

Jaarlijns zelfstandig werkend kok Niveau 3 BBL

Leerjaar 1

Maanden 1,2,3 (meestal september-november)	Maanden 4,5,6 (meestal december-februari)	Maanden 7,8,9 (meestal maart-mei)
<ul style="list-style-type: none"> • Oriëntatie op de keuken • Maakt gebruik van vaktechnische handelingen: maakt fonds, hartige warme sauzen, koude sauzen, ragouts, salpicons, diverse soorten farcen, duxelles, samengestelde boters, marinades, meelspijzen, aardappelen, groenten en rijst, degen en beslagen, patisserie en nagerechten. • Ontvangt producten en slaat geleverde producten op volgens het FiFo principe (controleert product en pakbon volgens de gangbare keukenadministratie) • Plant zelfstandig zijn werkzaamheden (product, recept, tijd, apparatuur) en stemt af met chefkok en team • Heeft oog voor aspecten m.b.t. persoonlijke hygiëne • Neemt deel aan teambespreking • Carrièregesprek 	<ul style="list-style-type: none"> • Maakt gebruik van alle vaktechnische handelingen • Maakt zelfstandig gebruik van keuken apparatuur en verricht waar nodig kleine onderhouds-handelingen • Plant werkzaamheden en overlegt met chefkok en team • Analyseert gerechten en bereidingswijze en bespreekt zo nodig verbeteringen met chefkok • Neemt deel aan tembesprekingen • Functioneringsgesprek • Carrière overleg met chefkok 	<ul style="list-style-type: none"> • Maakt gebruik van alle vaktechnische handelingen • Plant werkzaamheden en overlegt met chefkok en team • Delegeert taken, communiceert met collega's en bewaakt het proces. • Neemt deel aan teambespreking • Functioneringsgesprek en carrièregesprek
<p>Seizoen: Minimaal 5 seizoensproducten: vis, vlees, groente, fruit.</p>	<p>Seizoen: Minimaal 5 seizoensproducten: vis, vlees, groente, fruit.</p>	<p>Seizoen: Minimaal 5 seizoensproducten: vis, vlees, groente, fruit.</p>
<p>Werkprocessen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1 plant zijn werkzaamheden 1.2 Maakt mise en place 1.3 past recepten aan 1.4 bereidt gerechten en componenten 1.5 werkt gerechten voor de uitgiften af 1.6 maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon 1.7 verricht onderhoud aan de keukeninventaris 2.2 ontvangt en controleert geleverde producten 2.3 slaat geleverde producten op 2.4 controleert producten en voert keukenadministratie uit. 	<p>Werkprocessen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1 plant zijn werkzaamheden 1.2 Maakt mise en place 1.3 past recepten aan 1.4 bereidt gerechten en componenten 1.5 werkt gerechten voor de uitgiften af 1.6 maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon 1.7 verricht onderhoud aan de keukeninventaris 2.1 bestelt benodigde producten 2.2 ontvangt en controleert geleverde producten 2.3 slaat geleverde producten op 2.4 controleert producten en voert keukenadministratie uit. 3.6 ondersteunt de verbetering van kwaliteit 	<p>Werkprocessen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1 plant zijn werkzaamheden 1.2 Maakt mise en place 1.3 past recepten aan 1.4 bereidt gerechten en componenten 1.5 werkt gerechten voor de uitgiften af 1.6 maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon 1.7 verricht onderhoud aan de keukeninventaris 1.8 delegeert en bewaakt werkzaamheden 2.1 bestelt benodigde producten 2.2 ontvangt en controleert geleverde producten 2.3 slaat geleverde producten op 2.4 controleert producten en voert keukenadministratie uit. 3.6 ondersteunt de verbetering van kwaliteit
<p>Bereidingen: Bereiden van voor-, hoofd- en nagerechten</p>	<p>Bereidingen: Bereiden van voor-, hoofd- en nagerechten</p>	<p>Bereidingen: Bereiden van voor-, hoofd- en nagerechten</p>

Jaarlijns zelfstandig werkend kok Niveau 3 BBL
Leerjaar 2

Maanden 1,2,3 (meestal september-november)	Maanden 4,5,6 (meestal december-februari)	Maanden 7,8,9 (meestal maart-mei)
<ul style="list-style-type: none"> • Oriëntatie in de keuken • Maakt gebruik van alle vaktechnische handelingen • Plant werkzaamheden en overlegt met chefkok en team • Delegeert taken, communiceert met collega's en bewaakt het proces. • Ontwikkelt nieuwe receptuur, past receptuur aan en probeert nieuwe receptuur van collega's • Legt nieuwe receptuur vast • Organiseert teambespreking • Heeft oog voor aspecten m.b.t. persoonlijke hygiëne • Functioneringsgesprek 	<ul style="list-style-type: none"> • Maakt gebruik van alle vaktechnische handelingen • Ontwikkelt nieuwe receptuur, berekent foodcost, past receptuur aan en probeert nieuwe receptuur van collega's • Maakt analyse van de gerechten van de kaart (aantallen verkocht, berekent mixverhoudingen, registreert foodcost en verkoopprijs, berekent brutowinst en totale opbrengst • Classificeert gerechten op basis van analyse en stelt een periodiek menukaart op waarbij gelet wordt op winstmarges. • Neemt deel aan het opstellen van nieuwe menukaart • Organiseert teambespreking • Functioneringsgesprek 	<ul style="list-style-type: none"> • Maakt gebruik van alle vaktechnische handelingen • Delegeert taken, communiceert met collega's en bewaakt het proces. • Geeft advies over kostenbesparing, apparatuur, verbetert processen ten behoeve van efficiency • Organiseert teambespreking • Functioneringsgesprek
<p>Seizoen: Minimaal 5 seizoensproducten: vis, vlees, groente, fruit.</p>	<p>Seizoen: Minimaal 5 seizoensproducten: vis, vlees, groente, fruit.</p>	<p>Seizoen: Minimaal 5 seizoensproducten: vis, vlees, groente, fruit.</p>
<p>Werkprocessen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1 plant zijn werkzaamheden 1.2 Maakt mise en place 1.3 past recepten aan 1.4 bereidt gerechten en componenten 1.5 werkt gerechten voor de uitgiften af 1.6 maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon 1.7 verricht onderhoud aan de keukeninventaris 1.8 delegeert en bewaakt werkzaamheden 2.1 bestelt benodigde producten 2.2 ontvangt en controleert geleverde producten 2.3 slaat geleverde producten op 2.4 controleert producten en voert keukenadministratie uit. 3.1 ontwikkelt nieuwe receptuur 3.6 ondersteunt de verbetering van kwaliteit 	<p>Werkprocessen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 3.1 ontwikkelt nieuwe receptuur 3.2 voert menu-engineering uit 3.4 stelt menukaarten op 	<p>Werkprocessen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 3.1 ontwikkelt nieuwe receptuur 3.2 voert menu-engineering uit 3.4 stelt menukaarten op 3.5 ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten
<p>Bereidingen: Bereiden van voor-, hoofd- en nagerechten</p>	<p>Bereidingen: Bereiden van voor-, hoofd- en nagerechten</p>	<p>Bereidingen: Bereiden van voor-, hoofd- en nagerechten</p>

