

| FUNCTIEPROFIEL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Kenmerken van de referentiefunctie</b></p> <p>De kok II komt vooral voor in het reguliere horeca segment al dan niet deel uitmakend van een keten waarbij gerechten uit verse ingrediënten en/of door leveranciers voorbereide en geportioneerde producten (halffabricaten) worden bereid/samengesteld. De kok II is verantwoordelijk voor de (voor)bereiding en opmaak van gerechten en gerechtgedeelten.</p> <p>De kok II werkt volgens vaste instructies m.b.t. ingrediënten, recepturen, werkmethoden en uiterlijke presentatie.</p> <p>Indeling wordt ondersteund door een NOK, waarin het verschil tussen groep 3, 4 (referentie) en 5 wordt uitgewerkt.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                          |
| <p><b>Organisatie</b></p> <p>Direct leidinggevende : vakinhoudelijk leidinggevende.</p> <p>Geeft leiding aan : niet van toepassing.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                          |
| Resultaatgebieden                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Taken                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Resultaatindicatoren                                                                                                                                                                                                     |
| 1. Voorbereiding                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- verrichten van voorbereidende werkzaamheden zoals wassen, snijden, (voor)koken, mengen/roeren e.d.;</li> <li>- beoordelen van de kwaliteit (versheid, houdbaarheid e.d.) van te gebruiken producten/ingrediënten;</li> <li>- klaarzetten van (hulp)middelen.</li> </ul>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- conform voorschriften (HACCP, veiligheid, e.d.);</li> <li>- conform (werk)instructies (recepten, e.d.);</li> <li>- conform planning.</li> </ul>                                 |
| 2. Bereiding                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- (tegelijktijd) bereiden van gerecht(en) en/of gerechtgedeelten volgens recepturen of specifieke aanwijzingen van de chefkok;</li> <li>- uitvoeren tussentijdse kwaliteitscontroles (gaarheid, smaak, kleur, vloeibaarheid e.d.) en waar nodig uitvoeren van bijstellingen/bijdoseringen.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- verbruikte hoeveelheden (spillage);</li> <li>- kwaliteit bereiding (% retour door chefkok, aantal klachten van gasten);</li> <li>- juiste prioritering/werkplanning.</li> </ul> |
| 3. Opmaak/presentatie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- doorgeefgereed maken van gerechten (opmaken van borden/garneren);</li> <li>- controleren gerechten op voldoen aan presentatie-eisen (vóór het doorgeven);</li> <li>- doorgeven van gerede gerechten.</li> </ul>                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- conform voorschriften;</li> <li>- gelijktijdige beschikbaarheid bestelling.</li> </ul>                                                                                          |
| 4. Bijdrage aan kwaliteit/optimalisatie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- controleren en verantwoorden van verbruikte hoeveelheden ingrediënten en halfproducten;</li> <li>- doen van voorstellen voor aanpassing van kaart/menu's, recepten, garnituren e.d.;</li> <li>- uitwerken van voorstellen in receptuur en bereidingsinstructies e.d.</li> </ul>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- aantal ingebrachte verbeterpunten;</li> <li>- aantal overgenomen voorstellen.</li> </ul>                                                                                        |
| 5. Opruim- en schoonmaakwerkzaamheden                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- schoonmaken van de werkomgeving en keukenapparatuur en signaleren van bijzonderheden/mankementen;</li> <li>- afvoeren van afval;</li> <li>- assisteren bij het ontvangen en opslaan van geleverde artikelen.</li> </ul>                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- conform planning/rooster;</li> <li>- conform (veiligheids)voorschriften;</li> <li>- opslag conform fifo-principe.</li> </ul>                                                    |
| <p><b>Bezwarende omstandigheden</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Krachtsinspanning bij het tillen, verplaatsen van pannen, grondstoffen e.d.</li> <li>- Lopend en staand, en veelal plaatsgebonden werken.</li> <li>- Hitte (warmte-uitstraling) bij het werken aan kooktoestellen. Soms sprake van werkdruk bij pieken in het werkaanbod.</li> <li>- Kans op letsel door het hanteren van messen, bedienen van keukenapparatuur, branden aan hete delen en uitglijden over (natte/vette) vloeren.</li> </ul>                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                          |
| Datum: maart 2011                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>Functiegroep: 4<br/>zie NOK-bijlage voor functiegroep 3 en 5.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                          |

NB: Het functieniveau is uitsluitend gebaseerd op het functieprofiel

**COMPETENTIEPROFIEL*****Kennis en betekenisvolle vaardigheden***

- MBO niveau 2 - 3 werk- en denkniveau;
- aantoonbare kennis van de basis kooktechnieken;
- kennis van producten/ingrediënten en (de samenstelling van) de menukaart.

***Competenties / gedragsvoorbeelden***

*NB: De hieronder genoemde competenties en gedragsvoorbeelden zijn suggesties voor gewenst gedrag behorende bij een adequate uitoefening van de referentiefunctie. Evenals het functieprofiel is het aan te bevelen om het competentieprofiel aan te passen aan de van toepassing zijnde bedrijfssituatie. Gebruik hiervoor de competentiebibliotheek zoals opgenomen op de indelingswebsite en/of een ander competentiewoordenboek.*

***Actief leren:***

- laat zien de eigen kwaliteiten en ontwikkelpunten te kennen;
- staat open voor feedback, leert van fouten;
- wil zich constant verbeteren en bekwamen.

***Inzet tonen:***

- is bereid om alles aan te pakken;
- is niet tevreden met een gemiddelde prestatie;
- stopt pas als het werk klaar is;
- neemt verantwoordelijkheid voor het eigen werk.

***Oog voor detail / Nauwgezet:***

- is grondig, controleert de eigen werkzaamheden;
- is ordelijk en werkt overzichtelijk, ook bij overdracht van werkzaamheden;
- werkt volgens vaste procedures, voert de nodige controles uit.

***Stressbestendig:***

- blijft onder moeilijke omstandigheden of hoge werkdruk kalm/rustig;
- herstelt snel na tegenslag of teleurstelling;
- blijft ook onder druk doelgericht werken.