

Bijlage. Beschrijving van de beroepskwalificatie van kok (0252) als vermeld in artikel 1.

## 1. GLOBAAL

### a. Titel

Kok

### b. Definitie

Verwerkt ingrediënten door het toepassen van kooktechnieken tot warme en koude keukenbereidingen, creëert gerechten conform bedrijfsformule, denkt mee over de samenstelling van de kaart, stelt technische fiches op, volgt keukenprocessen op, regelt de organisatie van de keuken, verbetert constant de kwaliteit van het werk en de gerechten en beheert de voorraden teneinde een goede dienstverlening te garanderen en een kwaliteitsvolle maaltijd af te leveren aan de gast.

### c. Niveau

4

### d. Jaartal

2017

## 2. COMPETENTIES

### 2.1 Opsomming competenties

## BASISACTIVITEITEN

- Werkt in teamverband (co 01993)
  - Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke
  - Rapporteert aan de eindverantwoordelijke
  - Werkt efficiënt samen met collega's
  - Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema...)
  - Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende
  - Deelt vakkennis
  - Vraagt zelf hulp of advies indien nodig
  - Toont respect voor elke collega, functie of taak
  - Draagt bij tot een aangename sfeer in het team
  - Verplaatst zich in de positie van een collega en reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren...)
- Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn (co 01994)
  - Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe)
  - Werkt economisch en vermijdt verspilling
  - Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in
  - Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe
  - Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen
  - Past nieuwe technieken toe en leert ze aan
  - Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken
  - Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning
  - Werkt zorgvuldig en met oog voor detail
  - Bepaalt de werkvolgorde en organiseert de taken

- Controleert het eigen werk en voorkomen en dat van al het keukenpersoneel
  - Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering
  - Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen...
  - Sorteert afval volgens de richtlijnen
  - Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten
- Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid (co 01995)
    - Respecteert de persoonlijke hygiëne
    - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
    - Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen
    - Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
    - Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone
    - Haalt producten pas op de laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken
    - Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid
    - Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik
    - Vermijdt kruisbesmetting
    - Herkoelt producten zo snel mogelijk na bewerking
    - Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid
    - Registreert goederen en temperaturen
    - Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen
- Ontvangt en controleert de goederen (G160201 Id18112-c)
    - Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities
    - Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur
    - Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid
    - Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten
    - Vermeldt en registreert afwijkingen
    - Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier
- Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer (G160201 Id18112-c)
    - Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan
    - Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe\* of "First Expired First Out"-principe\*\*
    - Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving

\*FIFO: het First In- First Out-principe wordt gebruikt als een vulsysteem voor schabben voor producten die onderhevig zijn aan bederf of verandering

\*\* FEFO: First Expired - First Out is een methode waarbij de goederen waarvan de houdbaarheid verlopen is als eersten worden gebruikt of verstuurd. Deze methode wordt gebruikt bij goederen met een beperkte houdbaarheid, zoals voeding en geneesmiddelen

- Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen (G160201 Id16605-c)
  - Raadpleegt de opdrachten of receptuur
  - Stelt de werkvolgorde vast
  - Kiest het juiste materiaal
  - Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe
  - Schat de vereiste hoeveelheden in en zet alle ingrediënten klaar
  - Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af
  - Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze

- Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten...) in functie van de opdracht
- Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze (G160201 Id6296-c)
  - Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik
  - Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan
  - Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is
  - Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies
  - Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct
  - Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften
  - Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken)
  - Gaart de producten eventueel voor
  - Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur
  - Verpakt en etiketteert de producten
- Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten (co 01996)
  - Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik
  - Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan
  - Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct
  - Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften
  - Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier
  - Gaart de producten eventueel voor
  - Gebruikt de weegschaal
  - Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur
  - Verpakt en etiketteert de producten
  - Herkoelt de producten zo snel mogelijk na bewerking
- Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen (co 01997)
  - Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af
  - Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik
  - Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie
  - Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel
  - Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pochieren, stomen, frituren, sauteren, grillen...)
  - Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten
  - Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling
- Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten,... (co 02544)
  - Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af
  - Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik
  - Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie
  - Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel
  - Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pochieren, stomen, frituren, sauteren, grillen,...)
  - Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten
  - Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling

- Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie
- Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten (co 01999)
  - Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af
  - Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik
  - Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie
  - Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel
  - Past de juiste bereidingstechniek toe
  - Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten
  - Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling
- Bereidt gerechten en maaltijden à la minute (co 02000)
  - Leest de bestelbon
  - Bereidt het gerecht op basis van afroep door de verantwoordelijke
  - Past indien nodig regeneratietechnieken toe
  - Stemt af met de bediening tijdens de dienst
  - Werkt gerechten af volgens bestelling
  - Houdt rekening met afwijkingen of allergenen
  - Respecteert de juiste porties
- Past diverse dresseertechnieken toe op het bord (G160201 Id5855-c)
  - Volgt de receptuur en de technische fiche
  - Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten
  - Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk
  - Schikt meerdere borden identiek
  - Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier
  - Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal
- Zet het buffet klaar (co 02001)
  - Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan
  - Past technieken toe van het versnijden en portioneren
  - Zet koude en warme etenswaren klaar
  - Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen
- Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer (G160201 Id9117-c)
  - Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid
  - Dekt koude bereidingen onmiddellijk af
  - Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn
  - Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden
  - Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal
  - Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen
  - Past het FIFO/FEFO- principe toe
- Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon (co 02002)
  - Houdt zich aan het reinigingsplan en de –richtlijnen
  - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
  - Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen
  - Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen
  - Ruimt na de dienst de werkplek op

- Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren
- Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht
- Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak
- Controleert de staat van het materieel en slijpt messen waar nodig
- Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op
- Signaleert pannes aan de verantwoordelijke
- Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen (co 02082)
  - Voert temperatuurcontroles uit
  - Volgt houdbaarheidsdata op
  - Gebruikt controle/meetinstrumenten
  - Houdt zich aan de voorschriften voor staalname (tijdstip, hoeveelheid, bewaring, e.d.)
  - Vult de correcte formulieren in
  - Gebruikt kantoorsoftware (tekstverwerking, rekenblad...)

#### SPECIFIEKE ACTIVITEITEN

- Stelt gerechten en menu's samen (G160201 Id21083-c)
  - Overlegt met de eindverantwoordelijke
  - Stelt de menukaart en gerechten samen
  - Houdt rekening met de juiste smaakcombinaties, texturen en kleuren
  - Houdt rekening met het seizoenaanbod en de prijs van voedingswaren
  - Houdt rekening met infrastructuur van keuken en zaal
  - Houdt rekening met budget, foodcost, afwisseling in het assortiment, allergenen en diëten
  - Zorgt voor een evenwichtige samenstelling
  - Ontwikkelt de eigen vakkennis (bedrijfsbezoeken, beurzen, overleg met concullega's...)
  - Houdt rekening met nieuwe trends en technologieën
  - Bedenkt de presentatie, samenstelling en afwerking van het bord en buffet
  - Houdt rekening met het aantal handelingen
  - Bepaalt het recept en de bereidingswijze
  - Vraagt feedback
  - Past gerechten aan waar nodig
  - Stelt technische fiches of handleidingen op per gerecht
  - Overlegt met de gespecialiseerd drankenkelner en/of maître d'hôtel om de wijnen en dranken af te stemmen
  - Bepaalt de manier van serveren in overleg met de zaal (op de Engelse manier, op een bord, op de Franse manier, op de Russische manier, onder een stolp... )
  - Bepaalt in overleg het passende servies
  - Houdt bij de ontwikkeling van nieuwe producten rekening met de manier van verkopen (koud/warm, verpakking,...)
- Maakt een prijsberekening voor menu's en gerechten (co 02113)
  - Bepaalt de foodcost per gerecht en menu
  - Bepaalt de totale kostprijs per gerecht en menu
  - Houdt rekening met vergelijkbare concurrenten uit de omgeving, het type gast, het type bedrijf, e.d.
  - Doet een voorstel voor de verkoopprijs
- Organiseert en coördineert de werkzaamheden van de keuken (co 02114)
  - Maakt een inschatting van de werkzaamheden

- Houdt rekening met reservaties, bestellingen, offertes, weersomstandigheden...
- Maakt werkroosters, werkplanning op en stelt de werkvolgorde vast
- Communiceert de opdrachten naar het keukenpersoneel
- Controleert, begeleidt, ondersteunt en geeft instructies aan het keukenpersoneel
- Structureert de mise-en-place van de keuken
- Bewaakt de naleving van het tijdschema en zorgt voor een efficiënte werkvoortgang
- Stuurt bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden
- Controleert de kwaliteit voordat de borden worden doorgegeven aan het zaalpersoneel
- Controleert de kwaliteit van de banketten die worden opgesteld
- Maakt afspraken met het zaalpersoneel zodat een goede dienstverlening verzekerd wordt
- Registreert en verwerkt allerhande gegevens: gepresterde werkuren, ziekte, verlof, calculatie, voorraad, bestellingen en verbruik
  
- Werkt samen met leveranciers en dienstverleners (co 02115)
  - Selecteert leveranciers en dienstverleners op basis van kwaliteit, dienstverlening, prijs...
  - Gebruikt kantoorsoftware
  - Contacteert leveranciers en dienstverleners in geval van fouten en problemen
  - Bouwt een netwerk uit
  
- Zorgt voor de opleiding en begeleiding van al het keukenpersoneel (G160201 Id19841-c)
  - Neemt een coachende houding aan
  - Geeft het goede voorbeeld
  - Motiveert en enthousiasmeert het keukenpersoneel
  - Geeft duidelijke opdrachten
  - Stelt leervragen en geeft constructieve feedback
  - Verleent hulp en advies bij problemen
  - Geeft vertrouwen en ruimte
  - Heeft zicht op sterke en zwakke punten en kan verbeterpunten geven
  - Zorgt voor een goede teamgeest
  - Stimuleert het vakmanschap
  - Begeleidt de bereidingsprocessen
  - Rapporteert aan de zaakvoerder of keukenverantwoordelijke
  
- Brengt dranken en gerechten bij gasten aan tafel (co 02116)
  - Stelt het menu of het aanbod voor aan de gasten
  - Serveert dranken en gerechten volgens de richtlijnen van het huis en de etiquette
  - Wenst de gasten smakelijk eten
  - Beweegt zich in een beperkte ruimte zonder de gast(en) of collega's te hinderen
  - Vraagt na de maaltijd feedback
  - Neemt op gepaste wijze afscheid
  
- Beantwoordt vragen van gasten en behandelt klachten (co 02117)
  - Vraagt of alles naar wens is
  - Geeft aan klanten uitleg over gerechten en hun samenstelling
  - Geeft aan welke producten er in gerechten zijn verwerkt in functie van allergenen en diëten
  - Reikt alternatieven voor allergenen en diëten aan
  - Behandelt klachten

- Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door (G160201 Id18152)
  - Houdt gegevens bij over het verbruik van producten
  - Inventariseert de behoefte aan grondstoffen en producten
  - Stemt de hoeveelheid te bestellen producten af op de recepten in de planning
  - Houdt de voorraad op peil
  - Stelt tekorten vast en reageert
  - Vult een bestelformulier in
  - Voorziet ingrediënten om in te spelen op specifieke vragen van de gast (bv. vegetarisch, allergie, dieet...)
  - Houdt rekening met de kostprijs van een product
- Verricht onderhoud aan keukenmaterieel en houdt een inventaris bij (co 02118)
  - Maakt de inventaris op
  - Controleert keukenmaterieel op voorkomen, gebreken, slijtage
  - Gebruikt eventueel een onderhoudsschema
  - Verricht eenvoudig onderhoud aan het keukenmateriaal en machines volgens de werkinstructiefiches
  - Meldt gebreken en beschadigingen aan de eindverantwoordelijke
  - Adviseert bij de aankoop van keukenmateriaal
- Zorgt ervoor dat de regelgeving met betrekking tot veiligheid, hygiëne, milieu en voedselveiligheid wordt toegepast in de keuken (co 02119)
  - Stelt procedures op om te voldoen aan de regelgeving
  - Organiseert en verdeelt de taken
  - Controleert of alle taken worden uitgevoerd
  - Neemt steekproeven

## 2.2 Beschrijving competenties/activiteiten adhv de descriptorelementen

### 2.2.1 Kennis

- Basiskennis van serveertechnieken
- Basiskennis van de manieren van serveren ( Frans, Engels, Russisch...)
- Basiskennis van modaliteiten voor het vervoer van goederen/voedingsproducten
- Basiskennis van het netwerken
- Kennis van ergonomie
- Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
- Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding
- Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
- Kennis van de traceerbaarheid van producten
- Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen
- Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product
- Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product
- Kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten
- Kennis van etikettering
- Kennis van controletests en het nemen van stalen
- Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten
- Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vis, vlees, gevogelte en andere basisproducten
- Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten
- Kennis van functionele rekennaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden
- Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise...)

- Kennis van allergenen en diëten
- Kennis van vegetarische en veganistische gerechten
- Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie
- Kennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten
- Kennis van vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige
- Kennis van het samenstellen van maaltijdpakketten
- Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
- kennis van functionele communicatie met collega's in het Frans en Engels
- Kennis van de principes van gastvriendelijkheid
- Kennis van etiquette
- Kennis van klachtenbehandeling
- Kennis van opmaak van offertes
- Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen
- Kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen
- Kennis van het gebruik van instrumenten voor staalnames
- Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal...)
- Kennis van de werking van machines of materieel
- Kennis van reinigingstechnieken
- Kennis van de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures
- Kennis van het reinigingsplan
- Kennis van het slijpen van messen
- Kennis van efficiënte werkorganisatie
- Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen
- Kennis van bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.)
- Kennis van voorraadbeheer
- Kennis van opmaak van inventarissen
- Kennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken
- Kennis van rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken
- Kennis van opmaak van uurroosters en plannings
- Kennis van vakmanschap en begeleiding van teamleden
- Kennis van leidinggeven, aansturen, motiveren van medewerkers
- Kennis van feedbacktechnieken
- Kennis van communicatietechnieken
- Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels
- Kennis van werkinstructiefiches
- Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen
- Kennis van dranken en wijnen
- Kennis van nieuwe trends en technologieën
  
- Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
- Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden
- Grondige kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen
- Grondige kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding
- Grondige kennis van samenstelling van (gezonde en gebalanceerde) gerechten
- Grondige kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten, nagerechten, desserts...
- Grondige kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten, zuivelbereidingen, deegbereidingen...
- Grondige kennis van vlees-, gevogelte- en visgerechten
- Grondige kennis van het doseren en mengen van ingrediënten
- Grondige kennis van de samenhang van een gerecht



- Grondige kennis van opslag- en bewaar technieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren...)
- Grondige kennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten
- Grondige kennis van snijtechnieken
- Grondige kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken
- Grondige kennis van regeneratietechnieken
- Grondige kennis van dresseertechnieken
- Grondige kennis van HACCP-normen\*
- Grondige kennis van het opmaken en lezen van recepten
- Grondige Kennis van foodcost, wastecost en prijszetting
- Grondige kennis van verschillende methoden voor kostprijsberekening
- Grondige kennis van menu-engineering\*\*

\*HACCP : Hazard Analysis and Critical Control Points is een risico-inventarisatie voor voedingsmiddelen (Gevarenanalyse en kritische controlepunten). Bedrijven die zich bezig houden met de bereiding, verwerking, behandeling, verpakking, vervoer en distributie van levensmiddelen dienen hierdoor alle aspecten van het voorbereidingsproces te identificeren en op gevaren te analyseren. Dit controleproces, uitgaande van de Europese Unie wil ervoor zorgen dat het productieproces van alle voedingsmiddelen gepaard gaat met een zo weinig mogelijk risico op besmetting.

\*\*Menu-engineering is een systeem om op basis van brutomarge en verkochte aantallen de gerechten en dranken op te delen in vier categorieën (winnaars, slapers, hardlopers en verliezers) en zo het rendement van de kaart te verhogen.

## 2.2.2 Vaardigheden

### Cognitieve vaardigheden

- Het kunnen uitwisselen van informatie met collega's en eindverantwoordelijke
- Het kunnen rapporteren aan de eindverantwoordelijke
- Het efficiënt kunnen samenwerken met collega's
- Het kunnen delen van vakkennis
- Het kunnen hulp of advies vragen
- Het kunnen respect tonen voor elke collega, functie of taak
- Het kunnen bijdragen tot een aangename sfeer in het team
- Het zich kunnen verplaatsen in de positie van een collega
- Het economisch kunnen werken en het kunnen vermijden van verspilling
- Het kunnen werken conform de voorgeschreven procedures en huisregels en het kunnen invullen van de nodige documenten
- Het kunnen toepassen van de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften
- Het kunnen gebruiken van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen
- Het kunnen toepassen en aanleren van nieuwe technieken
- Het zich op efficiënte wijze kunnen verplaatsen tussen de verschillende werkplekken
- Het ordelijk kunnen werken en het zich kunnen houden aan de planning
- Het zorgvuldig kunnen werken en het kunnen werken met oog voor detail
- Het kunnen bepalen van de werkvolgorde en het kunnen organiseren van de taken
- Het kunnen controleren van het eigen werk en voorkomen en dat van al het keukenpersoneel
- Het kunnen aanpassen van het voorkomen en de bedrijfskledij conform de taakuitvoering
- Het kunnen zorg dragen voor materiaal, kledij, goederen...
- Het zich bewust kunnen zijn van de kostprijs van ingrediënten en producten
- Het kunnen respecteren van de persoonlijke hygiëne

- Het kunnen dragen van werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Het kunnen respecteren van de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone
- Het kunnen op het laatste moment uithalen van producten uit de koelruimte om ze te verwerken
- Het kunnen controleren of producten voldoen aan de voedselveiligheid
- Het kunnen controleren van de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik
- Het kunnen vermijden van kruisbesmetting
- Het zo snel mogelijk kunnen herkoelen van producten na bewerking
- Het kunnen bewaren van de voedingsproducten conform de regels van de voedselveiligheid
- Het kunnen registreren van goederen en temperaturen
- Het zich bewust kunnen zijn van mogelijke gevaren en allergenen
- Het kunnen ontvangen en controleren van leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities
- Het kunnen controleren van de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur
- Het kunnen rekening houden met de beperkte houdbaarheid van de producten
- Het kunnen vermelden en registreren van afwijkingen
- Het kunnen rekening houden met de voorwaarden waaraan voldaan moet worden om goederen op te slaan
- Het kunnen opslaan van goederen in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired First Out"-principe
- Het kunnen controleren van de temperatuur in de opslagruimte en het kunnen registreren ervan volgens de regelgeving
- Het kunnen raadplegen van de opdrachten of receptuur
- Het kunnen vaststellen van de werkvolgorde
- Het kunnen kiezen van het juiste materiaal
- Het kunnen kiezen van de juiste producten volgens het FIFO/FEFO-principe
- Het kunnen inschatten van de vereiste hoeveelheden en het kunnen klaarzetten van alle ingrediënten
- Het kunnen aanpassen van de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten
- Het kunnen respecteren van de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur
- Het kunnen kiezen van de grondstoffen op basis van het recept en het kunnen afwegen ervan
- Het kunnen respecteren van de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie
- Het kunnen beoordelen van de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten
- Het kunnen bepalen van de juiste porties per persoon en/of per bestelling
- Het kunnen controleren van bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie
- Het kunnen lezen van de bestelbon
- Het kunnen bereiden van het gerecht op basis van de afroep door de verantwoordelijke
- Het kunnen afstemmen met de bediening tijdens de dienst
- Het kunnen afwerken van gerechten volgens bestelling
- Het kunnen rekening houden met afwijkingen of allergenen
- Het kunnen respecteren van de juiste porties
- Het kunnen volgen van de receptuur en de technische fiche
- Het kunnen respecteren van de juiste porties van de maaltijdcomponenten
- Het kunnen gebruiken van het juiste verpakkingsmateriaal
- Het kunnen toepassen van het FIFO/FEFO-principe
- Het zich kunnen houden aan het reinigingsplan en de reinigingsrichtlijnen

- Het kunnen afstemmen van de techniek en de schoonmaakproducten op de opdracht
- Het kunnen opvolgen van houdbaarheidsdata
- Het zich kunnen houden aan de voorschriften voor staalname (tijdstip, hoeveelheid, bewaring, e.d.)
- Het kunnen gebruiken van kantoorsoftware
- Het kunnen overleggen met de eindverantwoordelijke
- Het kunnen samenstellen van de menukaart en de gerechten
- Het rekening kunnen houden met de juiste smaakcombinaties, texturen en kleuren
- Het kunnen zorgen voor een evenwichtige samenstelling
- Het kunnen rekening houden met het seizoenaanbod en de prijs van voedingswaren
- Het kunnen rekening houden met infrastructuur van keuken en zaal
- Het kunnen rekening houden met budget, foodcost, afwisseling in het assortiment, allergenen en diëten
- Het kunnen ontwikkelen van de eigen vakkennis (bedrijfsbezoeken, beurzen, overleg met concullega's...)
- Het kunnen rekening houden met nieuwe trends en technologieën
- Het kunnen bedenken van de presentatie, samenstelling en afwerking van het bord en buffet
- Het kunnen rekening houden met het aantal handelingen
- Het kunnen bepalen van het recept en de bereidingswijze
- Het kunnen vragen van feedback
- Het kunnen aanpassen van gerechten waar nodig
- Het kunnen opstellen van technische fiches of handleidingen per gerecht
- Het kunnen overleggen met de gespecialiseerd drankenkelner en/of maître d'hôtel om de wijnen en dranken af te stemmen
- Het kunnen bepalen van de manier van serveren in overleg met de zaal (op de Engelse manier, op een bord, op de Franse manier, op de Russische manier, onder een stolp... )
- Het kunnen bepalen in overleg van het passende servies
- Het kunnen bepalen van de foodcost per gerecht en menu
- Het kunnen bepalen van de totale kostprijs per gerecht en menu
- Het kunnen rekening houden met vergelijkbare concurrenten uit de omgeving, het type gast, het type bedrijf, e.d.
- Het kunnen doen van een voorstel voor de verkoopprijs
- Het kunnen maken van een inschatting van de werkzaamheden
- Het kunnen rekening houden met reservaties, bestellingen, offertes, weersomstandigheden...
- Het kunnen opmaken van werkroosters, werkplanning en het kunnen vaststellen van de werkvolgorde
- Het kunnen communiceren van de opdrachten naar het keukenpersoneel
- Het kunnen controleren, begeleiden, ondersteunen van het keukenpersoneel en het kunnen instructies geven aan het keukenpersoneel
- Het kunnen structureren van de mise-en-place van de keuken
- Het kunnen bewaken van de naleving van het tijdschema en het kunnen zorgen voor een efficiënte werkvoortgang
- Het kunnen controleren van de kwaliteit voordat de borden worden doorgegeven aan het zaalpersoneel
- Het kunnen controleren van de kwaliteit van de banketten die worden opgesteld
- Het kunnen maken van afspraken met het zaalpersoneel zodat een goede dienstverlening verzekerd wordt
- Het kunnen registreren en verwerken van allerhande gegevens: gepresteerde werkuren, ziekte, verlof, calculatie, voorraad, bestellingen en verbruik
- Het kunnen selecteren van leveranciers en dienstverleners op basis van kwaliteit, dienstverlening, prijs...

- Het kunnen gebruiken van kantoorsoftware
- Het kunnen uitbouwen van een netwerk
- Het kunnen aannemen van een coachende houding
- Het kunnen geven van het goede voorbeeld
- Het kunnen motiveren en enthousiasmeren van het keukenpersoneel
- Het kunnen geven van duidelijke opdrachten
- Het kunnen stellen van leervragen en het kunnen geven van constructieve feedback
- Het kunnen geven van vertrouwen en ruimte
- Het kunnen zicht hebben op sterke en zwakke punten en het kunnen geven van verbeterpunten
- Het kunnen zorgen voor een goede teamgeest
- Het kunnen stimuleren van het vakmanschap
- Het kunnen begeleiden van de bereidingsprocessen
- Het kunnen rapporteren aan de zaakvoerder of keukenverantwoordelijke
- Het kunnen voorstellen van het menu of het aanbod aan de gasten
- Het smakelijk eten kunnen wensen aan de gasten
- Het kunnen vragen van feedback na de maaltijd
- Het kunnen op gepaste wijze afscheid nemen
- Het kunnen vragen of alles naar wens is
- Het uitleg kunnen geven aan klanten over gerechten en hun samenstelling
- Het kunnen aangeven welke producten er in gerechten zijn verwerkt in functie van allergenen en diëten
- Het kunnen aanreiken van alternatieven voor allergenen en diëten
- Het kunnen bijhouden van gegevens over het verbruik van producten
- Het kunnen inventariseren van de behoefte aan grondstoffen en producten
- Het kunnen afstemmen van de hoeveelheid te bestellen producten op de recepten in de planning
- Het kunnen op peil houden van de voorraad
- Het kunnen voorzien van ingrediënten om in te spelen op specifieke vragen van de gast (bv. vegetarisch, allergie, dieet...)
- Het kunnen rekening houden met de kostprijs van een product
- Het kunnen opmaken van de inventaris
- Het kunnen gebruiken van een onderhoudsschema
- Het kunnen adviseren bij de aankoop van keukenmateriaal
- Het kunnen opstellen van procedures om te voldoen aan de regelgeving
- Het kunnen organiseren en verdelen van de taken
- Het kunnen controleren of alle taken worden uitgevoerd
- Het kunnen nemen van steekproeven

#### Probleemoplossende vaardigheden

- Het kunnen zich flexibel aanpassen (verandering van collega's, verandering van werkschema...)
- Het kunnen melden van problemen, mondeling of schriftelijk, aan de eindverantwoordelijke
- Het kunnen rapporteren van beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier
- Het kunnen melden van voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of ze kunnen registreren
- Het kunnen opmerken van afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting
- Het kunnen signaleren van pannes aan de verantwoordelijke
- Het kunnen bijsturen en adequaat reageren op onvoorziene omstandigheden
- Het kunnen contacteren van leveranciers en dienstverleners in geval van fouten en problemen

- Het kunnen verlenen van hulp en advies bij problemen
- Het kunnen behandelen van klachten
- Het kunnen vaststellen van tekorten en het kunnen hierop reageren
- Het kunnen melden van gebreken en beschadigingen aan de eindverantwoordelijke

#### Motorische vaardigheden

- Het kunnen ergonomisch werken
- Het kunnen sorteren van afval volgens de richtlijnen
- Het kunnen wassen en ontsmetten van de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Het kunnen bedekken van eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen
- Het kunnen afwegen van de benodigde hoeveelheden
- Het kunnen aanzetten van alle keukentoeestellen (ovens, kookplaten...) in functie van de opdracht
- Het kunnen spoelen van groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is
- Het kunnen schillen of pellen van de ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies
- Het kunnen gebruiken van de voorgeschreven snijtechniek(en) waarbij rekening wordt gehouden met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct
- Het kunnen gebruiken van een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften
- Het kunnen versnijden van groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken)
- Het kunnen voorgaren van de producten
- Het kunnen verpakken en etiketteren van de producten
- Het kunnen gebruiken van een weegschaal
- Het kunnen gebruiken van het juiste kook- en bereidingsmateriaal
- Het kunnen toepassen van de juiste bereidingstechniek (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pochieren, stomen, frituren, sauteren, grillen...)
- Het kunnen toepassen van de regeneratietechnieken
- Het kunnen presenteren en schikken van de maaltijden op hygiënische en aantrekkelijke wijze
- Het identiek kunnen schikken van meerdere borden
- Het kunnen afvegen van gemorste resten met proper keukenpapier
- Het kunnen ondersteunen van het doorgeven van de gerechten naar de zaal
- Het kunnen klaarmaken van schotels voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en het kunnen aanvullen ervan
- Het kunnen toepassen van technieken voor het versnijden en portioneren
- Het kunnen klaarzetten van koude en warme etenswaren
- Het regelmatig kunnen controleren van de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen
- Het kunnen afkoelen van de producten volgens de regels van de voedselveiligheid
- Het onmiddellijk kunnen afdekken van koude bereidingen
- Het kunnen afdekken van warme bereidingen nadat ze afgekoeld zijn
- Het onmiddellijk kunnen plaatsen van te bewaren overschotten in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden
- Het kunnen voorzien van een etiket op overschotten alvorens ze op een juiste plaats op te bergen
- Het systematisch kunnen opruimen van de werkplek en het materieel
- Het kunnen reinigen tussen elke handeling van het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen
- Het regelmatig kunnen reinigen van alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen
- Het kunnen opruimen van de werkplek na de dienst

- Het kunnen reinigen en desinfecteren van het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren
- Het kunnen afstemmen van de hoeveelheid product op de vervuiling en het oppervlak
- Het kunnen controleren van de staat van het materieel en het kunnen slijpen van de messen
- Het kunnen uitvoeren van temperatuurcontroles
- Het kunnen gebruiken van controle/meetinstrumenten
- Het kunnen invullen van de correcte formulieren
- Het kunnen serveren van de dranken en gerechten volgens de richtlijnen van het huis en de etiquette
- Het zich kunnen bewegen in een beperkte ruimte zonder de gast(en) of collega's te hinderen
- Het kunnen invullen van een bestelformulier
- Het kunnen controleren van keukenmateriaal op voorkomen, gebreken, slijtage
- Het kunnen verrichten van eenvoudig onderhoud aan het keukenmateriaal en machines volgens de werkinstructiefiches

### 2.2.3 Context

#### Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in diverse horecabedrijven (restaurant, brasserie, bistro, gastronomisch restaurant, feestzaal, traiteur, mobiele restauratie\*, congrescentrum, hotel, grootkeuken/gemeenschapsrestauratie, e.d.). De kok moet zich aanpassen aan de verscheidenheid in werkomgeving. Deze varieert naargelang de omvang van het bedrijf en de bedrijfsformule (eetgelegenheid ter plaatse, levering aan huis, koud/warm bewaren, grootkeuken/gemeenschapsrestauratie, industrie/bedrijfsrestaurant, traditionele keuken...)
- Het beroep wordt uitgeoefend met flexibele uren: overdag, 's nachts, tijdens het weekend en/of tijdens feestdagen, via onderbroken dienst (service-coupé) en met variabele roosters
- De werkzaamheden worden enerzijds bepaald door context specifieke elementen zoals infrastructuur, type bedrijf, omgeving, beschikbare grondstoffen, budget, kwaliteit van grondstoffen, doelgroep. Anderzijds heeft de kok te maken met een veelheid aan voorschriften en regelgeving waarmee hij rekening dient te houden (veiligheid, HACCP, milieuzorg, hygiëne, voedselveiligheid, autocontrole...)
- De kok werkt samen met collega's die een verscheidenheid aan culturen en talen weerspiegelen
- De kok heeft te maken met een verschillend werkritme: tijdens piekmomenten wordt hij geconfronteerd met een grote werkdruk en zal hij stressbestendig moeten zijn.
- De uitoefening van het beroep vereist een respectvolle houding tegenover de gasten, de collega's, de leveranciers en de hiërarchische meerderen en vereist het afstemmen van de dienstverlening op de wensen en noden van de gasten
- De uitoefening van het beroep vraagt een correcte, duidelijke en doelgerichte communicatie met de gasten, de collega's, de leveranciers en de hiërarchische meerderen
- Het werk kan plaats vinden in koude en warme ruimtes met verhoogde temperatuur
- Het dragen van beroepskledij (kokskledij, veiligheidsschoenen...) is vereist
- De kok werkt binnen een hiërarchisch team. Hij moet bovendien kunnen omgaan met verschillende personen en diensten (chef-kok, leveranciers, hygiënische diensten...) en samenwerking tussen het keukenpersoneel en het zaalpersoneel

(kelters...) is vereist. Ook contact met klanten kan voorkomen: de kok moet dan een klantvriendelijke houding kunnen aannemen.

- De uitoefening van het beroep vereist een flexibele houding bij wisselende factoren: plotselinge ziekte van collega's, piekmomenten m.b.t. het aantal gasten, problemen met gasten, problemen met de voorraad...
- De kok voert werkzaamheden uit die divers zijn en naast elkaar worden uitgevoerd (organiserend, technisch, administratief, aansturend, controlerend...)
- Het uitvoeren van de instructies en handelingen met respect voor het tijdschema is belangrijk
- De kok moet op de hoogte blijven van de ontwikkelingen in het eigen vakgebied (bedrijfsbezoeken, beurzen, overleg met concullega's...)

\*Mobiele restauratie: hiermee wordt bedoeld trein, cruiseschip, boot, e.d.

## Handelingscontext

- De kok zorgt voor een goede afstemming tussen het ritme en de activiteiten in de keuken en het ritme en activiteiten in de bediening.
- De kok moet kunnen inspelen op nieuwe ontwikkelingen en trends
- De kok legt creativiteit aan de dag in het bereiden van gerechten en dresseren van borden.
- De kok moet voortdurend aandacht hebben voor voedselveiligheid en hygiëne. Hij moet efficiënt kunnen handelen in kritische situaties in verband met voedselveiligheid en bij productafwijkingen. Hij moet permanente aandacht hebben voor de persoonlijke hygiëne van het keukenteam
- De kok is behendig in het versnijden en reinigen van voedingsproducten met het oog op de eigen veiligheid en het aanhouden van een strak werktempo
- De kok moet dienst- en tijdschema's naleven en zorgen dat dat de werkplanning gerealiseerd wordt binnen de aangegeven tijdspanne
- De kok moet aandachtig zijn bij het gebruik van potentieel gevaarlijke apparatuur en materieel (messen, kookfornuizen, warme ovenschotels...) voor de eigen veiligheid en deze van anderen
- Het beroep impliceert het langdurig rechtstaan en rondlopen
- De kok moet aandacht hebben voor ergonomische werkhoudingen
- De kok moet vaak dezelfde handelingen uitvoeren maar met permanente aandacht voor de kwaliteit van de dienstverlening
- Het economisch (kostenbewust en - besparend) omgaan met voedingsproducten is vereist
- De beroepsbeoefenaar moet kwaliteitsvol en klantgericht handelen in alle omstandigheden
- De kok moet rekening houden met producten die onderhevig zijn aan bederf of wijziging bij de opmaak van technische fiches
- De kok heeft werkinzicht en aandacht voor de vorderingen van het werkverloop
- Uiterste precisie en oplettendheid bij het uitvoeren van de beroepsactiviteiten zijn noodzakelijk
- De kok zorgt dat de werkomgeving netjes en schoon is zodat bereidingen op een hygiënische wijze verlopen
- De kok moet kwalitatief hoogwaardige producten afleveren die hij in een relatief kort tijdbestek moet realiseren

### 2.2.4 Autonomie

#### Is zelfstandig in

- het opvolgen van de werkzaamheden in de keuken: het ontvangen, controleren en het opslaan van goederen, het bepalen van de foodcost van een gerecht; het controleren van de persoonlijke hygiëne van medewerkers, de bewaring van

voedingsmiddelen, de orde en netheid in de keuken, het schoonmaken, bewerken, professioneel versnijden, bereiden, portioneren en dressereren van maaltijdcomponenten; het inventariseren van materiaal en uitvoeren van eenvoudig onderhoud; het beantwoorden van vragen van gasten; het opleiden, begeleiden en bijsturen van het keukenpersoneel

Is gebonden aan

- de instructies van de eindverantwoordelijke, het respecteren van bedrijfsprocedures en - afspraken, regels met betrekking tot voedselveiligheid en -hygiëne, veiligheidsvoorschriften, milieuvoorschriften, principes van klantvriendelijkheid en etiquette

Doet beroep op

- de eindverantwoordelijke voor het uitwerken van de menukaart en samenstellen van gerechten, het bepalen van de verkoopprijs van een gerecht, het bepalen van het budget voor een specifiek gerecht, het beheren van de voorraad, het opmaken van de werkplanning, het oplossen van operationele problemen (personeel, materieel, voedselveiligheid, voorraadtekorten)

### 2.2.5 Verantwoordelijkheid

- het werken in teamverband
- het kostenbewust werken met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn
- het werken volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid
- het ontvangen en controleren van de goederen
- het opslaan van goederen in een koelkamer of voorraadkamer
- het uitvoeren van de voorbereidende werkzaamheden voor de bereidingen
- het wassen, schoonmaken en versnijden van groenten en fruit
- het schoonmaken, bewerken, versnijden en portioneren van vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten
- het toepassen van de bereidingstechnieken voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen
- het toepassen van diverse bereidingstechnieken voor het bereiden van vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten...
- het toepassen van diverse bereidingstechnieken voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten
- het bereiden van gerechten en maaltijden à la minute
- het toepassen van diverse dresseertechnieken op het bord
- het klaarzetten van het buffet
- het verpakken en etiketteren van de bereidingen, afhaalmaaltijden, producten en het opbergen ervan in de koelkamer of in de voorraadkamer
- het hygiënisch schoonmaken van het werkblad, het gereedschap en de ruimtes
- het uitvoeren van controletests op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en het nemen van stalen
- het samenstellen van gerechten en menu's
- het opmaken van een prijsberekening voor menu's en gerechten
- het organiseren en coördineren van de werkzaamheden van de keuken
- het samenwerken met leveranciers en dienstverleners
- het zorgen voor de opleiding en begeleiding van al het keukenpersoneel
- het brengen van dranken en gerechten bij gasten aan tafel
- het beantwoorden van vragen van gasten en het behandelen van klachten
- het opvolgen van de voorraad, het vaststellen van tekorten en het doorgeven van bestellingen



- het verrichten van onderhoud aan keukenmaterieel en het bijhouden van een inventaris
- het zorgen voor de naleving van de regelgeving met betrekking tot veiligheid, hygiëne, milieu en voedselveiligheid in de keuken

## 2.3 Attesten

### 2.3.1 Wettelijke Attesten

Een medisch attest om te mogen werken in de horecasector

### 2.3.2 Vereiste Attesten

Geen vereisten.

### 2.3.3 Instapvoorwaarden

Geen vereisten.

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot erkenning van de beroepskwalificatie kok.

Brussel, .....

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Geert BOURGEOIS

De Vlaamse minister van Onderwijs,

Hilde CREVITS

De Vlaamse minister van Werk, Economie, Innovatie en Sport,

Philippe MUYTERS