



BEDRIJFSTAK : CONTRACT CATERING

Functiecategorie : Inflight catering
Referentiefunctie : Kok B
Referentiefunctie-nummer : IC.4.3

REFERENTIEFUNCTIE-OMSCHRIJVING

Kenmerken van de referentiefunctie

- *Bereiden van gerechten a.d.h.v. recepturen in de voorgeschreven hoeveelheden (planning) en in het vereiste kwaliteitsniveau (voor economy en first en business class).*
- *zelf regelen van de eigen productie, doen van de nodige voorbereidingen, bestellen van de benodigde ingrediënten intern;*
- *inzetbaar in alle parties van de productiekeuken.*

Organisatie

Rapporteert aan : operationeel leidinggevende.
Geeft leiding aan : één of enkele keukenhulpen/leerlingen (vaktechnisch).

Resultaatgebieden en kerntaken

1. Gerealiseerde productie (bestaande uit menu's, gerechten of gerechtgedeelten, w.o. speciale maaltijden en diëten) volgens planning en recept op het vereiste kwaliteitsniveau.
Kerntaken zijn:
 - voorbereiden en indelen van de eigen productiewerkzaamheden, bestellen en afwegen van ingrediënten, beoordelen van ingrediënten op versheid, houdbaarheid e.d.;
 - (laten) wassen, snijden, (vóór)koken, mengen, roeren van grondstoffen; geven van werktechnische aanwijzingen aan medewerkers;
 - uitvoeren van de bereidingen, bewaken/controleren van de kwaliteit, gaarheid, smaak, kleur, vloeibaarheid e.d. en uitvoeren van bijstellingen/bijdoseringen; toezien op de bereidingshandelingen van medewerkers en deze zonodig corrigeren;
 - samenstellen en portioneren van gerechten/gerechtgedeelten;
 - (laten) afleveren van de productie op de voorschreven wijze aan interne afdelingen;
 - controleren en verantwoorden van verbruikte hoeveelheden grondstoffen en (half)fabrikaten.
2. Bijdrage aan de menu-ontwikkeling en presentatie aan (nieuwe) klanten.
Kerntaken zijn:
 - doen van suggesties voor nieuwe gerechten en deze uitproberen in de praktijk;
 - bereiden van menu's voor presentaties aan (nieuwe) klanten;
3. Opperuimde en schoongemaakte werkplek en apparatuur/hulpmiddelen conform de schoonmaakschema's en werkinstructies e.d.
Kerntaken zijn:
 - opruimen van de eigen werkplek en schoonmaken van hulpmiddelen en apparatuur;
 - signaleren van bijzonderheden/mankementen aan leidinggevende.
4. Overige werkzaamheden, zoals bijvoorbeeld:
 - ontdekken van koude- en warme maaltijden indien nodig;
 - overige, met het bovenstaande verband houdende, werkzaamheden in opdracht van leidinggevende.



Overige informatie en bezwarende omstandigheden

- Corrigerend optreden naar medewerkers en leerlingen.
- Hanteren van handgereedschappen en bedienen van keukenapparatuur/-machines.
- Naleven van en toezien op de naleving door medewerkers van de voorschriften op het gebied van veiligheid, Arbo, HACCP en werk- en presentatiemethoden (huisstijl).

- Krachtsinspanning bij het tillen, verplaatsen van pannen, grondstoffen e.d.
- Lopend en staand, en veelal plaatsgebonden werken.
- Hitte (warmte-uitstraling) bij het werken aan kooktoestellen. 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.

INDELINGSHULPMIDDELEN

Kenmerken bedrijf

De referentiefunctie "kok B" komt voor bij inflight cateraars met een warme productiekeuken.

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

- *Cook*
- *Eerste kok*
- *Supervisor kitchen*
- *Zelfstandig werkend kok*

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: 4*
- *Als de bedrijfsfunctie minder verantwoordelijkheden heeft, zoals het verrichten van standaard kokswerkzaamheden, conform de referentiefunctie kok A, dan indeling in groep: 3*
- + *Als de bedrijfsfunctie meer verantwoordelijkheden heeft, zoals bijvoorbeeld het leiding geven aan een grotere groep koks (als meewerkend voorman of supervisor) *, dan indeling in groep: 5*

** Hiervoor is geen referentiefunctie beschikbaar.*