Zelfstandig werkend kok I

Context

De **zelfstandig werkend kok I** komt voor in het reguliere segment (overwegend kleinschalige bedrijf zoals brasserie, eetcafé) waarbij gerechten uit verse ingrediënten en/of door leveranciers voorbewerkte en geportioneerde producten (halffabricaten) worden bereid/samengesteld. De kok is normaliter **alleenwerkend**, met ondersteuning van één of twee (parttime) hulpkrachten. De zelfstandig werkend kok I is belast met de **dagelijkse gang van zaken en voortgang in de keuken** van het bedrijf.
Hiertoe is hij/zij verantwoordelijk voor het (vaktechnisch) **toezien op en bereiden van gerechten** en de **operationele randvoorwaarden** hieromtrent (voorraadbeheer en afroep bij overwegend vaste leveranciers). De zelfstandig werkend kok levert **input aangaande de samenstelling en wijziging van de menu's, kaart en methoden**. Functiehouder heeft een vakinhoudelijk leidinggevende.

Resultaatprofiel

TOEGEVOEGDE WAARDE	RESULTAATINDICATOREN
Toezien op en bereiden van gerechten De kwaliteit van te gebruiken producten/ingrediënten is beoordeeld en (hulp)middelen zijn klaargezet. Voorbereidende werkzaamheden (wassen, snijden, mengen e.d.) zijn uitgevoerd, en vervolgens zijn (delen van) gerecht(en) (tegelijkertijd) bereid. Tussentijdse kwaliteitscontroles (gaarheid, smaak, kleur, vloeibaarheid e.d.) zijn uitgevoerd en waar nodig bijstellingen/bijdoseringen gedaan. Bestellingen zijn doorgeefgereed gemaakt (door hulpkrachten). Er is toegezien op de naleving van voorschriften en op de werkzaamheden van de hulpkrachten, en indien nodig, gecorrigeerd.	- conform voorschriften (HACCP, Arbo, veiligheid e.d.); - conform (werk)instructies (recepten e.d.); - conform planning; - efficiency keukenproces; - kwaliteit bereiding (tevredenheid gasten).
Voorraad- en bestelbeheer Dagelijkse werkzaamheden zijn gepland en voedingsmiddelen en andere voorraadaanvullingen zijn besteld. De bestelde artikelen zijn ontvangen, gecontroleerd en opgeslagen. De houdbaarheid en hygiëne van de voorraad is gemonitord.	- voldoende voorraad; - tijdig doorgegeven bestellingen; - juiste opslag artikelen; - conform fifo-principe.
Opruim- en schoonmaakwerkzaamheden De werkomgeving en keukenapparatuur is schoongemaakt en afval is afgevoerd. Bijzonderheden/mankementen zijn gesignaleerd en indien nodig zijn kleine storingen zelfstandig opgelost.	- conform planning/rooster; - conform (veiligheids)voorschriften. - -

Verbetervoorstellen en optimalisatie Verbruikte hoeveelheden ingrediënten en half(fabricaten) zijn gecontroleerd en verantwoord. Inbreng is geleverd voor de te voeren kaart, menu's, werkinstructies e.d. Recepten zijn ontwikkeld/ aangepast en indien er sprake is van afwijkende menu's is dit besproken. Voorstellen zijn uitgewerkt in receptuurinstructies e.d.	- tijdige/juiste verantwoording verbruik; - aantal ingebrachte voorstellen; - uniforme toepassing instructies; - aantal overgenomen voorstellen.

Bezwarende omstandigheden

- krachtsinspanning bij het tillen van (dozen met) producten;
- lopend en staand en veelal plaatsgebonden werken;
- soms sprake van werkdruk bij pieken in het werkaanbod;
- kans op letsel door het hanteren van messen, bedienen van keukenapparatuur, branden aan hete delen en uitglijden over (natte/vette) vloeren.

Niveau-onderscheidende kenmerken

	-	ZELFSTANDIG WERKEND KOK I	ZELFSTANDIG WERKEND KOK II	+
Aard werkzaaheden	Zie functieomschrijving en NOK kok	- ingrediënten worden zelf voorbereid; - toepassing van basis-kooktechnieken; - levert input t.a.v. de samenstelling en wijziging van menu's, kaart en methoden; - verantwoordelijk voor voorraad- en bestelbeheer; - vaktechnisch aansturen van hulpkracht(en).	- idem zelfstandig werkend kok I	Zie functieomschrijving en NOK sous-chefkok
Zelfstandigheid		- heeft wel een vakinhoudelijk leidinggevende.	- heeft geen vakinhoudelijk leidinggevende of vakinhoudelijk leidinggevende heeft geen directe bemoeienis t.a.v. de input (leveranciersselectie, bestellingen e.d.), througput (bereidingswijze, methoden, technieken) en output (samenstelling menukaart, kwaliteit gerechten) van de keuken.	
Kennis en ervaring		- mbo 3 werk- en denkniveau; - aantoonbare kennis van de basis kooktechnieken; - kennis van producten/ingrediënten en (de samenstelling van) de menukaart.	- mbo 3-4 werk- en denkniveau; - aantal jaren relevante werkervaring als zelfstandig werkend kok; - kennis over het volledige proces in de keuken.	
Functiegroep		**5 (referentie)**	**6**	

RF249570/dr/sb/101024