

Koks in Nederland en Duitsland: grensoverschrijdende inzetbaarheid

Overeenkomsten en verschillen tussen de kwalificaties 'Kok' & 'Zelfstandig werkend kok' in Nederland en de 'Koch/Köchin' in Duitsland

Erik Keppels

m.m.v. Ralf Klein (IHK),
Heleen Hanssens (Kenwerk),
Lambert Teerling (Ler(n)ende Euregio)

Nijmegen, 4 oktober 2012

- In opdracht van de Ler(n)ende Euregio -
- Im Auftrag des Projekts Ler(n)ende Euregio -

1 Overeenkomsten

Het werk van de Nederlandse en de Duitse kok is in het volgende overzicht (per cluster van activiteiten) weergegeven. De clustering van activiteiten is tot stand gekomen door de kwalificatie-eisen in Nederland ('Kok' & 'Zelfstandig werkend kok'1) en Duitsland ('Koch/Köchin'2) – met behulp van inhoudsdeskundigen – met elkaar te vergelijken. Onderstaand overzicht geeft de *overeenkomsten* in het werk van de Nederlandse en Duitse kok.

Cluster 1: Mise-en-place De werkzaamheden plannen. Recepten aanpassen aan het aantal gasten en hun wensen. Benodigde ingrediënten en keukengerei verzamelen. Ingrediënten voorbereiden.
Cluster 2: Bereiden van gerechten Bekend zijn met de vakterminologie, de gebruikte ingrediënten en haar eigenschappen (smaak, textuur etc.), afhankelijk van het type keuken. Het bereiden van gerechten en daarbij gebruik maken van de diverse keukengerei en bereidingstechnieken. Het controleren (zoals portioneren en warm houden) en presenteren van gerechten.
Cluster 3: Afrondende werkzaamheden De gebruikte apparatuur, materialen en gereedschappen opruimen, reinigen, eventueel desinfecteren en controleren op mankementen. Kleine mankementen verhelpen. Het afvoeren van het afval naar de juiste bestemming.
Cluster 4: Voorraadbeheer De voorraad controleren op tekorten. Maken van de bestellijst en de bestelling plaatsen bij de vaste leveranciers. Geleverde goederen ontvangen en controleren volgens de geldende voorschriften. De goederen opslaan in de daarvoor bestemde ruimtes en registreren / administreren volgens de richtlijnen van het bedrijf.

Bij de werkzaamheden van koks op alle niveaus spelen de Europese richtlijnen met betrekking tot HACCP een belangrijke rol.

1 Kwalificatiedossier "Landelijke kwalificaties MBO. Kok. Cohort 2011-2012", Kenwerk/Colo.

2 Ausbildungsrahmenplan aus der "Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch / zur Köchin" (13. Februar 1998).

2 Verschillen

In deel 1 zijn de overeenkomsten tussen Nederlandse en Duitse koks weergegeven door middel van de (clusters van) activiteiten die zij in het werk uitvoeren. Hier in deel 2 wordt ingegaan op de belangrijkste verschillen tussen de 'Kok', 'Zelfstandig werkend kok' en 'Koch/Köchin'.

De mate van zelfstandigheid en complexiteit van het werk ligt lager bij de Kok

De genoemde activiteiten in de clusters gaan voorbij aan de mate van zelfstandigheid en complexiteit waarmee zij worden uitgevoerd, c.q. het niveau van het vaktechnisch handelen. De Zelfstandig werkend kok en de Koch/Köchin handelen op een vaktechnisch vergelijkbaar niveau, het niveau van de Kok ligt lager.

Verschillen tussen de werkzaamheden van de Kok, Zelfstandig werkend kok en Koch/Köchin

	Kok	ZWK	Koch/Köchin
• De bestellijst maken en de bestelling plaatsen bij de vaste leveranciers	-	X	-
• Ondersteunende werkzaamheden uitvoeren bij het samenstellen van recepten en menukaarten	-	X	-
• Leerlingen begeleiden	-	X	-
• Gasten adviseren aan de tafel	-	-	X

Verschillen tussen typen restaurants / keukens

De diverse typen keukens kennen hun eigen ingrediënten en bereidingstechnieken en daarmee voor de kok specifieke benodigde kennis en vaardigheden. De werkervaring van een kok speelt een belangrijke rol in de mate waarop hij of zij beschikt over deze kennis en vaardigheden. Dat is in Nederland niet anders dan in Duitsland. Echter, de Duitse opleiding tot Koch/Köchin is alleen gericht op de Europese keuken, in tegenstelling tot de Nederlandse opleidingen. Zonder werkervaring in niet-Europese keukens mist de Koch/Köchin mogelijk bepaalde kennis en vaardigheden om in een niet-Europese keuken te werken.

Verschillen in taal en cultuur

Behalve de bovengenoemde vakinhoudelijke verschillen krijgt een Nederlandse kok die in Duitsland gaat werken en omgekeerd een Duitse kok die in Nederland gaat werken te maken met taal- en cultuurverschillen. Qua cultuur zal dit enige aanpassing vergen, hoewel de cultuur in de Nederlandse en Duitse keuken over het algemeen niet veel zal verschillen. Qua taal is het vooral van belang dat de kok het vakjargon voor de voor hem buitenlandse taal beheerst.

3 Nuttige feiten

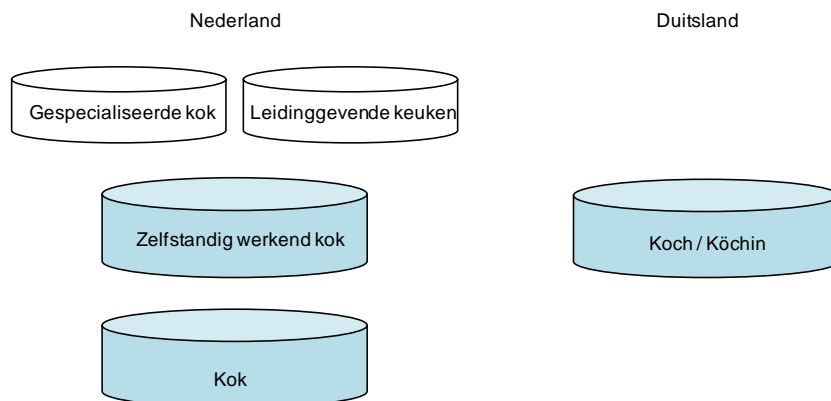
Voor Duitse en Nederlandse werkgevers en werknemers

Feit 1: *Koks in Nederland en Duitsland voeren grotendeels dezelfde activiteiten uit*

Op basis van de overeenkomsten en verschillen tussen het Nederlandse en Duitse beroep/opleidingen Kok, Zelfstandig werkend kok en Koch/Köchin (zie deel 1 en 2) is af te leiden dat koks grensoverschrijdend goed inzetbaar zijn.

Feit 2: *Bestaande opleidingen en diploma's voor koks in Nederland en Duitsland*

Bij sollicitaties in het buitenland of het aannemen van een grensoverschrijdende kok is het handig om te weten welk gevraagd diploma door de werkgever ongeveer overeenkomt met het buitenlandse diploma van de potentiële werknemer. Hieronder is een schema gegeven van de reguliere opleidingen in Nederland en Duitsland. Hoe hoger de 'damsteen' in het schema is geplaatst, des te hoger het niveau van de opleiding. Deze geautoriseerde beschrijving heeft betrekking op de ingekleurde 'damstenen'. De twee overige niet-ingekleurde Nederlandse opleidingen is een specialistische en een operationeel leidinggevende kwalificatie met minder deelnemers dan de kwalificaties Kok en Zelfstandig werkend kok.



Voor Duitse werkgevers en werknemers

Feit 3: *De Kok is minder zelfstandig dan de Zelfstandig werkend kok en Koch/Köchin en voert minder complexe werkzaamheden uit.*

Feit 4: *De Zelfstandig werkend kok plaatst bestellingen, voert ondersteunende werkzaamheden uit bij het samenstellen van recepten en menukaarten en begeleidt lerende medewerkers die nog in opleiding zijn. De Kok en Koch/Köchin doen dit normaliter niet.*

Voor Nederlandse werkgevers en werknemers

Feit 5: *De Koch/Köchin adviseert gasten aan de tafel. In Nederland wordt dit gedaan door de ober / gastheer / gastronom.*

Feit 6: *De Koch/Köchin doet in zijn opleiding alleen kennis en vaardigheden op voor het koken in de Europese keuken. Als de Koch/Köchin geen werkervaring heeft opgedaan in bijvoorbeeld de Aziatische keuken is het mogelijk dat hij niet of minder goed bekend is met specifieke ingrediënten, bereidingstechnieken et cetera die in de betreffende keuken worden gebruikt.*