

Keuzedeel mbo

De gastvrije kok

gekoppeld aan één of
meerdere kwalificaties mbo

Code

K0891

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Gevalideerd door: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Op: 30-11-2017

1. Algemene informatie

D1: De gastvrije kok

Studielast

240

Beroepsvereisten

Nee

Certificaten

Ja

Scholingsbehoefte/landelijke herkenbaarheid

Als gevolg van het vertrek van veel personeel hebben werkgevers in de horeca-branche te maken met een tekort aan bedienend personeel. Dit resulteert in een scholingsbehoefte op het gebied van gastvrijheidsbeleving aan de gasten bij het personeel in de keuken, zodat deze medewerkers breder ingezet kunnen worden in het informeren en adviseren over gerechten en het assisteren van de bediening. Deze scholingsbehoefte wordt onderschreven door de wervingscampagne voor horecapersoneel van Koninklijke Horeca Nederland, de deelnemers aan het overlegorgaan Foodlab en de door ABD gesignaleerde landelijke hang naar beleving voor de consument. Door het keuzedeel De gastvrije kok in te zetten voor de (bij)scholing van koks kan aan deze scholingsbehoefte worden voldaan.

Zelfstandige betekenis

Na het volgen van dit keuzedeel is de kok breder inzetbaar in de horecabranche op het gastvrij ontvangen van gasten, het adviseren en informeren over gerechten, het kunnen bereiden van gerechten in het zicht van de gasten en in de bediening door bij te dragen aan de gastvrijheidsbeleving van de gasten.

Doelgroep

Dit certificaat is bedoeld voor werkende of werkzoekende koks in de horeca-branche.

Ingangsdatum certificaat

07-05-2022

Gekoppeld aan kwalificatie(s)

Zie bijlage op www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers

Toelichting

Relevantie van het keuzedeel

In de horeca is er vraag naar medewerkers in de keuken die - naast de werkzaamheden in de keuken – ook gastvrij gasten kunnen bejegenen, hen op gepaste wijze kunnen informeren en adviseren over de gerechten, gerechten kunnen bereiden in het zicht van de gasten en de bediening assisteren. Een gastvrije kok draagt positief bij aan de gastvrijheidsbeleving van de gasten. De beginnend beroepsbeoefenaar vergroot met dit keuzedeel zijn/haar kansen op de arbeidsmarkt.

Beschrijving van het keuzedeel

Dit keuzedeel gaat over de gastvrije kok, gastvrij optreden vanuit de keuken. Met dit keuzedeel kan de beginnend beroepsbeoefenaar gasten gastvrij onderhouden om het hen zoveel mogelijk naar de zin te maken. Hij kan de gasten informeren en adviseren over de gerechten, bereidingen uitvoeren in het zicht van de gasten en de bediening assisteren met uitserveren en afruimen.

Branchevereisten

Nee

Aard van keuzedeel

Verbredend

2. Uitwerking

D1-K1: Treedt gastvrij op

Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar houdt voortdurend rekening met de wensen en verwachtingen van de gasten. Deze wensen en verwachtingen zijn onvoorspelbaar en divers. De interactie met de gasten is eveneens onvoorspelbaar en kent een grote variatie. De omschakeling van de bereiding naar de bediening en omgekeerd vereist een goede interactie met collega's. De beginnend beroepsbeoefenaar beschikt over (basis)kennis en (basis)vaardigheden om gastvrij op te treden naar de gasten en te assisteren in de bediening. Gastvrij optreden vereist een gastvrije houding van de beginnend beroepsbeoefenaar.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een informatieve en dienstverlenende rol naar de gasten, een uitvoerende rol in het koken in het zicht van de gasten en een assisterende uitvoerende rol in de bediening. Hij is verantwoordelijk voor zijn eigen optreden en legt verantwoording af aan zijn direct leidinggevende. Hij werkt in team-verband en heeft een collectieve verantwoordelijkheid ten opzichte van de totale bediening.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft kennis van gastvrijheidsconcepten
- heeft basiskennis van etiquette

- kan eenvoudige draag- en serveermethoden toepassen
- kan het gastvrijheidsconcept van een horecagelegenheid toepassen
- kan adviesgesprekken voeren in een horecagelegenheid
- kan debarrasseertechnieken toepassen

D1-K1-W1: Adviseert gasten

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar bejegt gasten gastvrij, hij staat ze vriendelijk te woord en geeft ze oprecht aandacht. Hij geeft gasten uitleg over ingrediënten en bereidingswijze. Hij adviseert over de keuze van dranken en spijscombinaties. Bij bijzondere wensen van gasten raadpleegt hij zo nodig collega's en overlegt over de mogelijkheden. Hij controleert de tevredenheid van de gasten en neemt op gastvrije wijze afscheid.

Resultaat

De gasten zijn gastvrij bejegend en deskundig geadviseerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- geeft de gast in het contact de nodige aandacht, waarbij hij taal en benaderingswijze op de gast afstemt;
- reageert gepast op signalen en opmerkingen van gasten;
- richt zich op specifieke wensen/behoefte van gasten en neemt deze tot uitgangspunt van het eigen handelen;
- geeft begrijpelijke toelichting en adviezen waarbij hij taal en benaderingswijze op de gast afstemt;
- stemt advies af op de wensen van de gast en de mogelijkheden van het bedrijf.

De onderliggende competenties zijn: Presenteren, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten

D1-K1-W2: Kookt in het zicht van de gasten en assisteert de bediening

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar voert bereidingen uit in het zicht van de gasten (tafelbereiding, open keuken, frontcooking, live cooking) en onderhoudt de gasten tijdens zijn werkzaamheden. Hij assisteert de gastheer-/vrouw bij het uitserveren en afruimen om het de gasten zoveel mogelijk naar de zin te maken.

Resultaat

Tijdens het koken in het zicht van de gasten en het assisteren van de bediening levert de beginnend beroepsbeoefenaar een bijdrage aan een prettig verblijf van de gast.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- geeft de gast in het contact de nodige aandacht, waarbij hij taal en benaderingswijze op de gast afstemt;
- reageert gepast op signalen en opmerkingen van gasten;
- richt zich op specifieke wensen/behoefte van gasten en neemt deze tot uitgangspunt van het eigen handelen;
- voert bereidingen in het zicht van de gasten bedreven uit;
- stemt tijdig en regelmatig af met collega's en helpt hen zo nodig.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Presenteren, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten