



Staat achter de  
Nederlandse horeca

.....

**Eindtermen**  
**SVH Zelfstandig werkend kok**  
**Geldig vanaf 1 januari 2016**

.....

Datum: 20/04/2017

# Eindtermen en werkprocessen

## SVH Zelfstandig Werkend Kok

### Typering van de beroepengroep

#### Context

De medewerker in de keuken werkt in de keuken van een horecabedrijf, instelling, cateringbedrijf of congreszaal.

#### Typerende beroepshouding

De medewerker in de keuken is service- en teamgericht en moet goed kunnen plannen, corrigeren en organiseren. De medewerker in de keuken is bewegingsvaardig, een noodzakelijke voorwaarde voor het uitvoeren van zijn taken. Hij is communicatief en sociaal vaardig in de omgang met zijn directe collega's. Zijn manier van werken is efficiënt en op duurzaamheid gericht.

De medewerker in de keuken moet goed om kunnen gaan met piekbelasting. Hij moet tijdens piekbelastingen kunnen meebewegen met de processen in de keuken. Daarbij moet hij zijn motorische vaardigheden goed blijven uitvoeren en communiceren met collega's, zodat er geen onduidelijkheden ontstaan in de voortgang van de processen.

#### Resultaat van de beroepengroep

Hygiënisch, kwalitatief en goed bereide gerechten, passend bij de formules van het bedrijf.

## Basisdeel (beroepsspecifieke onderdelen)

*Een deel van het basisdeel komt overeen met de eindtermen en werkprocessen van SVH Kok. Schuingedrukte tekst in onderstaande kolommen is aanvullend voor SVH Zelfstandig werkend kok.*

### B1-K1: Bereidt gerechten

#### Complexiteit

De medewerker in de keuken werkt over het algemeen volgens een standaardwerkwijze, maar moet hierbij wel rekening houden met de wensen en verwachtingen van gasten. De uit te voeren taken en werkzaamheden zijn divers en worden vaak naast elkaar uitgevoerd. De medewerker in de keuken krijgt te maken met een grote variatie aan opdrachten en specifieke wensen van gasten en moet daarop in kunnen spelen. De wensen van gasten zijn velerlei, veelsoortig en vaak individueel van aard, maar ook mogelijk onvoorspelbaar.

De medewerker in de keuken heeft bij het uitvoeren van zijn werkzaamheden te maken met een veelheid aan voorschriften en richtlijnen, zoals voortkomend uit de bedrijfsformule, voedselveiligheid, arbeidsomstandigheden en milieuzorg.

De medewerker in de keuken beschikt over algemene basiskennis en basisvaardigheden voor het werken in de keuken. Hij kan deze kennis reproduceren en toepassen in eenvoudige routinematige beroepsgerichte taken.

*De Zelfstandig werkend kok beschikt over specifieke kennis en vaardigheden voor het werken in de keuken. Hij kan met deze kennis en vaardigheden zijn werkzaamheden plannen en organiseren. De Zelfstandig werkend kok kan standaardprocedures combineren en toepassen op specifieke beroepssituaties. Hij kan, als de situatie dat vereist, van standaardprocedures en methoden afwijken.*

#### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De medewerker in de keuken heeft een uitvoerende rol en is verantwoordelijk voor zijn eigen werkzaamheden. Hij legt verantwoording af aan zijn direct leidinggevende, die de eindverantwoordelijkheid draagt. Hij werkt nauw samen met collega's.

*De Zelfstandig werkend kok werkt alleen of in een team en is verantwoordelijk voor de resultaten van zijn eigen werkzaamheden. Hij is medeverantwoordelijk voor de verrichte werkzaamheden in zijn team. Afhankelijk van de bedrijfsformule heeft hij een informatieve rol naar de gasten.*

#### Kennis en vaardigheden

De kandidaat heeft kennis van de branche, waaronder:

- catering;
- fastfood;
- traiteur;

De kandidaat op het gebied van formules kennis van onderstaande onderwerpen:

- combinatie horeca;
- dutch cuisine
- markt;
- markthallen en Stach;
- pop-up horeca;
- retail.

De kandidaat:

- 
- heeft kennis van voedingswensen en voedingseisen
  - kan afwerktechnieken toepassen
  - kan bereidings- en kooktechnieken toepassen
  - kan keukenapparatuur en –gereedschap hanteren
  - kan kwaliteitsnormen toepassen
  - kan productietechnieken als schoonmaaktechnieken, opdeeltechnieken, koude en warme voorbewerkingen toepassen
  - kan vakterminologie toepassen
  - kan wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit en HACCP toepassen
- 
- *kan dieet- en voedingswensen/-eisen toepassen*
  - *kan eenvoudige gesprekken met gasten, collega's en leidinggevenden voeren*
  - *kan eenvoudige recepten lezen en begrijpen*
  - *kan standaardprocessen volgens de wens van de gast aanpassen*
  - *kan werkzaamheden afstemmen op instructies van de leidinggevende*
- 

## Werkproces B1-K1-W1: Plant zijn werkzaamheden

### Omschrijving

De Medewerker in de keuken brengt activiteiten, benodigde werkvoorraden en apparaten in kaart. Hij inventariseert de uit te voeren werkzaamheden, bepaalt in welke volgorde hij de werkzaamheden gaat uitvoeren en maakt een schatting van de benodigde tijd. De Medewerker in de keuken plant zijn werkzaamheden in onder begeleiding van een leidinggevende en stelt met hem, indien nodig, de planning bij.

*De Zelfstandig werkend kok stemt de planning af met zijn leidinggevende en stelt zo nodig de planning bij.*

### Gedrag

- 
- Plant werkzaamheden onder begeleiding van de leidinggevende.
  - Maakt, op basis van zijn vakkennis, een accurate schatting van de benodigde tijd per werkzaamheid, stelt hier prioriteiten in, brengt op basis hiervan een volgorde aan in de werkzaamheden en stelt een realistische planning op.
  - De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Plannen en organiseren
- 
- *Plant werkzaamheden zelfstandig.*
  - *Stelt de leidinggevende tijdig en volledig op de hoogte.*
  - *De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen.*
- 

### Kennis en vaardigheden

De kandidaat heeft op het gebied van plannen kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- communiceren algemeen;
  - plannen van werkzaamheden;
  - productiemethoden en organisatie.
-

## Werkproces B1-K1-W2: Maakt mise en place

---

### Omschrijving

De Medewerker in de keuken zet de benodigde keukenapparatuur, -gereedschappen en producten klaar om te gebruiken. Hij kiest benodigde producten en ingrediënten. Hij beoordeelt te gebruiken ingrediënten op kwaliteit en bruikbaarheid. Hij maakt ingrediënten schoon, deelt ingrediënten op en bewerkt deze voor. Hij slaat ingrediënten meestal tussentijds op, op de daarvoor bestemde plaats.

*De Zelfstandig werkend kok houdt de planning in de gaten. Hij bewaakt de kwaliteit en signaleert afwijkingen. Wanneer er afwijkingen zijn rapporteert hij deze aan zijn collega's en of leidinggevende.*

---

### Gedrag

- Beoordeelt de kwaliteit en bruikbaarheid van producten en ingrediënten op basis van zijn vakkennis en past snel, precies en accuraat technieken toe voor de bewerking hiervan.
- Gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschap voor de bewerking van producten en ingrediënten volgens de gebruiksvorschriften en gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel.
- Werkt bij het maken van mise-en-place ordelijk en houdt zich aan de opgestelde planning, waarbij hij de (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht neemt.
- De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen
- *De Zelfstandig werkend kok bewaakt de kwaliteit en de productiviteit aan de hand van de opgestelde planning, signaleert afwijkingen en rapporteert deze tijdig aan zijn collega's of leidinggevende.*
- *Onderliggende competenties: Kwaliteit leveren*

---

### Kennis en vaardigheden

De kandidaat heeft op het gebied (voor)bewerkingstechnieken kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- |                                    |                                  |
|------------------------------------|----------------------------------|
| • aanzweten/fruïten/myoteren;      | • pellen;                        |
| • afschuïmen/ontvellen;            | • pinceren/brunereren;           |
| • arroseren;                       | • plukken;                       |
| • besmeren;                        | • pureren/blenderen/doorwrijven; |
| • bloemen;                         | • raspn;                         |
| • boren;                           | • reduceren;                     |
| • canneleren;                      | • rissoleren.                    |
| • ciseleren;                       | • roeren;                        |
| • clarifiëren;                     | • schaven;                       |
| • deglaceren/afblussen/mouïlleren; | • schoonmaken (van groenten);    |
| • dressereren/garneren/ decoreren; | • schïllen;                      |
| • flamberen;                       | • smelten;                       |
| • frapperen;                       | • snïjden met een snïjmachine    |
| • hakken;                          | • snïpperen;                     |
| • karamelliseren;                  | • terugkoelen;                   |
-

- koelen;
- liëren;
- maken van beslag;
- maskeren;
- mengen;
- meten;
- monteren;
- napperen;
- ontdooien;
- ontvellen;
- (op)kloppen
- paneren;
- passeren;

- tourneren;
- tremperen;
- uitsnijden (citrus);
- uitboren;
- uitrollen;
- uitsteken;
- vacumeren;
- vriezen;
- wassen;
- wegen;
- zetten van deeg;
- zeven.

- *barderen*
- *fileren*
- *fonceren*
- *froideren*
- *lardenen*
- *maken van quenelles*
- *omwikkelen*
- *ontschubben*
- *ontvliezen*

- *opbinden*
- *panklaar maken/portioneren*
- *pareren*
- *pikeren*
- *rijzen*
- *stropen/villen*
- *toeren*
- *uitbenen/ontbenen*

## Werkproces B1-K1-W3: Past recepten aan

### Omschrijving

De Medewerker in de keuken voert berekeningen uit en maakt een (standaard)receptuur geschikt voor een kleiner of groter aantal. Hij legt het aangepaste receptuur, indien nodig, vast in het receptensysteem.

*De Zelfstandig werkend kok past receptuur aan voor specifieke wensen van gasten.*

### Gedrag

- Voert berekeningen nauwkeurig uit om de receptuur aan te passen voor een kleiner of groter aantal personen en neemt daarbij de standaardhoeveelheid als uitgangspunt.
- Legt de aangepaste recepturen, volgens voorgeschreven procedure, vast in het receptensysteem.
- De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen
- *Bepaalt bij aanpassing van ingrediënten in een receptuur de alternatieve ingrediënten en gaat na of deze passen bij het gerecht of in het dieet van de gast en daarmee bij de geloofsovertuiging, wensen en behoeften van gasten.*
- *Toont zich vindingrijk in het aanpassen van recepturen op de geloofsovertuiging, wensen, behoeften en dieeteisen van de gasten.*
- *De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Creëren en innoveren*

---

### **Kennis en vaardigheden**

De kandidaat heeft voor het aanpassen van recepten kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- voedingsleer
  - allergenen
- 

## **Werkproces B1-K1-W4: Bereidt gerechten en componenten**

---

### **Omschrijving**

De Medewerker in de keuken bereidt gerechten en componenten volgens recept en op basis van de planning. Hij bewaakt en controleert de smaak, gaarheid en de kwaliteit van de gerechten en het bereidingsproces. Hij onderneemt actie wanneer de kwaliteit van gerechten afwijkt en communiceert deze afwijkingen naar collega's. Hij communiceert tijdens de bereiding, indien nodig, met collega's om verschillende kookwerkzaamheden op elkaar af te stemmen.

*De Zelfstandig werkend kok houdt bij het bereiden van gerechten de planning in de gaten. Hij bewaakt de kwaliteit en signaleert afwijkingen. Wanneer er afwijkingen zijn rapporteert hij deze aan zijn collega's of leidinggevende. Hij past bestaande recepten aan of maakt combinaties tussen verschillende kook- en baktechnieken.*

---

### **Gedrag**

- Overlegt regelmatig met collega's om kookwerkzaamheden op elkaar af te stemmen en informeert of raadpleegt collega's tijdig bij problemen of afwijkingen in de kwaliteit of voortgang.
  - Kiest benodigde producten en ingrediënten, past benodigde bereidings- of kooktechnieken snel, precies en accuraat toe, controleert de kwaliteit van het bereide gerecht op basis van kwaliteitseisen en bewaakt het bereidingsproces op basis van receptuur.
  - Gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschap, voor de bereiding van gerechten en componenten, volgens gebruiksvorschriften en gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel.
  - Werkt ordelijk en houdt zich aan de opgestelde planning, waarbij hij (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht neemt.
  - De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen.
  - *Bewaakt de kwaliteit en productiviteit aan de hand van de opgestelde planning, signaleert afwijkingen hiervan en rapporteert deze tijdig aan zijn collega's of leidinggevende.*
  - *Richt zich tot op detailniveau op het bereiden van gerechten.*
  - *De onderliggende competenties zijn: Creëren en innoveren, Kwaliteit leveren*
- 

### **Kennis en vaardigheden**

De kandidaat heeft op het gebied van het bereiden van gerechten kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- bakken in een koekenpan of op een bakplaat;
  - bakken of braden in een oven;
-

- 
- bereidingstemperaturen;
  - blancheren;
  - cook and chill;
  - cook and hold;
  - de chemie van garen en de mate van gaarheid;
  - frituren;
  - gratineren;
  - grillen;
  - poêleren;
  - stoven, Smoren, Glaceren/ Poêleren;
  - roerbakken;
  
  - *planning en organisatie*
  - *pocheren*
  - *vacuüm bereiden*
  - *en papilotte*
  - *roken a la minute*
  - *konfijten in vet*
  - *regeneren*

De kandidaat heeft kennis van het maken van onderstaande bouillons en kan deze kennis toepassen:

- bouillons (vlees, vis gevogelte, groenten, wild, etc.)
  
- *fonds/jus/glace*
- *extract/fumet essence*

De kandidaat heeft op het gebied van het maken van soepen kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- gebonden soepen
- heldere soepen
- koude soepen;
- puree.

De kandidaat heeft op het gebied van het maken van warme en koude sausen kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- mayonaise en afgeleiden;
- sausen gebonden met bloem(roux, ragout en salpicon);
- vinaigrettes/dressings.
  
- *botersausen*
- *eiersausen*
- *tomatensausen*
- *pureesausen*

De kandidaat heeft kennis van het maken van onderstaande samengestelde boters en kan deze kennis toepassen:

- kruidenboters
  
  - *kreeftenboter*
-



---

De kandidaat heeft kennis van verschillende manieren van marineren en kan deze kennis toepassen:

- a la minute
- *droog*
- *nat*

De kandidaat heeft kennis van verschillende farcen en bijbehorende termen en kan deze kennis toepassen:

- vlees, vis en gevogelte farce
- groentefarce
- panades
- duxelles

De kandidaat heeft kennis over de meest voorkomende materialen en gereedschappen in de keuken en weet waar deze gebruikt worden.

De kandidaat heeft kennis van smaak, smaakbeleving en menuleer.

De kandidaat heeft op het gebied van groenten, fruit en aardappelen kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- functie en voedingswaarden;
- productie;
- soorten;
- teelt;
- verschijningsvormen.

De kandidaat heeft op het gebied van vlees, gevogelte en vis kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- functie en voedingswaarden;
- fok/kweek/vangst;
- soorten;
- verschijningsvormen.

*De kandidaat heeft op het gebied van schaal- en schelpdieren, wild en vleeswaren kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:*

- *functie en voedingswaarden;*
- *fok/kweek/vangst/productie;*
- *soorten;*
- *verschijningsvormen.*

*De kandidaat heeft op het gebied van zuivel (melk, eieren, boter, kaas) kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:*

- *functie en voedingswaarde;*
- *productie;*
- *verschijningsvormen;*
- *soorten*

---

*De kandidaat heeft op het gebied van noten en zaden kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:*

- *functie en voedingswaarde;*
- *soorten;*
- *teelt;*
- *verschijningsvormen.*

*De kandidaat heeft op het gebied van paddenstoelen kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:*

- *functie en voedingswaarde;*
- *soorten;*
- *teelt/pluk;*
- *verschijningsvormen.*

De kandidaat heeft op het gebied nieuwe technieken en trends kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- *convenience producten;*
- *duurzaam;*
- *health food;*
- *lage temperatuur garen (Roner, combisteamer);*
- *MVO;*
- *pascaliseren;*
- *regionaal;*
- *street food;*
- *van Escoffier, via Bocuse tot heden.*
  
- *textuur, schuim en geleermiddelen*
- *gebruik van stikstof*
- *wecken, conserveren*
- *burners, houtovens, smokers en grill, green egg*
- *minder courante delen en abats*
- *insecten als eiwitbron*
- *plantaardige eiwitbronnen*
- *microbrouwerijen en samenwerking/combinatie met horeca*
- *brood, worst en ander ambachtelijk werk*

De kandidaat kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- *meest voorkomende allergenen;*
- *moderne voedingsleer;*
- *voedingswensen van gasten;*

De kandidaat heeft kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- *het begrijpen waarom het volgen van de hygiëncode belangrijk is;*
  - *het hanteren van de hygiëncode;*
  - *levensmiddelen hygiëne;*
  - *persoonlijke hygiëne.*
-

## Werkproces B1-K1-W5: Werkt gerechten voor de uitgifte af

---

### Omschrijving

De medewerker in de keuken voert à-la-minute kookwerkzaamheden uit. Hij portioneert gerechten en maakt de gerechten op door ze te dressereren of te garneren. Hij controleert de bereide gerechten en verstrekkingen op presentatie, consistentie en temperatuur. Hij communiceert met de bediening over de te leveren service en over de kenmerken van de gerechten.

*De Zelfstandig werkend kok communiceert met collega's van andere disciplines over de gerechten en te leveren service. Indien nodig vertelt hij de gasten over de opbouw en de bereiding van gerechten.*

---

### Gedrag

- Communiceert tijdig met de bediening over gerechten die doorgeefgereed en transportklaar zijn, over de te leveren service en over de kenmerken van gerechten.
- Kiest de geschikte benodigde producten en ingrediënten en past bereidings-, kook- en afwerktechnieken snel, precies en accuraat toe bij het afwerken van gerechten voor de uitgifte.
- Gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschappen voor de afwerking van gerechten volgens gebruiksvorschriften en gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel.
- Werkt het gerecht af conform de huisstijl, houdt zich daarbij aan de opgestelde planning en houdt (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht.
- De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen
- *Zorgt ervoor dat verschillende werkzaamheden voor het afwerken van gerechten goed op elkaar zijn afgestemd en bewaakt de voortgang van het proces.*
- *Bewaakt de kwaliteit en productiviteit aan de hand van de opgestelde planning, signaleert afwijkingen hierin en rapporteert deze tijdig aan zijn collega's of leidinggevende.*
- *Vertelt de gast enthousiast en in begrijpelijke taal over de opbouw en bereiding van gerechten.*
- *De onderliggende competenties zijn: Plannen en organiseren, Kwaliteit leveren, Presenteren.*

---

### Kennis en vaardigheden

De kandidaat heeft op het gebied van afwerken en doorgeven van gerechten kennis en vaardigheden van:

- communicatie en samenwerking;
  - dressereren en garneren;
  - groenten;
  - kleine gerechten;
  - nagerechten;
  - soepen;
  - temperatuur;
  - voorgerechten.
-

## Werkproces B1-K1-W6: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon

---

### Omschrijving

De medewerker in de keuken maakt zijn eigen werkruimtes schoon en ordelijk. Hij maakt gebruikte apparatuur, materiaal en gereedschappen schoon, reinigt en desinfecteert ze eventueel en maakt ze droog of laat ze drogen. Hij controleert schoongemaakte en gereinigde apparaten, materialen en gereedschappen op gebreken en bergt ze daarna op in een schone en droge omgeving. Hij voert keukenafval af.

---

### Gedrag

- Maakt een keuze uit beschikbare materialen en middelen en gebruikt deze op effectieve wijze voor het schoonmaken en desinfecteren van werkruimtes, gereedschappen en machines en gaat hier zorgvuldig en netjes mee om, door materialen en middelen na gebruik schoon, veilig en netjes op te ruimen in een droge en schone omgeving.
- Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines na gebruik direct schoon en werkt daarbij conform (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving.
- De onderliggende competenties zijn: Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

---

### Kennis en vaardigheden

De kandidaat heeft op het gebied van schoonmaken kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- bedrijfshygiëne;
- het reinigen en desinfecteren;
- het toepassen van HACCP registratie;
- milieuzorg, veiligheid en kwaliteit incl. Arbo;

## Werkproces B1-K1-W7: Verricht onderhoud aan keukeninventaris

---

### Omschrijving

De medewerker in de keuken verricht eenvoudig onderhoud volgens aanwijzingen van zijn leidinggevende. Hij controleert het keukenmaterieel op het vóórkomen van bijzonderheden, mankementen of slijtage. Hij noteert eventuele gebreken, lost kleine problemen zelf op en meldt grote/ernstige gebreken bij de leidinggevende.

*De Zelfstandig werkend kok verricht eenvoudig onderhoud aan keukenmaterieel, inventaris en apparatuur. Neemt zelf rechtstreeks contact op met de fabrikant of het onderhoudsbedrijf.*

---

### Gedrag

- Toont technisch inzicht wanneer hij kleine problemen zorgvuldig oplost.
  - Meldt tijdig grote en ernstige gebreken of storingen bij zijn leidinggevende.
  - Controleert zorgvuldig, tijdens het gebruik, het keukenmaterieel op het vóórkomen van bijzonderheden, mankementen of slijtage en gebruikt hierbij de onderhoudsschema's.
  - Houdt onderhoudsschema's, instructies van de leidinggevende en veiligheidsvoorschriften aan bij het uitvoeren van onderhoud en eenvoudige reparaties aan gereedschappen en machines, zodat het keukenmateriaal regelmatig en op voorgeschreven manier wordt onderhouden.
-

- 
- De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen, Vakdeskundigheid toepassen.
  - *Neemt, afhankelijk van de bedrijfsformule, zelf tijdig contact op met de fabrikant of het onderhoudsbedrijf. Toont technisch inzicht wanneer hij eenvoudige reparaties van gesignaleerde kleine gebreken aan keukenmaterieel nauwkeurig uitvoert.*
  - *De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen.*

---

### **Kennis en vaardigheden**

---

De kandidaat heeft op het gebied van onderhoud aan keukeninventaris kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- signaleren van gebreken en deze communiceren
-

## B1-K2: Beheert de keukenvoorraden

### Complexiteit

De medewerker in de keuken moet bij het uitvoeren van werkzaamheden om de keukenvoorraad te beheren en krijgt daarbij te maken met een veelheid aan voorschriften en richtlijnen, zoals voortkomend uit de bedrijfsformule, voedselveiligheid, arbeidsomstandigheden en milieuzorg.

De medewerker in de keuken beschikt over algemene basiskennis en basisvaardigheden voor het controleren, ontvangen en opslaan van de voorraad. Hij kan deze kennis reproduceren en toepassen in eenvoudige routinematige beroepsgerichte taken.

*De Zelfstandig werkend kok beschikt over specifieke kennis en vaardigheden voor het controleren, ontvangen en opslaan van de voorraad. Hij kan deze kennis reproduceren en toepassen in beroepstaken waarin hij het overzicht heeft en houdt en op basis hiervan zijn werkzaamheden efficiënt kan plannen en organiseren. De Zelfstandig werkend kok kan de standaardprocedures combineren en toepassen op specifieke beroepssituaties. Hij kan, als de situatie dat vereist, van deze standaardprocedures en methoden afwijken.*

### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De medewerker in de keuken heeft een uitvoerende rol en is verantwoordelijk voor zijn eigen werkzaamheden. Hij legt verantwoording af aan zijn direct leidinggevende, die de eindverantwoordelijkheid draagt. Hij werkt nauw samen met collega's.

*De Zelfstandig werkend kok werkt alleen of in een team en is verantwoordelijk voor resultaten van zijn eigen werkzaamheden. Hij is mede verantwoordelijk voor verrichte werkzaamheden in zijn team.*

### Kennis en vaardigheden

De kandidaat:

- Heeft kennis van voedingswensen en voedingseisen
- Kan relevante bedrijfsvoorschriften toepassen
- Kan wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit en HACCP toepassen
- Kan wettelijke richtlijnen op het gebied van FiFo toepassen
- Kan zijn kennis over eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling en bereidingswijze van gerechten, producten en ingrediënten toepassen
- *Kan bedrijfsspecifieke voorschriften met betrekking tot de keukenadministratie toepassen*

## Werkproces B1-K2-W1: Bestelt benodigde producten

### Omschrijving

De medewerker in de keuken voert controle uit op verbruikte ingrediënten en producten en vult een bestellijst in. Hij plaatst bestellingen bij leveranciers.

*De Zelfstandig werkend kok stelt inkoopspecificaties op.*

### Gedrag

- Controleert de voorraad op kwaliteit en houdbaarheid en stelt tekorten vast.

- 
- Maakt bij de bestelling gebruik van bestelmethode die in zijn bedrijf gebruikelijk zijn en vult bestellijsten volledig en nauwkeurig in.
  - De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen.
  - *Analyseert het verloop van producten en ingrediënten en stelt op basis hiervan tekorten vast. Levert voor elk van de te bestellen ingrediënten een voorstel voor een inkoopspecificatie op, die volledig en nauwkeurig is opgesteld.*
  - *De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Instructies en procedures opvolgen.*
- 

### **Kennis en vaardigheden**

De kandidaat heeft op het gebied van bestellen kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- inkoop
  - leveringscondities
- 

## **Werkproces B1-K2-W2: Ontvangt en controleert geleverde producten**

### **Omschrijving**

De Medewerker in de keuken neemt de geleverde bestelling in ontvangst, nadat hij de ingrediënten en producten eerst heeft gecontroleerd aan de hand van een controle- of ontvangstlijst voor ingrediënten en producten. Hij rapporteert, afhankelijk van de formule van het bedrijf, eventuele afwijkingen aan geleverde ingrediënten en producten aan de leidinggevende.

*De Zelfstandig werkend kok handelt eventuele retourzendingen af.*

---

### **Gedrag**

- Controleert de temperatuur, verpakking, kwaliteit en uiterlijke houdbaarheidsdatum van geleverde ingrediënten en producten en controleert aantallen, gewicht en opslagspecificaties aan de hand van de controle- of ontvangstlijst. Constoteert wanneer er informatie onjuist is en of er afwijkingen in de bestelling zijn.
  - Noteert eventuele beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling volledig en nauwkeurig en handelt, indien nodig en gewenst, klachten en retourzendingen volgens de daarvoor geldende procedure af, conform (bedrijfs) voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving.
  - De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen.
- 

### **Kennis en vaardigheden**

De kandidaat heeft op het gebied van goederenontvangst kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- controlepunten koel/vers, droog/conserveren en diepvries;
  - productgroepen;
  - registratie HACCP.
  - tillen en transportmethoden.
-

## Werkproces B1-K2-W3: Slaat geleverde producten op

---

### Omschrijving

De Medewerker in de keuken transporteert de in ontvangst genomen ingrediënten en producten. Hij controleert bewaarcondities in het magazijn of de koelruimte. Hij pakt ingrediënten en producten uit- of om en plaatst ze op de daarvoor bestemde plek.

---

### Gedrag

- Controleert of bewaarcondities van ingrediënten en producten in overeenstemming zijn met bewaarcondities in opslagruimtes.
- Hanteert bij het opslaan van ingrediënten en producten het principe van 'first in, first out' en werkt conform de eisen van HACCP.
- De onderliggende competenties zijn: Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen.

---

### Kennis en vaardigheden

De kandidaat heeft op het gebied van opslag kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- FIFO en hygiëne voorschriften;
  - opslag van ontvangen grondstoffen en bewerkte grondstoffen;
  - registratie HACCP;
  - signaleren van gebreken;
  - tillen en transportmethode;
  - verschillende opslagruimtes.
- 

## Werkproces B1-K2-W4: Controleer de producten en voert keukenadministratie uit

---

### Omschrijving

De medewerker in de keuken controleert regelmatig opgeslagen ingrediënten, producten en andere artikelen op hoeveelheid, kwaliteit en houdbaarheid. Hij registreert de voor de bedrijfsvoering relevante gegevens van de ingrediënten en producten.

*De Zelfstandig werkend kok voert daarbij behorende berekeningen uit.*

---

### Gedrag

- Controleert de opgeslagen ingrediënten en producten nauwkeurig op kwaliteit en uiterlijke houdbaarheidsdatum en constateert snel afwijkingen in de kwaliteit van producten.
- Registreert productgegevens conform (bedrijfs) voorschriften en relevante wet- en regelgeving en houdt de administratie nauwkeurig bij.
- De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen.
- *Verzamelt gegevens over de voorraad van ingrediënten en producten en voert berekeningen uit.*
- *De onderliggende competenties zijn: Analyseren*

---

### Kennis en vaardigheden

De kandidaat heeft op het gebied van productcontrole kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- het signaleren van gebreken en tekorten en deze communiceren;
-



## Profieldeel Zelfstandig werkend kok

*Dit profieldeel is volledig van toepassing voor SVH Zelfstandig werkend kok. In dit deel hebben eindtermen en werkprocessen geen enkele overlap met de eindtermen en werkprocessen van SVH Kok.*

### P2-K1: Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken

#### Complexiteit

De Zelfstandig werkend kok beschikt over specifieke kennis en vaardigheden om de dienstverlening in de keukens te vernieuwen en te verbeteren. Hij kan deze kennis reproduceren en toepassen in beroepstaken waarin hij het overzicht heeft en houdt en op basis hiervan efficiënt zijn werk kan plannen en organiseren.

De Zelfstandig werkend kok past deels routinematig en in het bedrijf geldende standaardprocedures toe. Hij kan de standaardprocedures combineren en toepassen op specifieke beroepssituaties. Hij kan, als de situatie dat vereist, van deze standaardprocedures en methoden afwijken. De veelheid van wettelijke voorschriften en de richtlijnen vanuit de bedrijfsformule waar de Zelfstandig werkend kok bij het uitvoeren van zijn werkzaamheden rekening mee moet houden maken de werkzaamheden complex. Fouten in de uitvoering en het verkeerd toepassen van procedures, afspraken en protocollen kunnen ernstige gevolgen hebben voor de voedselveiligheid en een gezondheidsrisico voor gasten en collega's opleveren.

#### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De Zelfstandig werkend kok kan verantwoordelijk en effectief werken. Hij houdt zich aan procedures, afspraken en protocollen om het ontstaan van voedselveiligheidsrisico's te voorkomen die schadelijke gevolgen kunnen hebben voor gasten (bijvoorbeeld hygiëncode). Hij is zich bewust van risico's op persoonlijk letsel en het letsel van anderen door fysiek belastende werkomstandigheden en volgt de veiligheidsvoorschriften en richtlijnen (bijvoorbeeld Arbo) nauwkeurig op.

De Zelfstandig werkend kok vervult bovendien een planningsrol en een uitvoerende rol. Hij draagt, afhankelijk van de formule van het bedrijf, zelf de verantwoordelijkheid voor de uitgevoerde werkzaamheden en voor de resultaten daarvan. De Zelfstandig werkend kok legt verantwoording af bij de direct leidinggevende van het bedrijf.

#### Kennis en vaardigheden

De kandidaat:

- heeft inzicht in wensen en verwachtingen van gasten
- heeft kennis van smaakkenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur van (bijzonder, creatieve en luxe) gerechten
- heeft kennis van trends en ontwikkelingen op het gebied van gerechtbereidingen
- kan dieet- en voedingswensen/-eisen toepassen
- kan kwaliteitseisen toepassen
- kan menu-engineering toepassen
- kan recepten, richtlijnen en gebreken noteren
- kan zijn kennis over eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling en bereidingswijze van gerechten, producten en ingrediënten toepassen

## Werkproces P2-K1-W1: Ontwikkelt nieuwe gerechten

---

### Omschrijving

De Zelfstandig werkend kok ontwikkelt gerechten. Hij draagt ideeën en suggesties voor nieuwe recepten aan bij de leidinggevende en probeert nieuw ontwikkelde recepten uit. Hij werkt ideeën uit in termen van een recept, probeert zelfontwikkelde en door anderen ontwikkelde recepten uit en beoordeelt deze. Hij evalueert recepten en past indien nodig de receptuur aan. Hij legt recepten vast in een eigen receptensysteem.

---

### Gedrag

- Maakt combinaties van smaakprofielen of vervangt ingrediënten in nieuwe recepten, berekent accuraat de standaardhoeveelheid en grootte van een portie van het recept en past het recept indien nodig na evaluatie aan.
- Komt met creatieve ideeën bij het ontwikkelen van recepten en sluit daarbij aan op trends en ontwikkelingen in de horecabranche op het gebied van gerecht, bereiding passen bij de wensen van de gast.
- Legt aangepaste recepturen volgens voorgeschreven procedures vast in het receptensysteem en beschrijft (aanpassingen van) recepten.
- De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Creëren en innoveren, Instructies en procedures opvolgen.

---

### Kennis en vaardigheden

De kandidaat heeft op het gebied van gerechtontwikkeling kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- smaak
- smaakbeleving
- wensen en verwachtingen van gasten
- het scheppen van verwachtingen
- best practices

## Werkproces P2-K1-W2: Voert menu-engineering uit

---

### Omschrijving

De Zelfstandig werkend kok voert berekeningen uit met betrekking tot de foodcost, verkoopprijzen van gerechten en financiële doelstellingen van het bedrijf. Hij analyseert beschikbare informatie en bepaalt welke gerechten op de kaart het beste aansluiten op wensen van gasten en bijdragen aan financiële doelstellingen van het bedrijf. Hij doet, indien nodig, een voorstel voor wijzigingen in de menukaart en suggesties voor menu's en gerechten die op de kaart kunnen worden opgenomen.

---

### Gedrag

- Maakt bewuste keuzes, zodat hij een voorstel kan doen voor (wijziging van) gerechten op de menukaart.
  - Maakt, op basis van gegevens over de populariteit van gerechten, menu's en berekeningen rationele inschattingen van welke gerechten het beste bijdragen aan de financiële doelstellingen van het bedrijf.
  - Herkent gerechten en menugangen die het beste aansluiten op (specifieke) wensen van de gast en bijdragen aan financiële doelstellingen van het bedrijf, benut deze kansen door een voorstel te doen om betreffende gerechten en menugangen op de menukaart te zetten.
-

- 
- De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Analyseren, Bedrijfsmatig handelen.
- 

#### **Kennis en vaardigheden**

De kandidaat heeft op het gebied van menu-engineering kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- Menuleer 2.0
- 

### **Werkproces P2-K1-W3: Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten**

---

#### **Omschrijving**

De Zelfstandig werkend kok doet voorstellen voor verbetering van de efficiency van de keuken en draagt zorg voor de beheersing van kosten van de keuken. Hij ziet toe op doelmatig gebruik van grondstoffen, apparatuur, tijd en energie. Hij analyseert productieprocessen en herkent knelpunten. Hij draagt suggesties aan voor nieuwe werkmethoden die de efficiency moeten verbeteren of om kosten te beheersen en voert deze waar mogelijk uit.

---

#### **Gedrag**

- Neemt zelf het initiatief om mogelijkheden voor verbetering van werkmethoden te zoeken en te introduceren.
- Komt met passende en creatieve voorstellen om de efficiency in de keuken te verbeteren of kosten te beheersen.
- Is constant op zoek naar mogelijkheden om de efficiency te verbeteren en kosten te beheersen, zonder de service te beperken.
- De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Vakdeskundigheid toepassen, Bedrijfsmatig handelen.

---

#### **Kennis en vaardigheden**

De kandidaat heeft op het gebied van efficiencyverbetering kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- Afval / waste
- 

### **Werkproces P2-K1-W4: Ondersteunt de verbetering van kwaliteit**

---

#### **Omschrijving**

De Zelfstandig werkend kok analyseert, borgt en bevordert de kwaliteit van gerechten, producten en werkzaamheden. Hij stelt richtlijnen op voor de verbetering van de kwaliteit van het werk en doet voorstellen voor de aanschaf van nieuw keukenmateriaal.

---

#### **Gedrag**

- Neemt zelf het initiatief en probeert binnen de eigen bevoegdheden actie te ondernemen om de kwaliteit te bevorderen.
  - Herkent knelpunten in het werk en komt met passende en creatieve voorstellen voor de verbetering van de kwaliteit of de aanschaf van nieuw keukenmateriaal.
  - Is constant op zoek naar mogelijkheden voor verbetering en verandert en verbetert werkmethoden door het introduceren van nieuwe ideeën.
-

- 
- Bewaakt de kwaliteit aan de hand van geformuleerde richtlijnen en signaleert en rapporteert afwijkingen tijdig.
  - De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Creëren en innoveren, Kwaliteit leveren.

---

### **Kennis en vaardigheden**

---

De kandidaat heeft op het gebied van kwaliteitsverbetering kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- Duurzaamheid
-

## P2-K2: Geeft leiding en voert beheerstaken uit

### Complexiteit

De Zelfstandig werkend kok beschikt over specifieke kennis en vaardigheden om op uitvoerend niveau leiding te geven en beheerstaken uit te voeren. Hij kan deze kennis reproduceren en toepassen in beroepstaken die tactisch en strategisch van aard zijn.

De Zelfstandig werkend kok past deels routinematig geldende standaardprocedures toe. Hij kan de standaardprocedures combineren en toepassen op specifieke beroepssituaties. Hij kan, als de situatie dat vereist, van deze standaardprocedures en methoden afwijken.

### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De Zelfstandig werkend kok heeft een vaktechnisch corrigerende, begeleidende, instruerende, aansturende en adviserende rol. Dit in verband met het werven en begeleiden van lerende medewerkers op uitvoerend niveau.

De Zelfstandig werkend kok vervult voorts een planningsrol, uitvoerende en bewakende rol. Hij draagt, afhankelijk van de formule van het bedrijf, zelf de verantwoordelijkheid voor de uitgevoerde werkzaamheden en voor de resultaten daarvan. De Zelfstandig werkend kok legt verantwoording af bij de direct leidinggevende van het bedrijf.

### Kennis en vaardigheden

De kandidaat:

- heeft kennis van de cao van de branche
- kan bedrijfsprocedures en wettelijke richtlijnen met betrekking tot personeelsbeleid toepassen
- kan coachingsvaardigheden toepassen
- kan gesprekstechnieken toepassen
- kan inwerkprocedures toepassen
- kan personeelsbeleid en -instrumenten inzetten
- kan sociale vaardigheden toepassen

## Werkproces P2-K2-W1: Instrueert en begeleidt lerende medewerkers

### Omschrijving

De Zelfstandig werkend kok delegeert werkzaamheden aan lerende medewerkers en geeft hen hierbij de nodige opdrachten en instructies over de te verrichten taken, prioriteiten en te behalen resultaten. Hij introduceert, informeert, motiveert, stimuleert, controleert en geeft feedback aan lerende medewerkers met betrekking tot hun werk, handelen, processen en procedures binnen de organisatie en het gewenste kwaliteitsniveau. Hij stuurt daarbij aan op het behalen van leerdoelen. Hij stimuleert lerende medewerkers door zelf problemen op te lossen of alternatieven uit te proberen, geeft adviezen bij knelpunten in de werkzaamheden en, indien hij verbetermogelijkheden signaleert, draagt hij oplossingen of verbeterpunten aan.

### Gedrag

- Geeft lerende medewerkers met overtuiging duidelijke aanwijzingen, instructies en/of opdrachten.
- Geeft lerende medewerkers heldere, onderbouwde en constructieve feedback over zijn functioneren.

- 
- Bewaakt de kwaliteit van de werkzaamheden en productiviteit aan de hand van de gestelde kwaliteitseisen.
  - Signaleert tijdig afwijkingen of knelpunten in de uitvoering van werkzaamheden, analyseert de situatie en het knelpunt zorgvuldig en komt met een passende oplossing.
  - De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Begeleiden, Samenwerken en overleggen, Analyseren.

---

#### **Kennis en vaardigheden**

De kandidaat heeft op het gebied van instrueren en begeleiden kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- begeleiden van leerlingen
  - feedback geven
  - training van vaardigheden
  - coachende houding
- 

### **Werkproces P2-K2-W2: Voert informele en ondersteunt bij formele gesprekken met lerende medewerkers**

---

#### **Omschrijving**

De Zelfstandig werkend kok voert (in)formele gesprekken met lerende medewerkers over de voortgang van zijn leerproces. Hij bereidt zich voor door zich te verdiepen in de lerende medewerker, waarmee hij het gesprek gaat voeren. In het gesprek hanteert hij de gesprekstechniek passend bij het type gesprek. Hij legt afspraken vast.

---

#### **Gedrag**

- Maakt met overtuiging duidelijke afspraken met lerende medewerkers tijdens het gesprek.
- Motiveert lerende medewerkers om zijn best te doen, doelen te bereiken, uitdagingen aan te gaan en zijn ideeën en opvattingen in te brengen.
- Analyseert relevante gegevens over het functioneren van lerende medewerkers, toetst verkregen gegevens in het gesprek met de lerende medewerker.
- Handelt in gesprekken met lerende medewerkers onbevooroordeeld en vanuit het principe dat iedereen recht heeft op gelijke kansen.
- Neemt bij het voeren van gesprekken bedrijfsprocedures en wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het personeelsbeleid in acht.
- De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Begeleiden, Ethisch en integer handelen, Instructies en procedures opvolgen.

---

#### **Kennis en vaardigheden**

De kandidaat heeft op het gebied van het voeren van (in)formele gesprekken kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- begeleiden van leerlingen
  - coachende houding
  - feedback geven
-