### BEDRIJFSTAK : CONTRACT CATERING

Functiecategorie : Catering algemeen

Referentiefunctie : Zelfstandig werkend kok (standaard assortiment)

Referentiefunctie-nummer : CA.4.1

### referentiefunctie-omschrijving

###### Kenmerken van de referentiefunctie

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

*- dagelijkse planning van te bereiden aantallen en te bestellen goederen, alsmede plaatsen van bestellingen bij vnl. vaste leveranciers.*

**Organisatie**

Rapporteert aan : catering manager.

Geeft leiding aan : 1 à 2 hulpen (vaktechnisch).

**Resultaatgebieden en kerntaken**

1. Optimale planning/organisatie m.b.t. de dagelijkse bereiding van de menucyclus.

 Kerntaken zijn:

• adviseren van de catering manager bij het samenstellen van de menu-cyclus en de menu-onderdelen;

• dagelijks plannen van de te bereiden aantallen, bepalen van de inkoopbehoefte, plaatsen van bestellingen aan (vnl. vaste) leveranciers;

• ontvangen, controleren en opslaan van leveringen;

• uitvoeren van calculaties, ook voor bijzondere aanvragen.

2. Tijdige en juiste hoeveelheid/aantallen bereide gerechtgedeelten, maaltijden, snacks e.d. uit een vastliggend menu.
Kerntaken zijn:

• plannen van de te bereiden hoeveelheden/aantallen en productietijdstippen;

• verrichten van voorbereidende werkzaamheden, zoals wassen, snijden, mengen/roeren, koken e.d. van grondstoffen met behulp van keukenapparatuur.

3. 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, kleur e.d. en eventueel uitvoeren van bijstelling/bijdosering;

• uitgiftegereed maken van de producten;

• bereiden en opmaken van gerechten voor bijzondere gelegenheden.

4. Betrouwbare en volledige (verbruiks)administratie en uitgevoerde nacalculaties.

 Kerntaken zijn:

• bijhouden van de hoeveelheden inslag en verbruiken;

• uitvoeren van nacalculaties t.b.v. de resultatenbewaking;

• beheren van de voorraden grondstoffen, halffabrikaten en gerede producten.

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

 Kerntaken zijn:

• schoonmaken van de werkomgeving, keukenapparatuur en machines m.b.v. apparatuur en machines (eigendom van de opdrachtgever) a.d.h.v. aangegeven werkmethoden;

• afvoeren van afval.

6. Goed (vaktechnisch) aangestuurde hulp(en).

 Kerntaken zijn:

• coördineren en regelen van de werkzaamheden;

• begeleiden van de toegevoegde hulp(en).

7. 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

- Corrigerend optreden naar toegevoegde hulpen. Overleggen met (medewerkers van) de cliëntorganisatie.

- Vaardig omgaan met messen, bedienen van keukenapparatuur. Dosering 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 “Zelfstandig werkend kok (standaard assortiment)” komt overwegend voor in de grotere vestigingen van bedrijfscateraars.

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

*- 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 bij­voorbeeld het alleen verzorgen van de bereiding van maaltijden uit een vastgesteld menu, zonder het plannen/organiseren van de werk­zaamheden, conform de referentiefunctie kok (standaard assortiment), dan indeling in groep:*  | *3* |
|  |  |
| *+ Als de bedrijfsfunctie meer verantwoordelijkheden heeft, zoals bij­voorbeeld het bereiden van uitgebreide en speciale diners/lunches, conform de referentiefunctie zelfstandig werkend kok (uitgebreid/ speciaal assortiment), dan indeling in groep:* | *5* |