



Staat achter de
Nederlandse horeca

Eindtermen SVH Kok

Geldig vanaf 1 januari 2016

Datum: 02/03/2017

Eindtermen en werkprocessen

SVH Kok

Typering van de beroepengroep

Context

De medewerker in de keuken werkt in de keuken van een horecabedrijf, instelling, cateringbedrijf of congreszaal.

Typerende beroepshouding

De medewerker in de keuken is service- en teamgericht en moet goed kunnen plannen, corrigeren en organiseren. De medewerker in de keuken is bewegingsvaardig, een noodzakelijke voorwaarde voor het uitvoeren van zijn taken. Hij is communicatief en sociaal vaardig in de omgang met zijn directe collega's. Zijn manier van werken is efficiënt en op duurzaamheid gericht.

De medewerker in de keuken moet goed om kunnen gaan met piekbelasting. Hij moet tijdens piekbelastingen kunnen meebewegen met de processen in de keuken. Daarbij moet hij zijn motorische vaardigheden goed blijven uitvoeren en communiceren met collega's, zodat er geen onduidelijkheden ontstaan in de voortgang van de processen.

Resultaat van de beroepengroep

Hygiënisch, kwalitatief en goed bereide gerechten, passend bij de formules van het bedrijf.

Basisdeel (beroepsspecifieke onderdelen)

B1-K1: Bereidt gerechten

Complexiteit

De medewerker in de keuken werkt over het algemeen volgens een standaardwerkwijze, maar moet hierbij wel rekening houden met de wensen en verwachtingen van gasten. De uit te voeren taken en werkzaamheden zijn divers en worden vaak naast elkaar uitgevoerd. De medewerker in de keuken 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.

De medewerker in de keuken heeft bij het uitvoeren van zijn werkzaamheden te maken met een veelheid aan voorschriften en richtlijnen, zoals voortkomend uit de bedrijfsformule, voedselveiligheid, arbeidsomstandigheden en milieuzorg.

De medewerker in de keuken beschikt over algemene basiskennis en basisvaardigheden voor het werken in de keuken. Hij kan deze kennis reproduceren en toepassen in eenvoudige routinematige beroepsgerichte taken.

Als de Kok bij ontstane problemen niet kan volstaan met het toepassen van routinematige werkzaamheden en standaardprocedures, kan hij na overleg met zijn leidinggevende, van deze standaardprocedures afwijken.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De medewerker in de keuken heeft een uitvoerende rol en is verantwoordelijk voor zijn eigen werkzaamheden. Hij legt verantwoording af aan zijn direct leidinggevende, die de eindverantwoordelijkheid draagt. Hij werkt nauw samen met collega's.

De Kok voert zijn werkzaamheden uit onder supervisie en in opdracht van collega's op een hoger niveau.

Kennis en vaardigheden

De kandidaat heeft kennis van de branche, waaronder:

- catering;
- fastfood;
- traiteur;

De kandidaat heeft op het gebied van formules kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- combinatie horeca;
- dutch cuisine
- markt;
- markthallen en Stach;
- pop-up horeca;
- retail.

De kandidaat heeft op het gebied van gastvrijheid kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- best practice;
- het scheppen van verwachtingen;
- wensen en verwachtingen van gasten.

De kandidaat:

- heeft kennis van voedingswensen en voedingseisen
 - kan afwerktechnieken toepassen
 - kan bereidings- en kooktechnieken toepassen
 - kan keukenapparatuur en -gereedschap hanteren
 - kan kwaliteitsnormen toepassen
 - kan productietechnieken als schoonmaaktechnieken, opdeeltechnieken, koude en warme voorbewerkingen toepassen
 - kan vakterminologie toepassen
 - kan wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit en HACCP toepassen
-

Werkproces B1-K1-W1: Plant zijn werkzaamheden

Omschrijving

De Medewerker in de keuken brengt activiteiten, benodigde werkvoorraden en apparaten in kaart. Hij inventariseert de uit te voeren werkzaamheden, bepaalt in welke volgorde hij de werkzaamheden gaat uitvoeren en maakt een schatting van de benodigde tijd. De Medewerker in de keuken plant zijn werkzaamheden in onder begeleiding van een leidinggevende en stelt met hem, indien nodig, de planning bij.

Gedrag

- Stelt de leidinggevende tijdig en volledig op de hoogte.
 - Maakt, op basis van zijn vakkennis, een accurate schatting van de benodigde tijd per werkzaamheid, stelt hier prioriteiten in, brengt op basis hiervan een volgorde aan in de werkzaamheden en stelt een realistische planning op.
 - De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Plannen en organiseren
-

Kennis en vaardigheden

De kandidaat heeft op het gebied van plannen kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- communiceren algemeen;
 - plannen van werkzaamheden;
 - productiemethoden en organisatie.
-

Werkproces B1-K1-W2: Maakt mise en place

Omschrijving

De Medewerker in de keuken zet de benodigde keukenapparatuur, -gereedschappen en producten klaar om te gebruiken. Hij kiest benodigde producten en ingrediënten. Hij beoordeelt te gebruiken ingrediënten op kwaliteit en bruikbaarheid. Hij maakt ingrediënten schoon, deelt ingrediënten op en bewerkt deze voor. Hij slaat ingrediënten meestal tussentijds op, op de daarvoor bestemde plaats.

Gedrag

- Beoordeelt de kwaliteit en bruikbaarheid van producten en ingrediënten op basis van zijn vakkennis en past snel, precies en accuraat technieken toe voor de bewerking hiervan.
- Gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschap voor de bewerking van producten en ingrediënten volgens de gebruiksvorschriften en gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel.
- Werkt bij het maken van mise-en-place ordelijk en houdt zich aan de opgestelde planning, waarbij hij de (bedrijfs)vorschriften, veiligheidsvorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht neemt.
- De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

Kennis en vaardigheden

De kandidaat heeft op het gebied (voor)bewerkingstechnieken kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- | | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| • aanzweten/fruïten/myoteren; | • pellen; |
| • afschuïmen/ontvellen; | • pinceren/brunereren; |
| • arroseren; | • plukken; |
| • besmeren; | • pureren/blenderen/doorwrijven; |
| • bloemen; | • raspn; |
| • boren; | • reduceren; |
| • canneleren; | • rissoleren. |
| • ciseleren; | • roeren; |
| • clarifiëren; | • schaven; |
| • deglaceren/afblussen/mouïlleren; | • schoonmaken (van groenten); |
| • dressereren/garneren/ decoreren; | • schïllen; |
| • flamberen; | • smelten; |
| • frapperen; | • snïjden; |
| • hakken; | • snïjden met een snïjmachine |
| • karamelliseren; | • snipperen; |
| • koelen; | • terugkoelen; |
| • liëren; | • tourneren; |
| • maken van beslag; | • tremperen; |
| • maskeren; | • uitsnïjden (citrus); |
| • mengen; | • uitboren; |
| • meten; | • uitrollen; |
| • monteren; | • uitsteken; |
| • napperen; | • vacumeren; |
| • ontdooïen; | • vriezen; |
| • ontvellen; | • wassen; |
| • (op)kloppen | • wegen; |
| • paneren; | • zetten van deeg; |
| • passeren; | • zeven. |
-

Werkproces B1-K1-W3: Past recepten aan

Omschrijving

De Medewerker in de keuken voert berekeningen uit en maakt een (standaard)receptuur geschikt voor een kleiner of groter aantal. Hij legt het aangepaste receptuur, indien nodig, vast in het receptensysteem.

Gedrag

- Voert berekeningen nauwkeurig uit om de receptuur aan te passen voor een kleiner of groter aantal personen en neemt daarbij de standaardhoeveelheid als uitgangspunt.
- Legt de aangepaste recepturen, volgens voorgeschreven procedure, vast in het receptensysteem.
- De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen

Kennis en vaardigheden

Werkproces B1-K1-W4: Bereidt gerechten en componenten

Omschrijving

De Medewerker in de keuken bereidt gerechten en componenten volgens recept en op basis van de planning. Hij bewaakt en controleert de smaak, gaarheid en de kwaliteit van de gerechten en het bereidingsproces. Hij onderneemt actie wanneer de kwaliteit van gerechten afwijkt en communiceert deze afwijkingen naar collega's. Hij communiceert tijdens de bereiding, indien nodig, met collega's om verschillende kookwerkzaamheden op elkaar af te stemmen.

Gedrag

- Overlegt regelmatig met collega's om kookwerkzaamheden op elkaar af te stemmen en informeert of raadpleegt collega's tijdig bij problemen of afwijkingen in de kwaliteit of voortgang.
- Kiest benodigde producten en ingrediënten, past benodigde bereidings- of kooktechnieken snel, precies en accuraat toe, controleert de kwaliteit van het bereide gerecht op basis van kwaliteitseisen en bewaakt het bereidingsproces op basis van receptuur.
- Gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschap, voor de bereiding van gerechten en componenten, volgens gebruiksvorschriften en gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel.
- Werkt ordelijk en houdt zich aan de opgestelde planning, waarbij hij (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht neemt.
- De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen.

Kennis en vaardigheden

De kandidaat heeft op het gebied van het produceren van gerechten kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- bakken in een koekenpan of op een bakplaat;
 - bakken of braden in een oven;
 - bereidingstemperaturen;
 - blancheren;
-

-
- cook and chill;
 - cook and hold;
 - de chemie van garen en de mate van gaarheid;
 - frituren;
 - gratineren;
 - grillen;
 - poêleren;
 - stoven, Smoren, Glaceren/ Poeleren;
 - roerbakken;
 - cook and hold.

De kandidaat heeft kennis van het maken van bouillons (vlees, gevogelte, groenten, wild, etc.) en kan deze kennis toepassen

De kandidaat heeft op het gebied van het maken van soepen kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- gebonden soepen
- heldere soepen
- koude soepen;
- puree.

De kandidaat heeft op het gebied van het maken van warme en koude sausen kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- mayonaise en afgeleiden;
- sausen gebonden met bloem(roux, ragout en salpicon);
- vinaigrettes/dressings.

De kandidaat heeft kennis van het maken van samengestelde boters en het marineren (a la minute) en kan deze kennis toepassen.

De kandidaat heeft kennis over de meest voorkomende materialen en gereedschappen in de keuken en weet waar deze gebruikt worden.

De kandidaat heeft kennis van smaak, smaakbeleving en menueleer.

De kandidaat heeft op het gebied van groenten, fruit en aardappelen kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- functie en voedingswaarden;
- productie;
- soorten;
- teelt;
- verschijningsvormen.

De kandidaat heeft op het gebied van vlees, gevogelte en vis kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- functie en voedingswaarden;
 - fok/Kweek/vangst;
 - soorten;
 - verschijningsvormen.
-

De kandidaat heeft op het gebied van rijst, kruiden, specerijen, oliën, vetten, water en ijs kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- functie en voedingswaarde;
- soorten;
- teelt/productie;
- verschijningsvormen.

De kandidaat heeft op het gebied nieuwe technieken en trends kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- convenience producten;
- duurzaam;
- health food;
- lage temperatuur garen (Roner, combisteamer);
- MVO;
- pascaliseren;
- regionaal;
- street food;
- van Escoffier, via Bocuse tot heden.

De kandidaat kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- meest voorkomende allergenen;
- moderne voedingsleer;
- voedingswensen van gasten;

Werkproces B1-K1-W5: Werkt gerechten voor de uitgifte af

Omschrijving

De medewerker in de keuken voert à-la-minute kookwerkzaamheden uit. Hij portioneert gerechten en maakt de gerechten op door ze te dressereren of te garneren. Hij controleert de bereide gerechten en verstrekkingen op presentatie, consistentie en temperatuur. Hij communiceert met de bediening over de te leveren service en over de kenmerken van de gerechten.

Gedrag

- Communiceert tijdig met de bediening over gerechten die doorgeefgereed en transportklaar zijn, over de te leveren service en over de kenmerken van gerechten.
- Kiest de geschikte benodigde producten en ingrediënten en past bereidings-, kook- en afwerktechnieken snel, precies en accuraat toe bij het afwerken van gerechten voor de uitgifte.
- Gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschappen voor de afwerking van gerechten volgens gebruiksvorschriften en gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel.
- Werkt het gerecht af conform de huisstijl, houdt zich daarbij aan de opgestelde planning en houdt (bedrijfs)voorschriften, 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

Kennis en vaardigheden

De kandidaat heeft op het gebied van afwerken en doorgeven van gerechten kennis en vaardigheden van:

- communicatie en samenwerking;
 - dresseren en garneren;
 - groenten;
 - kleine gerechten;
 - nagerechten;
 - soepen;
 - temperatuur;
 - voorgerechten.
-

Werkproces B1-K1-W6: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon

Omschrijving

De medewerker in de keuken maakt zijn eigen werkruimtes schoon en ordelijk. Hij maakt gebruikte apparatuur, materiaal en gereedschappen schoon, reinigt en desinfecteert ze eventueel en maakt ze droog of laat ze drogen. Hij controleert schoongemaakte en gereinigde apparaten, materialen en gereedschappen op gebreken en bergt ze daarna op in een schone en droge omgeving. Hij voert keukenafval af.

Gedrag

- Maakt een keuze uit beschikbare materialen en middelen en gebruikt deze op effectieve wijze voor het schoonmaken en desinfecteren van werkruimtes, gereedschappen en machines en gaat hier zorgvuldig en netjes mee om, door materialen en middelen na gebruik schoon, veilig en netjes op te ruimen in een droge en schone omgeving.
 - Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines na gebruik direct schoon en werkt daarbij conform (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving.
 - De onderliggende competenties zijn: Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen
-

Kennis en vaardigheden

De kandidaat heeft kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- bedrijfshygiëne;
 - het begrijpen waarom het volgen van de hygiëncode belangrijk is;
 - het hanteren van de hygiëncode;
 - het reinigen en desinfecteren;
 - het toepassen van HACCP registratie;
 - levensmiddelen hygiëne;
 - milieuzorg, veiligheid en kwaliteit incl. Arbo;
 - persoonlijke hygiëne.
-

Werkproces B1-K1-W7: Verricht onderhoud aan keukeninventaris

Omschrijving

De medewerker in de keuken verricht eenvoudig onderhoud volgens aanwijzingen van zijn leidinggevende. Hij controleert het keukenmaterieel op het vóórkomen van bijzonderheden, mankementen of slijtage. Hij noteert eventuele gebreken, lost kleine problemen zelf op en meldt grote/ernstige gebreken bij de leidinggevende.

Gedrag

- Toont technisch inzicht wanneer hij kleine problemen zorgvuldig oplost.
- Meldt tijdig grote en ernstige gebreken of storingen bij zijn leidinggevende.
- Controleert zorgvuldig, tijdens het gebruik, het keukenmaterieel op het vóórkomen van bijzonderheden, mankementen of slijtage en gebruikt hierbij de onderhoudsschema's.
- Houdt onderhoudsschema's, instructies van de leidinggevende en veiligheidsvoorschriften aan bij het uitvoeren van onderhoud en eenvoudige reparaties aan gereedschappen en machines, zodat het keukenmateriaal regelmatig en op voorgeschreven manier wordt onderhouden.
- De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen, Vakdeskundigheid toepassen.

Kennis en vaardigheden

- het signaleren van gebreken en tekorten en deze communiceren.
-

B1-K2: Beheert de keukenvoorraden

Complexiteit

De medewerker in de keuken moet bij het uitvoeren van werkzaamheden om de keukenvoorraad te beheren en krijgt daarbij te maken met een veelheid aan voorschriften en richtlijnen, zoals voortkomend uit de bedrijfsformule, voedselveiligheid, arbeidsomstandigheden en milieuzorg.

De medewerker in de keuken beschikt over algemene basiskennis en basisvaardigheden voor het controleren, ontvangen en opslaan van de voorraad. Hij kan deze kennis reproduceren en toepassen in eenvoudige routinematige beroepsgerichte taken.

Als de Kok bij ontstane problemen niet kan volstaan met het toepassen van routinematige werkzaamheden en standaardprocedures, zal hij na overleg met zijn leidinggevende van deze standaardprocedures afwijken.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De medewerker in de keuken heeft een uitvoerende rol en is verantwoordelijk voor zijn eigen werkzaamheden. Hij legt verantwoording af aan zijn direct leidinggevende, die de eindverantwoordelijkheid draagt. Hij werkt nauw samen met collega's.

De Kok voert zijn werkzaamheden uit onder leiding van collega's.

Kennis en vaardigheden

De kandidaat:

- heeft kennis van voedingswensen en voedingseisen
- kan relevante bedrijfsvoorschriften toepassen
- kan wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit en HACCP toepassen
- kan wettelijke richtlijnen op het gebied van FiFo toepassen
- kan zijn kennis over eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling en bereidingswijze van gerechten, producten en ingrediënten toepassen

Werkproces B1-K2-W1: Bestelt benodigde producten

Omschrijving

De medewerker in de keuken voert controle uit op verbruikte ingrediënten en producten en vult een bestellijst in. Hij plaatst bestellingen bij leveranciers.

Gedrag

- Controleert de voorraad op kwaliteit en houdbaarheid en stelt tekorten vast.
- Maakt bij de bestelling gebruik van bestelmethode die in zijn bedrijf gebruikelijk zijn en vult bestellijsten volledig en nauwkeurig in.
- De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen.

Kennis en vaardigheden

Werkproces B1-K2-W2: Ontvangt en controleert geleverde producten

Omschrijving

De Medewerker in de keuken neemt de geleverde bestelling in ontvangst, nadat hij de ingrediënten en producten eerst heeft gecontroleerd aan de hand van een controle- of ontvangstlijst voor ingrediënten en producten. Hij rapporteert, afhankelijk van de formule van het bedrijf, eventuele afwijkingen aan geleverde ingrediënten en producten aan de leidinggevende.

Gedrag

- Controleert de temperatuur, verpakking, kwaliteit en uiterlijke houdbaarheidsdatum van geleverde ingrediënten en producten en controleert aantallen, gewicht en opslagspecificaties aan de hand van de controle- of ontvangstlijst. Constateert wanneer er informatie onjuist is en of er afwijkingen in de bestelling zijn.
- Noteert eventuele beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling volledig en nauwkeurig en handelt, indien nodig en gewenst, klachten en retourzendingen volgens de daarvoor geldende procedure af, conform (bedrijfs) voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving.
- De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen

Kennis en vaardigheden

De kandidaat heeft kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- controlepunten koel/vers, droog/conserveren en diepvries;
- productgroepen;
- registratie HACCP.
- tillen en transportmethoden.

Werkproces B1-K2-W3: Slaat geleverde producten op

Omschrijving

De Medewerker in de keuken transporteert de in ontvangst genomen ingrediënten en producten. Hij controleert bewaarcondities in het magazijn of de koelruimte. Hij pakt ingrediënten en producten uit- of om en plaatst ze op de daarvoor bestemde plek.

Gedrag

- Controleert of bewaarcondities van ingrediënten en producten in overeenstemming zijn met bewaarcondities in opslagruimtes.
- Hanteert bij het opslaan van ingrediënten en producten het principe van 'first in, first out' en werkt conform de eisen van HACCP.
- De onderliggende competenties zijn: Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen.

Kennis en vaardigheden

De kandidaat heeft kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- FIFO en hygiënevoorschriften;
- opslag van ontvangen grondstoffen en bewerkte grondstoffen;
- registratie HACCP;
- signaleren van gebreken;
- tillen en transportmethode;
- verschillende opslagruimtes.

Werkproces B1-K2-W4: Controleer de producten en voert keukenadministratie uit

Omschrijving

De medewerker in de keuken controleert regelmatig opgeslagen ingrediënten, producten en andere artikelen op hoeveelheid, kwaliteit en houdbaarheid. Hij registreert de voor de bedrijfsvoering relevante gegevens van de ingrediënten en producten.

Gedrag

- Controleert de opgeslagen ingrediënten en producten nauwkeurig op kwaliteit en uiterlijke houdbaarheidsdatum en constateert snel afwijkingen in de kwaliteit van producten.
- Registreert productgegevens conform (bedrijfs) voorschriften en relevante wet- en regelgeving en houdt de administratie nauwkeurig bij.
- De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen.

Kennis en vaardigheden

De kandidaat heeft kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- het signaleren van gebreken en tekorten en deze communiceren;
-