

FUNCTIEPROFIEL		
<p><b>Kenmerken van de referentiefunctie</b></p> <p>De zelfstandig werkend kok komt voor in het reguliere segment (overwegend kleinschalige bedrijf zoals brasserie, eetcafé) waarbij gerechten uit verse ingrediënten en/of door leveranciers vóorbewerkte en geportioneerde producten (halffabricaten) worden bereid/samengesteld. De kok is normaliter alleen werkend, met ondersteuning van één of enkele hulpkracht(en). Hij/zij is belast met de dagelijkse gang van zaken en voortgang in de keuken van het bedrijf. Hiertoe is hij/zij verantwoordelijk voor het toezien op (vaktechnisch) en bereiden van gerechten en de operationele randvoorwaarden hieromtrent (voorraadbeheer en afroep bij overwegend vaste leveranciers). De zelfstandig werkend kok levert input aangaande de samenstelling en wijziging van de menu's, kaart en methoden.</p> <p>Indeling wordt ondersteund door een IHM, waarin het verschil tussen groep 4, 5 (referentie) en 6 wordt uitgewerkt.</p>		
<p><b>Organisatie</b></p> <p>Direct leidinggevende : vakinhoudelijk leidinggevende.                      Geeft leiding aan : 1 tot 2 (parttime) medewerkers (vaktechnisch).</p>		
Resultaatgebieden	Taken	Resultaatindicatoren
1. Toezien op en bereiding van gerechten/ gerechtgedeelten	<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 van te gebruiken producten/ingrediënten (versheid, houdbaarheid e.d.), klaarzetten van hulpmiddelen;</li> <li>- uitvoeren van de bereidingen, bewaken/controleren van de kwaliteit, gaarheid, smaak, kleur, vloeibaarheid e.d. en uitvoeren van bijstellingen/bijdoseringen;</li> <li>- doorgeefgereed (laten) maken van bestellingen door het uitvoeren van à la minute-kookwerkzaamheden, portioneren en garneren;</li> <li>- toezien op de werkzaamheden van de hulpkracht(en), geven van aanwijzingen en instructies;</li> <li>- toezien op de naleving van de voorschriften op het gebied van veiligheid, Arbo, HACCP en werk- en presentatiemethoden (huisstijl).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- conform voorschriften (HACCP, Arbo, veiligheid e.d.);</li> <li>- conform (werk)instructies (recepten e.d.);</li> <li>- conform planning;</li> <li>- efficiency keukenproces;</li> <li>- kwaliteit bereiding (tevredenheid gasten).</li> </ul>
2. Borging voorraad en dagelijkse afroep	<ul style="list-style-type: none"> <li>- plannen van de dagelijkse werkzaamheden en bestellen van voedingsmiddelen en andere voorraadaanvullingen bij vooral vaste leveranciers tegen vaste condities;</li> <li>- ontvangen, controleren en opslaan van bestelde voedingsmiddelen en andere artikelen;</li> <li>- bewaken van houdbaarheid en hygiëne.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- voldoende voorraad;</li> <li>- tijdig doorgegeven bestellingen;</li> <li>- juiste opslag artikelen;</li> <li>- conform fifo-principe.</li> </ul>
3. Kwaliteitsverbetering en optimalisatie	<ul style="list-style-type: none"> <li>- controleren en verantwoorden van verbruikte hoeveelheden grondstoffen en (half)fabricaten;</li> <li>- leveren van inbreng voor de te voeren kaart, menu's, werkinstructies e.d.;</li> <li>- ontwikkelen/aanpassen van recepten, maken van calculaties e.d. en bespreken van afwijkende menu's voor partijen;</li> <li>- uitwerken van voorstellen in receptuurinstructies e.d.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tijdige/juiste verantwoording verbruik;</li> <li>- aantal ingebrachte voorstellen;</li> <li>- uniforme toepassing instructies;</li> <li>- aantal overgenomen voorstellen.</li> </ul>
4. Opruim- en schoonmaakwerkzaamheden	<ul style="list-style-type: none"> <li>- schoonmaken van de werkomgeving, keukenapparatuur en signaleren van bijzonderheden/mankementen;</li> <li>- zelfstandig oplossen van kleine storingen;</li> <li>- (laten) afvoeren van afval.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- conform planning/rooster;</li> <li>- conform (veiligheid)voorschriften.</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.</li> <li>- 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	Functiegroep: 5 zie IHM-bijlage voor functiegroep 4 en 6.	

NB: Het functieniveau is uitsluitend gebaseerd op het functieprofiel

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

- MBO niveau 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.*

***Coachen / Instrueren:***

- toont belangstelling voor anderen en wat hen bezighoudt;
- weet te motiveren en enthousiast te maken;
- geeft vertrouwen en ruimte om iets zelf te doen en fouten te maken;
- laat anderen voorbeeldgedrag zien.

***Initiatief nemen:***

- begint uit zichzelf, wacht niet af;
- heeft vertrouwen in eigen kunnen en kwaliteit;
- kijkt in het eigen werk vooruit en komt in actie als dat nodig is;
- ziet als zaken (ook buiten het eigen werk) blijven liggen en pakt ze op als dat kan.

***Kwaliteitsgericht:***

- corrigeert direct als niet aan de eisen wordt voldaan;
- vraagt terugkoppeling van gasten over kwaliteit en service;
- komt met voorstellen om zaken beter te doen.

***Stressbestendig:***

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