



**BEDRIJFSTAK : CONTRACT CATERING**

Funciecategorie : 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 bedrijfscaterers.*

*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