



Staat achter de  
Nederlandse horeca

---

# Beroepscompetentieprofiel

## Chef de partie

---

Vastgesteld door het bestuur van de  
Stichting Vakbekwaamheid Horeca (SVH)  
op 18 september 2013



Staat achter de  
Nederlandse horeca

## Inhoudsopgave

Colofon .....	4
Brondocumenten .....	4
<b>1 Algemene informatie over het beroep.....</b>	<b>5</b>
1.1 Mogelijke functiebenamingen .....	5
1.2 Beschrijving van het beroep.....	5
1.3 Loopbaanperspectief .....	9
1.4 Trends en innovaties .....	11
<b>2 Overzicht van kerntaken en werkprocessen in het beroep .....</b>	<b>12</b>
<b>3 Beschrijving van de kerntaken .....</b>	<b>14</b>
3.1 Kerntaak 1 Geeft leiding aan de werkuitvoering in de partie.....	14
3.2 Kerntaak 2 Bereidt gerechten en producten in de koude en warme keuken .....	18
3.3 Kerntaak 3 Bereidt gerechten en producten in de patisseriekeuken .....	21
3.4 Kerntaak 4 Voert keuken ondersteunende werkzaamheden uit in de partie .....	25
3.5 Kerntaak 5 Begeleidt lerende medewerker(s) op de werkplek .....	31

*Er bestaat in het Nederlands een dilemma als het gaat over het gebruik van woorden die als mannelijk en vrouwelijk geïnterpreteerd kunnen worden. We zouden consequent kunnen werken met 'hij/zij' en 'zijn/haar', maar dat geeft een gedwongenheid die wij stilistisch niet verantwoord vinden. De personen die in dit stuk de handelingen verrichten of beschreven worden, kunnen in onze optiek net zo goed mannen zijn als vrouwen.*

## Colofon

Ontwikkeld door	SVH
In opdracht van	Sociale Partners van de bedrijfstak horeca
Verantwoording	Vastgesteld door: SVH Op: 18 september 2013 Te: Zoetermeer

## Brondocumenten

- Beroepscompetentieprofiel Chef de partie, 2009
- Informatie uit de expertmeeting, 24 mei 2013
- Trend & cijfers, Kenwerk 2012

# 1 Algemene informatie over het beroep

In dit hoofdstuk wordt het beroep nader omschreven.

## 1.1 Mogelijke functiebenamingen

- Chef de partie
- (sub)afdelingshoofd
- Hoofd keukenafdeling

## 1.2 Beschrijving van het beroep

<p>Werkomgeving</p>	<p>De Chef de partie is een functie binnen het beroep van kok. Deze functie komt voor in middelgrote of grote keukens waar de werkzaamheden in parties worden uitgevoerd. Het kunnen keukens zijn in hotel/restaurants, in op zichzelf staande restaurants, in vergader-/congrescentra en in partycateringbedrijven. De formule van het bedrijf is bepalend voor de keukenformule en dus voor het besluit om de keuken in parties te organiseren.</p> <p>Middelgrote en grote keukens bestaan over het algemeen uit drie parties<sup>1</sup>: de koude keuken, de warme keuken en de patisserie. Elke partie heeft zijn eigen taken en verantwoordelijkheden. Voor de uitvoering van taken beschikt elke partie over een team van medewerkers. De samenstelling en de omvang van het team van een partie zijn afhankelijk van de formule van het bedrijf en van die van de keuken, de soort partie en de aard en de hoeveelheid werkzaamheden die er moeten worden uitgevoerd. De teams van de koude en van de warme keuken hebben over het algemeen een wisselende samenstelling. De patisserie heeft over het algemeen een vast team.</p> <p>Over het algemeen komen er twee soorten Chefs de partie in de professionele keukens voor: chef voor de koude en/of de warme keuken en chef voor de patisseriekeuken, ook wel Chef-pâtissier<sup>2</sup> genoemd. Een Chef de partie is een gespecialiseerde kok. Hij is gespecialiseerd in één of meer keukendisciplines, bijvoorbeeld de koude keuken en/of de warme keuken of de patisserie. Hij beschikt dan ook over specifieke vakkennis in de discipline(s) waarin hij is gespecialiseerd. Een Chef de partie heeft ook veel ervaring in het ambachtelijk bereiden van producten en gerechten in de partie waarin hij is gespecialiseerd.</p> <p>De Gespecialiseerde kok die de functie van Chef de partie vervult, is niet alleen vaktechnisch competent, maar ook competent om leiding te geven aan medewerkers in een partie – dus op de werkvloer. Ook is</p>
---------------------	--

<sup>1</sup> In een aantal grote keukens (van bijvoorbeeld grote partycateringbedrijven) bestaat de warme keuken uit drie subafdelingen voor respectievelijk groenten, vis en vlees.

<sup>2</sup> Er zijn bedrijven die een Chef de partie hebben voor de koude keuken en een voor de warme keuken. De meeste bedrijven hebben echter een Chef de partie voor zowel de koude als de warme keuken. De functie van Chef-pâtissier is echter om inhoudelijke redenen niet te combineren met die van andere parties. Deze functie komt vooral voor in middelgrote en grote keukens van luxe bedrijven met een op zichzelf staande patisseriekeuken. Het gaat hier dus niet om een afdeling van een bakkerij, maar om een keukenafdeling. De Chef de partie voor een patisserie is dus primair een kok. Hij doet weliswaar ook werkzaamheden die de Pâtissier in de bakkerij doet, maar zijn insteek is vanuit de keuken, zijn filosofie is die van koken en serveren van gerechten. Kenmerkend voor de Chef de partie voor de Patisserie is, dat hij op het gebied van de vaktechniek, van het ontwerpen en bereiden van patisserieproducten niet alleen zeer creatief en origineel is, maar ook over een grote en rijke ambachtelijke vaardigheid beschikt. De Chef de partie voor een patisserie beschikt over het vermogen om bij zijn creaties rekening te houden met de principes van de gastronomie. Ook zorgt hij ervoor dat zijn creaties in overeenstemming zijn met de formule van het bedrijf waarin hij zijn functie uitoefent.

	<p>hij competent om lerende medewerkers op de werkplek te coachen en te begeleiden en vak- en bedrijfsspecifieke kennis op hem over te dragen.</p>
<p>Typerende beroepshouding</p>	<p>Het typerende van de beroepshouding van de Chef de partie is het beschikken over leidinggevende capaciteiten. De Chef de partie beschikt dus over het vermogen om medewerkers op de werkvloer te sturen, te motiveren, te stimuleren en, indien nodig, te corrigeren.</p> <p>De Chef de partie heeft het vermogen om de (uitvoering van) werkzaamheden van de medewerkers in de partie te coördineren en te regelen, waarbij hij uitgaat van de opdrachten van de Chef-kok/souschef en van het algemene beleid in de keuken.</p> <p>De Chef de partie is gericht op de gast, op de commerciële doelstellingen van het bedrijf in het algemeen en van de keuken in het bijzonder. De Chef de partie werkt kostenbewust, effectief en efficiënt.</p> <p>De Chef de partie is gericht op samenwerking en op het bevorderen van teamgeest in de partie. Hij beschikt over een goed ontwikkeld sociaal communicatief en empathisch vermogen.</p> <p>De Chef de partie is zakelijk, kritisch, helder, consistent en consequent in zijn denken en handelen, met name ook in het aansturen en corrigeren van medewerkers, in het coachen en begeleiden van lerende medewerkers op de werkvloer en in het controleren en bewaken van de kwaliteit en het resultaat van de werkuitvoering.</p> <p>De Chef de partie is flexibel in zijn aanpak om bepaalde doelen te bereiken. Hij staat open voor kritiek en suggesties van anderen. Ook wordt zijn beroepshouding gekenmerkt door oplossingsgericht zijn in denken en handelen. Hij heeft het vermogen zich aan veranderende situaties in de keuken aan te passen.</p> <p>De Chef de partie is zich bewust van het belang van kostenbeheersing, van efficiency van de keukenproductie, van de noodzaak van veilig, hygiënisch en milieuvriendelijk werken en van de noodzaak kwalitatief hoogwaardige producten te leveren.</p> <p>De Chef de partie beschikt over een innovatieve instelling. Hij werkt aan verbetering van de bedrijfsvoering in de partie, aan verbetering en vernieuwing van het assortiment van de partie en van de bereidingswijzen, maar ook om medewerkers daartoe aan te zetten en te motiveren. In dit verband kan ook worden genoemd het beschikken over een goed ontwikkeld creatief vermogen en over aantoonbare bereidheid om mee te werken aan het ontwikkelen van nieuwe recepten en dus aan de profilering en positionering van het bedrijf.</p>

	<p>De Chef de partie beschikt over doorzettingsvermogen en aantoonbare bereidheid om zich extra in te zetten. Hij is stressbestendig en beschikt over veerkracht.</p> <p>De Chef de partie is zich bewust van het belang van veiligheid, arbeidsomstandigheden, hygiëne en milieuzorg.</p> <p>Hij stimuleert en controleert de toepassing van voorschriften op deze gebieden in de partie.</p> <p>De Chef de partie blijft zich ontwikkelen op zijn vakgebied en stimuleert en motiveert medewerkers zich ook verder te ontwikkelen.</p>
<p>Rol en verantwoordelijkheden</p>	<p>De Chef de partie vervult een uitvoerende rol. Hij voert opdrachten uit van de Chef-kok/Souschef. Deze opdrachten en/of uitvragen zet hij om in uitvoerbare handelingen, die hij plant en waarvan hij de uitvoering organiseert.</p> <p>Hij voert in zijn partie zelf werkzaamheden uit die betrekking hebben op mise en place, bereidingen en uitgifte van gerechten of delen van gerechten.</p> <p>De Chef de partie vervult ook een leidinggevende rol. Hij geeft op werkvloerniveau leiding aan de medewerkers en hij coördineert de werkuitvoering in de partie. Hij zorgt er voor dat opdrachten en/of uitvragen correct en op tijd zijn uitgevoerd.</p> <p>De Chef de partie vervult verder een bewakende rol. Hij ziet erop toe dat de medewerkers het vastgestelde beleid naleven en hij bevordert dat de medewerkers zich houden aan richtlijnen en voorschriften op het gebied van hygiëne, veiligheid, arbeidsomstandigheden, milieuzorg en kwaliteit.</p> <p>De Chef de partie vervult de rol van leermeester: hij coacht en begeleidt lerende medewerkers op de werkplek en hij onderhoudt hierover contact met de leerinstelling waar de 'lerende medewerker' zijn opleiding volgt.</p> <p>De Chef de partie is verantwoordelijk voor zijn eigen werkzaamheden en voor de uitvoering van de werkzaamheden in de partie. Hij legt daarover verantwoording af bij de Chef-kok/Souschef.</p>
<p>Complexiteit</p>	<p>De functie van Chef de partie komt vooral voor in bedrijven waar de keuken een kernactiviteit is. De Chef de partie moet zich erop instellen dat zijn partie op één dag verschillende producten en gerechten moet bereiden en, binnen de formules van het bedrijf (dit kan zowel à la carte als banqueting zijn), rekening moet houden met kwaliteitseisen en verschillende wensen van gasten.</p> <p>Nu is het vaak zo dat de Chef de partie niet van te voren weet hoeveel gasten er komen, hoe laat ze komen en wat precies hun wensen zijn. De Chef de partie kan de bestellingen en daarbij</p>

	<p>behorende wensen van gasten niet voorspellen. Dat maakt deze functie complex.</p> <p>De Chef de partie moet bij de planning en de organisatie van de werkuitvoering steeds rekening houden met de doelstellingen van de keuken. Ook moet hij rekening houden met het gegeven dat iedere medewerker van zijn partie zijn eigen werkopvatting heeft. Hij zal verder rekening moeten houden met de interesse, de motivatie en de capaciteit van de medewerkers van zijn partie.</p> <p>Tevens moet hij rekening houden met regels en voorschriften op het gebied van kwaliteit, veiligheid, arbeidsomstandigheden, persoonlijke hygiëne, bedrijfs- en voedingsmiddelenhygiëne en milieuzorg.</p> <p>Er kunnen zich tijdens de uitvoering van de werkzaamheden van de Chef de partie op verschillende terreinen problemen voordoen. Het kan gaan om problemen van verschillende aard. Het spreekt vanzelf dat hij bij het oplossen van problemen niet kan worden volstaan met alleen het routinematig toepassen van standaardprocedures. Hij zal voor elk probleem vaktechnisch en creatief een passende oplossing moeten vinden en die op zo een manier toepassen, dat de voortgang van het werk en de kwaliteit in de partie niet stagneert.</p> <p>De werkzaamheden van de Chef de partie kunnen complex zijn. Het afbreukrisico ervan is groot. Immers, fouten in de uitvoering van de taken van de Chef de partie kunnen zeer nadelige gevolgen hebben voor de exploitatie van het bedrijf en dus voor het te behalen rendement van de keuken. Fouten in de uitvoering kunnen ook nadelige gevolgen hebben voor de gezondheid van gasten. Dit alles kan ernstige schade toebrengen aan het imago van het bedrijf met alle negatieve gevolgen van dien voor de continuïteit van het bedrijf.</p>
Wettelijke beroepsvereisten	Nee
Branche vereisten	Nee
Nederlands en (moderne) vreemde talen	<p><u>Algemeen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Communiceert met gasten in het Nederlands, het Engels en in een tweede moderne vreemde taal.</li> <li>• Geeft duidelijke en complete informatie.</li> <li>• Schrijft helder en duidelijk.</li> <li>• Houdt rekening met de eisen voor goede taalverzorging.</li> <li>• Spreekt helder en duidelijk.</li> <li>• Luistert intensief.</li> <li>• Stelt vragen gericht en op correcte wijze.</li> <li>• Controleert steeds of hij de gesprekspartner goed heeft begrepen.</li> <li>• Gaat goed om met non-verbale expressies.</li> <li>• Houdt voortdurend rekening met de communicatie-eisen van de taal waarin wordt gecommuniceerd.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Houdt rekening met de eisen die te maken hebben met communicatie per telefoon, brief, fax, e-mail en via Internet.</li> </ul> <p><u>Specifiek</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vult de werkljsten in.</li> <li>• Bespreekt de uit te voeren werkzaamheden met de medewerkers van de partie.</li> <li>• Geeft aan welke medewerker welke taken en werkzaamheden wanneer moet uitvoeren.</li> <li>• Geeft de medewerkers de nodige instructies en aanwijzingen.</li> <li>• Instrueert medewerkers hoe ze een fout in de toekomst kunnen voorkomen.</li> <li>• Geeft medewerkers tijdens de werkuitvoering, indien nodig, nadere instructies.</li> <li>• Geeft medewerkers tijdens de werkuitvoering, indien nodig, begeleiding en ondersteuning.</li> <li>• Geeft medewerkers feedback en opbouwende kritiek.</li> <li>• Leest een bestelling intensief.</li> <li>• Past, indien nodig, het recept aan.</li> <li>• Omschrijft per onderdeel van het recept de informatie.</li> <li>• Legt, indien nodig en gewenst, de aangepaste receptuur vast.</li> <li>• Draagt ideeën aan bij het samenstellen van de te voeren kaart.</li> <li>• Beschrijft de smaakprofielen van de gerechten of componenten die vanuit de partie op de kaart terechtkomen.</li> <li>• Doet voorstellen aan de Chef-kok/Souschef over plaats van bedoelde gerechten of componenten in de (smaak)opbouw van menu's op de kaart.</li> <li>• Doet voorstellen aan de Chef-kok/Souschef voor het overleg met de Gastronom/Sommelier of de Maître d'hôtel over afstemming van de wijnkaart op de menukaart.</li> <li>• Verzamelt informatie over ontwikkelingen in de markt.</li> <li>• Reageert alert door vooruit te lopen op ontwikkelingen in de markt en bij de concurrent.</li> <li>• Formuleert voorstellen op basis van verzamelde informatie over ontwikkelingen in de markt en bij de concurrent.</li> <li>• Stelt bestellijsten samen.</li> <li>• Maakt van elke grondstof een specificatie.</li> <li>• Bespreekt de bestellijst met het team van de partie.</li> <li>• Geeft bestelling door aan de Chef-kok/Souschef.</li> <li>• Registreert de ontvangen goederen op voorgeschreven manier.</li> <li>• Verzorgt, indien nodig en gewenst, klachten en retourzendingen.</li> <li>• Registreert de voorgeschreven en noodzakelijke gegevens.</li> <li>• Registreert de voorgeschreven en noodzakelijke gegevens.</li> </ul>
Rekenen/wiskunde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leidt het aantal porties uit de standaardhoeveelheid af</li> <li>• Weegt de grondstoffen af.</li> <li>• Berekent het aantal porties uit één kilo of één liter.</li> <li>• Berekent bij aanpassing op het aantal personen het aantal porties.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Neemt bij de berekening de standaardhoeveelheid als uitgangspunt.</li> <li>• Maakt berekeningen in het kader van begrotingen en budgetbewaking.</li> <li>• Maakt berekeningen om inkoophoeveelheden te bepalen.</li> <li>• Voert berekeningen uit die met receptuur te maken hebben.</li> <li>• Rekent met gewichten, maten en temperatuurschalen.</li>   <li>• Maakt berekeningen met het oog op kostenbeheersing in de partie.</li> <li>• Maakt voor- en nacalculatie.</li> <li>• Maakt berekeningen in verband met aanpassen en omrekenen van receptuur.</li> <li>• Past, indien nodig, het recept aan.</li> <li>• Berekent bij aanpassing op het aantal personen het aantal porties.</li> <li>• Neemt bij de berekening de standaardhoeveelheid als uitgangspunt.</li> <li>• Inventariseert de behoefte aan grondstoffen.</li> <li>• Stelt bestellijsten samen.</li> <li>• Vergelijkt afleverbonnen met bestelbonnen.</li> <li>• Controleert de levering aan de hand van bestelbon en inkoopspecificatie.</li>   <li>• Voert calculaties uit die betrekking hebben op de partie.</li> <li>• Maakt berekeningen met het oog op kostenbeheersing in de partie.</li> <li>• Maakt voor- en nacalculatie.</li> <li>• Maakt berekeningen in verband met aanpassen en omrekenen van receptuur.</li> <li>• Maakt berekeningen in het kader van begrotingen en budgetbewaking.</li> <li>• Maakt berekeningen om inkoophoeveelheden te bepalen.</li> <li>• Voert berekeningen uit die met receptuur te maken hebben.</li> <li>• Rekent met gewichten, maten en temperatuurschalen.</li> </ul>
--	--

### 1.3 Loopbaanperspectief

De Chef de partie kan op de arbeidsmarkt horizontaal doorstromen naar Leidinggevende keuken. In zijn loopbaan kan hij doorgroeien naar Chef-kok, Bedrijfsleider of Keukenmanager van een horecabedrijf.

## 1.4 Trends en innovaties

Hieronder worden relevante ontwikkelingen voor het beroep beschreven. Trends en innovaties geven aan in hoeverre het beroep nog kan veranderen onder invloed van vernieuwingen.

Het gaat hierbij om ontwikkelingen op de arbeidsmarkt, ontwikkelingen in wetgeving en overheidsregulering en ontwikkelingen in de beroepsuitoefening zelf (b.v. technologische veranderingen of marktontwikkelingen in de sector).

Arbeidsmarkt	<p>De arbeidsmarktperspectieven voor alle beroepsgroepen binnen het cluster kok zijn goed.</p> <p>Dit geldt ook voor de kans op een leerplaats. Wel zijn er signalen dat bedrijven in toenemende mate de voorkeur geven aan bolstagiairs boven bbl-leerlingen (Kenwerk, 2012).</p> <p>Meer informatie over de arbeidsmarkt en de aansluiting tussen beroepsonderwijs en de arbeidsmarkt is te vinden in de publicatie 'Trends en cijfers, horeca' die Kenwerk jaarlijks oplevert. De publicatie voor 2012-2013 is te downloaden via <a href="http://www.kenwerk.nl">www.kenwerk.nl</a>.</p>
Wetgeving en regelgeving	<p>Belangrijke ontwikkelingen op het gebied van wet- en regelgeving:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Er is een toename van de invloed van de EU regelgeving.</li> <li>• Het overheidsbeleid is sterk gericht op decentralisatie en deregulering, waardoor er meer ruimte ontstaat voor individuele ontplooiing en voor vergroting van de eigen verantwoordelijkheid.</li> <li>• Het overheidsbeleid is gericht op wetgeving die stroomlijning en uniformering in de horeca mogelijk maakt en dus bevordert.</li> <li>• De behoefte in de branche aan strengere sancties bij het niet naleven van de wettelijke regels is toegenomen.</li> <li>• De Wet productaansprakelijkheid wordt meer toegepast.</li> <li>• Het overheidsbeleid is gericht op meer aandacht voor de sociale hygiëne in de horeca.</li> </ul> <p>De ontwikkelingen op het gebied van wet- en regelgeving hebben gevolgen voor de bedrijfsvoering in horecabedrijven in het algemeen en voor de werkuitvoering in de (horeca)keuken in het bijzonder. De bepalingen over veiligheid, hygiëne - met name voedingsmiddelenhygiëne - en over milieuzorg zijn bepalend voor het werken in professionele keukens. Daarbij wordt gedacht aan werkhouding, kwaliteit van bereidingen (productaansprakelijkheid) en de kwaliteit van het omgaan met veiligheid, hygiëne en milieuzorg.</p>
Ontwikkelingen in de beroepsuitoefening	<p>Ontwikkelingen in de beroepsuitoefening die van invloed zijn op het beroep van Chef de partie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Een toename van specifieke doelgroepen met specifieke wensen.</li> <li>• Een kritischer en mondiger wordende horecaconsument.</li> </ul>

- Een toename van de behoefte aan maatwerk en een persoonlijke benadering.
- De consument die hogere eisen stelt aan kwaliteit van producten en diensten.
- Een toegenomen gezondheidsbewustzijn van de horecaconsument.
- Een groeiende vraag naar tijdbesparende producten en diensten.
- Toenemende automatisering van keukenapparatuur.
- Rationalisatie van bedrijfsprocessen in keukens voor gebruik van geautomatiseerde pakketten.
- Toenemend gebruik van internet in de keuken.
- De schaalvergroting van instellingen.
- Het ontkoppeld of gekoppeld koken.
- De introductie van nieuwe producten en bereidingen (inspelen op nieuwe ontwikkelingen zoals de komst van convenienceproducten).
- De veranderingen in samenstelling van maaltijden, menu's, menukaarten en menuplanning.
- Een breder aanbod van het assortiment van horecaproducten.
- Toename koken in open keuken

De geschetste ontwikkelingen hebben natuurlijk invloed op het beroep van Chef de partie. De Chef de partie zal meer dan voorheen rekening moeten houden met de toegenomen specifieke wensen van gasten en de hoge eisen die de moderne horecaconsument aan veiligheid en kwaliteit van producten en diensten stelt. Meer dan ooit zal de Chef de partie gespitst zijn op kwaliteit en veiligheid en op het leveren van maatwerk.

Gastvrijheid en goed gastheerschap worden steeds belangrijker in het beroep van de Chef de partie. Hij heeft contact met de gasten en collega's uit verschillende disciplines. Dit vraagt om communicatieve en sociale vaardigheden.

De moderne Chef de partie kan door de internationale ontwikkelingen niet volstaan met regionale en nationale kooktradities. Hij zal zich moeten voegen naar trends die van buiten op hem afkomen. Hij moet nu kiezen uit een breed aanbod van grondstoffen en producten met een sterk internationaal karakter of met een hoog technologisch karakter. Dit alles stelt hoge eisen aan de vakkennis en technische vaardigheid van de moderne Chef de partie.

De Chef de partie zal, rekening houdend met de geschetste veranderingen, zich moeten blijven ontwikkelen en aanpassen aan veranderende omstandigheden.

## 2 Overzicht van kerntaken en werkprocessen in het beroep

In dit hoofdstuk wordt een overzicht gegeven van de kerntaken en werkprocessen kenmerkend voor het beroep.

Een *kerntaak* is een kenmerkende taak binnen de beroepsuitoefening. Het betreft een substantieel deel van de beroepsuitoefening naar omvang, tijdsbeslag, frequentie en/of belang.

Een *werkproces* is een afgebakend onderdeel van een kerntaak. Het werkproces kent een begin en een eind, heeft een resultaat en wordt kenmerkend herkend in de beroepspraktijk. De werkprocessen worden in handelingen beschreven opdat duidelijk is wat de beroepsbeoefening inhoudt.

Medewerker Chef de partie	
Kerntaak	Werkproces
Kerntaak 1 Geeft leiding aan de werkuitvoering in de partie	
	1.1 Maakt een planning van de werkzaamheden in de partie en verdeelt deze
	1.2 Coördineert en geeft richting aan de werkuitvoering in de partie
	1.3 Motiveert en stimuleert tot samenwerking
	1.4 Bewaakt de naleving van regels en voorschriften in de partie
	1.5 Bewaakt het culinaire en gastronomische niveau van de partie
Kerntaak 2 Bereidt gerechten en producten in de koude en warme keuken	
	2.1 Bereidt gerechten en producten in de koude en de warme keuken voor
	2.2 Bereidt à la minute gerechten en componenten
	2.3 Maakt gerechten of producten doorgeefgereed
Kerntaak 3 Bereidt gerechten en producten in de patisseriekeuken	
	3.1 Bereidt producten en gerechten in de patisseriekeuken voor
	3.2 Voert à la minute-bereidingen uit in de patisseriekeuken

	3.3 Maakt producten doorgeefgereed
<b>Kerntaak 4</b> Voert keuken ondersteunende werkzaamheden uit in de partie	
	4.1 Beheert voorraden van de partie
	4.2 Ontwikkelt (mede) nieuwe recepten of past recepten aan
	4.3 Levert bijdrage aan het samenstellen van de te voeren kaart
	4.4 Voert keuken administratieve werkzaamheden uit in de partie
	4.5 Houdt de eigen werkplek in de partie schoon
<b>Kerntaak 5</b> Begeleidt lerende medewerker(s) op de werkplek	
	5.1 Werkt nieuwe lerende medewerker in
	5.2 Begeleidt lerende medewerkers
	5.3 Beoordeelt medewerkers
	5.4 Ontwikkelt zich verder

### 3 Beschrijving van de kerntaken

In dit hoofdstuk worden de verschillende kerntaken en werkprocessen van dit beroepscompetentieprofiel beschreven, en worden de resultaten benoemd die een werkproces moet opleveren.

#### 3.1 Kerntaak 1 Geeft leiding aan de werkuitvoering in de partie

Kerntaak 1 Geeft leiding aan de werkuitvoering in de partie	Werkprocessen bij kerntaak 1
<p>1.1 Maakt een planning van de werkzaamheden in de partie en verdeelt deze</p>	<p><u>Beschrijving werkproces:</u></p> <p>De Chef de partie maakt dagelijks een planning van de werkzaamheden. Hij analyseert daartoe de menukaart en bepaalt de benodigde ingrediënten en producten, de te maken mise en place en de uit te voeren bereidingen.</p> <p>De Chef de partie geeft bij elke bewerking de te volgen bewerkingsvolgorde aan. Hij maakt ook een schatting van de tijd die per bewerking nodig is en geeft aan wanneer welke bewerking moet zijn uitgevoerd.</p> <p>De Chef de partie ordent de gegevens van alle gerechten of componenten, vult de werklijsten in en bespreekt deze met de medewerkers. Hij wijst daarna taken en werkzaamheden toe aan de medewerkers van de partie en geeft daarbij de nodige instructies en aanwijzingen. Hij controleert of het voor iedereen duidelijk is wat er van hem wordt verwacht.</p>
<p><u>Resultaat:</u></p> <p>De dagelijkse planning voor de werkuitvoering is gemaakt en besproken.</p> <p>Alle medewerkers weten wat er van hen wordt verwacht.</p>	
<p>1.2 Coördineert en geeft richting aan de werkuitvoering in de partie</p>	<p><u>Beschrijving werkproces:</u></p> <p>De Chef de partie stemt de verschillende taken en werkzaamheden binnen de partie af. Hij stemt ook af met andere parties.</p> <p>De Chef de partie stuurt de medewerkers aan. Hij instrueert, legt uit of stuurt bij in de werkuitvoering. Bij problemen zoekt hij alternatieven om wel tot het gewenste resultaat te komen.</p>

<p><u>Resultaat:</u></p> <p>Taken en werkzaamheden zijn afgestemd. Medewerkers weten wat ze moeten doen om tot het gewenste resultaat te komen. Voor eventuele problemen zijn oplossingen/alternatieven gevonden.</p>	
<p>1.3 Motiveert en stimuleert tot samenwerking</p>	<p><u>Beschrijving werkproces:</u></p> <p>De Chef de partie stimuleert en motiveert de medewerkers om samen te werken en als een team op te treden. Hij stimuleert en motiveert hen om zich gezamenlijk verantwoordelijk te voelen voor de werkuitvoering in de keuken.</p> <p>Hij communiceert open en respect vol met zijn medewerkers en motiveert hen dit onderling ook te doen. De Chef de partie moedigt medewerkers aan om eigen ideeën en opvattingen te uiten en om daarover met anderen van gedachten te wisselen.</p> <p>De Chef de partie kritiseert, waar nodig, handelingen van medewerkers en moedigt ze aan om gezamenlijke oplossingen te vinden. Hij bevordert zelfstandigheid bij de medewerkers en biedt ze de mogelijkheid om verantwoordelijkheid te nemen en te dragen.</p>
<p><u>Resultaat:</u></p> <p>Medewerkers zijn gemotiveerd en gestimuleerd om samen te werken, mee te denken en verantwoordelijkheid te nemen in de werkuitvoering van de partie.</p>	
<p>1.4 Bewaakt de naleving van regels en voorschriften in de partie</p>	<p><u>Beschrijving werkproces:</u></p> <p>De Chef de partie bewaakt de uitvoering van werkzaamheden in de partie. Hij gaat na of de werkzaamheden volgens de werkbeschrijvingen worden uitgevoerd en of de medewerkers zich houden aan de richtlijnen en de voorschriften in de keuken over kwaliteit, hygiëne, veiligheid, arbeidsomstandigheden en milieuzorg.</p> <p>De Chef de partie controleert en beoordeelt of de planning van de werkprocessen, de werktijden, de voorraad, de apparatuur en de inzet van medewerkers het gewenste</p>



	<p>effect oplevert. Hij ziet erop toe dat de medewerkers hun werk op een manier uitvoeren, dat de verwachte efficiency, productiviteit, kostenbeheersing en rendement worden behaald.</p> <p>Hij neemt, indien nodig, maatregelen om de naleving van regels en voorschriften in de partie te bevorderen. De Chef de partie rapporteert zijn bevindingen en getroffen maatregelen aan de Chef-kok of Souschef.</p>
<p><u>Resultaat:</u></p> <p>De regels en voorschriften over kwaliteit, hygiëne, veiligheid, arbeidsomstandigheden en milieuzorg worden nageleefd.</p>	
<p>1.5 Bewaakt het culinaire en gastronomische niveau van de partie</p>	<p><u>Beschrijving werkproces:</u></p> <p>De Chef de partie bewaakt dat bereiding van gerechten en componenten volgens receptuur gebeurt en dat rekening wordt gehouden met principes van de smaak- en menuleer en met de wensen van gasten.</p> <p>De Chef de partie bewaakt dat het doorgeefgereed maken van gerechten en componenten voldoet aan afspraken die hierover in de keuken zijn gemaakt. Hij controleert of er kwalitatief goede en verse ingrediënten in de keuken worden gebruikt.</p> <p>De Chef de partie controleert tijdens het gehele bereidingsproces voortdurend de tijd, de temperatuur, de geur, de kleur en de consistentie van de (half- of eind)producten en controleert op gaarheid.</p>
<p><u>Resultaat:</u></p> <p>Bereiding en afwerking van gerechten en componenten voldoen aan de gestelde kwaliteitseisen, bedrijfsafspraken en klantwensen.</p>	
<p><u>Kennis van:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capaciteitsberekeningen en prognoses</li> <li>• Relevante bedrijfsvoorschriften</li> <li>• Kwaliteitsnormen</li> </ul>	

Vaardig in:

- Het toepassen van motiveringstechnieken
- Het geven van feedback

Competenties die nodig zijn om kerntaak 1 goed uit te voeren:

Competentie Planmatig werken	
Omschrijving competentie	Plant verschillende activiteiten die gedaan moeten worden. Hij maakt een tijndeling en stelt prioriteiten.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schat de benodigde tijd in voor de verschillende werkzaamheden.</li> <li>• Maakt een planning en stelt prioriteiten.</li> <li>• Wijst taken en verantwoordelijkheden toe.</li> <li>• Bewaakt de gemaakte planning en stelt indien nodig de planning bij.</li> </ul>

Competentie Motiveren en stimuleren	
Omschrijving competentie	Motiveert en stimuleert de medewerkers in de werkluitvoering binnen de partij.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geeft feedback.</li> <li>• Bevordert een goede verstandhouding binnen het team.</li> <li>• Creëert een veilige werksfeer.</li> </ul>

Competentie Kwaliteitsniveau behalen	
Omschrijving competentie	Stelt alles in het werk om te allen tijde de afgesproken kwaliteitsniveau te behalen.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kent de gestelde kwaliteitsniveaus.</li> <li>• Signaleert tijdig afwijkingen en speelt hier op in.</li> </ul>

Competentie Leidinggeven	
Omschrijving competentie	Stuurt medewerkers aan en oefent gezag uit.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is overtuigend.</li> <li>• Laat zich bij het aansturen van het team leiden door diverse achtergronden, en vaardigheden van de medewerkers.</li> </ul>

### 3.2 Kerntaak 2 Bereidt gerechten en producten in de koude en warme keuken

Kerntaak 2 Bereidt gerechten en producten in de koude en warme keuken	Werkprocessen bij kerntaak 2
2.1 Bereidt gerechten en producten in de koude en de warme keuken voor	<p><u>Beschrijving werkproces:</u></p> <p>De Chef de partie bereidt amuses, koude en warme (voor)gerechten en garnituren en voor koude niet-zoete nagerechten.</p> <p>De Chef de partie voert alle mise en place werkzaamheden uit. Hij bewerkt de voorbereide producten tot basis- of halfproducten.</p> <p>De Chef de partie werkt bij de voorbereiding van de producten volgens receptuur en planning en neemt daarbij de principes van de gastronomie in acht. Hij past bij de voorbereiding en bij de voorbereiding van producten tot half- of basisproducten of componenten voor de koude en warme keuken kenmerkende bewerkingstechnieken en (combinaties van) kooktechnieken toe.</p> <p>De Chef de partie slaat, indien nodig, de voorbereide en/of voorbereikte producten en gerechten op volgens daarvoor geldende voorschriften op gebied van voedselveiligheid en hygiëne.</p> <p>De Chef de partie houdt bij het uitvoeren van mise en place werkzaamheden rekening met de Arborichtlijnen (veiligheid en ergonomie), HACCP-richtlijnen (persoonlijke hygiëne, bedrijfshygiëne en voedingsmiddelenhygiëne) en milieuzorg. Tevens houdt hij rekening met maatregelen in de keuken ten aanzien van efficiency, productiviteit en kostenbeheersing.</p>

<p><u>Resultaat:</u></p> <p>Koude en/of warme producten en gerechten zijn voorbereid en opgeslagen volgens bedrijfsvoorschriften, geldende regels voor voedselveiligheid en milieuzorg.</p>	
<p>2.2 Bereidt à la minute gerechten en componenten</p>	<p><u>Beschrijving werkproces:</u></p> <p>De Chef de partie kan alle à la minute-bereidingen uitvoeren.</p> <p>De Chef de partie voert bereidingen uit op volgens receptuur en maakt daarbij gebruik van (combinaties van) kooktechnieken (koken, pocheren, bakken, braden, grillen en roerbakken) of van garingstechnieken (cook &amp; hold, cook &amp; chill, bereiding en papillotte, roken en vacuüm koken).</p> <p>De Chef de partie controleert regelmatig de gang van zaken tijdens de à la minute-bereidingen. Hij controleert, afhankelijk van het te bereiden gerecht of product, regelmatig de temperatuur en de tijd en bewaakt de kwaliteit van de producten tijdens het gehele proces van bereiding.</p> <p>Hij houdt bij de bereiding steeds rekening met de formule van het bedrijf en met de richtlijnen en de voorschriften van smaakprofielen, veiligheid, hygiëne, arbeidsomstandigheden, milieuzorg en gastgerichtheid.</p>
<p><u>Resultaat:</u></p> <p>À la minute gerechten in de koude en/of warme keuken zijn bereid volgens geldende (bedrijfs)richtlijnen, voorschriften en wet- en regelgeving.</p>	
<p>2.3 Maakt gerechten of producten gereed voor doorgifte</p>	<p><u>Beschrijving werkproces:</u></p> <p>De Chef de partie maakt geportioneerde gerechten of producten op. Hij dresseert en garneert de gerechten of producten en zorgt ervoor dat de opgemaakte gerechten op het juiste moment met de juiste temperatuur voor uitgifte gereed zijn.</p>

	De Chef de partie houdt bij het afwerken en doorgeefgereed maken van gerechten rekening met afspraken die hierover in de keuken zijn gemaakt. Hij houdt ook rekening met de bedrijfsformule en met richtlijnen en voorschriften voor veilig, hygiënisch en gastgericht werken.
<p><u>Resultaat:</u></p> <p>Producten en gerechten zijn gereed voor doorgifte volgens gemaakte afspraken in de keuken, geldende (bedrijfs)richtlijnen, voorschriften en wensen van de klant.</p>	
<p><u>Kennis van:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerechten, producten en ingrediënten</li> <li>• Vakterminologie</li> <li>• Diëten en/of specifieke wensen vanuit geloofsovertuiging</li> <li>• Keukenapparatuur en -gereedschappen</li> <li>• Kwaliteitsnormen</li> <li>• Bedrijfsformule van het bedrijf</li> <li>• Kostprijs</li> </ul> <p><u>Vaardig in:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Het toepassen van keukentechnieken (schoonmaken, snijden, opdelen, fijnmaken)</li> <li>• Het toepassen van bereiding en kooktechnieken</li> <li>• Het toepassen van productietechnieken</li> <li>• Het toepassen van bedrijfsvoorschriften</li> <li>• Het toepassen van richtlijnen op gebied van bedrijfs-, voedingsmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit en HACCP</li> <li>• Het toepassen van bijzondere bereidingen in de koude/warme keuken</li> <li>• Het toepassen van afwerktechnieken</li> </ul>	

Competenties die nodig zijn om kerntaak 2 goed uit te voeren:

Competentie Planmatig werken	
Omschrijving competentie	Plant verschillende activiteiten die gedaan moeten worden. Hij maakt een tijndeling en stelt prioriteiten.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schat de benodigde tijd in voor de verschillende werkzaamheden.</li> <li>• Maakt een planning en stelt prioriteiten.</li> <li>• Bewaakt de gemaakte planning en stelt indien nodig de planning bij.</li> </ul>

Competentie Procedures opvolgen	
Omschrijving competentie	Werkt volgens procedures, geldende wet- en regelgeving en (bedrijfs)voorschriften.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Werkt conform eisen van veiligheid, hygiëne, voedselveiligheid en milieuzorg.</li> <li>• Werkt volgens vastgelegde afspraken in het bedrijf.</li> <li>• Werkt volgens vastgestelde werkmethode.</li> <li>• Voert bereidingen uit volgens receptuur.</li> <li>• Voert bereidingen uit volgens werkvolgorde.</li> </ul>

Competentie Kwaliteitsniveau behalen	
Omschrijving competentie	Stelt alles in het werk om te allen tijde om de afgesproken kwaliteitsniveau te behalen.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kent de gestelde kwaliteitsniveaus.</li> <li>• Werkt zo precies als mogelijk om het werk in een keer correct te kunnen uitvoeren.</li> <li>• Werkt zo snel als mogelijk om tegemoet te komen aan de wensen en behoefte van gasten.</li> <li>• Signaleert tijdig afwijkingen en speelt hier op in.</li> </ul>

Competentie Vakdeskundigheid tonen	
Omschrijving competentie	Laat zien dat hij precies, snel en accuraat kan handelen binnen zijn vakgebied.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Past bereidings- of kooktechnieken precies en accuraat toe.</li> <li>• Verwerkt wensen en behoeften van de gast in zijn gerechten.</li> <li>• Gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materiaal.</li> </ul>

### 3.3 Kerntaak 3 Bereidt gerechten en producten in de patisseriekeuken

Kerntaak 3 Bereidt gerechten en producten in de patisseriekeuken	Werkprocessen bij kerntaak 3
3.1 Bereidt producten en gerechten in de patisseriekeuken voor	<p><u>Beschrijving werkproces:</u></p> <p>De Chef de partie bereidt in de mise en place deegproducten en deeg gerelateerde producten, basiscomponenten voor nagerechten, warme, zoete en koude nagerechten, suikerwerken, ijsgerechten, kaas- en chocoladeproducten.</p>

	<p>De Chef de partie werkt bij het maken van patisserieproducten volgens receptuur en planning en neemt daarbij de principes van de gastronomie in acht. Hij gebruikt daarbij voor de patisserie kenmerkende bewerkings- en verwerkingstechnieken en past bij het maken van de eindproducten (combinaties van) kooktechnieken toe. Hij zorgt ervoor dat de patisserieproducten of -gerechten gereed zijn voor afwerking bij het doorgeven van gerechten.</p> <p>De Chef de partie slaat, indien nodig, de voorbereide en/of voorbewerkte producten en gerechten op volgens daarvoor geldende voorschriften op gebied van voedselveiligheid en hygiëne.</p> <p>De Chef de partie houdt bij het uitvoeren van mise en place werkzaamheden rekening met de Arborichtlijnen (veiligheid en ergonomie), HACCP-richtlijnen (persoonlijke hygiëne, bedrijfshygiëne en voedingsmiddelenhygiëne) en milieuzorg. Tevens houdt hij rekening met maatregelen in de keuken ten aanzien van efficiency, productiviteit en kostenbeheersing.</p>
<p><u>Resultaat:</u></p> <p>Patisserie producten en gerechten zijn bereid volgens (bedrijfs)voorschriften en geldende wet- en regelgeving voor voedselveiligheid en milieuzorg en klaar voor afwerking, uitgifte of opslag.</p>	
<p>3.2 Voert à la minute-bereidingen uit in de patisseriekeuken</p>	<p><u>Beschrijving werkproces:</u></p> <p>De Chef de partie bereidt à la minute producten en gerechten, zoals beslagproducten (appelbeignets, appelbollen en broodpudding) en omeletgerechten (omelet met likeur, omelet met jam, schuimomelet en gevulde omelet), die direct doorgegeven en geserveerd worden.</p> <p>Hij bereidt ook à la minute rissoles en verschillende soorten zoete sauzen, zoals vanillesaus, karamelsaus, chocoladesaus, vruchtensaus, schuimige wijnsaus en vruchtencoulis voor nagerechten waarin vooral deeg verwerkt is.</p>

	<p>De Chef de partie controleert regelmatig de gang van zaken tijdens de à la minute-bereidingen. Hij controleert, afhankelijk van het te bereiden gerecht of product, regelmatig de temperatuur en de tijd en bewaakt de kwaliteit van de producten tijdens het gehele proces van bereiding.</p> <p>Hij houdt bij de bereiding steeds rekening met de formule van het bedrijf en met de richtlijnen en de voorschriften van smaakprofielen, veiligheid, hygiëne, arbeidsomstandigheden, milieuzorg en gastgerichtheid.</p>
<p><u>Resultaat:</u></p> <p>À la minute gerechten in de patisseriekeuken zijn bereid volgens geldende (bedrijfs)richtlijnen, voorschriften en wet- en regelgeving.</p>	
<p>3.3 Maakt producten gereed voor doorgifte</p>	<p><u>Beschrijving werkproces:</u></p> <p>De Chef de partie zorgt voor afwerking en presentatie van al bereide patisserieproducten en -gerechten. Hij geeft, afhankelijk van de bedrijfsformule, instructie aan de Chef de partie van de koude en warme keuken hoe deze de patisserieproducten of -gerechten moet afwerken en presenteren.</p> <p>De Chef de partie in grotere bedrijven zorgt ervoor dat een patissier op de avond aanwezig is en dat hij uitgevraagde patisserieproducten of -gerechten afwerkt en doorgeefgereed maakt.</p> <p>Hij lost warme nagerechten uit vormen, haalt koude nagerechten uit de koeling, dresseert ze in schalen of borden als zelfstandige gerechten of als component van een ander gerecht. De Chef de partie garneert en decoreert de gerechten en zorgt ervoor dat de presentatie van het gerecht in overeenstemming is met afspraken in de keuken. Hij houdt ook rekening met de bedrijfsformule en met richtlijnen en voorschriften voor veilig, hygiënisch en gastgericht werken.</p>



Resultaat:

Producten en gerechten zijn gereed voor doorgifte volgens gemaakte afspraken in de keuken, geldende (bedrijfs)richtlijnen, voorschriften en wensen van de klant.

Kennis van:

- Gerechten, producten en ingrediënten
- Vakterminologie
- Diëten en/of specifieke wensen vanuit geloofsovertuiging
- Keukenapparatuur en -gereedschappen
- Kwaliteitsnormen
- Bedrijfsformule van het bedrijf
- Kostprijs

Vaardig in:

- Het toepassen van keukentechnieken (schoonmaken, snijden, opdelen, fijnmaken)
- Het toepassen van bereiding en kooktechnieken
- Het toepassen van productietechnieken
- Het toepassen van bedrijfsvoorschriften
- Het toepassen van richtlijnen op gebied van bedrijfs-, voedingsmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit en HACCP
- Het toepassen van bijzondere bereidingen in de patisseriekeuken
- Het toepassen van afwerktechnieken

Competenties die nodig zijn om kerntaak 3 goed uit te voeren:

Competentie Planmatig werken	
Omschrijving competentie	Plant verschillende activiteiten die gedaan moeten worden. Hij maakt een tijndeling en stelt prioriteiten.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schat de benodigde tijd in voor de verschillende werkzaamheden.</li> <li>• Maakt een planning en stelt prioriteiten.</li> <li>• Bewaakt de gemaakte planning en stelt indien nodig de planning bij.</li> </ul>

Competentie Procedures opvolgen	
Omschrijving competentie	Werkt volgens procedures, geldende wet- en regelgeving en (bedrijfs)voorschriften.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Werkt conform eisen van veiligheid, hygiëne, voedselveiligheid en milieuzorg.</li> <li>• Werkt volgens vastgelegde afspraken in het bedrijf.</li> <li>• Werkt volgens vastgestelde werkmethode.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voert bereidingen uit volgens receptuur.</li> <li>• Voert bereidingen uit volgens werkvolgorde.</li> </ul>
--	---

Competentie Kwaliteitsniveau behalen	
Omschrijving competentie	Stelt alles in het werk om te allen tijde het afgesproken kwaliteitsniveau te behalen.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kent de gestelde kwaliteitsniveaus.</li> <li>• Werkt zo precies als mogelijk om het werk in een keer correct te kunnen uitvoeren.</li> <li>• Werkt zo snel als mogelijk om tegemoet te komen aan de wensen en behoefte van gasten.</li> <li>• Signaleert tijdig afwijkingen en speelt hier op in.</li> </ul>

Competentie Vakdeskundigheid tonen	
Omschrijving competentie	Laat zien dat hij precies, snel en accuraat kan handelen binnen zijn vakgebied.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Past bereidings- of kooktechnieken precies en accuraat toe.</li> <li>• Verwerkt wensen en behoeften van de gast in zijn gerechten.</li> <li>• Gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materiaal.</li> </ul>

### 3.4 Kerntaak 4 Voert keuken ondersteunende werkzaamheden uit in de partie

Kerntaak 4 Voert keuken ondersteunende werkzaamheden uit in de partie	Werkprocessen bij kerntaak 4
4.1 Beheert voorraden van de partie	<p><u>Beschrijving werkproces:</u></p> <p>De Chef de partie controleert regelmatig de voorraden van de partie en inventariseert dagelijks de behoefte aan grondstoffen en producten in de partie. Hij stelt bestellijsten op, maakt, indien nodig, inkoopspecificaties van de te bestellen grondstoffen en producten en bespreekt deze met de medewerkers van de partie. De Chef de partie levert de bestellijsten en inkoopspecificaties in bij de Chef-kok/Souschef.</p>

	<p>De Chef de partie neemt geleverde grondstoffen en producten voor de partie in ontvangst, controleert de levering, noteert eventuele afwijkingen en tekent voor ontvangst. Hij zorgt, afhankelijk van de formule van het bedrijf, voor eventuele retourzendingen. De Chef de partie vult de HACCP-formulieren in die betrekking hebben op de ontvangst van de levering.</p> <p>De Chef de partie bewaakt het interne transport van de grondstoffen en producten. Hij bewaakt dat deze op juiste wijze worden uit- en/of omgepakt en opgeslagen. Hij volgt bij de opslag van grondstoffen en producten het FiFo-principe en hij controleert dat de afvoer van afval en emballage volgens de richtlijnen van het bedrijf gebeurt.</p>
<p><u>Resultaat:</u></p> <p>De voorraad is geïnventariseerd en gecontroleerd. Bestellijsten en inkoopspecificaties zijn afgegeven. Geleverde grondstoffen en producten zijn ontvangen, gecontroleerd en opgeslagen volgens het FiFo-principe.</p>	
<p>4.2 Ontwikkelt (mede) nieuwe recepten of past recepten aan</p>	<p><u>Beschrijving werkproces:</u></p> <p>De Chef de partie werkt mee bij het ontwikkelen van recepten in de keuken. Hij draagt ideeën aan, werkt mee bij het uitproberen van nieuwe recepten. De Chef de partie ontwikkelt zelf nieuwe recepten.</p> <p>De Chef de partie probeert zelf ontwikkelde of door anderen ontwikkelde recepten uit. Hij evalueert de resultaten ervan en doet eventueel voorstellen voor aanpassing van de uitgete probeerde recepten. De Chef de partie maakt een beschrijving hoe het nieuwe en/of het aangepaste recept gebruikt wordt en legt het geheel in een recepten-systeem vast.</p> <p>De Chef de partie voert zowel bij het ontwikkelen als bij het aanpassen van recepten berekeningen uit. Hij berekent de standaardhoeveelheid en de portiegrootte en voert</p>

	<p>berekeningen uit bij het aanpassen van een recept voor een kleiner of groter aantal personen.</p>
<p><u>Resultaat:</u> Recepten zijn aangepast en nieuwe recepten zijn ontwikkeld. Het nieuwe recept is opgeslagen/vastgelegd in een systeem.</p>	
<p>4.3 Levert bijdrage bij het samenstellen van de te voeren kaart</p>	<p><u>Beschrijving werkproces:</u> De Chef de partie draagt ideeën aan bij het samenstellen van de te voeren kaart. Hij beschrijft de smaakprofielen van de gerechten die vanuit de partie op de kaart terechtkomen en doet voorstellen voor de plaats van bedoelde gerechten in de (smaak)opbouw van de menu's op de kaart. De Chef de partie doet, afhankelijk van de formule van het bedrijf, voorstellen aan de Chef-kok/Souschef voor het overleg dat deze met de Gastronom/Sommelier of met de Maître d'hôtel voert, zodat de wijnkaart is afgestemd op de menukaart.</p>
<p><u>Resultaat:</u> Voorstellen en ideeën voor de samenstelling en opbouw van de menukaart zijn aangedragen.</p>	
<p>4.4 Voert keuken administratieve werkzaamheden uit in de partie</p>	<p><u>Beschrijving werkproces:</u> De Chef de partie vult controlelijsten en -formulieren in en houdt zich daarbij aan richtlijnen en voorschriften die in de keuken gelden.  De Chef de partie registreert ingrediëntenlijsten, de inkoop, de ontvangst, de opslag, de productie en de uitgifte van grondstoffen en producten.  Hij voert calculaties uit met het oog op kostenbeheersing binnen de partie. De Chef de partie berekent kostprijzen, maakt voor- en nacalculatie en voert berekeningen uit in het kader van begrotingen en budgetbewaking en om inkoophoeveelheden te bepalen.</p>
<p><u>Resultaat:</u></p>	

<p>Controlelijsten en -formulieren zijn ingevuld volgens de geldende richtlijnen.</p> <p>Ingrediëntenlijsten, inkoop, ontvangst, opslag, productie en uitgifte van grondstoffen en producten zijn geregistreerd. Calculaties zijn uitgevoerd.</p>	
<p>4.5 Houdt de eigen werkplek in de partie schoon</p>	<p><u>Beschrijving werkproces:</u></p> <p>De Chef de partie maakt, afhankelijk van de formule van de keuken, gebruikt materieel schoon, reinigt en desinfecteert dit eventueel, maakt het droog of laat het drogen en bergt het op voorgeschreven wijze en op de juiste plaats op.</p> <p>De Chef de partie controleert in zijn partie de schoongemaakte en gereinigde apparaten, materialen en gereedschappen op gebreken en bergt die apparaten, materialen en gereedschappen daarna zorgvuldig op in een schone en droge omgeving.</p> <p>Hij controleert het keukenmaterieel dagelijks op bijzonderheden of mankementen. De Chef de partie lost kleine problemen op, voert kleine reparaties uit en meldt grote/ernstige gebreken bij de Chef-kok/souschef.</p> <p>De Chef de partie zamelt het afval gescheiden in en stort het in de daarvoor bestemde containers. Hij stuurt medewerkers in de partie aan dit ook te doen. De Chef de partie treft maatregelen om de hoeveelheid afval in de partie terug te dringen.</p>
<p><u>Resultaat</u></p> <p>Gebruikt materieel en ruimte zijn hygiënisch schoon en gecontroleerd op gebreken. Kleine reparaties zijn uitgevoerd. Grote/ernstige gebreken zijn gerapporteerd.</p>	
<p><u>Kennis van:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Warenkennis</li> <li>• Bestellijsten</li> <li>• Controlelijsten- en formulieren</li> <li>• Bestelmethode</li> <li>• Trends en ontwikkelingen op gebied van gerecht bereidingen</li> <li>• Schoonmaak/reinigingsmiddelen</li> <li>• De werking van keukenapparatuur</li> </ul>	

Vaardig in:

- Het toepassen van wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, voedingsmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg, kwaliteit en HACCP
- Het toepassen van bedrijfsvoorschriften
- Het toepassen van transportmateriaal
- Het toepassen van schoonmaaktechnieken

Competenties die nodig zijn om kerntaak 4 goed uit te voeren:

Competentie Innoveren	
Omschrijving competentie	Komt met creatieve en vernieuwende ideeën bij het ontwikkelen en aanpassen van recepten en de menukaart.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toont interesse en is op de hoogte in de ontwikkelingen op zijn vakgebied.</li> <li>• Ziet mogelijkheden voor verandering.</li> <li>• Zoekt mogelijkheden voor verbetering.</li> <li>• Toont zich vindingrijk.</li> </ul>

Competentie Zorgvuldig, kosten- en milieubewust handelen	
Omschrijving competentie	Gaat zorgvuldig en bewust om met materiaal, zodat de kosten worden beperkt en zo milieuvriendelijk wordt gehandeld.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gaat zorgvuldig om met geleverde voorraad, bedieningsapparaten en -materieel.</li> <li>• Voorkomt in alle gevallen onveilige en onhygiënische situaties.</li> <li>• Gaat milieuvriendelijk te werk.</li> <li>• Gaat efficiënt en kostenbewust om met middelen en materieel.</li> <li>• Is nauwkeurig en zorgvuldig bij het afrekenen met gasten.</li> </ul>

Competentie Werken conform richtlijnen en procedures	
Omschrijving competentie	Werkt bij het uitvoeren van de verschillende werkzaamheden conform relevante wettelijke richtlijnen en bedrijfsvoorschriften.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Past relevante wettelijke voorschriften zoals de hygiëncode en HACCP toe.</li> <li>• Past relevante bedrijfsvoorschriften voor het uitvoeren van voorraadbeheer toe.</li> </ul>

### 3.5 Kerntaak 5 Begeleidt lerende medewerker(s) op de werkplek

Kerntaak 5 Begeleidt lerende medewerkers op de werkplek	Werkprocessen bij kerntaak 5
5.1 Werkt nieuwe lerende medewerkers in	<p><u>Beschrijving werkproces:</u></p> <p>De Chef de partie levert een bijdrage aan de ontwikkeling introductie- en/of inwerkplannen voor de nieuwe lerende medewerker. Hij introduceert de nieuwe lerende medewerker en werkt hem volgens het introductie en/of inwerkplan in.</p>
<p><u>Resultaat:</u></p> <p>De lerende medewerker(s) is ingewerkt conform het introductie- en/of inwerkplan.</p>	
5.2 Begeleidt lerende medewerkers	<p><u>Beschrijving werkproces:</u></p> <p>De Chef de partie begeleidt de lerende medewerker bij het bepalen van de doelstellingen die de lerende medewerker in een bepaalde periode wil/moet realiseren. Hij stemt deze af op de situatie in het bedrijf en op de wensen en capaciteiten van de lerende medewerker.</p> <p>Hij bepaalt, in samenspraak met de lerende medewerker, welke werkzaamheden hij zal uitvoeren, hoe de begeleiding wordt ingevuld en begeleidt de lerende medewerker met het vastleggen hiervan in een ontwikkelplan. Hij bepaalt, in samenspraak met de lerende medewerker, wanneer en hoe de evaluatie van de voortgang van het leerproces zal worden uitgevoerd en hoe en aan wie de uitkomsten hiervan worden gerapporteerd. Hij stemt de activiteiten af op de planning en het onderwijsconcept van de instelling waar de lerende medewerker zijn opleiding volgt. Hij behartigt daarbij de belangen van het bedrijf.</p> <p>De Chef de partie creëert formele en informele leersituaties en vervult voor de lerende medewerker een voorbeeldfunctie. Hij instrueert en corrigeert het handelen van de lerende medewerker en stemt de begeleiding continu af op ontstane situaties en op het niveau en de behoeften van de lerende medewerker. Hij delegeert, indien nodig, vakmatige begeleidingstaken, maar begeleidt en ondersteunt de 'directe' begeleider daarbij.</p>

	<p>De Chef de partie bewaakt en stimuleert de voortgang van het leerproces van de lerende medewerker. Hij reflecteert op de al dan niet bereikte doelen van de medewerker en stimuleert hem tot zelfreflectie en zelfsturing. Hij evalueert het begeleidingstraject, bespreekt de resultaten met de lerende medewerker, geeft hem feedback en ontvangt zelf feedback van de lerende medewerker.</p>
<p><u>Resultaat:</u> De inhoud van het leertraject van de lerende medewerker is afgestemd en vastgelegd. De lerende medewerker is begeleid bij het uitvoeren van zijn taken en gestimuleerd zich verder te ontwikkelen in zijn competenties.</p>	
<p>5.3 Beoordeelt lerende medewerkers</p>	<p><u>Beschrijving werkproces:</u></p> <p>De Chef de partie voert ontwikkelingsgerichte en indien afgesproken met de instelling waar de lerende medewerker zijn opleiding volgt, kwalificerende beoordelingen uit binnen een werksetting. Hij observeert objectief en geeft de lerende medewerker na afloop feedback. Hij neemt samen met de lerende medewerker beslissingen om, indien nodig, acties die overeengekomen zijn, bij te stellen of te intensiveren.</p> <p>Hij vergaart naast de observaties andere relevante informatie over het functioneren en de competentieontwikkeling van de lerende medewerker. Hij bespreekt dit met de eindverantwoordelijke van het team (Chef-kok/Ondernemer). Hij legt de beoordelingen vast in de daarvoor bestemde beoordelingsinstrumenten van de instelling waar de lerende medewerker zijn opleiding volgt.</p>
<p><u>Resultaat:</u> De lerende medewerker is objectief beoordeeld, deze beoordeling is afgestemd met de eindverantwoordelijke van het team en vastgelegd.</p>	
<p>5.4 Ontwikkelt zich verder</p>	<p><u>Beschrijving werkproces:</u></p> <p>De Chef de partie leest vakbladen en vakliteratuur, beroepsrelevante internetsites, volgt cursussen, trainingen en andere studiebijeenkomsten en bezoekt vakbeurzen en andere evenementen binnen het vakgebied. Hij gebruikt bronnen en hulpmiddelen voor het verkrijgen van informatie, signaleert ontwikkelingen in het beroepsonderwijs, maar ook in de horecamarkt en de maatschappij. Hij beoordeelt deze op basis van relevantie en doet voorstellen voor het verbeteren</p>



	van werkwijze in het bedrijf. Hij evalueert en reflecteert regelmatig op zijn eigen werkwijze en stelt deze bij.
<p><u>Resultaat:</u></p> <p>Trends en ontwikkelingen zijn gesignaleerd, geanalyseerd en beoordeeld naar de relevantie ervan voor de dienstverlening in de keuken. Het eigen functioneren is op basis van feedback en zelfreflectie bijgesteld.</p>	
<p><u>Kennis van:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heeft kennis van het aannamebeleid van het bedrijf</li> <li>• Heeft kennis van introductie- en/of inwerkplannen</li> <li>• Heeft kennis van het begeleidings- en beoordelingsinstrumenten van het instituut waar de lerende medewerkers hun opleiding volgen</li> <li>• Heeft kennis van de arbeidscontracten en -voorwaarden voor de lerende medewerkers</li> </ul>	
<p><u>Vaardig in:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Het toepassen van motiveringstechnieken</li> <li>• Het toepassen van reflectietechnieken</li> <li>• Het toepassen van sociale vaardigheden</li> <li>• Het kunnen instrueren</li> <li>• Het toepassen van gesprekstechnieken in gesprekken met de lerende medewerker</li> <li>• Het kunnen delegeren</li> <li>• Het geven van feedback</li> <li>• Het ontvangen van feedback</li> </ul>	

Competenties die nodig zijn om kerntaak 5 goed uit te voeren:

Competentie Begeleiden en coachen	
Omschrijving competentie	Begeleidt en coacht de lerende medewerker in zijn ontwikkeling.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geeft de lerende medewerker heldere, onderbouwde en constructieve feedback over zijn functioneren.</li> <li>• Stimuleert de lerende medewerker zelf problemen op te lossen of alternatieven uit te proberen.</li> <li>• Geeft adviezen hoe de lerende medewerker iets het beste aan kan pakken en licht dit duidelijk toe.</li> <li>• Motiveert de lerende medewerker om doelen te bereiken en uitdagingen aan te gaan.</li> </ul>

Competentie Samenwerken
-------------------------

Omschrijving competentie	Overlegt met betrokkenen bij het leerproces van de lerende medewerker, zodat iedereen goed geïnformeerd is over het leerproces van de lerende medewerker.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Afstemmen met het instituut waar de lerende medewerker zijn opleiding volgt.</li> <li>• Informeert collega's proactief over de voortgang van het leerproces van de lerende medewerker.</li> <li>• Overlegt met collega's welke rol zij willen en kunnen vervullen in het leerproces van de lerende medewerker.</li> </ul>

### Competentie Werken conform richtlijnen en procedures

Omschrijving competentie	Werkt volgens procedures, geldende wet- en regelgeving en (bedrijfs)voorschriften.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Werkt mee aan werving en selectieprocedure van de nieuwe lerende medewerker.</li> <li>• Neemt de tijd om de instructies en procedures van het bedrijf te leren kennen en/of neemt de tijd om de lerende medewerker in te werken op de instructies en procedures.</li> <li>• Draagt de toepassing van het calamiteitenplan en de (bedrijfs)procedures rondom veiligheid, hygiëne en milieuzorg uit naar de lerende medewerker.</li> </ul>

### Competentie Ontwikkelen

Omschrijving competentie	Is op de hoogte van ontwikkelingen op zijn vakgebied. Is zelf kritisch en wil zich verbeteren in zijn werkuitvoering.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toont interesse en is op de hoogte van de ontwikkelingen op zijn vakgebied.</li> <li>• Werkt systematisch naar duidelijke ontwikkeldoelen toe.</li> <li>• Reflecteert op de eigen capaciteiten en mogelijkheden.</li> <li>• Vraagt feedback en staat hier open voor.</li> <li>• Erkent gemaakte fouten en trekt daar lering uit.</li> </ul>

Competentie Plannen	
Omschrijving competentie	Plant zijn begeleidingswerkzaamheden effectief en efficiënt in en ondersteunt de lerende medewerker bij het opstellen van een ontwikkelplan.
Criteria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formuleert duidelijke doelen voor het begeleidingstraject voor de lerende medewerker.</li> <li>• Stelt prioriteiten in de uit te voeren begeleidingstaken.</li> <li>• Schat de benodigde tijd voor het uitvoeren van de werkzaamheden om de leerdoelen te behalen.</li> <li>• Houdt rekening met de haalbaarheid van de leerdoelen en de uit te voeren werkzaamheden hiervoor.</li> <li>• Stelt de benodigde middelen vast voor de begeleiding en beoordeling van de lerende medewerker.</li> <li>• Bewaakt de voortgang van het leerproces van de lerende medewerker.</li> </ul>