



THEME Competentie Matrix van Hospitality/Kok



COMPETENTIE-BESCHRIJVING	ONTWIKKELINGSFASIES VAN COMPETENTIES			
1. Inkoop, kostprijs en voorraadbeheer	<p>Hij/zij is in staat om basisproducten te identificeren.</p> <p>Hij/zij is in staat om afgeleverde producten op kwaliteit te controleren en de producten op te slaan.</p> <p>Hij/zij is in staat om de HACCP-eisen op inkoop en voorraadbeheer toe te passen.</p>	<p>Hij/zij is in staat in het werk de economische principes en omgevingsfactoren toe te passen bij kostprijsberekening en voorraadbeheer.</p>	<p>Hij/zij is in staat om zelfstandig seizoens- producten in te kopen, deze te vergelijken en het beste aanbod te kiezen voor wat betreft prijs en kwaliteit.</p>	<p>Hij/zij is in staat om met de regionale leveranciers contact op te nemen en zelfstandig te onderhandelen over de prijs en kwaliteit van de producten.</p> <p>Hij/zij is in staat om de korte en lange termijn behoefte van het bedrijf te plannen met de hulp van IT en is vaardig om binnen het budget te blijven.</p> <p>Hij/zij is in staat om instructies te geven en de inkoop en het kostprijsbeheer te managen.</p>
2. Samenstellen en plannen van menu's	<p>Hij/zij is in staat om gerechten voor een menu samen te stellen en deze aan de leermeester of collega's in de keuken te presenteren.</p>	<p>Hij/zij is in staat om een eenvoudig menu samen te stellen op basis van de recepten van de lokale keuken en deze aan zijn leermeester en/of collega's in de keuken te presenteren.</p>	<p>Hij/zij is in staat om een complex Europees en internationaal menu samen te stellen en kan daarbij begeleidende dranken kiezen.</p> <p>Hij/zij is in staat om met gastheren en gasten te communiceren en suggesties te doen voor speciale gelegenheden (o.a. buffetten, evenementen, catering).</p>	<p>Hij/zij is in staat om menu's samen te stellen en aan te bieden afhankelijk van marktsituaties en de vraag van gasten.</p>



THEME Competentie Matrix van Hospitality/Kok



3. Produceren van menu's	<p>Hij/zij is in staat om simpele bewerkingen zelfstandig uit te voeren.</p> <p>Hij/zij is in staat om met collega's en meerdere te praten en het juiste vakjargon hierbij te gebruiken.</p> <p>Hij/zij is in staat om de eenvoudige basis machines te gebruiken en houdt hierbij rekening met HACCP- en veiligheidseisen.</p>	<p>Hij/zij is in staat om simpele menu's te decoreren en dit op basis van instructies ook bij toebehoren, sauzen, soepen en voorgerechten te doen.</p> <p>Hij/zij is in staat te werken en hierbij rekening te houden met de regelgeving voor milieu en afval.</p>	<p>Hij/zij is in staat om alle fasen te plannen bij de voorbereiding, het koken en de nazorg / nacalculatie van menu's (tijd, kwaliteit van het eten, samenwerking met collega's).</p> <p>Hij/zij is in staat om te gaan met stress bij de productie van een groot aantal menu's in een korte tijd.</p> <p>Hij/zij is in staat om aandacht te geven aan de gasten, advies en aanbevelingen te geven bij speciale menu's.</p> <p>Hij/zij is in staat klachten te behandelen.</p>	<p>Hij/zij is in staat om leiding te geven aan de keuken en de taken binnen de keukenbrigade te coördineren.</p>
---------------------------------	--	--	---	--



Dit project wordt gerealiseerd met de steun van de Europese Commissie.

Deze publicatie valt onder de verantwoordelijkheid van de auteur; de Europese Commissie is niet verantwoordelijk voor gebruik van of overnemen van gegevens uit deze publicatie.