



Departamento di
Enseñansa Aruba

Beroepsgerichte Keuzedeel

voor het Arubaanse Beroepsonderwijs

De gastvrije kok

behorend bij één of
meerdere kwalificaties

Code
K0891

Geldig vanaf
Augustus 2023

Keuzedelen

Aan elke kwalificatie zijn keuzedelen verbonden. Met keuzedelen kan de deelnemer zijn vakmanschap verbreden of verdiepen. Een keuzedeel vergroot de arbeidsmarktkansen van de deelnemer of vergemakkelijkt de doorstroom naar een vervolgstudie. Er zijn beroepsgerichte keuzedelen die verbonden zijn aan een of meerdere kwalificaties, en er zijn ook sectoroverstijgende keuzedelen, die beschikbaar zijn voor alle kwalificaties. Deze sectoroverstijgende keuzedelen zijn gericht op vervolgonderwijs en of verbreding.

De keuzedelen die verbonden zijn aan bepaalde kwalificaties staan aangegeven in het desbetreffende beroepskwalificatiedocument (BKD). De keuzedelen maken geen deel uit van de kwalificatie, maar zijn er wel aan gekoppeld en vormen als het ware een 'plus' op het diploma.

De BKD's en alle beschikbare keuzedelen zijn te vinden op www.ea.aw.

1. Algemene informatie

D1: De gastvrije kok
Studielast
240
Wettelijke beroepsvereisten
Nee
Certificaten
<p>Ja, door ABO-certificaat te koppelen aan keuzedelen wordt de waarde en herkenbaarheid voor de arbeidsmarkt vergroot. In Nederland wordt voor dit keuzedeel ook een certificaat uitgereikt.</p> <p>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.</p> <p>Doelgroep Dit certificaat is bedoeld voor werkende of werkzoekende koks in de horeca-branche.</p> <p>Ingangsdatum certificaat 07-05-2022</p>
Behorend bij kwalificaties
<p>Dit is een beroepsgerichte keuzedeel en is verbonden aan de volgende kwalificaties: Bij het BKD Keuken (NL-Crebonr. 23085):</p> <ul style="list-style-type: none">• Kok (NL-Crebonr. 25180), ABO kwalificatieniveau 2• Zelfstandig werkend kok (NL-Crebonr. 25182), ABO kwalificatieniveau 3
Toelichting
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Branchevereisten: Nee</p> <p>Aard van keuzedeel: Verbredend</p>

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 teamverband 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 debarrasseer-technieken 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

