

Niveau onderscheidende kenmerken (NOK) – Kok

Functienummer: K.4.I

KENMERK	-	KOK I	KOK II	KOK III	+
Typering kaart	Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Keukenhulp	Standaard: - een (relatief vaste) kaart met een groot aantal verschillende maar herkenbare gerechten waarbij het hoofdingrediënt bepalend is; - snelheid servies dat overeenkomt met een kort verblijf van gasten.	Ambachtelijk: - een kaart met een wisselend karakter met een groot aantal verschillende maar herkenbare gerechten waarbij het hoofdingrediënt bepalend is; - snelheid servies dat overeenkomt met een kort verblijf van gasten.	Luxe: - snel wisselende kleine gedetailleerde kaart, gerechten als totaal zijn bepalend; - snelheid servies = avondvullend; - creativiteit (gerechten) en presentatie (gerechten en restaurant) zijn bepalend.	Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Sous-chefKok.
Typering bereiding		- (Half)producten worden voorbereid (b.v. gesneden) of kant-en-klaar (deeg, sauzen, soepen e.d.) aangeleverd. - Beperkt aantal eenvoudige bereidingshandelingen (grillen, bakken, toasten, frituren, opwarmen e.d.). - Eenduidige bereidingsvoorschriften en/of aanwijzingen (samenstellingsverhoudingen staan vast). - Eenvoudige en standaard presentatie/opmaak van de gerechten gebeurt volgens vaste instructies en werkmethoden.	- Zowel (voorverpakte) ingrediënten als (half-) producten die grotendeels zelf worden voorbereid (snijden, wassen, portioneren, voorkoken, e.d.). - Toepassing van de basis kooktechnieken (mengen, koken, bakken, e.d.), beperkt combineren van handelingen. - Werkt volgens recept, kan/mag bijstellen afhankelijk van smaak, kleur, garing e.d. - Presentatie/opmaak kan variëren per gerecht en wordt uitgevoerd volgens vaste instructies en werkmethoden.	- Ingrediënten zijn vers. - Alle voorkomende bereidingstechnieken, ook de specialistische (fileren e.d.), veel combinaties van handelingen. - Werkt volgens recept, kan/mag bijstellen afhankelijk van smaak, kleur, garing e.d. Anticipeert op specifieke klantvragen. Hij/zij maakt gebruik van specialistische hulpmiddelen. - Presentatie/opmaak varieert per gerecht, bepaalt gezicht van het restaurant en dient te voldoen aan hoge bedrijfstandaarden/kwaliteitseisen.	
Kwaliteit / optimalisatie		- Beperkte invloed op kwaliteit. - Standaard controlewerkzaamheden op inkomende en uitgaande (half)producten op uiterlijke staat, houdbaarheidsdata e.d. - Constaneert vanuit de praktijk knelpunten in het eigen werk en maakt hiervan melding.	- Redelijke invloed op kwaliteit. - Standaard controles en controles naar eigen inzicht op inkomende ingrediënten/(half)producten en uitgaande gerecht(en)(gedeelten), gebaseerd op eigen productkennis. - Constaneert vanuit de praktijk knelpunten in het eigen werk en daarmee samenhangende functies en levert een bijdrage aan verbetermogelijkheden.	- Ruime invloed op kwaliteit. - Controles op te gebruiken ingrediënten, halfproduct, gerechtgedeelten en gerechten, gebaseerd op een uitgebreide theoretische en praktische productkennis en organoleptisch vermogen. - Signaleert vanuit de praktijk verbeterpunten in het keukenproces en verwante disciplines en formuleert oplossingsrichtingen (b.v. receptuurinstructies).	
Kennis en ervaring		- Opleidingsniveau MBO 2 of vergelijkbaar. - Kennis van en ervaring met (bedrijfspecifieke) bereidings- en presentatietechnieken.	- Opleidingsniveau MBO 2 of vergelijkbaar. - Kennis van en ervaring met alle basis kooktechnieken in de diverse keukenafdelingen/parties.	- Opleidingsniveau MBO 3. - Kennis van eigenschappen van gebruikte producten en ingrediënten aangevuld met een ontwikkeld organoleptisch vermogen. - Kennis van en ervaring met specialistische bereidings- en productbewerkingstechnieken.	
Referentiefunctie handboek 2002		- Kok eenvoudige gerechten (K.3.1) - Medewerker fastfoodrestaurant (K.3.2)	- Kok productie (K.4.1)	- Kok groot restaurant (K.5.1) - Kok luxe restaurant (K.5.2)	
Funcatiegroep	2	3	4 (referentie)	5	6

NB. Functiehouder moet in staat zijn alle aspecten van voorgaande functie te beheersen.