

Bijlage. Beschrijving van de beroepskwalificatie van hulpkok (0251) als vermeld in artikel 1.

1. GLOBAAL

a. Titel

Hulpkok

b. Definitie

Bestelt en ontvangt voedingsmiddelen binnen de keuken, doet de noodzakelijke voorbereidingen, bereidt koude en warme maaltijden volgens de gepaste culinaire technieken en/of volgens technische fiche, werkt de gerechten af en controleert de kwaliteit teneinde kwaliteitsvolle maaltijden af te leveren aan de gast.

c. Niveau

3

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
 - Organiseert de eigen taken binnen de opgelegde werkvolgorde
 - Controleert het eigen werk en voorkomen en dat van de medewerkers
 - 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 het 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 keukentoeestellen 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, pocheren, 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 02543)
 - 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, pocheren, 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
- Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vlees, gevogelte, visgerechten en vegetarische gerechten (co 02561)
 - 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
- 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

- 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...)
 - Vult de correcte formulieren in
 - Gebruikt kantoorsoftware (tekstverwerking, rekenblad...)

- 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

- Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door (D110301 Id18152-c)
 - Houdt gegevens bij over het verbruik van producten voor zijn afdeling
 - Inventariseert de behoefte aan grondstoffen en producten voor de eigen afdeling
 - Stemt de hoeveelheid te bestellen producten af op de recepten in de planning
 - Anticipeert op mogelijke tekorten
 - Controleert aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities
 - Stelt tekorten vast en reageert volgens interne procedures

SPECIFIEKE ACTIVITEITEN

- Begeleidt keukenmedewerkers (D110301 Id19841-c)
 - Overlegt met de verantwoordelijke over de opdrachten
 - Verdeelt het werk over de keukenmedewerkers
 - Communiceert de opdracht duidelijk naar de keukenmedewerkers
 - Controleert de keukenmedewerkers
 - Stuurt bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden
 - Geeft het goede voorbeeld
 - Motiveert en enthousiasmeert de keukenmedewerkers
 - Stelt leervragen en geeft constructieve feedback
 - Verleent hulp en advies bij problemen
 - Heeft zicht op sterke en zwakke punten en kan verbeterpunten geven

2.2 Beschrijving competenties/activiteiten adhv de descriptorelementen

2.2.1 Kennis

- Basiskennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten
- Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten
- Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige
- Basiskennis voorraadbeheer
- Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken
- Basiskennis van nieuwe trends
- Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid
- Basiskennis van modaliteiten voor vervoer van goederen
- Basiskennis van het reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht
- Basiskennis van reinigingsschema's
- Basiskennis communicatietechnieken
- Basiskennis van opmaak van inventarissen
- Basiskennis serveertechnieken
- Basiskennis functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans
- Basiskennis van het gebruik van transportkarren en -banden
- Basiskennis van ergonomie
- Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers
- Basiskennis motiveren van keukenmedewerkers

- Kennis van producten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)
- Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten, nagerechten, desserts...
- Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten, zuivelbereidingen, deegbereidingen...
- Kennis van vlees-, gevogelte- en visgerechten
- Kennis van vegetarische en veganistische gerechten
- Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie
- Kennis van smaken en aroma's
- Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding
- Kennis van de combinatie van smaken en voedingsmiddelen
- Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten
- Kennis van samenstelling van (gezonde en gebalanceerde) gerechten
- Kennis van de samenhang van een gerecht en de toepassingsmogelijkheden
- Kennis van recepten
- Kennis van het lezen van recepten
- Kennis van functionele rekenvaardigheid o.a. m.b.t. het berekenen van hoeveelheden
- Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren
- Kennis van allergenen en diëten
- Kennis van het fileren, versnijden en portioneren van vis
- Kennis van het reinigen, versnijden en portioneren van vlees en gevogelte
- Kennis foodcost, wastecost en prijszetting
- Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten
- Kennis van snijtechnieken
- Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise...)
- Kennis van bereidingswijzen
- Kennis van kooktechnieken
- Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten
- Kennis van regeneratietechnieken
- Kennis van dresseertechnieken
- Kennis van HACCP-normen
- Kennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften
- Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
- Kennis van de traceerbaarheid van producten
- Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding

- Kennis van controletests en het nemen van stalen
- Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur
- Kennis van verpakkingswijze van voedingsmiddelen
- Kennis van etikettering
- Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product
- Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
- Kennis van bewaar technieken en bewaarcondities van voedingswaren
- Kennis van het gebruik van meetinstrumenten
- Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen
- Kennis van het slijpen van messen
- Kennis van reinigingstechnieken
- Kennis van de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures
- Kennis van efficiënte werkorganisatie
- Kennis van lezen, interpreteren en afwerken van bestelbonnen
- Kennis van bedrijfsprocedures m.b.t. het eigen werk
- Kennis van bestelformulieren en aanverwante documenten
- Kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten
- Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoeestellen
- Kennis van het samenstellen van maaltijdpakketten
- Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
- Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels

2.2.2 Vaardigheden

Cognitieve vaardigheden

- Het kunnen uitwisselen van informatie met collega's en eindverantwoordelijke
- Het kunnen rapporteren aan de eindverantwoordelijke
- Het kunnen efficiënt 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 kunnen zich verplaatsen in de positie van een collega
- Het kunnen economisch 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 kunnen zich op efficiënte wijze verplaatsen tussen de verschillende werkplekken
- Het kunnen ordelijk werken en het zich kunnen houden aan de planning
- Het kunnen zorgvuldig werken en het kunnen werken met oog voor detail
- Het kunnen organiseren van de eigen taken binnen de opgelegde werkvolgorde
- Het kunnen controleren van het eigen werk en voorkomen en dat van de medewerkers
- Het kunnen aanpassen van het voorkomen en de bedrijfskledij conform de taakuitvoering
- Het kunnen zorg dragen voor materiaal, kledij, goederen...
- Het kunnen zich bewust 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 kunnen zo snel mogelijk 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 kunnen zich bewust 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 toepassen 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 kunnen opvolgen van houdbaarheidsdata
- Het zich kunnen houden aan de voorschriften voor staalname (tijdstip, hoeveelheid, bewaring, e.d.)

- Het kunnen gebruiken van kantoorsoftware
- Het zich kunnen houden aan het reinigingsplan en de reinigingsrichtlijnen
- Het kunnen afstemmen van de techniek en de schoonmaakproducten op de opdracht
- Het kunnen bijhouden van gegevens over het verbruik van producten voor zijn afdeling
- Het kunnen inventariseren van de behoefte aan grondstoffen en producten voor de eigen afdeling
- Het kunnen afstemmen van de hoeveelheid te bestellen producten op de recepten in de planning
- Het kunnen controleren van de aantallen, het gewicht, de verpakking, de houdbaarheidsdatum en de bewaarcondities
- Het kunnen overleggen met de verantwoordelijke over de opdrachten
- Het kunnen verdelen van het werk over de keukenmedewerkers
- Het duidelijk kunnen communiceren van de opdracht naar de keukenmedewerkers
- Het kunnen controleren van de keukenmedewerkers
- Het kunnen geven van het goede voorbeeld
- Het kunnen motiveren en enthousiasmeren van de keukenmedewerkers
- Het kunnen stellen van leervragen en het kunnen geven van constructieve feedback
- Het zicht kunnen hebben op sterke en zwakke punten en het kunnen geven van verbeterpunten

Probleemoplossende vaardigheden

- Het zich flexibel kunnen aanpassen (verandering van collega's, verandering van werkschema...)
- Het kunnen melden van problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende
- 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 anticiperen op mogelijke tekorten
- Het kunnen vaststellen van tekorten en het kunnen reageren volgens interne procedures
- Het kunnen bijsturen en adequaat reageren op onvoorziene omstandigheden
- Het kunnen verlenen van hulp en advies bij problemen

Motorische vaardigheden

- Het ergonomisch kunnen 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 de 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 ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies

- Het kunnen gebruiken van de voorgeschreven snijtechniek(en) en het hierbij rekening houden 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 versnijden en portioneren van het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier
- Het kunnen gebruiken van de weegschaal
- Het kunnen gebruiken van het juiste kook- en bereidingsmaterieel
- Het kunnen toepassen van de juiste bereidingstechniek (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pochieren, stomen, frituren, sauteren, grilleren,...)
- Het kunnen presenteren en het kunnen hygiënisch en aantrekkelijk schikken van de maaltijden
- 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 van 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
- Het kunnen voorzien van een etiket op de overschotten alvorens ze op de juiste plaats op te bergen
- Het kunnen uitvoeren van temperatuurcontroles
- Het kunnen gebruiken van controle/meetinstrumenten
- Het kunnen invullen van de correcte formulieren
- 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

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 hulpkok moet zich aanpassen aan de verscheidenheid in werkomgeving. Deze varieert

naargelang de omvang van het bedrijf en de bedrijfsformule (eetgelegenheden ter plaatse, levering aan huis, koud/warm bewaren, grootkeuken/gemeenschapsrestaurant, 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 contextspecifieke elementen zoals infrastructuur, type bedrijf, omgeving, beschikbare grondstoffen, budget, kwaliteit van grondstoffen, doelgroep. Anderzijds heeft de hulpkok te maken met een veelheid aan voorschriften en regelgeving waarmee hij rekening dient te houden (veiligheid, HACCP, milieuzorg, hygiëne, voedselveiligheid, autocontrole...)
- De hulpkok werkt samen met collega's die een verscheidenheid aan culturen en talen weerspiegelen
- 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 plaatsvinden in koude en warme ruimtes met verhoogde temperatuur
- Het dragen van beroepskledij (kokskledij, veiligheidsschoenen...) is vereist
- De hulpkok 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 (kok, keukenpersoneel...) en het zaalpersoneel (kellners,...) is vereist. Ook contact met klanten kan voorkomen: de hulpkok 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 hulpkok voert werkzaamheden uit die divers zijn en naast elkaar worden uitgevoerd (technisch, administratief, aansturend, controlerend...)
- Het uitvoeren van de instructies en handelingen met respect voor het tijdschema is belangrijk
- De hulpkok heeft te maken met een verschillend werkritme: tijdens piekmomenten wordt hij geconfronteerd met een grote werkdruk en zal hij stressbestendig moeten zijn.

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

Handelingscontext

- De hulpkok moet voortdurend aandacht hebben voor voedselveiligheid en hygiëne. Hij moet efficiënt kunnen handelen in kritische situaties in verband met voedselveiligheid en bij productafwijkingen.
- De hulpkok is behendig in het versnijden en reinigen van voedingsproducten met het oog op de eigen veiligheid en het aanhouden van een strak werktempo
- De hulpkok moet dienst- en tijdschema's naleven en zorgen dat de werkplanning gerealiseerd wordt binnen de aangegeven tijdspanne
- De hulpkok 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 hulpkok moet aandacht hebben voor ergonomische werkhoudingen

- De hulpkok 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

2.2.4 Autonomie

Is zelfstandig in

- het efficiënt uitvoeren van zijn eigen werkzaamheden: voorbereidende werkzaamheden in de keuken, het ontvangen, controleren en opslaan van goederen, het reinigen, bewerken, versnijden en portioneren van voedingsproducten, het bereiden van gerechten en maaltijden volgens de gepaste technieken en/of receptuurfiche, het afwerken van gerechten, het controleren van hun kwaliteit en het opslaan van voedingsmiddelen volgens de regels van voedselveiligheid, het samenstellen van afhaalpakketten, het opvolgen van de voorraad. Hij begeleidt ook de werkzaamheden van de keukenmedewerkers

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 aanleveren van recepturen en technische fiches, het opmaken van werkplannen, 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 de 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 buffet klaarzetten
- het verpakken en etiketteren van de bereidingen, afhaalpakketten, producten en ze opbergen in de koelkamer of in de voorraadkamer

- het uitvoeren van controletests op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en het nemen van stalen
- het hygiënisch schoonmaken van het werkblad, het gereedschap en de ruimtes
- het opvolgen van de voorraad, het vaststellen van tekorten en het doorgeven van bestellingen
- het begeleiden van keukenmedewerkers

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 hulpkok.

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