



## THEME Competentie Matrix van Hospitality/Kok Deelcompetenties oftewel learning outcomes (leeruitkomsten)



COMPETENTIE-BESCHRIJVING	ONTWIKKELINGSFASES VAN COMPETENTIES			
<b>1. Inkoop, kostprijs en voorraadbeheer</b>	<p>Hij/zij is in staat om basisproducten te identificeren.</p> <p>Hij/zij is in staat om afgeleverde producten op kwaliteit te controleren en de producten op te slaan.</p> <p>Hij/zij is in staat om de HACCP-eisen op inkoop en voorraadbeheer toe te passen.</p>	<p>Hij/zij is in staat in het werk de economische principes en omgevingsfactoren toe te passen bij kostprijsberekening en voorraadbeheer.</p>	<p>Hij/zij is in staat om zelfstandig seizoens- producten in te kopen, deze te vergelijken en het beste aanbod te kiezen voor wat betreft prijs en kwaliteit.</p>	<p>Hij/zij is in staat om met de regionale leveranciers contact op te nemen en zelfstandig te onderhandelen over de prijs en kwaliteit van de producten.</p> <p>Hij/zij is in staat om de korte en lange termijn behoefte van het bedrijf te plannen met de hulp van IT en is vaardig om binnen het budget te blijven.</p> <p>Hij/zij is in staat om instructies te geven en de inkoop en het kostprijsbeheer te managen.</p>
	<b>Deelcompetenties oftewel learning outcomes (leeruitkomsten):</b>			
	<p>Hij/zij is vaardig om producten voor het 'droge' magazijn te identificeren.</p>			
	<p>Hij/zij is vaardig om diepvriesproducten te identificeren en op te slaan (gescheiden opslag van vlees, fruit en groenten).</p>			
	<p>Hij/zij is vaardig om diepvriesproducten te identificeren en op te slaan.</p>			
	<p>Hij/zij is vaardig en kan assisteren bij de controle van de documenten en de producten op type, kwaliteit, kwantiteit en productieproces op basis van de inkoopvoorschriften.</p>			
	<p>Hij/zij is vaardig in de toepassing van de HACCP-regels b.v. juiste opslag, first-in-first-out etc.</p>			
	<p>Hij/zij is vaardig in het toepassen van de veiligheidsvoorschriften.</p>			



## THEME Competentie Matrix van Hospitality/Kok Deelcompetenties oftewel learning outcomes (leeruitkomsten)



<b>1. Inkoop, kostprijs en voorraadbeheer</b>	<p>Hij/zij is in staat om basisproducten te identificeren.</p> <p>Hij/zij is in staat om afgeleverde producten op kwaliteit te controleren en de producten op te slaan.</p> <p>Hij/zij is in staat om de HACCP-eisen op inkoop en voorraadbeheer toe te passen.</p>	<p>Hij/zij is in staat in het werk de economische principes en omgevingsfactoren toe te passen bij kostprijsberekening en voorraadbeheer.</p>	<p>Hij/zij is in staat om zelfstandig seizoens- producten in te kopen, deze te vergelijken en het beste aanbod te kiezen voor wat betreft prijs en kwaliteit.</p>	<p>Hij/zij is in staat om met de regionale leveranciers contact op te nemen en zelfstandig te onderhandelen over de prijs en kwaliteit van de producten.</p> <p>Hij/zij is in staat om de korte en lange termijn behoefte van het bedrijf te plannen met de hulp van IT en is vaardig om binnen het budget te blijven.</p> <p>Hij/zij is in staat om instructies te geven en de inkoop en het kostprijsbeheer te managen.</p>
	<b>Deelcompetenties oftewel learning outcomes (leeruitkomsten):</b>			
	<p>Hij/zij is vaardig om te assisteren bij het samenstellen van geschreven instructies en de inkoop uit te voeren.</p>			
	<p>Hij/zij is vaardig om de kostprijs van gerechten te maken.</p>			
	<p>Hij/zij is vaardig om de vaste voorraad te bewaken.</p>			
	<p>Hij/zij is vaardig om producten op te slaan (dag verse en geconserveerde producten) en te assisteren bij het identificeren van hygiëne en veiligheidsrisico's.</p>			



## THEME Competentie Matrix van Hospitality/Kok Deelcompetenties oftewel learning outcomes (leeruitkomsten)



<b>1. Inkoop, kostprijs en voorraadbeheer</b>	Hij/zij is in staat om basisproducten te identificeren.	Hij/zij is in staat in het werk de economische principes en omgevingsfactoren toe te passen bij kostprijsberekening en voorraadbeheer.	Hij/zij is in staat om zelfstandig seizoens- producten in te kopen, deze te vergelijken en het beste aanbod te kiezen voor wat betreft prijs en kwaliteit.	Hij/zij is in staat om met de regionale leveranciers contact op te nemen en zelfstandig te onderhandelen over de prijs en kwaliteit van de producten.
	Hij/zij is in staat om afgeleverde producten op kwaliteit te controleren en de producten op te slaan.			Hij/zij is in staat om de korte en lange termijn behoefte van het bedrijf te plannen met de hulp van IT en is vaardig om binnen het budget te blijven.
	Hij/zij is in staat om de HACCP-eisen op inkoop en voorraadbeheer toe te passen.			Hij/zij is in staat om instructies te geven en de inkoop en het kostprijsbeheer te managen.
	<b>Deelcompetenties oftewel learning outcomes (leeruitkomsten):</b>			
	Hij/zij is vaardig in het schrijven van opdrachten en voert de inkoop uit.			
	Hij/zij is vaardig om seizoensproducten op basis van prijs, kwaliteit, kwaliteitstandaarden en productie-eisen te identificeren.			
	Hij/zij is vaardig om de aantallen en hoeveelheden producten op basis van de menu's vast te stellen rekening houdend met de voorgeschreven recepten.			
Hij/zij is vaardig om producten op te slaan (dagverse en geconserveerde producten) en te assisteren bij het identificeren van hygiëne- en veiligheidsrisico's.				
Hij/zij is vaardig in het calculeren van de kostprijs van gerechten en menu's.				



## THEME Competentie Matrix van Hospitality/Kok Deelcompetenties oftewel learning outcomes (leeruitkomsten)



<b>1. Inkoop, kostprijs en voorraadbeheer</b>	Hij/zij is in staat om basisproducten te identificeren.	Hij/zij is in staat in het werk de economische principes en omgevingsfactoren toe te passen bij kostprijsberekening en voorraadbeheer.	Hij/zij is in staat om zelfstandig seizoens- producten in te kopen, deze te vergelijken en het beste aanbod te kiezen voor wat betreft prijs en kwaliteit.	Hij/zij is in staat om met de regionale leveranciers contact op te nemen en zelfstandig te onderhandelen over de prijs en kwaliteit van de producten.
	Hij/zij is in staat om afgeleverde producten op kwaliteit te controleren en de producten op te slaan.			
	Hij/zij is in staat om de HACCP-eisen op inkoop en voorraadbeheer toe te passen.			Hij/zij is in staat om de korte en lange termijn behoefte van het bedrijf te plannen met de hulp van IT en is vaardig om binnen het budget te blijven.
	<b>Deelcompetenties oftewel learning outcomes (leeruitkomsten):</b>			
	Hij/zij is vaardig om regionale, nationale en internationale 'voedingstrends' te herkennen.			
	Hij/zij is vaardig om het voorraad beheer te bewaken en het voorkomen van hygiëne- en veiligheidsrisico's.			
Hij/zij is vaardig om de kostprijs, de opbrengst en het budget te berekenen en handelt op proactieve wijze ten aanzien van het budget en de kosten.				
Hij/zij is vaardig en kan werken met computerprogramma's zoals Excel en Word.				
Hij/zij is in staat om instructies te geven en de inkoop en het kostprijsbeheer te managen.				



## THEME Competentie Matrix van Hospitality/Kok Deelcompetenties oftewel learning outcomes (leeruitkomsten)



<b>2. Samenstellen en plannen van menu's</b>	Hij/zij is in staat om gerechten voor een menu samen te stellen en deze aan de leermeester of collega's in de keuken te presenteren.	Hij/zij is in staat om een eenvoudig menu samen te stellen op basis van de recepten van de lokale keuken en deze aan zijn leermeester en/of collega's in de keuken te presenteren.	Hij/zij is in staat om een complex Europees en internationaal menu samen te stellen en kan daarbij begeleidende dranken kiezen.  Hij/zij is in staat om met gastheren en gasten te communiceren en suggesties te doen voor speciale gelegenheden (o.a. buffetten, evenementen, catering).	Hij/zij is in staat om menu's samen te stellen en aan te bieden afhankelijk van marktsituaties en de vraag van gasten.
	<b>Deelcompetenties oftewel learning outcomes (leeruitkomsten):</b>			
	Hij/zij is vaardig om een recept uit te zoeken, rekening houdend met seizoenen en regionale producten voor eenvoudige gerechten.			
	Hij/zij is vaardig om de juiste hoeveelheden ingrediënten te kiezen voor het bereiden van simpele gerechten.			
	Hij/zij is vaardig om de mise en place te plannen en voor te bereiden voor het bereiden van simpele gerechten.			
Hij/zij is vaardig om de ingrediënten per gang toe te lichten aan de leermeester en/of collega's in de keuken.				



## THEME Competentie Matrix van Hospitality/Kok Deelcompetenties oftewel learning outcomes (leeruitkomsten)



<b>2. Samenstellen en plannen van menu's</b>	Hij/zij is in staat om gerechten voor een menu samen te stellen en deze aan de leermeester of collega's in de keuken te presenteren.	Hij/zij is in staat om een eenvoudig menu samen te stellen op basis van de recepten van de lokale keuken en deze aan zijn leermeester en/of collega's in de keuken te presenteren.	Hij/zij is in staat om een complex Europees en internationaal menu samen te stellen en kan daarbij begeleidende dranken kiezen.  Hij/zij is in staat om met gastheren en gasten te communiceren en suggesties te doen voor speciale gelegenheden (o.a. buffetten, evenementen, catering).	Hij/zij is in staat om menu's samen te stellen en aan te bieden afhankelijk van marktsituaties en de vraag van gasten.
	<b>Deelcompetenties oftewel learning outcomes (leeruitkomsten):</b>			
	Hij/zij is vaardig om de verschillende gangen te combineren en houdt hierbij rekening met de regels van menu engineering.			
	Hij/zij is vaardig om de juiste hoeveelheden voor een menu te kiezen.			
	Hij/zij is vaardig om te plannen en te organiseren bij de verschillende onderdelen van een simpel menu.			
	Hij/zij is vaardig om de ingrediënten en de arrangementen toe te lichten aan zijn leermeester en/of collega's in de keuken.			



## THEME Competentie Matrix van Hospitality/Kok Deelcompetenties oftewel learning outcomes (leeruitkomsten)



<b>2. Samenstellen en plannen van menu's</b>	<p>Hij/zij is in staat om gerechten voor een menu samen te stellen en deze aan de leermeester of collega's in de keuken te presenteren.</p>	<p>Hij/zij is in staat om een eenvoudig menu samen te stellen op basis van de recepten van de lokale keuken en deze aan zijn leermeester en/of collega's in de keuken te presenteren.</p>	<p>Hij/zij is in staat om een complex Europees en internationaal menu samen te stellen en kan daarbij begeleidende dranken kiezen.</p> <p>Hij/zij is in staat om met gastheren en gasten te communiceren en suggesties te doen voor speciale gelegenheden (o.a. buffetten, evenementen, catering).</p>	<p>Hij/zij is in staat om menu's samen te stellen en aan te bieden afhankelijk van marktsituaties en de vraag van gasten.</p>
	<b>Deelcompetenties oftewel learning outcomes (leeruitkomsten):</b>			
	<p>Hij/zij is vaardig om gerechten uit te zoeken, rekening houdend met Europese en internationale arrangementen.</p>			
	<p>Hij/zij is vaardig om dranken uit te zoeken die passen bij de gerechten of het menu in samenwerking met de gastheren.</p>			
	<p>Hij/zij is vaardig om menu's en speciale combinaties van gerechten te adviseren op basis van de wensen van de gast.</p>			
	<p>Hij/zij is vaardig om menu's aan de gast aan te bieden en te bespreken voor speciale gelegenheden.</p>			
	<p>Hij/zij is vaardig om het werk te plannen en te organiseren in de keuken voor speciale gelegenheden.</p>			



## THEME Competentie Matrix van Hospitality/Kok Deelcompetenties oftewel learning outcomes (leeruitkomsten)



<b>2. Samenstellen en plannen van menu's</b>	Hij/zij is in staat om gerechten voor een menu samen te stellen en deze aan de leermeester of collega's in de keuken te presenteren.	Hij/zij is in staat om een eenvoudig menu samen te stellen op basis van de recepten van de lokale keuken en deze aan zijn leermeester en/of collega's in de keuken te presenteren.	Hij/zij is in staat om een complex Europees en internationaal menu samen te stellen en kan daarbij begeleidende dranken kiezen.  Hij/zij is in staat om met gastheren en gasten te communiceren en suggesties te doen voor speciale gelegenheden (o.a. buffetten, evenementen, catering).	Hij/zij is in staat om menu's samen te stellen en aan te bieden afhankelijk van marktsituaties en de vraag van gasten.
	<b>Deelcompetenties oftewel learning outcomes (leeruitkomsten):</b>			
	Hij/zij is vaardig en kan rekening houden met informatie over en kennis van voedingswaarden (voedingswaarden, calorie), en ook met de verschillende diëten zoals vegetarische voeding, lichte diëten, koolhydraat arm en echte diëten.			
	Hij/zij is vaardig om nieuwe recepten te ontwikkelen.			
	Hij/zij is vaardig om nieuwe aanbiedingen te creëren en nieuwe doelgroepen te bereiken.			
	Hij/zij is vaardig om het restaurant te promoten.			
	Hij/zij is vaardig om het werk voor speciale gelegenheden te plannen en te organiseren in nauwe samenwerking met de restaurantmanager.			





## THEME Competentie Matrix van Hospitality/Kok Deelcompetenties oftewel learning outcomes (leeruitkomsten)



<b>3. Produceren van menu's</b>	<p>Hij/zij is in staat om simpele bewerkingen zelfstandig uit te voeren.</p> <p>Hij/zij is in staat om met collega's en meerdere te praten en het juiste vakjargon hierbij te gebruiken.</p> <p>Hij/zij is in staat om de eenvoudige basis machines te gebruiken en houdt hierbij rekening met HACCP- en veiligheidseisen.</p>	<p>Hij/zij is in staat om simpele menu's te decoreren en dit op basis van instructies ook bij toebehoren, sauzen, soepen en voorgerechten te doen.</p> <p>Hij/zij is in staat te werken en hierbij rekening te houden met de regelgeving voor milieu en afval.</p>	<p>Hij/zij is in staat om alle fasen te plannen bij de voorbereiding, het koken en de nazorg / nacalculatie van menu's (tijd, kwaliteit van het eten, samenwerking met collega's).</p> <p>Hij/zij is in staat om te gaan met stress bij de productie van een groot aantal menu's in een korte tijd.</p> <p>Hij/zij is in staat om aandacht te geven aan de gasten, advies en aanbevelingen te geven bij speciale menu's.</p> <p>Hij/zij is in staat klachten te behandelen.</p>	<p>Hij/zij is in staat om leiding te geven aan de keuken en de taken binnen de keukenbrigade te coördineren.</p>
	<b>Deelcompetenties oftewel learning outcomes (leeruitkomsten):</b>			
	Hij/zij is vaardig om het keukengereedschap op een juiste manier te gebruiken en de goede snijtechnieken toe te passen.			
	Hij/zij is vaardig om verse groenten voor te bereiden voor bakken en koken.			
	Hij/zij is vaardig om simpele schotels te maken en te decoreren.			
	Hij/zij is vaardig te assisteren bij het afmaken van schotels, gerechten en menu's.			
	Hij/zij is vaardig om de werkplek en de machines schoon te houden en neemt hierbij de veiligheidsregels in acht.			



## THEME Competentie Matrix van Hospitality/Kok Deelcompetenties oftewel learning outcomes (leeruitkomsten)



<b>3. Produceren van menu's</b>	<p>Hij/zij is in staat om simpele bewerkingen zelfstandig uit te voeren.</p> <p>Hij/zij is in staat om met collega's en meerdere te praten en het juiste vakjargon hierbij te gebruiken.</p> <p>Hij/zij is in staat om de eenvoudige basis machines te gebruiken en houdt hierbij rekening met HACCP- en veiligheidseisen.</p>	<p>Hij/zij is in staat om simpele menu's te decoreren en dit op basis van instructies ook bij toebehoren, sauzen, soepen en voorgerechten te doen.</p> <p>Hij/zij is in staat te werken en hierbij rekening te houden met de regelgeving voor milieu en afval.</p>	<p>Hij/zij is in staat om alle fasen te plannen bij de voorbereiding, het koken en de nazorg / nacalculatie van menu's (tijd, kwaliteit van het eten, samenwerking met collega's).</p> <p>Hij/zij is in staat om te gaan met stress bij de productie van een groot aantal menu's in een korte tijd.</p> <p>Hij/zij is in staat om aandacht te geven aan de gasten, advies en aanbevelingen te geven bij speciale menu's.</p> <p>Hij/zij is in staat klachten te behandelen.</p>	<p>Hij/zij is in staat om leiding te geven aan de keuken en de taken binnen de keukenbrigade te coördineren.</p>
	<b>Deelcompetenties oftewel learning outcomes (leeruitkomsten):</b>			
	<p>Hij/zij is vaardig, om onder toezicht, de juiste producten, - hoeveelheden, - gereedschappen en - machines uit te kiezen.</p>			
	<p>Hij/zij is vaardig om alle voorbereidende werkzaamheden onafhankelijk uit te voeren en de juiste snijtechnieken toe te passen.</p>			
	<p>Hij/zij is vaardig om alle verse producten voor bakken en koken voor te bereiden.</p>			
	<p>Hij/zij is vaardig om bij de voorbereiding en bereiding van menu's efficiënt te werken samen met zijn/haar collega's.</p>			
	<p>Hij/zij is vaardig om specifieke, professionele machines en gereedschappen te hanteren.</p>			
	<p>Hij/zij is vaardig om specifieke kooktechnieken toe te passen (bakken in de oven, braden, pureren, BBQ, gratineren, bakken op de kachel, braiseren, koken).</p>			



## THEME Competentie Matrix van Hospitality/Kok Deelcompetenties oftewel learning outcomes (leeruitkomsten)



<b>3. Producteren van menu's</b>	Hij/zij is in staat om simpele bewerkingen zelfstandig uit te voeren.	Hij/zij is in staat om simpele menu's te decoreren en dit op basis van instructies ook bij toebehoren, sauzen, soepen en voorgerechten te doen.	Hij/zij is in staat om alle fasen te plannen bij de voorbereiding, het koken en de nazorg / nacalculatie van menu's (tijd, kwaliteit van het eten, samenwerking met collega's).	Hij/zij is in staat om leiding te geven aan de keuken en de taken binnen de keukenbrigade te coördineren.
	Hij/zij is in staat om met collega's en meerdere te praten en het juiste vakjargon hierbij te gebruiken.	Hij/zij is in staat te werken en hierbij rekening te houden met de regelgeving voor milieu en afval.	Hij/zij is in staat om te gaan met stress bij de productie van een groot aantal menu's in een korte tijd.	
	Hij/zij is in staat om de eenvoudige basis machines te gebruiken en houdt hierbij rekening met HACCP- en veiligheidseisen.		Hij/zij is in staat om aandacht te geven aan de gasten, advies en aanbevelingen te geven bij speciale menu's.	
			Hij/zij is in staat klachten te behandelen.	
	<b>Deelcompetenties oftewel learning outcomes (leeruitkomsten):</b>			
	Hij/zij is vaardig om simpele menu's te plannen met behulp van recepten en instructies.			
Hij/zij is vaardig om hoofdgerechten, speciale voorgerechten en nagerechten zelfstandig uit te voeren.				
Hij/zij is vaardig om vlees, vis, gevogelte en wild professioneel voor te bereiden.				
Hij/zij is vaardig om menu's aantrekkelijk te decoreren.				



## THEME Competentie Matrix van Hospitality/Kok Deelcompetenties oftewel learning outcomes (leeruitkomsten)



<b>3. Produceren van menu's</b>	<p>Hij/zij is in staat om simpele bewerkingen zelfstandig uit te voeren.</p> <p>Hij/zij is in staat om met collega's en meerdere te praten en het juiste vakjargon hierbij te gebruiken.</p> <p>Hij/zij is in staat om de eenvoudige basis machines te gebruiken en houdt hierbij rekening met HACCP- en veiligheidseisen.</p>	<p>Hij/zij is in staat om simpele menu's te decoreren en dit op basis van instructies ook bij toebehoren, sauzen, soepen en voorgerechten te doen.</p> <p>Hij/zij is in staat te werken en hierbij rekening te houden met de regelgeving voor milieu en afval.</p>	<p>Hij/zij is in staat om alle fasen te plannen bij de voorbereiding, het koken en de nazorg / nacalculatie van menu's (tijd, kwaliteit van het eten, samenwerking met collega's).</p> <p>Hij/zij is in staat om te gaan met stress bij de productie van een groot aantal menu's in een korte tijd.</p> <p>Hij/zij is in staat om aandacht te geven aan de gasten, advies en aanbevelingen te geven bij speciale menu's.</p> <p>Hij/zij is in staat klachten te behandelen.</p>	<p>Hij/zij is in staat om leiding te geven aan de keuken en de taken binnen de keukenbrigade te coördineren.</p>
	<b>Deelcompetenties oftewel learning outcomes (leeruitkomsten):</b>			
	Hij/zij is vaardig om goederen en materiaal op voorraad te controleren.			
	Hij/zij is vaardig om de volgorde van complexe menu's te plannen.			
	Hij/zij is vaardig om een rooster te maken.			
	Hij/zij is vaardig om met onverwachte situaties om te gaan en zijn brigade te motiveren en de medewerking te garanderen met inachtneming van kwaliteitstandaarden.			
	Hij/zij is vaardig en verantwoordelijk voor het plannen van het budget en de verantwoorde inzet van menskracht en middelen.			
	Hij/zij is vaardig om de winstmarge van eenvoudige aanbiedingen te berekenen in overleg met het management.			



## THEME Competentie Matrix van Hospitality/Kok Deelcompetenties oftewel learning outcomes (leeruitkomsten)



Dit project wordt gerealiseerd met de steun van de Europese Commissie.

Deze publicatie valt onder de verantwoordelijkheid van de auteur; de Europese Commissie is niet verantwoordelijk voor gebruik van of overnemen van gegevens uit deze publicatie.