

CHEF-KOK



Beroep	Chef-kok, keukenverantwoordelijke, keukenchef
Departement	Keuken - Keukenpersoneel
Overeenstemming met ROME-fiche	G1806
Functiecategorie (Functieclassificatie volgens PC 302)	Categorie 9-114
Beschrijving	<p>De chef-kok of de keukenverantwoordelijke geeft leiding aan het keukenpersoneel. Hij geeft leiding en coördineert het volledige keukenteam (van de keukenhulp tot sous chef), superviseert het werkritme en de kwaliteit van het werk. Bovendien garandeert de keukenverantwoordelijke dat de gerechten volgens de voorschriften inzake hygiëne en kwaliteit worden bereid. Hij is een uitstekende kok en maakt de meest complexe gerechten.</p> <p>Samen met de directeur van de keuken in de grote etablissementen of de directeur (zaakvoerder) van de kleinere restaurants stelt hij de kaart op en past hij de recepten aan. Hij koopt producten, doet inkopen, beheert de voorraad. De chef-kok is bovendien een echte manager en een kunstenaar. Hij heeft echt talent voor koken en geeft de keuken een originele en kenmerkende toets die het etablissement zijn goede naam bezorgt.</p>
Taken	<p>Als manager:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Controleert de hygiëne, de bewaring van gerechten en voedingsmiddelen, controleert koel- en vrieskamers, controleert voorraad (FIFO) en afvalverwerking <input type="checkbox"/> Controleert de kwaliteit, de toepassing van de recepten of technische fiches, de verwerking, de portionering, de presentatie, ... <input type="checkbox"/> Stelt samen met de zaakvoerder of de directeur van de keuken het werkingsbudget van de keuken op <input type="checkbox"/> Superviseert het keukenpersoneel en geeft leiding aan de werkzaamheden (middag-en avondmaal, banketten, ontbijten, buffetten, ...), geeft aanwijzingen en instructies, zorgt voor efficiënte werkvoortgang, lost problemen op en springt in <input type="checkbox"/> Superviseert de mise-en-place, de bereidingen en de opdiening van de gerechten <input type="checkbox"/> Controleert de kwaliteit van de basisproducten <input type="checkbox"/> Berekent de kosten en bepaalt de verkoopprijzen van de gerechten <input type="checkbox"/> Onderhoudt geregeld contact met verkopers en leveranciers <input type="checkbox"/> Bespreekt menu's voor banketten met de klanten, doet offertes, geeft klanten uitleg over de samenstelling van de gerechten, behandelt klachten <input type="checkbox"/> Leeft de verplichtingen m.b.t. het milieu na <p>Als teammanager:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Zorgt voor de aanwerving en de opleiding van het personeel, motiveert, zorgt voor teamgeest, stimuleert vakontwikkeling

	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Verdeelt de taken en staat in voor de werkplanning, stelt de uurroosters op en wijst verschillende taken toe aan de medewerkers <input type="checkbox"/> Doet de hygiënevoorschriften naleven <p>Als keukenverantwoordelijke</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Stelt het menu en de spij斯卡art op, zorgt voor een evenwichtige samenstelling van de gerechten en voor een afwisselend assortiment, bepaalt het recept en de bereidingswijze, houdt rekening met het seizoensaanbod en de prijs van de voedingswaren <input type="checkbox"/> Bereidt de gerechten en zorgt voor de schikking ervan <input type="checkbox"/> Ontwikkelt en probeert nieuwe recepten en volgt trends en nieuwe technologieën op <input type="checkbox"/> Stelt technische fiches of handleidingen op
Kennis/Vaardigheden	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Duidelijk kooktalent <input type="checkbox"/> Kwaliteitsgericht <input type="checkbox"/> Leiding kunnen geven en kunnen organiseren <input type="checkbox"/> Goede manager <input type="checkbox"/> Kunnen aanwerven, opleiden en een team kunnen opbouwen <input type="checkbox"/> Leergiering en zeer creatief <input type="checkbox"/> Uitstekende kennis van hygiëne- en netheidsnormen <input type="checkbox"/> Een zeer goede lichamelijke conditie <input type="checkbox"/> Besluitvaardig <input type="checkbox"/> Uitstekende communicatievaardigheden
Diploma/Verwachte opleiding	Meestal is een diploma van het hoger onderwijs (bachelor) in hotelmanagement vereist, ook al kunnen ervaring en intern doorgroeien tot de functie van chef-kok leiden. De chef-kok moet er bovendien op toezien dat hij zich voortdurend bijschoolt.
Plaats van tewerkstelling	Restaurant, gastronomisch restaurant, restaurant van een hotel, brasserie
Arbeidsvoorwaarden	Onderbroken dienst of doorlopende dienst Weekends en feestdagen Rechtstaand werk Werkkledij (keukenvest, koksmuts, schort, verplichte veiligheidsschoenen)
Loonvoorwaarden	<input type="checkbox"/> Maandelijks minimumloon: 2.370,75 euro bruto (38 uur/week)
Mogelijke loopbaanevolutie	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Chef-kok in grotere etablissementen en van hogere standing <input type="checkbox"/> Zich als zelfstandige vestigen, een restaurant van een keten leiden of een betrekking als restaurantdirecteur voor een restaurantketen of als directeur van de keuken in een groot restaurant