelichting op de samenstelling van diverse producten;
- Bekijkt de wensen van de gast in relatie tot de mogelijkheden van het bedrijf;
- Doet op respectvolle wijze suggesties voor bijverkoop en sluit hierbij aan op behoeften;
- Controleert nauwkeurig of de betaling juist is verwerkt in het betalingssysteem;
- Volgt de verkoopinstructies van het bedrijf op en werkt conform de voorgeschreven bedrijfsrichtlijnen.

De onderliggende competenties zijn: Presenteren, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten, Instructies en procedures opvolgen

P2-K1-W2 Distribueert bestellingen

Omschrijving

Afhankelijk van waar de bestelling wordt gebruikt, verpakt de medewerker foodservice de bestelling, overhandigt deze aan de counter/het buffet, serveert de bestelling, bezorgt of laat de bestelling op het bezorgadres bezorgen. De medewerker foodservice wenst de gast smakelijk eten toe, neemt afscheid, past aftersales toe en vraagt daarbij naar de tevredenheid. De medewerker foodservice meldt eventuele afwijkingen in het distributieproces aan de leidinggevende.

Resultaat

De bestelling is verpakt en overgedragen aan de gast, er is afscheid genomen van de gast, de tevredenheid van de gast is nagevraagd en eventuele afwijkingen zijn gemeld bij de leidinggevende.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Maakt efficiënt en duurzaam gebruik van verschillende soorten materialen en verpakkingsvormen;
- Stelt de tevredenheid van de gast zo objectief mogelijk vast;
- Werkt ordelijk en systematisch;
- Werkt in een tempo dat nodig is om bestellingen tijdig te serveren, distribueren of te overhandigen aan de gast;
- Zorgt ervoor dat de bestelling voldoet aan de geldende kwaliteitsnormen.

De onderliggende competenties zijn: Materialen en middelen inzetten, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten, Kwaliteit leveren

P3 Zelfstandig werkend kok

Mbo-niveau

3

Typering van het beroep

De zelfstandig werkend kok werkt in een (open) keuken van horecabedrijven gericht op hoogwaardige maaltijden die afgestemd zijn op specifieke gastwensen en waar de gast wat langer verblijft voor een optimale beleving. De focus ligt hierbij op gastronomie. De werkomgeving kenmerkt zich door piektijden, efficiëntie en teamwork. Ondank de hoge druk en strakke schema's is er ook vaak ruimte voor creativiteit, vooral in het vernieuwen en/of aanpassen van bestaande gerechten of recepten. De zelfstandig werkend kok richt zich voornamelijk op het bereiden van hoogwaardige (culinaire) gerechten. Dit vraagt een combinatie van culinaire kennis en vaardigheden, organisatorische bekwaamheid, passie voor voedselbereiding en toewijding aan kwaliteit en vakmanschap. De zelfstandig werkend kok voert naast uitvoerende ook coördinerende en optimaliserende werkzaamheden uit, zoals het verbeteren en vernieuwen van (componenten van) gerechten en het bevorderen van de efficiëntie en duurzaamheid. Hiervoor zijn een commerciële, creatieve, operationele beroepshouding en persoonlijke effectiviteit nodig. De zelfstandig werkend kok komt met oplossingen en met voorstellen voor nieuwe werkwijzen. Bij het begeleiden van nieuwe en/of lerende medewerkers toont de zelfstandig werkend kok enthousiasme voor het vak en bereidheid om anderen het vak te leren. Daarnaast aanvaardt die zelf leiding en volgt die bij de uitvoering van opdrachten instructies en aanwijzingen van de leidinggevende op.
Alle activiteiten zijn gericht op het realiseren van de behoeften en verwachtingen van gasten binnen de kaders van de bedrijfsformule en het gastvrijheidsconcept.

Beroepsvereisten

Nee

P3-K1 Coördineert en optimaliseert keukenwerkzaamheden

Complexiteit

De zelfstandig werkend kok voert naast routinematige werkzaamheden ook meer complexe en specifieke werkzaamheden uit. Zo maken de veelheid van wettelijke voorschriften en de richtlijnen vanuit de bedrijfsformule de werkzaamheden complex. Fouten in de uitvoering en het verkeerd toepassen van procedures, afspraken en protocollen kunnen ernstige gevolgen hebben voor de voedselveiligheid en een gezondheidsrisico voor gasten en collega's opleveren. Bij het begeleiden en instrueren van medewerkers krijgt de zelfstandig werkend kok te maken met mensen die elk een eigen werkopvatting, interesse, motivatie, capaciteit en betrokkenheid hebben. Daarnaast moet die overzicht hebben en houden over de werkzaamheden waarvoor die verantwoordelijk is. Gelet op het voorgaande gebruikt de zelfstandig werkend kok specifieke, meer aangepaste benaderingen en oplossingen en creativiteit om tot oplossingen te komen. De zelfstandig werkend kok beschikt over relevante kennis en vaardigheden om de dienstverlening in de keuken te coördineren en optimaliseren en medewerkers hierbij te instrueren. Daarnaast vraagt het werken binnen een steeds internationalere omgeving enige beheersing van de Engelse taal.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De zelfstandig werkend kok werkt zelfstandig, heeft een uitvoerende en coördinerende rol en is verantwoordelijk voor de verrichte werkzaamheden, de resultaten ervan en de kwaliteit van beide. Eventuele problemen lost die zelfstandig op, maar bij complexe zaken kan die hulp vragen aan de leidinggevende. Bij de uitvoering van de werkzaamheden vervult de zelfstandig werkend kok een voorbeeldfunctie naar de medewerkers toe. De zelfstandig werkend kok legt verantwoording af aan de leidinggevende.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- heeft kennis van voedselveiligheid
- heeft kennis van planningsmethoden
- heeft kennis van relevante bedrijfsprocessen
- heeft kennis van duurzaamheidsaspecten
- kan gesprekstechnieken toepassen
- kan korte, eenvoudige dagelijkse gesprekken met collega's voeren in het Engels
- heeft kennis van relevante bedrijfsvoorschriften
- heeft kennis van relevante veiligheidsvoorschriften
- heeft kennis van kwaliteitsnormen

P3-K1 Coördineert en optimaliseert keukenwerkzaamheden

- heeft kennis van bedrijfsrichtlijnen, cao-bepalingen, Arbowet en overige wettelijke bepalingen.
- heeft kennis van trends en ontwikkelingen op het gebied van bereidingen van (componenten) van gerechten
- heeft kennis van smaakkenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur en structuur van gerechten
- heeft kennis van eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze van producten en ingrediënten
- heeft kennis van de begrippen efficiëntie, kostenstructuur, kosten-batenanalyse
- heeft kennis van relevante technologieën en middelen die efficiëntie kunnen bevorderen
- kan dieet- en voedingswensen /-eisen (bijvoorbeeld vanuit geloofsovertuiging of gezondheid) toepassen
- kan bedrijfsprocedures en wettelijke richtlijnen met betrekking tot personeelsbeleid toepassen
- kan afwegingen maken om de efficiëntie te verhogen en kosten te verlagen
- kan planningsvaardigheden toepassen
- kan coachingsvaardigheden toepassen
- kan inwerkprocedures toepassen
- kan personeelsbeleid en -instrumenten inzetten
- kan sociale vaardigheden toepassen
- kan kwaliteitseisen toepassen

P3-K1-W1 Plant en verdeelt werkzaamheden

Omschrijving

De zelfstandig werkend kok maakt een planning voor de inzet van medewerkers en een werkrooster en houdt hierbij rekening met hun capaciteit en kwaliteiten. De zelfstandig werkend kok kent taken, verantwoordelijkheden en bevoegdheden toe aan medewerkers. De zelfstandig werkend kok past de planning aan als er verbeterpunten of problemen zijn en houdt hierbij rekening met relevante richtlijnen, bedrijfsvoorschriften en wettelijke voorschriften. De zelfstandig werkend kok stemt het plan af met de leidinggevende.

Resultaat

Werkzaamheden zijn zo optimaal mogelijk gepland en verdeeld.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Wijst de activiteit toe aan de medewerker die daar het meest geschikt voor is;
- Stelt de juiste prioriteiten in werkzaamheden en de volgorde daarvan;
- Stelt realistische en haalbare planningen op waarin rekening is gehouden met pieken en dalen en mogelijke afwijkingen in de uitvoering;
- Houdt bij het verdelen van werkzaamheden rekening met de bedrijfsrichtlijnen, cao-bepalingen, Arbowet en overige wettelijke bepalingen.

De onderliggende competenties zijn: Plannen en organiseren, Instructies en procedures opvolgen

P3-K1-W2 Instrueert en begeleidt medewerkers

Omschrijving

De zelfstandig werkend kok geeft (lerende) medewerkers uitleg en instructies over hoe ze de te verrichten taken moeten uitvoeren en hoe ze hierbij prioriteiten kunnen stellen. De zelfstandig werkend kok beantwoordt vragen, motiveert, stimuleert en geeft feedback aan (lerende) medewerkers over de werkuitvoering. De zelfstandig werkend kok spreekt (lerende) medewerkers aan op onveilig en/of onverantwoord handelen en geeft adviezen bij knelpunten in de werkzaamheden. De zelfstandig werkend kok rapporteert aan de leidinggevende over het functioneren van (lerende) medewerkers.

Resultaat

(Lerende) medewerkers hebben passende instructie en begeleiding ontvangen.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Geeft (lerende) medewerkers duidelijke aanwijzingen, instructies en/of opdrachten;
- Geeft (lerende) medewerker heldere, onderbouwde en constructieve feedback over diens functioneren;

P3-K1-W2 Instrueert en begeleidt medewerkers

- Signaleert tijdig afwijkingen of knelpunten in de uitvoering van werkzaamheden en zorgt voor een passende oplossing;
- Bespreekt regelmatig het verloop van de dienst en het functioneren van de (lerende) medewerkers met de leidinggevende.

De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Begeleiden, Formuleren en rapporteren

P3-K1-W3 Vernieuwt en verbetert (componenten van) gerechten

Omschrijving

De zelfstandig werkend kok draagt ideeën en suggesties voor vernieuwing of verbetering van bestaande (componenten van) gerechten aan bij de leidinggevende. De zelfstandig werkend kok maakt hierbij combinaties van smaakprofielen of vervangt ingrediënten en sluit daarbij aan op trends en ontwikkelingen in de horecabranche (op het gebied van gerecht, bereiding en gastwensen) en het gewenste kwaliteitsniveau. Na overleg werkt de zelfstandig werkend kok de ideeën uit in termen van een recept en probeert die het recept vervolgens uit. De zelfstandig werkend kok evalueert en beoordeelt het recept en past de receptuur indien nodig aan. Tot slot legt de zelfstandig werkend kok de vernieuwde of verbeterde receptuur vast in een (eigen) receptensysteem.

Resultaat

(Componenten van) gerechten zijn vernieuwd of verbeterd, recepten zijn beschreven en vastgelegd in het receptensysteem.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Komt met creatieve ideeën bij het ontwikkelen van nieuwe of verbeterde (componenten van) gerechten;
- Controleert nauwkeurig of het nieuwe/verbeterde (component van het) gerecht voldoet aan de gestelde kwaliteitseisen;
- Berekent accuraat de standaardhoeveelheid en -grootte van een portie ten behoeve van de receptuur;
- Legt vernieuwde of verbeterde recepturen volgens voorgeschreven procedures vast in het receptensysteem.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Creëren en innoveren, Kwaliteit leveren, Instructies en procedures opvolgen

P3-K1-W4 Draagt bij aan verbetering van efficiëntie en duurzaamheid

Omschrijving

De zelfstandig werkend kok ziet toe op en controleert doelmatig gebruik van grondstoffen, apparatuur, tijd en energie. Denk hierbij aan efficiënt gebruik van ingrediënten om voedselverspilling te minimaliseren of regelmatig onderhoud van keukenapparatuur om energieverbruik te beperken. De zelfstandig werkend kok controleert en analyseert productieprocessen, herkent aandachtspunten en draagt suggesties aan voor nieuwe werkmethoden die de efficiëntie en duurzaamheid moeten verbeteren. Vervolgens informeert die collega's en voert de nieuwe werkmethoden waar mogelijk uit.

Resultaat

Productieprocessen zijn geanalyseerd en suggesties voor nieuwe werkmethoden ter verbetering van efficiëntie en duurzaamheid zijn aangedragen en waar mogelijk uitgevoerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Is alert op kansen/mogelijkheden om de efficiëntie en duurzaamheid te verbeteren, zonder de service te beperken;
- Draagt proactief verbeteringen aan;
- Komt met realistische, haalbare voorstellen;
- Toont financieel bewustzijn.

De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Vakdeskundigheid toepassen, Bedrijfsmatig handelen

P4 Allround medewerker foodservice

Mbo-niveau

3

Typering van het beroep

De allround medewerker foodservice werkt in horecabedrijven waarbij de verblijfsduur van de gast relatief kort is, waar gasten verwachten dat de service correct en snel is en waar de medewerkers contact hebben met de gast en tegelijkertijd bestellingen geheel of gedeeltelijk klaarmaken, samenstellen of verzamelen. Voorbeelden hiervan zijn buffetrestaurants, bedrijfsrestaurants, cafetaria's, cateringbedrijven, fastfoodrestaurants, lunchrooms, dark kitchens en pannenkoekenrestaurants. De focus ligt op systeemgastronomie, waarbij de meeste processen gestandaardiseerd, geautomatiseerd en data-gedreven zijn. De allround medewerker foodservice richt zich voornamelijk op het bereiden en verkopen van snelle standaardgerechten. Dit vraagt om een proactieve, servicegerichte en flexibele beroepshouding, waarbij teamwork en efficiëntie centraal staan. De allround medewerker foodservice voert naast uitvoerende ook coördinerende werkzaamheden uit, zoals het controleren van de kwaliteit, het bevorderen van de efficiëntie en kostenbeheersing en het bereiken van vooraf gestelde (commerciële) doelen. Hiervoor is een commerciële, operationele beroepshouding en persoonlijke effectiviteit nodig. Bij het begeleiden van nieuwe en/of lerende medewerkers toont de allround medewerker foodservice enthousiasme voor het vak en bereidheid om anderen het vak te leren. Daarnaast aanvaardt die zelf leiding en volgt die bij de uitvoering van opdrachten instructies en aanwijzingen van de manager op.

Beroepsvereisten

Nee

P4-K1 Verkoopt en distribueert bestellingen

Complexiteit

De allround medewerker foodservice voert naast routinematige werkzaamheden ook meer complexe en specifieke werkzaamheden uit. De problemen die zich hierbij kunnen voordoen, vragen om specifieke en meer aangepaste benaderingen en oplossingen. De allround medewerker foodservice kan standaardprocedures combineren en toepassen op specifieke beroepssituaties en kan hiervan afwijken als de situatie dat vereist. De complexiteit van de werkzaamheden wordt bepaald door de combinatie van verkoopactiviteiten en het verlenen van gastvrijheid. Daarbij moet voortdurend rekening gehouden worden met de specifieke behoeften en verwachtingen van de gasten. Daarnaast moet de allround medewerker foodservice coördinerende en uitvoerende taken kunnen combineren. De allround medewerker foodservice beschikt over kennis en vaardigheden voor verkoop- en distributiewerkzaamheden en de bedrijfsvoering. Daarnaast vraagt het werken binnen een steeds internationalere omgeving enige beheersing van de Engelse taal.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De allround medewerker foodservice werkt zelfstandig, heeft een uitvoerende en coördinerende rol en is verantwoordelijk voor het eigen werk, het eigen gedrag en de eigen veiligheid. Eventuele problemen lost die zelfstandig op, maar bij complexe zaken kan die hulp vragen aan de manager. De allround medewerker foodservice legt verantwoording af aan diens leidinggevende.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- heeft kennis van voedselveiligheid
- heeft kennis van duurzaamheidsaspecten
- kan gesprekstechnieken toepassen
- kan distributietechnieken toepassen
- kan korte, eenvoudige dagelijkse gesprekken met gasten voeren in het Engels
- heeft kennis van relevante bedrijfsvoorschriften
- heeft kennis van relevante veiligheidsvoorschriften
- heeft kennis van kwaliteitsnormen
- heeft kennis van huisregels en handhavingsbeleid
- heeft kennis van diverse bedrijfstypes en bedrijfsformules
- heeft kennis van betaalmiddelen en betalingswijzen
- heeft kennis van betaal- en kassasystemen
- heeft kennis van doelgroepen
- heeft drankenkennis

P4-K1 Verkoopt en distribueert bestellingen

- heeft kennis van het gastvrijheidsconcept
- heeft kennis van verkoopinstructie
- heeft kennis van verpakkingsvormen en materialen
- heeft warenkennis
- heeft kennis van gastenenquêtes
- kan verkooptechnieken toepassen
- kan sociale vaardigheden toepassen

P4-K1-W1 Verkoopt bestellingen

Omschrijving

De allround medewerker foodservice maakt contact met de gast, beantwoordt vragen en geeft de gast informatie over de samenstelling van een product. De allround medewerker foodservice neemt de bestelling van de gast op en helpt, indien nodig, de gast met diens keuze. De allround medewerker foodservice benut commerciële kansen en stimuleert waar mogelijk bijverkoop door de gast te wijzen op mogelijke aanbiedingen en gepresenteerde eindproducten. Indien van toepassing verwerkt en/of controleert de medewerker foodservice de bestelling in het betalingssysteem. De allround medewerker foodservice signaleert verstoringen in het verkoopproces door drukte of andere omstandigheden en neemt gepaste actie.

Resultaat

Gasten zijn begroet en naar tevredenheid geholpen, de bestelling is opgenomen en afgerekend, bijverkoop is waar mogelijk gerealiseerd en bij verstoringen in het verkoopproces is gepaste actie ondernomen.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Geeft een begrijpelijke en correcte toelichting op de samenstelling van diverse producten;
- Bekijkt de wensen van de gast in relatie tot de mogelijkheden van het bedrijf;
- Doet op respectvolle wijze suggesties voor bijverkoop en sluit hierbij aan op behoeften;
- Controleert nauwkeurig of de betaling juist is verwerkt in het betalingssysteem;
- Volgt de verkoopinstructies van het bedrijf op en werkt conform de voorgeschreven bedrijfsrichtlijnen;
- Neemt tijdig gepaste actie bij verstoringen in het verkoopproces.

De onderliggende competenties zijn: Presenteren, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten, Instructies en procedures opvolgen, Beslissen en activiteiten initiëren

P4-K1-W2 Distribueert bestellingen

Omschrijving

Afhankelijk van waar de bestelling wordt gebruikt, verpakt de allround medewerker foodservice de bestelling, overhandigt deze aan de counter/het buffet, serveert de bestelling, bezorgt of laat de bestelling op het bezorgadres bezorgen. De allround medewerker foodservice wenst de gast smakelijk eten toe, neemt afscheid, past aftersales toe en vraagt daarbij naar de tevredenheid. De allround medewerker foodservice signaleert verstoringen in het distributieproces door drukte of andere omstandigheden en besluit, indien nodig, in te springen.

Resultaat

De bestelling is verpakt en overgedragen aan de gast, er is afscheid genomen van de gast, de tevredenheid van de gast is nagevraagd en verstoringen in het distributieproces zijn gesignaleerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Maakt efficiënt gebruik van verschillende soorten materialen en verpakkingsvormen;
- Stelt de tevredenheid van de gast zo objectief mogelijk vast;
- Werkt ordelijk en systematisch;
- Werkt in een tempo dat nodig is om bestellingen tijdig te serveren, distribueren of te overhandigen aan de gast;
- Zorgt ervoor dat de bestelling voldoet aan de geldende kwaliteitsnormen;
- Houdt de hoeveelheid en kwaliteit van het werk in het distributieproces in de gaten en werkt mee in het tempo dat nodig is om de vereiste productiviteit te halen;

P4-K1-W2 Distribueert bestellingen
- Signaleert tijdig verstoringen in het distributieproces. De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Materialen en middelen inzetten, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten, Kwaliteit leveren

P4-K2 Coördineert keuken- en verkoopwerkzaamheden

Complexiteit

De allround medewerker foodservice voert naast routinematige werkzaamheden ook meer complexe en specifieke werkzaamheden uit. Zo maken de veelheid van wettelijke voorschriften en de richtlijnen vanuit de bedrijfsformule de werkzaamheden complex. Fouten in de uitvoering en het verkeerd toepassen van procedures, afspraken en protocollen kunnen ernstige gevolgen hebben voor de voedselveiligheid en een gezondheidsrisico voor gasten en collega's opleveren. Bij het begeleiden en instrueren van medewerkers krijgt de allround medewerker foodservice te maken met mensen die elk een eigen werkopvatting, interesse, motivatie, capaciteit en betrokkenheid hebben. Daarnaast moet die overzicht hebben en houden over de werkzaamheden waarvoor die verantwoordelijk is. Gelet op het voorgaande kan de allround medewerker foodservice dan ook niet volstaan met routinematige en standaardprocedures en vragen de problemen die zich hierbij kunnen voordoen, om specifieke en meer aangepaste benaderingen en oplossingen en creativiteit. De allround medewerker foodservice beschikt over relevante kennis en vaardigheden om keuken- en verkoopwerkzaamheden te coördineren en medewerkers hierbij te instrueren. Daarnaast vraagt het werken binnen een steeds internationalere omgeving enige beheersing van de Engelse taal.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De allround medewerker foodservice heeft een uitvoerende en coördinerende rol en is verantwoordelijk voor de verrichte werkzaamheden, de resultaten ervan en de kwaliteit van beide. Eventuele problemen lost die zelfstandig op, maar bij complexe zaken kan die hulp vragen aan de manager. Bij de uitvoering van diens werkzaamheden vervult de allround medewerker foodservice een voorbeeldfunctie naar de medewerkers toe. De allround medewerker foodservice legt over de uitvoering van diens werkzaamheden verantwoording af aan de manager.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- heeft kennis van voedselveiligheid
- heeft kennis van planningsmethoden
- heeft kennis van relevante bedrijfsprocessen
- heeft kennis van duurzaamheidsaspecten
- kan gesprekstechnieken toepassen
- kan korte, eenvoudige dagelijkse gesprekken met collega's voeren in het Engels
- heeft kennis van relevante bedrijfsvoorschriften
- heeft kennis van relevante veiligheidsvoorschriften
- heeft kennis van kwaliteitsnormen
- heeft kennis van bedrijfsrichtlijnen, cao-bepalingen, Arbowet en overige wettelijke bepalingen.
- kan bedrijfsprocedures en wettelijke richtlijnen met betrekking tot personeelsbeleid toepassen
- kan planningsvaardigheden toepassen
- kan coachingsvaardigheden toepassen
- kan inwerkprocedures toepassen
- kan personeelsbeleid en -instrumenten inzetten
- kan sociale vaardigheden toepassen
- kan kwaliteitseisen toepassen

P4-K2-W1 Plant en verdeelt werkzaamheden

Omschrijving

De allround medewerker foodservice maakt een planning voor de inzet van medewerkers en een werkrooster en houdt hierbij rekening met hun capaciteit en kwaliteiten. De allround medewerker foodservice kent taken, verantwoordelijkheden en bevoegdheden toe aan medewerkers. De allround medewerker foodservice past de planning aan als er verbeterpunten of problemen zijn en houdt hierbij rekening met relevante richtlijnen, bedrijfsvoorschriften en wettelijke voorschriften. De allround medewerker foodservice stemt het plan af met de ondernemer/manager.

Resultaat

Werkzaamheden zijn zo optimaal mogelijk gepland en verdeeld.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Wijst de activiteit toe aan de medewerker die daar het meest geschikt voor is;
- Stelt de juiste prioriteiten in werkzaamheden en de volgorde daarvan;

P4-K2-W1 Plant en verdeelt werkzaamheden

- Stelt realistische en haalbare planningen op waarin rekening is gehouden met pieken en dalen en mogelijke afwijkingen in de uitvoering;
- Houdt bij het verdelen van werkzaamheden rekening met de bedrijfsrichtlijnen, cao-bepalingen, Arbowet en overige wettelijke bepalingen.

De onderliggende competenties zijn: Plannen en organiseren, Instructies en procedures opvolgen

P4-K2-W2 Instrueert en begeleidt medewerkers

Omschrijving

De allround medewerker foodservice geeft (lerende) medewerkers uitleg en instructies over hoe ze de te verrichten taken moeten uitvoeren en hoe ze hierbij prioriteiten kunnen stellen. De allround medewerker foodservice beantwoordt vragen, motiveert, stimuleert en geeft feedback aan (lerende) medewerkers over de gewenste werkuitvoering. De allround medewerker foodservice spreekt (lerende) medewerkers aan op onveilig en/of onverantwoord handelen en geeft adviezen bij knelpunten in de werkzaamheden. De allround medewerker foodservice rapporteert aan de leidinggevende over het functioneren van (lerende) medewerkers.

Resultaat

De (lerende) medewerkers hebben passende instructie en begeleiding ontvangen.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Geeft (lerende) medewerkers met overtuiging duidelijke aanwijzingen, instructies en/of opdrachten;
- Geeft (lerende) medewerkers heldere, onderbouwde en constructieve feedback over diens functioneren;
- Signaleert tijdig afwijkingen of knelpunten in de uitvoering van werkzaamheden en zorgt voor een passende oplossing;
- Bespreekt regelmatig het verloop van de dienst en het functioneren van de (lerende) medewerkers met de leidinggevende.

De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Begeleiden, Formuleren en rapporteren

P4-K2-W3 Voert dag-administratie uit

Omschrijving

De allround medewerker foodservice registreert de gegevens ten behoeve van dagrapportages, kasadministratie, loonadministratie en voorraadadministratie. De allround medewerker foodservice registreert met behulp van de daarvoor bestemde apparatuur relevante bedrijfsgegevens, zoals behaalde omzetten, gewerkte uren van medewerkers per dienst en/of per dag, personeelsverbruik, verspillijsten, verloven, ziekteverzuim en personeelsbezetting.

Resultaat

Gegevens ten behoeve van de dag-administratie zijn geregistreerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Verwerkt diverse bedrijfsgegevens nauwkeurig en volledig met behulp van beschikbare (ict-)systemen;
- Verwerkt de bedrijfsgegevens volgens relevante bedrijfsvoorschriften en wettelijke richtlijnen.

De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Instructies en procedures opvolgen

P4-K2-W4 Coördineert verkoop en distributie

Omschrijving

De allround medewerker foodservice controleert of de werkomgeving aantrekkelijk, schoon en veilig is, stelt indien nodig een rooster op en informeert collega's hierover. De allround medewerker foodservice coördineert de communicatie tussen de keuken en het verkopend/bedienend personeel om bestellingen nauwkeurig en tijdig te

P4-K2-W4 Coördineert verkoop en distributie
verwerken. De allround medewerker foodservice voert regelmatig kwaliteitscontroles uit op producten, reageert op feedback van gasten en vertaalt feedback naar acties die het verkoop- en distributieproces verbeteren. De allround medewerker foodservice coördineert promotionele acties, controleert trends in de omzet en past de positionering van medewerkers daarop aan. De allround medewerker foodservice lost problemen die het verkoop- en distributieproces verstoren op.
Resultaat
Verkoop- en distributiewerkzaamheden zijn gecoördineerd, collega's geïnformeerd en eventuele afwijkingen en/of problemen zijn opgelost.
Gedrag
De beginnend beroepsbeoefenaar: - Controleert tijdig en regelmatig of de werkomgeving aantrekkelijk, schoon en veilig is. - Informeert collega's tijdig en regelmatig zodat de orderverwerking nauwkeurig en tijdig verloopt. - Voert regelmatig kwaliteitscontroles uit op producten en operationele kengetallen en implementeert verbeteringen op basis van resultaten; - Zorgt tijdig voor een passende oplossing met gasttevredenheid als prioriteit; - Toont inzicht in de dynamiek van de organisatie en past de verkoop- en distributie daarop aan, binnen de kaders. De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Plannen en organiseren, Kwaliteit leveren, Bedrijfsmatig handelen

P5 Gespecialiseerd kok

Mbo-niveau

4

Typering van het beroep

De gespecialiseerd kok werkt in horecabedrijven in het midden- en hogere segment, in een gastronomische keuken die veelal in verschillende delen (parties) is opgedeeld. De gespecialiseerd kok voert veelal opdrachten uit van de chef-kok/souschef. De gespecialiseerd kok richt zich voornamelijk op het bereiden en vernieuwen van hoogwaardige, culinaire gerechten die bijzonder, creatief en/of luxe zijn. Dit vraagt een combinatie van culinaire, gastronomische kennis en vaardigheden, organisatorische bekwaamheid en een passie voor voedselbereiding op hoog culinair niveau. Naast deze creatieve, uitvoerende werkzaamheden, denkt de gespecialiseerd kok ook na over de gastronomische samenstelling van de menukaart, stuurt en organiseert die de werkzaamheden binnen de verschillende parties en bewaakt die de kwaliteit van de gemaakte (componenten van) gerechten. De verschillende complexe taken voert de gespecialiseerd kok naast elkaar uit, waarbij die overzicht houdt over het geheel en begrijpt hoe de verschillende factoren elkaar beïnvloeden. Voor het werk van de gespecialiseerd kok zijn een initiërende, innovatieve, inspirerende, nieuwsgierige, creatieve, commerciële, operationele beroepshouding en persoonlijke effectiviteit nodig. Daarnaast beschikt die over sterke communicatieve vaardigheden om instructies duidelijk over te kunnen brengen. Bij al diens taken werkt de gespecialiseerd kok zo efficiënt mogelijk en werkt die nauw samen met de leidinggevende/manager/chef-kok/souschef.

Beroepsvereisten

Nee

P5-K1 Geeft leiding aan medewerkers

Complexiteit

De gespecialiseerd kok geeft leiding aan een groep mensen, die elk een eigen gastronomisch specialisme, werkopvatting, interesse, motivatie, capaciteit en betrokkenheid heeft. Omdat die te maken kan krijgen met afwijkingen van gangbare procedures moet de gespecialiseerd kok proactief en oplossingsgericht te werk gaan en meerdere processen op elkaar afstemmen. Daarnaast zorgt de gespecialiseerd kok voor de benodigde randvoorwaarden voor de uitvoering van het werk. De gespecialiseerd kok kan dan ook niet volstaan met routinematige en standaardprocedures en moet voor elke situatie naar een passende oplossing zoeken. De gespecialiseerd kok heeft relevante kennis en vaardigheden nodig om leiding te geven en kan deze kennis toepassen in beroepstaken die tactisch en operationeel van aard zijn. Daarnaast vraagt het werken binnen een steeds internationalere omgeving enige beheersing van de Engelse taal.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De gespecialiseerd kok vervult een aansturende, informerende, bewakende, adviserende, inspirerende, coachende en faciliterende rol. De gespecialiseerd kok is eindverantwoordelijk voor de werkzaamheden binnen de afdeling, het team of het onderdeel van het bedrijf en zelf verantwoordelijk voor verrichte werkzaamheden, resultaten ervan en de kwaliteit van beide. Bij de uitvoering van diens werkzaamheden vervult de gespecialiseerd kok een voorbeeldfunctie naar medewerkers toe en legt die verantwoording over de uitvoering van diens werkzaamheden af bij de ondernemer of de leidinggevende. De gespecialiseerd kok heeft geen beslissingsbevoegdheid, maar mag op verzoek van de leidinggevende/manager/chef-kok/souschef wel adviseren.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- heeft kennis van planningsmethoden
- kan korte, eenvoudige dagelijkse gesprekken met collega's voeren in het Engels
- kan planningsvaardigheden toepassen
- kan computerprogramma's gebruiken om werkroosters te maken
- kan diverse gesprekstechnieken hanteren
- kan coachingsvaardigheden toepassen
- kan een agenda voor de vergadering opstellen
- kan inwerkprocedures toepassen
- kan personeelsbeleid en -instrumenten inzetten
- kan sociale vaardigheden toepassen
- kan verschillende leiderschapsstijlen hanteren

P5-K1-W1 Plant en verdeelt werkzaamheden

Omschrijving

De gespecialiseerd kok maakt een planning voor de inzet van de medewerkers en een werkrooster en houdt hierbij rekening met de capaciteit en kwaliteiten van de medewerkers. De gespecialiseerd kok kent taken, verantwoordelijkheden en bevoegdheden toe aan medewerkers. De gespecialiseerd kok past de planning aan als er verbeterpunten of problemen zijn en houdt hierbij rekening met relevante richtlijnen, bedrijfsvoorschriften en wettelijke voorschriften. De gespecialiseerd kok stemt indien nodig het plan af met de leidinggevende/manager/chef-kok/souschef.

Resultaat

Werkzaamheden zijn zo optimaal mogelijk gepland en verdeeld.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Wijst de activiteit toe aan de medewerker die daar het meest geschikt voor is;
- Stelt de juiste prioriteiten in werkzaamheden en de volgorde daarvan;
- Stelt realistische en haalbare planningen op waarin rekening is gehouden met pieken en dalen en mogelijke afwijkingen in de uitvoering;
- Houdt bij het verdelen van werkzaamheden rekening met de bedrijfsrichtlijnen, cao-bepalingen, Arbowet en overige wettelijke bepalingen.

De onderliggende competenties zijn: Plannen en organiseren, Instructies en procedures opvolgen

P5-K1-W2 Stuurt medewerkers aan

Omschrijving

De gespecialiseerd kok delegeert werkzaamheden aan (lerende) medewerkers en geeft hen hierbij de benodigde opdrachten en instructies over de te verrichten taken, prioriteiten en te behalen resultaten. De gespecialiseerd kok introduceert, informeert, motiveert, stimuleert, controleert en geeft feedback aan (lerende) medewerkers met betrekking tot hun werk, handelen, processen en procedures binnen de organisatie en het gewenste kwaliteitsniveau. De gespecialiseerd kok stuurt daarbij aan op het behalen van persoonlijke en teamdoelstellingen en stimuleert (lerende) medewerkers om zelf problemen op te lossen of alternatieven uit te proberen en geeft adviezen bij mogelijke problemen en/of stagnatie in de werkzaamheden. De gespecialiseerd kok besteedt aandacht aan het bevorderen van een goede verstandhouding tussen collega's onderling en ziet die erop toe dat er op de werkvloer wordt gewerkt volgens relevante wetgeving.

Resultaat

Iedere (lerende) medewerker heeft begeleiding ontvangen, de samenwerking in het team is goed, persoonlijke en teamdoelstellingen worden nagestreefd en resultaten zijn behaald.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Geeft (lerende) medewerkers op overtuigende wijze duidelijke aanwijzingen, instructies en/of opdrachten;
- Geeft (lerende) medewerkers heldere, onderbouwde en constructieve feedback over diens functioneren;
- Motiveert (lerende) medewerkers actief om diens beste te doen, doelen te bereiken, uitdagingen aan te gaan en eigen ideeën en opvattingen in te brengen.
- Bewaakt nauwgezet de kwaliteit van werkzaamheden en productiviteit aan de hand van de gestelde eisen en planning;
- Signaleert tijdig aandachtpunten voor de uitvoering van werkzaamheden,
- Analyseert de situatie en het aandachtspunt zorgvuldig en komt met een passende oplossing;

De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Begeleiden, Samenwerken en overleggen, Analyseren

P5-K2 Optimaliseert het gastronomische aanbod

Complexiteit

De gerechten en menu's waarmee de gespecialiseerd kok werkt, zijn over het algemeen bijzonder, creatief en/of luxe en moeten aan een hoge kwaliteit en specifieke gastronomische eisen voldoen. Dit vraagt om het volgen van nieuwe trends en ontwikkelingen in de culinaire wereld en continue verbetering van het gastronomisch aanbod en standaarden. Bij het streven naar vernieuwing houdt de gespecialiseerd kok rekening met randvoorwaarden, voortgang van de bedrijfsvoering en de na te streven bedrijfsdoelen. Fouten in de uitvoering van de taken kunnen de verwachtingen en het vertrouwen van gasten in het bedrijf (financieel) nadelig beïnvloeden en kunnen tevens nadelige gevolgen hebben voor de gezondheid van gasten en het imago en de financiën van het bedrijf. De gespecialiseerd kok kan dan ook niet volstaan met routinematige en standaardprocedures maar zal ook specifieke en meer aangepaste benaderingen en oplossingen toepassen. Dit vraagt om culinaire creativiteit, hoge vakspecialiteit en flexibiliteit. De gespecialiseerd kok heeft specialistische kennis nodig op het gebied van culinaire trends en ontwikkelingen en voedselbereiding en uitstekende technische en adviesvaardigheden. Ook moet die over organisatorische vaardigheden beschikken om vernieuwing tot stand te brengen. Daarnaast vraagt het werken binnen een steeds internationalere omgeving enige beheersing van de Engelse taal.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De gespecialiseerd kok vervult een uitvoerende, creatieve, inspirerende, informerende, adviserende, en faciliterende rol. De gespecialiseerd kok vervult verder een bewakende rol waarbij die erop toeziet dat medewerkers het vastgestelde beleid naleven. De gespecialiseerd kok is verantwoordelijk voor de eigen werkzaamheden en voor de uitvoering van de werkzaamheden in de partie. De gespecialiseerd kok legt daarover verantwoording af aan diens leidinggevende/manager/chef-kok/souschef.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- kan korte, eenvoudige dagelijkse gesprekken met collega's voeren in het Engels
- heeft specialistische kennis van trends en ontwikkelingen in de horecabranche (op het gebied van gerechten, grondstoffen, producten en bereidingstechnieken, apparatuur en opvattingen van consumenten)
- heeft specialistische kennis van gastronomische concepten
- heeft specialistische kennis van assortimentsgroepen
- heeft specialistische kennis van smaakkenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur van (bijzondere, creatieve en luxe) gerechten
- heeft specialistische kennis van eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze van bijzondere, creatieve, luxe en horecapatisserieproducten en -ingrediënten
- heeft specialistische kennis van menu-ontwerp
- heeft specialistische kennis van menu-presentatie
- heeft specialistische kennis van dieet- en voedingswensen /-eisen
- heeft specialistische kennis van financiële en bedrijfsdoelstellingen
- heeft specialistische kennis van de begrippen efficiëntie, kostenstructuur, kosten-batenanalyse
- heeft specialistische kennis van relevante technologieën en middelen die efficiëntie kunnen bevorderen
- heeft specialistische kennis van duurzaamheidsaspecten
- kan afwegingen maken om de efficiëntie te verhogen en kosten te verlagen
- kan adviesvaardigheden toepassen
- kan recepten schrijven/opstellen
- kan menuraamwerken opstellen
- kan rapportagevaardigheden toepassen
- kan eenvoudige recepten lezen en begrijpen in het Engels
- kan kwaliteitseisen toepassen

P5-K2-W1 Signaleert trends en ontwikkelingen

Omschrijving

De gespecialiseerd kok volgt trends en ontwikkelingen in de horecabranche, bijvoorbeeld op het gebied van gerechten, grondstoffen, producten en bereidingstechnieken, apparatuur en opvattingen van consumenten. De gespecialiseerd kok brengt de trends en ontwikkelingen in kaart en bespreekt de invloed ervan op het aanbod en de behoeften en verwachtingen van gasten met collega's.

Resultaat

Trends en ontwikkelingen zijn in kaart gebracht en besproken.

P5-K2-W1 Signaleert trends en ontwikkelingen

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Is nieuwsgierig en constant alert op nieuwe trends en ontwikkelingen in de branche;
- Herkent trends en ontwikkelingen die van belang zijn voor het productenaanbod tijdig;
- Brengt relevante trends en ontwikkelingen overzichtelijk in kaart;
- Bespreekt relevante trends en ontwikkelingen tijdig met collega's.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Ondernemend en commercieel handelen, Samenwerken en overleggen

P5-K2-W2 Adviseert over menu's en gerechten

Omschrijving

De gespecialiseerd kok geeft inhoudelijk advies over (nieuwe of vernieuwde) menu's en gerechten aan collega's en gasten. De gespecialiseerd kok adviseert over menu-ontwerp, ingrediënten, smaakprofielen, gerechtenopbouw, bereiding en kooktechnieken en doet aanbevelingen met betrekking tot dieetwensen, allergenen of andere bijzonderheden. Ook adviseert de gespecialiseerd kok over hoe gerechten op een aantrekkelijke en professionele wijze gepresenteerd kunnen worden. De gespecialiseerd kok communiceert hierover naar collega's en gasten en licht toe waarom bepaalde keuzes zijn gemaakt. De gespecialiseerd kok doet waar nodig een voorstel voor een geschikt alternatief door ingrediënten in het (standaard)recept te vervangen of een ander menu of gerecht voor te stellen.

Resultaat

Collega's en gasten zijn geïnformeerd en geadviseerd over (nieuwe of vernieuwde) menu's en gerechten.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Geeft een heldere, duidelijke toelichting op (keuzes voor) menu's en gerechten aan collega's en gasten;
- Geeft op deskundige wijze inhoudelijk advies over menu's en gerechten aan collega's en gasten;
- Straalt professionaliteit uit;
- Stelt creatieve, volwaardige alternatieven voor bestaande menu's en gerechten voor.

De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Vakdeskundigheid toepassen, Creëren en innoveren

P5-K2-W3 Ontwikkelt nieuwe menu's en gerechten

Omschrijving

De gespecialiseerd kok draagt ideeën en suggesties voor nieuwe gastronomische (bijzondere, creatieve en/of luxe) menu's en gerechten aan bij de leidinggevende/manager. De gespecialiseerd kok maakt hierbij combinaties van smaakprofielen en bereidingstechnieken en sluit aan op trends en ontwikkelingen in de horecabranche (bijvoorbeeld op het gebied van nieuwe innovatieve bereidingstechnieken, seizoensproducten, lokale ingrediënten en gastwensen) en het gewenste kwaliteitsniveau. Na overleg werkt de gespecialiseerd kok de ideeën uit in termen van een recept en probeert die het recept vervolgens uit. De gespecialiseerd kok evalueert en beoordeelt het recept en past de receptuur indien nodig aan. Tot slot legt de gespecialiseerd kok de nieuwe receptuur vast in een (eigen) receptensysteem.

Resultaat

Nieuwe culinaire hoogstaande menu's en (componenten van) gerechten zijn ontwikkeld en recepten zijn beschreven en vastgelegd in het receptensysteem.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Speelt adequaat in op vernieuwing, duurzaamheid en gastwensen;
- Toont creativiteit bij het ontwikkelen van nieuwe gastronomische menu's en gerechten;
- Controleert nauwkeurig of het nieuwe menu of gerecht voldoet aan de gestelde kwaliteitseisen;
- Berekent zorgvuldig de standaardhoeveelheid en grootte van een portie ten behoeve van de receptuur;
- Legt nieuwe recepturen volgens voorgeschreven procedures vast in het receptensysteem.

P5-K2-W3 Ontwikkelt nieuwe menu's en gerechten

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Creëren en innoveren, Kwaliteit leveren, Instructies en procedures opvolgen

P5-K2-W4 Evalueert en verbetert het gastronomisch aanbod

Omschrijving

De gespecialiseerd kok verzamelt informatie over het gastronomisch aanbod van het bedrijf en kijkt daarbij naar het gastronomisch concept, de diversiteit aan gerechten, seizoensgebondenheid, prijzen en gerechten die meer of minder worden afgenomen. Daarnaast verzamelt en evalueert de gespecialiseerd kok (periodiek) beschikbare informatie en data, zoals verkoopcijfers, gastinformatie en reviews. De gespecialiseerd kok beoordeelt en interpreteert de verzamelde informatie, brengt mogelijke kansen en bedreigingen in kaart en vertaalt deze naar een concreet onderbouwd voorstel voor een verbetering van het aanbod.

Resultaat

Op basis van evaluatie is een concreet onderbouwd voorstel voor verbetering van het gastronomisch aanbod gedaan.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Verzamelt proactief alle relevante informatie om te kunnen evalueren;
- Analyseert de verzamelde informatie grondig en trekt logische conclusies;
- Brengt relevante kansen en bedreigingen voor het aanbod overzichtelijk in kaart;
- Doet weloverwogen (verbeter)voorstellen op basis van diens bevindingen uit de evaluatie, die het (commerciële) aanbod ten goede komen.

De onderliggende competenties zijn: Analyseren, Ondernemend en commercieel handelen, Bedrijfsmatig handelen

P5-K2-W5 Draagt bij aan verbetering van efficiëntie en duurzaamheid

Omschrijving

De gespecialiseerd kok ziet toe op en controleert doelmatig gebruik van grondstoffen, apparatuur, tijd en energie. Denk hierbij aan efficiënt gebruik van ingrediënten om voedselverspilling te minimaliseren of regelmatig onderhoud van keukenapparatuur om energieverbruik te beperken. De gespecialiseerd kok controleert en analyseert productieprocessen, herkent aandachtspunten en draagt suggesties aan voor nieuwe werkmethoden die de efficiëntie en duurzaamheid moeten verbeteren. Vervolgens informeert die collega's en voert de nieuwe werkmethoden ze waar mogelijk uit.

Resultaat

Productieprocessen zijn geanalyseerd en suggesties voor nieuwe werkmethoden ter verbetering van efficiëntie en duurzaamheid zijn aangedragen en waar mogelijk uitgevoerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Is alert op kansen/mogelijkheden om de efficiëntie en duurzaamheid te verbeteren, zonder de service te beperken;
- Draagt proactief verbeteringen aan;
- Komt met realistische, haalbare voorstellen;
- Toont financieel bewustzijn.

De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Vakdeskundigheid toepassen, Bedrijfsmatig handelen

P6 Leidinggevende keuken

Mbo-niveau

4

Typering van het beroep

De leidinggevende keuken werkt in een (open) keuken van horecabedrijven gericht op hoogwaardige maaltijden die afgestemd zijn op specifieke gastwensen en waar de gast wat langer verblijft voor een optimale beleving. De werkomgeving kenmerkt zich door piektijden, efficiëntie en teamwork. De leidinggevende keuken heeft een coördinerende en leidinggevende rol in de keuken, maar voert daarnaast ook uitvoerende werkzaamheden uit, zoals het bereiden van maaltijden of het beheren van de voorraad. De leidinggevende keuken richt zich voornamelijk op het aansturen en bewaken van het proces in de keuken en het verbeteren hiervan. Dit vraagt naast een passie voor voedselbereiding ook om leidinggevende en organisatorische capaciteiten voor het maken en bewaken van diverse plannen, calculaties, begrotingen en budgetten, het verdelen van werk en het aansturen van medewerkers op de werkvloer. De verschillende complexe taken voert de leidinggevende keuken naast elkaar uit, waarbij die overzicht houdt over het geheel en begrijpt hoe de verschillende factoren elkaar beïnvloeden. De leidinggevende keuken kan kostenbewust handelen, vertoont commercieel gedrag en beschikt over sterke communicatieve vaardigheden om instructies duidelijk over te kunnen brengen. Verder zijn voor het werk van de leidinggevende keuken een initiërende, commerciële, operationele beroepshouding en persoonlijke effectiviteit nodig.

Beroepsvereisten

Nee

P6-K1 Geeft leiding aan medewerkers

Complexiteit

De leidinggevende keuken geeft leiding aan een groep mensen, waarvan elk individu een eigen werkopvatting, interesse, motivatie, capaciteit en betrokkenheid heeft. Omdat die te maken kan krijgen met diverse situaties en afwijkingen van gangbare procedures moet de leidinggevende keuken proactief en oplossingsgericht te werk gaan, meerdere processen op elkaar afstemmen en tegelijkertijd zorgen voor de benodigde randvoorwaarden voor de uitvoering van het werk. De leidinggevende keuken kan, gelet op het voorgaande, dan ook niet volstaan met routinematige en standaardprocedures en moet voor elke situatie naar een passende oplossing zoeken. De leidinggevende keuken heeft brede kennis en vaardigheden nodig om leiding te geven en kan deze kennis toepassen in beroepstaken die tactisch en operationeel van aard zijn. Daarnaast vraagt het werken binnen een steeds internationalere omgeving enige beheersing van de Engelse taal.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De leidinggevende keuken vervult een aansturende, informerende, bewakende, adviserende, coachende en faciliterende rol. De leidinggevende keuken is eindverantwoordelijk voor de werkzaamheden binnen de afdeling, vestiging, het team of het onderdeel van het bedrijf en zelf verantwoordelijk voor verrichte werkzaamheden, resultaten ervan en de kwaliteit van beide. Bij de uitvoering van diens werkzaamheden vervult de leidinggevende keuken een voorbeeldfunctie naar medewerkers toe en legt verantwoording over de uitvoering van diens werkzaamheden af bij de ondernemer/manager.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- heeft kennis van planningsmethoden
- heeft brede kennis van employability
- heeft brede kennis van functieprofielen
- kan korte, eenvoudige dagelijkse gesprekken met collega's voeren in het Engels
- heeft brede kennis van arbeidsvoorwaarden
- heeft brede kennis van conflicthantering
- heeft brede kennis van personeelsgesprekken
- heeft brede kennis van werving- en selectie instrumenten
- heeft brede kennis van ziekteverzuimbeleid
- heeft brede kennis van arbeidsovereenkomsten van de (lerende) medewerker
- heeft kennis van de cao van de branche
- kan planningsvaardigheden toepassen
- kan computerprogramma's gebruiken om werkroosters te maken
- kan diverse gesprekstechnieken hanteren

P6-K1 Geeft leiding aan medewerkers

- kan coachingsvaardigheden toepassen
- kan een agenda voor de vergadering opstellen
- kan inwerkprocedures toepassen
- kan personeelsbeleid en -instrumenten inzetten
- kan sociale vaardigheden toepassen
- kan verschillende leiderschapsstijlen hanteren

P6-K1-W1 Plant en verdeelt werkzaamheden

Omschrijving

De leidinggevende keuken maakt een planning voor de inzet van de medewerkers en een werkrooster en houdt hierbij rekening met de capaciteit en kwaliteiten van de medewerkers. De leidinggevende keuken kent taken, verantwoordelijkheden en bevoegdheden toe aan medewerkers. De leidinggevende keuken past de planning aan als er verbeterpunten of problemen zijn en houdt hierbij rekening met relevante richtlijnen, bedrijfsvoorschriften en wettelijke voorschriften. De leidinggevende keuken stemt het plan indien nodig af met de manager/ondernemer.

Resultaat

Werkzaamheden zijn zo optimaal mogelijk gepland en verdeeld.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Wijst de activiteit toe aan de medewerker die daar het meest geschikt voor is;
- Stelt de juiste prioriteiten in werkzaamheden en de volgorde daarvan;
- Stelt realistische en haalbare planningen op waarin rekening is gehouden met pieken en dalen en mogelijke afwijkingen in de uitvoering;
- Houdt bij het verdelen van werkzaamheden rekening met de bedrijfsrichtlijnen, cao-bepalingen, Arbowet en overige wettelijke bepalingen.

De onderliggende competenties zijn: Plannen en organiseren, Instructies en procedures opvolgen

P6-K1-W2 Stuurt medewerkers aan

Omschrijving

De leidinggevende keuken delegeert werkzaamheden aan (lerende) medewerkers en geeft hen hierbij de benodigde opdrachten en instructies over de te verrichten taken, prioriteiten en te behalen resultaten. De leidinggevende keuken introduceert, informeert, motiveert, stimuleert, controleert en geeft feedback aan (lerende) medewerkers met betrekking tot hun werk, handelen, processen en procedures binnen de organisatie en het gewenste kwaliteitsniveau. De leidinggevende keuken stuurt daarbij aan op het behalen van persoonlijke en teamdoelstellingen en stimuleert (lerende) medewerkers om zelf problemen op te lossen of alternatieven uit te proberen, geeft adviezen bij mogelijke problemen en/of stagnatie in de werkzaamheden. De leidinggevende keuken besteedt aandacht aan het bevorderen van een goede verstandhouding tussen collega's onderling en ziet erop toe dat er op de werkvloer wordt gewerkt volgens relevante wetgeving.

Resultaat

Iedere (lerende) medewerker heeft begeleiding ontvangen, de samenwerking in het team is goed, persoonlijke en teamdoelstellingen worden nagestreefd en resultaten zijn behaald.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Geeft (lerende) medewerkers op overtuigende wijze duidelijke aanwijzingen, instructies en/of opdrachten;
- Geeft (lerende) medewerkers heldere, onderbouwde en constructieve feedback over diens functioneren;
- Motiveert (lerende) medewerkers actief om diens best te doen, doelen te bereiken, uitdagingen aan te gaan en eigen ideeën en opvattingen in te brengen;
- Bewaakt nauwgezet de kwaliteit van werkzaamheden en productiviteit aan de hand van de gestelde eisen en planning;
- Signaleert tijdig aandachtpunten voor de uitvoering van werkzaamheden;
- Analyseert de situatie en het aandachtspunt zorgvuldig en komt met een passende oplossing.

P6-K1-W2 Stuurt medewerkers aan

De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Begeleiden, Samenwerken en overleggen, Analyseren

P6-K1-W3 Voert gesprekken en overleg met medewerkers

Omschrijving

De leidinggevende keuken bereidt zich voor op een personeelsgesprek door zich te verdiepen in de betreffende (lerende) medewerker. De leidinggevende keuken stemt tijdens het gesprek diens manier van communiceren af op de betreffende (lerende) medewerker en hanteert daarbij gesprekstechnieken die passen bij het type gesprek. Ook voert de leidinggevende keuken werkoverleg met (lerende) medewerkers in diens team en informeert medewerkers hierin over het beleid van de gehele organisatie. De leidinggevende keuken bespreekt veranderingen in het werk, actuele zaken, evaluaties van werkzaamheden en knelpunten. Daarnaast bespreekt de leidinggevende keuken zaken die het functioneren en de harmonie in het team beïnvloeden en legt afspraken vast.

Resultaat

Overleg en gesprekken met (lerende) medewerkers zijn gevoerd en afspraken zijn vastgelegd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Communiceert helder en in voor medewerkers begrijpelijke taal;
- Luistert actief en met aandacht naar (lerende) medewerkers;
- Handelt onbevooroordeeld in gesprekken met (lerende) medewerkers;
- Maakt duidelijke afspraken met de (lerende) medewerker en/of het team tijdens het gesprek;
- Legt gemaakte afspraken op afgesproken wijze vast;
- Neemt bedrijfsprocedures en wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het personeelsbeleid in acht.

De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Begeleiden, Ethisch en integer handelen, Instructies en procedures opvolgen, Samenwerken en overleggen

P6-K2 Beheert en optimaliseert keukenprocessen

Complexiteit

De leidinggevende keuken stemt een veelheid van processen op elkaar af en zorgt daarnaast tegelijkertijd voor de benodigde randvoorwaarden voor de uitvoering van het werk. Tevens moet de leidinggevende keuken de kwaliteit van de dienstverlening voortdurend onder de loep nemen en deze waar nodig verbeteren en vernieuwen. De leidinggevende keuken kan, gelet op het voorgaande, dan ook niet volstaan met routinematige en standaardprocedures en zal voor elke situatie naar een passende oplossing moeten zoeken en die op een zodanige manier toepassen dat de voortgang van de bedrijfsuitvoering en de na te streven beleidsdoelen niet in gevaar komen. De leidinggevende keuken heeft brede kennis en vaardigheden nodig op het gebied van het productassortiment en de bedrijfsvoering in de keuken en kan deze kennis toepassen in beroepstaken die tactisch en operationeel van aard zijn.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De Leidinggevende keuken kok vervult een uitvoerende, informerende, adviserende en faciliterende rol. De Leidinggevende keuken werkt veelal samen met een relatief grote groep mensen, die elk een eigen werkopvatting, interesse, motivatie, capaciteit en betrokkenheid heeft. De Leidinggevende keuken is eindverantwoordelijk voor de bedrijfsuitvoering in de keuken en derhalve verantwoordelijk voor het imago van het bedrijf, maar ook voor de tevredenheid van gasten, gerealiseerde bedrijfsdoelen en voor een goede werksfeer tussen medewerkers in de keuken. Daarnaast is de Leidinggevende keuken verantwoordelijk voor de veiligheid en hygiëne in de keuken waarbij de wettelijke regels en bedrijfsvoorschriften worden nageleefd. De Leidinggevende keuken legt verantwoording af aan de ondernemer/manager.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- heeft kennis van eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze van producten en ingrediënten
- kan menuraamwerken opstellen
- kan rapportagevaardigheden toepassen
- heeft brede kennis van kenmerken van een operationeel plan
- heeft brede kennis van financiële doelstellingen
- heeft brede kennis van het ondernemingsplan/bedrijfsdoelstellingen
- heeft brede kennis van assortimentsgroepen
- heeft brede kennis van smaakkenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur van gerechten
- heeft brede kennis van trends en ontwikkelingen op het gebied gerechtbereidingen
- heeft brede kennis van (logistieke) processen in de keuken
- heeft brede kennis van financiële termen, zoals omzet, verschillende soorten kosten, winst, bruto- en nettomarge
- kan een swot-analyse opstellen
- kan verwachte kosten en omzetten berekenen
- kan kwaliteitseisen toepassen
- heeft kennis van financiële stromen
- heeft brede kennis van ontwikkelingen en trends in de maatschappij, in de branche en in de omgeving van het bedrijf
- kan een kosten-batenanalyse maken
- kan financiële overzichten interpreteren
- kan marketingstrategieën inzetten

P6-K2-W1 Maakt een operationeel plan

Omschrijving

De leidinggevende keuken signaleert trends en ontwikkelingen in maatschappij, branche en omgeving en gaat na welke gevolgen deze hebben voor de bedrijfsvoering van de keuken. De leidinggevende keuken brengt vervolgens de doelstellingen voor het team, de afdeling of het bedrijf in kaart, beschrijft welke taken daarvoor moeten worden uitgevoerd, maakt een inschatting van de benodigde mensen, materialen en middelen en verwerkt dit in een operationeel plan. Hierbij besteedt de leidinggevende keuken in het plan ook aandacht aan werkwijzen en werkmethoden voor bijvoorbeeld voorraadbeheer, kwaliteitscontroles en de keuken- en bereidingsprocessen. De leidinggevende keuken stemt het operationeel plan af met de ondernemer/manager.

P6-K2-W1 Maakt een operationeel plan

Resultaat

Er is een onderbouwd, afgestemd operationeel plan voor het team, de afdeling en/of het bedrijf gemaakt.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Schat kansen en risico's reëel in en vertaalt deze in realistische doelen en uitvoerbare activiteiten;
- Maakt een realistische inschatting van de benodigde mensen, materialen, middelen en kosten;
- Bepaalt efficiënt de juiste prioriteiten in activiteiten voor het behalen van operationele doelen;
- Stemt activiteiten zodanig op elkaar af dat deze uitvoerbaar en haalbaar zijn;
- Stemt tijdig en volgens bedrijfsrichtlijnen met de ondernemer of de manager af over eventuele aanpassingen;
- Schrijft een volledig, nauwkeurig en logisch gestructureerd operationeel plan.

De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Samenwerken en overleggen, Formuleren en rapporteren, Plannen en organiseren, Ondernemend en commercieel handelen

P6-K2-W2 Begroot en bewaakt keukenfinanciën

Omschrijving

De leidinggevende keuken maakt financiële analyses van de omzet op basis van relevante informatie en legt deze vast in een rapportage. De leidinggevende keuken voert kostenberekeningen uit van activiteiten van de afdeling en plannen voor de toekomst en maakt op basis daarvan een begroting. De leidinggevende keuken legt de omzetanalyse en de begroting voor aan de eindverantwoordelijke/ondernemer. Om de kosten te bewaken vergelijkt de leidinggevende keuken toegestane kosten met werkelijk gemaakte kosten van de afdeling/activiteit, verklaart eventuele verschillen, beschrijft maatregelen om kosten te besparen c.q. opbrengsten te verhogen. De leidinggevende keuken verantwoordt financiën door ze administratief vast te leggen en te rapporteren.

Resultaat

De keukenfinanciën zijn begroot, bewaakt, verantwoord en gerapporteerd en maatregelen voor kostenbesparing zijn voorgesteld en afgestemd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Verwerkt en registreert alle benodigde gegevens accuraat;
- Controleert en analyseert grondig relevante financiële gegevens en resultaten;
- Trekt logische conclusies en verwerkt deze in een volledige en overzichtelijke financiële rapportage;
- Toont financieel bewustzijn;
- Maakt realistische kostenberekeningen en begrotingsvoorstellen;
- Bespreekt de financiële resultaten tijdig met het management;
- Stelt tijdig realistische en economisch aantrekkelijke financiële maatregelen voor.

De onderliggende competenties zijn: Analyseren, Bedrijfsmatig handelen, Formuleren en rapporteren

P6-K2-W3 Stuurt aan op verbetering van het proces in de keuken

Omschrijving

De leidinggevende keuken analyseert de processen in de keuken, signaleert aandachtspunten en brengt deze in kaart. Denk hierbij aan de routing in de keuken, het inkoopproces, kwaliteitscontroles of communicatie met de bediening. De leidinggevende keuken draagt ideeën en suggesties voor vernieuwing of verbetering van het proces in de keuken aan en bespreekt deze met de eindverantwoordelijke/ondernemer. De leidinggevende werkt de besproken voorstellen uit in een plan van aanpak. De leidinggevende introduceert het plan van aanpak bij de keukenmedewerkers en zorgt ervoor dat één of meerdere voorstellen worden uitgevoerd. De leidinggevende keuken ziet erop toe dat de afgesproken verbeteringen worden nageleefd en vastgelegd.

Resultaat

Het proces in de keuken is vernieuwd of verbeterd en aangepast.

P6-K2-W3 Stuurt aan op verbetering van het proces in de keuken

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Komt met creatieve, vernieuwende ideeën;
- Maakt een gestructureerd plan van aanpak en brengt hierin prioriteiten aan;
- Kiest voor een haalbare vernieuwingen/verbeteringen die voldoen aan gestelde kwaliteitseisen;
- Overlegt tijdig met betrokkenen over het plan van aanpak voor de vernieuwing/verbetering;
- Geeft duidelijke instructie(s) en aanwijzingen om de vernieuwing/verbetering door te voeren;
- Legt vernieuwde of verbeterde ideeën en suggesties volgens voorgeschreven procedures vast.

De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Formuleren en rapporteren, Creëren en innoveren, Kwaliteit leveren, Instructies en procedures opvolgen

P6-K2-W4 Voert menu-engineering uit

Omschrijving

De leidinggevende keuken voert berekeningen uit met betrekking tot foodcost, verkoopprijzen van gerechten en financiële doelstellingen van het bedrijf. De leidinggevende keuken analyseert beschikbare informatie (gegevens over de populariteit van gerechten, menu's en berekeningen) en bepaalt welke gerechten en menugangen op de kaart het beste aansluiten op de wensen van de gasten en bijdragen aan de financiële doelstellingen van het bedrijf. De leidinggevende keuken doet indien nodig een voorstel voor wijzigingen van de menukaart en suggesties voor menu's en gerechten die op de kaart kunnen worden opgenomen.

Resultaat

Gerechten zijn beoordeeld in de mate waarin deze aansluiten op de wensen van de gasten en bijdragen aan de financiële doelstellingen van het bedrijf. Indien nodig is een voorstel gedaan voor wijziging van de menukaart.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Weegt voor- en nadelen goed tegen elkaar af bij diens voorstellen voor gerechten op de menukaart;
- Maakt onderbouwde keuzes bij diens voorstellen voor gerechten op de menukaart;
- Toont financieel bewustzijn bij diens voorstellen voor gerechten op de menukaart;
- Doet voorstellen voor gerechten en menugangen op de kaart, die bijdragen aan financiële doelstellingen van het bedrijf.

De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Analyseren, Ondernemend en commercieel handelen, Bedrijfsmatig handelen

P7 Manager foodservice

Mbo-niveau

4

Typering van het beroep

De manager foodservice werkt in horecabedrijven waarbij de verblijfsduur van de gast relatief kort is, waar gasten verwachten dat de service correct en snel is en waar de medewerkers contact hebben met de gast en tegelijkertijd bestellingen geheel of gedeeltelijk klaarmaken, samenstellen of verzamelen. Voorbeelden hiervan zijn buffetrestaurants, bedrijfsrestaurants, cafetaria's, cateringbedrijven, fastfoodrestaurants, lunchrooms, dark kitchens en pannenkoekenrestaurants. De focus ligt op systeemgastronomie, waarbij de meeste processen gestandaardiseerd, geautomatiseerd en data-gedreven zijn. De manager foodservice heeft een coördinerende en leidinggevende rol, is verantwoordelijk voor de uitvoering van alle werkzaamheden in de keuken en in de omgeving waar gasten verblijven en overziet alle processen in het bedrijf. De verschillende complexe taken voert de manager foodservice naast elkaar uit, waarbij die overzicht houdt over het geheel en begrijpt hoe de verschillende factoren elkaar beïnvloeden. De manager foodservice treedt in diverse situaties, vanwege het vaak onverwachtse karakter ervan, snel, daadkrachtig, flexibel en creatief op. Daarnaast beschikt de manager foodservice over sterke communicatieve vaardigheden om instructies duidelijk over te kunnen brengen. Verder zijn voor het werk van de manager foodservice een initiërende, commerciële, operationele beroepshouding en persoonlijke effectiviteit nodig.

Beroepsvereisten

Nee

P7-K1 Geeft leiding aan medewerkers

Complexiteit

De manager foodservice geeft leiding aan een groep mensen, waarvan elk individu een eigen werkopvatting, interesse, motivatie, capaciteit en betrokkenheid heeft. Omdat die te maken kan krijgen met diverse situaties en afwijkingen van gangbare procedures moet de manager foodservice proactief en oplossingsgericht te werk gaan en meerdere processen op elkaar afstemmen. De manager foodservice kan dan ook niet volstaan met routinematige en standaardprocedures en moet voor elke situatie naar een passende oplossing zoeken. Een wisselende samenstelling van het team en de afstemming tussen verschillende disciplines (keuken, verkoop) kunnen het werk complex maken. Een goede samenwerking is cruciaal om de gast goed te kunnen bedienen en klanttevredenheid te behouden. De manager foodservice heeft brede kennis en vaardigheden nodig om leiding te geven en kan deze kennis toepassen in beroepstaken die tactisch en operationeel van aard zijn. Daarnaast vraagt het werken binnen een steeds internationalere omgeving enige beheersing van de Engelse taal.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De manager foodservice vervult een aansturende, informerende, adviserende, coachende en faciliterende rol. De manager foodservice is eindverantwoordelijk voor de werkzaamheden binnen de afdeling, de vestiging, het team of het onderdeel van het bedrijf en zelf verantwoordelijk voor verrichtte werkzaamheden, resultaten ervan en de kwaliteit van beide. Bij de uitvoering van diens werkzaamheden vervult de manager foodservice een voorbeeldfunctie naar medewerkers toe en legt die verantwoording af bij de ondernemer of een andere eindverantwoordelijke.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- heeft kennis van planningsmethoden
- heeft brede kennis van employability
- heeft brede kennis van functieprofielen
- heeft kennis van arbeidsovereenkomsten van de (lerende) medewerker
- heeft kennis van het aannamebeleid van de organisatie
- heeft kennis van het beëindigen van een arbeidscontract
- kan korte, eenvoudige dagelijkse gesprekken met collega's voeren in het Engels
- heeft brede kennis van arbeidsvoorwaarden
- heeft brede kennis van conflicthantering
- heeft brede kennis van personeelsgesprekken
- heeft brede kennis van werving- en selectie instrumenten
- heeft brede kennis van ziekteverzuimbeleid

P7-K1 Geeft leiding aan medewerkers

- heeft kennis van de cao van de branche
- kan planningsvaardigheden toepassen
- kan computerprogramma's gebruiken om werkroosters te maken
- kan diverse gesprekstechnieken hanteren
- kan coachingsvaardigheden toepassen
- kan een agenda voor de vergadering opstellen
- kan inwerkprocedures toepassen
- kan personeelsbeleid en -instrumenten inzetten
- kan sociale vaardigheden toepassen
- kan verschillende leiderschapsstijlen hanteren

P7-K1-W1 Plant en verdeelt werkzaamheden

Omschrijving

De manager foodservice maakt een planning voor de inzet van de medewerkers en een werkrooster en houdt hierbij rekening met de capaciteit en kwaliteiten van de medewerkers. De manager foodservice kent taken, verantwoordelijkheden en bevoegdheden toe aan medewerkers. De manager foodservice past de planning aan als er verbeterpunten of problemen zijn en houdt hierbij rekening met relevante richtlijnen, bedrijfsvoorschriften en wettelijke voorschriften. De manager foodservice stemt het plan indien nodig af met de eindverantwoordelijke.

Resultaat

Werkzaamheden zijn zo optimaal mogelijk gepland en verdeeld.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Wijst de activiteit toe aan de medewerker die daar het meest geschikt voor is;
- Stelt de juiste prioriteiten in werkzaamheden en de volgorde daarvan;
- Stelt realistische en haalbare planningen op waarin rekening is gehouden met pieken en dalen en mogelijke afwijkingen in de uitvoering;
- Houdt bij het verdelen van werkzaamheden rekening met de bedrijfsrichtlijnen, cao-bepalingen, Arbowet en overige wettelijke bepalingen.

De onderliggende competenties zijn: Plannen en organiseren, Instructies en procedures opvolgen

P7-K1-W2 Stuurt medewerkers aan

Omschrijving

De manager foodservice delegeert werkzaamheden aan (lerende) medewerkers en geeft hen hierbij de nodige opdrachten en instructies over de te verrichten taken, prioriteiten en te behalen resultaten. De manager foodservice introduceert, informeert, motiveert, stimuleert, controleert en geeft feedback aan (lerende) medewerkers met betrekking tot hun werk, handelen, processen en procedures binnen de organisatie en het gewenste kwaliteitsniveau. De manager foodservice stuurt daarbij aan op het behalen van persoonlijke en teamdoelstellingen en stimuleert (lerende) medewerkers om zelf problemen op te lossen of alternatieven uit te proberen, geeft adviezen bij mogelijke problemen en/of stagnatie in de werkzaamheden. De manager foodservice besteedt aandacht aan het bevorderen van een goede verstandhouding tussen (lerende) medewerkers en tussen leidinggevende en (lerende) medewerkers onderling. Indien nodig treedt de manager foodservice op als bemiddelaar bij conflicten en ziet die erop toe dat er op de werkvloer wordt gewerkt volgens relevante wetgeving.

Resultaat

Iedere medewerker heeft begeleiding ontvangen, de samenwerking in het team is goed, persoonlijke en teamdoelstellingen worden nagestreefd en resultaten zijn behaald.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Geeft (lerende) medewerkers op overtuigende wijze duidelijke aanwijzingen, instructies en/of opdrachten;
- Geeft (lerende) medewerkers heldere, onderbouwde en constructieve feedback over diens functioneren;
- Motiveert (lerende) medewerkers actief om diens best te doen, doelen te bereiken, uitdagingen aan te gaan en

P7-K1-W2 Stuurt medewerkers aan
eigen ideeën en opvattingen in te brengen; - Bewaakt nauwgezet de kwaliteit van werkzaamheden en productiviteit aan de hand van de gestelde eisen en planning; - Signaleert tijdig aandachtspunten in de uitvoering van werkzaamheden; - Analyseert de situatie en het aandachtspunt zorgvuldig en komt met een passende oplossing. De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Begeleiden, Samenwerken en overleggen, Analyseren

P7-K1-W3 Voert gesprekken en overleg met medewerkers
Omschrijving
De manager foodservice bereidt zich voor op het personeelsgesprek door zich te verdiepen in de betreffende (lerende) medewerker. De manager foodservice stemt tijdens het gesprek diens manier van communiceren aan op de betreffende (lerende) medewerker en hanteert daarbij gesprekstechnieken die passen bij het type gesprek. Ook voert de manager foodservice werkoverleg met (lerende) medewerkers in diens team en informeert medewerkers hierin over het beleid van de gehele organisatie. De manager foodservice bespreekt veranderingen in het werk, actuele zaken, evaluaties van werkzaamheden en knelpunten. Daarnaast bespreekt de manager foodservice zaken die het functioneren en de harmonie in het team beïnvloeden en legt afspraken vast.
Resultaat
Overleg en gesprekken met medewerkers zijn gevoerd en afspraken zijn vastgelegd.
Gedrag
De beginnend beroepsbeoefenaar: - Communiceert helder en in voor medewerkers begrijpelijke taal; - Luistert actief en met aandacht naar (lerende) medewerkers; - Handelt onbevooroordeeld in gesprekken met (lerende) medewerkers; - Maakt duidelijke afspraken met de (lerende) medewerker en/of het team tijdens het gesprek; - Legt gemaakte afspraken op afgesproken wijze vast; - Neemt bedrijfsprocedures en wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het personeelsbeleid in acht. De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Begeleiden, Ethisch en integer handelen, Instructies en procedures opvolgen

P7-K2 Voert beheers- en bedrijfsvoeringstaken uit

Complexiteit

De manager foodservice stemt meerdere beheers- en bedrijfsvoeringsprocessen op elkaar af en zorgt tegelijkertijd voor de benodigde randvoorwaarden voor de uitvoering van het werk. Tevens moet de manager foodservice voortdurend alert zijn op de kwaliteit van de dienstverlening en deze waar nodig verbeteren op basis van beschikbare data. De manager foodservice kan, gelet op het voorgaande, dan ook niet volstaan met routinematige en standaardprocedures en moet voor elke situatie naar een passende oplossing zoeken en die op een zodanige manier toepassen dat de voortgang van de bedrijfsuitvoering en de na te streven beleidsdoelen niet in gevaar komen. De manager foodservice heeft brede kennis en vaardigheden nodig om beheers- en bedrijfsvoeringstaken uit te voeren en kan deze kennis toepassen in beroepstaken die tactisch en operationeel van aard zijn.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De manager foodservice vervult een coördinerende, informerende, bewakende en faciliterende rol. De manager foodservice is als eindverantwoordelijke voor de werkzaamheden binnen de vestiging, het team of het onderdeel van het bedrijf zelf verantwoordelijk voor de verrichtte werkzaamheden, de resultaten ervan en de kwaliteit van beide. De manager foodservice legt verantwoording af aan de ondernemer of een andere eindverantwoordelijke.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- kan rapportagevaardigheden toepassen
- heeft brede kennis van kenmerken van een operationeel plan
- heeft brede kennis van financiële doelstellingen
- kan een swot-analyse opstellen
- kan kwaliteitseisen toepassen
- heeft kennis van financiële stromen
- heeft kennis van het ondernemingsplan/bedrijfsdoelstellingen
- heeft brede kennis van marketinginstrumenten
- heeft brede kennis van ontwikkelingen en trends in de maatschappij, in de branche en in de omgeving van het bedrijf
- heeft brede kennis van operationele processen zoals voorraadbeheer, verkoop, bereiding en distributie
- heeft brede kennis van financiële termen zoals omzet, verschillende soorten kosten, winst, bruto- en nettomarge
- kan een kosten-batenanalyse maken
- kan financiële overzichten interpreteren
- kan marketingstrategieën inzetten
- kan berekeningen uitvoeren die nodig zijn voor beheerstaken, zoals verwachte kosten en omzetten
- kan gegevens uit overzichten en systemen filteren

P7-K2-W1 Maakt een operationeel plan

Omschrijving

De manager foodservice signaleert trends en ontwikkelingen in maatschappij, branche en omgeving en gaat na welke gevolgen deze hebben voor de bedrijfsvoering van de keuken en verkoop. De manager foodservice brengt vervolgens de doelstellingen voor het team, de afdeling of het bedrijf in kaart, beschrijft welke taken daarvoor moeten worden uitgevoerd, maakt een inschatting van de benodigde mensen, materialen en middelen en verwerkt dit in een operationeel plan. Hierbij besteedt de manager foodservice in het plan ook aandacht aan werkwijzen en werkmethoden voor bijvoorbeeld voorraadbeheer, kwaliteitscontroles en de keuken- en bereidingsprocessen. De manager foodservice stemt het operationeel plan af met de ondernemer/eindverantwoordelijke.

Resultaat

Er is een onderbouwd, afgestemd operationeel plan voor het team, de afdeling en/of het bedrijf gemaakt.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Schat kansen en bedreigingen reëel in en vertaalt deze naar realistische doelen en uitvoerbare activiteiten;
- Maakt een realistische inschatting van de personele behoefte;
- Bepaalt de juiste prioriteiten in de activiteiten voor het behalen van de operationele doelen;
- Stemt de activiteiten zodanig op elkaar af dat deze uitvoerbaar en haalbaar zijn;
- Stemt tijdig en volgens bedrijfsrichtlijnen met de ondernemer of het management af over eventuele aanpassingen

P7-K2-W1 Maakt een operationeel plan

van het operationeel plan;
- Schrijft een volledig, nauwkeurig en logisch gestructureerd operationeel plan.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Formuleren en rapporteren, Plannen en organiseren, Ondernemend en commercieel handelen, Bedrijfsmatig handelen

P7-K2-W2 Begroot financiën en bewaakt budgetten

Omschrijving

De manager foodservice maakt financiële analyses van de omzet op basis van relevante informatie. De manager foodservice rapporteert de uitkomst van de analyses aan het management en doet voorstellen voor (het aanpassen van) budgetten voor onder andere de aanschaf en/of vervanging van apparatuur, materiaal, inventaris en inrichting. De manager foodservice vraagt offertes aan bij verschillende leveranciers, beoordeelt ontvangen offertes en daarbij behorende leveringscondities op prijs- kwaliteitsverhouding en adviseert op basis hiervan de ondernemer/ eindverantwoordelijke over de te selecteren leveranciers. De manager foodservice voert kostenberekeningen uit van foodserviceproducten en komt op basis hiervan met voorstellen voor het handhaven of aanpassen van de verkoopprijzen. Om de budgetten te bewaken vergelijkt de manager foodservice de toegestane kosten met de werkelijk gemaakte kosten, verklaart die eventuele verschillen, doet die een voorstel om kosten te besparen en bespreekt die dit met de eindverantwoordelijke/ondernemer en spreekt indien nodig mensen aan op afwijkingen. De manager foodservice levert gegevens aan voor de financiële administratie en houdt zicht op deze zaken door regelmatig te controleren op basis van overzichten en rapportages.

Resultaat

De financiën en budgetten zijn begroot, bewaakt, gerapporteerd en verantwoord en maatregelen voor kostenbesparing zijn voorgesteld en afgestemd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Verwerkt en registreert alle benodigde gegevens accuraat;
- Controleert en analyseert grondig relevante financiële gegevens, offertes en resultaten;
- Trekt logische conclusies en verwerkt deze in een volledige en overzichtelijke financiële rapportage;
- Toont financieel bewustzijn;
- Maakt realistische kostenberekeningen en voorstellen voor budget en verkoopprijzen;
- Bespreekt de financiële resultaten tijdig met het management;
- Stelt tijdig realistische en economisch aantrekkelijke financiële maatregelen voor.

De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Analyseren, Instructies en procedures opvolgen, Bedrijfsmatig handelen

P7-K2-W3 Voert dag-administratie uit

Omschrijving

De manager foodservice registreert de gegevens ten behoeve van dagrapportages, kassadministratie, loonadministratie en voorraadadministratie. De manager foodservice registreert met behulp van de daarvoor bestemde apparatuur relevante bedrijfsgegevens, zoals behaalde omzetten, gewerkte uren van medewerkers per dienst en/of per dag, personeelsverbruik, verspillijsten, verloven, ziekteverzuim en personeelsbezetting.

Resultaat

Gegevens ten behoeve van de dag-administratie zijn geregistreerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Verwerkt diverse bedrijfsgegevens nauwkeurig en volledig met behulp van beschikbare (ict-)systemen;
- Verwerkt de bedrijfsgegevens volgens relevante bedrijfsvoorschriften en wettelijke richtlijnen.

De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Instructies en procedures opvolgen

P7-K2-W4 Stuurt bij op basis van data
Omschrijving
De manager foodservice verzamelt informatie uit werkoverleggen en analyseert operationele data zoals personeels- en voorraadcijfers en financiële kengetallen. De manager foodservice verwerkt de verzamelde informatie en geanalyseerde data in periodieke rapportages, koppelt deze terug naar de manager/ondernemer en bespreekt verbeterpunten of problemen. Op basis van deze informatie maakt de manager foodservice keuzes en doet voorstellen voor de (toekomstige) operationele aansturing van de vestiging of het bedrijf. Zo doet de manager foodservice voorstellen voor verandering van de minimale en maximale standaardvoorraad, stelt die bestelhoeveelheden vast en communiceert die hierover met de medewerkers. Ook doet de manager foodservice op basis van data-analyse voorstellen voor verandering van de personeelsbezetting en verkoop- en promotieactiviteiten.
Resultaat
Afgestemde periodieke rapportages en voorstellen voor de (toekomstige) operationele aansturing van de vestiging of het bedrijf op basis van data-analyse.
Gedrag
De beginnend beroepsbeoefenaar: - Analyseert de beschikbare gegevens grondig; - Trekt zorgvuldig relevante conclusies; - Stelt op basis van data-analyse nauwkeurige en volledige rapportages op; - Bespreekt relevante informatie tijdig met het management; - Adviseert het management vakdeskundig over te nemen beslissingen; - Maakt op basis van data-analyses weloverwogen keuzes bij het aansturen van het operationele proces. De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Samenwerken en overleggen, Formuleren en rapporteren, Analyseren