

Bijlage 8 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 LXIV 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

Chef de partie vlees, wild en gevogelte

**Opleidingsprofiel
secundair volwassenenonderwijs**

BO HR 11

REFERENTIEKADER:

ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "CHEF DE PARTIE VLEES, WILD EN GEVOGELTE"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 4

Chef de partie vlees, wild en gevogelte

OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding “Chef de partie vlees, wild en gevogelte” leert men voedingsmiddelen binnen de keuken bestellen en ontvangen, de noodzakelijke voorbereidingen doen, koude en warme maaltijden bereiden volgens de gepaste culinaire technieken en/of volgens technische fiche, de gerechten afwerken en de kwaliteit controleren teneinde kwaliteitsvolle maaltijden af te leveren aan de gast.

In deze opleiding ligt de focus op de productgroep vlees, wild, gevogelte; vlees, wild en gevogelte staan centraal in de gerechten, maar ook andere productgroepen komen aan bod. Producten, bereidingstechnieken, culinaire toepassingen en nieuwe trends van zowel de inheemse keuken als de wereldkeuken komen aan bod.

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 ‘Chef de partie vlees, wild en gevogelte’ wordt uitgeoefend in diverse horecabedrijven (restaurant, brasserie, bistro, gastronomisch restaurant, feestzaal, traiteur, mobiele restauratie¹, congrescentrum, hotel, grootkeuken /gemeenschapsrestauratie ...).

De chef de partie vlees, wild en gevogelte werkt er zelfstandig aan de eigen taken en begeleidt de werkzaamheden van de keukenmedewerkers.

SAMENHANG

De Chef de partie vlees, wild en gevogelte niveau 4 bouwt verder op de Hulpkok niveau 3 en de Keukenmedewerker niveau 2; de opleidingen Keukenmedewerker en Hulpkok zitten dan ook integraal vervat in de opleiding Chef de partie vlees, wild en gevogelte.

Naast de chef de partie vlees, wild en gevogelte worden op niveau 4 3 andere chefs de partie (vis, schaal- en schelpdieren; groenten, fruit en kruiden; desserts, gebak en brood) voorzien, evenals kok en grootkeukenkok.

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)			

LINK BEROEPSKWALIFICATIE

[Chef de partie vlees, wild en gevogelte \[2020\]](#)

<http://www.vlaamsekwalificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank/> BK-0423-3

¹ Mobiele restauratie : hiermee wordt bedoeld restauratie op trein, cruiseschepen, boten, e.d.

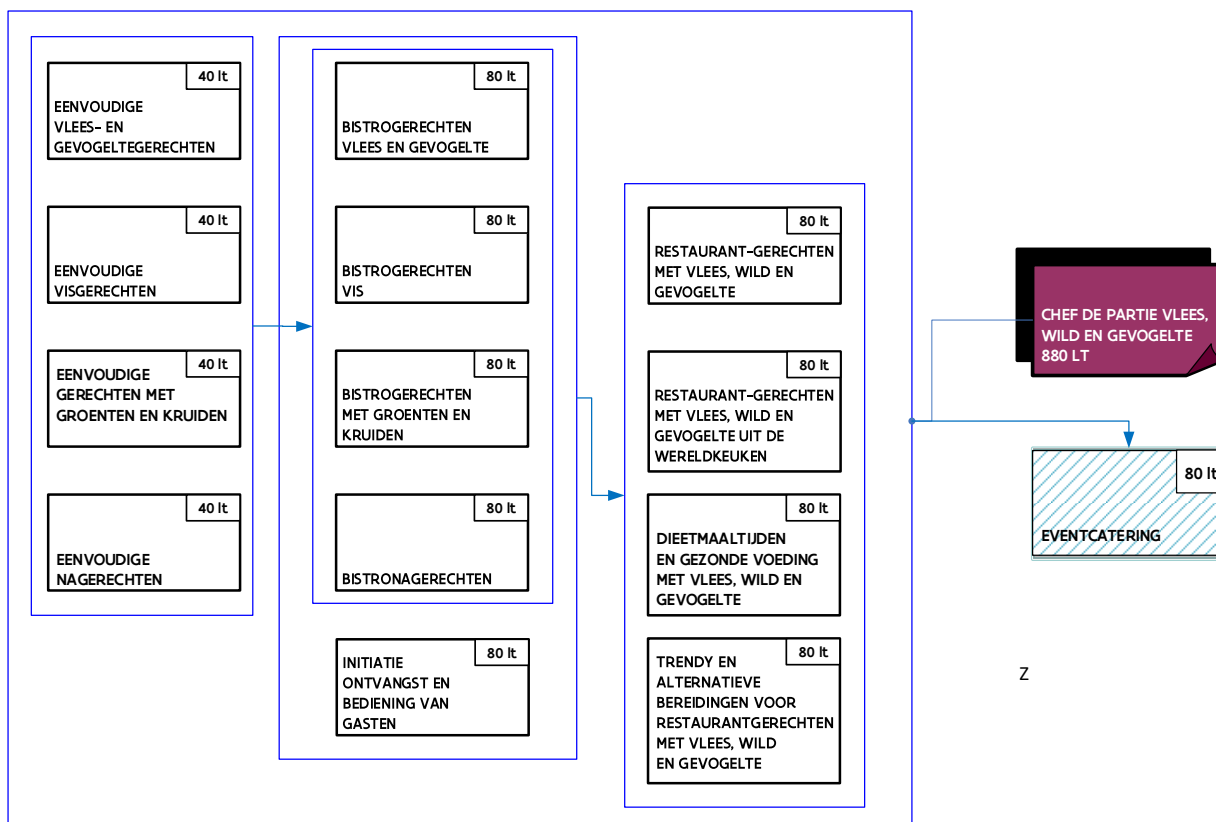
MODULAIR TRAJECT

De opleiding “Chef de partie vlees, wild en gevogelte” bestaat uit 13 modules:

- Module Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten 40 LtM HR G004
- Module Eenvoudige visgerechten 40 LtM HR G005
- Module Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden 40 LtM HR G006
- Module Eenvoudige nagerechten 40 LtM HR G007
- Module Bistrogerechten vlees en gevogelte 80 LtM HR G008
- Module Bistrogerechten vis 80 LtM HR G009
- Module Bistrogerechten met groenten en kruiden 80 LtM HR G010
- Module Bistronagerechten 80 LtM HR G011
- Module Initiatie ontvangst en bediening van gasten 80 LtM HR G012
- Module Restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte 80 LtM HR G023
- Module Restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte uit de wereldkeuken 80 LtM HR G024
- Module Dieetmaaltijden en gezonde voeding met vlees, wild en gevogelte 80 LtM HR G025
- Module Trendy en alternatieve bereidingen voor restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte 80 LtM HR G026

Na de opleiding kan een uitbreidingsmodule gevolgd worden; deze maakt geen deel uit van het certificaatraject:

- Module Eventcatering 80 LtUM HRG001



Z

CERTIFICERING

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.
Deze opleiding leidt tot het certificaat Chef de partie vlees, wild en gevogelte en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 4 van Chef de partie vlees, wild en gevogelte.

OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal **880** lestijden.

DIPLOMA SO

Het certificaat leidt in combinatie met het certificaat Aanvullende algemene vorming tot het diploma secundair onderwijs.

ATTESTEN EN VOORWAARDEN

WETTELIJKE ATTESTEN

Om te mogen werken als 'Chef de partie vlees, wild en gevogelte' 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

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.

PIJLEN TUSSEN MODULES



De cursist is door de pijl gebonden aan een verplichte volgorde in het traject. De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module die in sequentieel verband staat met de betrokken module (= verbonden via de pijl) of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

UITBREIDINGSMODULES

De cursist beschikt over het certificaat van de opleiding Chef de partie vlees, wild en gevogelte/vis, schaal- en schelpdieren/groenten, fruit en kruiden/desserten, gebak en brood, van de opleiding Kok of de opleiding Grootkeukenkok of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

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>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 communicatietechnieken – Basiskennis functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels
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 – Past nieuwe technieken toe en leert ze aan – Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken – Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning – Werkt zorgvuldig en met oog voor detail – Organiseert de eigen taken binnen de opgelegde werkvolgorde – Controleert het eigen werk en voorkomen en dat van de medewerkers – Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering – Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen... – Sorteert afval volgens de richtlijnen – Respecteert de kostprijs van ingrediënten en producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van ergonomie – Kennis foodcost, wastecost en prijszetting – Kennis van HACCP-normen* – Kennis van bedrijfsprocedures m.b.t. het eigen werk – Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoeestellen – Kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van functionele rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken

3	<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 – Respecteert mogelijke gevaren en allergenen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van allergenen – Kennis van regeneratietechnieken – Kennis van HACCP-normen* – Kennis van de traceerbaarheid van producten – Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren ...) – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten – Kennis van persoonlijke hygiëne
----------	---	--

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>Ontvangt en controleert vlees en gevogelte</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid – Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten – Vermeldt en registreert afwijkingen – Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
4	<p>Slaat vlees en gevogelte op in een koelkamer of voorraadkamer</p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe* of "First Expired First Out"-principe** – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Basiskennis van voorwaarden voor opslag van voeding – Basiskennis van meetinstrumenten – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
4	<p>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – 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 – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van meetinstrumenten – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
4	<p>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)

	<ul style="list-style-type: none"> – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	
BK-0198-3 8	<p><i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten specifieke ingrediënten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten
4	<p><i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pochieren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten – Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Basiskennis van vlees- en gevogeltegerechten – Basiskennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal

<p>4</p>	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten
<p>4</p>	<p><i>Zet het buffet van eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten klaar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
<p>4</p>	<p><i>Verpakt en etiketteert eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, 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 – Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering

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

	<ul style="list-style-type: none"> – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	
BK-0198-3 8	<p><i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige visgerechten specifieke ingrediënten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten
4	<p><i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige visgerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten – Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Basiskennis van visgerechten – Basiskennis van de anatomie van vissen voor consumptie – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal

<p>4</p>	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige visgerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten
<p>4</p>	<p><i>Zet het buffet van eenvoudige visgerechten klaar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
<p>4</p>	<p><i>Verpakt en etiketteert eenvoudige visbereidingen, 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 – Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering

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
4	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – 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 – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van meetinstrumenten – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
4	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
BK-0198-3 8	<p><i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige gerechten met groenten en kruiden specifieke ingrediënten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten

<p>4</p>	<p><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></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pochieren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten – Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Basiskennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal
<p>4</p>	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten
<p>BK-0198-3</p> <p>14</p>	<p><i>Stelt maaltijdpakketten samen en verpakt of sluit dienbladen af (indien van toepassing)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Doet de mise-en-place van alle benodigdheden (producten en materiaal) voor het samenstellen van maaltijdpakketten op dienbladen – Zet voorraad dranken, (toe)spijzen, vetstoffen, garnituren, supplementen, bestek, vaatwerk,... klaar aan de verschillende werkposten – Staat in voor de schikking en portionering van spijzen conform richtlijnen – Stelt volgens order maaltijdpakketten samen en plaatst spijzen, dranken en toebehoren op dienbladen – Verpakt of sluit het dienblad af en plaatst het in transportkarren – Ruimt de transportband af na assemblage van de dienbladen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van het samenstellen van maaltijdpakketten – Basiskennis van het portioneren van maaltijdcomponenten – Basiskennis van het gebruik van transportkarren en –banden – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen

	<ul style="list-style-type: none">- Ordent alle benodigdheden- Zorgt voor een correcte bewaring en opslag van de overige voedingsmiddelen- Voert strikt orders uit voor samenstelling van de maaltijdpakketten en dit binnen de opgelegde tijdspanne	
--	--	--

MODULE EENVOUDIGE NAGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige nagerechten bereiden, dresseren 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
4	<p>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige nagerechten</p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – 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 – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van meetinstrumenten – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
4	<p>Wast fruit, maakt het schoon en versnijdt het</p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
<p>BK-0198-3</p> <p>8</p>	<p>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige nagerechten specifieke ingrediënten</p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten

<p>4</p>	<p><i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en basisnagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van vegetarische en veganistische gerechten – Basiskennis van nagerechten, desserts, zuivelbereidingen en deegbereidingen – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal
<p>4</p>	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige nagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten

MODULE BISTROGERECHTEN MET VLEES EN GEVOGELTE

SITUERING

In deze module leert de cursist bistrogerechten met vlees en gevogelte 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><i>Ontvangt en controleert vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid – Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten – Vermeldt en registreert afwijkingen – Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
4	<p><i>Slaat vlees en gevogelte op in een koelkamer of voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired First Out"-principe – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding – Kennis van het FIFO**/FEFO***-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...)
4	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bistrobereidingen met vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – 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 – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO*- en FEFO***-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen – Kennis van werkinstructiefiches
4	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken

	<ul style="list-style-type: none"> – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
4	<p><i>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, gevogelte en andere basisproducten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier – Gaart de producten eventueel voor – Gebruikt de weegschaal – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten – Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vlees, gevogelte en andere basisproducten – Kennis van snijtechnieken
4	<p><i>Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij bistrogerechten met vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pochieren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën
4	<p><i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pochieren, stomen, frituren, sauteren, grillen, ...) – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling – Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van vlees- en gevogeltegerechten – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën

<p>4</p>	<p><i>Bereidt bistrogerechten en maaltijden vlees en gevogelte à la minute</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest de bestelbon – Bereidt het bistrogerecht vlees en gevogelte op basis van afroep door de verantwoordelijke – Past indien nodig regeneratietechnieken toe – Stemt af met de bediening tijdens de dienst – Werkt gerechten af volgens bestelling – Houdt rekening met afwijkingen of allergenen – Respecteert de juiste porties 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van regeneratietechnieken – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen
<p>4</p>	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met bistrogerechten vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis serveertechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van productfiches en recepturen
<p>4</p>	<p><i>Zet het buffet klaar van bistrogerechten vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van modaliteiten voor vervoer van goederen – Kennis van het samenstellen van maaltijdpakketten – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
<p>4</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 – Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering – Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten – Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product

MODULE BISTROGERECHTEN MET VIS

SITUERING

In deze module leert de cursist bistrogerechten met vis 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	<p><i>Ontvangt en controleert vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid – Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten – Vermeldt en registreert afwijkingen – Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
4	<p><i>Slaat vis op in een koelkamer of voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired First Out"-principe – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...)
4	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bistrobereidingen met vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – 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 – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen – Kennis van werkinstructiefiches

<p>4</p>	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
<p>4</p>	<p><i>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vis en andere basisproducten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier – Gaart de producten eventueel voor – Gebruikt de weegschaal – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten – Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de anatomie van vissen voor consumptie – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vis en andere basisproducten – Kennis van snijtechnieken
<p>4</p>	<p><i>Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij bistrogerechten met vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding

	<ul style="list-style-type: none"> – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën
<p>4</p>	<p><i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen, ...) – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling – Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van visgerechten – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van nieuwe technologieën
4	<p><i>Bereidt bistrogerechten en maaltijden vis à la minute</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest de bestelbon – Bereidt het bistrogerecht vis op basis van afroep door de verantwoordelijke – Past indien nodig regeneratietechnieken toe – Stemt af met de bediening tijdens de dienst – Werkt gerechten af volgens bestelling – Houdt rekening met afwijkingen of allergenen – Respecteert de juiste porties 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van regeneratietechnieken – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen
4	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met bistrogerechten vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis serveertechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van productfiches en recepturen
4	<p><i>Zet het buffet klaar van bistrogerechten vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van modaliteiten voor vervoer van goederen – Kennis van het samenstellen van maaltijdpakketten – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
4	<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 – Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering – Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten – Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product

MODULE BISTROGERECHTEN MET GROENTEN EN KRUIDEN

SITUERING

In deze module leert de cursist bistrogerechten met groenten en kruiden bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het begeleiden van keukenmedewerkers.

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

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bistrobereidingen met groenten en kruiden</p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – 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 – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen – Kennis van werkinstructiefiches
4	<p>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
4	<p>Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij bistrogerechten met groenten en kruiden</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ...

	<ul style="list-style-type: none"> – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën
<p>4</p>	<p><i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van bistrogerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poëleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen, ...) – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling – Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën
4	<p><i>Bereidt bistrogerechten en maaltijden met groenten en kruiden à la minute</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest de bestelbon – Bereidt het bistrogerecht groenten en kruiden op basis van afroep door de verantwoordelijke – Past indien nodig regeneratietechnieken toe – Stemt af met de bediening tijdens de dienst – Werkt gerechten af volgens bestelling – Houdt rekening met afwijkingen of allergenen – Respecteert de juiste porties 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van regeneratietechnieken – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen
4	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met bistrogerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis serveertechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van productfiches en recepturen
4	<p><i>Begeleidt keukenmedewerkers</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Overlegt met de verantwoordelijke over de opdrachten – Verdeelt het werk over de keukenmedewerkers – Communiqueert de opdracht duidelijk naar de keukenmedewerkers – Controleert de keukenmedewerkers – Stuurt bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden – Geeft het goede voorbeeld – Motiveert en enthousiasmeert de keukenmedewerkers – Stelt leervragen en geeft constructieve feedback – Verleent hulp en advies bij problemen – Heeft zicht op sterke en zwakke punten en kan verbeterpunten geven 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers – Basiskennis motiveren van keukenmedewerkers – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Engels en het Frans

MODULE BISTRONAGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist bistronagerechten bereiden, dresseren en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief de voorraden beheren.

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

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bistronagerechten</p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – 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 – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen – Kennis van werkinstructiefiches
4	<p>Wast fruit, maakt het schoon en versnijdt het</p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
4	<p>Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal – Past de juiste bereidingstechniek toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding

	<ul style="list-style-type: none"> – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nagerechten, desserts – Kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen – Kennis van nieuwe technologieën
4	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met bistronagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis serveertechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van productfiches en recepturen
4	<p><i>Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt gegevens bij over het verbruik van producten voor zijn afdeling – Inventariseert de behoefte aan grondstoffen en producten voor de eigen afdeling – Stemt de hoeveelheid te bestellen producten af op de recepten in de planning – Anticipeert op mogelijke tekorten – Controleert aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Stelt tekorten vast en reageert volgens interne procedures 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis van opmaak van inventarissen – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.) – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen

MODULE INITIATIE ONTVANGST EN BEDIENING VAN GASTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist de basiscompetenties i.v.m. het ontvangen en bedienen van gasten op een gepaste en gastvriendelijke manier: samenwerking tussen het keukenpersoneel en het zaalpersoneel is essentieel in het afstemmen van de dienstverlening op de wensen en noden van de gasten. Dit betreft eveneens het kunnen verwoorden wat er geserveerd wordt; de klant weet vandaag de dag graag wat op zijn bord ligt (allergieën, vegetarisch, lokale en bioproducten, enz.).

Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het voorbereiden en klaarzetten van zaal en tafels en het af- en opruimen.

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

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
BK-0076-3 4	Handelt integer <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 Besprekt vragen, problemen of conflicten met de juiste personen 	<ul style="list-style-type: none"> Basiskennis van interculturele gebruiken Kennis van principes van gastvriendelijkheid Kennis van correcte omgangsvormen
BK-0076-3 5	Stelt de zaal op en maakt tafels klaar voor de dienst <ul style="list-style-type: none"> Leest het zaalplan Schikt tafels en stoelen Staat in voor de mise-en-place van de zaal: mastiek (schoonmaken) van zaalmateriaal of meubilair Dekt de tafels: legt linnen, plooit servetten, plaatst bestek en vaatwerk, decoreert tafels en de zaal (indien van toepassing) Staat in voor de mise-en-place van het dienstmateriaal (brood, boter, warmhoudplaatjes, ...) Heeft aandacht voor de juiste atmosfeer (verlichting, geluid, temperatuur) 	<ul style="list-style-type: none"> Basiskennis van werkorganisatie Basiskennis van mise-en-place van de zaal Kennis van gebruik van een zaalplan Kennis van tafelschikking Kennis van technieken om tafels op te maken Kennis van mastiekeren Kennis van FIFO/FEFO-principe
BK-0076-3 7	Verwelkomt de gast <ul style="list-style-type: none"> Begroet de gast(en) Neemt de jassen aan en brengt ze naar de vestiaire (indien van toepassing) Informeert over het menu, aanbiedingen, suggesties Verwittigt de zaalverantwoordelijke 	<ul style="list-style-type: none"> Basiskennis van de regels van het onthaal Basiskennis van lichaamstaal Kennis van principes van gastvriendelijkheid Kennis van etiquette Kennis van samenstelling van gerechten
BK-0076-3 8	Bereidt eenvoudige warme en koude dranken <ul style="list-style-type: none"> Gebruikt barmateriaal (koffiemachine, tapkraan ...) Doet de mise-en-place voor aperitieven, koffie en toebehoren (aperitiefhapjes, koekjes ...) Tapt/schenkt de voorgeschreven hoeveelheid drank in een glas volgens de richtlijnen Vult de voorraad dranken aan Bereidt eenvoudige warme dranken (koffie, thee ...) 	<ul style="list-style-type: none"> Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten Kennis van FIFO/FEFO-principe Kennis van dranken Kennis van barmateriaal en machines Kennis van versheid van producten door zintuiglijke controle

BK-0076-3 9	<p><i>Maakt de bestelling klaar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest de bestelling en geeft ze door – Zet de dranken klaar – Past het bestek aan volgens het gerecht en de menukeuze van de gast 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten – Basiskennis van samenstelling van gerechten – Basiskennis van samenstelling van dranken – Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van gerechten – Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van dranken – Basiskennis van manuele bestelsystemen – Kennis van dranken
BK-0076-3 10	<p><i>Dient gerechten en/of dranken op in de zaal</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Haalt dranken en maaltijden op – Bedient de gasten volgens de richtlijnen van het huis en de etiquette (op de Engelse manier, op een bord, op de Franse manier, op de Russische manier, onder een stolp) – Geeft toelichting over de bereiding en de ingrediënten – Past de richtlijnen van de etiquette toe – Hanteert de juiste kracht en snelheid bij bedienen van de gast en het afruimen van de tafel – Heeft aandacht voor de eigen veiligheid bij het hanteren van warme of koude borden/dienschalen/machines/materiaal – Beweegt zich in een beperkte ruimte zonder de gast(en) of collega's te hinderen – Wenst de gasten smakelijk eten en vraagt of alles naar wens is – Gaat op gepaste wijze om met vragen, problemen en klachten van de gast(en) – Houdt de gast(en) tijdens de maaltijd in de gaten, reageert alert op hun signalen – Serveert, indien nodig, gerechten na met dienstbestek – Houdt de glazen van de gast(en) in de gaten en schenkt bij indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van allergenen – Basiskennis van lichaamstaal – Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten – Basiskennis van samenstelling van dranken – Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van gerechten – Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van dranken – Kennis van dranken – Kennis van versheid van producten door zintuiglijke controle – Kennis van samenstelling van gerechten – Kennis van serveertechnieken – Kennis van portioneren bij het bedienen van de gast
BK-0076-3 11	<p><i>Ruimt af</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ruimt af als alle gasten klaar zijn met eten – Vraagt naar bijkomende wensen van de gast 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van lichaamstaal – Kennis van serveertechnieken
BK-0076-3 13	<p><i>Ruimt de tafels af en maakt het restaurant schoon na de dienst</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Doet de mise-en-place voor de volgende gast – Zet de zaal op orde – Ruimt de tafels af – Brengt glazen, vaatwerk en gebruikte benodigdheden naar de spoelkeuken en/of bar voor de afwas – Verwijdert etens- en drankresten (indien van toepassing) – Doet de mise-en-place voor de volgende dienst – Rangschikt het bedieningsmateriaal en bergt het op – Zorgt voor orde en netheid in de zaal – Verzamelt en rangschikt het leeggoed – Maakt werkinstrumenten en meubilair schoon – Maakt de toog en de barapparatuur schoon 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van werking van machines of materieel – Basiskennis van werkorganisatie – Basiskennis van mise-en-place van de zaal – Basiskennis van reinigingstechnieken – Basiskennis van reinigingsplannen – Kennis van gebruik van een zaalplan – Kennis van tafelschikking – Kennis van technieken om tafels op te maken

	<ul style="list-style-type: none"> – Reinigt volgens het reinigingsplan (afwassen van tafels, stofzuigen ...) 	
BK-0076-3 14	<p><i>Reinigt glazen en couverts (met stoom, met azijn, ...) en bergt het vaatwerk op</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verzamelt en sorteert het af te wassen materiaal – Wast de glazen manueel af of bedient de afwasmachine – Droogt glazen af en blinkt ze op – Bergt schoon materiaal op de daarvoor voorziene plaats op 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van werking van machines of materieel – Basiskennis van werkorganisatie – Basiskennis van reinigingsplannen

SITUERING

In deze module leert de cursist de producten vlees, wild en gevogelte centraal te zetten in de gerechten. Men gaat op zoek naar de juiste bereidingstechnieken en culinaire toepassingen uit de inheemse keuken om recht te doen aan het specifieke product (vlees, wild of gevogelte). Ook aan het adviseren bij het samenstellen van de kaart wordt aandacht besteed.

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

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p>Voert algemene keukenactiviteiten uit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ontvangt en controleert de goederen - Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer - Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen - Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze - Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, wild, gevogelte en andere basisproducten - Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen - Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vlees-, gevogelte-, en wildgerechten - Bereidt gerechten en maaltijden à la minute - Past diverse dresseertechnieken toe op het bord - Zet het buffet klaar - Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen - Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer - Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen - Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon - Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door - Begeleidt keukenmedewerkers 	<ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten - Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige - Basiskennis voorraadbeheer - Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid - Basiskennis van reinigingsschema's - Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers - Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) - Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie - Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... - Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... - Kennis van recepten - Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden - Kennis van allergenen - Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten - Kennis van snijtechnieken - Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) - Kennis van bereidingswijzen - Kennis van kooktechnieken - Kennis van dresseertechnieken - Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen - Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren ...) - Kennis van controletests en het nemen van stalen

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van etikettering – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van het slijpen van messen – Kennis van reinigingstechnieken en de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vlees, wild, gevogelte en andere basisproducten
7	<p><i>Adviseert bij het samenstellen van de kaart m.b.t. gerechten met vlees, wild en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Overlegt met de keukenverantwoordelijke – Respecteert het soort keuken, de geografische regio en de bedrijfsstrategie – Respecteert nieuwe trends en producten, met nieuwe ontwikkelingen in de smaakleer, met streekgerechten, met duurzaamheid en met de kostprijs – Past nieuwe trends toe rond de herkweek van oude rassen, biologisch voeder, streekeigen rassen ... – Gebruikt inheemse producten – Respecteert de seizoenskalender voor vlees, gevogelte en wild – Respecteert het paarseizoen, jachtseizoen, lammertijd ... – Respecteert de voedingswaarde van de producten – Respecteert de rassen, soorten, de plaats van herkomst en het voeder – Voert prijsberekeningen uit en stelt speciale acties voor 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de kwaliteit en voedingswaarde van vlees, wild en gevogelte – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht en de toepassingsmogelijkheden – Kennis van allergenen – Kennis foodcost, wastecost en prijszetting – Grondige kennis van rassen, soorten, hun plaats van herkomst en hun voeders – Grondige kennis van de jachtkalender, paarseizoen, lammerseizoen
9	<p><i>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, wild en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt vlees, wild en gevogelte leeg – Verwerkt karkassen en beent vlees, wild en gevogelte uit – Pelt en ontvliest indien nodig – Fileert en versnijdt vlees, wild en gevogelte op een kwaliteitsvolle manier 	<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van vlees, gevogelte en wildgerechten – Grondige kennis van het reinigen, versnijden en portioneren van vlees, wild en gevogelte

	<ul style="list-style-type: none"> – Bereidt vullingen – Portioneert nauwkeurig en gaart eventueel voor – Gebruikt diverse marinades – Gebruikt de juiste kruiden en kruidenmengsels 	
10	<p><i>Verwerkt organen van vlees, wild en gevogelte tot patés, terrines, worsten, pasteien...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Zoekt culinaire toepassingen voor tong, nier, hersenen, maag, hart, lever, darm ... – Respecteert de wettelijke temperatuur – Sorteert, bewerkt en bereidt de organen volgens bestemming en receptuur 	<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van vlees, gevogelte en wildgerechten – Grondige kennis van de verwerking van organen en resten
11	<p><i>Bereidt gerechten met vlees, wild en gevogelte uit de inheemse keuken</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Past specifieke bereidingen toe uit de inheemse keuken – Gebruikt de (deelstukken) van vlees, wild en gevogelte op de juiste wijze – Bereidt sauzen en garnituren voor gerechten met vlees, wild en gevogelte – Bereidt hapjes en soepen op basis van vlees, wild en gevogelte – Bereidt fonds, bouillons, pasteien en geleibereidingen met vlees, wild en gevogelte – Verwerkt overgebleven resten 	<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van de seizoenskalender voor vlees, gevogelte en wild – Grondige kennis van het bereiden van (onderdelen van) vlees, wild en gevogelte
12	<p><i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor vlees, wild en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Past een breed scala aan klassieke en moderne technieken toe die recht doen aan het specifieke product – Kiest de juiste gaartechniek voor elk product en gerecht (marineren, pocheren, bakken, stoven, wokken, grillen, roken, frituren, rauw, lage temperatuur, stomen ...) – Kiest de juiste verwerkings- en bewaarstechniek voor elk product (pekelen, roken, drogen, marineren...) – Gebruikt diverse apparaten en kooktoestellen (braadslee, steamer, grill, rookkist, wok, BBQ, vacuümtoestel ...) – Kruidt gepast af – Schrijft recepturen en technische fiches uit 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van recepten – Grondige kennis van de seizoenskalender voor vlees, gevogelte en wild – Grondige kennis van gaartechnieken (marineren, pocheren, bakken, stoven, wokken, grillen, roken, frituren, rauw, lage temperatuur, stomen ...) – Grondige kennis van verwerkings- en bewaarstechnieken (pekelen, roken, drogen, marineren ...)

SITUERING

In deze module leert de cursist de producten vlees, wild en gevogelte centraal te zetten in de gerechten. Men gaat op zoek naar de juiste bereidingstechnieken en culinaire toepassingen uit de wereldkeuken om recht te doen aan het specifieke product (vlees, wild of gevogelte). Ook aan het adviseren bij het samenstellen van de kaart wordt aandacht besteed.

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

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Voert algemene keukenactiviteiten uit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert de goederen – Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer – Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen – Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze – Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, wild, gevogelte en andere basisproducten – Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen – Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vlees-, gevogelte-, en wildgerechten – Bereidt gerechten en maaltijden à la minute – Past diverse dresseertechnieken toe op het bord – Zet het buffet klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen – Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer – Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen – Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon – Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door – Begeleidt keukenmedewerkers 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van reinigingsschema's – Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Kennis van recepten – Kennis van functionele rekervaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van allergenen – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) – Kennis van bereidingswijzen – Kennis van kooktechnieken – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen – Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren ...) – Kennis van controletests en het nemen van stalen

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van etikettering – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van het slijpen van messen – Kennis van reinigingstechnieken en de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vlees, wild, gevogelte en andere basisproducten
7	<p><i>Adviseert bij het samenstellen van de kaart m.b.t. gerechten met vlees, wild en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Overlegt met de keukenverantwoordelijke – Respecteert het soort keuken, de geografische regio en de bedrijfsstrategie – Respecteert nieuwe trends en producten, met nieuwe ontwikkelingen in de smaakleer, met streekgerechten, met duurzaamheid en met de kostprijs – Past nieuwe trends toe rond de herkweek van oude rassen, biologisch voeder, streekeigen rassen... – Gebruikt uitheemse producten – Respecteert de seizoenskalender voor vlees, gevogelte en wild – Respecteert het paarseizoen, jachtseizoen, lammertijd ... – Respecteert de voedingswaarde van de producten – Respecteert de rassen, soorten, de plaats van herkomst en het voeder – Voert prijsberekeningen uit en stelt speciale acties voor 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de kwaliteit en voedingswaarde van vlees, wild en gevogelte – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht en de toepassingsmogelijkheden – Kennis van allergenen – Kennis foodcost, wastecost en prijszetting – Grondige kennis van rassen, soorten, hun plaats van herkomst en hun voeders – Grondige kennis van de jachtkalender, paarseizoen, lammerseizoen
9	<p><i>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, wild en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt vlees, wild en gevogelte leeg – Verwerkt karkassen en beent vlees, wild en gevogelte uit – Pelt en ontvliest indien nodig – Fileert en versnijdt vlees, wild en gevogelte op een kwaliteitsvolle manier 	<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van vlees, gevogelte en wildgerechten – Grondige kennis van het reinigen, versnijden en portioneren van vlees, wild en gevogelte

	<ul style="list-style-type: none"> – Bereidt vullingen – Portioneert nauwkeurig en gaart eventueel voor – Gebruikt diverse marinades – Gebruikt de juiste kruiden en kruidenmengsels 	
10	<p><i>Verwerkt organen van vlees, wild en gevogelte tot patés, terrines, worsten, pasteien...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Zoekt culinaire toepassingen voor tong, nier, hersenen, maag, hart, lever, darm ... – Respecteert de wettelijke temperatuur – Sorteert, bewerkt en bereidt de organen volgens bestemming en receptuur 	<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van vlees, gevogelte en wildgerechten – Grondige kennis van de verwerking van organen en resten
11	<p><i>Bereidt gerechten met vlees, wild en gevogelte uit de wereldkeuken</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Past specifieke bereidingen toe uit de wereldkeuken – Gebruikt de (deelstukken) van vlees, wild en gevogelte op de juiste wijze – Bereidt sauzen en garnituren voor gerechten met vlees, wild en gevogelte – Bereidt hapjes en soepen op basis van vlees, wild en gevogelte – Bereidt fonds, bouillons, pasteien en geleibereidingen met vlees, wild en gevogelte – Verwerkt overgebleven resten 	<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van de seizoenskalender voor vlees, gevogelte en wild – Grondige kennis van het bereiden van (onderdelen van) vlees, wild en gevogelte
12	<p><i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor vlees, wild en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Past een breed scala aan klassieke en moderne technieken toe die recht doen aan het specifieke product – Kiest de juiste gaartechniek voor elk product en gerecht (marineren, pocheren, bakken, stoven, wokken, grillen, roken, frituren, rauw, lage temperatuur, stomen ...) – Kiest de juiste verwerkings- en bewaarstechniek voor elk product (pekelen, roken, drogen, marineren ...) – Gebruikt diverse apparaten en kooktoestellen (braadslee, steamer, grill, rookkist, wok, BBQ, vacuümtoestel ...) – Kruidt gepast af – Schrijft recepturen en technische fiches uit 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van recepten – Grondige kennis van de seizoenskalender voor vlees, gevogelte en wild – Grondige kennis van gaartechnieken (marineren, pocheren, bakken, stoven, wokken, grillen, roken, frituren, rauw, lage temperatuur, stomen ...) – Grondige kennis van verwerkings- en bewaarstechnieken (pekelen, roken, drogen, marineren ...)

SITUERING

In deze module leert de cursist dieetmaaltijden en gezonde voeding met vlees, wild en gevogelte te bereiden. Ook het samenstellen van een aanbod voor de meest gangbare diëten en allergieën, met aandacht voor gezonde voeding en de zoektocht naar volwaardige vervangproducten, komt uitgebreid aan bod.

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

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p>Voert algemene keukenactiviteiten uit</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert de goederen – Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer – Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen – Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze – Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, wild, gevogelte en andere basisproducten – Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen – Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vlees, wild en gevogelte – Past diverse dresseertechnieken toe op het bord – Zet het buffet klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen – Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer – Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen – Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon – Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door – Begeleidt keukenmedewerkers 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van reinigingsschema's – Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... – Kennis van recepten – Kennis van functionele rekervaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van allergenen – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) – Kennis van bereidingswijzen – Kennis van kooktechnieken – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen – Kennis van opslag- en bewaartechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren ...)

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van controletests en het nemen van stalen – Kennis van etikettering – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van het slijpen van messen – Kennis van reinigingstechnieken en de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vlees, wild, gevogelte en andere basisproducten
5	<p><i>Bereidt dieetmaaltijden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Bereidt suikervrije, zoutarme en vetloze gerechten – Respecteert bij de bereiding de invloed van temperatuur en licht – Gebruikt specifieke technieken van de dieetkeuken – Schrijft recepturen en technische fiches uit 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van dieetmaaltijden – Kennis van recepten
8	<p><i>Stelt een aanbod samen voor de meest gangbare diëten en allergieën</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Past algemene dieetrichtlijnen toe – Respecteert de meest voorkomende voedselallergieën en voedselintoleranties – Berekent de voedingswaarden van producten – Respecteert de rassen, soorten en het voeder – Past de principes van gezonde voeding toe bij bepaalde voedingspatronen en diëten – Zoekt volwaardige vervangproducten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de kwaliteit en voedingswaarde van vlees, wild en gevogelte – Kennis van dieetmaaltijden – Kennis van allergenen – Grondige kennis van rassen, soorten, hun plaats van herkomst en hun voeders

MODULE TRENDY EN ALTERNATIEVE BEREIDINGEN VOOR RESTAURANTGERECHTEN MET VLEES, WILD EN GEVOGELTE

SITUERING

In deze module leert de cursist trendy en alternatieve gerechten bereiden voor restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte. Alternatieven aanreiken veronderstelt niet alleen het bereiden van vegetarische en veganistische alternatieven, maar ook het ingaan op trends en experimenteren, met bijzondere aandacht voor de zoektocht naar volwaardige vervangproducten en specifieke bereidingstechnieken.

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

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p>Voert algemene keukenactiviteiten uit</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert de goederen – Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer – Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen – Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze – Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, wild, gevogelte en andere basisproducten – Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen – Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vlees, wild en gevogelte – Past diverse dresseertechnieken toe op het bord – Zet het buffet klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen – Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer – Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen – Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon – Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door – Begeleidt keukenmedewerkers 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van reinigingsschema's – Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... – Kennis van recepten – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van allergenen – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) – Kennis van bereidingswijzen – Kennis van kooktechnieken – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen – Kennis van opslag- en bewaartechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen,

		<p>halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kennis van controletests en het nemen van stalen – Kennis van etikettering – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van het slijpen van messen – Kennis van reinigingstechnieken en de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vlees, wild en gevogelte
6	<p><i>Bereidt vegetarische en veganistische gerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Respecteert de voedingswaarden van vegetarische en veganistische ingrediënten – Past de principes van gezonde voeding toe – Zoekt volwaardige vervangproducten – Past specifieke bereidingstechnieken voor alternatieve voeding toe – Schrijft recepturen en technische fiches uit 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van alternatieven voor vlees, wild en gevogelte – Kennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van de combinatie van smaken en voedingsmiddelen – Kennis van recepten – Kennis van bereidingswijzen – Kennis van suikervrije, zoutloze en vetarme alternatieven
13	<p><i>Blijft op de hoogte van nieuwe trends en producten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Zoekt op de binnen- en buitenlandse markt naar nieuwe trends en producten – Verbreedt constant zijn kennis omtrent trends en producten – Past nieuwe technieken toe – Experimenteert met smaakcombinaties 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van smaken en aroma's – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken en voedingsmiddelen

SITUERING

In deze module verdiept de cursist zich in de specifieke setting van de eventcatering. De cursist staat op locatie in voor de catering op maat van een event, zowel op grote als op kleine schaal. Alle types van events komen aan bod (bijv. huwelijksfeesten, bedrijfsfeesten, optredens, festivals, catering bij mensen thuis enz. ...)

Niet enkel het bedenken, samenstellen en bereiden van de gerechten, maar ook de efficiënte organisatie, uitvoering en naverwerking van de eventcatering komen in deze module aan bod. Er wordt nagedacht over de bewaring, de verpakking, het transport en de presentatie van gerechten. Het eindproduct moet immers op een smaakvolle, kwaliteitsvolle en voedselveilige manier tot bij de klant gebracht worden. Er wordt eveneens voldoende aandacht besteed aan de correcte recuperatie van producten en het opruimen van de locatie, met de focus op de voedsel- en hygiënevoorschriften.

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

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
28	<p><i>Stelt gerechten en menu's samen i.f.v. eventcatering</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Stelt de menukaart en gerechten samen in functie van het specifieke event, locatie en aantal personen. – Houdt rekening met de juiste smaakcombinaties, texturen en kleuren – Houdt rekening met het seizoenaanbod en de prijs van voedingswaren – Houdt rekening met infrastructuur van de locatie – Houdt rekening met budget, foodcost, afwisseling in het assortiment, allergenen en diëten – Zorgt voor een evenwichtige samenstelling – Ontwikkelt de eigen vakkennis (bedrijfsbezoeken, beurzen, overleg met concullega's ...) – Houdt rekening met nieuwe trends en technologieën – Bedenkt de presentatie, samenstelling en afwerking van het bord en buffet – Houdt rekening met het aantal handelingen – Bepaalt het recept en de bereidingswijze – Vraagt feedback – Past gerechten aan waar nodig – Stelt technische fiches of handleidingen op per gerecht – Houdt bij de ontwikkeling van nieuwe producten rekening met de manier van verkopen (koud/warm, verpakking, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product – Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product - – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van allergenen en diëten – Kennis van vlees-, gevogelte- en visgerechten – Kennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van desserts, gebak en brood – Kennis van kaassoorten en de combinatie ervan – Kennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Kennis van vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Kennis van het samenstellen van gerechten – Kennis van het klaarzetten van gerechten – kennis van plan productie- en verbruikersruimte – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van nieuwe trends en technologieën – Kennis van schikken van de producten in de toonbank – – Kennis van diverse presentatie- en garneertechnieken

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen die toegelaten zijn bij presentatie en garneringen – Kennis van de seizoenskalender – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, ...) – Kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van samenstelling van (gezonde en gebalanceerde) gerechten – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten, nagerechten, desserts ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten, zuivelbereidingen, deegbereidingen ... – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten
29	<p><i>Organiseert de werkzaamheden van de keuken i.f.v. eventcatering</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt een inschatting van de werkzaamheden – Houdt rekening met reservaties, bestellingen, offertes, weersomstandigheden ... – Maakt werkplanning op en stelt de werkvolgorde vast 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van efficiënte werkorganisatie
30	<p><i>Versiert, presenteert en verpakt gerechten i.f.v. eventcatering</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Weegt porties af – Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de waren verkoopklaar te maken – Voorkomt kruisbesmetting – Schikt en presenteert gerechten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product – Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van diverse presentatie- en garneertechnieken – Kennis van dresseertechnieken

<p>31</p>	<p><i>Verkoopt producten ter plaatse, neemt de bestelling van de klant/gast op en informeert over de producten en schotels i.f.v. eventcatering</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Voert een verkoopgesprek – Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren – Rekent de verkoopprijs af met de klant – Bedient de kassa nauwkeurig in functie van correcte bestellingen en betalingen 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verkooptechnieken – Kennis van bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.) – Kennis van de principes van gastvriendelijkheid – Kennis van klachtenbehandeling – Kennis van communicatietechnieken – Kennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Kennis van betaalmiddelen en inningsprocedures – Kennis van het bedienen en controleren van de kassa
<p>32</p>	<p><i>Organiseert transport van materiaal en grondstoffen, evenals het installeren en opruimen van de locatie i.f.v. eventcatering</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Voorziet het nodige materiaal, het transport naar en installatie ervan op de locatie – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – 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 – Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon – Ruimt de tafels af en maakt de gebruikte locatie schoon na de dienst – Reinigt meubilair, glazen en couverts (met stoom, met azijn ...) en bergt het vaatwerk op – Sorteert en transporteert het afval volgens de geldende regels 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het reinigingsplan – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Basiskennis van de wettelijke bepalingen voor het transport van voedingsproducten – Kennis van modaliteiten voor het vervoer van goederen/voedingsproducten – Kennis van de opslag van goederen – Kennis van etikettering – Kennis van het sorteren van afval

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