



SOCIAAL-ECONOMISCHE RAAD
VAN VLAANDEREN

SECTOR: GEMEENSCHAPSRESTAURATIE PROFIEL: GROOTKEUKENKOK

In samenwerking met :
de Vereniging van de Leveranciers aan de
Gemeenschapsrestauratie (Asforcol), de Vereniging van Vlaamse
Grootkeukenkoks, de Vereniging van Gemeenschapsrestaurateurs
van België en de Hoofden Facilitaire Diensten in
Verzorgingsinstellingen

*De infobank over beroepsstructuren en beroepsprofielen kan worden geraadpleegd
op de SERV-website : www.serv.be, via de link beroepsprofielen.*

D/2002/4665/8

februari 2002
BK_Grootkeukenkok_def

INHOUDSTAFEL

INLEIDING	3
1. AFBAKENING EN OMSCHRIJVING	5
1.1 DOMEIN	5
1.2 AFBAKENING	8
1.2.1 VERWANTE BEROEPEN IN ANDERE SECTOREN	8
1.2.2 VERWANTE BEROEPEN BINNEN DE SECTOR VAN DE GEMEENSCHAPSRESTAURATIE	10
1.3 BEROEPSINHOUD	12
1.4 DOORGROEIMOEGELIJKHEDEN	12
2. TAKEN EN COMPETENTIES	13
2.1 VOORBEREIDENDE TAKEN	14
2.1.1 PLANNEN EN ORGANISEREN VAN HET EIGEN WERK	14
2.1.2 VOORZIEN VAN BENODIGDE GRONDSTOFFEN EN KEUKENGEREEDSCHAP	14
2.2 UITVOERENDE TAKEN	15
2.2.1 VOORRAAD, BESTELLINGEN EN LEVERINGEN BEHEREN	15
2.2.2 PLANNEN EN ORGANISEREN VAN HET WERK IN DE GROOTKEUKEN	16
2.2.3 GRONDSTOFFEN KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK	18
2.2.4 BEREIDEN VAN DE MAALTIJDEN	19
2.2.5 AFWERKEN EN DISTRIBUEREN	20
2.2.6 HYGIËNE	21
2.2.7 BEGELEIDEN VAN NIEUWE PERSONEELSLEDEN	21
2.2.8 OPVOLGEN VAN NIEUWE EVOLUTIES	22
2.2.9 INTERNE COMMUNICATIE	22
2.3 ONDERSTEUNENDE TAKEN	22
2.3.1 KWALITEITSZORG	22
2.3.2 MILIEU	23
2.3.3 ARBEIDSVEILIGHEID	23
2.4 BEGINNENDE BEROEPSBEOEFENAAR	23
3. COMPETENTIES	24
3.1 KENNIS	24
3.2 SLEUTELVAARDIGHEDEN	26
4. BIJZONDERE ARBEIDSOMSTANDIGHEDEN	28



2.

5. ARBEIDSORGANISATIE **29**

6. KNELPUNTEN **29**

7. TOEKOMSTIGE EVOLUTIES **30**

7.1 ALGEMEEN **30**

7.2 TAKEN **31**

7.3 COMPETENTIES **32**

8. VERKLARENDE WOORDENLIJST **34**

**LIJST VAN ORGANISATIES EN BEDRIJVEN DIE DEEL UITMAAKTEN VAN DE
CONFERENTIES 'GROOTKEUKENKOK'** **35**

BIJLAGE I **37**

BIJLAGE II **38**

BRONNEN - LITERATUURLIJST **41**

INLEIDING

In dit profiel wordt het beroep 'grootkeukenkok' beschreven.

In hoofdstuk 1 bakenen we het beroep 'grootkeukenkok' af. We geven een omschrijving van het domein waarbinnen het beroep zich situeert. Er wordt aangeduid hoe dit beroepsprofiel zal worden opgevat, wat eronder kan worden verstaan en wat niet. We besteden hier ook aandacht aan verwante beroepen binnen en buiten de sector. Daarna beschrijven we de beroepsinhoud en de doorgroeimogelijkheden van het beroep.

In hoofdstuk 2 komen we tot de eigenlijke kern van het beroepsprofiel. De taken van de grootkeukenkok worden beschreven. De taken worden opgesplitst in voorbereidende, uitvoerende en ondersteunende taken. De bedoeling van deze takenanalyse is het detecteren van de competenties die vereist zijn voor de uitoefening van het beroep van grootkeukenkok. Deze worden in hoofdstuk 3 nog eens schematisch opgenomen onder de vorm van kennis en sleutelvaardigheden. We wensen er de aandacht op te vestigen dat dit beroepsprofiel slaat op de modale beroepsuitoefening en dat zoveel mogelijk abstractie werd gemaakt van bedrijfsspecifieke verschillen.

In hoofdstuk 4 gaan we kort in op de arbeidsomstandigheden waarmee de grootkeukenkok tijdens zijn job geconfronteerd wordt. In hoofdstuk 5 komen de belangrijkste onderzoeksbevindingen m.b.t. de arbeidsorganisatie aan bod.

In hoofdstuk 6 gaan we in op de knelpunten die voor het beroep van grootkeukenkok worden aangetroffen in bedrijven. Tenslotte werpen we een blik op de toekomstige evoluties die in de sector van de gemeenschapsrestauratie worden verwacht en welke mogelijke repercussies deze zouden kunnen hebben op het beroep van grootkeukenkok.

In verband met de leesbaarheid van de tekst is er voor gekozen om de mannelijke vorm te gebruiken. Waar hij of hem staat wordt uiteraard ook zij of haar bedoeld.

1. AFBAKENING EN OMSCHRIJVING

1.1 Domein

Het beroep van grootkeukenkok situeert zich in de sector van de gemeenschapsrestauratie. Om de sector aan te duiden wordt ook nog over collectieve restauratie gesproken.

Restauratieve voorzieningen in het algemeen kunnen worden samengebracht onder de term buitenhuisrestauratie (*Vademecum voor de catering, 1994, p.6*). Deze kan worden onderverdeeld in gemeenschapsrestauratie, horeca en voedingsindustrie.

De gemeenschapsrestauratie onderscheidt zich van de horeca en de voedingsindustrie door het feit dat ze zich richt tot collectiviteiten en door het dienstverlenende karakter van haar activiteiten. Het gaat om een facilitaire bedrijvigheid in de bredere zin van hulp- of dienstverlening ten aanzien van de kernactiviteit van een onderneming of instelling. De facilitaire onderdelen van organisaties, instellingen en bedrijven staan om economische en sociale redenen voor de opdracht kostenbeheersing en kwaliteitsverbetering te realiseren. Dit leidt vaak tot de ontwikkeling van een gespecialiseerde dienst binnen de organisatie enerzijds of tot het uitbesteden van zorg- of dienstcomponenten aan gespecialiseerde bedrijven anderzijds (*VLOR, 1998, p.5*).

Zo kunnen we ook binnen de gemeenschapsrestauratie het onderscheid maken tussen de restauratie in eigen beheer (interne facilitaire dienst) en de restauratie die aan een externe facilitaire onderneming (hier cateringbedrijven) is toegekend. Dit onderscheid is belangrijk omdat het bij externe toelevering gaat om een winstgerichte activiteit, terwijl de restauratie in eigen beheer niet de bedoeling heeft winst te maken.

Het beheer van een restauratieve dienst kan verschillende vormen aannemen.

- ~~De~~ De restauratieve dienst kan volledig in eigen beheer zijn;
- ~~De~~ De restauratieve dienst kan uitbesteed zijn waarbij de volledige keukenploeg door de cateraar geleverd wordt;
- ~~Het~~ Het kan ook gaan om een gemengde ploeg (deels personeel van de cateraar, deels eigen personeel); of
- ~~Er~~ Er kan slechts 1 persoon in dienst zijn van de cateraar, het hoofd voeding, die dan de leiding heeft over een keukenploeg in dienst van de onderneming zelf. Deze laatste vorm komt het meest voor in de social-profit instellingen.
- ~~Andere~~ Andere formules zijn nog denkbaar die op maat van de instelling- of bedrijfskeuken worden opgesteld.

Wanneer in dit document de term 'restaurantieve dienst' wordt gebruikt slaat dit zowel op de restaurantieve diensten in eigen beheer als op de restaurantieve diensten van cateringbedrijven.

Om de bedrijvigheid van de gemeenschapsrestaurantie te beschrijven, kunnen we stellen dat ze meestal "op grote schaal" voedingsmiddelen tot gezonde en smakvolle maaltijden of maaltijdcomponenten verwerkt en deze distribueert op een technische, efficiënte en hygiënische manier, vaak op verschillende tijdstippen aan een snel tempo en tegen een lage, meestal vaste prijs¹.

Het cliëntenpotentieel van de gemeenschapsrestaurantie is zeer verscheiden. Het kan gaan om werknemers, scholieren of studenten, zieken, bejaarden, gevangenen, enz.. Het spreekt voor zich dat de wijze waarop de voedselverstreking gebeurt, afhangt van de eisen, behoeften en mogelijkheden van dit cliënteel.

De gemeenschapsrestaurantie wordt ruwweg opgedeeld in drie segmenten:

- 1) Gemeenschapsrestaurantie voor het bedrijfsleven en overheidsdiensten
- 2) Gemeenschapsrestaurantie in de gezondheids- en welzijnssector
Kort verblijf (ziekenhuizen, ...)
Lang verblijf (rusthuizen, psychiatrische instellingen,...)
- 3) Gemeenschapsrestaurantie in onderwijsinstellingen

De eisen van de gebruiker van de maaltijden verschillen sterk in elk van deze segmenten. Bij wijze van voorbeeld schetsen we enkele typische kenmerken van een restaurantieve dienst in elk van deze drie segmenten.

Een restaurantieve dienst die werkt voor het bedrijfsleven moeten 's middags maaltijden verstrekken aan een zeer hoog tempo. Er moet veel aandacht besteed worden aan variatie van het aanbod. Men kookt meestal in warme lijn². Via selfservice en bediening aan de toonbank kan de cliënt zelf de maaltijd nog aanpassen aan eigen wensen.

In de gezondheidssector is de maaltijd een onderdeel van de zorg voor de patiënt. De restaurantieve dienst moet daarom de maaltijden aanpassen aan mogelijkheden van de patiënt (voedingstextuur, dieetvoeding). Omdat de maaltijden in ziekenhuizen op de kamers gebracht worden, neemt de distributie meer tijd in beslag. Het warm opdienen van de maaltijd betekent dan een extra aandachtspunt. Men opteert daarom steeds vaker voor het koken in koude lijn, een techniek die het toelaat maaltijden makkelijk te distribueren en te regenereren voor het opdienen.

¹ Definitie van L. Vanhaverbeke, Hoofd Facilitaire Dienst van het U.Z. Leuven.

² Een uitgebreidere beschrijving van de koude en warme productielijnen vindt u in Bijlage I

In veel scholen, hogescholen en universiteiten kunnen leerlingen of studenten 's middags een warme maaltijd gebruiken. Gezien er bij de jongeren een tendens is naar het gebruik van fast-food en snacks is het van belang dat onderwijsinstellingen aandacht besteden aan lekkere, gezonde en betaalbare maaltijden.

1.2 Afbakening

In dit profiel worden de taken van een grootkeukenkok weergegeven. Instellingskok of kok in gemeenschapsrestauratie komen wel eens als synoniemen voor.

1.2.1 Verwante beroepen in andere sectoren

We onderscheiden het beroep van grootkeukenkok van dat van restaurantkok in de horeca en industriële kok in de voedingsindustrie. De vooropleiding van deze beroepen situeren zich in het studiegebied voeding.

We onderscheiden de 3 beroepen op basis van de volgende criteria:

1. het bereiden van maaltijden: de hoofdactiviteit van de onderneming of niet;
2. de houdbaarheid van de gerechten;
3. de afnemers van de maaltijden;
4. het aantal personen voor wie men maaltijden bereidt;
5. de infrastructuur;
6. de vrijheidsgraad bij het volgen van de receptuur;
7. de vrijheidsgraad in de budgettering.

Industriële kok in de voedingsindustrie³ (*SERV, BS voedingsindustrie, 2001*)

1. het bereiden van maaltijden is de hoofdactiviteit van de onderneming;
2. de gerechten hebben een langere houdbaarheid;
3. de afnemers van de maaltijden zijn grootwarenhuizen, horeca en collectiviteiten;
4. de industriële kok bereidt maaltijden of maaltijdcomponenten op industriële wijze (maximumcapaciteit);
5. de industriële kok werkt met industriële kookketels, braadsleden, ovens, combi-steamers (computergestuurd);
6. de industriële kok moet strikt de receptuur volgen, werkt volgens technische fiches, heeft een vaste werkwijze, moet machines instellen, optreden bij afwijking, heeft geen mogelijkheid tot creativiteit of eigen inbreng;
7. de industriële kok bepaalt niet zelf de budgettering, de prijs wordt zo laag mogelijk gehouden, de nadruk ligt op industriële productie.

Grootkeukenkok

1. het bereiden van de maaltijden is niet de hoofdactiviteit van de onderneming, de restauratieve dienst is een facilitaire dienst;
2. de gerechten worden meestal bereid voor onmiddellijke consumptie;

³ In de voedingsindustrie komt zowel de industriële kok voor in de afdeling productie als de ambachtelijke kok in de afdeling Research & Development. De industriële kok volgt vaste recepturen die door de ambachtelijke kok werden uitgetest.

3. de afnemers van de maaltijden zijn verbruikers in collectiviteiten;
4. de grootkeukenkok bereidt maaltijden in grote hoeveelheden;
5. de grootkeukenkok werkt met industriële kookketels, braadsleden, ovens, combi-steamers (computergestuurd);
6. de grootkeukenkok volgt receptuur met ruimte voor afwijking, creativiteit is mogelijk;
7. de grootkeukenkok moet zeer goed op de hoogte zijn van de kostprijs van de grondstoffen, hij moet gezonde en lekkere maaltijden maken met beperkte middelen.

Restaurantkok in de Horeca (*SERV, BS horeca, 2000*)

1. het bereiden van maaltijden is de hoofdactiviteit van de onderneming;
2. de gerechten worden bereid voor onmiddellijke consumptie;
3. de afnemers van de maaltijden zijn individuele cliënten;
4. het aantal personen waarvoor de restaurantkok kookt kan sterk variëren, maar gemiddeld kookt hij voor een veel beperkter cliënteel dan de grootkeukenkok;
5. de restaurantkok kan ook werken met een kookvuur, fornuis, kleine potten, combi-steamer en zo meer;
6. de restaurantkok moet zeer creatief zijn en nieuwe schotels uitproberen;
7. de kostprijs van de grondstoffen is van ondergeschikt belang.

In het algemeen kunnen we stellen dat de grootkeukenkok zich onderscheidt van de industriële kok doordat hij zelf veel meer verantwoordelijkheid draagt in het plannen en budgetteren en meer vrijheid en creatieve inbreng heeft bij de productie. Het grote verschil met de restaurantkok ligt in het aantal personen waarvoor hij kookt en in het feit dat de grootkeukenkok meer rekening moet houden met een bepaalde budgettaire beperking.

Ook het beroep van traiteur is verwant met de grootkeukenkok. De traiteur bereidt eveneens maaltijden in grote hoeveelheden, maar richt zich vooral op festiviteiten en speciale gelegenheden. De traiteur werkt vaak voor eigen rekening en moet daardoor geschoold zijn op het gebied van marketing, economie en recht.

Hoewel hygiëne en voedselveiligheid in de ganse buitenhuisrestaurantie belangrijk is, hoeft het geen betoog dat wanneer op grote schaal gekookt wordt zeer strikte regels dienaangaande moeten nageleefd worden. In de verzorgingssector is dit van uiterst belang omdat de verbruikers er dikwijls een verzwakte gezondheid hebben.

1.2.2 Verwante beroepen binnen de sector van de gemeenschapsrestauratie

In een restauratieve dienst kunnen we ruwweg vier uitvoeringsniveaus onderscheiden:

1. Keukenhulp
2. Hulpkok
3. Grootkeukenkok
4. Grootkeukenchef-kok

Een restauratieve dienst wordt geleid door het hoofd voeding die de algemene verantwoordelijkheid draagt voor de activiteiten binnen de volledige voedingsdienst. Dit betekent dat hij verantwoordelijk is voor een goede en complete maaltijdvoorziening aan de klant, rekening houdend met de wensen en de eisen van de verschillende doelgroepen. Een meer uitgebreide beschrijving is opgenomen in de beroepenstructuur van de gemeenschapsrestauratie (SERV, 2002).

Het beroep dat in dit document beschreven wordt, is dat van de grootkeukenkok. Bij het onderzoeken van de taken en verantwoordelijkheden van de grootkeukenkok werd al gauw duidelijk dat deze mede door de bedrijfsspecifieke context bepaald worden en dat het onderscheid tussen de verschillende functies in de restauratieve diensten niet overal op dezelfde manier gebeurt.

Wij hebben ervoor gekozen in het huidige profiel het beroep van de grootkeukenkok in strikte zin te interpreteren en het hoofdzakelijk als een uitvoerende functie te zien waarbij de hoofdpodracht van de grootkeukenkok de productie van maaltijden is. De grootkeukenkok staat dus in de eerste plaats zelf in de keuken maar kan daarbij wel leiding nemen over een beperkte ploeg keukenpersoneel.

Dit heeft tot gevolg dat enkele taken niet beschreven zijn waarvan je in een veel ruimere interpretatie ook zou kunnen verwachten dat een grootkeukenkok ze 'eventueel' kan uitvoeren. Zo zijn bijvoorbeeld de taken 'leveranciers contacteren', 'leveranciers selecteren' of 'omgaan met de klant' niet weerhouden in dit profiel. Dit zijn taken die eerder op het uitvoeringsniveau van het hoofd voeding liggen. Andere taken van organisatorische aard zoals uurroosters opstellen en bestellingen doen zijn een belangrijk aspect van de opdracht van de grootkeukenchef-kok. Het aandeel van dit soort taken in het takenpakket van de grootkeukenkok is beperkter. Hij helpt de grootkeukenchef-kok en vervangt deze bij zijn afwezigheid.

Ook in de taken van de grootkeukenkok en de hulpkok vinden we veel overlapping. Bijna alle taken van de hulpkok zijn in het profiel van de grootkeukenkok ook terug te vinden. Het hoger uitvoeringsniveau met daaraan gekoppeld meer verantwoordelijkheid ontslaat de grootkeukenkok er niet van het werk zelf ook te doen of het te controleren als het door zijn medewerkers wordt uitgevoerd.

Met het beroep keukenhulp is er minder overlapping. We bespreken het hier dan ook niet. U vindt een omschrijving van dit beroep terug in de beroepenstructuur van de gemeenschapsrestauratie (SERV, 2002).

Hieronder geven we een korte beschrijving van de beroepen grootkeukenchef-kok, grootkeukenkok en hulpkok.

De **grootkeukenchef-kok** heeft de leiding over de keukenequipe. Hij werkt mee aan de bereiding van de maaltijden maar heeft tevens de eindverantwoordelijkheid over wat de keuken verlaat. Hij staat eveneens in voor taken van organisatorische aard zoals het opstellen van uurroosters, het doorgeven van bestellingen, ... Hij begeleidt het hele bereidingsproces, vanaf de ontvangst van de grondstoffen tot en met de distributie.

De **grootkeukenkok** is verantwoording verschuldigd aan de grootkeukenchef-kok en verricht zijn werkzaamheden op aanwijzing van deze laatste. De grootkeukenkok kookt in het groot, hij bereidt dus grote hoeveelheden van een gerecht en maakt daarbij gebruik van grote kookketels, braadsleden, ovens en combi-steamers. Hij is verantwoordelijk voor de kwaliteit van het door hem bereide voedsel. Waar portionering in de keuken gebeurt zal hij daarover de eindcontrole hebben. Hij begeleidt mede het keukenpersoneel en assisteert de grootkeukenchef-kok bij diens werkzaamheden en treedt bij zijn afwezigheid op als zijn plaatsvervanger

De **hulpkok** heeft meestal veel minder ervaring dan de grootkeukenkok. Hij assisteert de grootkeukenkok bij het voorbereiden en het bereiden van de maaltijden en volgt zijn instructies op. De hulpkok kan zelfstandig maaltijdcomponenten bereiden maar de eindverantwoordelijkheid ligt bij de grootkeukenchef-kok. De hulpkok kan tevens meewerken aan de portionering en de distributie van de maaltijden.

Het verschil tussen de 3 beroepen ligt bijgevolg vooral in de verantwoordelijkheid en de mate van zelfstandigheid waarmee men de job kan uitoefenen.

In veel gevallen maakt men een onderscheid tussen de koude en de warme keuken. In de koude keuken worden koude bereidingen gemaakt zoals salades, nagerechten, broodmaaltijden,... In de warme keuken staat men in voor de warme gerechten. Afhankelijk van de arbeidsorganisatie kan een grootkeukenkok of een hulpkok toegewezen worden aan een specifieke keuken, er kan ook sprake zijn van een beurtrol. Andere specialisaties die kunnen voorkomen bij grootkeukenkoks is bijvoorbeeld de dieetkok.

1.3 *Beroepsinhoud*

Samenvattend houdt het beroep van grootkeukenkok de volgende elementen in: De grootkeukenkok staat in voor de voedselvoorziening van de patiënten of bewoners van een zorginstelling, de werknemers van een bedrijf of overheidsdienst, de leerlingen van een school,...

Hij is verantwoordelijk voor de productie van het verstrekte voedsel van bij de toelevering tot de afgewerkte maaltijd. Hierbij tracht hij maximaal aan de verwachtingen van de cliënten te beantwoorden. Hij helpt de grootkeukenchef-kok bij de bestellingen en de planning van het menu. Hij zorgt voor de bereiding en de afwerking. De grootkeukenkok leeft hierbij strikt de hygiënevoorschriften na. De grootkeukenkok leidt een (beperkte) equipe en begeleidt beginnende werknemers in die equipe.

1.4 *Doorgroeimogelijkheden*

De grootkeukenkok start meestal als hulpkok. Met enige ervaring kan hij meer verantwoordelijkheid krijgen en als grootkeukenkok tewerkgesteld worden. Een grootkeukenkok met veel ervaring kan de praktische leiding in een restauratieve dienst op zich nemen als grootkeukenchef-kok. Een grootkeukenchef-kok met goede managementskwaliteiten kan tenslotte nog naar hoofd voeding doorgroeien.

Het aanwervingsbeleid van de restauratieve diensten verschilt onderling sterk. Sommigen werven enkel grootkeukenkoks met ervaring aan, die na een korte inwerkperiode meteen aan de slag kunnen als volwaardig grootkeukenkok. In andere restauratieve diensten zullen grootkeukenkoks als hulpkok beginnen en afhankelijk van hun leervermogen na enige tijd kunnen doorgroeien naar de functie van grootkeukenkok.

Dit maakt dat een mogelijk loopbaanverloop van de 'grootkeukenkok' er als volgt uitziet:

hulpkok ? grootkeukenkok ? grootkeukenchef-kok ? hoofd voeding
--

2. TAKEN EN COMPETENTIES

Het takenpakket zal ingedeeld worden in *voorbereidende*, *uitvoerende* en *ondersteunende* taken. De *voorbereidende* taken zijn die taken die voorafgaand aan de uitvoerende taken verricht moeten worden. Het kan onder meer gaan om het plannen van de uit te voeren activiteiten, het klaarzetten van materiaal,... . Het gaat dus heel specifiek om taken die verricht worden ter voorbereiding van het eigen werk en niet ter voorbereiding van het werk van anderen. De meeste van deze voorbereidende taken komen in alle beroepen voor.

De *uitvoerende* taken maken de echte kern van het beroep uit.

De *ondersteunende* taken zijn taken die doorheen het volledige takenpakket moeten worden toegepast en die voor de meeste beroepen gelden. Het gaat ondermeer om het naleven van algemene voorschriften m.b.t. kwaliteitszorg, veiligheid en milieu.

Per taak zullen tevens de competenties vermeld worden, die noodzakelijk zijn voor het uitvoeren van die welbepaalde taak. Onder competenties verstaan we de reële en individuele capaciteit om kennis (theoretische en praktische kennis), vaardigheden en attitudes in het handelen aan te wenden, in functie van de concrete, dagdagelijkse en veranderende werksituatie en in functie van persoonlijke en maatschappelijke activiteiten.

In dit profiel wordt het takenpakket van een ervaren grootkeukenkok toegelicht. Naast de opsomming van taken en competenties van deze ervaren beroepsbeoefenaar wordt eveneens aandacht geschonken aan de taken en competenties van een beginnend beroepsbeoefenaar. Dit geeft een indicatie van wat iemand moet kennen en kunnen na een basisopleiding.

De volgende takenclusters kunnen onderscheiden worden:

Vorbereidende taken

- ☞☞ Plannen en organiseren van eigen werk (tabel 2.1.1)
- ☞☞ Voorzien van de benodigde grondstoffen en keukengereedschap (tabel 2.1.2)

Uitvoerende taken

- ☞☞ Voorraad beheren (tabel 2.2.1)
- ☞☞ Plannen en organiseren van het werk in de keuken (tabel 2.2.2)
- ☞☞ Grondstoffen klaarmaken voor gebruik (tabel 2.2.3)
- ☞☞ Bereiden van de maaltijden (tabel 2.2.4)
- ☞☞ Afwerken en klaarmaken voor distributie (tabel 2.2.5)
- ☞☞ Hygiëne (tabel 2.2.6)

- ☒☒ Begeleiden van nieuwe personeelsleden (tabel 2.2.7)
- ☒☒ Opvolgen van nieuwe evoluties (tabel 2.2.8)
- ☒☒ Interne communicatie (tabel 2.2.9)

Ondersteunende taken

- ☒☒ Kwaliteitszorg (tabel 2.3.1)
- ☒☒ Milieu (tabel 2.3.2)
- ☒☒ Veiligheid (tabel 2.3.3)

2.1 Voorbereidende taken

2.1.1 Plannen en organiseren van het eigen werk

Taken	Beginnende beroepsbeoefenaar		Competenties
	Taken	Competenties	
☒☒ Plannen van eigen werk	X	X	☒☒ kunnen inschatten van de hoeveelheid werk en verwachte drukte ☒☒ een werkvolgorde kunnen opstellen
☒☒ Overleggen met collega's in functie van de voorbereiding van de opdracht	X	X	☒☒ zich vlot kunnen uitdrukken ☒☒ flexibel zijn

2.1.2 Voorzien van benodigde grondstoffen en keukengereedschap

Taken	Beginnende beroepsbeoefenaar		Competenties
	Taken	Competenties	
☒☒ Keukengereedschap klaarleggen in functie van de dagplanning	X	X	☒☒ kunnen vaststellen welk keukengereedschap nodig is
☒☒ Grondstoffen klaarleggen in functie van de dagplanning	X	X	☒☒ kunnen nagaan welke en hoeveel grondstoffen nodig zijn

2.2 Uitvoerende taken

2.2.1 Voorraad, bestellingen en leveringen beheren

Taken	Beginnende beroepsbeoefenaar		Competenties
	Taken	Competenties	
de Voorraad in de grootkeuken beheren	X	X	de kennis hebben van de te gebruiken hoeveelheden voor de te realiseren maaltijden de kunnen nagaan of er voldoende grondstoffen aanwezig zijn de kunnen anticiperen op productbehoeften die voortkomen uit niet planbare bereidingsvragen, uit personeelsbezettingsproblemen, uit veiligheidsoverwegingen (vb. uitvallen van koelsystemen), .. de bewaringstijd van grondstoffen kennen en kunnen controleren de kunnen registreren van temperaturen de capaciteit van de voorraadruimtes, koelkasten, enz. kennen de kennis hebben van voorraadbeheer (o.a. juiste indeling, FIFO-principe,...)
de Niet gebruikte grondstoffen op een hygiënische manier bewaren	X	X	de kennis hebben van optimale bewaarmethodes per product de aanbevolen bewaartemperaturen per product kennen de temperaturen kunnen controleren de houdbaarheidsdata kunnen opvolgen
de Tijdig bestellingen doorgeven	X	X	de duidelijk en precies de bestellingen kunnen opmaken de kennis hebben van bestellingwijzen en – formulieren (fax, e-mail, PC, nota's aan de aankoopdienst...) de op de hoogte zijn van de leveringstijd van grondstoffen
de Leveringen ontvangen	X	X	de leveringstijd kunnen

		X	bewaken de kunnen vaststellen of de hoeveelheid en soort geleverde producten overeenstemmen met de vermeldingen op de bestelbon
		X	de kunnen vaststellen of de geleverde producten beantwoorden aan de hygiëne en veiligheidsnormen
		X	de in staat zijn te oordelen over de kwaliteit van een product op basis van temperatuur, gewicht, houdbaarheidsdatum, verpakking, transportverpakking, organoleptische controle (kleur, smaak, textuur, consistentie, geur, uitzicht, totaalindruk...)

2.2.2 Plannen en organiseren van het werk in de grootkeuken

Taken	Beginnende beroepsbeoefenaar		Competenties
	Taken	Competenties	
de Plannen van het dagelijks werk in de grootkeuken en bepalen van de werkmethode en werkvolgorde		X	de kennis hebben van gebruik van ICT in functie van de werkverdeling
		X	de kunnen inschatten van de hoeveelheid werk en verwachte drukte
		X	de uurroosters kunnen opstellen rekening houdend met verlof, ziekte van personeel,...
de Werk verdelen		X	de verschillende taken kunnen verdelen op rationele wijze de éénieders capaciteiten kennen de de activiteiten efficiënt kunnen coördineren
de Menu's opstellen		X	de rekening kunnen houden met de beschikbare budgetten, de seizoensprijzen, de beschikbare voorraden, de convenience producten,...
		X	de kennis hebben van de prijzen van grondstoffen
		X	de prijsbewust zijn

		X	De kennis hebben van seizoensgebonden producten
		X	De rekening kunnen houden met de behoeften en wensen van de klant (bejaarden, kinderen,...)
		X	De kennis hebben van convenience producten
		X	De kennis hebben van verschillende diëten en voedingswaarde van producten
		X	De kennis hebben van andere voedingsgewoonten
De De medewerkers leiden		X	De taken aan de keukenmedewerkers kunnen toewijzen in functie van opleiding, ervaring en bekwaamheid
		X	De instructies kunnen geven
		X	De technische fiches kunnen opstellen
		X	De in teamverband kunnen werken
		X	De kunnen motiveren

2.2.3 Grondstoffen klaarmaken voor gebruik

Taken	Beginnende beroepsbeoefenaar		Competenties
	Taken	Competenties	
de Groenten en fruit klaarmaken voor gebruik	X	X	de kennis hebben van en kunnen toepassen van technieken voor het reinigen van groenten en fruit
		X	de kennis hebben van en kunnen toepassen van verwerkingstechnieken van groenten en fruit
		X	de kunnen gebruiken van de benodigde keukenapparatuur en – gereedschap de prijsbewust kunnen omgaan met grondstoffen
de Vlees, gevogelte en vis klaarmaken voor gebruik	X	X	de kennis hebben van en kunnen toepassen van technieken voor het reinigen van vlees, gevogelte en vis
		X	de kennis hebben van en kunnen toepassen van technieken voor het versnijden van vlees, gevogelte en vis
		X	de kunnen gebruiken van de benodigde keukenapparatuur en – gereedschap de prijsbewust kunnen omgaan met grondstoffen

2.2.4 Bereiden van de maaltijden

Taken	Beginnende beroepsbeoefenaar		Competenties
	Taken	Competenties	
de Maaltijden of maaltijdcomponenten bereiden o.a. groenten, salades, vlees, vis, gevogelte, soep, sauzen, desserts, gebak, ...	X	X X X X X	de kennis hebben van de voedingswaarde, de eigenschappen en het gebruik van de verschillende voedingsmiddelen de kennis hebben van de basiskooktechnieken de kennis hebben van de technische eigenschappen van de keukenapparatuur de volgens receptuur kunnen werken de prijsbewust kunnen omgaan met grondstoffen de temperatuurketen kunnen respecteren de convenience producten kunnen gebruiken
de Dieetmaaltijden bereiden (al dan niet i.s.m. diëtiste)		X X X	de basisvoedingsregels kunnen toepassen m.b.t. de belangrijkste diëten de kennis hebben van de voedingswaarde, de eigenschappen en het gebruik van de verschillende voedingsmiddelen de kennis hebben van basiskooktechnieken
de Restanten verwerken	X	X X	de economisch ingesteld zijn de vakkundig kunnen omgaan met restanten
de Opvolging van de productie van de maaltijden door de medewerkers		X X	de nodige instructies kunnen geven aan het personeel de aandachtig en behulpzaam zijn

2.2.5 Afwerken en distribueren

Taken	Beginnende beroepsbeoefenaar		Competenties
	Taken	Competenties	
Portioneren	X	X	kennis hebben van en kunnen toepassen van technieken van het versnijden en portioneren
Presenteren	X	X X	erop kunnen toezien dat presentatie en schikking van de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk gebeurt de nodige instructies kunnen geven aan het personeel
Maaltijden in het distributie- en/of transportmateriaal klaarzetten	X	X X X X X	kennis hebben van technieken en speciale vereisten van koken in warme en in koude lijn maaltijden tijdig kunnen afwerken om ze op vastgelegde tijdstippen te bezorgen kennis hebben van verschillende distributiesystemen kennis hebben van transportmiddelen kennis van de wettelijke bepalingen i.v.m. de temperatuur waarop de maaltijdcomponenten moeten gehouden worden kennis van hulpmiddelen voor het op temperatuur houden van de maaltijdcomponenten
Bediening in de cafetaria en uitgifte buffet	X	X X	kennis hebben van technieken en speciale vereisten van het bedienen (vb. temperatuur) efficiënt kunnen organiseren klantvriendelijk zijn
Beheren van het betalingssysteem		X	noties hebben van de verschillende betalingssystemen

2.2.6 Hygiëne

Taken	Beginnende beroepsbeoefenaar		Competenties
	Taken	Competenties	
Hygiënisch reinigen van de keuken, aanverwante lokalen en keukengereedschap	X	X X	<ul style="list-style-type: none"> • kennis hebben van hygiëne voorschriften, de HACCP-normen en ze kunnen toepassen • kennis hebben van reinigingstechnieken en -producten en ze kunnen toepassen en gebruiken
Organiseren van de vaatwas	X	X X X	<ul style="list-style-type: none"> • kennis hebben van rationele organisatie van een vaatwas • kennis hebben van de werking van een industriële vaatwasmachine • kunnen inschatten of de vaatwas correct verloopt • kunnen controleren van de vaatwas
Temperatuurcontroles uitvoeren	X	X X	<ul style="list-style-type: none"> • kennis hebben van de vereiste temperaturen die specifiek zijn aan de bereiding van een product • kennis hebben van de hygiënenormen i.v.m. temperaturen
De bedrijfshygiëne en persoonlijke hygiëne bij de medewerkers controleren	X	X X	<ul style="list-style-type: none"> • kennis hebben van hygiëne voorschriften, de HACCP-normen en kunnen controleren of ze toegepast worden • zelf het goede voorbeeld kunnen geven

2.2.7 Begeleiden van nieuwe personeelsleden

Taken	Beginnende beroepsbeoefenaar		Competenties
	Taken	Competenties	
Keukenhulp en hulpkoks opleiden en begeleiden		X	<ul style="list-style-type: none"> • op didactische manier taken kunnen aanleren

2.2.8 Opvolgen van nieuwe evoluties

Taken	Beginnende beroepsbeoefenaar		Competenties
	Taken	Competenties	
de Gerechten aanpassen aan nieuwe producten, trends en technieken in de gemeenschapsrestauratie		X	de kennis hebben van nieuwe producten, trends en technieken de nieuwe producten, trends en technieken kunnen testen en introduceren
		X	

2.2.9 Interne communicatie

Taken	Beginnende beroepsbeoefenaar		Competenties
	Taken	Competenties	
de Deelnemen aan wekelijkse dienstvergaderingen met de grootkeukenchef-kok en het hoofd voeding	X	X	de communicatief vaardig zijn de in teamverband kunnen werken de kennis hebben van communicatietechnieken
de Rapporteren aan de grootkeukenchef-kok	X	X	de kunnen weergeven van relevante informatie in functie van een vlot verloop van het productieproces
de Instructies geven aan de eigen medewerkers		X	de duidelijk en e�nduidig zijn de communicatief vaardig zijn
de Storingen en defecten signaleren	X	X	de verantwoordelijkheidszin hebben

2.3 Ondersteunende taken

2.3.1 Kwaliteitszorg

Taken	Beginnende beroepsbeoefenaar		Competenties
	Taken	Competenties	
de Eigen werk analyseren en beoordelen		X	de kritisch ingesteld zijn de kennis hebben van bedrijfs- en productspecifieke kwaliteitsnormen
de Voorstellen doen ter verbetering van het productieproces		X	de initiatief kunnen nemen de probleemoplossend kunnen werken

2.3.2 Milieu

Taken	Beginnende beroepsbeoefenaar		Competenties
	Taken	Competenties	
De instaan voor een correcte verwijdering van afval		X	De kennis hebben van de HACCP-normen De kennis hebben van de milieureglementering inzake afval De kennis hebben van de principes van gescheiden afvalverwerking en recyclage
		X	
		X	

2.3.3 Arbeidsveiligheid

Taken	Beginnende beroepsbeoefenaar		Competenties
	Taken	Competenties	
De De arbeidsveiligheid controleren		X	De kunnen controleren of de veiligheidsvoorschriften toegepast worden De kunnen letten op de veiligheid van het personeel De kunnen letten op veilig gebruik van apparatuur De kennis hebben van gebruiks-, veiligheids en onderhoudsinstructies van apparatuur De kunnen lezen en interpreteren van instructiefiches De elementaire kennis hebben van brand blussen De noties hebben van EHBO
		X	
		X	
		X	
		X	

2.4 Beginnende beroepsbeoefenaar

Met de aanduidingen voor beginnende beroepsbeoefenaar wensen we een indicatie te geven van wat iemand moet kennen en kunnen na een basisopleiding zonder dat de persoon in kwestie over beroepservaring beschikt.

Iemand die opgeleid is tot grootkeukenkok wordt verondersteld de meeste competenties reeds te bezitten waardoor hij in het beroep kan instappen als hulpkok. Hij zal geleidelijk aan door ervaring nieuwe taken opnemen. Taken zoals plannen van het dagelijks werk in de grootkeuken, het werk verdelen, menu's opstellen en medewerkers leiden zullen niet van bij het begin aan hem toegewezen worden.

3. **COMPETENTIES**

Onder competenties verstaan we het samenhangend geheel van kennis, vaardigheden en houdingen, dat aantoonbaar ontleend is aan concrete handelingen en/of taken die voorkomen in de beroepsuitoefening van de grootkeukenkok.

In dit hoofdstuk beschrijven we achtereenvolgend de kennis en de sleutelvaardigheden waarover de grootkeukenkok moet beschikken.

3.1 **Kennis**

Kennis van kooktechnieken en grootkeukenbereiding

Basiskooktechnieken kennen zoals het bakken, braden, frituren, gratineren, grillen, koken, koken onder druk, pocheren, smoren, stomen, stoven.

Technieken kennen voor het binden van sauzen, het bereiden van deegwaren en gebak, enz.

Technieken van het reinigen van grondstoffen kennen, technieken van het versnijden en portioneren kennen

Technieken van in warme lijn koken, in koude lijn koken, vacuüm garen,... kennen.

Rol van convenience producten in de gemeenschapsrestauratie kennen.

Kennis hebben van conserveringsmethoden.

Grondstoffenkennis

Kennis van verschillende grondstoffen en voedingsmiddelen (verse, droge en diepvriesgrondstoffen), de soorten, eigenschappen, kwaliteitscriteria, voedingswaarde, samenstelling, bewaring, bereidingswijze,...

Kennis van de organisatie van het productieproces en inzicht in inkoop, koeling, voorbereiding, afwerking en distributie van voedsel.

Kennis van de voedingsleer

Kennis van de belangrijkste voedingsstoffen en hun functies voor het menselijk lichaam. Kennis inzake de samenstelling en de voedingswaarde van voeding en voedingsgedrag.

Kennis van dieetleer

Kennis van de beginselen van de dieetleer. Kennis van de verschillende dieettypen. Kennis van bereidingswijzen van diëten.

Kennis van de keukenapparatuur en keukengereedschap

Voor het bereiden van voedsel op grote schaal is andere apparatuur vereist dan voor het klassieke of huishoudelijk bereiden.

Goede kennis hebben van de functie, de werking, de technische eigenschappen en het onderhoud van de grootkeukenapparatuur en het keukengereedschap.

Enkele voorbeelden van grootkeukenapparatuur zijn de combi-steamer, de snelkoeler, apparatuur voor vacuüm garen en de industriële vaatwasmachine.

Kennis van voorraadbeheer

Kennis van de juiste bewaarmethodes en temperaturen van grondstoffen, kennis hebben van de indelingsprincipes van bewaarplaatsen, kennis hebben van het FIFO-principe. Kennis hebben van het plaatsen van bestellingen en van het in ontvangst nemen van leveringen.

Kennis van distributiesystemen

Tafel- of bordbediening, zelfbediening, bezorging van de maaltijden tot bij de patiënt,.... Kennis van transportmaterieel en transportmiddelen.

Kennis van hygiëne

Kennis van HACCP-regeling⁴ en van levensmiddelenhygiëne. Kennis van de beginselen omtrent de opslag van waren, onderhoud van apparatuur, bedrijfshygiëne, persoonlijke hygiëne.

Kennis van de invloed van temperatuur en tijd op het bederf van grondstoffen.

Kennis van technieken en producten om te reinigen en te desinfecteren.

Kennis van veiligheid

Letten op veiligheid en het veilig gebruik van apparatuur.

Kennis van preventieve maatregelen en richtlijnen ter bevordering van de veiligheid.

Elementaire kennis van brandblussen.

Noties van EHBO.

Kennis van milieu

Kennis van de HACCP-normen.

Kennis van de milieureglementering inzake afvalverwerking.

Kennis van de principes van gescheiden afvalverwerking en recyclage.

Kennis van ICT

Kennis van het gebruik van ITC in functie van de werkzaamheden in de restauratieve dienst.

Kennis van rekenen

Kennis van maten en gewichten

⁴ Een korte beschrijving van de HACCP-regeling vindt u in bijlage II.

3.2 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheden verwijzen naar de vaardigheden en attitudes, persoonlijkheids- en gedragskenmerken die noodzakelijk zijn voor de uitoefening van het beroep als grootkeukenkok.

Onderstaande sleutelvaardigheden werden tijdens de interviews vermeld. De sleutelvaardigheden die met een sterretje (*) aangeduid zijn, werden tijdens de conferentie als zeer belangrijk beschouwd.

Sleutelvaardigheid	Omschrijving
☞☞ Kunnen organiseren*	Erop gericht zijn om de taken in de keuken zodanig te plannen, te coördineren en te delegeren dat de maaltijden op een efficiënte manier aan de klant bezorgd worden.
☞☞ Verantwoordelijkheidszin hebben*	Verantwoordelijkheid opnemen voor een juiste voedselbereiding, voor veiligheid en een verantwoorde hygiëne.
☞☞ Team gericht kunnen werken*	Kunnen verrichten van een taak in groepsverband, in samenwerking met de andere keukenmedewerkers. Zich aandachtig en behulpzaam kunnen opstellen.
☞☞ Klant gericht zijn*	Aandacht hebben voor de wensen, mogelijkheden en behoeften van de klant. Respect opbrengen voor de bejaarde of zieke, kinderen, ...
☞☞ Problemen kunnen oplossen*	Problemen snel en correct tot een goede oplossing weten te brengen; de nodige zin voor initiatief en creativiteit aan de dag leggen wanneer men onder tijdsdruk voor de nodige problemen komt te staan.
☞☞ Leiding kunnen geven	In staat zijn om zijn medewerkers te kunnen leiden en motiveren d.m.v. duidelijke en éénduidige instructies en geregelde feedback of evaluatie.
☞☞ Zelfstandig kunnen werken	Zonder hulp of toezicht het werk in een keuken kunnen organiseren en prioriteiten stellen.
☞☞ Communicatief vaardig zijn	Op een duidelijke manier boodschappen en instructies kunnen doorgeven aan de medewerkers en zich vlot kunnen uitdrukken tijdens wekelijkse vergaderingen.
☞☞ Didactisch vaardig zijn	In staat zijn om taken aan te leren en kennis over te dragen.
☞☞ Bereid zijn te leren	Bereid zijn nieuwe kennis te vergaren (nieuwe technieken en productiewijzen in een snel evoluerende sector).
☞☞ Flexibel zijn	Bereid zijn zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, kunnen inspringen voor anderen.
☞☞ Creatief zijn	Creatief kunnen inspelen op budgettaire beperkingen: doseren, recupereren, portioneren, variëren.
☞☞ Ordelijk en net kunnen werken	Erop gericht zijn de keuken en bijhorende lokalen netjes en overzichtelijk te houden.
☞☞ Nauwkeurig kunnen werken	Erop gericht zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien.
☞☞ Economisch ingesteld zijn	Prijsbewust werken, economisch omgaan met grondstoffen en apparatuur en in staat zijn overschotten te verwerken.
☞☞ Gevoel voor esthetiek hebben	Bij het afwerken van maaltijden oog hebben voor een aantrekkelijke en smakelijke presentatie.
☞☞ Kwaliteitsbewust zijn	Zich inspannen om de vooropgestelde kwaliteit te bekomen.
☞☞ Veiligheidsbewust werken	Actief en pro-actief gericht zijn op veiligheid en op het voorkomen van gevaarlijke situaties.
☞☞ Milieubewust werken	Actief en pro-actief gericht zijn op milieu en op het voorkomen van situaties die personen en milieu kunnen schaden.

☞☞ Imagobewust zijn	Zijn voorkomen verzorgen en een onberispelijke persoonlijke hygiëne hebben.
☞☞ Hygiëne bewust werken	Actief en pro-actief gericht zijn op de hygiëne en bewust zijn van het belang van hygiëne in de voeding.

4. BIJZONDERE ARBEIDSOMSTANDIGHEDEN

Met bijzondere arbeidsomstandigheden worden die arbeidsomstandigheden bedoeld, die typisch zijn voor het beroep én die mogelijke risico's voor de beroepsbeoefenaar inhouden. Het gaat onder meer om de mate waarin het werk kan leiden tot lichamelijke en psychische belasting. Hieronder beschrijven we enkele typische omstandigheden en specifieke risico's voor het werk van de grootkeukenkok die in de interviews vermeld werden.

Typische omstandigheden:

- ✂✂ Er is op piekmomenten (vooral 's middags) wel wat tempodruk waardoor enige stressbestendigheid aangewezen is. Men weet in de meeste restauratieve diensten echter van tevoren hoeveel maaltijden er besteld zullen worden, waardoor men kan plannen en de druk bijgevolg aanzienlijk lager ligt dan in een commercieel restaurant. Nieuwe productiemethoden zoals het in koude lijn koken kunnen de stressbelasting aanzienlijk verlagen, al betekent dit meer handelingen.
- ✂✂ In een grootkeuken is men vaak ook blootgesteld aan aanzienlijke temperatuurverschillen (koelkamers, fornuizen en ovens, ...)
- ✂✂ Er wordt meestal gewerkt met vaste uurroosters. Er dient ook in de weekends en op feestdagen gewerkt te worden.
- ✂✂ Het personeel moet zich strikt houden aan hygiënevoorschriften met betrekking tot handhygiëne, persoonlijke hygiëne en kledij (het dragen van een schort en een hoofddeksel, geen juwelen dragen, enz.).
- ✂✂ In de gemeenschapsrestauratie werken betekent in een team werken. Men moet zich kunnen integreren in een groep.

Beroepsspecifieke risico's en hun mogelijke preventie:

- ✂✂ In een grootkeuken loopt men het gevaar zich te verbranden aan hete platen, frituurvet, ... Bovendien kan de temperatuur in de buurt van de kookplaten flink oplopen. Men kan enkele voorzorgen nemen door bijvoorbeeld de thermostaten op de apparaten regelmatig te controleren, de leidingen te isoleren, en zomeer.
- ✂✂ Er moet vooral opgelet worden voor snijwonden bij het werken met scherpe messen of snijmachines, door geopende conservenblikjes of door gebroken glas. De ongevallen worden vaak veroorzaakt door slordigheden (verwaarlozen van de veiligheidsvoorschriften), verkeerde manipulaties of door het werken met onaangepast materiaal. Enkele veiligheidsmaatregelen zijn: goed opbergen van messen, messen niet in de afwasbak laten liggen, gebroken of beschadigd glas verwijderen, enz.
- ✂✂ In een grootkeuken bestaat het risico op uitglijden (t.g.v. vette of natte vloer b.v.). Een ruwe vloer is aangewezen om dit risico te beperken. De vloer moet goed onderhouden worden. Andere mogelijke veiligheidsmaatregelen zijn: trapjes en niveauverschillen goed signaleren, zorgen voor een goede ventilatie (condensatie

vermijden) en damp- of afzuigkappen goed onderhouden (vetrijke dampen afzuigen). Het personeel dient veiligheidsschoeisel te dragen.

Met betrekking tot de ergonomische omstandigheden in de gemeenschapsrestauratie, vermelden we vooral dat het werk fysiek belastend kan zijn omdat het overwegend om lopend en staand werk gaat dat veelal plaatsgebonden is. Typisch voor het werk in een grootkeuken is bovendien dat men vaak zware bakken en potten moet tillen, wat belastend is voor de rug. Rugklachten komen veel voor in de restauratieve diensten. Voorzorgen kunnen zijn: een goed overdachte opstelling waardoor beweging van goederen en personen zoveel mogelijk kan beperkt worden, de hoogte van het werkvlak aanpassen, zware gewichten op aangepaste hoogte plaatsen, en juiste hef- en tilbewegingen aanleren aan het personeel.

5. ARBEIDSORGANISATIE

Vroeger bestond er in de meeste restauratieve diensten een strikte taakverdeling. Onder economische druk wordt een veel flexibelere inzet van het personeel gevraagd op piekmomenten. Vandaag moet het keukenpersoneel multifunctioneel zijn zowel in grote als in kleine keukens. Grootkeukenkoks en andere keukenmedewerkers moeten ten alle tijde kunnen inspringen voor elkaar.

In de meeste restauratieve diensten wordt een beurtroolsysteem gehanteerd. Afhankelijk van de grootte van de keuken vindt men wel verschillende organisatievormen. Hoe kleiner de keuken, hoe groter de kans dat het beroep van grootkeukenkok zal samenvallen met grootkeukenchef-kok. In een grote keuken werken meestal meerdere grootkeukenkoks rechtstreeks onder de bevoegdheid van het hoofd voeding. De grootkeukenkoks dragen dan de verantwoordelijkheid voor een deel van de productie, dit kan bijvoorbeeld de groentekeuken, de koude keuken of de warme keuken,...zijn. Elke grootkeukenkok werkt met een beperkte ploeg van keukenmedewerkers. Om een optimale flexibiliteit te bereiken, veranderen de grootkeukenkoks geregeld van afdeling.

6. KNELPUNTEN

De gemeenschapsrestauratie ervaart om diverse socio-economische redenen steeds meer problemen om vacatures in te vullen. Mogelijke factoren zijn het loon, het imago,... Het beroep van grootkeukenkok is een knelpuntberoep.

7. TOEKOMSTIGE EVOLUTIES

7.1 Algemeen

Twee belangrijke principes kenmerken de evolutie in de gemeenschapsrestaurantie: (1) de maaltijd moet betaalbaar zijn en (2) de kwaliteit van de maaltijd moet verzekerd worden.

Het eerste principe, de betaalbaarheid, leidt tot een schaalvergroting: het hoofd voeding moet met steeds minder middelen (minder personeel) hetzelfde (of een groter) aantal maaltijden produceren. Convenience producten zijn in opgang. Toeleveranciers verruimen en verfijnen hun aanbod. Ze brengen steeds meer (half-) afgewerkte producten op de markt.

Het hoofd voeding maakt steeds meer gebruik van de zogenaamde 'best beschikbare techniek'. Dit houdt in dat in functie van de productiemogelijkheden de meest geschikte grondstoffen (rauw, geheel of gedeeltelijk afgewerkt) en bereidings- of afwerkingstechnieken worden aangewend. Hiervoor maakt hij bijvoorbeeld gebruik van de producten die in vijf gamma's kunnen worden onderverdeeld :

1. verse, rauwe, niet bewerkte grondstoffen;
2. producten in blik,
3. diepgevroren producten;
4. voorbereide, verpakte maaltijdcomponenten, rauw of schoongemaakt, al dan niet gevacumeerd of herbegast;
5. bereide, verpakte maaltijdcomponenten, al dan niet gevacumeerd of herbegast;

Door meer met producten te werken uit de gamma's 2 tot 5 kan het hoofd voeding op personeel besparen. Indien dit verder wordt doorgedreven, kan een evolutie verwacht worden in de richting van de 'assemblage-keuken': de keuken waar geen maaltijden meer 'geproduceerd' worden, maar wel 'samengesteld'.

Het tweede principe, de kwaliteit van de gezonde maaltijd, is een belangrijk gegeven voor de gemeenschapsrestaurantie omdat de cliënt er -vaak verplicht- elke dag klant is.

De uitdaging hier is dat de gemeenschapsrestaurantie de convenience producten op een verstandige manier in het productieproces integreert zonder dat de kwaliteit van het eindproduct, de dagelijkse gezonde en lekkere maaltijd eronder lijdt.

Ook voedselveiligheid is een element van de kwaliteit van de maaltijd. Het strikt toepassen van de HACCP-normen en de hygiënenormen draagt bij tot de garantie van veilige maaltijden. Deze factor zal steeds belangrijker worden om het vertrouwen van de cliënt te behouden.

Ook in het aanbod van de gemeenschapsrestauratie zijn nieuwe trends vast te stellen. Tegenwoordig werkt ook de gemeenschapsrestauratie met menukeuze of 'à la carte'-eten: de cliënt wordt in principe de gelegenheid geboden zelf te bepalen wat, hoeveel, waar en met wie hij wil eten⁵. De dagschotel gaat uit de mode. Nieuwe trends zijn vleesvervangers, vegetarische keuken, wereldkeuken, snacks en alternatieve voedingsgewoonten.

In de toekomst zal wellicht ook rekening moeten gehouden worden met het verschil in voedselaanbod i.f.v. het geslacht. Recent onderzoek wijst uit dat de voedingsbehoeften van jongens en meisjes, mannen en vrouwen in een aantal opzichten verschillend zijn. Seksualisering van het maaltijdaanbod wordt in de toekomst wellicht een noodzaak.

De grootkeukenkok moet deze evoluties volgen en dus op de hoogte zijn van nieuwe producten en hun bereidingswijze.

Tenslotte evolueert ook de keukenapparatuur snel en het aanbod wordt steeds groter. Er is bijvoorbeeld de traditionele braadoven, de warmeluchtoven, de magnetronoven of een combinatie van deze. Koken kan in een kookketel, steamer, combi-steamer of in een magnetronoven. In een aantal keukens wordt het inductiekoken reeds toegepast, wat een andere dimensie aan het koken en bakken geeft. Ook de techniek van het vacuüm koken doet her en der zijn intrede wat een gans andere organisatie van de maaltijdproductie voor gevolg heeft.

Dat in de toekomst meer computergestuurd gewerkt zal worden, sluit niet uit dat het beroep grootkeukenkok nog steeds veel maatwerk met zich mee brengt: voeding is namelijk variabel, men moet met de seizoenen rekening houden en er bestaan enorme verschillen in de basisproducten.

7.2 Taken

Aan de hand van de takentabellen in hoofdstuk 2 kunnen voor het beroep van grootkeukenkok de volgende trends in het takenpakket verwacht worden. Trend verwijst hier zowel naar het toenemend als afnemend belang van bepaalde taken in de toekomst.

⁵ VVG, profiel van de keukenverantwoordelijke in gemeenschapsrestauratie

Toenemende trend (taak wordt belangrijker in de toekomst)
overleggen met collega's in functie van de voorbereiding van de opdracht
plannen van het dagelijks werk in de grootkeuken en bepalen van de werkmethode en de werkvolgorde
menu's opstellen
maaltijden in het distributie- en/of transportmateriaal klaarzetten
hygiënisch reinigen van de keuken, aanverwante lokalen en keukengereedschap
controle op de vaatwas
temperatuurcontroles uitvoeren
de bedrijfshygiëne en de persoonlijke hygiëne bij de medewerkers controleren
storingen en defecten signaleren
eigen werk analyseren en beoordelen
instaan voor de correcte verwijdering van afval
Afnemende trend (taak wordt minder belangrijker in de toekomst)
keukengereedschap klaarleggen in functie van de dagplanning
grondstoffen klaarleggen in functie van de dagplanning
groenten en fruit klaarmaken voor gebruik
vlees, gevogelte en vis klaarmaken voor gebruik
restanten verwerken

7.3 Competenties

Wat de trend op het vlak van competenties betreft zal op verschillende terreinen (nog) meer van de grootkeukenkok verwacht worden in de toekomst.

Toenemende trend (competentie wordt belangrijker in de toekomst)
Eerst en vooral zal, door de toegenomen economische druk, van de grootkeukenkok steeds meer flexibiliteit en prijsbewustzijn verwacht worden.
Op het vlak van communicatie en organisatie wordt er een toenemend belang verwacht van de volgende competenties:
<ul style="list-style-type: none"> zich vlot kunnen uitdrukken kunnen motiveren van de medewerkers verantwoordelijkheidszin hebben kunnen opstellen van technische fiches
Ook de competenties van de grootkeukenkok op het vlak van hygiëne en voedselveiligheid worden steeds belangrijker:
<ul style="list-style-type: none"> kennis van de wettelijke bepalingen i.v.m. de temperatuur waarop de maaltijdcomponenten moeten gehouden worden kennis van hygiënevoorschriften, de HACCP-normen en ze kunnen toepassen kennis hebben van reinigingstechnieken en –producten en ze kunnen toepassen en gebruiken

Om in de toekomst in de gemeenschapsrestauratie te kunnen werken is het tevens noodzakelijk dat de grootkeukenkok convenience producten kan gebruiken, dat hij de technieken en speciale vereisten van koken in warme en koude lijn kent, dat hij kennis heeft van verschillende distributiesystemen en transportmiddelen. Hij zal ook nieuwe producten, trends en technieken moeten kennen, testen en introduceren.

De trend naar strengere **milieunormen** zet zich ook in de gemeenschapsrestauratie door. Kennis van de milieureglementering inzake afval en kennis van de principes van gescheiden afvalverwerking en recyclage worden hierdoor belangrijker.

Tenslotte zal het belang van onderstaande competenties op het vlak van **arbeidsveiligheid** nog toenemen:

- kunnen letten op de veiligheid en het veilig gebruik van apparatuur
- elementaire kennis van het brand blussen
- kunnen controleren of de veiligheidsvoorschriften toegepast worden
- kunnen letten op de veiligheid van het personeel
- noties van EHBO

8. VERKLARENDE WOORDENLIJST

<p>collectiviteiten</p>	<p>Groeperingen die een zekere onderlinge samenhang vertonen, zonder dat alle leden directe onderlinge relaties met elkaar vertonen. Het kan bijvoorbeeld gaan om scholen, bedrijven, administraties, ziekenhuizen, rusthuizen of gevangenissen</p>
<p>combi-steamer</p>	<p>Dit is een apparaat dat dankzij zijn technische eigenschappen het productieproces in een grootkeuken ingrijpend heeft beïnvloed. Deze technische eigenschappen maken onder andere dat het bereidingsproces veel sneller gaat, dat men verschillende voedingsmiddelen tegelijk kan klaar maken. Ook naar portionering toe is de combi-steamer interessant. Men kan de maaltijdcomponenten voorafgaand aan het kookproces in porties opdelen.</p>
<p>convenience producten</p>	<p>Producten die één of meerdere behandelingen hebben ondergaan vooraleer ze de restauratieve dienst binnenkomen en daardoor het werk gemakkelijker maken (bijvoorbeeld geschilde aardappelen) en ook kant-en klare maaltijden.</p>
<p>economaat</p>	<p>Het economaat is de draaischijf van het bevoorradingssysteem der diensten. Zijn rol bestaat uit het :</p> <ul style="list-style-type: none"> - centraliseren van de interne aanvragen uitgegeven door de verschillende diensten; - controleren van de beschikbaarheid van de stock bij de ontvangst van deze aanvragen; - beheren van de toewijzing volgens deze beschikbaarheid; - organiseren van de distributie van de goederen; - opstellen van de bestellingen aan de externe leveranciers.
<p>snelkoeler</p>	<p>Dit apparaat is een onmisbaar instrument wanneer men in koude lijn werkt. Het laat toe om de wettelijke normen met betrekking tot de temperatuur van voeding te respecteren. Om een maaltijd 2 à 3 dagen te kunnen bewaren moet het voedsel na bereiding onmiddellijk worden gekoeld tot minder dan 10°C in max. 2 uur. Het temperatuursverval van 70°C à 80°C tot 10°C kan maar gerealiseerd worden via een actieve koeling in de snelkoeler. Binnen de 24 uur moet de voeding dan naar de bewaartemperatuur van 2°C tot 4°C gebracht worden (<i>Vademecum voor de Catering, 1994, hoofdstuk 14 – p.19</i>).</p>

LIJST VAN ORGANISATIES EN BEDRIJVEN DIE DEEL UITMAAKTEN VAN DE CONFERENTIES 'GROOTKEUKENKOK'

<i>Antwerpse grootkeukenclub</i>	<i>De heer L. Geeraerts</i>
<i>Vereniging Leveranciers aan de gemeenschapsrestauratie (Asforcol)</i>	<i>De heer D. Vanhooreweder</i>
<i>DBO</i>	<i>De heer M. Blancke</i>
<i>DBO</i>	<i>Mevrouw V. Vaes</i>
<i>Federale Politie</i>	<i>De heer F. Vercauteren</i>
<i>Inspectie secundair onderwijs</i>	<i>Mevrouw M. Van Der Straeten</i>
<i>Hotelschool Hasselt</i>	<i>De heer M. Vande Broek</i>
<i>Opel Belgium</i>	<i>De heer J. De Ridder</i>
<i>Provinciale vereniging Grootkeukenkoks Limbrug</i>	<i>De heer De Ceulaer</i>
<i>Provinciale vereniging Grootkeukenkoks Oost-Vlaanderen</i>	<i>De heer J. Piron</i>
<i>Hoofden Facilitaire Diensten in de Verzorgingsinstellingen</i>	<i>De heer L. Vanhaverbeke</i>
<i>Vereniging Vlaamse Grootkeukenkoks</i>	<i>De heer D. Verkest</i>
<i>Vereniging voor Gemeenschapsrestaurateurs van België (VGRB)</i>	<i>De heer M. Vanhaverbeke</i>
<i>Vereniging voor Gemeenschapsrestaurateurs van België (VGRB)</i>	<i>De heer D. Lemaître</i>
<i>Vereniging voor Gemeenschapsrestaurateurs van België (VGRB)</i>	<i>De heer R. Gezelle</i>
<i>VIZO</i>	<i>Mevrouw P. Schoeters</i>
<i>VSKO</i>	<i>Mevrouw H. Ghys</i>
<i>VLOR</i>	<i>Mevrouw R. Dubois</i>
<i>VUB Campus Jette</i>	<i>De heer L. Peeters</i>
<i>Hotelschool Sint-Lutgardis Mol</i>	<i>Mevrouw L. Meelberghs</i>
	<i>De heer J. De Cock</i>

BIJLAGE I

Warme lijn versus koude lijn (*Vademecum voor de Catering, 1994, hoofdstuk 14*)

De keuze voor een bepaalde productietechniek en distributiemethode wordt mee bepaald door het marktsegment waarin de restauratieve dienst zich bevindt. In bedrijfskeukens wordt meestal voor een zelfbedieningssysteem geopteerd. In de gezondheidssector wordt de distributie van de voeding bemoeilijkt doordat de maaltijd naar de klant toe moet gebracht worden.

Er zijn 2 opties voor de productie:

1. De bereiding vastgekoppeld aan de bediening (of het koken in warme lijn)
2. De bereiding losgekoppeld van de bediening (of het koken in koude lijn)

In een vastgekoppeld distributiesysteem is de bereiding gekoppeld aan het tijdstip van consumptie. Na de bereiding wordt het voedsel ofwel warm geportioneerd in vrac, getransporteerd naar de afdeling en aldaar verdeeld per patiënt. Ofwel gebeurt er een centrale portionering gevolgd door transport naar de afdeling waar de schotels aan de patiënt worden bedeed.

Wat de kwaliteit van de maaltijd betreft is dit ontegensprekelijk het beste systeem. Er zijn echter belangrijke nadelen aan verbonden zoals: piekbelasting van het personeel, discontinue bezetting van de bereidingsapparatuur, de noodzakelijke personeelsbezetting tijdens het weekend.

In een losgekoppeld distributiesysteem is de bereiding losgekoppeld van het tijdstip van consumptie. Na de bereiding wordt het voedsel in vrac of in individuele porties snel afgekoeld en bewaard in de koelkast. Juist voor consumptie wordt het voedsel, indien nog nodig, centraal geportioneerd. De geportioneerde maaltijden worden vervolgens ofwel getransporteerd naar de afdeling waar ze geregenereerd en bedeed worden, ofwel centraal geregenereerd, warm getransporteerd naar de afdeling om bedeed te worden.

In dit systeem is de inzet van personeel en gereedschap veel soepeler. Het is gemakkelijker om de maaltijdcomponenten aan de juiste temperaturen te serveren. Nadelig is dat de maaltijden koud moeten gestockeerd worden, hetgeen extra koelruimte en zware investeringen vergt, de uitrusting (o.a. maaltijdsets) moet verdubbeld tot verdrievoudigd worden.

Vaak wordt een compromis tussen kwaliteit en personeelsbezetting gezocht door te werken met een 5+2 systeem. Gedurende de weekdays werkt men in warme lijn, in het weekend in koude lijn. Het is een haalbaar compromis dat echter wel duur is, men moet namelijk in beide systemen investeren.

BIJLAGE II

HACCP (*Vademecum voor de Catering, 1994, Hoofdstuk 24*)

De HACCP-normering is een belangrijk instrument voor een 'voedsel-veilig' beleid.

Het HACCP concept is een hygiënische preventieve en systematische manier van werken in een voedingsdienst. Het omvat een ingebouwd controlesysteem dat mogelijke gevaren bij de verschillende stappen van de verwerking van het voedsel beheerst. Om dit te doen worden er verschillende kritische controlepunten opgesteld. Hierdoor wordt een maximale veiligheidsgarantie aan de consument geboden.

HACCP toepassen betekent gevaren of risico's:

1. Duidelijk omschrijven
2. Vroegtijdig opsporen
3. Doelmatig controleren
4. Steeds evalueren en
5. Continu beheersen.

Het hoofd voeding moet kunnen aantonen dat de microbiologische, chemische of fysische risicofactoren beheerst worden. Door rechtstreeks de aandacht toe te spitsen op de kritische punten die veiligheid en kwaliteit van het voedsel over de ganse productielijn beïnvloeden, kunnen producenten nu aantonen dat ze de productieomstandigheden onder controle hebben en dat veilige producten worden afgeleverd.

HACCP geeft enkel algemene richtlijnen die in elke restauratieve dienst naar eigen specifieke omstandigheden moeten ingevuld worden. Elke restauratieve dienst moet een HACCP-plan opstellen. De wetgever vraagt de toepassing van 7 principes die in een stappenplan kunnen uitgewerkt worden. De 7 principes zijn:

1. Identificeer de mogelijke gevaren die kunnen voorkomen en omschrijf de voorzorgsmaatregelen voor de beheersing ervan.
2. Bepaal de kritische controle punten (KCP).
3. Bepaal grenswaarden waarbinnen afwijkingen toegelaten zijn.
4. Werk een systeem van controle uit om de KCP te beheersen.
5. Werk een bijsturingplan uit wanneer aan principe 4 niet is voldaan.
6. Werk een controleplan uit.
7. Bundel alle formulieren en meetresultaten samen in een map.

Er zijn tal van reglementeringen van toepassing op een voedingsdienst. Specifiek i.v.m. HACCP gelden volgende reglementeringen:

- ☒☒ KB van 17 maart 1971 tot onderwerping aan medisch toezicht van al de personen die door hun werkzaamheden rechtstreeks met voedingswaren of –stoffen in aanraking komen.
- ☒☒ KB van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van voedingsmiddelen en andere producten.
- ☒☒ KB van 4 februari 1980 betreffende het in de handel brengen van te koelen voedingsmiddelen.
- ☒☒ KB van 11 oktober 1985 betreffende de hygiëne van lokalen en personen in de voedingssector.
- ☒☒ KB van 22 januari 1988 betreffende het gebruik van eetbare oliën en voedingsvetten bij het frituren van voedingsmiddelen.
- ☒☒ KB van 5 december 1990 betreffende diepvriesproducten.
- ☒☒ Besluit van de Vlaamse executieve van 7 januari 1992 houdende de vaststelling van het Vlaams reglement inzake milieuvoorwaarden voor hinderlijke inrichtingen.
- ☒☒ MB van 28 januari 1993 betreffende de temperatuurcontrole van diepvries producten.
- ☒☒ Europese richtlijn 14 juni 1993 inzake levensmiddelenhygiëne.
- ☒☒ KB van 4 december 1995 tot onderwerping aan vergunning van plaatsen waar voedingsmiddelen gefabriceerd of in de handel gebracht worden of met het oog op de uitvoer behandeld worden.
- ☒☒ KB van 7 februari 1997 inzake Algemene Voedingsmiddelenhygiëne.
- ☒☒KB van 22 december 1997 tot wijziging van het KB van 7 februari 1997 inzake de algemene voedingsmiddelenhygiëne.

Een uitgebreidere beschrijving van HACCP vindt men in de Gids voor goede hygiënepraktijken bij de voedselvoorziening in grootkeukens en verzorgingsinstellingen (2001) en in het Vademecum voor de Catering (1994).

BRONNEN - LITERATUURLIJST

Interviews:

- ~~DE~~ Mevrouw B. Collin, Sodexho, Brussel
- ~~DE~~ De heer L. Vanhaverbeke, UZ Gasthuisberg, Leuven
- ~~DE~~ De heer J. Piron, O.L.-ziekenhuis, Aalst
- ~~DE~~ De heer P. Verheye, Dexia, Brussel
- ~~DE~~ De heer R. Vermeulen, Eurest, Evere
- ~~DE~~ Mevrouw S. Van Wouwe, OCMW -rusthuis Lozanahof Bogaerts-Torfs, Antwerpen
- ~~DE~~ De heer D. Verkest, OCMW -rust- en verzorgingshuis Deken Darras, Tielt
- ~~DE~~ De heer J. Deridder, Opel Belgium, Antwerpen

Documenten:

- ~~DE~~ Commission Communautaire des professions et des qualifications (s.d.) Profil de formation : Technicien/technicienne de cuisine de collectivité. [online] Beschikbaar: <http://www.agers.cfwb.be/pedag/textes/ccpq/pf/P3/pfs4172.pdf> (document provisoire)
- ~~DE~~ Hoofden Facilitaire Diensten in Verzorgingsinstellingen (red.) (26 februari 2001). Gids voor goede hygiënepraktijken bij de voedselvoorziening in grootkeukens en verzorgingsinstellingen, Winksele: Vereniging voor Gemeenschapsrestaurateurs België.
- ~~DE~~ Malfait, D. & Sels, L. (1996). Het opstellen van een beroepsprofiel, het proces van A tot Z. Leuven: HIVA.
- ~~DE~~ Sels, L. (1995). Een koninklijke weg...ook voor Vlaanderen? Leuven: HIVA.
- ~~DE~~ Sociaal-Economische Raad van Vlaanderen (1998). Onderzoek naar kwalificatiebehoeften voor uitbater snelrestauratie. Brussel: SERV.

-
- ~~SE~~ Sociaal-Economische Raad van Vlaanderen (2000). Beroepenstructuur voor de horecasector. Brussel: SERV.
- ~~SE~~ Sociaal-Economische Raad van Vlaanderen (2000). Handleiding voor het opstellen van beroepenstructuren, beroepsprofielen en beroepenfiches. Brussel: SERV.
- ~~SE~~ Sociaal-Economische Raad van Vlaanderen (2001). Beroepenstructuur voor de voedingsindustrie. Brussel: SERV. (onder voorbehoud van goedkeuring)
- ~~SE~~ Sociaal-Economische Raad van Vlaanderen (2002). Beroepenstructuur voor de gemeenschapsrestauratie. Brussel: SERV.
- ~~V~~ Vereniging voor Gemeenschapsrestaurateurs België (1994). Vademecum voor de catering. Leuven: Print service Leuven.
- ~~V~~ Vlaamse Onderwijsraad (1998). Studie 78: opleidingsprofiel facilitaire dienstverlening. Brussel: VLOR.
- ~~V~~ VVG, profiel van de keukenverantwoordelijke in gemeenschapsrestauratie