

## **FUNCTIEPROFIEL KOK**

### **FUNCTIEBESCHRIJVING**

Als kok ben je verantwoordelijk voor het bereiden van gerechten en maaltijden en sta je in voor de kwaliteitscontrole. Je houdt toezicht op de toepassing van hygiëne en veiligheidsregels in de centrale keuken en de buurtrestaurants.

### **PLAATS IN HET ORGANOGRAM**

Je werkt in opdracht van de verantwoordelijke horeca aan wie je rapporteert.

### **RESULTAATGEBIEDEN EN BIJHORENDE TAKEN**

#### **Resultaatgebied 1: Bestellingen en stockbeheer**

- Ingrediënten bestellen in functie van de menu's
- De voorraad van basisproducten op peil houden

#### **Resultaatgebied 2: Menusamenstelling en -bereiding**

- Gevarieerde menu's samenstellen in functie van het seizoen en het budget
- Maaltijden en gerechten bereiden volgens de gepaste culinaire technieken, volgens de technische fiche en in overeenstemming met de gepubliceerde maandmenu
- Gerechten afwerken
- Zorgen voor een juiste portionering en kwaliteitsvolle verdeling en presentatie van gerechten en maaltijden

#### **Resultaatgebied 3: Kwaliteitscontroles uitvoeren**

- De kwaliteit van ingrediënten, gerechten en maaltijden controleren
- Toezien op de correcte toepassing van hygiëne- en veiligheidsregels voor de behandeling van levensmiddelen (HACCP)
- Gerechten controleren op smaak, kwaliteit en presentatie

#### **Resultaatgebied 4: Leiding geven aan keuken- en zaalhulpen**

- Duidelijke instructies geven en opvolgen en waar nodig meehelpen of ondersteuning bieden
- In overleg samenwerken met anderen
- Feedback geven en waar nodig corrigerend optreden (bv. bij het niet naleven van veiligheids-, hygiëne of kwaliteitsnormen)
- Problemen samen trachten op te lossen

#### **Resultaatgebied 5: Signaalfunctie naar de verantwoordelijke horeca**

- Klachten direct terugkoppelen
- Defecten in apparatuur of materialen signaleren

#### **Resultaatgebied 6: Een correcte rest- en afvalverwijdering**

- Tafelresten en resten van de buurtrestaurants uitsorteren en vernietigen
- Erop toezien dat er correct en efficiënt gesorteerd wordt
- Zorgen voor een efficiënt en productief afvalbeheer (inclusief afvalpreventie)

## Resultaatgebied 7: Onderhoud van hulpmiddelen

- Dienstvoertuigen proper houden
- Warmhoudcontainers en rekken waarin deze vervoerd worden proper houden
- Onderhoudsvoorschriften van keukenhulpmiddelen navolgen

## COMPETENTIEPROFIEL KOK

### KERNCOMPETENTIES (worden van àlle medewerkers verwacht)

1. Respectvol handelen
  - Respect voor diversiteit (verschillen in karakter, culturen, leeftijden), waardering voor elk individu in zijn eigenwaarde...
  - Afstand kunnen doen van vooroordelen
  - Discreet omgaan met informatie
2. Teamgeest, kunnen samenwerken
  - Spontaan collega's bijspringen
  - Zich lid van een team voelen
  - Een positieve ingesteldheid ten aanzien van leidinggevenden en medewerkers
  - Op een positieve manier zijn eigen inbreng doen in de werking van het team
3. Betrokkenheid/verantwoordelijkheidszin
  - Naleven van regels en afspraken
  - Aanwezigheid en stiptheid (op tijd komen, pauzes correct naleven, tijdig verwittigen bij afwezigheid)
  - Respectvol en zorgvuldig omgaan met mensen, materiaal en machines
  - Je opdracht naar best vermogen uitvoeren, het beste van jezelf geven
  - Begaan zijn met het imago van de Biehal (bv. externe werkterreinen ordelijk achterlaten, vriendelijk zijn tegen klanten en passanten, verzorgd voorkomen)
4. Leerbereidheid
  - Bereid zijn om iets bij te leren, om nieuwe taken/handelswijzen aan te leren
  - Open staan voor opmerkingen

### FUNCTIESPECIFIEKE COMPETENTIES ALS KOK

Vaktechnische kennis

- Kan Nederlands lezen en schrijven
- Kan rekenen
- Kent de werkprocedures en –technieken voor voorbereiding, bereiding en schikking van maaltijden inclusief basiskennis kook- en baktechnieken nodig voor de bereidingen
- Kent en herkent de basisproducten in de horeca en kan deze efficiënt gebruiken
- Kent de samenstelling en bereidingswijze van gerechten en maaltijden
- Kent de HACCP-normen en past ze toe
- Kan toestellen, machines en materialen die nodig zijn voor maaltijd(voor)bereiding veilig gebruiken en past de onderhoudsvoorschriften toe

Persoonlijke hygiëne	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Draagt werkkledij</li> <li>▪ Respekteert de hygiënevoorschriften</li> <li>▪ Heeft een verzorgd voorkomen</li> </ul>
Ordelijk en nauwkeurig werken	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Werkt ordelijk, ruimt systematisch op, vervult een voorbeeldfunctie op vlak van orde en hygiëne</li> <li>▪ Komt gemaakte afspraken na</li> <li>▪ Controleert eigen werkzaamheden op fouten</li> <li>▪ Kan geconcentreerd werken</li> <li>▪ Volgt instructies nauwgezet op</li> <li>▪ Werkt het werk tijdig, volledig en correct af (houdt werktempo aan)</li> <li>▪ Onderhoudt materialen, apparaten en werkomgeving grondig</li> <li>▪ Heeft oog voor detail en afwerking</li> </ul>
Zelfstandig werken	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ziet werk en weet van aanpakken</li> <li>▪ Kan een opdracht zonder hulp van anderen uitvoeren</li> <li>▪ Lost problemen die zich voordoen alleen of in overleg op, voorziet creatieve oplossingen wanneer nodig</li> </ul>
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Werkt planmatig en brengt structuur aan in tijd en ruimte zodat maaltijden kwalitatief en binnen de tijdspanne aangeleverd kunnen worden</li> <li>▪ Kan prioriteiten stellen bij het aanpakken van taken en problemen</li> <li>▪ Behoudt het overzicht in keuken</li> <li>▪ Verdeelt het werk rekening houdend met de competenties van medewerkers</li> </ul>
Communiceren	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Geeft op een constructieve manier feedback aan de keuken- en zaalhulpen</li> <li>▪ Geeft duidelijke instructies op een respectvolle manier</li> <li>▪ Kan zich inleven en past zijn communicatie aan aan de situatie of de persoon</li> <li>▪ Luistert actief</li> <li>▪ Stelt vragen en checkt eigen interpretaties</li> <li>▪ Zorgt voor een duidelijke en correcte informatiedoorstroming in de keuken en van de keuken naar de zaal</li> <li>▪ Signaleert klachten of defecten direct en objectief</li> </ul>
Stressbestendigheid	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zet door bij tegenslagen en problemen</li> <li>▪ Is met verschillende zaken tegelijk bezig zonder het overzicht te verliezen</li> <li>▪ Blijft geduldig bij 'moeilijke' klanten Werkt</li> </ul>

	<p>efficiënt om zo kwalitatief mogelijke maaltijden te af te leveren binnen de beschikbare tijd</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Blijft efficiënt werken onder tijdsdruk</li> </ul>
Leidinggeven	<p><i>Delegeren en opvolgen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kan inschatten wat kan doorgegeven worden aan wie</li> <li>▪ Kan loslaten</li> <li>▪ Heeft vertrouwen in medewerkers</li> </ul> <p><i>Coachen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Helpt medewerkers en weet hen te motiveren</li> <li>▪ Neemt het voortouw nemen, neemt initiatief om het werk aan te vatten</li> <li>▪ Kan competenties van medewerkers goed inschatten en heeft oog voor competentie-ontwikkeling</li> <li>▪ Geeft constructieve feedback</li> <li>▪ Kan actief luisteren</li> <li>▪ Brengt boodschappen correct, eenvoudig en duidelijk over en checkt of hij begrepen is</li> <li>▪ Vervult een voorbeeldfunctie op vlak van het naleven van regels en afspraken, persoonlijke hygiëne, werkkledij...</li> </ul>