



**BEDRIJFSTAK : CONTRACT CATERING**

Functiecategorie : Institutioneel  
Referentiefunctie : Kok  
Referentiefunctie-nummer : I.4.1

## **REFERENTIEFUNCTIE-OMSCHRIJVING**

### ***Kenmerken van de referentiefunctie***

- *Bereiden van gerechten of gerechtgedeelten (w.o. diëten) a.d.h.v. recepturen in de voorgeschreven hoeveelheden (planning) en in de vereiste kwaliteit;*
- *inzetbaar in alle parties van de keuken.*

### **Organisatie**

Rapporteert aan : operationeel leidinggevende of manager productie.  
Geeft leiding aan : niet van toepassing.

### **Resultaatgebieden en kerntaken**

1. Tijdige en juiste voorbereidingen voor een ongestoord productieproces in de keuken.  
Kerntaken zijn:
  - ontvangen, controleren en opslaan van verse artikelen, e.e.a. volgens de geldende bedrijfs- en HACCP-richtlijnen;
  - helpen bij het ontmantelen van assemblageproducten;
  - beoordelen/controleren van de aangevoerde ingrediënten op versheid/buikbaarheid;
  - verrichten van voorbereidende werkzaamheden op basis van de vastgestelde menucyclus en de vastgestelde aantallen, zoals schoonmaken, snijden, malen, afwegen/mengen van grondstoffen, e.e.a. handmatig of met behulp van keukenhulpmiddelen/-apparatuur.
2. Bereide maaltijdcomponenten overeenkomstig de planning en kwaliteitseisen.  
Kerntaken zijn:
  - bereiden van maaltijdcomponenten d.m.v. bakken/braden, koken etc., m.b.v. fornuizen, ovens, convectoren e.d., vanuit verse of voorbereide grondstoffen;
  - bewaken/controleren van de bereiding op kleur, uiterlijk/gaarheid e.d.; uitvoeren van eventuele bijstellingen/bijdoseringen;
  - bereiden van afwijkende spijzen voor diëten, óf spijzen in gemalen óf in vloeibare vorm;
  - terugkoelen van bereide gerechten of gerechtgedeelten; deze zonodig portioneren, inpakken en/of transportgereed maken;
  - verzorgen van broodmaaltijden; portioneren van beleg, brood en andere benodigdheden;
  - opmaken en garneren van schotels voor bijzondere gelegenheden.
3. Schoongemaakte werkomgeving en eigen keukenmaterialen/-machines volgens de HACCP-richtlijnen voor instellingen.
4. Volledige en aan de eisen beantwoordende productieadministratie. Kerntaken zijn:
  - registreren van geproduceerde en/of afgeleverde hoeveelheden (handmatig of met moderne hulpmiddelen);
  - registreren van temperaturen en andere product- en productiegegevens.



5. Overige werkzaamheden, zoals bijvoorbeeld:
- leveren van bijdragen aan de opstelling van de menucyclus, verbeteringen in het productieproces, terugdringen grondstoffenverbruik e.d.;
  - assisteren bij het uitgeven en portioneren van maaltijden aan de band en bij het regenereren van maaltijden;
  - in voorkomende gevallen geven van aanwijzingen aan en begeleiden van (tijdelijke) keukenmedewerkers t.a.v. de dagelijkse werkzaamheden;
  - deelnemen aan periodiek team- of afdelingsoverleg;
  - verrichten van overige, met het bovenstaande verband houdende, werkzaamheden in opdracht van de leidinggevende.

**Overige informatie en bezwarende omstandigheden**

- Naleven van de voorschriften op het gebied van veiligheid, Arbo, HACCP en werk- en presentatiemethoden.
- Krachtsinspanning bij het tillen van pannen, (dozen met) goederen, ingrediënten e.d.; uitoefenen van (hand)kracht bij schoonmaakwerkzaamheden.
- Lopend en staand, soms plaatsgebonden werken.
- Hitte (warmte-uitstraling) bij werken aan kooktoestellen. Werkdruk bij pieken in werkzaamheden.
- 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" komt overwegend voor in productiekeukens van de gangbare (penitentiaire) instellingen.*

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

- *Instellingskok;*
- *Zelfstanding werkend 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 onder toezicht van een kok bereiden van spijzen in één of enkele partis (als hulpkok), dan indeling in groep:* 3
- + *Als de bedrijfsfunctie meer verantwoordelijkheden heeft, zoals bijvoorbeeld naast de keukenwerkzaamheden het leiding geven aan enkele collega's en aansturen van de productie (als 1<sup>e</sup> kok), dan indeling in groep:* 5