### BEDRIJFSTAK : CONTRACT CATERING

Functiecategorie : Catering algemeen

Referentiefunctie : Kok (standaard assortiment)

Referentiefunctie-nummer : CA.3.2

### referentiefunctie-omschrijving

###### Kenmerken van de referentiefunctie

*- Bereiden en uitgeven van gerechten in het standaard-assortiment.*

**Organisatie**

Rapporteert aan : cateringbeheerder/manager.

Geeft leiding aan : niet van toepassing.

**Resultaatgebieden en kerntaken**

1. Bereide gerechtgedeelten, maaltijden, snacks e.d. volgens een vastgesteld menu op basis van de planning.

 Kerntaken zijn:

• bereiden van gerechtgedeelten, snacks e.d. volgens vastgesteld menu van een beperkte omvang, vanaf grondstoffen en aangeleverde halffabrikaten;

• verrichten van voorbereidende werkzaamheden, zoals wassen, snijden, mengen/roeren, koken e.d. met behulp van keukenapparatuur, e.e.a. vanuit de door chef toegewezen werkplek op basis van de opgegeven planning t.a.v. hoeveelheden/aantallen en pro­ductietijdstippen.

2. Tijdig en representatief bereide/afgemaakte en voor uitgifte gerede producten.

 Kerntaken zijn:

• uitvoeren van de bereiding c.q. afmaken van de producten; bewaken/controleren van gaarheid, smaak, geur e.d. en eventueel uitvoeren van bijstelling/bijdosering;

• uitgiftegereed maken van de producten.

3. Schoongemaakte en opgeruimde werkruimten volgens de geldende HACCP-richtlijnen.

 Kerntaken zijn:

• schoonmaken van de werkomgeving, keukenapparatuur en machines;

• afvoeren van afval.

4. Betrouwbare en volledige registratie van verbruiken.

 Kerntaken zijn:

• bijhouden van de verbruiken;

• melden van voorraadaanvullingen aan de chef.

5. Overige werkzaamheden, zoals bijvoorbeeld:

• deelnemen aan periodiek team- of afdelingsoverleg;

• verrichten van overige met bovenstaande verbandhoudende werkzaamheden in opdracht van de leidinggevende.

#### Overige informatie en bezwarende omstandigheden

- Te woord staan van bezoekers en medewerkers van de cliëntorganisatie.

- Hanteren van messen, bedienen van keukenapparatuur. Doseren van ingrediënten tot zeer kleine hoeveelheden.

- Naleven van de voorschriften op het gebied van veiligheid, Arbo, HACCP en werk- en presentatiemethoden.

• Tillen/verplaatsen van pannen (dozen met) ingrediënten, etc.

• Lopend en staand, soms plaatsgebonden werken.

• Hinder van warmte-uitstraling bij werken aan kooktoestellen. Werkdruk tijdens pieken in bereidings-/uitgifte-aanvraag.

• Kans op letsel door het hanteren van messen, bedienen van keukenapparatuur, branden aan hete delen en uitglijden over (natte/vette) vloeren.

### INDELINGSHULPMIDDELEN

###### Kenmerken bedrijf

De referentiefunctie “Kok (standaard assortiment)” komt overwegend voor in de grotere vestigingen van bedrijfscateraars.

De functie kan in de praktijk ook voorkomen onder de volgende bedrijfsnaam:

*- n.v.t.*

###### Richtlijnen voor het indelen van de bedrijfsfunctie

|  |  |
| --- | --- |
| *= Als de bedrijfsfunctie ten opzichte van de referentiefunctie ongeveer gelijk is, behoort deze bedrijfsfunctie ingedeeld te worden in groep:* | *3* |
|  |  |
| *- Als de bedrijfsfunctie minder verantwoordelijkheden heeft, zoals bij­voorbeeld het uitvoeren van ondersteunende keukenwerkzaamheden, conform de referentiefunctie hulpkok, dan indeling in groep:*  | *2* |
|  |  |
| *+ Als de bedrijfsfunctie meer verantwoordelijkheden heeft, zoals bij­voorbeeld het bereiden en uitgeven van uitgebreide/speciale maal­tijden óf de dagelijkse planning en organisatie m.b.t. de bereiding en uitgifte, conform de referentiefuncties kok (uitgebreid/speciaal assortiment) óf zelfstandig werkend kok, dan indeling in groep:* | *4* |