

KOK



Beroep	Kok – hulpkok
Departement	Keuken
Overeenstemming met ROME-fiche	G1602
Functiecategorie (Functieclassificatie volgens PC 302)	Categorie 8 – 113 A
Beschrijving	De kok staat onder toezicht van de zaakvoerder of onder de eigenaar van het etablissement. De kok staat in voor alle bereidingen in de keuken. Hij volgt hierbij de instructies van de eigenaar/zaakvoerder en kan bij zijn afwezigheid alle werkzaamheden in de keuken uitvoeren. De hulpkok staat onder toezicht van de kok en volgt zijn instructies.
Taken	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Zorgt voor de mise-en-place van de warme en koude gerechten <input type="checkbox"/> Braadt vlees, vis en gevogelte; bereidt allerlei sauzen, patisserie <input type="checkbox"/> Bereidt en werkt gerechten af volgens bestelling tijdens de dienst <input type="checkbox"/> Schikt en garneert de gerechten <input type="checkbox"/> Geeft eventueel werkinstructies aan de keukenhulp <input type="checkbox"/> Ruimt na de dienst de keuken op, houdt de koelkast en de diepvries ordelijk en maakt de werkinstrumenten en de werkplaatsen schoon <input type="checkbox"/> Staat in voor orde, netheid en veiligheid in de keuken <input type="checkbox"/> Controleert de voorraad, zorgt voor de aanvulling ervan en geeft de bestellingen aan de uitbater door <input type="checkbox"/> Leeft de verplichtingen m.b.t. het milieu na
Kennis/Vaardigheden	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Veel werk kunnen verzetten <input type="checkbox"/> Zeer gemotiveerd <input type="checkbox"/> Zin voor discipline <input type="checkbox"/> Werk kunnen plannen <input type="checkbox"/> Stressbestendig en een goede lichamelijke conditie <input type="checkbox"/> Kennis van de technische handelingen van de mise-en-place en de bediening <input type="checkbox"/> Kennis van het materiaal, de culinaire terminologie en de producten (alook de woordenschat) <input type="checkbox"/> Kennis en naleven van hygiënevoorschriften en voedselveiligheidsnormen (HACCP) <input type="checkbox"/> Onberispelijke persoonlijke hygiëne <input type="checkbox"/> In team kunnen werken of alleen kunnen functioneren in kleine structuren

	<input type="checkbox"/> Leergierig <input type="checkbox"/> Flexibel op het vlak van uurroosters
Diploma/Verwachte opleiding	<p>Een specifieke opleiding en ervaring vormen een verplichte basis om deze functie uit te oefenen.</p> <p>De mogelijke opleidingen zijn:</p> <input type="checkbox"/> Bachelor hotelmanagement <input type="checkbox"/> Studies secundair onderwijs (volledig leerplan): richting hotel <input type="checkbox"/> Deeltijds secundair onderwijs (CEFA en EFPME) <input type="checkbox"/> Volwassenenonderwijs <input type="checkbox"/> Specifieke beroepsopleidingen (professioneel referentiecentrum voor de horeca, Horeca Vorming, instellingen voor socioprofessionele inschakeling, praktijkgerichte opleidingen)
Plaats van tewerkstelling	Restaurant, gastronomisch restaurant, hotel, brasserie, mobiele restauratie (trein, boot, ...), traiteur
Arbeidsvoorwaarden	<input type="checkbox"/> Onderbroken dienst of doorlopende dienst <input type="checkbox"/> Variabel uurrooster <input type="checkbox"/> Weekends en feestdagen <input type="checkbox"/> Rechtstaand werk <input type="checkbox"/> Lasten dragen <input type="checkbox"/> Uniform dragen of kledingvoorschriften volgen
Loonvoorwaarden	<input type="checkbox"/> Maandelijks minimumloon: 2.249,07 euro bruto (38 uur/week)
Mogelijke loopbaanevolutie	<input type="checkbox"/> De kok of de hulpkok kan binnen de restaurants van het traditionele type naar grotere etablissementen en van hogere standing doorgroeien <input type="checkbox"/> Hij kan in een grootkeuken werken <input type="checkbox"/> Het beroep van hulpkok laat toe om naar het buitenland te gaan, waar men vaak zeer verrijkende ervaring kan opdoen en Engels kan leren <input type="checkbox"/> Na meerdere jaren ervaring kan de kok zich als zelfstandige vestigen