

FUNCTIEOMSCHRIJVING ZELFSTANDIG WERKEND KOK

Kenmerken:

- Bereiden van (samengestelde) gerechten/gerechtgedeelten uit verse ingrediënten, uit door leveranciers voorbereide en geportioneerde producten en uit halffabrikaten;
- alleenwerkend of incidenteel met een hulp.

Directe chef:

Chef-kok of sous-chef

Geeft leiding aan:

niet van toepassing

BELANGRIJKSTE TAKEN EN VERANTWOORDELIJKHEDEN

1. Bereiden van gerechten/gerechtgedeelten volgens recept en eigen planning. Daartoe o.m.:
 - Verrichten van voorbereidende werkzaamheden, zoals wassen, snijden, (vóór)koken, mengen en roeren;
 - Beoordelen van de te gebruiken ingrediënten op versheid, houdbaarheid e.d.;
 - Uitvoeren van de bereidingen, bewaken/controleren van de kwaliteit, gaarheid, smaak, kleur, vloeibaarheid e.d. en uitvoeren van bijstellingen/bijdoseringen;
 - Controleren en verantwoorden van verbruikte hoeveelheden grondstoffen en (half)fabrikaten.
2. Doorgeefgereed (laten) maken van bestellingen door het uitvoeren van à la minute-kookwerkzaamheden, portioneren en garneren volgens vastgelegde instructie met betrekking tot ingrediënten, receptuur, werkmethoden en uiterlijke presentatie.
3. Plannen van de dagelijkse werkzaamheden en bestellen van voedingsmiddelen en andere voorraadaanvullingen bij vooral vaste leveranciers tegen vaste condities. Ontvangen, controleren en opslaan van bestelde voedingsmiddelen en andere artikelen. Bewaken van houdbaarheid en hygiëne.
4. Leveren van inbreng voor de te voeren kaart, menu's e.d. Ontwikkelen/aanpassen van recepten, maken van calculaties e.d. en bespreken van afwijkende menu's voor partijen.
5. Schoonmaken van de werkomgeving, keukenapparatuur en -machines. Signaleren van bijzonderheden/mankementen aan directe chef c.q. zelf oplossen van kleine storingen. Afvoeren van afval.
6. Overige werkzaamheden, zoals bijvoorbeeld:
 - Toezien op de werkzaamheden van de hulp, geven van aanwijzingen en letten op de kwaliteit en op de naleving van de hygiënevoorschriften;
 - Klaarmaken van eenvoudige maaltijden voor bedrijfsmedewerkers;
 - Overige, met het bovenstaande verband houdende, werkzaamheden in opdracht van leidinggevende.



Onbezorgde gastvrijheid

OVERIGE INFORMATIE EN BEZWARENDE OMSTANDIGHEDEN

- Hanteren van handgereedschappen en bedienen van keukenapparatuur/-machines.
- Naleven van de voorschriften op het gebied van veiligheid, Arbo, HACCP en werk- en presentatiemethoden (huisstijl).
- Krachtsinspanning bij het tillen, verplaatsen van pannen, grondstoffen e.d.
- Lopend en staand, en veelal plaatsgebonden werken.
- Hitte (warmte-uitstraling) bij het werken aan kooktoestellen. Soms sprake van werkdruk bij pieken in het werkaanbod.
- Kans op letsel door het hanteren van messen, bedienen van keukenapparatuur, branden aan hete delen en uitglijden over (natte/vette) vloeren.