

# Zelfstandig werkend kok – Koch/Köchin



## Inleiding

De Nederlands-Duitse grensstreek is toeristisch heel aantrekkelijk, zowel voor bezoekers van veraf als voor de inwoners van de grensstreek zelf. Door de hoge concentratie van toeristische activiteiten is de horeca juist hier één van de belangrijkste sectoren. Dit geeft veel kansen voor grensoverschrijdende arbeid voor goede vakmensen. Wanneer werkgevers en werknemers betrouwbare informatie hebben over de inhoud van vakdiploma's wordt werken en samenwerken over de grens nog gemakkelijker. In de horeca is één van de meest voorkomende beroepen dat van de Zelfstandig werkend kok – Koch/Köchin.



## Einleitung

Das deutsch-niederländische Grenzgebiet ist touristisch sehr attraktiv, sowohl für Besucher, die von außerhalb kommen, als auch für die Bewohner der Grenzregion selbst. Durch die hohe Konzentration an touristischen Aktivitäten stellt das Hotel- und Gaststättengewerbe gerade hier einen der wichtigsten Wirtschaftszweige dar. Qualifiziertem Personal bieten sich daher gute Möglichkeiten für eine grenzüberschreitende Beschäftigung. Verfügen Arbeitgeber und Arbeitnehmer über zuverlässige Informationen zu den Inhalten der Berufsabschlüsse, wird es die Arbeit und Zusammenarbeit über die Grenze hinweg noch einfacher machen. Im Hotel- und Gaststättengewerbe ist einer der am häufigsten vorkommenden Berufe der des Zelfstandig werkend kok bzw. des/der Kochs/Köchin.





## De Zelfstandig werkend kok en Koch/Köchin voeren dezelfde kernactiviteiten uit

De Zelfstandig werkend kok in Nederland en de Koch/Köchin in Duitsland vormen in eigen land een kernberoep in de horeca. De uitoefening van het kernberoep bevindt zich aan beide zijden van de grens op een vaktechnisch vergelijkbaar niveau. De kernactiviteiten komen zeer sterk overeen en zijn als volgt in 4 clusters te omschrijven.

**Mise-en-place:** de werkzaamheden plannen. Recepten aanpassen aan het aantal gasten en hun wensen. Benodigde ingrediënten en keukengerei verzamelen. Ingrediënten voorbereiden.

**Bereiden van gerechten:** 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.

**Afrondende werkzaamheden:** 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.

**Voorraadbeheer:** 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.

Bij de werkzaamheden van koks op alle niveaus spelen de Europese richtlijnen met betrekking tot HACCP een belangrijke rol.

### Verschillen

De diverse typen keukens kennen hun eigen ingrediënten en bereidingstechnieken. De werkervaring van een kok in een type keuken bepaalt de mate waarover hij of zij beschikt over de benodigde kennis en vaardigheden. Dat is in Nederland niet anders dan in Duitsland. Echter, de Duitse opleiding tot Koch/Köchin is alleen gericht op de Europese keukens, in tegenstelling tot op de internationale keukens gerichte Nederlandse opleidingen. Zonder

werkervaring in niet-Europese keukens mist de Koch/Köchin mogelijk bepaalde kennis en vaardigheden om in een niet-Europese keuken te werken.

Op een aantal onderdelen verschilt het werk van de Zelfstandig werkend kok met dat van de Koch/Köchin.

De Zelfstandig werkend kok:

- maakt de bestellijst en plaatst bestellingen bij de vaste leveranciers;
- voert ondersteunende werkzaamheden uit bij het samenstellen van recepten en menukaarten en;
- begeleidt (en helpt bij de werving van) medewerkers in opleiding.

De Koch/Köchin voert deze activiteiten normaliter niet uit. De Koch/Köchin daarentegen:

- adviseert gasten aan de tafel.

De Zelfstandig werkend kok zal gasten aan tafel niet adviseren, dit is een taak die vrijwel uitsluitend wordt uitgevoerd door andere beroepsbeoefenaren, zoals de gastheer of gastronom.

Naast werkervaring bepaalt de genoten opleiding de mate van inzetbaarheid van een beroepsbeoefenaar. In het schema zijn de reguliere opleidingen in Nederland en Duitsland weergegeven. Hoe hoger de 'damsteen' in het schema is geplaatst, des te hoger het niveau van de opleiding.

In Nederland is er de opleiding tot Kok. Het schema maakt al duidelijk dat de Kok op een vaktechnisch lager niveau werkt dan de Zelfstandig werkend kok en de Koch/Köchin. De Kok voert ook de vier eerdergenoemde clusters van kernactiviteiten uit, maar is minder zelfstandig en voert minder complexe taken uit. In tegenstelling tot de Zelfstandig werkend kok houdt de Kok zich niet bezig met bestellingen bij de leveranciers, met het samenstellen van recepten en menukaarten en de begeleiding van medewerkers die nog in opleiding zijn. Net als de zelfstandig werkend kok adviseert de Kok geen gasten aan tafel.

Op een hoger niveau dan de Zelfstandig werkend kok bestaan in Nederland nog twee reguliere opleidingen: Gespecialiseerde kok en Leidinggevende keuken. De Gespecialiseerde kok werkt op hoog niveau, in keukens die zijn opgedeeld in parties / afdelingen. Binnen de partie neemt hij de operationele leiding aan de overige koks op zich.

De opleiding Leidinggevende keuken leidt op tot een operationeel leidinggevende die in de hiërarchie nog een leidinggevende boven zich heeft. In Duitsland is er geen separate opleiding tot operationeel leidinggevende en is het gebruikelijk dat met enkele jaren werkervaring en goede prestaties de Koch/Köchin zich kan opwerken tot een leidinggevende. Ook in Nederland is dit overigens voor de (Zelfstandig werkend) kok een gebruikelijke weg naar een leidinggevende functie.

### Conclusie inzetbaarheid

Koks zijn goed inzetbaar aan de overzijde van de grens. De verschillen tussen koks in Nederland en Duitsland zijn afhankelijk van de genoten opleiding en opgedane werkervaring en zijn hiervoor beschreven. De gekwalificeerde Zelfstandig werkend kok en Koch/Köchin zijn van een vergelijkbaar niveau, de Kok ligt onder dat niveau.



### Meer informatie?

Deze geautoriseerde beschrijving is ontleend aan een vergelijkend onderzoek verricht door het Kenniscentrum Beroepsonderwijs Arbeidsmarkt in samenwerking met de Niederrheinische IHK en Kenwerk in opdracht van het netwerk "de lerende Euregio".

De achtergrondinformatie bij deze beschrijving kunt u downloaden van de website:

[www.lerende-euregio.com](http://www.lerende-euregio.com)

Op deze site vindt u ook:

- Informatie over andere beroepen waarvan een geautoriseerde Nederlands-Duitse beschrijving beschikbaar is / zal komen;
- Algemene informatie over het Nederlandse en Duitse beroepsonderwijs.

### Voor nadere informatie kunt u terecht bij:

Niederrheinische IHK  
Kontaktperson: Herr R. Klein  
Ausbildungsberater  
Tel.0049(0)203 2821295  
E-mail: [klein@niederrhein.ihk.de](mailto:klein@niederrhein.ihk.de)

Kenwerk  
Contact: Team Onderwijsontwikkeling en  
Onderzoek  
Tel: 0031(0)79 3601400  
E-mail: [Kwalificatiestructuur@kenwerk.nl](mailto:Kwalificatiestructuur@kenwerk.nl)

*Copyright foto's kenwerk*

Opleidingen Kok, Zelfstandig werkend kok en Koch/Köchin in vergelijkend perspectief

Gespecialiseerde  
kok

Leidinggevende  
kok

Zelfstandig werkend kok

Koch /Kochin

Kok



## Der Zelfstandig werkend kok und der/die Koch/Köchin üben dieselben Kerntätigkeiten aus

Bei den Tätigkeiten der Köche auf allen Niveaus spielen die Europäischen Richtlinien in Bezug auf HACCP eine wichtige Rolle

### Unterschiede

Die unterschiedlichen Typen von Küchen haben ihre jeweils eigenen Zutaten und Zubereitungstechniken. Die Berufserfahrung eines Kochs in einer bestimmten Küche spielt eine wichtige Rolle im Hinblick auf das Maß, in dem er oder sie über diese Kenntnisse und Fertigkeiten verfügt. Das ist in den Niederlanden nicht anders als in Deutschland. Allerdings ist die deutsche Ausbildung zum/zur Koch/Köchin, im Gegensatz zu auf der Internationalen Küche gerichteten den niederländischen Ausbildungen, auf die europäische Küche beschränkt. Ohne berufspraktische Erfahrungen in nichteuropäischen Küchen fehlen dem/der Koch/Köchin möglicherweise bestimmte Kenntnisse und Fertigkeiten, um in einer nichteuropäischen Küche zu arbeiten.

In einigen wenigen Aspekten unterscheidet sich die Arbeit des Zelfstandig werkend kok von der des/der Kochs/Köchin.

Der Zelfstandig werkend kok

- legt die Bestellliste an und gibt Bestellungen bei den angestammten Lieferanten auf,
- führt unterstützende Tätigkeiten bei der Zusammenstellung von Rezepten und Speisekarten aus und
- betreut Mitarbeiter, die sich in der Ausbildung befinden, und hilft bei ihrer Anwerbung;

Der/die Koch/Köchin tut dies in der Regel nicht. Der/die Koch/Köchin hingegen berät Gäste am Tisch. Der Zelfstandig werkend kok wird keine Gäste am Tisch beraten, dies ist eine Aufgabe, die nahezu ausschließlich von anderen Fachkräften wie etwa dem/der Gastheer/-vrouw oder dem Gastronomen ausgeführt wird.

Neben der Berufserfahrung bestimmt die genossene Ausbildung den Grad der Einsetzbarkeit einer qualifizierten Fachkraft. Das Schaubild zeigt die regulären Ausbildungen in Deutschland und den Niederlanden. Je höher der „Damestein“ in diesem Schaubild liegt, umso höher ist auch das Niveau der Ausbildung.

In den Niederlanden gibt es die Ausbildung zum Kok. Das Schaubild zeigt bereits deutlich, dass der Kok auf einem fachlich niedrigeren Niveau arbeitet als der Zelfstandig werkend kok und der/die Koch/Köchin. Der Kok übt

Ein Kernberuf im Hotel- und Gaststättengewerbe ist der des Zelfstandig werkend kok in den Niederlanden bzw. des/der Kochs/Köchin in Deutschland. Die Anforderungen an den Kernberuf liegen beiderseits der Grenze auf einem fachlich vergleichbaren Niveau. Die Kerntätigkeiten stimmen sehr stark überein und lassen sich in den folgenden vier Clustern zusammenfassen:

**Kochvorbereitung:** Die Tätigkeiten planen. Rezepte der Anzahl der Gäste und ihren Wünschen anpassen. Die benötigten Zutaten und die Kochgerätschaften zusammenstellen. Die Zutaten vorbereiten.

**Zubereitung der Speisen:** Vertraut sein mit der Fachterminologie, den benutzten Zutaten und ihren Eigenschaften (Geschmack, Struktur, usw.), abhängig vom Typ der Küche. Die Zubereitung der Speisen unter Beachtung der diversen Kochgerätschaften und Zubereitungstechniken. Das Kontrollieren (z.B. portionieren und warmhalten) und prä-sentieren der Gerichte.

**Abschließende Tätigkeiten:** Die eingesetzten Apparaturen, Materialien und Gerätschaften wegräumen, reinigen, eventuell desinfizieren und auf Mängel überprüfen. Kleinere Mängel beseitigen. Die sachgerechte Entsorgung des Abfalls.

**Vorratshaltung:** Den Vorrat auf Fehlbestände hin kontrollieren. Das Anlegen einer Bestellliste und die Bestellung bei den angestammten Lieferanten aufgeben. Die gelieferten Waren in Empfang nehmen und nach den geltenden Vorschriften kontrollieren. Die Waren in den dafür vorgesehenen Räumlichkeiten nach den betrieblichen Richtlinien lagern und registrieren / verwalten.



auch die vier obengenannten erntätigkeiten aus, ist jedoch weniger selbständig und führt weniger komplexe Ausgaben aus. Im Gegensatz zum Zelfständig werkend kok kümmert sich der Kok nicht um Bestellungen bei Lieferanten, die Zusammenstellung von Rezepten und Speisekarten und die Betreuung von Mitarbeitern, die sich noch Ausbildung befinden. Genauso wie der Zelfständig werkend kok berät der Kok keine Gäste am Tisch.

Auf einem höheren Niveau als dem des Zelfständig werkend kok gibt es in den Niederlanden noch zwei reguläre Ausbildungen: den Gespecialiseerde kok sowie den Leidinggevende keuken. Der Gespecialiseerde kok arbeitet auf einem hohen Niveau, in Küchen, die in Posten (Partien bzw. Abteilungen) unterteilt sind. Innerhalb des Postens ist er für die Anleitung der übrigen Köche zuständig. Die Ausbildung zum Leidinggevende keuken bietet die Qualifizierung zu einer mittleren (noch direkt im Arbeitsprozess stehenden) Führungskraft, die in der Hierarchie also noch einen Vorgesetzten über sich hat. In Deutschland gibt es hierfür keine korrespondierende Ausbildung, sondern hier ist es üblich, dass der/die Koch/Köchin sich nach einigen Jahren Berufserfahrung und bei guten Leistungen zur Führungskraft hocharbeitet. Auch in den Niederlanden ist dies für den (Zelfständig werkend) kok ein gängiger Karrierepfad hin zu einer Führungstätigkeit.

### Schlussfolgerung für die Einsetzbarkeit

Köche sind auf der anderen Seite der Grenze gut einsetzbar. Die Unterschiede zwischen deutschen und niederländischen Köchen hängen hauptsächlich von der genossenen Ausbildung und der Berufserfahrung ab und wurden oben näher beschrieben. Der Zelfständig werkend kok und der/die Koch/Köchin befinden sich auf einem vergleichbaren Niveau, der Kok liegt unterhalb dieses Niveaus.

### Mehr Informationen?

Die vorliegende autorisierte Beschreibung beruht auf einer vergleichenden Untersuchung der beiden Berufsausbildungen, durchgeführt im Auftrag des Netzwerks „Ler(n)ende Euregio“ vom Kenniscentrum Beroepsonderwijs Arbeidsmarkt (KBA) in Zusammenarbeit mit der Niederrheinischen IHK und Kenwerk.

Die Hintergrundinformationen zu dieser Beschreibung können Sie auf der Website [www.lernende-euregio.com](http://www.lernende-euregio.com) herunterladen.

Dort finden Sie ebenfalls:

- Informationen über weitere Berufe, zu denen eine autorisierte Niederländisch-Deutsche Beschreibung vorliegt oder in Kürze zu erwarten ist;
- Allgemeine Informationen über die niederländische und die deutsche Berufsbildung.

### Für weitere Informationen können Sie sich wenden an:

Niederrheinische IHK  
Kontaktperson: Herr R. Klein  
Ausbildungsberater  
Tel.0049(0)203 2821295  
E-mail: [klein@niederrhein.ihk.de](mailto:klein@niederrhein.ihk.de)

Kenwerk  
Contact: Team Onderwijsontwikkeling en Onderzoek  
Tel: 0031(0)79 3601400  
E-mail: [Kwalificatiestructuur@kenwerk.nl](mailto:Kwalificatiestructuur@kenwerk.nl)

*Copyright foto's kenwerk*

### Ausbildungen zum Kok, zum Zelfständig werkend kok und zum/zur Koch/Köchin im Vergleich





# kenwerk

Leren in de praktijk

# Ler(n)ende Euregio



Niederrheinische Industrie- und Handelskammer  
Duisburg · Wesel · Kleve zu Duisburg

Een geautoriseerde beschrijving

Eine autorisierte Beschreibung

De informatie in deze flyer kan onder meer worden gebruikt door werkgevers en werknemers voor het vervullen van vacatures. Daarom is het belangrijk dat de juistheid van deze informatie wordt gecontroleerd door instanties die door de bedrijven worden erkend. Deze beschrijving is ontstaan in samenwerking met en geautoriseerd door de Niederrheinische IHK en Kenwerk

Die Informationen in diesem Flyer kann Arbeitgebern wie Arbeitnehmern unter anderem dazu dienen, offene Stellen zu besetzen bzw. sich erfolgreich darauf zu bewerben. Daher ist es wichtig, dass die Korrektheit dieser Informationen von Institutionen kontrolliert wird, die von den Unternehmen anerkannt werden. Die vorliegende Beschreibung ist in Zusammenarbeit der Niederrheinische IHK und Kenwerk entstanden und von beiden Organisationen autorisiert worden.

Mede mogelijk gemaakt door

Unterstützt durch



Ministerium für Wirtschaft, Energie,  
Bauen, Wohnen und Verkehr  
des Landes Nordrhein-Westfalen



provincie  
Gelderland

Provincie Noord-Brabant

[www.deutschland-nederland.eu](http://www.deutschland-nederland.eu)