### 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. Opgeruimde 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:

• opdekken 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.*