



Co-funded by
the European Union



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

Köksledning

KAPITEL 3





Co-funded by
the European Union



Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org



Co-funded by
the European Union

KAPITEL 3

Köksledning

Ämnen

- 3.1. Process för köksledning
- 3.2. Avdelningar/stationer i köket
- 3.3. Hierarkisk struktur i köket





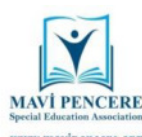
3.1. Process för köksledning

Resurserna i kökshanteringen är arbete, tid, energi, utrustning, produkter, operativsystem, pengar. För det mesta är vissa av dessa resurser begränsade, så anställda eller chefer i köket måste använda dessa begränsade resurser mest effektivt på ett smart sätt. Det går inte att hantera köksprocessen på annat sätt.

Restauranger/hotell etc. måste ha ett välutrustat kök för att kunna utföra sina matlagings- och serveringsaktiviteter noggrant och även i full överensstämmelse med hälsoreglerna. Eftersom köket är hjärtat i livsmedelsproduktionen bör dess läge i byggnaden och dess sektioner ha tillräckligt med utrymme, vara utrustade med enheter och maskiner som kan uppfylla de krav som ställs och ha ett team med kunskap att använda dessa maskiner på det mest effektiva sättet. Komplexiteten och överflödet av köksuppgifter kräver också effektiv planering. Med tanke på alla element i köket (antal personal, antal gäster, produktmängd, tid etc.) bör planering göras i enlighet därmed.

Från chefskocken som är kökschef består de som arbetar i köket av köksarbetare som avdelningschefer, kockar, assistentkockar, diskmaskiner och städare. Vid fastställandet av antalet, egenskaperna och arbetsuppgifterna för de anställda i köket finns det många faktorer att ta hänsyn till, såsom verksamhetens storlek och typ, organisationsstrukturen, företagets placering, kökets fysiska struktur, utrustningen i köket. Köksorganisationen bestäms enligt de faktorer som nämns ovan. Olika nivåer har olika ansvar i kökets organisationsstruktur. Köksmästaren heter "Chef de cuisine" på franska och "Executive Chef" på engelska. Dessa personer ansvarar för skötseln och organisationen av köket. Dessutom ansvarar de också för att planera menyn, förbereda recepten på maträtterna på menyn, förbereda och genomföra träningsprogram, anställa köksteamet och förbereda och köpa de saknade verktygen, utrustningen och materiallistorna. Kökschefer bör ha kunskap och färdigheter om alla delar av köket.

Det finns fem grundläggande funktioner i kökshantering. Dessa funktioner kan kallas som delfunktioner som utgör ledningens funktioner.





Co-funded by
the European Union

a. Planering

Planering är det första och viktigaste steget i förvaltningsprocessen. Det är inte möjligt att utföra andra ledningsfunktioner utan planering. Att besluta om mål och mål idag med tanke på framtiden kallas planering. Oavsett deras titlar måste alla chefer planera, och för att kunna planera effektivt är det nödvändigt att ha tillräckligt med information om arbetet i köket och att dela den informationen. Förutom teoretisk kunskap bör praktisk kunskap och erfarenhet hållas i förgrunden. Köksförvaltningen är inte fristående från verksamhetens övriga enheter. Därför, när du planerar menyerna, bör chefer som "mat- och dryckeschef, kökskock, restaurangchef etc." definitivt inkluderas i processen och inte ignoreras eftersom de också är en oskiljaktig del av hela processen. Att ha ett bra informationsflöde med andra avdelningar och chefer i verksamheten kommer att påskynda och berika kökets förvaltningsprocess. En rik kökshantering som kan möta gästernas krav och förväntningar och återspegla mat- och dryckeskulturen är endast möjlig med kunniga och erfarna kökschefer.

b. Kartläggning och organisering

Kartläggning är processen som inkluderar att identifiera individerna för att utföra arbetet, bestämma nödvändiga verktyg, material och metoder för produktion och bestämma ordningen och tiden för åtgärderna för att upprätta strukturen som kommer att utföra arbetet och nå målet (Buluç, 2016). Organisation definieras också som en strukturerad process där människor kombinerar sina ansträngningar och sin arbetskraft för specifika ändamål (Öztaş & Uçan, 2002, s.18).

När företagen växer kan problem som valet av de uppgifter som ska slutföras och de personer som ska utföra dessa uppgifter, tilldelningen och fördelningen av nödvändiga befogenheter och ansvar och det hierarkiska arrangemanget bland de anställda samt tillhandahållandet av ekonomiska resurser och företagets inriktning i enlighet med syftet uppstå som organisatoriska problem. Att bestämma vad man ska laga för mat, hur man lagar den, vem den ska tillagas av och gruppera personalen, göra ett schema för dem, placera och köra nödvändig utrustning och verktyg i köket och tillhandahålla lämpliga fysiska förhållanden är alla delar av dessa processer.



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org

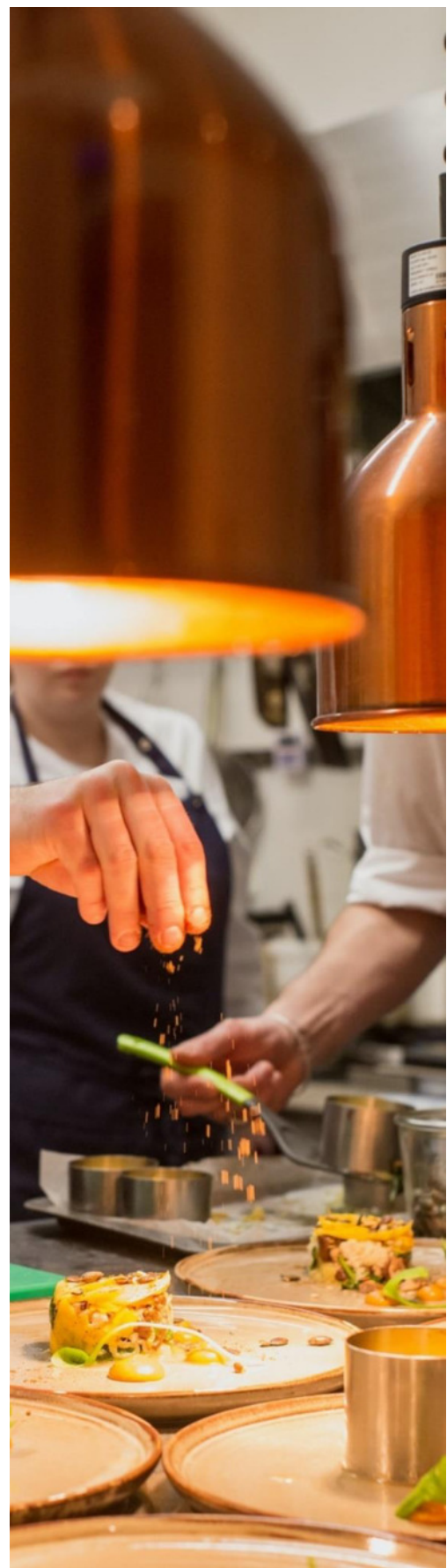


c. Regi-Genomförande

- Att aktivera kökstjänsterna och få andra att göra lite arbete är delar av genomförandefasen. Regifunktionen är ännu viktigare, särskilt i ett kök eftersom de är arbetsintensiva platser. För att ledningen ska lyckas är det nödvändigt att känna till personalens önskemål, behov och förväntningar och att lösa sina problem. Människor har komplexa drag och det är ofta svårt att förstå dem. Det är nödvändigt att bättre förstå anställdas beteende i arbetsintensiva och långsiktiga arbetsområden som kök. För att cheferna ska få effektivitet från medarbetarna bör de försöka möta deras krav och förväntningar och analysera de problem som är relaterade till arbetsplatsen väl.
- Detaljerna som ska beaktas så att exekveringsprocessen i köket kan vara effektiv är följande;
- Chefen måste kunna skapa en laganda i köket.
- Chefen bör försöka lära känna medarbetarna i alla aspekter.
- Chefen bör göra täta möten med sina anställda och tydligt ange sina förväntningar från personalen och lyssna på deras åsikter också.
- Chefen bör föregå med gott exempel för sina medarbetare med sin personlighet och sina beteenden.
- Chefen bör utarbeta för att tilldela och fördela uppgifter till de anställda i enlighet med deras förmågor och färdigheter.
- Chefer bör inte gå vilse i detaljer, de bör överlämna auktoriteten och ansvaret i enlighet därmed.
- Chefer måste upprätta ett belönings- och uppskattningssystem.
- De ska kunna tolerera de misstag som deras anställda gör och stödja sina anställda för deras personliga utveckling.
- De bör följa upp det arbete som ges.

d. Samordning

En annan fas i förvaltningsprocessen är samordningen. Det är den harmoniska kombinationen av åtgärder som utförs av olika avdelningar för att uppnå de organisatoriska målen. En bra samordning i kökstjänster beror på framgångsrik kommunikation. I kommunikationen mellan kökschefen, servicechefen och inköpschefen är det av stor vikt att avdelningarna agerar tillsammans och samarbetar väl för att bestämma de viktiga frågorna och uppnå målen. Delegering av befogenheter inom kökstjänster bör ske på lämpligt sätt inom ramen för samordningsarbetet. En framgångsrik delegering av befogenheter säkerställer att arbetet kan utföras mer effektivt, snabbt och felfritt. Efter





Co-funded by
the European Union

att myndigheten har delegerats fortsätter delegatorns ansvar.

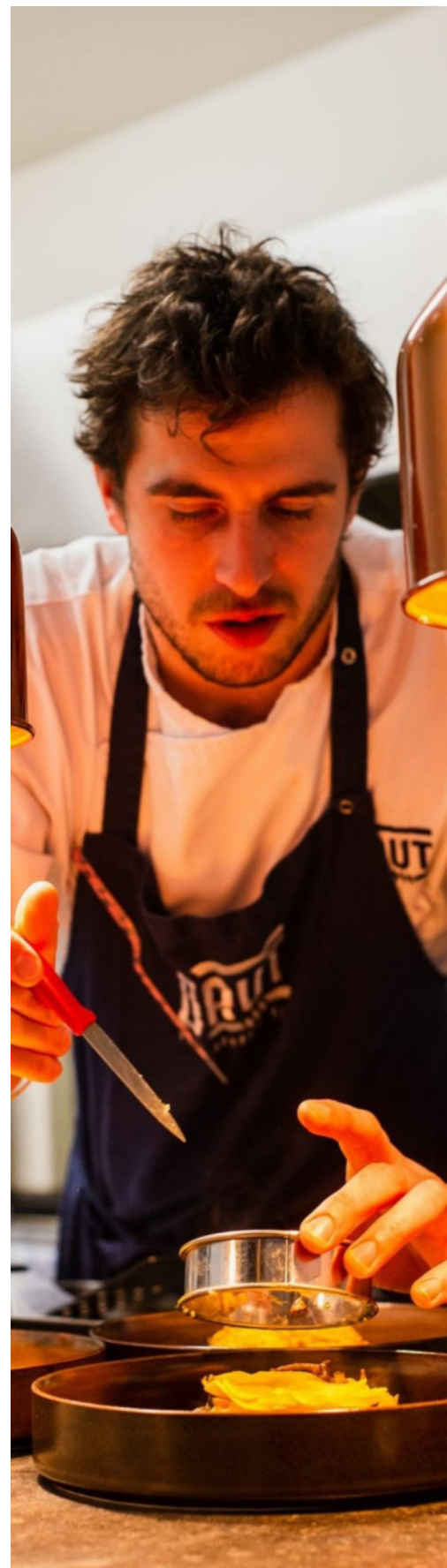
Vad gör samordning?

- Effektiviteten i förvaltningen ökar (produktionskvantiteter).
- Högsta ledningen är befriad från överdriven arbetsbelastning (kocken hanterar inte onödiga detaljer).
- Underordnade (sektionschefer etc.) till vilka auktoriteten delegeras förbereds för högre positioner.
- En positiv motivation ges för de underordnade som är auktoriserade.
- En positiv interaktion säkerställs mellan underordnade och överordnade.
- Överordnade och underordnade arbetar mer effektivt.

Samordningen är lättare i småskaliga kök, men i takt med att kökstjänsterna växer blir det svårare att säkerställa en effektiv och framgångsrik samordning.

e. Kontroll och utvärdering

Kontroller och utvärdering hjälper till att avgöra om chefen har uppnått sina mål eller inte. Det ger en förståelse för om de planerade aktiviteterna genomfördes eller inte, och om inte, av vilka skäl de inte kunde genomföras. Planering och kontroll är oskiljaktiga. Att jämföra arbetena med planerna och göra nödvändiga justering vid avvikelser är nödvändiga för att företaget ska kunna fortsätta och utveckla sin verksamhet i framtiden. För att kunna utföra en inspektion i köket är det nödvändigt att bestämma standarderna först. Upprättandet av standarder i köket kan uppnås genom att genomföra kvalitets-, hygien- och kostnadsstudier. Dessutom bör inspektionsarbetet som ska utföras i köket också omfatta de anställdas hygien, utrustning, produkter, matens kvalitet (färsighet, läckerhet, struktur, smak) och kostnaden för produkterna.



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org



3.2. Avdelningar/Stationer i köket

Assisterande kock heter "Sous Chef" på franska. En Sous Chef ansvarar för all fysisk drift av köket. Uppgiftsfördelningen för de anställda i köket, arbetsplanerna och iordningställandet av köket i organisationer hör till deras uppgifter. De arbetar i samordning med kocken. Antalet assistentkockar i ett företag kan variera beroende på verksamhetens storlek.

Sektionschefer kallas "chef de partie" på franska. Det är personalen som ansvarar för de specifika sektioner som de har till uppgift att göra i köket. Antalet avdelningschefer ökar beroende på företagets storlek. Dessa kockar i en stor köksorganisation är följande;

- Såskock (saute chef)
- Kallskänka (chef garde manger)
- Konditor (chef patissier)
- Fiskkock (chef poissonier)
- Entremetier (chef entremettier)
- Soppkock (chef potager)
- Köttkock (chef rotisseur)
- Förrättskock (chef hors d'oeuvrier)
- Roterande kock (chef tournant)

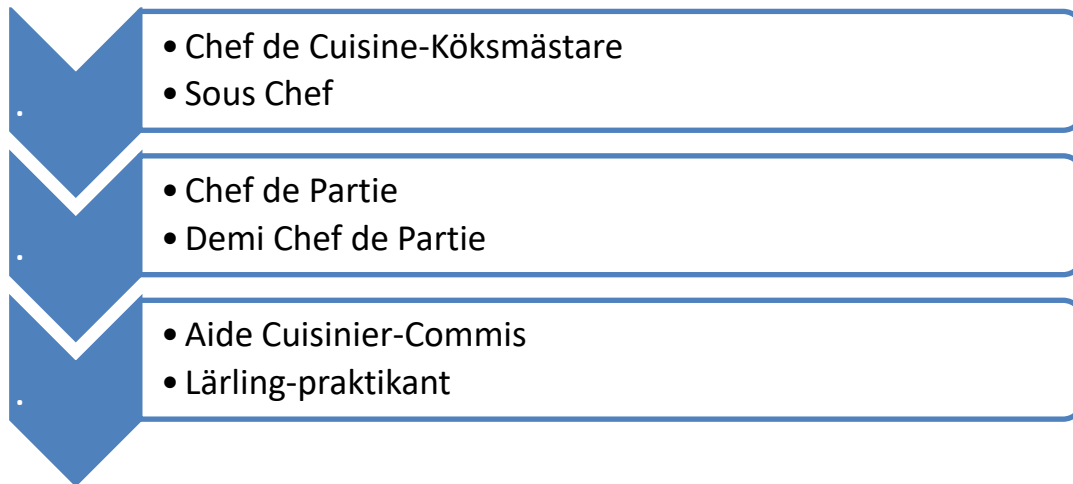
Avdelningskockar ansvarar för produktionen av alla typer av livsmedel relaterade till deras avdelning. Avdelningskockar kallas demi chef de partie på franska. De är assistenter till sina avdelningschefer. Under livsmedelsproduktionsprocessen förbereder de nödvändig utrustning för sina egna avdelningar och gör den preliminära beredningen (mise en place) av de material som ska användas i måltiderna som ska serveras. Assistentkockar kallas commies (commis/bussperson) i kök. Busspersoner hjälper andra kockar på sin avdelning, de tar det material som krävs från lagren och tar dem till sin egen station och hjälper till med matlagningen. Praktikanter de studenter som just har börjat sitt yrke och arbetar i verksamheten inom ramen för sin yrkesutbildning.





3.3. Hierarkisk struktur i köket

Allt i ett kök är inbördes relaterat till varandra. Verksamhetens storlek, typ och organisationsstruktur, kökets fysiska struktur, den utrustning som ska användas och innehållet i menyn som ska tillämpas och tiden påverkar direkt produktionsmängden, antalet anställda, deras färdigheter och uppgifter för de anställda. Medan kökets organisationsstruktur formas efter dessa faktorer uppstår olika typer av ansvar på olika nivåer inom kökets organisationsstruktur.



Chef de Cuisine-Köksmästare

Köksmästaren eller chef de cuisine ansvarar för den dagliga köksverksamheten. Istället för att laga maten hanterar denna kock de ledande aspekterna av att driva köket. Beroende på verksamhetens storlek kan de vara högst upp i kökshierarkin och rapportera direkt till restaurangchefen eller ägaren. De har en till stor del övervakande roll, ser till att köket fungerar smidigt och tar ledningen för att skapa menyer. Denna position bär det övergripande ansvaret för alla aspekter av menyn som produktionsfasen, kvaliteten på de produkter som serveras, anställa och hantera kökspersonalen, kontrollera kostnader och mötesbudgetar och samordna med avdelningar som inte är direkt involverade i livsmedelsproduktion. I arbetsuppgifterna ingår också att skapa nya menyer, inköp, kostnadsberäkning och schemaläggning av anställda. De ansvarar också för köksanläggningen och maskiner. Det är viktigt att köksmästaren är erfaren, kunnig, skicklig och en god övervakare.

Souschef

Souschef är näst befäl över köket och en kandidat till att bli köksmästare. Sous Chef tar på sig mycket av ansvaret för att driva köket eftersom köksmästaren har en mer övergripande roll. De gör lagerkontrollen i köket och följer upp beställningar, styr hur maten presenteras på tallriken och de är personalen bakom livsmedelskvalitetskontrollen. De har också en mycket mer praktisk roll som hanterar den befintliga personalen och utbildar nykomlingar. På grund av de många aspekterna av deras arbete är Souschefs i allmänhet erfarna kockar med hög kunskap inom matlagning, utrustning och kulinariska tekniker.





Co-funded by
the European Union

Chef de Partie

De är kockarna som ansvarar för de olika stationerna i köket där produktionen sker. Sektionschefer enligt storleken på deras företag är;

- Varmköskock (Chef Saucier)
- Kallköskock (Chef Gadre Manger)
- Konditor (Chef Patissier)
- Grönsaks- och äggrättskock (Chef Entremetier)
- Fiskrättskock (Chef Poissonier)
- Fond och soppkock (Chef Potager),
- Kock med ansvar för grillar och liknande måltider (Chef Rotisseur)
- Frukostkock (Chef de Déjeuner)
- Ersättarkock (rChef Tournant),
- Slaktare (Boucher)

Demi Chef de Partie

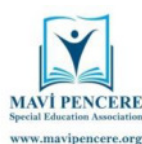
Demi Chef de Partie hjälper stationschefens arbete och ersätter stationscheferna när de är frånvarande, vilket säkerställer att allt arbete i köket fortsätter på ett fullständigt sätt. De följer noga hela processen i köket för att förbättra sin kunskap och erfarenhet.

Aide Cuisinier-Commis

Aide Cuisinier-Commis arbetar som kockassistent på sin station. Samtidigt som de hjälper till med enkla matberedningar då och då hjälper de också till med uppgifter som att ha tallrikarna redo för service, transportera det material som behövs i köket från lagret/skafferiet till köket.

Lärling-praktikant

De är vanligtvis studenter som studerar på skolor som utbildar köksarbetare och som är nya i det kulinariska yrket. De får erfarenhet på jobbet genom att arbeta med skolan eller i köket under sommarperioden, och de uppfyller de uppgifter som kockarna ger.



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org