

## Skillslijst zelfstandig werkend kok

Roos van den Bergh, Eline Westbeek, Malte Steinhoff, Marieke van den Tooren  
December 2021

Deze skillslijst is onderdeel van het TRANSFER-project, waarin we een skills-matchingsaanpak ontwikkelen om baantransities tussen de horeca en de logistiek mogelijk te maken. Onderdeel van het project is het in kaart brengen van de benodigde *skills* (d.w.z. kennis, vaardigheden en eigenschappen) van 3 functies in de horeca (medewerker fastservice, zelfstandig werkend kok en manager/ondernemer horeca) en 3 functies in de logistiek (orderpicker, logistiek planner en logistiek supervisor). De skillslijsten voor deze functies zijn gebaseerd op [ESCO](#) en SBB-kwalificatiedossiers. Vervolgens zijn deze lijsten getoetst in de praktijk: in interviews hebben medewerkers in de betreffende functies en HR professionals aangegeven welke skills zij inderdaad nodig achtten voor het uitvoeren van de functie. Het resultaat daarvan staat op de volgende pagina: **een lijst met specifieke skills die overeenkomt met de huidige invulling van de functie**. De essentiële skills zijn nodig voor (bijna) alle medewerkers in deze functie, de optionele skills hangen af van bijvoorbeeld het bedrijf en de verdeling van verantwoordelijkheden.

Dit onderzoek is onderdeel van het TRANSFER-project, medegefinancierd door TKI Dinalog (projectnummer 439.20.601). Zie ook [www.sharehouselab.nl](http://www.sharehouselab.nl).

### Partners TRANSFER



# Zelfstandig werkend kok

## Essentiële skills

- gereedschappen voor het snijden van voedsel gebruiken
- kooktechnieken gebruiken
- eten bereiden (kant-en-klaar maaltijden, broodjes, desserts, groenten, geflambeerde gerechten, sauzen en soepen, dressing, eieren en zuivel, vleesgerechten, weekdieren, schaaldieren, schelpdieren, zuivelproducten, bakkerij producten)
- voldoen aan standaard formaat porties
- trends en ontwikkelingen op het gebied van gerechtbereiding
- afval verwijderen
- de werkomgeving veilig hygiënisch en beveiligd houden
- gezondheids-, veiligheids- en hygiënewetgeving op het gebied van voedsel naleven
- zorgen dat de voedselbereidingsruimte schoon blijft
- met chemische reinigingsmiddelen werken
- ondersteunt de verbetering van de kwaliteit
- ontwikkelt nieuwe recepten en garnituren
- in een team werken in het hotel- en restaurantwezen
- goederen bestellen
- rekenen (meten en meetkunde, getallen, verhoudingen)
- instructies en procedures opvolgen
- bedrijfsmatig handelen

## Optionele skills

- onbewerkt voedsel opslaan
- opwarmtechnieken gebruiken
- technieken voor culinaire afwerking toepassen
- voedselbereidingstechnieken toepassen
- vis fileren
- vlees bereiden om in een gerecht te gebruiken
- formuleren en rapporteren
- creëren en innoveren
- levensmiddelen aantrekkelijk presenteren
- keukenapparatuur op de juiste temperatuur houden
- keukenbenodigdheden bewaren
- toezicht houden op de keukenbestellingen
- voedselbereidingsplek overhandigen

- koelprocessen voor voedingsmiddelen uitvoeren
- leveringen bij ontvangst controleren
- verricht onderhoud aan keukeninventaris
- feedback geven
- activiteiten delegeren
- resource planning uitvoeren
- organiseren en plannen van werkzaamheden en activiteiten
- toepassen van coachingsvaardigheden
- inwerkprocedures
- bewaakt en evalueert processen en procedures op de werkvloer
- beslissen en activiteiten opzetten
- menu's plannen
- past recepten aan
- (Franse) vakterminologie
- Engelse gesprekken voeren, luisteren en spreken: gesprekken voeren
- Nederlandse gesprekken voeren, luisteren en lezen, Nederlandse taalverzorging
- kennis van verwerking van zeevruchten
- kennis van kwaliteitsnormen