### 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/bruikbaarheid;

• 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 1e kok), dan indeling in groep:* | *5* |