Kok partycatering II

Context

De **kok partycatering II** is werkzaam binnen een cateringbedrijf waarbij op steeds verschillende eventlocaties vaak grote hoeveelheden (dezelfde) maaltijden worden bereid. Kenmerkend voor de werkzaamheden is in de voorbereiding van **mise-en-place** en bij de uitvoering van het event het in korte tijd grote aantallen maaltijden(componenten) bereiden en uitserveren. Daarbij stuurt de **kok partycatering** II een **brigade van medewerkers** (5 - 15 (parttime) medewerkers) en vaak flex-/inhuurkrachten functioneel aan die delen van de bereiding van de maaltijden uitvoeren. Iedere eventlocatie maakt dat er ter plekke gekeken dient te worden hoe een en ander organisatorisch het beste ingericht kan worden t.b.v. een zo efficiënt bereidingsproces. Een ander kenmerk van de kok partycatering II is het aspect van **live cooking** waarbij op de locatie, als onderdeel van het entertainment, bereiding van maaltijd(componenten) plaatsvindt. De kok partycatering II vormt **het aanspreekpunt** voor de lokale organisator en stemt (wijzigingen in) wensen en voorkeuren m.b.t. maaltijden af. Functiehouder heeft een vakinhoudelijk leidinggevende.

Resultaatprofiel

TOEGEVOEGDE WAARDE	RESULTAATINDICATOREN
Voorbereiding van gerechten De kwaliteit van te gebruiken producten/ingrediënten is beoordeeld en (hulp)middelen zijn klaargezet voor vervoer naar de eventlocatie. Voorbereidende werkzaamheden (wassen, snijden, mengen e.d.) zijn uitgevoerd, en vervolgens zijn op de eventlocatie (delen van) gerecht(en) tegelijkertijd bereid; afmaken van koude gerechten dan wel regenereren van maaltijdcomponenten. Tussentijdse kwaliteitscontroles (gaarheid, smaak, kleur, vloeibaarheid e.d.) zijn uitgevoerd en waar nodig bijstellingen/bijdoseringen gedaan.	- conform voorschriften (HACCP, Arbo, veiligheid e.d.); - conform (werk)instructies (recepten e.d.); - conform planning; - efficiency keukenproces; - kwaliteit bereiding (tevredenheid gasten).
Inrichting bereidings- en uitgifteproces Op de eventlocatie zijn werkzaamheden met betrekking tot de opbouw van de centrale keuken, live cooking en fooduitgiftestations voorbereid rekening houdend met de aan- en afvoerlijnen van gerechten, positie t.o.v. centrale keuken en andere logistieke aspecten op de (klant)locatie gericht op een efficiënt werkproces.	- tijdigheid, efficiënte voorbereiding; - duidelijkheid instructies; - juiste afwegingen/prioriteiten; - kwaliteit van bereidingsproces.
Coördinatie en aansturing keukenbrigade Er is toegezien op de uitvoering en naleving van werkinstructies van de keukenbrigade (vaste en flexkrachten) en indien nodig zijn werkzaamheden tijdens de voorbereiding en/of bereiding bijgestuurd of gecorrigeerd e.e.a. op basis van de (gewijzigde) wensen en voorkeuren van de eventorganisatie.	- kwaliteit uitvoering werkzaamheden; - tijdige bijsturing.

Live cooking (Delen van) maaltijden zijn direct zichtbaar bereid als onderdeel van de interactieve en culinaire ervaring van gasten. Gerechten zijn ter plekke samengesteld, bereid en gepresenteerd, gebruikmakend van verschillende (lokale) ingrediënten dan wel aangepast op de persoonlijke eetvoorkeuren (dieetwensen, allergieën) van de gasten.	- juiste presentatie in aansluiting bij beleving event; - in afstemming op voorkeuren van gasten; - mate van interactie met gasten.
Voorraad- en bestelbeheer De uit te voeren werkzaamheden op de eventlocatie zijn gepland en voedingsmiddelen en andere voorraadaanvullingen zijn besteld. De bestelde artikelen zijn ontvangen, gecontroleerd en opgeslagen c.q. gereed gemaakt voor vervoer naar eventlocatie. 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 de op locatie gebruikte materialen en hulpmiddelen zijn schoongemaakt en afval is afgevoerd, gereed gemaakt voor vervoer. 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 gerechten, 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, verplaatsen van pannen en keukenapparatuur, ingrediënten e.d.;
- lopend en staand en veelal plaatsgebonden werken;
- hitte (warmte-uitstraling) bij het werken aan kooktoestellen;
- regelmatig sprake van werkdruk bij pieken in het werkaanbod;
- hinder van tocht en temperatuurverschillen bij buitenevenementen;
- kans op letsel door het hanteren van messen, bedienen van keukenapparatuur, branden aan hete delen en uitglijden over (natte/vette) vloeren.

Niveau-onderscheidende kenmerken

	-	KOK PARTYCATERING I	KOK PARTYCATERING II	+
Aard werkzaamheden	Zie functieomschrijving en NOK kok	- verzorgen van mise-en-place; - vervoergereed maken van maaltijdcomponenten, materialen, keukenhulpmiddelen; - toepassing van basis-kooktechnieken, afmaken van koude gerechten volgens werkinstructie, regenereren van maaltijd(componenten); - presenteren, serveren en toelichten van gerechten vanaf een fooduitgiftepunt; - verzorgen van voorraadbeheer.	Aanvullend: - op locatie inrichten van de bereidingsproces (locatie, positie centrale keuken, aan- en afvoerlijnen); - verzorgen van live-cooking op de eventlocatie; - vormt het aanspreekpunt van de lokale event-organisatie t.b.v. doorvoeren wensen en voorkeuren in maaltijden.	Zie functieomschrijving en NOK sous-chefkok
Aansturing		- niet van toepassing	- functioneel aansturen van keukenbrigade op locatie, bestaande uit vaste en flexkrachten (aantal 5 tot 15 medewerkers);	
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 binnen een cateringcontext; - kennis over het volledige proces in de keuken; - ervaring met live cooking.	
Functiegroep		**5**	**6 (referentie)**	

RF249800/dr/ek/071124