### BEDRIJFSTAK : CONTRACT CATERING

Functiecategorie : Catering algemeen

Referentiefunctie : Hulpkok

Referentiefunctie-nummer : CA.2.2

### referentiefunctie-omschrijving

###### Kenmerken van de referentiefunctie

*- Verrichten van ondersteunende werkzaamheden in de keuken.*

**Organisatie**

Rapporteert aan : . chefkok;

. zelfstandig werkend kok (vaktechnisch).

Geeft leiding aan : niet van toepassing.

**Resultaatgebieden en kerntaken**

1. Bereide spijzen, maaltijdgedeelten, snacks e.d., conform aanwijzingen/instructies.

Kerntaken zijn:

• verrichten van bewerkingen, zoals wassen, snijden, mengen/roeren, koken e.d. van grondstoffen en/of halffabrikaten met behulp van keukenapparatuur, onder aanwijzingen van de (zelfstandig werkend) kok voor wat betreft hoeveelheden en productietijdstippen;

• uitvoeren van de bereiding c.q. afmaken van de producten, onder toezicht en begeleiding van de (zelfstandig werkend) kok.

2. Tijdige en juiste voorbereiding/ondersteuning van het productieproces in de keuken.

Kerntaken zijn:

• verrichten van voorbereidende werkzaamheden zoals het snijden;

• portioneren en verpakken van belegsoorten, vullen van bakjes e.d.

3. Schoongemaakte en opgeruimde werk- en opslagruimten volgens de geldende HACCP-richtlijnen.

Kerntaken zijn:

• schoonmaken van de werkomgeving, keukenapparatuur en machines; in voorkomende gevallen schoonmaken van koel- en vriesruimten;

• afvoeren van afval.

4. 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

- Hanteren van messen, bedienen van keukenapparatuur.

- 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.

• 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 “Hulpkok” komt overwegend voor in de grotere vestigingen van bedrijfscateraars.

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

*- Keukenhulp*

- *Keukenassistent*

###### 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:* | *2* |
|  |  |
| *- Als de bedrijfsfunctie minder verantwoordelijkheden heeft, zoals bijvoorbeeld het schoonmaken van werk- en opslagruimte óf het voorbereiden van het gereed product als enige activiteit\*, dan indeling in groep:* | *1* |
|  |  |
| *+ Als de bedrijfsfunctie meer verantwoordelijkheden heeft, zoals bij­voorbeeld bereiden en uitgeven van (standaard)maaltijden zonder aanwijzingen/instructies, conform de referentiefunctie kok (standaard assortiment), dan indeling in groep:* | *3* |

*\* Hiervoor is geen referentiefunctie beschikbaar.*