

Bijlage 5 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 LX 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 05

01.09.2020

# Medewerker spiegelkeuken

---

## Opleidingsprofiel secundair volwassenenonderwijs

REFERENTIEKADER:

ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "MEDEWERKER SPOELKEUKEN"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 2

# Medewerker spiegelkeuken

## OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding Medewerker spiegelkeuken leert men de vaat, de keukenuitrusting in een horecabedrijf of grootkeuken reinigen en schoonmaken volgens de regels van de hygiëne en voedselveiligheid en de kwaliteitsvereisten van het bedrijf teneinde maaltijden te kunnen serveren op vaatwerk, proper conform voedselveiligheid. Ordelijk, net, hygiënisch en veilig werken zijn een rode draad in deze opleiding.

## 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 spiegelkeuken' wordt uitgeoefend in diverse horecabedrijven (restaurants, ondernemings- of gemeenschapsrestaurants/grootkeukens, selfservice, mobiele restauratie<sup>1</sup>, ...)

De medewerker spiegelkeuken werkt er zelfstandig aan de eigen taken en onder supervisie, de instructies volgend van de verantwoordelijke.

## SAMENHANG

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

Medewerker fastfood	Medewerker spiegelkeuken	Keukenmedewerker
------------------------	-----------------------------	------------------

## LINK BEROEPSKWALIFICATIE

[Medewerker spiegelkeuken \[2016\]](#)

BK-0197-2

## WETTELIJKE ATTESTEN

Om te mogen werken als 'Medewerker spiegelkeuken' moet men over volgende attesten beschikken en/of verplicht voldoen aan volgende wettelijke 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".

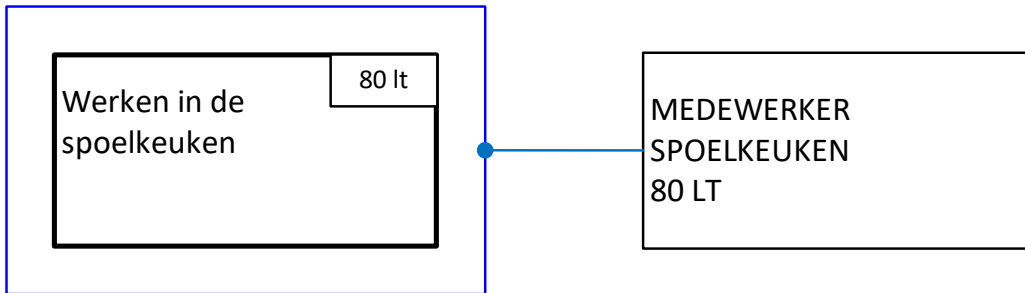
<sup>1</sup> Mobiele restauratie : hiermee wordt bedoeld restauratie op trein, cruiseschepen, boten, e.d.

**MODULAIR TRAJECT**

De opleiding "Medewerker spoelkeuken" bestaat uit 1 module:

- Module Werken in de spoelkeuken

80 Lt M HR 003

**CERTIFICERING**

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.

Deze opleiding leidt tot het certificaat Medewerker spoelkeuken en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 2 van Medewerker spoelkeuken.

**OPLEIDINGSDUUR**

De opleiding omvat in totaal **80** 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><b>Werkt in teamverband</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke</li> <li>– Rapporteert aan de eindverantwoordelijke</li> <li>– Werkt efficiënt samen met collega's</li> <li>– Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema ...)</li> <li>– Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende</li> <li>– Deelt vakkennis</li> <li>– Vraagt zelf hulp of advies indien nodig</li> <li>– Toont respect voor elke collega, functie of taak</li> <li>– Draagt bij tot een aangename sfeer in het team</li> <li>– Verplaatst zich in de positie van een collega</li> <li>– Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren ...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans</li> <li>– Basiskennis van functionele communicatie</li> <li>– Kennis van vakterminologie</li> </ul>
2	<p><b>Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe)</li> <li>– Werkt economisch en vermijdt verspilling</li> <li>– Werkt conform de voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in</li> <li>– Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe</li> <li>– Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen</li> <li>– Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken</li> <li>– Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning</li> <li>– Werkt zorgvuldig en met oog voor detail</li> <li>– Organiseert de eigen taken binnen de opgelegde werkvolgorde</li> <li>– Controleert het eigen werk en voorkomen</li> <li>– Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering</li> <li>– Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen ...</li> <li>– Sorteert afval volgens de richtlijnen</li> <li>– Respecteert de kostprijs van ingrediënten en producten</li> <li>– Werkt volgens de principes van duurzaam ondernemen met respect voor mens, product, natuur en normen en gebruikt daarbij de nodige moderne ondersteunende technologie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van ergonomie</li> <li>– Basiskennis van ordening van materialen en benodigdheden</li> <li>– Basiskennis van de geldende milieuvoorschriften</li> <li>– Basiskennis van afvalsortering volgens regelgeving</li> <li>– Basiskennis van veiligheidsmaatregelen bij gebruik en onderhoud van snijmateriaal, machines en toestellen</li> <li>– Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken</li> </ul>

<p><b>3</b></p>	<p><b><i>Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Respecteert de persoonlijke hygiëne</li> <li>– Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>– Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen</li> <li>– Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>– Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone</li> <li>– Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken</li> <li>– Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid</li> <li>– Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik</li> <li>– Vermijdt kruisbesmetting</li> <li>– Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking</li> <li>– Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid</li> <li>– Registreert goederen en temperaturen</li> <li>– Respecteert mogelijke gevaren en allergenen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van opslag- en bewaartechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren ...)</li> <li>– Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</li> <li>– Basiskennis van allergenen</li> <li>– Basiskennis van besmettingsgevaar</li> <li>– Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur</li> <li>– Basiskennis van doodkist en wastecost</li> <li>– Basiskennis van voedselveiligheid en -hygiëne</li> <li>– Kennis van persoonlijke hygiëne</li> </ul>
-----------------	---	---

# Modules

## MODULE WERKEN IN DE SPOELKEUKEN

### SITUERING

In deze module leert de cursist in een spoelkeuken werken. Hij/Zij leert hoe de vaat te organiseren, af te wassen, af te drogen en op te bergen, een industriële vaatwasmachine te bedienen en te onderhouden. Hij/Zij neemt deel aan de inventarisatie van het vaatwerk en volgt de voorraad van afwasproducten en -materieel op. De cursist leert ook hoe de werkpost, het keukengerei en de keukenuitrusting te onderhouden en schoon te maken.

### ACTIVITEITEN

#### 4

#### *Organiseert de vaat*

- Organiseert het vaatwerk en het materieel in functie van de mogelijkheden van de dienst en voert deze uit
- Past het eigen werkritme aan de eisen van de keuken en de bediening van de zaal aan
- Past een chronologische werkvolgorde toe bij de opeenvolgende werkzaamheden
- Zorgt ervoor dat het af te wassen materiaal op de juiste plaats wordt gezet
- Volgt de gemaakte afspraken op
- Communiqueert de met leidinggevende over de werkzaamheden

#### 5

#### *Wast af*

- Sorteert afval en etensresten volgens de richtlijnen
- Sorteert vuil serviesgoed, glaswerk, bestek, dienborden, kristal, keukengerei, zilverwerk ...
- Schikt de afwas in manden naargelang de soort en plaatst deze in de vaatwasmachine
- Vult de vaatwasmachine of wast af in de spoelbakken
- Plaatst gesorteerd serviesgoed en glaswerk in rekken
- Plaatst de rekken 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

#### 6

#### *Droogt het vaatwerk, het glaswerk, het keukengerei af en bergt het op*

- Neemt het vaatwerk uit de machine
- Controleert de netheid van het gereinigde vaatwerk
- Verzamelt en sorteert de vaat en het leeggoed volgens soort (glazen, borden, kopjes, bestek ...)
- Verwijdert beschadigd vaatwerk, zodat verder gebruik vermeden wordt
- Houdt vuil en gereinigd vaatwerk strikt gescheiden
- Zet alle vaatwerk, glaswerk en keukengerei op de daartoe voorziene plek (karren, rekken, kasten)
- Controleert regelmatig de werking van de afwasmachine (warm water, toevoer schoonmaakmiddelen) en ververst regelmatig het water in de spoelbakken

- Maakt na gebruik de vaatwasmachine schoon, zuivert filters, maakt deurgoten, sproeiarmen en afwasbakken schoon

---

**7**


---

***Onderhoudt en maakt de werkpost, het keukengerei en de keukenuitrusting (zwaar en groot vaatwerk – indien van toepassing) schoon***

- Wast groot vaatwerk, keukeninstallaties en werkinstrumenten (ketels, kookdouches, frigo's, karren bakplaten, warm water baden, frituren, ovens, dampkappen, vergieten, ...) af
- Past het onderhoudsplan en -richtlijnen toe
- Sorteert afval en etensresten volgens de richtlijnen
- Stemt de techniek, het materieel en de schoonmaakproducten af op de opdracht (weken, schrobben, schuren, ontvetten, ontsmetten ...)
- Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak
- Past de veiligheidsvoorschriften toe bij omgang met afwasproducten, bestekken en toestellen
- Reinigt het materiaal vooraleer het op te bergen
- Maakt de vuilniszakken of- bakken leeg
- Signaleert storingen of breuken

---

**8**


---

***Bedient en onderhoudt een industriële vaatwasmachine***

- Controleert regelmatig het goed functioneren van de vaatwasmachine
- Detecteert en rapporteert storingen of defecten
- Ontkalkt het toestel

---

**9**


---

***Neemt deel aan inventariseren van het vaatwerk***

- Telt het aantal stuks vaatwerk, bestek ...
- Verwijdert beschadigd vaatwerk zodat verder gebruik vermeden wordt
- Registreert de aantallen op het daarvoor bestemde formulier/document
- Rapporteert aan de verantwoordelijke

---

**10**


---

***Volgt de voorraad van afwasproducten en -materieel op***

- Volgt de voorraad van afwasproducten en -materieel op
- Houdt de voorraadgegevens bij
- Vraagt tijdig nieuwe producten en/of materiaal via de bedrijfsprocedure

**TE INTEGREREN KENNIS**

- Basiskennis van de werking van afwasproducten en de chemische inwerking op vuile vaat
- Basiskennis van afvalsortering volgens regelgeving
- Basiskennis van eenvoudige registratietechnieken en aanverwante documenten
- Basiskennis van opmaken van inventarissen voor vaatwerk
- Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken
- Kennis van organisatie m.b.t. efficiënte samenwerking van keuken, zaal en speelkeuken
- Kennis van mondelinge rapportering m.b.t. het eigen werk
- Kennis van controle op de reinheid en hygiëne van vaatwerk
- Kennis van reiniging van vaatwasmachine en speelkeuken na gebruik
- Kennis van onderhoudsplan en -richtlijnen m.b.t. eigen werk
- Kennis van reinigingsfiches van keukeninstallaties en werkinstrumenten (oven, ...)
- Kennis van disfunctioneren van machines of materieel
- Kennis van ontkalken, reinigen en onderhouden van de vaatwasmachine
- Kennis van opvolgen van voorraad van afwasproducten en -materieel
- Grondige kennis van soorten schoonmaakproducten en toepassingen
- Grondige kennis van afwasactiviteiten (weken, spoelen, schrobben, ontvetten, ...)

- Grondige kennis van de werking van de vaatwasmachine
- Grondige kennis van het sorteren van materieel voor de spelkeuken
- Grondige kennis van sorteren en opbergen van gereinigd vaatwerk en materieel
- Grondige kennis van (soorten) vaatwerk en hun onderhoud/reiniging

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