

Kwalificatiestructuur Zelfstandig werkend Kok (cohort 2009-2010) in kaart gebracht

Alle werkprocessen van de kwalificatiestructuur Kok voor het uitstroomprofiel Zelfstandig werkend kok komen aan de orde komen in Tendens ZWK niveau 3. Hieronder een kort overzicht van de werkprocessen en de GOE's waarin zij voorkomen. Uitgangspunt is om ieder werkproces en onderliggende prestatieindicatoren in theoretische én (waar mogelijk) in praktische opdrachten in de GOE en het takenboek naar voren te laten komen.

GOE 0-13 van Tendens Kok niveau 2 vormen de basis voor Tendens ZWK. De verdieping en uitbreiding van ZWK begint bij GOE 14. Er is voor gekozen om de werkprocessen van KT 1 en 2 opnieuw naar voren te laten komen, maar dan in de context van ZWK. Basistechnieken worden bekend veronderstelt als een deelnemer start met GOE 14.

Vanuit de GOE's zijn er losse thema's ontwikkeld. Deze staan naast het kooktechnische gedeelte, dat gebaseerd is op de BSS'en en de parties.

Deze thema's zijn:

- Gastronomie
- Leidinggeven
- Voedingsleer en moleculaire gastronomie

Deze onderdelen/thema's zijn lang niet altijd te koppelen aan het kookgedeelte. Daarom zijn deze los neergezet. Per thema komt er een logische opbouw, die ook steeds geënt is op een opbouw van activiteiten van relatief eenvoudig naar complex. Per thema worden de beroepssituaties benoemd en worden daar GOE's omheen gemaakt. In deze thema's zit een vaste volgorde. De thema's worden in blokken verdeeld: blok 1, blok 2 etc. Op het moment dat een leerling start met zijn opleiding Zelfstandig werkend kok, dan start hij met GOE 14. Na GOE 14 gaat hij aan de slag in de parties. Ongeacht welke partie hij als eerste doet, start de leerling met GOE 1 van de thema's. De blokken en parties lopen gelijk aan elkaar. Wanneer de leerling klaar is met zijn partie, eindigt ook blok 1 en gaat hij verder met blok 2 als hij start met zijn tweede partie.

In schema:

Curriculum	Vrije volgorde parties	Vaste volgorde thema's in blokken
Periode 1	Oriëntatie GOE 14	
Periode 2	Partie x	Blok 1
Periode 3	Partie xx	Blok 2
Periode 4	Partie xxx	Blok 3

Onderdeel	BSS	GOE
Oriëntatie op Zelfstandig werkend kok	<ul style="list-style-type: none"> ○ Oriëntatie op beroep ○ Onderzoeks- en verkenningsoopdrachten ○ Basismanagement en leidinggeven 	GOE 14
Partie Garde manger/Koude keuken	Koude voorgerechten	GOE 15
	Soepen	GOE 16
	Warme voorgerechten en eierbereidingen	GOE 17
Partie Rôtir en Partie Entremétier	Vis, schaal- en schelpdieren en -bereidingen met bijpassende sauzen en garnituren	GOE 18
	Vleesbereidingen met bijpassende sauzen en garnituren	GOE 19
	Gevogeltebereidingen met bijpassende sauzen en garnituren	GOE 20
	Wildbereidingen met bijpassende sauzen en garnituren	GOE 21
Partie Pâtissier	Dessertamuse, kaas en zoete, warme nagerechten	GOE 22
	Zoete, koude nagerechten en beslagen	GOE 23
	Pauzedranken en ijssoorten	GOE 24
	Couverture, bonbons, eiwitschuim en kleine patisserie	GOE 25
Thema: Gastronomie	Fijne kookkunst	GOE 1
	Wijnkennis	GOE 2
	Wijn-spijskennis	GOE 3
Thema: Leidinggeven	Begeleiden, aansturen, motiveren en stimuleren van medewerkers binnen een team	GOE 1
	De 6 P's, yield management, menuengineering	GOE 2
	Wet- en regelgeving	GOE 3
Thema: Voedingsleer en moleculaire gastronomie	Moderne voedingsleer	GOE 1
	Chemie van suikers, eiwitten en vetten	GOE 2
	Moleculaire gastronomie	GOE 3

Kerntaak 1: Bereidt gerechten

1.1 Plant zijn werkzaamheden

Prestatie-indicatoren	GOE's
1. Brengt activiteiten, benodigde werkvoorraden en apparaten in kaart, maakt, op basis van zijn vakkennis, een accurate schatting van de benodigde tijd per werkzaamheid, stelt hier prioriteiten aan en brengt op basis hiervan een volgorde aan in de werkzaamheden, zodat een realistische tijdsplanning kan worden opgesteld.	GOE 14 GOE 15 GOE 18 GOE 25 Thema Leidinggeven
2. Stelt de Chef kok, de keukenmanager of de ondernemer/manager op de hoogte van de planning en stemt de planning met hen af.	GOE 14 GOE 15 GOE 18 GOE 25 Thema Leidinggeven

1.2 Maakt de mise en place

Prestatie-indicatoren	GOE's
1. Gebruikt producten en ingrediënten op een zo voordelig mogelijke manier, zodat efficiënt met producten en ingrediënten wordt omgegaan.	GOE 15 GOE 16 GOE 17 GOE 18 GOE 19 GOE 20 GOE 21 GOE 22 GOE 23 GOE 24 GOE 25
2. Maakt mise en place en werkt hierbij conform (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving.	GOE 15 GOE 16 GOE 17 GOE 18 GOE 19 GOE 20 GOE 21 GOE 22 GOE 23 GOE 24 GOE 25
3. Werkt, onder tijdsdruk, ordelijk en systematisch en in het tempo dat nodig is, zodat de mise en place op tijd klaar staat en aan de geldende kwaliteitsnormen voldoet.	GOE 15 GOE 16 GOE 17 GOE 18 GOE 19 GOE 20 GOE 21 GOE 22 GOE 23 GOE 24 GOE 25
4. Kiest de benodigde materialen en middelen die nodig zijn voor het maken van de mise en place, zet deze klaar en gebruikt deze op effectieve wijze en gaat bewust om met	GOE 15 GOE 16 GOE 17 GOE 18

materialen, middelen, tijd en energie door bijvoorbeeld de materialen en middelen na gebruik schoon, veilig en netjes op te ruimen.	GOE 19 GOE 20 GOE 21 GOE 22 GOE 23 GOE 24 GOE 25
5. Beoordeelt de kwaliteit en bruikbaarheid van producten en ingrediënten op basis van zijn vakkennis en past snel, precies en accuraat technieken toe voor de bewerking hiervan.	GOE 15 GOE 16 GOE 17 GOE 18 GOE 19 GOE 20 GOE 21 GOE 22 GOE 23 GOE 24 GOE 25
1.3 Past recepten aan	
Prestatie-indicatoren	GOE's
1. Omschrijft, indien nodig en gewenst, nauwkeurig en volledig per onderdeel van het recept de informatie waarbij correcte spelling en grammatica hanteert en legt de beschrijving vast in het receptensysteem, zodat aangepaste recepten op een later moment ook beschikbaar zijn.	GOE 15 GOE 16 GOE 17 GOE 18 GOE 19 GOE 20 GOE 21 GOE 22 GOE 23 GOE 24 GOE 25
2. Voert berekeningen nauwkeurig uit om het recept aan te passen voor een kleiner of groter aantal personen en neemt daarbij de standaardhoeveelheid als uitgangspunt.	GOE 15 GOE 16 GOE 17 GOE 18 GOE 19 GOE 20 GOE 21 GOE 22 GOE 23 GOE 24 GOE 25
1.4 Bereidt gerechten en componenten	
Prestatie-indicatoren	GOE's
1. Gebruikt producten en ingrediënten op een zo voordelig mogelijke manier, zodat efficiënt met producten en ingrediënten wordt omgegaan.	GOE 15 GOE 16 GOE 17 GOE 18 GOE 19 GOE 20 GOE 21 GOE 22 GOE 23 GOE 24 GOE 25

	Thema Voedingsleer en moleculaire gastronomie Thema Gastronomie
2. Werkt bij het bereiden van gerechten conform (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving.	GOE 15 GOE 16 GOE 17 GOE 18 GOE 19 GOE 20 GOE 21 GOE 22 GOE 23 GOE 24 GOE 25 Thema Voedingsleer en moleculaire gastronomie Thema Gastronomie
3. Werkt ordelijk en systematisch bij het bereiden van gerechten door zo veel mogelijk volgens beproefde bereidings- en kooktechnieken te werken, waarbij hij de kwaliteit van de bereide gerechten controleert en het bereidingsproces bewaakt en werkt daarbij in het tempo dat nodig is om de werkzaamheden volgens planning uit te voeren.	GOE 15 GOE 16 GOE 17 GOE 18 GOE 19 GOE 20 GOE 21 GOE 22 GOE 23 GOE 24 GOE 25 Thema Voedingsleer en moleculaire gastronomie Thema Gastronomie
4. Kiest de benodigde producten en ingrediënten en gebruikt kookmaterialen en middelen op effectieve wijze om gerechten te bereiden en gaat bewust om met materialen, middelen, tijd en energie door bijvoorbeeld de materialen en middelen na gebruik schoon, veilig en netjes op te ruimen.	GOE 15 GOE 16 GOE 17 GOE 18 GOE 19 GOE 20 GOE 21 GOE 22 GOE 23 GOE 24 GOE 25 Thema Voedingsleer en moleculaire gastronomie Thema Gastronomie
5. Volgt de planning, maar kan indien nodig inspelen op wijzigende situaties en stemt de verschillende kookwerkzaamheden van zichzelf en collega's op elkaar af en bewaakt de voortgang van het proces, zodat de gerechten en deelcomponenten tijdig klaar zijn voor verdere bewerking of afwerking.	GOE 15 GOE 16 GOE 17 GOE 18 GOE 19 GOE 20 GOE 21 GOE 22 GOE 23 GOE 24 GOE 25 Thema Voedingsleer en moleculaire gastronomie Thema Gastronomie

<p>6. Overlegt regelmatig met collega's om de kookwerkzaamheden op elkaar af te stemmen en informeert of raadpleegt collega's tijdig bij problemen of afwijkingen in de kwaliteit of voortgang, zodat problemen of afwijkingen in de kwaliteit van gerechten opgelost kunnen worden en de verschillende kookwerkzaamheden op elkaar afgestemd kunnen worden.</p>	<p>GOE 15 GOE 16 GOE 17 GOE 18 GOE 19 GOE 20 GOE 21 GOE 22 GOE 23 GOE 24 GOE 25 Thema Voedingsleer en moleculaire gastronomie Thema Gastronomie</p>
<p>7. Past de benodigde bereidings- of kooktechnieken snel, precies en accuraat toe, zodat het gerecht volgens recept wordt klaargemaakt.</p>	<p>GOE 15 GOE 16 GOE 17 GOE 18 GOE 19 GOE 20 GOE 21 GOE 22 GOE 23 GOE 24 GOE 25 Thema Voedingsleer en moleculaire gastronomie Thema Gastronomie</p>
1.5 Werkt gerechten voor de uitgifte af	
Prestatie-indicatoren	GOE's
<p>1. Werkt het gerecht af conform de huisstijl en houdt (bedrijfs) voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht, zodat er veilig, milieuvriendelijk en hygiënisch gewerkt wordt.</p>	<p>GOE 15 GOE 16 GOE 17 GOE 18 GOE 19 GOE 20 GOE 21 GOE 22 GOE 23 GOE 24 GOE 25 Thema Leidinggeven</p>
<p>2. Werkt ordelijk en systematisch bij het afwerken van gerechten door zo veel mogelijk volgens beproefde methoden te werken, de gerechten en verstrekingen op presentatie, consistentie en temperatuur controleert, zodat de gasten gerechten van de juiste temperatuur en kwaliteit op tafel krijgen geserveerd.</p>	<p>GOE 15 GOE 16 GOE 17 GOE 18 GOE 19 GOE 20 GOE 21 GOE 22 GOE 23 GOE 24 GOE 25 Thema Leidinggeven</p>

<p>3. Kiest de benodigde materialen en middelen en gebruikt deze op effectieve wijze voor het afwerken van gerechten voor de uitgifte en gaat bewust om met materialen, middelen, tijd en energie door bijvoorbeeld de materialen en middelen na gebruik schoon, veilig en netjes op te ruimen, zodat er geen tijd en energie verspild wordt en er geen schade ontstaat aan materialen en middelen.</p>	<p>GOE 15 GOE 16 GOE 17 GOE 18 GOE 19 GOE 20 GOE 21 GOE 22 GOE 23 GOE 24 GOE 25 Thema Leidinggeven</p>
<p>4. Zorgt ervoor dat de verschillende werkzaamheden voor het afwerken van gerechten goed op elkaar zijn afgestemd en bewaakt de voortgang van het proces, zodat de gerechten op tijd kunnen worden geserveerd.</p>	<p>GOE 15 GOE 16 GOE 17 GOE 18 GOE 19 GOE 20 GOE 21 GOE 22 GOE 23 GOE 24 GOE 25 Thema Leidinggeven</p>
<p>5. Communiqueert met de bediening wanneer de gerechten doorgeefgereed en transportklaar zijn, over de te leveren service en over de kenmerken van de gerechten, zodat de bediening goed geïnformeerd is over de gerechten.</p>	<p>GOE 15 GOE 16 GOE 17 GOE 18 GOE 19 GOE 20 GOE 21 GOE 22 GOE 23 GOE 24 GOE 25 Thema Leidinggeven</p>
<p>6. Past bereidings-, kook- en afwerktechnieken snel, precies en accuraat toe bij het afwerken van gerechten voor de uitgifte.</p>	<p>GOE 15 GOE 16 GOE 17 GOE 18 GOE 19 GOE 20 GOE 21 GOE 22 GOE 23 GOE 24 GOE 25</p>
<p>1.6 Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon</p>	
<p>Prestatie-indicatoren</p>	<p>GOE's</p>
<p>1. Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines na gebruik direct schoon en werkt daarbij conform (bedrijfs) voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving.</p>	<p>GOE 15 GOE 16 GOE 17 GOE 18 GOE 19 GOE 20 GOE 21</p>

	GOE 22 GOE 23 GOE 24 GOE 25 Thema Leidinggeven
2. Maakt een keuze uit de beschikbare materialen en middelen en gebruikt deze op effectieve wijze voor het schoonmaken en desinfecteren van werkruimtes, gereedschappen en machines en gaat hier zorgvuldig en netjes mee om, door de materialen en middelen na gebruik schoon, veilig en netjes op te ruimen in een droge en schone omgeving, zodat onveilige en onhygiënische situaties worden voorkomen en de werkruimtes en machines ordelijk en schoon zijn.	GOE 15 GOE 16 GOE 17 GOE 18 GOE 19 GOE 20 GOE 21 GOE 22 GOE 23 GOE 24 GOE 25 Thema Leidinggeven
1.7 Verricht onderhoud aan keukeninventaris	
Prestatie-indicatoren	GOE's
1. Houdt onderhoudschemata's, instructies van de leidinggevende en veiligheidsvoorschriften aan bij het uitvoeren van onderhoud en eenvoudige reparaties aan gereedschappen en machines, zodat het keukenmateriaal regelmatig en op voorgeschreven manier wordt onderhouden.	Thema Leidinggeven
2. Controleert het keukenmaterieel tijdens het gebruik op het vóórkomen van bijzonderheden, mankementen of slijtage, zodat deze tijdig gesignaleerd worden.	Thema Leidinggeven
3. Meldt grote en ernstige gebreken of storingen bij zijn leidinggevende en neemt afhankelijk van de bedrijfsformule zelf contact op met de fabrikant of het onderhoudsbedrijf, zodat problemen tijdig kunnen worden opgelost.	Thema Leidinggeven
4. Voert, onder verantwoordelijkheid van zijn leidinggevende, eenvoudige reparaties van gesignaleerde kleine gebreken aan keukenmaterieel nauwkeurig uit, waarbij hij de risico's zoveel mogelijk beperkt, zodat het keukenmaterieel onderhouden en gerepareerd wordt.	Thema Leidinggeven
1.8 Delegeert en bewaakt werkzaamheden	
Prestatie-indicatoren	GOE's
1. Delegeert werkzaamheden en wijst bevoegdheden en verantwoordelijkheden toe aan collega's, waarbij hij effectief en efficiënt gebruikmaakt van de aanwezige capaciteit en geeft het personeel hierbij de nodige instructies en aanwijzingen, zodat iedereen weet wat hem te doen staat.	Thema Leidinggeven

2. Houdt toezicht op de naleving van eisen van (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving.	Thema Leidinggeven
3. Bewaakt de activiteiten en voortgang in het werk, van zichzelf en van anderen, ten aanzien van de planning, zodat de voortgang van de werkzaamheden geborgd is.	Thema Leidinggeven
Kerntaak 2: Beheert de keukenvoorraden	
2.1 Bestelt benodigde producten	
Prestatie-indicatoren	GOE's
1. Controleert de voorraad op kwaliteit en houdbaarheid, analyseert het verloop van producten en ingrediënten en stelt tekorten vast, zodat behoefte aan grondstoffen kan worden vastgesteld.	GOE 15 GOE 16 GOE 17 GOE 18 GOE 19 GOE 20 GOE 21 GOE 22 GOE 23 GOE 24 GOE 25 Thema Leidinggeven
2. Levert voor elk van de te bestellen ingrediënten een voorstel voor een inkoopspecificatie, dat volledig en nauwkeurig is opgesteld en stelt een bestellijst samen of vult de bestellijsten volledig en nauwkeurig in, zodat hieruit voor de leveranciers duidelijk is welke producten en in welke hoeveelheden deze producten geleverd moeten worden.	Thema Leidinggeven
3. Maakt bij de bestelling gebruik van de bestelmethode die in zijn bedrijf gebruikelijk zijn.	Thema Leidinggeven
2.2 Ontvangt en controleert geleverde producten	
Prestatie-indicatoren	GOE's
1. Controleert de temperatuur, verpakking, kwaliteit en uiterlijke houdbaarheidsdatum van geleverde ingrediënten en controleert aantallen, gewicht en opslagspecificaties aan de hand van de controle- of ontvangstlijst, constateert wanneer er informatie onjuist is of er afwijkingen in de bestelling zijn, zodat hij dit aan de leidinggevende kan rapporteren.	GOE 15 GOE 16 GOE 17 GOE 18 GOE 19 GOE 20 GOE 21 GOE 22 GOE 23 GOE 24 GOE 25
2. Noteert eventuele beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling volledig en nauwkeurig, zodat deze gegevens correct naar de leidinggevende of leverancier kunnen worden gerapporteerd.	GOE 15 GOE 16 GOE 17 GOE 18 GOE 19 GOE 20 GOE 21

	GOE 22 GOE 23 GOE 24 GOE 25
3. Handelt, indien nodig en gewenst, klachten en retourzendingen volgens de daarvoor geldende procedure af en werkt bij het ontvangen en werkt bij het ontvangen en controleren van bestellingen conform (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving.	Thema Leidinggeven
2.3 Slaat de geleverde goederen op	
Prestatie-indicatoren	GOE's
1. Hanteert bij het opslaan van ingrediënten en producten het principe van 'first in, first out', is alert op de bewaarcondities in de opslagruimtes voor het betreffende product of ingrediënt en werkt conform de eisen van HACCP.	GOE 15 GOE 16 GOE 17 GOE 18 GOE 19 GOE 20 GOE 21 GOE 22 GOE 23 GOE 24 GOE 25 Thema Leidinggeven
2. Pakt de ingrediënten en producten uit of om en plaatst de ingrediënten en producten in het magazijn of in de koelruimte, waarbij hij rekening houdt met de bewaarcondities van de ingrediënten en producten en deze bewaarcondities in de opslagruimtes controleert, zodat derving voorkomen wordt.	GOE 15 GOE 16 GOE 17 GOE 18 GOE 19 GOE 20 GOE 21 GOE 22 GOE 23 GOE 24 GOE 25 Thema Leidinggeven
2.4 Controleert producten en voert keukenadministratie uit	
Prestatie-indicatoren	GOE's
1. Verzamelt gegevens over de voorraad van ingrediënten en producten en voert calculaties uit, zodat informatie beschikbaar wordt over de goederenstroom en de te bestellen ingrediënten en producten.	GOE 15 GOE 16 GOE17 GOE 19 GOE 22 GOE 23 Thema Leidinggeven
2. Registreert op gezette tijden de voorgeschreven en noodzakelijke gegevens van ingrediënten en producten nauwkeurig en volledig op stocklijsten zodat informatie over de goederenstroom van het bedrijf controleerbaar en optimaal is.	GOE 15 GOE 16 GOE17 GOE 19 GOE 22 GOE 23
3. Controleert de producten en registreert productgegevens conform bedrijfsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving, zodat de	GOE 15 GOE 16 GOE17

administratie nauwkeurig wordt bijgehouden en derving van ingrediënten en producten wordt voorkomen.	GOE 19 GOE 22 GOE 23 Thema Leidinggeven
4. Controleert de opgeslagen ingrediënten en producten nauwkeurig op kwaliteit en uiterlijke houdbaarheidsdatum en constateert snel afwijkingen in de kwaliteit van producten zodat derving en stagnatie in het productieproces worden voorkomen.	GOE 15 GOE 16 GOE17 GOE 19 GOE 22 GOE 23 Thema Leidinggeven

Kerntaak 3: Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken

3.1 Ontwikkelt nieuwe receptuur

Prestatie-indicatoren	GOE's
1. Komt met creatieve ideeën bij het ontwikkelen van recepten en sluit daarbij aan op trends en ontwikkelingen in de samenleving op het gebied van gerechtbereiding, zodat nieuwe receptuur ontwikkeld wordt.	GOE 16 GOE 19 GOE 22 GOE 23 Thema Gastronomie Thema Voedingsleer en moleculaire gastronomie
2. Omschrijft, indien nodig en gewenst, nauwkeurig en volledig per onderdeel van het recept de informatie waarbij hij correcte spelling en grammatica hanteert en legt de beschrijving vast in het receptensysteem.	GOE 16 GOE 19 GOE 22 GOE 23 Thema Gastronomie Thema Voedingsleer en moleculaire gastronomie
3. Kent de eigenschappen van ingrediënten en producten en gerechten, zoals smaak, voedingswaarde, kleur, geur enzovoort, kiest de geschikte ingrediënten en producten voor een gerecht en houdt er rekening mee dat deze passen bij het smaakprofiel van het gerecht.	GOE 16 GOE 19 GOE 22 GOE 23 Thema Gastronomie Thema Voedingsleer en moleculaire gastronomie
4. Ontwikkelt door combinaties van smaakprofielen nieuwe recepten en gebruikt hierbij zijn inzicht in ingrediënten en smaakprofielen, berekent van het nieuwe recept de standaardhoeveelheid en grootte van een portie accuraat, probeert het recept uit en evalueert gedurende een aantal weken het recept.	GOE 16 GOE 19 GOE 22 GOE 23 Thema Gastronomie Thema Voedingsleer en moleculaire gastronomie

3.2 Voert menu-engineering uit

Prestatie-indicatoren	GOE's
1. Verzamelt gegevens over de populariteit van gerechten en menu's, voert berekeningen uit en maakt op basis daarvan rationele inschattingen welke gerechten het beste bijdragen aan de brutowinst van het bedrijf, zodat een voorstel gedaan kan worden voor (wijziging van) de menukaart.	GOE 17 GOE 21 GOE 22 GOE 25 Thema Leidinggeven
2. Doet, op basis van een bewuste keuze, een voorstel voor (wijziging van) de gerechten op de menukaart, en houdt daarbij rekening met de gerechten die het beste bijdragen aan de brutowinst van het bedrijf.	GOE 17 GOE 21 GOE 22 GOE 25 Thema Leidinggeven

3. Herkent de gerechten en menugangen die het beste bijdragen aan de brutowinst van het bedrijf en benut deze kansen door een voorstel te doen om de betreffende gerechten en menugangen op de menukaart te zetten.	GOE 17 GOE 21 GOE 22 GOE 25 Thema Leidinggeven
3.3 Stelt menukaarten op	
Prestatie-indicatoren	GOE's
1. Doet, op basis van een bewuste keuze, een aantal duidelijke voorstellen voor de vormgeving van de kaart, zoals het aantal pagina's, de layout en de plaats van het gerecht op de kaart en bewaakt daarbij het gewenste esthetische gehalte, zodat er een inhoudelijk en technisch verzorgde menukaart opgesteld wordt.	GOE 17 GOE 21 GOE 22 GOE 25 Thema Gastronomie
2. Hanteert correcte spelling en gebruikt de juiste woorden voor de gerechten en menu's op de menukaart, zodat de menukaart inhoudelijk goed verzorgd is.	GOE 17 GOE 21 GOE 22 GOE 25 Thema Gastronomie
3. Raadpleegt anderen, vraagt hun naar meningen en ideeën over de menukaart en overlegt daarbij regelmatig met betrokkenen, zodat hij een bijdrage levert aan het opstellen van de menukaart.	GOE 17 GOE 21 GOE 22 GOE 25 Thema Gastronomie
4. Berekent kostprijzen en verkoopprijzen van de gerechten op de menukaart, zodat de verkoopprijzen op de menukaart kunnen worden opgenomen.	GOE 15 GOE 16 GOE 17 GOE 21 GOE 22 GOE 25 Thema Gastronomie
3.4 Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten	
Prestatie-indicatoren	GOE's
1. Gebruikt materialen en middelen op een zo voordelig mogelijke manier, is alert op onnodige verspilling en bekijkt de mogelijkheden om kosten te reduceren, zonder de service te beperken en voert deze waar mogelijk uit.	GOE 15 GOE 16 GOE 17 GOE 18 GOE 19 GOE 20 GOE 21 GOE 22 GOE 23 GOE 24 GOE 25 Thema Leidinggeven
2. Neemt zelf het initiatief, zonder daartoe aangezet te worden door instructies, opdrachten, richtlijnen of procedures, en probeert binnen de eigen bevoegdheden actie te ondernemen om efficiency te bevorderen en de kosten te beheersen.	GOE 15 GOE 16 GOE 17 GOE 18 GOE 19 GOE 20 GOE 21 GOE 22 GOE 23 GOE 24

	GOE 25 Thema Leidinggeven
3. Is constant op zoek naar mogelijkheden voor verbetering en verandert en verbetert werkmethoden door het introduceren van nieuwe ideeën, om bij te dragen aan de efficiency en de kosten te beheersen.	GOE 15 GOE 16 GOE 17 GOE 18 GOE 19 GOE 20 GOE 21 GOE 22 GOE 23 GOE 24 GOE 25 Thema Leidinggeven
4. Formuleert richtlijnen voor de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten, ziet erop toe dat de richtlijnen gehandhaafd worden en signaleert en rapporteert afwijkingen tijdig om de efficiency te bewaken en de kosten te beheersen.	Thema Leidinggeven
5. Toont inzicht in de werkzaamheden, analyseert de productieprocessen, herkent knelpunten in de keuken en komt met passende voorstellen om de efficiency in de keuken te verbeteren of kosten te beheersen.	Thema Leidinggeven
3.5 Ondersteunt de verbetering van de kwaliteit	
Prestatie-indicatoren	GOE's
1. Analyseert de kwaliteit van het werk, herkent knelpunten en komt met voorstellen voor de verbetering van de kwaliteit of de aanschaf van nieuw keukenmaterieel, zodat hij bijdraagt aan de verbetering van de kwaliteit.	Thema Leidinggeven
2. Neemt zelf het initiatief, zonder daartoe aangezet te worden door instructies, opdrachten, richtlijnen of procedures en probeert binnen de eigen bevoegdheden actie te ondernemen om de kwaliteit te bevorderen.	Thema Leidinggeven
3. Is constant op zoek naar mogelijkheden voor verbetering en verandert en verbetert werkmethoden door het introduceren van nieuwe ideeën, zodat hij bijdraagt aan de verbetering van de kwaliteit.	Thema Leidinggeven
4. Formuleert richtlijnen voor de verbetering van de kwaliteit, bewaakt de kwaliteit aan de hand van deze richtlijnen en signaleert en rapporteert afwijkingen tijdig, zodat hij bijdraagt aan de verbetering van de kwaliteit.	Thema Leidinggeven

Kerntaak 4: Geeft leiding en voert beheerstaken uit**4.6 Ondersteunt bij de werving en selectie van nieuwe medewerkers**

Prestatie-indicatoren	GOE's
1. Analyseert relevante gegevens over de kandidaten en bepaalt op basis hiervan of de kandidaten geschikt zijn voor het horecabedrijf en de functie.	Thema Leidinggeven
2. Handelt bij de selectie van nieuwe (lerende) medewerkers onbevooroordeeld, handelt vanuit het principe dat iedereen recht heeft op gelijke kansen, zodat de sollicitanten gelijke kansen krijgen.	Thema Leidinggeven
3. Neemt bij het werven en selecteren relevante wet- en regelgeving en de in het bedrijf gebruikelijke procedure in acht.	Thema Leidinggeven
4. Communiqueert tijdens het selectiegesprek op heldere en begrijpelijke wijze met kandidaten, waarbij hij taal en benaderingswijze op hen afstemt.	Thema Leidinggeven
5. Stemt zijn voorstel met bijbehorende argumentatie voor een kandidaat af met zijn leidinggevende.	Thema Leidinggeven

4.7 Voert functionerings- en beoordelingsgesprekken

Prestatie-indicatoren	GOE's
1. Bespreekt en beoordeelt het functioneren van de (lerende) medewerker en maakt duidelijke afspraken met de (lerende) medewerker en spreekt hen indien nodig aan als de afspraken niet worden nagekomen.	Thema Leidinggeven
2. Analyseert relevante gegevens over de ontwikkeling en prestaties van de (lerende) medewerker, toets verkregen gegevens in het gesprek met de (lerende) medewerker en beoordeelt de (lerende) medewerker op basis van deze informatie.	Thema Leidinggeven
3. Geeft (lerende) medewerkers heldere, onderbouwde en constructieve feedback over hun functioneren, herkent en erkent ontwikkelingsbehoeften, bespreekt ontwikkelingsmogelijkheden en biedt indien nodig middelen en materialen aan ter ondersteuning hiervan en motiveert de (lerende) medewerker om hun best te doen, doelen te bereiken en uitdagingen aan te gaan.	Thema Leidinggeven
4. Neemt bij het voeren van functionerings- en beoordelingsgesprekken de bedrijfsprocedure, de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het personeelsbeleid in acht.	Thema Leidinggeven
5. Komt actief met ideeën, standpunten en/of voorstellen in de functionerings- en beoordelingsgesprekken, zodat hij een waardevolle bijdrage levert in de gevoerde gesprekken.	Thema Leidinggeven
6. Voert de gesprekken in nauwe samenwerking	Thema Leidinggeven

met zijn leidinggevende en stemt plannen en ideeën eerst af met zijn leidinggevende voordat hij tot actie overgaat.	
4.9 Begeleid medewerkers en stuurt medewerkers aan	
Prestatie-indicatoren	GOE's
1. Toont belangstelling, betrokkenheid en begrip, luistert aandachtig en actief naar (lerende) medewerkers en neemt hier de tijd voor, stelt hen op hun gemak en ondersteunt hen waar nodig, zodat hij de (lerende) medewerkers optimaal kan begeleiden en/of aansturen.	Thema Leidinggeven
2. Introduceert nieuwe (lerende) medewerkers in de organisatie en maakt hen wegwijs in de processen en procedures binnen het restaurant, geeft (lerende) medewerkers met overtuiging duidelijke aanwijzingen, instructies en/of opdrachten, zodat zij weten wat er van hen verwacht wordt en controleert of (lerende) medewerkers de werkzaamheden uitvoeren volgens de gemaakte afspraken en richtlijnen en spreekt hen indien nodig hierop aan.	Thema Leidinggeven
3. Signaleert knelpunten in de uitvoering van de werkzaamheden, analyseert de situatie en het knelpunt en bepaalt hoe deze opgelost kan worden, zodat hij de (lerende) medewerker gerichte aanwijzingen en instructies kan geven.	Thema Leidinggeven
4. Geeft (lerende) medewerkers heldere, onderbouwde en constructieve feedback over de uitvoering van de werkzaamheden, stimuleert (lerende) medewerkers zelf problemen op te lossen of alternatieven uit te proberen en geeft adviezen hoe ze iets het beste aan kunnen pakken en motiveert hen doelen te bereiken en uitdagingen aan te gaan.	Thema Leidinggeven
5. Stemt het begeleidingstraject regelmatig af met zijn leidinggevende en bespreekt belangrijke zaken, voordat hij tot actie over gaat.	Thema Leidinggeven