### BEDRIJFSTAK : CONTRACT CATERING

Functiecategorie : Catering algemeen

Referentiefunctie : Kok (uitgebreid/speciaal assortiment)

Referentiefunctie-nummer : CA.4.3

### referentiefunctie-omschrijving

###### Kenmerken van de referentiefunctie

*- Betreft een locatie met bedrijfsrestaurant (capaciteit van meerdere honderden bezoekers), gastenrestaurant en directierestaurant (elk met een capaciteit van meerdere tientallen bezoekers);*

*- de werkzaamheden vinden plaats zowel t.b.v. vaste programma's en menu-cycli als ook voor bijzondere gelegenheden (diners - tot meerdere honderden couverts -, recep­ties, partijen, ontvangsten, sponsoractiviteiten e.d.). De producten variëren van standaard­matige gerechten in de bedrijfsrestaurant-menu-cyclus tot en met uitgebreide/speciale lunches en diners;*

*- bereiden en doorgeven van gerechten/gerechtgedeelten.*

**Organisatie**

Rapporteert aan : chefkok.

Geeft leiding aan : niet van toepassing.

**Resultaatgebieden en kerntaken**

1. Bereide gerechten/gerechtgedeelten, maaltijden, snacks e.d. volgens een vastgesteld menu op basis van de planning.

 Kerntaken zijn:

• bereiden van gerechten/gerechtgedeelten, maaltijden, snacks e.d. volgens vastgestelde menu's vanuit verse grondstoffen, halffabrikaten e.d.;

• verrichten van voorbereidende werkzaamheden, zoals wassen, snijden, mengen/roeren, koken, pureren, passeren e.d. met behulp van keukenapparatuur, e.e.a. vanuit de door chef toegewezen werkplek op basis van de opgegeven planning t.a.v. hoeveelheden/aan­tallen en productietijdstippen.

2. Tijdig en representatief bereide/afgemaakte en voor uitgifte gerede (uitgebreide/speciale) diners/lunches.

 Kerntaken zijn:

• verwerken van voorbereide grondstoffen door het opzetten van bouillons, fonds, maken van (basis)sauzen, voorbewerken van garneringen en afmaken van producten volgens voorgeschreven recept;

• beoordelen van de versheid van ingrediënten en bewaken van het bereidingsproces, afhankelijk van recept/ingrediënten op gaarheid, smaak, geur e.d. en eventueel uitvoeren van bijstelling/bijdosering;

• doorgeef-gereed maken van schotels, borden e.d. door het uitvoeren van à la minute-kookwerkzaamheden;

• portioneren en garneren van gerechten en controleren van de presentatie volgens recept.

3. Kwalitatieve en bruikbare bijdrage aan de ontwikkeling van gerechten en garnituren.

 Kerntaken zijn:

• doen van voorstellen aan de directe chef m.b.t. de ontwikkeling van gerechten en garnituren;

• uitwerken van voorstellen door het uitproberen in de praktijk en het laten beoordelen van de resultaten door de directe chef.

4. Schoongemaakte en opgeruimde werkruimten volgens de geldende HACCP-richtlijnen.
Kerntaken zijn:

• schoonmaken van de werkomgeving, keukenapparatuur en machines;

• afvoeren van afval.

5. Betrouwbare en volledige registratie van verbruiken.

 Kerntaken zijn:

• bijhouden van de verbruiken;

• melden van voorraadaanvullingen aan de directe chef.

6. 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

- Te woord staan van medewerkers van de cliëntorganisatie.

- Hanteren van messen, bedienen van keukenapparatuur. Doseren 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 “Kok (uitgebreid/speciaal assortiment)” komt overwegend voor in de grotere vestigingen van bedrijfscateraars met een uitgebreid/speciaal assortiment.

*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 alleen bereiding van maaltijden uit een standaard assortiment, conform de referentiefunctie kok (standaard assortiment), dan indeling in groep:* | *3* |
|  |  |
| *+ Als de bedrijfsfunctie meer verantwoordelijkheden heeft, zoals bij­voorbeeld naast de normale werkzaamheden ook het dagelijks plannen/organiseren van de bereiding en uitgifte, conform de referentiefunctie zelfstandig werkend kok (uitgebreid/speciaal assortiment), dan indeling in groep:* | *5* |