



BEDRIJFSTAK : CONTRACT CATERING

Funciecategorie : 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 bedrijfscaterers.

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.*