

Transversale skillslijst zelfstandig werkend kok

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

Februari 2022

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 *transversale 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). *Transversaal* houdt in dat de skills in algemenere bewoordingen zijn geformuleerd dan de functiespecifieke skills van deze beroepen. Een dergelijk abstractieniveau is nodig om de skills van werkzoekenden uit de horeca te kunnen matchen met skills die worden gevraagd in de logistiek (en vice versa). De specifieke skills van de 6 functies zijn in een vorige fase van het TRANSFER-project onderzocht. De specifieke skillslijsten zijn [hier](#) te vinden. In de specifieke skillslijsten waren relevante kennisdomeinen nog opgenomen als skill. Omdat kennis vaak functie- of sectorspecifiek is, staan deze niet meer in de transversale, functieoverstijgende skillslijsten. De transversale skillslijsten zijn geconstrueerd door transversale skills uit [ESCO](#) te koppelen aan de specifieke functieskills. Vervolgens zijn de transversale skillslijsten getoetst in de praktijk: in interviews is aan medewerkers in de betreffende functies, HR professionals en een intercedent gevraagd of zij de transversale skills herkennen, en welke skills zij nodig achten voor het uitvoeren van de functies. Het resultaat daarvan staat op de volgende pagina: **een lijst met transversale skills die overeenkomt met de huidige invulling van de functie**. De essentiële skills werden door respondenten benoemd als kern van de functie. Deze skills zijn nodig voor (bijna) alle medewerkers in de functie. De optionele skills horen ook bij de functie, maar of ze werkelijk nodig zijn kan afhangen 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.

Partners TRANSFER



Zelfstandig werkend kok

Essentiële skills

- communicatie, samenwerking en creativiteit
- ontwikkelen van recepten en menu's
- creëren van visuele displays en decoraties
- kopen van goederen en diensten
- samenwerken met anderen
- volgen van instructies en procedures
- uitvoeren van berekeningen
- schatten van benodigde middelen
- controleren, inspecteren en testen van apparatuur, systemen en producten
- controleren van operationele activiteiten
- controleren van veiligheid en beveiliging
- monitoren van ontwikkelingen binnen het vakgebied
- naleven van gezondheids- en veiligheidsprocedures
- naleven van juridische en organisatorische richtsnoeren
- bereiden van voedsel en dranken
- organiseren en plannen van werkzaamheden en activiteiten
- gebruikmaken van handgereedschap

Optionele skills

- gebruikmaken van vreemde talen
- opleiden op het gebied van operationele procedures
- coachen en begeleiden
- feedback geven
- voorbereiden van financiële documenten, dossiers, verslagen en begrotingen
- naleven van wetten en normen op het gebied van milieubescherming
- vaststellen van en toezicht houden op fysieke middelen
- leiden en motiveren
- toezicht houden op mensen
- controleren en evalueren van de prestaties van personen
- nemen van beslissingen
- reinigen van de binnen- en buitenkant van gebouwen
- verwerken en verwijderen van afval en gevaarlijke stoffen
- opslaan van goederen en materialen

- bereiden van mengsels en oplossingen
- bedienen van voedselverwerkingsmachines
- installeren, onderhouden en repareren van mechanische apparatuur