

## Werkdocument – transitie van eerste naar tweede interface

Kwalificaties 'Kok' – 'Zelfstandig werkend kok' – 'Koch/Köchin'  
11 juni 2012, Erik Keppels, KBA Nijmegen

De eerste interface bevat een 1-op-1 overname van werkprocessen uit het kwalificatiedossier<sup>1</sup> en Qualifikationseinheiten uit de Ausbildungsordnung<sup>2</sup>. De taal en vorm van deze beschrijvingen zijn niet identiek. Om de beschrijvingen toch met elkaar te kunnen vergelijken zijn deze met behulp van inhoudsdeskundigen ondergebracht in 'clusters van activiteiten'. Impliciet geven de 'clusters van activiteiten' het totaal van competenties, prestaties, kennis en vaardigheden weer. Er is voor de ingang van clusters van activiteiten gekozen, omdat deze:

- goed weergeven wat een beroepsbeoefenaar doet in de praktijk;
- eenvoudiger te interpreteren zijn (minder onderwijs- en competentietaal);
- beter aansluiten bij de taal van de doelgroep (met name werkgevers en werknemers).

Eerste interface ('Kok' – 'Zelfstandig werkend kok')	Eerste interface ('Koch/Köchin')
<p><i>Werkprocessen</i></p> <p>*1.1: Plant zijn werkzaamheden 1.2: Maakt de mise en place 1.3: Past recepten aan 1.4: Bereidt gerechten en componenten 1.5: Werkt gerechten voor de uitgifte af 1.6: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon 1.7: Verricht onderhoud aan keukeninventaris *1.8: Delegeert en bewaakt werkzaamheden 2.1: Bestelt benodigde producten 2.2: Ontvangt en controleert geleverde producten 2.3: Slaat de geleverde producten op 2.4: Controleert producten en voert keukenadministratie uit *3.1: Ontwikkelt nieuwe recepten en garnituren *3.2: Voert menu-engineering uit *3.5: Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten *3.6: Ondersteunt de verbetering van de kwaliteit *4.6: Werft en selecteert nieuwe medewerkers *4.7: Voert functionerings- en beoordelingsgesprekken *4.9: Begeleidt medewerkers en stuurt medewerkers aan</p> <p>* Alleen voor 'Zelfstandig werkend kok'</p>	<p><i>Qualifikationseinheiten Berufliche Grundbildung</i></p> <p>A.1: Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht A.2: Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes A.3: Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit A.4: Umweltschutz A.5: Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf A.6: Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung A.7: Hygiene A.8: Küchenbereich A.9: Servicebereich A.10: Büroorganisation und -kommunikation A.11: Warenwirtschaft</p> <p><i>Qualifikationseinheiten Berufliche Fachbildung</i></p> <p>B.1: Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf B.2: Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung B.3: Warenwirtschaft B.4: Werbung und Verkaufsförderung B.5: Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren B.6: Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln B.7: Herstellen von Suppen und Soßen B.8: Zubereiten von Fisch, Schalen- und Krustentieren B.9: Verarbeiten von Fleisch und Innereien B.10: Verarbeiten von Wild und Geflügel B.11: Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten B.12: Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern B.13: Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen B.14: Herstellen von Süßspeisen</p>



1 Kwalificatiedossier "Landelijke kwalificaties MBO. Kok. Cohort 2011-2012", Kenwerk/Colo.  
2 Ausbildungsrahmenplan aus der "Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch / zur Köchin" (13. Februar 1998).

## Clusters van activiteiten

In onderstaand overzicht zijn de 'clusters van activiteiten' weergegeven en wordt duidelijk welke Qualifikationseinheiten en werkprocessen (zie de eerste interface voor de volledige beschrijvingen) onder de betreffende clusters vallen. De clusters beschrijven de kern van het beroep van de kok in Nederland en Duitsland.

De (clusters van) activiteiten gaan voorbij aan de mate van zelfstandigheid en complexiteit waarmee de activiteiten worden uitgevoerd, c.q. het niveau van het vaktechnisch handelen. De Zelfstandig werkend kok en de Koch/Köchin handelen op een vaktechnisch vergelijkbaar niveau, dit niveau ligt boven dat van de Kok.

### Overzicht – Transitie van werkprocessen en Qualifikationseinheiten naar clusters van activiteiten

<b>Cluster 1: Mise-en-place</b> De werkzaamheden plannen. Recepten aanpassen aan het aantal gasten en hun wensen. Benodigde ingrediënten en keukengerei verzamelen. Ingrediënten voorbereiden.	
Werkproces 1.1 – 1.2 – 1.3	Qualifikationseinheit A.6a – A.6b – A.6c
<b>Cluster 2: Bereiden van gerechten*</b> Bekend zijn met de vakterminologie, de gebruikte ingrediënten en haar eigenschappen (smaak, textuur etc.), afhankelijk van het type keuken. Het bereiden van gerechten en daarbij gebruik maken van de diverse keukengerei en bereidingstechnieken. Het controleren (zoals portioneren en warm houden) en presenteren van gerechten.	
Werkproces 1.4 – 1.5	Qualifikationseinheit A.6d – A.8 – B.5 t/m B.14
<b>Cluster 3: Afrondende werkzaamheden</b> De gebruikte apparatuur, materialen en gereedschappen opruimen, reinigen, eventueel desinfecteren en controleren op mankementen. Kleine mankementen verhelpen. Het afvoeren van het afval naar de juiste bestemming.	
Werkproces 1.6 – 1.7	Qualifikationseinheit A.6e – A.7 – B.2
<b>Cluster 4: Voorraadbeheer**</b> De voorraad controleren op tekorten. Maken van de bestellijst en de bestelling plaatsen bij de vaste leveranciers. Geleverde goederen ontvangen en controleren volgens de geldende voorschriften. De goederen opslaan in de daarvoor bestemde ruimtes en registreren / administreren volgens de richtlijnen van het bedrijf.	
Werkproces 2.1 – 2.2 – 2.3 – 2.4	Qualifikationseinheit A.10 – A.11 – B.3

\* De Duitse opleiding tot Koch/Köchin is, in tegenstelling tot de Nederlandse opleidingen, alleen gericht op de Europese keuken. Het is daarom mogelijk dat de Koch/Köchin bepaalde kennis en vaardigheden mist om in een niet-Europese keuken te werken, tenzij de Koch/Köchin in een dergelijke keuken reeds werkervaring heeft opgedaan.

\*\* De Zelfstandig werkend kok maakt de bestellijst en plaatst de bestelling, de Kok en Koch/Köchin doen dit normaliter niet.

## Overige activiteiten buiten de clusters

De clusters beschrijven de kern van het beroep kok. De Kok, Zelfstandig werkend kok en de Koch/Köchin voeren buiten deze kern meer activiteiten uit. Hieronder worden deze overige activiteiten beschreven. Daarbij worden ook de bijbehorende werkprocessen en Qualifikationseinheiten benoemd. In combinatie met de clusters zijn daarmee alle werkprocessen en Qualifikationseinheiten verantwoord.

1. Hygiëne en veiligheid zijn van groot belang in het beroep van de kok. Zowel in Nederland als in Duitsland zal de kok bekend moeten zijn met de procedures rondom hygiëne (HACCP) en veiligheid en deze ook moeten kunnen toepassen bij diverse werkzaamheden. Dat geldt ook voor overige relevante wet- en regelgeving en bedrijfsvoorschriften, zoals milieuvoorschriften rondom het afvoeren van afval. De relevante wet- en regelgeving en bedrijfsvoorschriften zijn in de Duitse Ausbildungsordnung omschreven in de Qualifikationseinheiten A.1 – A.2 – A.3 – A.4 – A.7. In het Nederlandse kwalificatiedossier is dit voornamelijk vermeld bij de toelichting bij de kerntaken (deel B5) en de uitwerking van de kwalificaties (deel C2, bij “instructies en procedures opvolgen” en staat dit benoemd bij vakkennis en -vaardigheden).
2. De Koch/Köchin adviseert gasten aan de tafel, de Kok en Zelfstandig werkend kok doen dit niet. Deze adviserende activiteiten zijn omschreven met de Qualifikationseinheiten A.5 – A.9 – B.1 – B.4 en worden voornamelijk uitgevoerd in kleinschalige instellingen (Gasthof / Pension).
3. De Zelfstandig werkend kok voert ondersteunende werkzaamheden uit bij het samenstellen van recepten en menukaarten, de Kok en Koch/Köchin doen dit niet. Deze ondersteunende activiteiten zijn beschreven met de werkprocessen 3.1 – 3.2 – 3.5 – 3.6.
4. De Zelfstandig werkend kok begeleidt leerlingen van de mbo-niveaus 1, 2, en 3. De Kok en Koch/Köchin doen dit niet. De begeleidende activiteiten omvatten de werkprocessen 1.8 – 4.6 – 4.7 – 4.9.

Voor de duidelijkheid is het goed om aan te geven dat de Zelfstandig werkend kok geen leidinggevende is. Voor de functie van leidinggevende bestaat in Nederland op mbo-niveau 4 een separate opleiding ‘Leidinggevende keuken’. Het is ook mogelijk dat een Kok of Zelfstandig werkend kok op basis van werkervaring en goed functioneren leidinggevende taken toebedeeld krijgt. De leidinggevende in de keuken is in Duitsland niet gedefinieerd. Er kan na de beroepsopleiding Koch/Köchin wel een opleiding tot Meister gevolgd worden, maar deze is in tegenstelling tot vroeger niet meer verplicht om leiding te kunnen geven in de keuken. Het is gebruikelijk dat op basis van enkele jaren werkervaring en goed functioneren de Koch/Köchin leidinggevende wordt.