### BEDRIJFSTAK : CONTRACT CATERING

Functiecategorie : Inflight catering

Referentiefunctie : Kok A

Referentiefunctie-nummer : IC.3.3

### referentiefunctie-omschrijving

###### Kenmerken van de referentiefunctie

- Bereiden van gerechten a.d.h.v. recepturen in de voorgeschreven hoeveelheden (planning) en in het vereiste kwaliteitsniveau (vooral voor de economy class);

- grondstoffen komen vers of kant en klaar binnen; in dat laatste geval houdt bereiding het samen­stellen van eindproducten in, zoals maken van salades, dressings e.d. en het portioneren ervan;

*- inzetbaar in één of enkele parties van de productiekeuken.*

**Organisatie**

Rapporteert aan : . operationeel leidinggevende;

 . afhankelijk van de situatie kok B (vaktechnisch).

Geeft leiding aan : niet van toepassing.

**Resultaatgebieden en kerntaken**

1. Bereide gerechten of gerechtgedeelten volgens planning, recept en aanwijzingen van de leiding op het vereiste kwaliteitsniveau.

Kerntaken zijn:

• voorbereiden van de werkzaamheden (wassen, snijden, (vóór)koken, mengen, roeren); geven van werktechnische aanwijzingen aan productiemedewerkers;

• beoordelen van de te gebruiken ingrediënten op versheid, houdbaarheid e.d.;

• uitvoeren van de bereidingen, bewaken/controleren van de kwaliteit, gaarheid, smaak, kleur, vloeibaarheid e.d. en uitvoeren van bijstellingen/bijdoseringen;

• samenstellen en portioneren van gerechten/gerechtgedeelten;

• afleveren van de productie op de voorschreven wijze aan interne afdelingen;

• controleren en verantwoorden van verbruikte hoeveelheden grondstoffen en (half)fabri­katen.

#### 2. 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.

3. Overige werkzaamheden, zoals bijvoorbeeld:

 • begeleiden van keukenhulpen en/of leerlingen in de praktijk;

• opdekken van koude en warme maaltijden indien nodig;

• overige, met het bovenstaande verband houdende, werkzaamheden in opdracht van leidinggevende.

#### Overige informatie en bezwarende omstandigheden

- Hanteren van handgereedschappen en bedienen van keukenapparatuur/-machines.

- Naleven 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 A” komt voor bij inflight cateraars met alleen een koude produc­tiekeuken of een koude en warme productiekeuken.

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

*- Cook*

*- Kok*

*- Productiekok*

###### 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:* | *3* |
|  |  |
| *- Als de bedrijfsfunctie minder verantwoordelijkheden heeft, zoals het ondersteunen van de koks en uitvoeren van eenvoudige bereidings­werkzaamheden onder leiding (als keukenassistent of hulpkok) \*, dan indeling in groep:* | *2* |
|  |  |
| *+ Als de bedrijfsfunctie meer verantwoordelijkheden heeft, zoals het zelfstandig bereiden van alle gerechten/menu’s in alle parties, incl. het verzorgen van de voorbereiding ervan, bestellen van ingrediënten e.d., conform de referentiefunctie kok B, dan indeling in groep:* | *4* |

*\* Hiervoor is geen referentiefunctie beschikbaar.
In de referentiebestanden van de categorieën “Algemeen (bedrijfscatering)” en “Institutioneel” zijn wel referentiefuncties beschikbaar.*