

SOUS-CHEF



Beroep	Sous-chef (onderchef(in) keuken)
Departement	Keuken
Overeenstemming met ROME-fiche	G1601
Functiecategorie (Functieclassificatie volgens PC 302)	Categorie 8 – 112
Beschrijving	<p>De onderchef keuken assisteert de keukenverantwoordelijke en is zijn rechterhand. Hij heeft meerdere jaren ervaring binnen een keukenteam, kent alle beroepen van de keuken (van keukenhelper tot chef de partie) perfect. Voor hij aan de slag ging als sous-chef, heeft hij immers in alle functies meegedraaid.</p> <p>De sous-chef is een prima kok en werkt op verzoek van de chef-kok de gerechten van de kaart uit. Hij werkt bovendien mee met de chef aan de opstelling van de menu's, de keuze van de leveranciers, de ontvangst en de controle van de voorraad, het naleven van de geldende hygiënenormen. Tijdens de afwezigheden van de chef-kok, vervangt hij deze laatste en neemt hij het beheer van het volledige keukenteam voor zijn rekening. In de schaduw van de chef-kok, leert de sous-chef nog bij en wacht hij tot hij het beroep van chef-kok kan uitoefenen.</p>
Taken	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Stelt menu's op en werkt ze uit, stelt gerechten samen <input type="checkbox"/> Organiseert en coördineert de werkzaamheden en de bereidingen <input type="checkbox"/> Superviseert de keukenhelpers, chefs de partie en ander keukenpersoneel en geeft hen instructies <input type="checkbox"/> Leidt medewerkers op en begeleidt hen <input type="checkbox"/> Berekent bestellingen en leveringen, maakt ze op, geeft ze door en controleert ze. <input type="checkbox"/> Controleert het voorraadbeheer en de foodcost <input type="checkbox"/> Controleert de keukenwerkzaamheden: mise-en-place, bereidingen, bewaring, schoonmaak <input type="checkbox"/> Vervangt het keukenpersoneel bij afwezigheid of springt in tijdens de piekmomenten <input type="checkbox"/> Waarborgt de kwaliteit en de smaak <input type="checkbox"/> Leeft de keukenwetten na, houdt toezicht op de hygiëne en het voorkomen van medewerkers
Kennis/Vaardigheden	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Uitstekende kok, perfecte kennis van alle functies binnen het keukenteam <input type="checkbox"/> Methodisch, gedisciplineerd <input type="checkbox"/> Uitstekend kunnen plannen, organiseren en beslissen <input type="checkbox"/> Oplossingsgericht in geval van moeilijkheden <input type="checkbox"/> Goede communicator <input type="checkbox"/> Goede manager <input type="checkbox"/> Goede kennis en naleven van hygiënevoorschriften en voedselveiligheidsnormen (HACCP) <input type="checkbox"/> Een zeer goede lichamelijke conditie <input type="checkbox"/> Een team kunnen leiden <input type="checkbox"/> Creatief en leergierig naar nieuwigheden

Diploma/Verwachte opleiding	Om deze functie uit te oefenen is een opleiding nodig. De mogelijke opleidingen zijn: <input type="checkbox"/> Studies secundair onderwijs (volledig leerplan): richting hotel <input type="checkbox"/> Deeltijds secundair onderwijs (CEFA en EFPME) <input type="checkbox"/> Volwassenenonderwijs
Plaats van tewerkstelling	Restaurant, gastronomisch restaurant, hotel, brasserie, mobiele restauratie (trein, boot, ...)
Arbeidsvoorwaarden	Onderbroken dienst of doorlopende dienst Variabel uurrooster Weekends en feestdagen Rechtstaand werk Lasten dragen Uniform dragen of kledingvoorschriften volgen (broek, gesloten schoenen, schort, koksmuts)
Loonvoorwaarden	<input type="checkbox"/> Maandelijks minimumloon: 2.249,07 euro bruto (38 uur/week)
Mogelijke loopbaanevolutie	Chef-kok of evolutie in grotere etablissementen en van hogere standing