

Servicedocument

Kwalificatiedossier

Keuken & foodservice

Crebonr. 23426



Titel	:	Servicedocument Kwalificatiedossier Keuken & foodservice Crebonummer 23426
Auteur(s)	:	Werkgroep Keuken & foodservice, BDM Advies
MBO Raad	:	Tjaskermolenlaan 1 3447GE Woerden T: 0348 75 35 00 E: info@mboraad.nl I: www.mboraad.nl
Datum	:	10-03-2025
Versienummer	:	1.0



Inhoudsopgave

1	Inleiding	4
2	Basisdeel kwalificatiedossier Keuken & foodservice	6
2.1	Kerntaak B1-K1: Bereidt (componenten van) gerechten	6
2.2	Kerntaak B1-K2: Beheert voorraden	14
2.3	Kerntaak B1-K3: Verleent gastvrijheid	18
3	Profieldeel Medewerker foodservice (crebonummer 27061)	24
3.1	Kerntaak P2-K1 Verkoopt en distribueert bestellingen	24
4	Profieldeel Zelfstandig werkend kok (crebonummer 27062)	26
4.1	Kerntaak P3-K1 Coördineert en optimaliseert keukenwerkzaamheden	26
5	Profieldeel Allround medewerker foodservice (crebonummer 27063)	29
5.1	Kerntaak P4-K1 Verkoopt en distribueert bestellingen	29
6	Profieldeel Gespecialiseerd kok (crebonummer 27064)	31
6.1	Kerntaak P5-K1 Geeft leiding aan medewerkers	31
6.2	Kerntaak P5-K2 Optimaliseert het gastronomische aanbod	33
7	Profieldeel Leidinggevende keuken (crebonummer 27065)	38
7.1	Kerntaak P6-K1 Geeft leiding aan medewerkers	38
7.2	Kerntaak P6-K2 Beheert en optimaliseert keukenprocessen	41
8	Profieldeel Manager foodservice (crebonummer 27066)	46
8.1	Kerntaak P7-K1 Geeft leiding aan medewerkers	46
8.2	Kerntaak P7-K2 Voert beheers- en bedrijfsvoeringstaken uit	48



1 Inleiding

Uitgangspunten servicedocument

- Bevat concrete en bruikbare uitwerking van de kenniselementen op kerntaakniveau. Waar mogelijk wordt ook de koppeling met de werkprocessen aangegeven.
- De kennis wordt op kerntaakniveau ingedeeld in thema's. Alleen kennis vanuit vakkennis en vaardigheden is opgenomen in de tabellen.
- In een matrix wordt aangegeven bij welke werkprocessen deze kennis wordt toegepast. Een thema op kerntaakniveau kan ook werkproces overstijgend zijn.
- Leerresultaten worden beschreven op het niveau van een beginnend beroepsbeoefenaar.
- Bij leerresultaten is er zo min mogelijk overlap tussen de leerresultaten van de kerntaken.
- De leerresultaten worden verder uitgewerkt in onderwerpen.
- Bij het beschrijven van de leerresultaten wordt de taxonomie van Bloom gebruikt.
- Leerresultaten en onderwerpen worden beschreven op een vergelijkbaar aggregatieniveau en zijn niet te specifiek.
- Het servicedocument kan ingezet worden voor het maken van kennistoetsen/-examens op werkproces en kerntaakniveau.
- Het servicedocument is toepasbaar bij reguliere opleidingstrajecten en bij maatwerktrajecten.

Niveau-aanduidingen kenniselementen

Het Nederlands Kwalificatieraamwerk (NLQF) geeft duidelijkheid over het niveau van kwalificaties. Alle door de overheid erkende kwalificaties hebben dan ook een NLQF-niveau (mbo niveau 2= NLQF niveau 2; mbo niveau 3= NLQF niveau 3; mbo niveau 4= NLQF niveau 4). Om het verschil in het vereiste kennisniveau in de kwalificatiedossiers te duiden, worden in het kwalificatiedossier o.a. de volgende begrippen gebruikt:

- Basiskennis = NLQF niveau 2
- Kennis = NLQF niveau 3
- Specialistische en brede kennis = NLQF niveau 4

Voor meer informatie, zie [NLQF-niveaus](#)

In dit document staat de uitwerking van de kenniselementen van:

- Basisdeel
 - B1-K1: Bereidt (componenten van) gerechten
 - B1-K2 Beheert voorraden
 - B1-K3 Verleent gastvrijheid
- P1 Kok
- P2 Medewerker foodservice
 - P2-K1 Verkoopt en distribueert bestellingen
- P3 Zelfstandig werkend kok
 - P3-K1 Coördineert en optimaliseert keukenwerkzaamheden
- P4 Allround medewerker foodservice



- P4-K1 Verkoopt en distribueert bestellingen
- P4-K2 Coördineert keuken- en verkoopwerkzaamheden
- P5 Gespecialiseerd kok
 - P5-K1 Geeft leiding aan medewerkers
 - P5-K2 Optimaliseert het gastronomische aanbod
- P6 Leidinggevende keuken
 - P6-K1 Geeft leiding aan medewerkers
 - P6-K2 Beheert en optimaliseert keukenprocessen
- P7 Manager foodservice
 - P7-K1 Geeft leiding aan medewerkers
 - P7-K2 Voert beheers- en bedrijfsvoeringstaken uit



2 Basisdeel kwalificatiedossier Keuken & foodservice

2.1 Kerntaak B1-K1: Bereidt (componenten van) gerechten

Werkprocessen:

- B1-K1-W1 Maakt mise en place
- B1-K1-W2 Past (componenten van) gerechten aan
- B1-K1-W3 Bereidt (componenten van) gerechten
- B1-K1-W4 Werkt (componenten van) gerechten voor uitgifte af
- B1-K1-W5 Maakt schoon en ruimt op

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
Gastronomie P1, P3	- kan vakterminologie t.a.v. gastronomie toepassen	- Noemt de betekenis van vaktermen die veel in de keuken gebruikt worden.	- Vaktermen op gebied van: - Bereidingstechnieken - Snijtechnieken - Kooktechnieken - Producten - Materialen - (Voor)bewerkingstechnieken	Wp- overstijgend
Gastronomie Aanvulling P5	- kan uitgangspunten van de gastronomie toepassen	- Hanteert de basisprincipes en richtlijnen van de gastronomie bij het bereiden van gerechten. - Past de kunst en wetenschap van lekker en verantwoord eten en drinken toe met aandacht voor kwaliteit, smaak, presentatie en een goed begrip van culinaire tradities en trends in zijn keuken en gerechten. - Stelt een menu samen met een balans tussen smaken, texturen en seizoensgebonden producten. - Heeft oog voor presentatie en esthetiek van gerechten.	- Smaken en texturen - Sensorische kwaliteiten van gerechten. - Seizoensgebonden producten - Basisprincipes en richtlijnen van de gastronomie - Culinaire tradities en trends - Presentatie en esthetiek - Food pairing - Doelgroep	

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
		- Houdt in de keuken rekening met lokale producten en ethische keuzes. - Combineert zijn kennis van wijnen, dranken en combinaties met gerechten (food pairing) in gerechten. - Past zijn kennis van culinaire cultuur en geschiedenis toe in de keuken.		
Gastronomie Aanvulling P5, P6	- kan specialistische/brede vakterminologie t.a.v. gastronomie toepassen	- Gebruikt en geeft uitleg over vakterminologie, zoals mise en place, sous vide, umami degustatie. - Gebruikt en geeft uitleg over nieuwe technieken en trends, zoals texturas, schuim- en geleermiddelen, gebruik van stikstof, wecken, conserveren, houtovens, insecten als eiwitbron, plantaardige eiwitbronnen. - Gebruikt en geeft uitleg over (voor)bewerkingstechnieken. - Gebruikt termen op de juiste manier, zowel mondeling als schriftelijk, bijvoorbeeld in gesprekken met collega's, het schrijven van menu's of het instrueren van collega's. - Houdt bij het gebruik van vaktermen rekening met de doelgroep, gebruikt specialistische termen gericht op een niche en maakt bredere termen toegankelijker voor een groter publiek.	- Vakterminologie mondeling en schriftelijk gebruiken en toelichten - Nieuwe technieken en trends - Vegan vakterminologie	
Trends en ontwikkelingen P1	- heeft basiskennis van (regionale) trends en ontwikkelingen t.a.v. gastronomie en bereiding	- Noemt (regionale) trends en populaire gerechten, ingrediënten en bereidingswijzen binnen zijn regio. - Noemt algemene trends binnen de culinaire wereld, zoals het gebruik van duurzame en	- Ontwikkelingen en trends in de gastronomie - (Regionale) trends en ontwikkelingen - Seizoensgebonden producten	Wp-overstijgend

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
		biologische ingrediënten en efficiënt koken of werken met minder voedselverspilling. - Herkent trends en past deze toe in zijn werk en kan erover meepraten met gasten en collega's.	- Traditionele recepten - Populaire gerechten, ingrediënten en bereidingswijzen	
Trends en ontwikkelingen Aanvulling P3	- heeft kennis van (regionale) trends en ontwikkelingen t.a.v. gastronomie en bereiding	- Is creatief in het ontwikkelen, aanpassen en uitbreiden van het aanbod van gerechten op basis van (regionale) culinaire trends. - Gebruikt zijn kennis van streekgerechten en seizoenproducten op een verantwoorde manier in zijn gerechten. - Past traditionele gerechten aan de huidige tijdsgeschiedenis aan. - Zoekt en gebruikt informatie over algemene trends binnen de culinaire wereld, zoals het gebruik van duurzame en biologische ingrediënten, efficiënt koken en het verminderen van voedselverspilling. - Geeft informatie en uitleg over algemene trends binnen de culinaire wereld.		
Trends en ontwikkelingen Aanvulling P5, P6	- heeft specialistische/brede kennis van (regionale) trends en ontwikkelingen t.a.v. gastronomie en bereiding	- Verzamelt proactief alle relevante informatie om het toepassen van trends binnen de culinaire wereld in het gastronomisch aanbod te evalueren. - Analyseert de verzamelde informatie grondig en trekt logische conclusies over het gastronomisch aanbod. - Brengt relevante kansen en bedreigingen voor het gastronomisch aanbod overzichtelijk in kaart. - Doet op basis van bevindingen uit de evaluatie weloverwogen		

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
		(verbeter)voorstellen voor het gastronomisch aanbod.		
Recepturen	- heeft basiskennis van recepturen - heeft basiskennis van allergenen - kan recepten lezen en interpreteren - kan recepten omrekenen	- Bereidt (componenten van) gerechten volgens recept. - Rekent recepten om. - Noemt de allergenen die in het recept staan.	- Recepten - Rekenen (eenheden en grootheden) - Allergenen	B1-K1-W1, 2, 3
Recepturen Aanvulling P3, P4, P7	- heeft kennis van recepturen - heeft kennis van allergenen	- Past het recept zo nodig aan. - Is creatief in het bedenken van alternatieven voor allergenen.		
Recepturen Aanvulling P5 & P6 ¹	- heeft specialistische/brede kennis van recepturen - heeft specialistische/brede kennis van allergenen	- Geeft instructie voor het volgens recept bereiden van (componenten van) gerechten. - Past het recept aan op basis van de wensen van gasten en de beschikbare componenten. - Bewaakt het veilig gebruiken van allergenen.		
Recepturen Aanvulling P5	- kan complexe recepten omrekenen naar alternatieve aantallen	- Rekent complexe recepten om naar alternatieve aantallen.		
Voedingswensen en -eisen	- heeft basiskennis van (bijzondere) voedingswensen en voedingseisen	- Controleert of ingrediënten en producten die gebruikt worden bij het bereiden van (componenten van) gerechten voldoen aan de voedingswensen. - Controleert ingrediënten en producten die nodig zijn voor het bereiden van (componenten van) gerechten op kwaliteit en bruikbaarheid.	- Voedingswensen - Voedingseisen - Dieet- en voedingsvoorschrift	B1-K1-W2, W3

¹ In het KD staat bij Gespecialiseerd kok 'specialistische kennis' en bij leidinggevende keuken 'brede kennis'.

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
Voedingswensen en -eisen Aanvulling P3, P4, P7	- heeft kennis van (bijzondere) voedingswensen en voedingseisen	- Onderscheidt verschillende soorten voedingswensen en voedingseisen. - Stemt af met collega's over specifieke wensen en eisen. - Achterhaalt specifieke wensen en eisen van gasten. - Stelt menu's of gerechten op en/of past deze aan om aan specifieke wensen en eisen te voldoen.		
Voedingswensen en -eisen Aanvulling P5 & P6	- heeft specialistische/brede kennis van (bijzondere) voedingswensen en voedingseisen	- Geeft advies aan collega's voor het aanpassen van menu's of gerechten om te voldoen aan wensen en eisen van gasten.		
Producten P1	- heeft basis warenkennis	- Benoemt de herkomst van producten. - Herkent verschillende basisingrediënten en basisproducten. - Benoemt hoe basisingrediënten en basisproducten worden toegepast in verschillende eenvoudige gerechten.	- Herkomst van producten - Ingrediënten - Producten	B1-K1-W1, 2, 3, 4
Producten Aanvulling P3, P4	- P3: heeft warenkennis - P3 & P4: heeft kennis van producten en ingrediënten	- Herkent verschillende ingrediënten en producten. - Benoemt hoe ingrediënten en producten worden toegepast in verschillende gerechten.		
Producten Aanvulling P5, P6	- heeft specialistische/brede warenkennis - heeft specialistische/brede kennis van producten en ingrediënten	- Herkent nieuwe trends en ontwikkelingen rondom producten en ingrediënten. - Geeft uitleg over de herkomst en de toepassingsmogelijkheden van producten. - Analyseert, evalueert en creëert componenten van een gerecht.		
Producten Aanvulling P7	- heeft brede kennis van producten	- Benoemt hoe producten worden toegepast in verschillende gerechten.		

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
		- Herkent en analyseert verschillende toepassingsmogelijkheden voor producten.		
Gerechten bereiden	- heeft basiskennis van bereidings- en kooktechnieken - heeft basiskennis van afwerktechnieken - kan keukenapparatuur en – gereedschap hanteren - kan productietechnieken als schoonmaaktechnieken, opdeeltechnieken, koude en warme voorbewerkingen toepassen	- Past eenvoudige bereidings- en kooktechnieken toe. - Past eenvoudige afwerktechnieken toe. - Gebruikt keukenapparatuur en – gereedschap op de juiste manier. - Past eenvoudige productietechnieken, schoonmaaktechnieken, opdeeltechnieken en voorbewerkingen toe.	- Bereidingstechnieken - Kooktechnieken - Afwerktechnieken - Productietechnieken - Keukenapparatuur - Keukengereedschappen - Overig keukengerei	B1-K1-W3, 4
Gerechten bereiden Aanvulling P1	- heeft basiskennis van verschillende bereidingswijzen	- Past volgens receptuur verschillende bereidingswijzen toe. - Past volgens instructie productietechnieken, schoonmaaktechnieken, opdeeltechnieken en voorbewerkingen toe.	- Bereidingswijzen	
Gerechten bereiden Aanvulling P3	- heeft kennis van verschillende bereidingswijzen	- Past zelfstandig productietechnieken, schoonmaaktechnieken, opdeeltechnieken en voorbewerkingen toe.		
Gerechten bereiden Aanvulling P5	- heeft specialistische kennis van verschillende bereidingswijzen - kan bijzondere bereidingen in de (koude en warme) keuken toepassen - kan siervakken voor de bereiding van horecapatisserie toepassen	- Past alle passende en voorkomende bereidingswijzen toe. - Past toe en geeft instructie voor bijzondere bereidingen in de (koude en warme) keuken. - Past toe en geeft instructie voor siervakken voor de bereiding van horecapatisserie.		
Gerechten bereiden Aanvulling P6	- heeft brede kennis van verschillende bereidingswijzen	- Past productietechnieken, schoonmaaktechnieken, opdeeltechnieken en voorbewerkingen toe.		

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
Wettelijke richtlijnen	- heeft basiskennis van wettelijke richtlijnen op het gebied van levensmiddelen, hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit	- Past volgens instructie bij het bereiden van (componenten van) gerechten wettelijke richtlijnen toe.	- HACCP - Warenwet - Allergenenwetgeving - Milieuwetgeving - Arbowet	Wp-overstijgend
Kwaliteit	- heeft basiskennis van kwaliteitsnormen	- Past volgens instructie bij het bereiden van (componenten van) gerechten kwaliteitsnormen toe.	- Kwaliteitsnormen - Kwaliteitsbeleid - Kwaliteitskenmerken	B1-K1-W1, 2, 3, 4
Kwaliteit Aanvulling P3, P4	- heeft kennis van kwaliteitsbeleid	- Past bij het bereiden van (componenten van) gerechten de kwaliteitsnormen toe die van toepassing zijn.		
Kwaliteit Aanvulling P5, P6, P7 ²	- heeft specialistische/brede kennis van kwaliteitsbeleid	- Geeft instructies gericht op het behalen van de doelstellingen van het kwaliteitsbeleid. - Houdt bij het aanpassen en bereiden van gerechten rekening met het kwaliteitsbeleid van het bedrijf.		
Duurzaamheid	- heeft basiskennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot het bereiden van gerechten, zoals afvalbeheer en het minimaliseren van voedselverspilling, energie- en waterverbruik en verpakking	- Houdt bij het volgens afspraak bereiden van gerechten rekening met duurzaamheidsaspecten.	- Afvalscheiding/hergebruik - Duurzaamheidsaspecten: - Energieverbruik - Waterverbruik - Afvalbeperking - Voedselverspilling - Verpakking - Footprint	WP-overstijgend
Duurzaamheid Aanvulling P3, P4, P7	- heeft kennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot het bereiden van gerechten, zoals afvalbeheer en het minimaliseren van voedselverspilling, energie- en waterverbruik en verpakking	- Legt uit hoe je bij het maken van keuzes rekening houdt met duurzaamheidsaspecten. - Noemt de mogelijkheden om de duurzaamheid bij het bereiden van gerechten te optimaliseren.		

² In het KD staat bij Gespecialiseerd kok 'specialistische kennis' en bij leidinggevende keuken en manager foodservice 'brede kennis'.

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
Duurzaamheid Aanvulling P5, P6	- heeft specialistische/brede kennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot het bereiden van gerechten, zoals afvalbeheer en het minimaliseren van voedselverspilling, energie- en waterverbruik en verpakking	- Ziet bij het bereiden van gerechten toe op het rekening houden met de duurzaamheidsaspecten. - Formuleert een verbetervoorstel om de duurzaamheid van het bedrijf te optimaliseren.		
Ergonomie	- heeft basiskennis van ergonomisch werken	- Let, om fysieke klachten te voorkomen, bij het uitvoeren van werkzaamheden op de werkhoogte, werkhouding en fysieke belasting.	- Werkhoogte - Werkhouding - Fysieke belasting	Wp- overstijgend
Ergonomie Aanvulling P3, P4	- heeft kennis van ergonomisch werken	- Legt uit welke werkhoogte en werkhouding nodig zijn om fysieke klachten te voorkomen.		
Ergonomie Aanvulling P5, P6, P7	- heeft specialistische/brede kennis van ergonomisch werken	- Doet een voorstel om de werkomgeving te verbeteren en/of fysieke belasting te verminderen.		
Engels	- kan eenvoudige korte dagelijkse gesprekken met collega's voeren in het Engels	- Voert eenvoudige, korte dagelijkse gesprekken over het bereiden van eenvoudige gerechten met collega's in het Engels.	- Dagelijkse gesprekken in het Engels	Wp- overstijgend
Engels Aanvulling P5, P6, P7	- kan recepten lezen en begrijpen in het Engels	- Leest en begrijpt eenvoudige recepten in het Engels.	- Eenvoudige recepten in het Engels	

2.2 Kerntaak B1-K2: Beheert voorraden

Werkprocessen:

- B1-K2-W1 Controleert en/of bestelt voorraden
- B1-K2-W2 Ontvangt en controleert bestellingen
- B1-K2-W3 Slaat geleverde bestellingen op

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
Administratie	- kan benodigde software of systemen voor voorraadbeheer gebruiken	- Bestelt intern ingrediënten en/of producten. - Gebruikt software/systeem voorraadbeheer volgens afspraak.	- Software/systeem voorraadbeheer - Registratie voorraadbeheer	Wp- overstijgend
Administratie Aanvulling P3, P4	- heeft kennis van voorraad- en keukenadministratie	- Bestelt ingrediënten en/of producten. - Stelt een inkoopspecificatie op. - Controleert en registreert voorraadgegevens. - Registreert geleverde producten, bewaarcondities en afwijkingen. - Registreert onderhoudsgegevens. - Handelt retourzendingen administratief af.	- Voorraadadministratie - Keukenadministratie	
Administratie Aanvulling P5, P6, P7	- heeft specialistische/brede kennis van voorraad- en keukenadministratie	- Bestelt ingrediënten en/of producten. - Stelt een inkoopspecificatie op. - Handelt retourzendingen administratief af. - Gaat kostenbewust met de voorraad om.		
Wetgeving, procedures en richtlijnen	- heeft basiskennis van relevante voorschriften m.b.t. voorraadbeheer - heeft basiskennis van voedingseisen - heeft basiskennis van wettelijke richtlijnen op het gebied van levensmiddelen, persoonlijke hygiëne,	- Werkt volgens geldende (bedrijfsspecifieke) processen, procedures en richtlijnen. - Noemt wanneer wie ingeschakeld moet worden als afwijkingen worden gesignaleerd.	- Voorschriften voorraadbeheer - Kwaliteitseisen - Voedingseisen - HACCP - Warenwet - Milieuwetgeving	Wp- overstijgend

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
	veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, HACCP en FIFO - kan voorraden inspecteren op kwaliteit		- Arbowet	
Wetgeving, procedures en richtlijnen Aanvulling P3, P4	- heeft kennis van relevante bedrijfsvoorschriften m.b.t. voorraadbeheer - heeft kennis van voedingseisen - heeft kennis van wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, HACCP en FIFO	- Geeft instructies over het toepassen van (bedrijfsspecifieke) processen, procedures en richtlijnen. - Schakelt bij afwijkingen zo nodig de leidinggevende in.	- Bedrijfsvoorschriften m.b.t. voorraadbeheer - Bedrijfshygiëne - Levensmiddelenhygiëne - Persoonlijke hygiëne - Veiligheid - Milieuzorg - Kwaliteit - HACCP, FIFO	
Wetgeving, procedures en richtlijnen Aanvulling P5, P6, P7 ³	- P5: kan bedrijfsspecifieke voorschriften met betrekking tot de voorraadadministratie toepassen - P6: heeft specialistische kennis van relevante bedrijfsvoorschriften - P7: heeft brede kennis van relevante bedrijfsvoorschriften m.b.t. voorraadbeheer - heeft specialistische/brede kennis van wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit, HACCP en FIFO - heeft specialistische/brede kennis van voedingseisen	- Ziet toe op de uitvoering van (bedrijfsspecifieke) processen, procedures en richtlijnen. - Stelt bedrijfsprocedures en richtlijnen op en past deze zo nodig aan. - Beslist over zo nodig afwijken van bedrijfsprocedures en richtlijnen.		
Gerechten, producten en ingrediënten	- heeft basiskennis van eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling en	- Controleert of (componenten van) gerechten voldoen aan de kwaliteitscriteria.	- Eigenschappen gerechten, producten en ingrediënten - Kwaliteitscriteria	B1-K2-W2, 3

³ In het KD staat bij Gespecialiseerd kok 'specialistische kennis' en bij leidinggevende keuken en manager foodservice 'brede kennis'.

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
	bereidingswijze van gerechten, producten en ingrediënten	- Controleert of de voorraad voldoet aan de kwaliteitscriteria.	- Samenstelling - Bereidingswijze - Productkennis	
Gerechten, producten en ingrediënten Aanvulling P3, P4	- heeft kennis van eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling en bereidingswijze van gerechten, producten en ingrediënten - heeft kennis van opslagcondities - heeft kennis van grondstoffen	- Zorgt dat de opslag van gerechten, producten, ingrediënten en grondstoffen voldoet aan de opslagcondities.	- Opslagcondities - Grondstoffen	
Gerechten, producten en ingrediënten Aanvulling P5, P6, P7	- heeft specialistische/brede kennis van eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling en bereidingswijze van gerechten, producten en ingrediënten - heeft specialistische/brede kennis van opslagcondities - heeft specialistische/brede kennis van grondstoffen	- Borgt de opslag van gerechten, producten, ingrediënten en grondstoffen en controleert of deze voldoen aan de juiste opslagcondities.		
Duurzaamheid	- heeft basiskennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot voorraadbeheer, zoals afvalbeheer en het minimaliseren van voedselverspilling, energie- en waterverbruik en verpakking	- Houdt bij voorraadbeheer volgens afspraak rekening met duurzaamheidsaspecten.	- Afvalscheiding/hergebruik - Duurzaamheidsaspecten: - Energieverbruik - Waterverbruik - Afvalbeperking - Voedselverspilling - Verpakking - Footprint	Wp-overstijgend
Duurzaamheid Aanvulling P3, P4	- heeft kennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot voorraadbeheer, zoals afvalbeheer en het minimaliseren van voedselverspilling, energie- en waterverbruik en verpakking	- Maakt bij voorraadbeheer keuzes op basis van duurzaamheidsaspecten. - Noemt de mogelijkheden om rekening te houden met de duurzaamheidsaspecten bij het beheren van de voorraad.		

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
Duurzaamheid Aanvulling P5, P6, P7	- heeft specialistische/brede kennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot voorraadbeheer, zoals afvalbeheer en het minimaliseren van voedselverspilling, energie- en waterverbruik en verpakking	- Ziet toe op het rekening houden met de duurzaamheidsaspecten bij het beheren van de voorraad. - Formuleert aan de hand van duurzaamheidsaspecten een verbetervoorstel om het beheren van de voorraad te optimaliseren.		

2.3 Kerntaak B1-K3: Verleent gastvrijheid

Werkprocessen:

- B1-K3-W1 Bereidt gastgerichte werkzaamheden voor
- B1-K3-W2 Draagt bij aan een gastgerichte beleving
- B1-K3-W3 Draagt bij aan een sociaal en fysiek veilige werkomgeving
- B1-K3-W4 Rondt gastgerichte werkzaamheden af
- B1-K3-W5 Evalueert de (eigen) werkzaamheden

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
Gastvrijheidsbranche	- heeft basiskennis van verschillende bedrijfstypes, formules en concepten in de gastvrijheidsbranche	- Begrijpt de verschillende soorten bedrijven binnen de gastvrijheidsbranche. - Benoemt diverse bedrijfsformules.	- Bedrijfsformules - Gastvrijheid - Franchiseformules - All-inclusive - Boutique hotels - Concepten: klantgerichtheid, servicekwaliteit	Wp-overstijgend
Gastvrijheidsbranche Aanvulling P3, P4	- heeft kennis van verschillende bedrijfstypes, -formules en -concepten in de gastvrijheidsbranche	- Beschrijft de verschillende soorten bedrijven binnen de gastvrijheidsbranche. - Past bedrijfsformules toe.	- Hotels, restaurants, cafés en evenementenorganisaties	
Gastvrijheidsbranche Aanvulling P5, P6, P7	- heeft brede kennis van verschillende gastvrijheidsconcepten - heeft brede kennis van verschillende bedrijfstypes, -formules en -concepten in de gastvrijheidsbranche	- Analyseert de verschillende soorten bedrijven binnen de gastvrijheidsbranche. - Analyseert diverse bedrijfsformules.		
Aanbod producten en diensten	- heeft basiskennis van het (bedrijfsspecifieke) aanbod producten en/of diensten - kan werken met in de gastvrijheidsbranche veelgebruikte materialen en middelen	- Beschrijft de producten en diensten die het bedrijf aanbiedt. - Informeert en adviseert gasten over de juiste producten en diensten op basis van hun specifieke behoeften. - Werkt effectief met veelgebruikte materialen.	- Assortiment - Effectief communiceren - Service bieden - Servies, keukengerei, schoonmaakmiddelen, en decoratiematerialen	B1-K3-W2, 3

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
		- Is vaardig in het gebruik van middelen en technologieën die worden ingezet in de gastvrijheidsbranche.		
Aanbod producten en diensten Aanvulling P3, P4	- heeft kennis van het (bedrijfsspecifieke) aanbod producten en/of diensten	- Benoemt de basisprocessen en procedures die betrokken zijn bij de verkoop en levering van producten en diensten.		
Aanbod producten en diensten Aanvulling P5, P6, P7	- heeft brede kennis van het (bedrijfsspecifieke) aanbod producten en/of diensten	- Analyseert de marktpositie van producten en diensten en hoe ze zich verhouden tot concurrenten. - Analyseert welke behoeften en uitdagingen producten en diensten met zich meebrengen voor verschillende doelgroepen.		
Gastbeleving	- heeft basiskennis van het verloop van de guest journey	- Begrijpt de verschillende fasen van de guest journey, van de eerste kennismaking tot en met de evaluatie na het verblijf. - Past basisprincipes van gastvrijheid toe.	- Guest journey - Gasttevredenheid - Gastvrijheidsprincipes - Gebruik van feedback van gasten	Wp-overstijgend
Gastbeleving Aanvulling P3, P4	- heeft kennis van het verloop van de guest journey	- Identificeert de belangrijkste contactmomenten waar interactie met de gast plaatsvindt.		
Gastbeleving Aanvulling P5, P6, P7	- heeft brede kennis van het verloop van de guest journey	- Analyseert de behoeften en verwachtingen van gasten in elke fase van de guest journey. - Begrijpt het belang van feedback en gebruikt feedback om de guest journey te optimaliseren.		
Gasten	- heeft basiskennis van verschillende klantgroepen/gasttypen en bijbehorend gedrag	- Herkent verschillende klantgroepen/gasttypen en benoemt bijbehorend gedrag.	- Doelgroepen - Omgangsvormen - Gedragsregels	B1-K3-W2, 3

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
	- heeft basiskennis van omgangsvormen en culturele verschillen daarbinnen - heeft basiskennis van gedragsregels en toleranties hierin - kan verschillende gesprekstechnieken toepassen	- Gebruikt passende omgangsvormen. - Benoemt kenmerken van verschillende culturen. - Benoemt gedragsregels. - Past gesprekstechnieken toe.	- Gesprekstechnieken - Respectvol en effectief communiceren - Omgaan met cultuurverschillen	
Gasten Aanvulling P3, P4	- heeft kennis van verschillende klantgroepen/gasttypen en bijbehorend gedrag - heeft kennis van omgangsvormen en culturele verschillen daarbinnen - heeft kennis van gedragsregels en toleranties hierin - heeft kennis van sociale veiligheid	- Observeert en onderzoekt het gedrag van de gast en interpreteert dit. - Zet eigen kennis van culturen in bij interactie met de gast. - Past gesprekstechnieken toe om de sociale veiligheid te bewaken. - Handelt adequaat bij overtreding van gedragsregels.	- Sociale veiligheid	
Gasten Aanvulling P5, P6, P7	- heeft brede kennis van verschillende klantgroepen/gasttypen en bijbehorend gedrag - heeft brede kennis van omgangsvormen en culturele verschillen daarbinnen - heeft brede kennis van gedragsregels en toleranties hierin - heeft brede kennis van sociale veiligheid	- Analyseert het gedrag van de gast om zo effectiever te werken. - Gebruikt brede kennis van culturen om de interactie met gasten te optimaliseren. - Handelt adequaat bij overtreding van gedragsregels. - Past diverse geweldloze gesprekstechnieken toe om de sociale veiligheid te bewaken.	- Geweldloos communiceren	
Trends en ontwikkelingen	- heeft basiskennis van relevante trends en ontwikkelingen in het vakgebied	- Noemt algemene trends in het vakgebied.	- Trends in het vakgebied	B1-K3-W1, 2
Trends en ontwikkelingen Aanvulling P3, P4	- heeft kennis van relevante trends en ontwikkelingen in het vakgebied	- Herkent trends in het vakgebied en past deze toe in zijn werk en kan erover meepraten met gasten en collega's.		

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
Trends en ontwikkelingen Aanvulling P5, P6, P7	- heeft brede kennis van relevante trends en ontwikkelingen in het vakgebied	- Verzamelt proactief alle relevante informatie om het toepassen van trends binnen het vakgebied te evalueren. - Analyseert de verzamelde informatie grondig en trekt logische conclusies over de mogelijke toepassing hiervan. - Doet op basis van bevindingen uit de evaluatie weloverwogen (verbeter)voorstellen voor het toepassen van trends in het vakgebied.		
Wetgeving, procedures en richtlijnen	- heeft basiskennis van voor het werk relevante wet- en regelgeving waaronder Arbo, AVG, milieu- en veiligheidsvoorschriften - kan geldende wet- en regelgeving toepassen - heeft basiskennis van de klachtenprocedure	- Werkt volgens geldende (bedrijfsspecifieke) processen, procedures en richtlijnen. - Noemt wanneer wie ingeschakeld moet worden bij afwijkend gedrag.	- Klachtenprocedures - HACCP - Sociaal hygiënisch beleid - Huisregels - Bedrijfsrichtlijnen - Arbowet - Privacywetgeving (AVG) - Milieuvoorschriften - Veiligheidsvoorschriften	B1-K3-W3, 4
Wetgeving, procedures en richtlijnen Aanvulling P3, P4	- heeft kennis van voor het werk relevante wet- en regelgeving waaronder Arbo, AVG, milieu- en veiligheidsvoorschriften	- Geeft instructies over het toepassen van (bedrijfsspecifieke) processen, procedures en richtlijnen. - Schakelt bij afwijkend gedrag zo nodig de leidinggevende in.		
Wetgeving, procedures en richtlijnen Aanvulling P5, P6, P7	- heeft brede kennis van voor het werk relevante wet- en regelgeving waaronder Arbo, AVG, milieu- en veiligheidsvoorschriften	- Ziet toe op de uitvoering van (bedrijfsspecifieke) processen, procedures en richtlijnen. - Stelt bedrijfsprocedures en richtlijnen op en past deze zo nodig aan. - Beslist over zo nodig afwijken van bedrijfsprocedures en richtlijnen.		

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
Duurzaamheid	- heeft basiskennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot het aanbod van producten/diensten - heeft basiskennis van SDG's (sustainable development goals)	- Past volgens afspraak duurzaamheidsaspecten toe.	- Duurzaam ondernemen - Afvalscheiding/hergebruik - Maatschappelijk verantwoord handelen - Energieverbruik - Waterverbruik - Afvalbeperking - Hergebruik - Ecologische voetafdruk - Voor de branche relevante sustainable development goals. - Branchespecifieke keurmerken	Wp-overstijgend
Duurzaamheid Aanvulling P3, P4	- heeft kennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot het aanbod van producten/diensten	- Maakt keuzes op basis van duurzaamheidsaspecten. - Noemt de keurmerken die van toepassing zijn voor de branche.		
Duurzaamheid Aanvulling P5, P6, P7	- heeft brede kennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot het aanbod van producten/diensten	- Ziet toe op de hantering van duurzaamheidsaspecten. - Formuleert een verbetervoorstel om de duurzaamheid van het bedrijf te optimaliseren.		
Veiligheid	- heeft basiskennis van sociale veiligheid - kan (potentiële) gevaren herkennen	- Signaleert onveilige werksituaties (fysiek en sociaal) en onderneemt actie.	- Sociale veiligheid - (Potentiële) gevaren	B1-K3-W3
Werk in een team	- kan samenwerken met collega's - kan rapportagevaardigheden toepassen - kan prioriteiten stellen in de eigen werkzaamheden - kan feedback geven en ontvangen - kan reflectievaardigheden toepassen	- Benoemt de eigen taken en verantwoordelijkheden. - Stelt prioriteiten in de eigen werkzaamheden. - Werkt volgens gemaakte afspraken en de taakverdeling in het team. - Geeft informatie op tijd door aan de juiste persoon. - Toont de juiste beroepshouding en geeft het goede voorbeeld. - Vraagt en geeft feedback op de uitvoering van taken. - Gebruikt feedback om van te leren. - Reflecteert op eigen functioneren.	- Samenwerken - Rapporteren - Plannen - Feedback - Reflecteren	B1-K3-W1, 4, 5

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
Werken in een team Aanvullend P3, P4	- heeft kennis van vaktaal	- Noemt de betekenis van vaktermen die veel in de keuken gebruikt worden.	- Vaktermen op gebied van: - Bereidingstechnieken - Snijtechnieken - Kooktechnieken - Producten - Materialen - Samenwerken in de keuken	
Werken in een team Aanvullend P5, P6, P7	- heeft brede kennis van vaktaal	- Legt uit hoe en wanneer je welke vaktermen hanteert.		
Engels	- heeft basiskennis van gangbare (Engelse) vaktermen - kan korte, eenvoudige dagelijkse gesprekken met collega's en/of gasten voeren in het Engels	- Noemt de betekenis van eenvoudige veelgebruikte vaktermen. - Voert eenvoudige, korte dagelijkse gesprekken met collega's en/of gasten in het Engels.	- Eenvoudige, veelgebruikte vaktermen - Dagelijkse gesprekken in het Engels	Wp-overstijgend

3 Profieldeel Medewerker foodservice (crebonummer 27061)

3.1 Kerntaak P2-K1 Verkoopt en distribueert bestellingen

Werkprocessen:

- P2-K1-W1 Verkoopt bestellingen
- P2-K1-W2 Distribueert bestellingen

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
Omgaan met gasten	- heeft basiskennis van doelgroepen - heeft basiskennis van het gastvrijheidsconcept - kan gesprekstechnieken toepassen - kan sociale vaardigheden toepassen	- Herkent verschillende doelgroepen en benoemt bijbehorende kenmerken. - Past het gastvrijheidsconcept toe om een gastvrije omgeving te creëren. - Past gesprekstechnieken toe. - Gebruikt sociale vaardigheden om positieve interacties te hebben met gasten.	- Doelgroepen - Gastvrijheid - Gesprekstechnieken - Communicatie	Wp-overstijgend
Regels en voorschriften	- heeft basiskennis van voedselveiligheid - heeft basiskennis van relevante veiligheidsvoorschriften - heeft basiskennis van relevante bedrijfsvoorschriften - heeft basiskennis van bedrijfsformule, huisregels en handhavingsbeleid - heeft basiskennis van kwaliteitsnormen	- Werkt volgens geldende richtlijnen, voorschriften en huisregels. - Past volgens instructie kwaliteitsnormen toe bij het verkopen en distribueren van bestellingen.	- Veiligheidsvoorschriften - Bedrijfsvoorschriften m.b.t. bestellingen verkopen en distribueren - Kwaliteitsnormen - Huisregels - HACCP	Wp-overstijgend

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
Producten/bestellingen	- heeft basiskennis van waren - heeft basiskennis van dranken	- Licht de herkomst, eigenschappen en samenstelling van producten die verkocht worden toe. - Licht de herkomst, kenmerken en combinatiemogelijkheden van dranken die verkocht worden toe.	- Waren - Dranken	Wp-overstijgend
Verkoop	- kan verkooptechnieken toepassen - heeft basiskennis van verkoopinstructie - heeft basiskennis van betaalmiddelen en betalingswijzen - heeft basiskennis van betaal- en kassasystemen	- Overtuigt gasten om producten te kopen. - Begeleidt gasten bij het kiezen van producten. - Voert transacties uit. - Handelt betalingen correct en efficiënt af.	- Verkooptechnieken - Betaalmiddelen - Kassasystemen	P2-K1-W1
Distributie	- kan distributietechnieken toepassen - heeft basiskennis van duurzaamheidsaspecten - heeft basiskennis van verpakkingsvormen en materialen	- Zorgt dat de bestellingen goed bij de gast terecht komen/bezorgd worden. - Gebruikt geschikte verpakkingsmaterialen bij het distribueren van bestellingen. - Maakt keuzes op basis van duurzaamheidsaspecten.	- Distributietechnieken - Verpakkingsvormen en materialen - Duurzaamheidsaspecten: - Energieverbruik - Waterverbruik - Afvalbeperking - Voedselverspilling - Verpakking - Footprint	P2-K1-W2
Engels	- kan korte, eenvoudige dagelijkse gesprekken met gasten voeren in het Engels	- Voert eenvoudige, korte dagelijkse gesprekken met gasten in het Engels.	- Dagelijkse gesprekken in het Engels	Wp-overstijgend

4 Profieldeel Zelfstandig werkend kok (crebonummer 27062)

4.1 Kerntaak P3-K1 Coördineert en optimaliseert keukenwerkzaamheden

Werkprocessen:

- P3-K1-W1 Plant en verdeelt werkzaamheden
- P3-K1-W2 Instrueert en begeleidt medewerkers
- P3-K1-W3 Vernieuwt en verbetert (componenten van) gerechten
- P3-K1-W4 Draagt bij aan verbetering van efficiëntie en duurzaamheid

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
Werkzaamheden plannen	- heeft kennis van planningsmethoden - kan planningsvaardigheden toepassen	- Plant keukenwerkzaamheden.	- Planningsmethoden - Werkplanning - ARBO - CAO	P3-K1-W1
Omgaan met medewerkers	- kan sociale vaardigheden toepassen - kan gesprekstechnieken toepassen	- Past sociale vaardigheden toe tijdens het omgaan met collega's. - Toont een professionele beroepshouding en geeft het goede voorbeeld. - Gebruikt gesprekstechnieken (non-verbale en verbale) tijdens het omgaan met collega's. - Past communicatie aan op de collega's (taalgebruik, voorkennis).	- Sociale vaardigheden - Gesprekstechnieken - Beroepshouding	P3-K1-W2
Regels en voorschriften	- kan bedrijfsprocedures en wettelijke richtlijnen met betrekking tot personeelsbeleid toepassen - heeft kennis van bedrijfsrichtlijnen, cao-bepalingen, Arbowet en overige wettelijke bepalingen.	- Geeft instructies over het toepassen van (bedrijfsspecifieke) processen, procedures en richtlijnen. - Schrijft recepturen volgens bedrijfsprocedures in het receptensysteem.	- Personeelsbeleid - Kwaliteitsbeleid - HACCP - Warenwet - Allergenenwetgeving - Voedingswensen	Wp-overstijgend

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
	- heeft kennis van relevante bedrijfsvoorschriften - heeft kennis van relevante veiligheidsvoorschriften - heeft kennis van kwaliteitsnormen - heeft kennis van relevante bedrijfsprocessen - heeft kennis van voedselveiligheid - kan kwaliteitseisen toepassen - kan dieet- en voedingswensen /-eisen (bijvoorbeeld vanuit geloofsovertuiging of gezondheid) toepassen	- Gebruikt bedrijfsprocedures en -richtlijnen om het personeelsbeleid correct uit te voeren. - Zorgt dat producten, gerechten en werkzaamheden voldoen aan de kwaliteitseisen. - Geeft advies over het voldoen aan dieet- en voedingswensen. - Creëert een veilige werkomgeving. - Spreekt collega's aan bij onveilig werken.	- Milieuwetgeving - Arbowet - CAO	
Gerechten vernieuwen of verbeteren	- heeft kennis van eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze van producten en ingrediënten - heeft kennis van smaakkenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur en structuur van gerechten - heeft kennis van trends en ontwikkelingen op het gebied van bereidingen van (componenten) van gerechten	- Stelt vernieuwing of verbetering van gerechten voor op basis van eigenschappen van producten en ingrediënten. - Combineert smaakprofielen om tot vernieuwende gerechten te komen. - Sluit gerechten aan op trends en ontwikkelingen.	- Trends en ontwikkelingen t.a.v. gerechten, bereidingen, gastwensen - Doelgroepen - Producten en gerechten - o Smaakprofielen - o Voedingswaarde - o Kleur - o Geur - o Structuur - o Samenstelling - o Bewaren - o Bereidingswijze - o Kwaliteitscriteria	P3-K1-W3
Medewerkers begeleiden	- kan personeelsbeleid en -instrumenten inzetten - kan inwerkprocedures toepassen - kan coachingsvaardigheden toepassen	- Geeft duidelijke uitleg en instructies aan collega's over de werkuitvoering. - Geeft feedback over de werkuitvoering. - Begeleidt en coacht collega's bij hun te verrichten taken.	- Personeelsbeleid - Inwerkprocedure/onboarding - Coaching	P3-K1-W2

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
Efficiënt werken	- heeft kennis van relevante technologieën en middelen die efficiëntie kunnen bevorderen - heeft kennis van de begrippen efficiëntie, kostenstructuur, kosten-batenanalyse - kan afwegingen maken om de efficiëntie te verhogen en kosten te verlagen	- Stelt juiste prioriteiten. - Gebruikt ingrediënten efficiënt. - Voert een kosten-batenanalyse uit. - Stelt nieuwe werkmethoden voor die de efficiëntie kunnen verhogen.	- Efficiënt werken - o Inzet technologieën - o Kosten-batenanalyse - o Keukenindeling	Wp-overstijgend
Duurzaam werken	- heeft kennis van duurzaamheidsaspecten	- Maakt keuzes op basis van duurzaamheidsaspecten. - Noemt de mogelijkheden om de duurzaamheid in de keuken te verbeteren.	- Duurzaamheidsaspecten: - o Energieverbruik - o Waterverbruik - o Afvalbeperking - o Voedselverspilling - o Verpakking - o Footprint	P3-K1-W4
Engels	- kan korte, eenvoudige dagelijkse gesprekken met collega's voeren in het Engels	- Voert eenvoudige, korte dagelijkse gesprekken over het bereiden van eenvoudige gerechten met collega's in het Engels.	- Dagelijkse werkgesprekken in het Engels	Wp-overstijgend

5 Profieldeel Allround medewerker foodservice (crebonummer 27063)

5.1 Kerntaak P4-K1 Verkoopt en distribueert bestellingen

Werkprocessen:

- P4-K1-W1 Verkoopt bestellingen
- P4-K1-W2 Distribueert bestellingen

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
Omgaan met gasten	- heeft kennis van diverse bedrijfstypes en bedrijfsformules - heeft kennis van doelgroepen - heeft kennis van het gastvrijheidsconcept - heeft kennis van gastenenquêtes - kan gesprekstechnieken toepassen - kan sociale vaardigheden toepassen	- Benoemt verschillende doelgroepen en bijbehorende kenmerken en past de communicatie aan de doelgroep aan. - Past het gastvrijheidsconcept toe om een gastvrije omgeving te creëren. - Past toe. - Gebruikt gesprekstechnieken en sociale vaardigheden om gasten naar tevredenheid te helpen. - Gebruikt gastenenquêtes om de tevredenheid van gasten vast te stellen.	- Bedrijfsformules - Gastenenquête - Doelgroepen - Gastvrijheid - Gesprekstechnieken - Communicatie	Wp-overstijgend
Regels en voorschriften	- heeft kennis van voedselveiligheid - heeft kennis van relevante veiligheidsvoorschriften - heeft kennis van relevante bedrijfsvoorschriften - heeft kennis van huisregels en handhavingsbeleid - heeft kennis van kwaliteitsnormen	- Werkt volgens geldende richtlijnen, voorschriften en huisregels. - Past kwaliteitsnormen toe bij het verkopen en distribueren van bestellingen.	- Veiligheidsvoorschriften - Bedrijfsvoorschriften m.b.t. bestellingen verkopen en distribueren - Kwaliteitsnormen - Huisregels - HACCP	Wp-overstijgend

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
Producten/bestellingen	- heeft warenkennis - heeft drankenkennis	- Licht uitgebreid de herkomst, eigenschappen en samenstelling van producten die verkocht worden toe. - Licht uitgebreid de herkomst, kenmerken en combinatiemogelijkheden van dranken die verkocht worden toe.	- Waren - Dranken	Wp-overstijgend
Verkoop	- kan verkooptechnieken toepassen - heeft kennis van verkoopinstructie - heeft kennis van betaalmiddelen en betalingswijzen - heeft kennis van betaal- en kassasystemen	- Stimuleert aankoopbeslissingen. - Overtuigt gasten om producten te kopen. - Begeleidt gasten bij het kiezen van producten. - Voert transacties uit. - Verwerkt verkooptransacties zorgvuldig en nauwkeurig. - Handelt betalingen vlot, correct en efficiënt af.	- Verkooptechnieken - Betaalmiddelen - Kassasystemen	P4-K1-W1
Distributie	- kan distributietechnieken toepassen - heeft kennis van verpakkingsvormen en materialen - heeft kennis van duurzaamheidsaspecten	- Zorgt dat de bestellingen goed bij de gast terecht komen/bezorgd worden. - Selecteert de meest geschikte verpakkingsmaterialen bij het distribueren van bestellingen. - Maakt keuzes op basis van duurzaamheidsaspecten. - Noemt de mogelijkheden om de duurzaamheid van het bedrijf te optimaliseren.	- Distributietechnieken - Verpakkingsvormen en materialen - Duurzaamheidsaspecten: - Energieverbruik - Waterverbruik - Afvalbeperking - Voedselverspilling - Verpakking - Footprint	P4-K1-W2
Engels	- kan korte, eenvoudige dagelijkse gesprekken met gasten voeren in het Engels	- Voert eenvoudige, korte dagelijkse gesprekken over het bereiden van eenvoudige gerechten met collega's in het Engels.	- Dagelijkse gesprekken in het Engels	Wp-overstijgend

6 Profieldeel Gespecialiseerd kok (crebonummer 27064)

6.1 Kerntaak P5-K1 Geeft leiding aan medewerkers

Werkprocessen:

- P5-K1-W1 Plant en verdeelt werkzaamheden
- P5-K1-W2 Stuur medewerkers aan

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
Omgaan met medewerkers	- kan sociale vaardigheden toepassen - kan diverse gesprekstechnieken hanteren	- Past sociale vaardigheden toe tijdens het omgaan met collega's. - Toont een professionele beroepshouding en geeft het goede voorbeeld. - Gebruikt gesprekstechnieken (non-verbale en verbale) tijdens het omgaan met collega's. - Past communicatie aan op de collega's (taalgebruik, voorkennis).	- Sociale vaardigheden - Gesprekstechnieken - Beroepshouding	Wp-overstijgend
Medewerkers aansturen	- kan verschillende leiderschapsstijlen hanteren - kan personeelsbeleid en -instrumenten inzetten - kan inwerkprocedures toepassen - kan coachingsvaardigheden toepassen	- Past bij aansturen van collega's de bij de werksituatie passende leiderschapsstijl toe. - Past volgens afspraak personeelsbeleid toe. - Zet volgens afspraak personeelsinstrumenten in. - Delegeert werkzaamheden op een duidelijke manier. - Werkt collega's in volgens de inwerkprocedure.	- Verschillende leiderschapsstijlen - Personeelsbeleid - Inwerkprocedure /onboarding - Coaching - Besluitvorming en probleemoplossing - Delegeren van taken	P5-K1-W2

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
		- Past coaching toe bij het aansturen van collega's. - Toont inzicht in de verdeling van de taken en verantwoordelijkheden en lost problemen op.		
Werk plannen en verdelen	- heeft kennis van planningsmethoden - kan planningsvaardigheden toepassen - kan computerprogramma's gebruiken om werkroosters te maken - kan een agenda voor de vergadering opstellen	- Gebruikt het plan van inzet voor het verdelen van de werkzaamheden. - Maakt een werkrooster. - Inventariseert de agendapunten voor een werkberekening. - Gebruikt zo nodig digitale hulpmiddelen.	- Plan van inzet - Planningsmethode - Digitale vaardigheden - Werkberekening - Agendapunten inventariseren	P5-K1-W2
Engels	- kan korte, eenvoudige dagelijkse gesprekken met collega's voeren in het Engels	- Voert eenvoudige, korte dagelijkse gesprekken over het bereiden van eenvoudige gerechten met collega's in het Engels.	- Dagelijkse werkgesprekken in het Engels	Wp-overstijgend

6.2 Kerntaak P5-K2 Optimaliseert het gastronomische aanbod

Werkprocessen:

- P5-K2-W1 Signaleert trends en ontwikkelingen
- P5-K2-W2 Adviseert over menu's en gerechten
- P5-K2-W3 Ontwikkelt nieuwe menu's en gerechten
- P5-K2-W4 Evalueert en verbetert het gastronomisch aanbod
- P5-K2-W5 Draagt bij aan verbetering van efficiëntie en duurzaamheid

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
Regels en voorschriften	- kan kwaliteitseisen toepassen - heeft specialistische kennis van dieet- en voedingswensen /-eisen	- Signaleert afwijkingen van de kwaliteitseisen en voert verbeteracties door. - Legt kwaliteitscontroles nauwkeurig en gestructureerd vast. - Werkt volgens gestandaardiseerde protocollen en procedures om kwaliteit te waarborgen. - Heeft inzicht in verschillende soorten diëten en specifieke voedingswensen, zoals allergieën, intoleranties of medische vereisten. - Geeft passend advies op basis van individuele voedingsbehoeften en dieetrestricties. - Herkent mogelijke risico's, zoals voedingstekorten of overmatig gebruik van bepaalde voedingsstoffen, en speelt hierop in. - Houdt rekening met culturele achtergronden en persoonlijke	- Kwaliteitszorg en wetgeving - Analyse kwaliteitsgegevens - Signaleren en rapporteren van afwijkingen - Dieet- en voedingswensen /-eisen - Verbeteracties - Communicatie dieet- en voedingswensen /-eisen	Wp-overstijgend

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
		voorkeuren bij het opstellen van een voedingsadvies.		
Menu's en gerechten vernieuwen of verbeteren	- heeft specialistische kennis van menu-ontwerp - heeft specialistische kennis van menu-presentatie - kan menuraamwerken opstellen - kan recepten schrijven/opstellen	- Evalueert bestaande menu's op basis van verkoopcijfers, seizoensinvloeden en trends. - Is creatief bij het ontwikkelen van nieuwe gerechten. - Houdt bij het creëren van nieuwe gerechten rekening met seizoensgebonden producten, duurzaamheid en voedselverspilling. - Houdt bij het creëren van nieuwe gerechten rekening met smaken, presentatie en voedingswaarden. - Herkent welke gerechten verbeterd of vervangen kunnen worden. - Gebruikt feedback van gasten om verbeteringen door te voeren. - Bewaakt marges en winstgevendheid van het menu.	- Menu-engineering - Seizoensgebonden producten, duurzaamheid en voedselverspilling - Smaken, presentatie en voedingswaarden	P5-K2-W2, 3, 4
Rapporteren	- kan rapportagevaardigheden toepassen	- Stelt een heldere, logische en goed gestructureerde rapportage op, inclusief inleiding, kern en conclusie. - Presenteert informatie objectief en feitelijk, waarbij interpretaties en meningen duidelijk worden onderscheiden.	- Basisprincipes rapportage - Structuur en opbouw - Schrijfvaardigheid en formulering - Taal en spelling - Zelfreflectie en kwaliteitscontrole	P5-K2-W3, 4, 5
Gastronomisch aanbod	- heeft specialistische kennis van gastronomische concepten - heeft specialistische kennis van assortimentsgroepen	- Benoemt diverse gastronomische concepten en licht deze toe. - Benoemt de herkomst van producten en ingrediënten en de verschillende	- Keukenstijlen en -concepten - Gastronomie en doelgroepen - Gastronomische ervaring - Productkennis - Bereidingsmethoden van patisserie	P5-K2-W2, 3, 4

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
	- heeft specialistische kennis van eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze van bijzondere, creatieve, luxe en horecapatisserieproducten en - ingrediënten - heeft specialistische kennis van smaakkenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur van (bijzondere, creatieve en luxe) gerechten	- mogelijkheden om deze in te zetten (vlees, vis, zuivel, groenten, granen etc.). - Beoordeelt innovaties binnen bepaalde productgroepen. - Benoemt per ingrediënt of productgroep de kwaliteitskenmerken (versheid, herkomst, duurzaamheid). - Gebruikt en verantwoord verschillende bereidingstechnieken. - Beredeneert combinaties van smaken en texturen in gerechten en past deze toe. - Schat de voedingswaarde van producten in en verantwoordt deze binnen een gerecht.	- Kwaliteit en bewaring van patisserieproducten - Voedingswaarde en gezondheid - Smaken en smaakcombinaties	
Adviseren	- kan adviesvaardigheden toepassen	- Achterhaalt de adviesvraag. - Analyseert adviesvraagstuk en relevante informatie om een advies te formuleren. - Stelt creatieve en haalbare oplossingen voor problemen. - Adviseert aan collega's en gasten over (nieuwe of vernieuwde) menu's en gerechten. - Handelt volgens professionele normen tijdens het geven van advies.	- Analyseren van adviesvraag - Communicatievaardigheden - Probleemoplossend vermogen - Professionaliteit	P5-K2-W2
Efficiënt werken	- heeft specialistische kennis van financiële en bedrijfsdoelstellingen - kan afwegingen maken om de efficiëntie te verhogen en kosten te verlagen - heeft specialistische kennis van relevante technologieën en middelen die efficiëntie kunnen bevorderen	- Legt de belangrijkste financiële en bedrijfsdoelstellingen van zijn keuken uit. - Analyseert hoe de efficiëntie verhoogd en kosten verlaagd kunnen worden. - Past verschillende methoden en technieken toe om de efficiëntie binnen de keuken te verbeteren.	- Keukenontwerp en indeling - Gebruik van hoogwaardige apparatuur - Voedselveiligheid en hygiëne - Teamcoördinatie - Voorbereiding en planning - Continu leren en verbeteren - Kosten- en batenanalyse	

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
	- heeft specialistische kennis van de begrippen efficiëntie, kostenstructuur, kosten-batenanalyse	- Implementeert kostenbesparende maatregelen zonder de kwaliteit van de dienstverlening te verminderen. - Beoordeelt de nieuwste technologieën en hulpmiddelen die bijdragen aan het verhogen van de efficiëntie. - Ontwikkelt een plan voor de implementatie van technologieën die de operationele efficiëntie verbeteren. - Beschrijft de concepten efficiëntie, kostenstructuur en kosten-batenanalyse en past deze toe in praktische situaties. - Voert een kosten-batenanalyse uit om de financiële haalbaarheid van zijn gerechten/keuken te beoordelen.		
Duurzaam werken	- heeft specialistische kennis van duurzaamheidsaspecten	- Zorgt dat producten correct worden bewaard en verwerkt om kwaliteit te behouden. - Ziet toe op de hantering van duurzaamheidsaspecten. - Formuleert een verbetervoorstel om de duurzaamheid van het bedrijf te optimaliseren.	- Duurzaam inkopen - Duurzaamheidsaspecten: - Energieverbruik - Waterverbruik - Afvalbeperking - Voedselverspilling - Verpakking - Footprint	P5-K2-W5
Trends en ontwikkelingen	- heeft specialistische kennis van trends en ontwikkelingen in de horecabranche (op het gebied van gerechten, grondstoffen, producten en bereidingstechnieken, apparatuur en opvattingen van consumenten)	- Analyseert trends en ontwikkelingen binnen de gastronomie en past deze toe. - Benoemt verschillende gerechten, hun oorsprong en de grondstoffen die worden gebruikt. - Analyseert nieuwe en innovatieve producten die op de markt komen. - Gebruikt zowel traditionele als moderne bereidingstechnieken.	- Trends en innovaties in de gastronomie - Culinaire Trends - Veranderende eetgewoonten - Trends en ontwikkelingen bij grondstoffen en ingrediënten - Seizoensgebonden producten - Lokale en biologische ingrediënten	P5-K1-W1

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
		- Legt uit hoe de nieuwste kooktechnologieën en -apparatuur werken. - Beschrijft veranderende opvattingen en voorkeuren van consumenten, zoals de groeiende vraag naar gezonde, biologische en duurzame opties. - Benoemt technologische ontwikkelingen in de horeca, zoals automatisering, digitalisering en de toepassing van AI in keukenapparatuur. - Beschrijft duurzame richtlijnen en innovaties binnen de horecabranche, inclusief het verminderen van voedselverspilling en het gebruik van milieuvriendelijke materialen.	- Duurzame visserij en landbouw - Innovatieve producten - Gebruik van nieuwe technieken, zoals 3D-printen in de patisserie - AI - Bereidingstechnieken - Automatisering in de keuken - Wet- en regelgeving	
Engels	- kan eenvoudige recepten lezen en begrijpen in het Engels - kan korte, eenvoudige dagelijkse gesprekken met collega's voeren in het Engels	- Leest en begrijpt eenvoudige recepten in het Engels. - Voert eenvoudige, korte dagelijkse gesprekken over het bereiden van eenvoudige gerechten met collega's in het Engels.	- Eenvoudige recepten in het Engels - Dagelijkse gesprekken in het Engels	Wp-overstijgend

7 Profieldeel Leidinggevende keuken (crebonummer 27065)

7.1 Kerntaak P6-K1 Geeft leiding aan medewerkers

Werkprocessen:

- P6-K1-W1 Plant en verdeelt werkzaamheden
- P6-K1-W2 Stuur medewerkers aan
- P6-K1-W3 Voert gesprekken en overleg met medewerkers

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
Omgaan met medewerkers	- heeft brede kennis van conflicthantering - kan sociale vaardigheden toepassen - kan diverse gesprekstechnieken hanteren	- Herkent verschillende oorzaken van conflicten. - Past de juiste stijl toe om een conflict te hanteren. - Voert effectieve en respectvolle communicatie met medewerkers. - Luistert actief naar medewerkers. - Hanteert diverse gesprekstechnieken om communicatie en samenwerking binnen de organisatie te optimaliseren. - Geeft constructieve feedback. - Stimuleert een open en positieve werksfeer binnen de keukenbrigade.	- Conflicthantering - Sociale vaardigheden - Communicatie en gesprekstechnieken - Professioneel gedrag - Werkethiek	Wp-overstijgend
Medewerkers aansturen	- kan verschillende leiderschapsstijlen hanteren - kan personeelsbeleid en -instrumenten inzetten - kan inwerkprocedures toepassen - kan coachingsvaardigheden toepassen	- Past het personeelsbeleid van het bedrijf toe. - Gebruikt personeelsinstrumenten volgens de richtlijnen van het bedrijf. - Voert gestructureerde inwerkprocedures uit om nieuwe medewerkers snel en adequaat in te werken.	- Leiderschap - Persoonlijke ontwikkeling als leidinggevende - Management - Personeelsbeleid - HR-instrumenten - Inwerken en onboarding	P6-K1-W2

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
	-	- Past verschillende leiderschapsstijlen toe afhankelijk van de situatie en het team. - Gebruikt coachingsvaardigheden om medewerkers te begeleiden en te motiveren in hun professionele ontwikkeling.	- Coaching en ontwikkeling	
Werk plannen en verdelen	- heeft kennis van planningsmethoden - kan planningsvaardigheden toepassen - kan computerprogramma's gebruiken om werkroosters te maken - kan een agenda voor de vergadering opstellen	- Benoemt diverse planningsmethoden en hun toepassing in de keukenorganisatie. - Past planningsvaardigheden effectief toe om werkzaamheden te coördineren en te optimaliseren. - Gebruikt relevante computerprogramma's voor het opstellen van werkroosters. - Stelt een gestructureerde agenda op voor vergaderingen, afgestemd op de doelstellingen en prioriteiten.	- Werkverdeling - Planning en keukenorganisatie - Arbeidstijdenwet - Digitale vaardigheden	P6-K1-W1
Personeelsgesprek	- heeft brede kennis van arbeidsvoorwaarden - heeft brede kennis van employability - heeft brede kennis van functieprofielen - heeft brede kennis van personeelsgesprekken - heeft brede kennis van werving- en selectie instrumenten - heeft brede kennis van ziekteverzuimbeleid - heeft brede kennis van arbeidsovereenkomsten van de (lerende) medewerker - heeft kennis van de cao van de branche	- Benoemt arbeidsvoorwaarden en past deze toe binnen de organisatie. - Bevordert duurzame inzetbaarheid van medewerkers. - Zet functieprofielen in voor personeelszaken. - Beoordeelt functieprofielen in relatie tot de bedrijfsvoering. - Voert effectieve personeelsgesprekken, zoals functionerings- en beoordelingsgesprekken. - Past geschikte wervings- en selectie-instrumenten toe om nieuwe medewerkers aan te trekken en te beoordelen.	- CAO Horeca - Arbeidsvoorwaarden in de horeca - Employability in de horeca - Functieprofielen in de horeca - Personeelsgesprekken in de horeca - Werving & selectie van horecamedewerkers - Ziekteverzuimbeleid in de horeca - Arbeidsovereenkomsten in de horeca	P6-K1-W3

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
		- Benoemt het ziekteverzuimbeleid en hanteert dit binnen het personeelsmanagement. - Benoemt de verschillende arbeidsovereenkomsten. - Past de juiste arbeidsovereenkomst toe op vaste en lerende medewerkers. - Interpreteert de cao binnen de horecabranche en past deze toe.		
Engels	- kan korte, eenvoudige dagelijkse gesprekken met collega's voeren in het Engels	- Voert eenvoudige, korte dagelijkse gesprekken over het bereiden van eenvoudige gerechten met collega's in het Engels.	- Dagelijkse gesprekken in het Engels	Wp-overstijgend

7.2 Kerntaak P6-K2 Beheert en optimaliseert keukenprocessen

Werkprocessen:

- P6-K2-W1 Maakt een operationeel plan
- P6-K2-W2 Begroot en bewaakt keukenfinanciën
- P6-K2-W3 Stuert aan op verbetering van het proces in de keuken
- P6-K2-W4 Voert menu-engineering uit

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
Regels en voorschriften	- kan kwaliteitseisen toepassen	- Past kwaliteitseisen toe en bewaakt deze binnen de keukenprocessen. - Controleert of gerechten voldoen aan gestelde normen en richtlijnen. - Controleert ingrediënten, bereidingen en presentaties op kwaliteit en consistentie. - Handhaaft hygiëne- en veiligheidsvoorschriften. - Werkt nauwkeurig en kritisch om de culinaire standaard hoog te houden.	- Voedselveiligheid - Kwaliteitscontrole - Keukenorganisatie - Procesbewaking - Servicegerichtheid	Wp-overstijgend
Marketing	- kan marketingstrategieën inzetten	- Ontwikkelt marketingstrategieën. - Past marketingstrategieën toe om de zichtbaarheid en aantrekkelijkheid van een horecagelegenheid te vergroten. - Benoemt hoe marktanalyses worden uitgevoerd. - Speelt in op trends en klantbehoeften. - Zet effectieve promotiecampagnes op. - Evalueert campagnes om de omzet te verhogen. - Begrijpt het belang van online en offline marketingkanalen en zet deze op een passende manier in.	- Gastgericht werken en gastvrijheid - Management en bedrijfsvoering - Duurzaamheid en innovatie - Trends en ontwikkelingen - Marketing en promoties	P6-K2-W1

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
		- Creëert samen met leveranciers en partners commerciële kansen.		
Menu-engineering	- heeft brede kennis van assortimentsgroepen - heeft kennis van eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze van producten en ingrediënten - heeft brede kennis van smaakkenmerken, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur, structuur van gerechten - kan menuraamwerken opstellen	- Benoemt productgroepen en assortimenten binnen de professionele keuken. - Benoemt de eigenschappen, kwaliteitsnormen, samenstelling, houdbaarheid en bereidingstechnieken van ingrediënten en producten. - Benoemt hoe smaak, kwaliteit, voedingswaarde, kleur, geur en textuur bijdragen aan de beleving van een gerecht en past deze elementen optimaal toe. - Ontwikkelt strategische menu's die aansluiten bij concept, doelgroep en bedrijfsdoelstellingen.	- Menu-engineering en receptbeheer - Menuontwikkeling - Productkennis - Keukenmanagement - Gastenbeleving	P6-K2-W4
Operationeel plan	- heeft brede kennis van kenmerken van een operationeel plan - heeft brede kennis van het ondernemingsplan/bedrijfsdoelstellingen - kan een SWOT-analyse opstellen	- Schrijft de kenmerken en inhoud van een operationeel plan binnen een professionele keuken, inclusief personeelsplanning, inkoopbeheer en menuontwikkeling. - Vertaalt de inhoud van het ondernemingsplan en de bedrijfsdoelstellingen van een horecabedrijf naar de dagelijkse keukenpraktijk, zoals kostenbeheersing, efficiëntie en kwaliteitsborging. - Maakt een SWOT-analyse gericht op de keukenorganisatie, waarbij interne en externe factoren worden meegenomen,	- Personeelsplanning - Inkoop, voorraadbeheer en derving minimaliseren - Kostenberekening en prijsstrategie - Efficiënt werken binnen budgetten en marges - Teamvaardigheden - Personeelstekorten/verzuim - Kostenbeheersing - Logistieke knelpunten - Concurrentie	P6-K2-W1

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
		zoals productkwaliteit, leveranciers, trends en concurrentie.		
Keukenfinanciën	- heeft kennis van financiële stromen - heeft brede kennis van financiële doelstellingen - heeft brede kennis van financiële termen, zoals omzet, verschillende soorten kosten, winst, bruto- en nettomarge - kan een kosten-batenanalyse maken - kan financiële overzichten interpreteren - kan verwachte kosten en omzetten berekenen	- Benoemt de financiële stromen binnen de organisatie. - Benoemt hoe de financiële doelstellingen gerealiseerd kunnen worden. - Begrijpt financiële terminologie, waaronder omzet, kostensoorten, winst, bruto- en nettomarge. - Stelt een kosten-batenanalyse op en interpreteert deze. - Analyseert financiële overzichten en trekt conclusies. - Berekent verwachte kosten en omzetten.	- Inkoop - Kostprijsberekening - Kosten-batenanalyse - Financiële doelstellingen - Derving en waste management - Omzetbeheer - Seizoensinvloeden - Exploitatiekosten - Wettelijke bepalingen en belastingen	P6-K2-W2
Processen in de keuken	- heeft brede kennis van (logistieke) processen in de keuken	- Beschrijft de logistieke en operationele processen binnen een keukenomgeving. - Speelt efficiënt in op de organisatie en coördinatie van keukenwerkzaamheden. - Beschrijft de optimale inrichting en planning van keukenprocessen. - Benoemt hoe grondstoffen en middelen effectief beheerd en ingezet worden. - Stroomlijnt routing binnen een professionele keuken.	- Keukenorganisatie en -management - Voedselbereiding - Personeelsmanagement	P6-K2-W3
Rapporteren	- kan rapportagevaardigheden toepassen	- Stelt op effectieve wijze rapportages op. - Interpreteert rapportages. - Past schriftelijke en mondelinge rapportagevaardigheden toe binnen de werkomgeving.	- Operationele verslaglegging - Financiële rapportages - Menuontwikkeling - Communicatie met management	Wp-overstijgend

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
		- Brengt bevindingen en resultaten helder en gestructureerd over aan betrokken partijen. - Analyseert gegevens en vertaalt deze naar concrete adviezen en verbeterpunten. - Creëert accurate en overzichtelijke verslaglegging van operationele processen.		
Trends en ontwikkelingen	- heeft brede kennis van trends en ontwikkelingen op het gebied gerechtbereidingen - heeft brede kennis van ontwikkelingen en trends in de maatschappij, in de branche en in de omgeving van het bedrijf	- Analyseert trends en ontwikkelingen binnen de gastronomie en past deze toe. - Benoemt verschillende gerechten, hun oorsprong en de grondstoffen die worden gebruikt. - Analyseert nieuwe en innovatieve producten die op de markt komen. - Gebruikt zowel traditionele als moderne bereidingstechnieken. - Legt uit hoe de nieuwste kooktechnologieën en -apparatuur werken. - Beschrijft veranderende opvattingen en voorkeuren van consumenten, zoals de groeiende vraag naar gezonde, biologische en duurzame opties. - Benoemt technologische ontwikkelingen in de horeca, zoals automatisering, digitalisering en de toepassing van AI in keukenapparatuur. - Beschrijft duurzame richtlijnen en innovaties binnen de horecabranche, inclusief het verminderen van	- Trends en innovaties in de gastronomie - Culinaire Trends - Veranderende eetgewoonten - Trends en ontwikkelingen bij grondstoffen en ingrediënten - Seizoensgebonden producten - Lokale en biologische ingrediënten - Duurzame visserij en landbouw - Innovatieve producten - Gebruik van nieuwe technieken, zoals 3D-printen in de patisserie - AI - Bereidingstechnieken - Automatisering in de keuken - Wet- en regelgeving	P6-K2-W1

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
		voedselverspilling en het gebruik van milieuvriendelijke materialen.		

8 Profieldeel Manager foodservice (crebonummer 27066)

8.1 Kerntaak P7-K1 Geeft leiding aan medewerkers

Werkprocessen:

- P7-K1-W1 Plant en verdeelt werkzaamheden
- P7-K1-W2 Stuur medewerkers aan
- P7-K1-W3 Voert gesprekken en overleg met medewerkers

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
Omgaan met medewerkers	- heeft brede kennis van conflicthantering - kan sociale vaardigheden toepassen - kan diverse gesprekstechnieken hanteren	- Herkent verschillende oorzaken van conflicten. - Past de juiste stijl toe om een conflict te hanteren. - Gebruikt gesprekstechnieken bij het omgaan met medewerkers. - Past sociale vaardigheden toe.	- Conflicthantering - Sociale vaardigheden - Gesprekstechnieken	Wp-overstijgend
Medewerkers aansturen	- kan personeelsbeleid en -instrumenten inzetten - kan verschillende leiderschapsstijlen hanteren - kan inwerkprocedures toepassen - kan coachingsvaardigheden toepassen - kan een agenda voor de vergadering opstellen	- Past het personeelsbeleid van het bedrijf toe. - Gebruikt personeelsinstrumenten volgens de richtlijnen van het bedrijf. - Ziet toe op de uitvoering van de inwerkprocedure. - Past verschillende leiderschapsstijlen toe. - Motiveert en beïnvloedt medewerkers, individueel en in een team. - Stelt een agenda op voor een teamoverleg.	- Personeelsbeleid - Personeelsinstrumenten - Leiderschapsstijlen - Coachingsvaardigheden - Omgaan met weerstand - Teamdynamiek - Motiveren - Feedback geven en ontvangen - Agenda opstellen	Wp-overstijgend
Werk plannen en verdelen	- heeft kennis van planningsmethoden	- Gebruikt planningssoftware om te roosteren.	- Planningsmethoden - Planningssoftware	P7-K1-W1

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
	- kan planningsvaardigheden toepassen - kan computerprogramma's gebruiken om werkroosters te maken	- Speelt in op actuele situaties die de planning beïnvloeden. - Zorgt dat de juiste persoon op de juiste plek wordt ingezet.	- Werkroosters - Arbeidstijdenwet - Productiviteit - Prioriteiten stellen	
Personeelsgesprek	- heeft brede kennis van arbeidsvoorwaarden - heeft brede kennis van employability - heeft brede kennis van functieprofielen - heeft brede kennis van personeelsgesprekken - heeft brede kennis van werving- en selectie instrumenten - heeft brede kennis van ziekteverzuimbeleid - heeft kennis van arbeidsovereenkomsten van de (lerende) medewerker - heeft kennis van de cao van de branche - heeft kennis van het aannamebeleid van de organisatie - heeft kennis van het beëindigen van een arbeidscontract	- Voert het personeelsbeleid uit volgens de richtlijnen van het bedrijf en wet- en regelgeving. - Voert verschillende soorten personeelsgesprekken rekening houdend met de medewerker en wet- en regelgeving. - Past de communicatiestijl aan de medewerker aan. - Benoemt arbeidsvoorwaarden en past deze toe binnen de organisatie. - Past geschikte werving- en selectie-instrumenten toe om nieuwe medewerkers aan te trekken en te beoordelen. - Benoemt het ziekteverzuimbeleid en hanteert dit binnen het personeelsmanagement. - Benoemt de verschillende arbeidsovereenkomsten. - Past de juiste arbeidsovereenkomst toe op vaste en lerende medewerkers. - Interpreteert de cao en past deze toe.	- Arbeidscontracten - Rechten en plichten - CAO en arbeidsvoorwaarden - Functieprofielen - Werving en selectie - Ziekteverzuimbeleid - Personeelsgesprekken - Functioneringsgesprekken - Beoordelingsgesprekken - Exitgesprekken - Voortgangsgesprekken - Slechtnieuws gesprekken - Verzuimgesprekken - Re-integratiegesprekken	P7-K1-W2, 3
Engels	- kan korte, eenvoudige dagelijkse gesprekken met collega's voeren in het Engels	- Voert eenvoudige, korte dagelijkse gesprekken over het bereiden van eenvoudige gerechten met collega's in het Engels.	- Dagelijkse gesprekken in het Engels	Wp-overstijgend

8.2 Kerntaak P7-K2 Voert beheers- en bedrijfsvoeringstaken uit

Werkprocessen:

- P7-K2-W1 Maakt een operationeel plan
- P7-K2-W2 Begroot financiën en bewaakt budgetten
- P7-K2-W3 Voert dag-administratie uit
- P7-K2-W4 Stuur bij op basis van data

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
Regels en voorschriften	- kan kwaliteitseisen toepassen	- Controleert of verrichte werkzaamheden binnen de operationele processen voldoen aan de kwaliteitseisen en wet- en regelgeving.	- Kwaliteitseisen - Wet- en regelgeving	Wp-overstijgend
Marketing	- heeft brede kennis van marketinginstrumenten - kan marketingstrategieën inzetten	- Assisteert bij het opstellen en uitvoeren van een marketingplan.	- Marketingmodellen - Digitale marketing - E-commerce - Marketingstrategieën - Marketinginstrumenten	P7-K2-W1, 2, 4
Operationeel plan	- heeft brede kennis van kenmerken van een operationeel plan - heeft brede kennis van het ondernemingsplan/bedrijfsdoelstellingen - heeft brede kennis van operationele processen zoals voorraadbeheer, verkoop, bereiding en distributie - kan een SWOT-analyse opstellen - kan gegevens uit overzichten en systemen filteren	- Schrijft de kenmerken en inhoud van een operationeel plan binnen een organisatie, inclusief personeelsplanning, inkoopbeheer en menu-engineering. - Vertaalt bedrijfsdoelstellingen van een bedrijf naar de dagelijkse praktijk. - Maakt een SWOT-analyse gericht op de organisatie, waarbij interne en externe factoren worden meegenomen, zoals productkwaliteit, leveranciers, trends en concurrentie. - Werkt efficiënt binnen budgetten en marges.	- Operationele processen - Personeelsplanning - Inkoop, voorraadbeheer en derving - Kostenberekening en prijsstrategie - Kostenbeheersing - Logistiek - Concurrentie	P7-K2-W1, 2, 4

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
Financiën	- heeft kennis van financiële stromen - heeft brede kennis van financiële doelstellingen - heeft brede kennis van financiële termen zoals omzet, verschillende soorten kosten, winst, bruto- en nettomarge - kan een kosten-batenanalyse maken - kan financiële overzichten interpreteren - kan berekeningen uitvoeren die nodig zijn voor beheerstaken, zoals verwachte kosten en omzetten	- Benoemt de financiële stromen binnen de organisatie. - Benoemt hoe de financiële doelstellingen gerealiseerd kunnen worden. - Begrijpt financiële terminologie, waaronder omzet, kostensoorten, winst, bruto- en nettomarge. - Stelt een kosten-batenanalyse op en interpreteert deze. - Analyseert financiële overzichten en trekt conclusies over verkoopprijzen. - Berekent verwachte kosten en omzetten. - Bewaakt budgetten. - Levert gegevens aan voor de financiële administratie.	- Inkoop - Kostprijsberekening - Financiële doelstellingen - Derving en waste management - Omzetbeheer - Seizoensinvloeden - Exploitatiekosten - Wettelijke bepalingen en belastingen	Wp-overstijgend
Rapporteren	- kan rapportagevaardigheden toepassen	- Stelt op effectieve wijze rapportages op. - Interpreteert rapportages. - Past schriftelijke en mondelinge rapportagevaardigheden toe binnen de werkomgeving. - Rapporteert de uitkomst van analyses aan het management. - Brengt bevindingen en resultaten helder en gestructureerd over aan betrokken partijen. - Analyseert gegevens en vertaalt deze naar concrete adviezen en verbeterpunten.	- Operationele verslaglegging - Financiële rapportages - Communicatie met management en/of ondernemer	Wp-overstijgend

Thema	Kenniselementen	Leerresultaten	Onderwerpen	Wp's
		- Creëert accurate en overzichtelijke verslaglegging van operationele processen.		
Trends en ontwikkelingen	- heeft brede kennis van ontwikkelingen en trends in de maatschappij, in de branche en in de omgeving van het bedrijf	- Benoemt actuele trends en innovaties op het gebied van foodservice. - Benoemt maatschappelijke ontwikkelingen, zoals duurzaamheid, gezondheid en voedselveiligheid, en vertaalt deze naar de praktijk. - Onderzoekt trends binnen de foodservice, zoals nieuwe concepten, consumentengedrag en technologische ontwikkelingen. - Vergelijkt trends en ontwikkelingen met de specifieke kenmerken en behoeften van de directe omgeving van het bedrijf. - Benoemt gevolgen van trends en ontwikkelingen voor de bedrijfsvoering en verkoop en speelt hier op in.	- Trends en ontwikkelingen - Innovatie en duurzaamheid - Maatschappelijke en branchegerichte ontwikkelingen - Omgevingsfactoren en bedrijfsvoering	Wp-overstijgend