

Bijlage 4 bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden administratie, horeca, land- en tuinbouw, lassen, logistiek en verkoop, mechanica-elektriciteit, Nederlands tweede taal richtgraad 1 en 2, ruwbouw, Europese talen richtgraad 3 en 4, Europese neventalen richtgraad 1 en 2 en Scandinavische talen

Bijlage LIX bij het besluit van de Vlaamse Regering van 10 juli 2008 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden bakkerij, drankenkennis, horeca en slagerij

Beroepsopleiding

Studiegebied Horeca • BO HR 04

01.09.2020

Medewerker fastfood

Opleidingsprofiel secundair volwassenenonderwijs

REFERENTIEKADER:

ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "MEDEWERKER FASTFOOD"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 2

Medewerker fastfood

OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding “Medewerker fastfood” leert men eenvoudige koude en warme gerechten bereiden of samenstellen en instaan voor de verkoop, de bediening of de bezorging van deze producten, teneinde een snelle, correcte en kwaliteitsvolle service te bieden aan de gast.

Voedselveiligheid, hygiënisch, kostenbewust en efficiënt werken zijn een rode draad in deze opleiding.

De medewerker fastfood kan zowel in de zaal als in de keuken tewerkgesteld worden. De medewerker fastfood bereidt en schikt koude of warme gerechten, zoals belegde broodjes, salades, frietjes en gefrituurde gerechten, hamburgers, pizza's, pasta's, desserts, ijs, pannenkoeken, enz. door verschillende bestanddelen samen te brengen en af te werken. De medewerker fastfood staat in voor de verkoop van deze gerechten en de bediening van de gast. De medewerker fastfood zorgt tevens voor het klaarmaken van de zaal, van het buffet of van de toonbank, ruimt af en maakt schoon.

RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

Elke module is samengesteld uit de activiteiten en de descriptorelementen kennis en vaardigheden van de erkende beroepskwalificatie.

De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding.

Het beroep ‘Medewerker fastfood’ wordt uitgeoefend in horecabedrijven (broodjeszaken, tavernes, cafetaria's, filialen van fastfoodketens, tearooms, bedrijfskantines, strandpaviljoens, ijssalons, afhaal-en bezorgbedrijven e.d.).

De medewerker fastfood werkt er zelfstandig aan de eigen taken en volgt de instructies op van de verantwoordelijke.

SAMENHANG

Op niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur (VKS) situeren zich ook nog de medewerker spoelkeuken en de keukenmedewerker. De medewerker fastfood kan zich verder ook nog toeleggen op de competenties van de hulpkok of de grootkeukenhulpkok (allebei VKS3).

Medewerker fastfood	Medewerker spoelkeuken	Keukenmedewerker
------------------------	---------------------------	------------------

LINK BEROEPSKWALIFICATIE

[Medewerker fastfood \[2019\]](#)

BK-0346-3

WETTELIJKE ATTESTEN

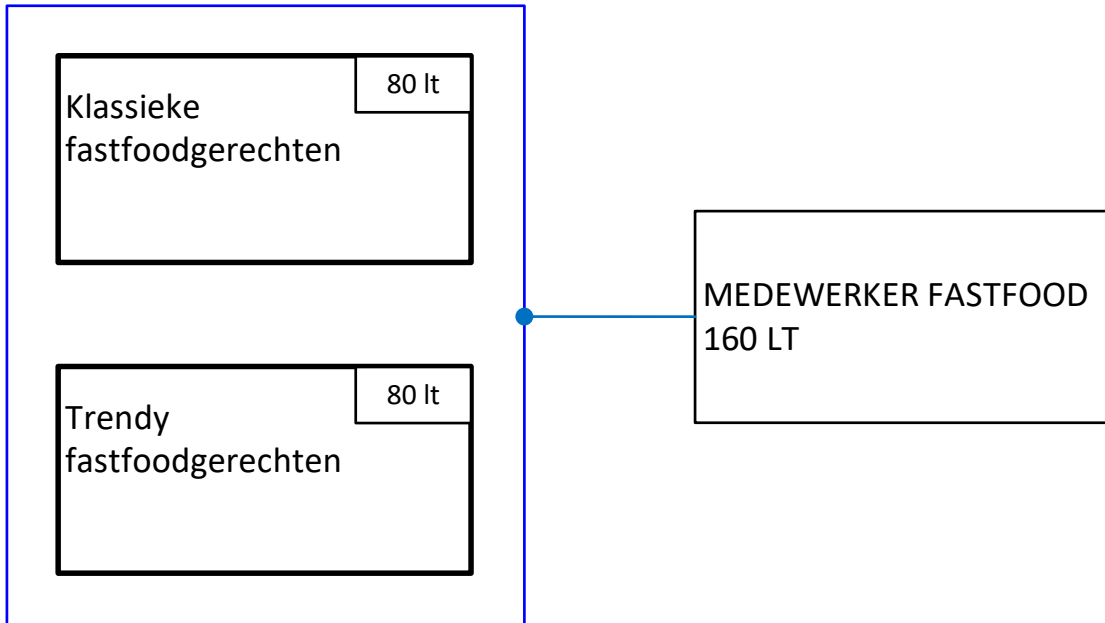
Om te mogen werken als ‘Medewerker fastfood’ moet men over volgende attesten beschikken en/of verplicht voldoen aan volgende voorwaarden:

Meldingsplicht ziekte of symptomen aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf zoals bepaald in Verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk VIII “Persoonlijke hygiëne”.

MODULAIR TRAJECT

De opleiding “Medewerker fastfood” bestaat uit 2 modules:

- Module Klassieke fastfoodgerechten 80 Lt M HR 001
- Module Trendy fastfoodgerechten 80 Lt M HR 002

**CERTIFICERING**

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat. Deze opleiding leidt tot het certificaat Medewerker fastfood en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 2 van Medewerker fastfood.

OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal **160** lestijden.

INSTAPVEREISTEN**GEEN PIJLEN TUSSEN MODULES**

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

GENERIEKE ACTIVITEITEN EN BIJHORENDE KENNIS

SITUERING

Binnen de activiteiten van een beroepskwalificatie zijn er activiteiten die ondersteunend zijn voor de gehele beroepsuitoefening. Gezien het aparte statuut van deze activiteiten, worden deze in het opleidingsprofiel vooraan geplaatst. Bij het aanbieden van het modulaire opleidingstraject worden deze activiteiten geïntegreerd in de modules waar dat vanuit pedagogisch en didactisch oogpunt zinvol is.

NR	ACTIVITEITEN	KENNIS
1	<p>Werkt in teamverband</p> <ul style="list-style-type: none"> – Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke – Rapporteert aan de eindverantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met collega's – Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema...) – Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende – Deelt vakkennis – Vraagt zelf hulp of advies indien nodig – Toont respect voor elke collega, functie of taak – Draagt bij tot een aangename sfeer in het team – Verplaatst zich in de positie van een collega – Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis keukenterminologie en vakjargon
2	<p>Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe) – Werkt economisch en vermijdt verspilling – Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in – Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen – Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken – Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning – Werkt zorgvuldig en met oog voor detail – Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering – Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen ... – Sorteert afval volgens de richtlijnen – Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten – Werkt volgens de principes van duurzaam ondernemen met respect voor mens, product, natuur en normen en gebruikt daarbij de nodige moderne ondersteunende technologie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van HACCP*- normen – Basiskennis van ordening van materialen en benodigdheden – Basiskennis van de geldende milieuvoorschriften – Basiskennis van afvalsortering volgens regelgeving – Basiskennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten – Basiskennis van de werking van keukenapparatuur – Basiskennis van ergonomische hef- en tiltechnieken – Basiskennis foodcost – Kennis van veilig gebruik van snijmateriaal en toestellen – Kennis van bedrijfsprocedures met betrekking tot het eigen werk – Kennis van de algemene veiligheidsregels – Kennis van de bedrijfseigen kwaliteitsnormen

<p>3</p>	<p><i>Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Respecteert de persoonlijke hygiëne – Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen – Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen – Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen – Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone – Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken – Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid – Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Vermijdt kruisbesmetting – Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking – Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid – Registreert goederen en temperaturen – Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedselveiligheid en -hygiëne – Basiskennis van HACCP*- normen – Basiskennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten – Basiskennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten – Kennis van bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren ...) – Kennis van persoonlijke hygiëne
<p>4</p>	<p><i>Handelt integer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Respecteert de privacy van de gast – Voert de werkzaamheden uit zonder te storen – Gaat op ethische wijze om met informatie over de gast – Respecteert, indien aanwezig, de deontologische code van de werkgever en/of gast – Bespreekt vragen, problemen of conflicten met de juiste personen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de regels van gastvriendelijkheid – Basiskennis van correcte omgangsvormen – Basiskennis van interculturele gebruiken
<p>5</p>	<p><i>Maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt zich aan het reinigingsplan en de –richtlijnen – Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op – Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen – Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen – Ruimt na de dienst de werkplek op – Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren – Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht – Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak – Controleert de staat van het materieel – Slijpt messen waar nodig – Merkt afwijkingen, storingsen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op – Signaleert pannes aan de verantwoordelijke 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht – Basiskennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures voor keuken en zaal – Basiskennis van de toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen, -materieel en procedures – Basiskennis van het disfunctioneren van machines of materieel – Basiskennis van de werking van keukenapparatuur – Basiskennis van reinigingsfiches van keukeninstallaties, werkinstrumenten en toestellen (oven, ijsblokjesmachine, shake/softy machine, tap, fonteintjes ...) – Kennis van veiligheidsmaatregelen bij gebruik van snijmateriaal, machines en onderhoud van toestellen

<p>10</p>	<p><i>Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van etikettering van voedingsmiddelen – Basiskennis van verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Basiskennis van het systematisch handhaven van de aanbevolen bewaar- en gaartemperaturen – Basiskennis van opslag van voedingsmiddelen – Basiskennis van het FIFO**- en FEFO***-principe – Basiskennis van voorraadbeheer
<p>11</p>	<p><i>Wast af</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Sorteert afval en etensresten volgens de richtlijnen – Sorteert vuil serviesgoed, glaswerk, bestek, dienborden, kristal, keukengerei ... – Schikt de vaat in manden naargelang de soort en plaatst deze in de vaatwasmachine – Plaatst gesorteerd serviesgoed en glaswerk in manden – Plaatst de manden in de automatische was- en spoelmachine – Kiest het juiste programma – Stemt de hoeveelheid product (zeep-, spoel-, en ontkalkingsmiddelen) af op de vervuiling en het oppervlak – Start de vaatwasmachine op – Schuurt potten en pannen – Ververst regelmatig het water – Controleert de netheid van de gewassen vaat en plaatst deze op de daartoe voorziene plaats 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de werking van vaatwasproducten en de chemische inwerking op vuile vaat – Basiskennis van ontkalken, reinigen en onderhouden van de vaatwasmachine – Basiskennis van controle op de reinheid en hygiëne van vaatwerk – Basiskennis van reiniging van vaatwasmachine en spoelkeuken na gebruik – Basiskennis van afwasactiviteiten (weken, spoelen, schrobben, ontvetten ...) – Basiskennis van de werking van de vaatwasmachine – Basiskennis van het sorteren van materieel voor de spoelkeuken

Modules

MODULE KLASSIEKE FASTFOODGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist klassieke warme en koude fastfoodgerechten, zoals belegde broodjes, salades, hamburgers, pannenkoeken, enz. bereiden, dresser, klaarzetten, verpakken en etiketteren en aan de klant verkopen. De cursist leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten (afval sorteren, afwassen, opruimen, schoonmaken).

ACTIVITEITEN

6

Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de klassieke fastfoodbereidingen

- Raadpleegt de opdrachten of technische fiche
- Stelt de werkvolgorde vast
- Kiest het juiste materiaal
- Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe
- Schat de vereiste hoeveelheden in
- Zet alle ingrediënten klaar
- Zet alle componenten klaar voor de bereiding van eenvoudige koud en warme gerechten, zoals belegde broodjes, salades, frietjes en gefrituurde gerechten, hamburgers, pizza's, pasta's, desserts, ijs, pannenkoeken, enz.
- Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af
- Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze
- Zet alle keukentoeuwen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht

7

Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van klassieke warme en koude fastfoodgerechten, zoals belegde broodjes, salades, frietjes en gefrituurde gerechten, hamburgers, pizza's, pasta's, desserts, ijs, pannenkoeken, enz.

- Kiest de grondstoffen op basis van de technische fiche en weegt ze af
- Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik
- Respecteert de tijdsplanning, technische fiche, werkmethode en organisatie
- Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal
- Past de juiste bereidingstechniek toe
- Respecteert de juiste proporties van de maaltijdcomponenten
- Verpakt het product in een recipiënt voor optimale bewaring
- Koelt, indien nodig, de producten af conform de regels van voedselveiligheid
- Past regeneratietechnieken toe en gebruikt hierbij het juiste toestel
- Neemt de kerntemperatuur van bereide gerechten
- Werkt gerechten af volgens de bestellingen
- Respecteert de doorgeeftemperatuur
- Maakt, indien van toepassing, een getuigenschotel van iedere bereiding

8

Past elementaire dresseertechnieken voor klassieke fastfoodgerechten toe

- Volgt de technische fiche
- Gebruikt scherpe voorwerpen (messen, hakmessen ...)
- Past technieken toe van het versnijden en portioneren
- Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk
- Schikt meerdere borden identiek
- Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier

9

Zet het buffet van klassieke fastfoodgerechten klaar

- Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank, selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan
- Past technieken toe van het versnijden en portioneren
- Zet koude en warme etenswaren klaar
- Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen
- Vult de gerechten tijdig aan en past hierbij het FIFO/FEFO-principe toe

12

Ontvangt de klant volgens de regels van de gastvriendelijkheid

- Begroet de gast aan de toonbank, in de zaal, bij de drive-in of telefonisch
- Informeert de gast over de kaart, de samenstelling van de gerechten en het aanbod aan dranken
- Neemt de bestelling op, registreert deze in de kassa en geeft ze door volgens bedrijfseigen procedures
- Helpt de gast aan de bestelzuilen

13

Bedient de gast

- Overhandigt de bestelling volgens bedrijfseigen procedures (dienblad, op bord, meeneemverpakking ...) of levert ze af bij de gast
- Meldt klachten aan de verantwoordelijke

14

Houdt de zaal proper en op orde

- Ruimt de tafels af en reinigt ze
- Schikt de stoelen
- Maakt de zaal schoon
- Vult de voorraad servetten, rietjes, verpakkingen, accessoires enz. aan volgens het FIFO/FEFO-principe
- Vult de voorraad dranken en desserts aan volgens het FIFO/FEFO-principe
- Vervangt vuilniszakken

15

Ontvangt betalingen

- Rekent af volgens bedrijfseigen procedures en houdt hierbij rekening met speciale acties
- Verwerkt betalingen (cash, met kaart ...)
- Ontvangt het te betalen bedrag en geeft correct wisselgeld terug

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van het FIFO*- en FEFO***-principe
- Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden en gewichten
- Basiskennis van het gebruik van een (digitale) weegschaal
- Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding
- Basiskennis van bereidingswijzen van voedingsmiddelen
- Basiskennis van het assortiment voedingsproducten
- Basiskennis van regeneratietechnieken
- Basiskennis van portioneren van maaltijdcomponenten
- Basiskennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten
- Basiskennis van snijtechnieken
- Basiskennis van kooktechnieken
- Basiskennis van recepten
- Basiskennis van bordschikking
- Basiskennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten
- Basiskennis van snijtechnieken

- Basiskennis dresseertechnieken
- Basiskennis van het systematisch handhaven van de aanbevolen bewaar- en gaartemperaturen
- Basiskennis van de geluidsignalen eigen aan het bedrijf
- Basiskennis van de regels van gastvriendelijkheid
- Basiskennis van het systeem van de drive-in
- Basiskennis van klachtenbehandeling
- Basiskennis van het reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht
- Basiskennis van het zaalplan
- Basiskennis van betaalmiddelen
- Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken
- Kennis van het gebruik en werking van keukenapparatuur
- Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal
- Kennis van het lezen van technische fiches
- Kennis van bestel- en registratiesystemen

Modules

MODULE TRENDY FASTFOODGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist trendy warme en koude fastfoodgerechten, zoals pokebowl, frozen yoghurt, tapas, bagels, trendy hamburgers, pasta's, wokgerechten, enz. bereiden, dresser, klaarzetten, verpakken en etiketteren en aan de klant verkopen. De cursist leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten (afval sorteren, afwassen, opruimen, schoonmaken).

ACTIVITEITEN

6

Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de trendy fastfoodbereidingen

- Raadpleegt de opdrachten of technische fiche
- Stelt de werkvolgorde vast
- Kiest het juiste materiaal
- Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe
- Schat de vereiste hoeveelheden in
- Zet alle ingrediënten klaar
- Zet alle componenten klaar voor de bereiding van eenvoudige trendy koude en warme fastfoodgerechten, zoals pokebowl, frozen yoghurt, tapas, bagels, trendy hamburgers, pasta's, wokgerechten, enz.
- Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af
- Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze
- Zet alle keukentoeestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht

7

Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van trendy warme en koude fastfoodgerechten, zoals pokebowl, frozen yoghurt, tapas, bagels, trendy hamburgers, pasta's, wokgerechten, enz.

- Kiest de grondstoffen op basis van de technische fiche en weegt ze af
- Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik
- Respecteert de tijdsplanning, technische fiche, werkmethode en organisatie
- Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal
- Past de juiste bereidingstechniek toe
- Respecteert de juiste proporties van de maaltijdcomponenten
- Verpakt het product in een recipiënt voor optimale bewaring
- Koelt, indien nodig, de producten af conform de regels van voedselveiligheid
- Past regeneratietechnieken toe en gebruikt hierbij het juiste toestel
- Neemt de kerntemperatuur van bereide gerechten
- Werkt gerechten af volgens de bestellingen
- Respecteert de doorgeeftemperatuur
- Maakt, indien van toepassing, een getuigenschotel van iedere bereiding

8

Past elementaire dresseertechnieken voor trendy fastfoodbereidingen toe

- Volgt de technische fiche
- Gebruikt scherpe voorwerpen (messen, hakmessen ...)
- Past technieken toe van het versnijden en portioneren
- Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk
- Schikt meerdere borden identiek
- Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier

9***Zet het buffet van trendy fastfoodgerechten klaar***

- Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank, selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan
- Past technieken toe van het versnijden en portioneren
- Zet koude en warme etenswaren klaar
- Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen
- Vult de gerechten tijdig aan en past hierbij het FIFO/FEFO-principe toe

12***Ontvangt de klant volgens de regels van de gastvriendelijkheid***

- Begroet de gast aan de toonbank, in de zaal, bij de drive-in of telefonisch
- Informeert de gast over de kaart, de samenstelling van de trendy fastfoodgerechten en het aanbod aan dranken
- Neemt de bestelling op, registreert deze in de kassa en geeft ze door volgens bedrijfseigen procedures
- Helpt de gast aan de bestelzuilen

13***Bedient de gast***

- Overhandigt de bestelling volgens bedrijfseigen procedures (dienblad, op bord, meeneemverpakking ...) of levert ze af bij de gast
- Meldt klachten aan de verantwoordelijke

14***Houdt de zaal proper en op orde***

- Ruimt de tafels af en reinigt ze
- Schikt de stoelen
- Maakt de zaal schoon
- Vult de voorraad servetten, rietjes, verpakkingen, accessoires enz. aan volgens het FIFO/FEFO-principe
- Vult de voorraad dranken en desserts aan volgens het FIFO/FEFO-principe
- Vervangt vuilniszakken

15***Ontvangt betalingen***

- Rekent af volgens bedrijfseigen procedures en houdt hierbij rekening met speciale acties
- Verwerkt betalingen (cash, met kaart ...)
- Ontvangt het te betalen bedrag en geeft correct wisselgeld terug

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van het FIFO*- en FEFO***-principe
- Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden en gewichten
- Basiskennis van het gebruik van een (digitale) weegschaal
- Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding
- Basiskennis van bereidingswijzen van voedingsmiddelen
- Basiskennis van het assortiment voedingsproducten
- Basiskennis van regeneratietechnieken
- Basiskennis van portioneren van maaltijdcomponenten
- Basiskennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten
- Basiskennis van snijtechnieken
- Basiskennis van kooktechnieken
- Basiskennis van recepten
- Basiskennis van bordschikking
- Basiskennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten

-
- Basiskennis van snijtechnieken
 - Basiskennis dresseertechnieken
 - Basiskennis van het systematisch handhaven van de aanbevolen bewaar- en gaartemperaturen
 - Basiskennis van de geluidsignalen eigen aan het bedrijf
 - Basiskennis van de regels van gastvriendelijkheid
 - Basiskennis van het systeem van de drive-in
 - Basiskennis van klachtenbehandeling
 - Basiskennis van het reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht
 - Basiskennis van het zaalplan
 - Basiskennis van betaalmiddelen
 - Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken
 - Kennis van het gebruik en werking van keukenapparatuur
 - Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal
 - Kennis van het lezen van technische fiches
 - Kennis van bestel- en registratiesystemen
-

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden administratie, horeca, land- en tuinbouw, lassen, logistiek en verkoop, mechanica-elektriciteit, Nederlands tweede taal richtgraad 1 en 2, ruwbouw, Europese talen richtgraad 3 en 4, Europese neventalen richtgraad 1 en 2 en Scandinavische talen .

Brussel, (datum).

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Jan JAMBON

De Vlaamse minister van Onderwijs Sport, Dierenwelzijn en Vlaamse Rand,

Ben WEYTS