

Kerntaken van Kok

1. Voorbereiding

- Bewaakt de voorraad ingrediënten. Bestelt nieuwe voorraden naar aanleiding van de verwachte drukte. Houdt de houdbaarheidsdata in de gaten en verwijdt verlopen producten uit de voorraad.
- Bespreekt met de leiding de planning (hoeveelheden en personeelsplanning).
- Bereidt delen van gerechten voor.

2. Bereiding

- Bereidt de gerechten volgens vaste voorgeschreven procedures.
- Maakt de borden op (plateservice) en zet bijlagen gereed (appelmoes, salade, groenten e.d.).
- Maakt in voorkomende gevallen een warm en koud buffet volgens een vast stramien en vooraf vastgestelde ingrediënten.
- Gebruikt bij het bereiden divers keukengerei (magnetron, oven, friteuse, (vlees)snijmachines, fornuis).

3. Orde en netheid

- Houdt zich aan de HACCP-regels, qua opgeruimdheid en hygiëne.
- Draagt zorg voor afwas van gebruikt tafelgoed en gebruikt keukengereedschap en –apparatuur.
- Instrueert eventueel enkele medewerkers.

Competenties van Kok

1.2 Mondelinge uitdrucksvaardigheid

Drukt zich helder uit. Kan binnen het eigen bekende werkterrein bedoelingen, meningen en intenties duidelijk maken. Bedient zich van een logische zinsbouw (b.v. geen lange zinnen). Gebruikt begrijpelijk taal (logisch opgebouwd betoog).

2.2 Samenwerken

Stimuleert samenwerking (actief). Vervult een voorbeeldfunctie in een team ten aanzien van samenwerking. Levert ongevraagd bijdragen aan de taak van een team. Signaleert samenwerkingsproblemen (ook bij anderen) en neemt het initiatief tot bespreking daarvan. Ziet wanneer anderen geholpen moeten worden in het realiseren van het werk en neemt waar nodig actie. Schept een gevoel van vertrouwen.

4.1 Organisatievermogen

Ordent het eigen werk. Houdt zich aan de planning of gestelde normen. Gaat efficiënt om met middelen. Houdt de voortgang van het eigen werk in de gaten en stuurt tijdig bij. Realiseert tijdig de opdracht. Beheert de voorraad op een duidelijke wijze. Brengt orde en systematiek aan.

4.3 Resultaatgerichtheid

Resultaatbewust. Is zich bewust van geldende resultaatnormen. Weet wat er verlangd wordt. Bewaakt de eigen uitvoering m.b.v. meetpunten. Zorgt voor het realiseren van het gewenste resultaat.

5.3 Vakkundigheid

Is vaktechnisch volwassen. Neemt vakinhoudelijke klussen over. Handelt vakinhoudelijke zaken vlot af. Geeft vakinhoudelijk richtlijnen aan minder ervaren collega's.

5.5 Kwaliteitsgerichtheid

Volgt nauwgezet de kwaliteitsnormen. Voert het werk volgens kwaliteitsnormen uit, daarbij verlies of inefficiency vermijdend. Verzekert zich ervan dat eigen werk aan kwaliteitsnormen voldoet (door vragen of controle).