

Bijlage 12 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 horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop

Bijlage LVIII 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 • 01.09.2021

# Keukenmedewerker

---

## Opleidingsprofiel secundair volwassenenonderwijs

**BO HR 06**

REFERENTIEKADER:

ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "KEUKENMEDEWERKER"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 2

# Keukenmedewerker

## OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding Keukenmedewerker leert men te ondersteunen bij de ontvangst van voedingsmiddelen in de keuken, ingrediënten tot basisbereidingen te verwerken door het toepassen van basis kooktechnieken, verwerkte producten op te slaan en de keuken schoon te maken teneinde een kwaliteitsvolle maaltijd af te leveren aan de gast.

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

## RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

Elke module is samengesteld uit de competenties 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 'Keukenmedewerker' wordt uitgeoefend in diverse horecabedrijven (restaurant, brasserie, bistro, gastronomisch restaurant, feestzaal, traiteur, mobiele restauratie<sup>1</sup>, congrescentrum, grootkeuken/gemeenschapsrestauratie ...).

De keukenmedewerker 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 medewerker fastfood. De keukenmedewerker kan zich verder nog toeleggen op de competenties van de hulpkok of de grootkeukenhulpkok (allebei VKS3).

Restaurantmanager					
Keukenverantwoordelijke (5)					
Chef de partie vlees, wild en gevogelte (4)	Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren (4)	Chef de partie groenten, fruit en kruiden (4)	Chef de partie desserts, gebak en brood (4)	Kok (4)	Grootkeukenkok (4)
Hulpkok (3)					Grootkeukenhulpkok (3)
Medewerker fastfood (2)	Medewerker spoelkeuken (2)	Keukenmedewerker (2)			

De opleiding Keukenmedewerker maakt integraal deel uit van de opleidingen Grootkeukenhulpkok en hulpkok.

## LINK BEROEPSKWALIFICATIE

[Keukenmedewerker \[2020\]](#)

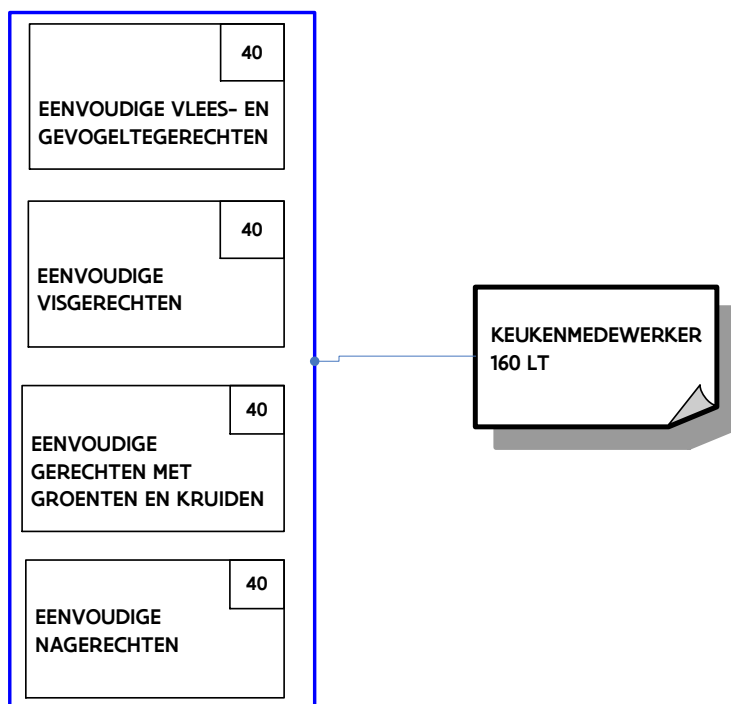
<http://www.vlaamsekwalificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank/> BK-0198-3

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

## MODULAIR TRAJECT

De opleiding "Keukenmedewerker" bestaat uit 4 modules:

	Module Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten	40 Lt	M HR G004
-	Module Eenvoudige visgerechten	40 Lt	M HR G005
-	Module Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden	40 Lt	M HR G006
-	Module Eenvoudige nagerechten	40 Lt	M HR G007



## CERTIFICERING

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

## OPLEIDINGSDUUR

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

## WETTELIJKE ATTESTEN

Om te mogen werken als 'Keukenmedewerker' 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".

## [ SPECIFIEKE ] TOELATINGS- VOORWAARDEN

De cursist beantwoordt aan de algemeen geldende toelatingsvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

Om aan de opleiding te mogen deelnemen, is de cursist tevens gehouden aan de meldingsplicht m.b.t. levensmiddelenhygiëne.

---

## INSTAPVEREISTEN

---

### GEEN PIJLEN TUSSEN MODULES

---

De cursist is niet gebonden aan een verplichte volgorde relatie in het traject en moet niet beschikken over een deelcertificaat (deelcertificaten) om aan de module te participeren.

## GENERIEKE COMPETENTIES EN KENNIS

### SITUERING

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

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN 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 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 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>– Is zich bewust van 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 ordening van materialen en benodigdheden</li> <li>– Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheids-, hygiëne- en milieuvoorschriften</li> <li>– Basiskennis van afvalsortering volgens regelgeving</li> <li>– Basiskennis van ergonomie</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>– Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften</li> <li>– Basiskennis van opslag- en bewaar technieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halfproducten, 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 bewaar temperatuur</li> <li>– Basiskennis van regeneratietechnieken</li> <li>– Basiskennis van foodcost en wastecost</li> <li>– Kennis van persoonlijke hygiëne</li> </ul>
<p><b>15</b></p>	<p><b><i>Maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Houdt zich aan het reinigingsplan en de –richtlijnen</li> <li>– Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op</li> <li>– Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>– Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen</li> <li>– Ruimt na de dienst de werkplek op</li> <li>– Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren</li> <li>– Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht</li> <li>– Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak</li> <li>– Controleert de staat van het materieel</li> <li>– Slijpt messen waar nodig</li> <li>– Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op</li> <li>– Signaleert problemen aan de verantwoordelijke</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van reinigingstechnieken</li> <li>– Basiskennis van de toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en procedures</li> <li>– Basiskennis van het lezen van de werkinstructiefiches</li> <li>– Basiskennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen</li> <li>– Basiskennis van keukenapparatuur en materiaal</li> <li>– Basiskennis van het slijpen van messen</li> </ul>

# Modules

## MODULE EENVOUDIGE VLEES- EN GEVOGELTEGERECHTEN

### SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vlees en gevogelte.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><b><i>Ontvangt en controleert vlees en gevogelte</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities</li><li>– Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur</li><li>– Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid</li><li>– Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten</li><li>– Vermeldt en registreert afwijkingen</li><li>– Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</li><li>– Basiskennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen</li></ul>
5	<p><b><i>Slaat vlees en gevogelte op in een koelkamer of voorraadkamer</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan</li><li>– Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe* of "First Expired First Out"-principe**</li><li>– Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur</li><li>– Basiskennis van voorwaarden voor opslag van voeding</li><li>– Basiskennis van meetinstrumenten</li><li>– Kennis van het FIFO- en FEFO-principe</li></ul>
6	<p><b><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Raadpleegt de opdrachten of receptuur</li><li>– Stelt de werkvolgorde vast</li><li>– Kiest het juiste materiaal</li><li>– Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe</li><li>– Schat de vereiste hoeveelheden in</li><li>– Zet alle ingrediënten klaar</li><li>– Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af</li><li>– Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze</li><li>– Zet alle keukentoeestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Basiskennis van meetinstrumenten</li><li>– Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden</li><li>– Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken</li><li>– Kennis van het FIFO- en FEFO-principe</li></ul>

<p><b>7</b></p>	<p><b><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik</li> <li>- Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan</li> <li>- Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is</li> <li>- Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies</li> <li>- Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct</li> <li>- Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften</li> <li>- Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snippers/eminceren, ciseleren, hakken)</li> <li>- Gaart de producten eventueel voor</li> <li>- Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur</li> <li>- Verpakt en etiketteert de producten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten</li> <li>- Kennis van snijtechnieken</li> <li>- Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)</li> </ul>
<p><b>8</b></p>	<p><b><i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten specifieke ingrediënten</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verwerkt halffabricaten</li> <li>- Verwerkt convenienceproducten</li> <li>- Verwerkt instantproducten</li> <li>- Verwerkt overschotten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Basiskennis van foodcost en wastecost</li> <li>- Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten</li> <li>- Basiskennis van verwerken van overschotten</li> </ul>
<p><b>9</b></p>	<p><b><i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af</li> <li>- Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik</li> <li>- Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie</li> <li>- Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel</li> <li>- Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen...)</li> <li>- Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten</li> <li>- Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</li> <li>- Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten</li> <li>- Basiskennis van smaken en aroma's</li> <li>- Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding</li> <li>- Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten</li> <li>- Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ...</li> <li>- Basiskennis van vlees- en gevogeltegerechten</li> <li>- Basiskennis van de anatomie van dieren voor consumptie</li> <li>- Kennis van vakterminologie</li> <li>- Kennis van basis kooktechnieken</li> <li>- Kennis van basis bereidingstechnieken</li> <li>- Kennis van basis recepten</li> <li>- Kennis van het lezen van recepten</li> <li>- Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal</li> </ul>
<b>11</b>	<p><b><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Volgt de receptuur en de technische fiche</li> <li>– Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten</li> <li>– Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk</li> <li>– Schikt meerdere borden identiek</li> <li>– Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier</li> <li>– Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</li> <li>– Basiskennis van dresseertechnieken</li> <li>– Basiskennis van technische fiches van bereidingen</li> <li>– Kennis van het lezen van recepten</li> </ul>
<b>12</b>	<p><b><i>Zet het buffet van eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten klaar</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan</li> <li>– Past technieken toe van het versnijden en portioneren</li> <li>– Zet koude en warme etenswaren klaar</li> <li>– Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten</li> </ul>
<b>13</b>	<p><b><i>Verpakt en etiketteert eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid</li> <li>– Dekt koude bereidingen onmiddellijk af</li> <li>– Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn</li> <li>– Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden</li> <li>– Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal</li> <li>– Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen</li> <li>– Past het FIFO/FEFO- principe toe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften</li> <li>– Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur</li> <li>– Kennis van het FIFO- en FEFO-principe</li> <li>– Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen</li> <li>– Kennis van etikettering</li> </ul>

## MODULE EENVOUDIGE VISGERECHTEN

### SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige visgerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vis.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<b><i>Ontvangt en controleert vis</i></b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities</li><li>– Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur</li><li>– Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid</li><li>– Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten</li><li>– Vermeldt en registreert afwijkingen</li><li>– Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</li><li>– Basiskennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen</li></ul>
5	<b><i>Slaat vis op in een koelkamer of voorraadkamer</i></b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan</li><li>– Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe* of "First Expired First Out"-principe**</li><li>– Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur</li><li>– Basiskennis van voorwaarden voor opslag van voeding</li><li>– Basiskennis van meetinstrumenten</li><li>– Kennis van het FIFO- en FEFO-principe</li></ul>
6	<b><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige visgerechten</i></b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Raadpleegt de opdrachten of receptuur</li><li>– Stelt de werkvolgorde vast</li><li>– Kiest het juiste materiaal</li><li>– Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe</li><li>– Schat de vereiste hoeveelheden in</li><li>– Zet alle ingrediënten klaar</li><li>– Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af</li><li>– Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze</li><li>– Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Basiskennis van meetinstrumenten</li><li>– Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden</li><li>– Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken</li><li>– Kennis van het FIFO- en FEFO-principe</li></ul>
7	<b><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik</li><li>– Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten</li><li>– Kennis van snijtechnieken</li><li>– Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is</li> <li>– Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies</li> <li>– Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct</li> <li>– Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften</li> <li>– Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken)</li> <li>– Gaart de producten eventueel voor</li> <li>– Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur</li> <li>– Verpakt en etiketteert de producten</li> </ul>	
<b>8</b>	<p><b><i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige visgerechten specifieke ingrediënten</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Verwerkt halffabricaten</li> <li>– Verwerkt convenienceproducten</li> <li>– Verwerkt instantproducten</li> <li>– Verwerkt overschotten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van foodcost en wastecost</li> <li>– Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten</li> <li>– Basiskennis van verwerken van overschotten</li> </ul>
<b>9</b>	<p><b><i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige visgerechten</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af</li> <li>– Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik</li> <li>– Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie</li> <li>– Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel</li> <li>– Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen...)</li> <li>– Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten</li> <li>– Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</li> <li>– Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten</li> <li>– Basiskennis van smaken en aroma's</li> <li>– Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding</li> <li>– Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten</li> <li>– Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ...</li> <li>– Basiskennis van visgerechten</li> <li>– Basiskennis van de anatomie van vissen voor consumptie</li> <li>– Kennis van vakterminologie</li> <li>– Kennis van basis kooktechnieken</li> <li>– Kennis van basis bereidingstechnieken</li> <li>– Kennis van basis recepten</li> <li>– Kennis van het lezen van recepten</li> <li>– Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur</li> <li>– Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal</li> </ul>

<p><b>11</b></p>	<p><b><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige visgerechten</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Volgt de receptuur en de technische fiche</li> <li>– Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten</li> <li>– Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk</li> <li>– Schikt meerdere borden identiek</li> <li>– Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier</li> <li>– Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</li> <li>– Basiskennis van dresseertechnieken</li> <li>– Basiskennis van technische fiches van bereidingen</li> <li>– Kennis van het lezen van recepten</li> </ul>
<p><b>12</b></p>	<p><b><i>Zet het buffet van eenvoudige visgerechten klaar</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan</li> <li>– Past technieken toe van het versnijden en portioneren</li> <li>– Zet koude en warme etenswaren klaar</li> <li>– Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten</li> </ul>
<p><b>13</b></p>	<p><b><i>Verpakt en etiketteert eenvoudige visbereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid</li> <li>– Dekt koude bereidingen onmiddellijk af</li> <li>– Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn</li> <li>– Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden</li> <li>– Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal</li> <li>– Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen</li> <li>– Past het FIFO/FEFO- principe toe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften</li> <li>– Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur</li> <li>– Kennis van het FIFO- en FEFO-principe</li> <li>– Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen</li> <li>– Kennis van etikettering</li> </ul>

## MODULE EENVOUDIGE GERECHTEN MET GROENTEN EN KRUIDEN

### SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige gerechten met groenten en kruiden bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het samenstellen en verpakken van maaltijdpakketten of het afsluiten van dienbladen (indien van toepassing).

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
6	<p><b><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Raadpleegt de opdrachten of receptuur</li><li>– Stelt de werkvolgorde vast</li><li>– Kiest het juiste materiaal</li><li>– Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe</li><li>– Schat de vereiste hoeveelheden in</li><li>– Zet alle ingrediënten klaar</li><li>– Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af</li><li>– Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze</li><li>– Zet alle keukentoeestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Basiskennis van meetinstrumenten</li><li>– Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden</li><li>– Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken</li><li>– Kennis van het FIFO- en FEFO-principe</li></ul>
7	<p><b><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik</li><li>– Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan</li><li>– Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is</li><li>– Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies</li><li>– Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct</li><li>– Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften</li><li>– Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken)</li><li>– Gaart de producten eventueel voor</li><li>– Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur</li><li>– Verpakt en etiketteert de producten</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten</li><li>– Kennis van snijtechnieken</li><li>– Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)</li></ul>

<p><b>8</b></p>	<p><b><i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige gerechten met groenten en kruiden specifieke ingrediënten</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Verwerkt halffabricaten</li> <li>– Verwerkt convenienceproducten</li> <li>– Verwerkt instantproducten</li> <li>– Verwerkt overschotten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van foodcost en wastecost</li> <li>– Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten</li> <li>– Basiskennis van verwerken van overschotten</li> </ul>
<p><b>9</b></p>	<p><b><i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af</li> <li>– Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik</li> <li>– Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie</li> <li>– Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel</li> <li>– Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pochieren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...)</li> <li>– Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten</li> <li>– Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</li> <li>– Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten</li> <li>– Basiskennis van smaken en aroma's</li> <li>– Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding</li> <li>– Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten</li> <li>– Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ...</li> <li>– Basiskennis van vegetarische en veganistische gerechten</li> <li>– Kennis van vakterminologie</li> <li>– Kennis van basis kooktechnieken</li> <li>– Kennis van basis bereidingstechnieken</li> <li>– Kennis van basis recepten</li> <li>– Kennis van het lezen van recepten</li> <li>– Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur</li> <li>– Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal</li> </ul>
<p><b>11</b></p>	<p><b><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Volgt de receptuur en de technische fiche</li> <li>– Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten</li> <li>– Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk</li> <li>– Schikt meerdere borden identiek</li> <li>– Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier</li> <li>– Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</li> <li>– Basiskennis van dresseertechnieken</li> <li>– Basiskennis van technische fiches van bereidingen</li> <li>– Kennis van het lezen van recepten</li> </ul>
<p><b>14</b></p>	<p><b><i>Stelt maaltijdpakketten samen en verpakt of sluit dienbladen af (indien van toepassing)</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Doet de mise-en-place van alle benodigdheden (producten en materiaal) voor het samenstellen van maaltijdpakketten op dienbladen</li> <li>– Zet voorraad dranken, (toe)spijzen, vetstoffen, garnituren, supplementen, bestek, vaatwerk, ... klaar aan de verschillende werkposten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</li> <li>– Basiskennis van dresseertechnieken</li> <li>– Basiskennis van het samenstellen van maaltijdpakketten</li> </ul>

---

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Staat in voor de schikking en portionering van spijzen conform richtlijnen</li> <li>- Stelt volgens order maaltijdpakketten samen en plaatst spijzen, dranken en toebehoren op dienbladen</li> <li>- Verpakt of sluit het dienblad af en plaatst het in transportkarren</li> <li>- Ruimt de transportband af na assemblage van de dienbladen</li> <li>- Ordent alle benodigdheden</li> <li>- Zorgt voor een correcte bewaring en opslag van de overige voedingsmiddelen</li> <li>- Voert strikt orders uit voor samenstelling van de maaltijdpakketten en dit binnen de opgelegde tijdspanne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Basiskennis van het portioneren van maaltijdcomponenten</li> <li>- Basiskennis van het gebruik van transportkarren en -banden</li> <li>- Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen</li> </ul>
--	--

---

## MODULE EENVOUDIGE NAGERECHTEN

### SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige nagerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
6	<p><b>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige nagerechten</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Raadpleegt de opdrachten of receptuur</li><li>– Stelt de werkvolgorde vast</li><li>– Kiest het juiste materiaal</li><li>– Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe</li><li>– Schat de vereiste hoeveelheden in</li><li>– Zet alle ingrediënten klaar</li><li>– Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af</li><li>– Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze</li><li>– Zet alle keukentoeestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Basiskennis van meetinstrumenten</li><li>– Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden</li><li>– Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken</li><li>– Kennis van het FIFO- en FEFO-principe</li></ul>
7	<p><b>Wast fruit, maakt het schoon en versnijdt het</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik</li><li>– Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan</li><li>– Spoelt fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is</li><li>– Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies</li><li>– Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct</li><li>– Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften</li><li>– Versnijdt fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken)</li><li>– Gaart de producten eventueel voor</li><li>– Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur</li><li>– Verpakt en etiketteert de producten</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten</li><li>– Kennis van snijtechnieken</li><li>– Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)</li></ul>
8	<p><b>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige nagerechten specifieke ingrediënten</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Verwerkt halffabricaten</li><li>– Verwerkt convenienceproducten</li><li>– Verwerkt instantproducten</li><li>– Verwerkt overschotten</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Basiskennis van foodcost en wastecost</li><li>– Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten</li><li>– Basiskennis van verwerken van overschotten</li></ul>



<p><b>10</b></p>	<p><b><i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en basisnagerechten</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af</li> <li>– Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik</li> <li>– Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie</li> <li>– Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel</li> <li>– Past de juiste bereidingstechniek toe</li> <li>– Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten</li> <li>– Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</li> <li>– Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten</li> <li>– Basiskennis van smaken en aroma's</li> <li>– Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding</li> <li>– Basiskennis van vegetarische en veganistische gerechten</li> <li>– Basiskennis van nagerechten, desserts, zuivelbereidingen en deegbereidingen</li> <li>– Kennis van vakterminologie</li> <li>– Kennis van basis kooktechnieken</li> <li>– Kennis van basis bereidingstechnieken</li> <li>– Kennis van basis recepten</li> <li>– Kennis van het lezen van recepten</li> <li>– Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur</li> <li>– Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal</li> </ul>
<p><b>11</b></p>	<p><b><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige nagerechten</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Volgt de receptuur en de technische fiche</li> <li>– Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten</li> <li>– Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk</li> <li>– Schikt meerdere borden identiek</li> <li>– Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier</li> <li>– Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</li> <li>– Basiskennis van dresseertechnieken</li> <li>– Basiskennis van technische fiches van bereidingen</li> <li>– Kennis van het lezen van recepten</li> </ul>

---

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 horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop.

Brussel, (datum).

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Jan JAMBON

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

Ben WEYTS