

Kok II

Context

De functie van **kok II** komt vooral voor in het reguliere horeca-segment al dan niet deel uitmakend van een keten waarbij gerechten uit verse ingrediënten en/of door leveranciers voorbereide en geportioneerde producten (halffabricaten) worden bereid/samengesteld. De kok II is verantwoordelijk voor de **(voor)bereiding en opmaak van gerechten en gerechtgedeelten**. De kok II werkt volgens **vaste instructies** m.b.t. ingrediënten, recepturen, werkmethoden en uiterlijke presentatie. Functiehouders hebben een vakinhoudelijk leidinggevende.

Resultaatprofiel

TOEGEVOEGDE WAARDE	RESULTAATINDICATOREN
(Voor)bereiding gerechten De kwaliteit van te gebruiken producten/ingrediënten is beoordeeld en (hulp)middelen zijn klaargezet. Voorbereidende werkzaamheden (wassen, snijden, mengen e.d.) zijn uitgevoerd en vervolgens zijn (delen van) gerecht(en) (tegelijktijd) bereid volgens recepturen of specifieke aanwijzingen. Tussentijdse kwaliteitscontroles (gaarheid, smaak, kleur, vloeibaarheid e.d.) zijn uitgevoerd en waar nodig bijstellingen/bijdoseringen gedaan.	- conform voorschriften (HACCP, veiligheid e.d.); - conform (werk)instructies (recepten e.d.); - conform planning; - verbruikte hoeveelheden (spillage); - kwaliteit bereiding (% retour door chefkok, aantal klachten van gasten); - juiste prioritering/werkplanning.
Opmaak gerechten Gerechten zijn opgemaakt en gecontroleerd op het voldoen aan presentatie-eisen. Gerechte gerechten zijn vervolgens doorgegeven.	- conform voorschriften; - gelijktijdige beschikbaarheid bestelling.
Opruim- en schoonmaakwerkzaamheden De werkomgeving en keukenapparaten zijn schoongemaakt, waarbij eventuele bijzonderheden/mankementen zijn gesignaleerd en gemeld en het afval is afgevoerd. Er is assistentie geleverd bij het ontvangen en opslaan van geleverde artikelen.	- conform planning/rooster; - conform (veiligheids)voorschriften; - opslag conform fifo-principe.
Verbetervoorstellen en optimalisatie Verbruikte hoeveelheden ingrediënten en halfproducten zijn gecontroleerd en verantwoord. Verbetervoorstellen voor aanpassing van kaart/menu's, recepten, garnituren e.d. zijn gedaan en zijn vervolgens uitgewerkt in o.m. veranderingen in receptuur en bereidingsinstructies.	- aantal ingebrachte verbeterpunten; - aantal overgenomen voorstellen.

Bezwarende omstandigheden

- 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.

Niveau-onderscheidende kenmerken

	-	KOK I	KOK II	KOK III	+
Typering kaart	Zie functieomschrijving en NOK keukenhulp	- een (relatief vaste) kaart met een groot aantal verschillende maar herkenbare gerechten waarbij het hoofdingrediënt bepalend is; - snelheid service die overeenkomt met een kort verblijf van gasten.	Aanvullend: - kaart heeft een wisselend karakter.	- snel wisselende kleine gedetailleerde kaart, gerechten als totaal zijn bepalend; - snelheid service is avondvullend; - creativiteit (gerechten) en presentatie (gerechten en restaurant) zijn bepalend.	Zie functieomschrijving en NOK sous-chefkok
Typering bereiding		- (half)producten worden voorbereid (bijv. gesneden) of kant-en-klaar (deeg, sauzen, soepen e.d.) aangeleverd; - beperkt aantal eenvoudige bereidingshandelingen (grillen, bakken, toasten, frituren, opwarmen e.d.); - eenduidige bereidingsvoorschriften en/of aanwijzingen (samenstellingsverhoudingen staan vast); - eenvoudige en standaard presentatie/opmaak van de gerechten, gebeurt volgens vaste instructies en werkmethoden.	- zowel (voorverpakte) ingrediënten als (half-)producten die grotendeels zelf worden voorbereid (snijden, wassen, portioneren, voorkoken e.d.); - toepassing van de basis-kooktechnieken (mengen, koken, bakken e.d.), beperkt combineren van handelingen; - werkt volgens recept, kan/mag bijstellen afhankelijk van smaak, kleur, garing e.d.; - presentatie/opmaak kan variëren per gerecht en wordt uitgevoerd volgens vaste instructies en werkmethoden.	- ingrediënten zijn vers; - alle voorkomende bereidingstechnieken, ook de specialistische (fileren e.d.), veel combinaties van handelingen; - anticipeert op specifieke klantvragen. Hij/zij maakt gebruik van specialistische hulpmiddelen; - presentatie/opmaak varieert per gerecht, bepaalt gezicht van het restaurant en dient te voldoen aan hoge bedrijfstandaarden/kwaliteitseisen.	

Kwaliteit/ optimalisatie		- beperkte invloed op kwaliteit; - standaard controle-werkzaamheden op inkomende en uitgaande (half)producten op uiterlijke staat, houdbaarheidsdata e.d.; - constateert vanuit de praktijk knelpunten in het eigen werk en maakt hiervan melding.	- redelijke invloed op kwaliteit; - standaard controles en controles naar eigen inzicht op inkomende ingrediënten/(half)producten en uitgaande gerecht(en)(gedeelten), gebaseerd op eigen productkennis; - constateert vanuit de praktijk knelpunten in het eigen werk en daarmee samenhangende functies en levert een bijdrage aan verbetermogelijkheden.	- ruime invloed op kwaliteit; - controles op te gebruiken ingrediënten, halfproduct, gerechtgedeelten en gerechten, gebaseerd op een uitgebreide theoretische en praktische productkennis en organoleptisch vermogen; - signaleert vanuit de praktijk verbeterpunten in het keukenproces en verwante disciplines en formuleert oplossingsrichtingen (b.v. receptuurinstructies).	
Kennis en ervaring		- mbo 2 werk- en denkniveau; - kennis van en ervaring met (bedrijfsspecifieke) bereidings- en presentatietechnieken.	- mbo 2-3 werk- en denkniveau; - kennis van en ervaring met alle basis kooktechnieken in de diverse keukenafdelingen/parties; - kennis van producten/ ingrediënten en (de samenstelling van) de menukaart.	- mbo 3 werk- en denkniveau; - kennis van eigenschappen van gebruikte producten en ingrediënten aangevuld met een ontwikkeld organoleptisch vermogen; - kennis van en ervaring met specialistische bereidings- en productbewerkingstechnieken.	
Functiegroep		3	4 (referentie)	5	

RF249566/dr/sb/101024