

Bijlage 9 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 LXV 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

Grootkeukenhulpkok

Opleidingsprofiel secundair volwassenenonderwijs

BO HR 08

REFERENTIEKADER:

ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "GROOTKEUKENHULPKOK"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 3

Grootkeukenhulpkok

OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding “Grootkeukenhulpkok” leert men de voorbereidende werkzaamheden uitvoeren in functie van warme en koude bereidingen, op grote schaal ingrediënten en voedingsmiddelen verwerken tot gezonde en smakvolle maaltijden of maaltijdcomponenten, voedingsmiddelen bestellen en ontvangen en grootkeukenprocessen opvolgen, teneinde de maaltijden te distribueren op een technische, efficiënte en hygiënische manier.

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

RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

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

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

Het beroep ‘Grootkeukenhulpkok’ wordt uitgeoefend in de keuken van bedrijven, onderwijsinstellingen (scholen, universitaire instellingen ...), verzorginstellingen (ziekenhuizen, rusthuizen, bejaardentehuizen, psychiatrische instellingen, kinderopvang ...), beschutte werkplaatsen, gevangenissen, internaten, vliegtuig-, trein- en scheepvaart...

De grootkeukenhulpkok werkt er zelfstandig aan het eigen takenpakket en leidt medewerkers op, begeleidt hen en stuurt hen bij.

SAMENHANG

De opleiding Grootkeukenhulpkok (VKS-niveau 3) bouwt verder op de opleiding Keukenmedewerker (VKS-niveau 2). De opleiding Keukenmedewerker zit integraal vervat in de opleiding Grootkeukenhulpkok.

Op niveau 3 van de VKS situeert zich ook nog de hulpkok. De grootkeukenhulpkok kan zich verder nog toeleggen op de competenties van de grootkeukenkok (VKS4).

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)
Hulpkok (3)				Kok (4)	Grootkeukenkok (4)
Medewerker fastfood (2)		Medewerker spoelkeuken (2)		Keukenmedewerker (2)	
					Grootkeukenhulpkok (3)

LINK BEROEPSKWALIFICATIE

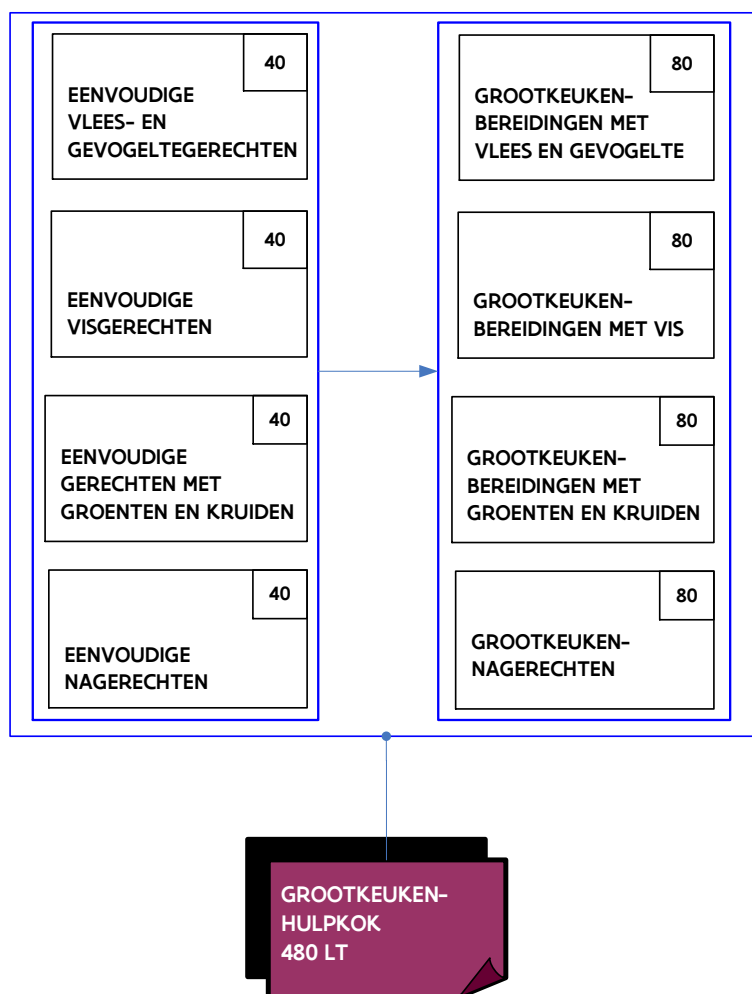
[Grootkeukenhulpkok \[2019\]](#)

<http://www.vlaamsekwalificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank/> BK-0347-3

MODULAIR TRAJECT

De opleiding "Grootkeukenhulpkok" bestaat uit 8 modules:

- Module Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten	40 Lt	M HR	G004
- Module Eenvoudige visgerechten	40 Lt	M HR	G005
- Module Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden	40 Lt	M HR	G006
- Module Eenvoudige nagerechten	40 Lt	M HR	G007
- Module Grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte	80 Lt	M HR	013
- Module Grootkeukenbereidingen met vis	80 Lt	M HR	014
- Module Grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden	80 Lt	M HR	015
- Module Grootkeukennagerechten	80 Lt	M HR	016



CERTIFICERING

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat. Deze opleiding leidt tot het certificaat Grootkeukenhulpkok en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 3 van Grootkeukenhulpkok.

OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal **480** lestijden.

DIPLOMA SO

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

WETTELIJKE ATTESTEN

Om te mogen werken als 'Grootkeukenhulpkok' 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 volgorderelatie 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.

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 Engels en het Frans
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 – Bepaalt de werkvolgorde en organiseert de taken – Controleert het eigen werk en voorkomen en dat van al het keukenpersoneel – Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering – Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen... – Sorteert afval volgens de richtlijnen – Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten – Werkt volgens de principes van duurzaam ondernemen met respect voor mens, product, natuur en normen en gebruikt daarbij de nodige moderne ondersteunende technologie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van ergonomie – Basiskennis van menu-engineering* – Kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen – Kennis van de werking van machines of materieel – Kennis van rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken – Kennis van HACCP-normen – Kennis van foodcost, wastecost en prijszetting – Kennis van verschillende methoden voor kostprijsberekening

<p>3</p>	<p><i>Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Respecteert de persoonlijke hygiëne – Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen – Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen – Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen – Respecteert de zones binnen de grootkeuken: koude/warme en vuile/schone – Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken – Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid – Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Vermijdt kruisbesmetting – Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking – Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid – Registreert goederen en temperaturen – Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen tijdens productie, opslag en transport 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van persoonlijke hygiëne – Kennis van de traceerbaarheid van producten – Kennis van allergenen – Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halfproducten, afgewerkte producten, niet verkochte waren ...) – Kennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten – Kennis van regeneratietechnieken – Kennis van HACCP-normen
<p>16</p>	<p><i>Maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt zich aan het reinigingsplan en de –richtlijnen – Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op – Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen – Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen – Ruimt na de dienst de werkplek op – Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren – Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht – Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak – Controleert de staat van het materieel – Slijpt messen waar nodig – Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op – Signaleert pannes aan de verantwoordelijke 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van reinigingstechnieken – Kennis van de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures – Kennis van het reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht – Kennis van het slijpen van messen
<p>19</p>	<p><i>Bereidt de maaltjiddistributie voor</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Respecteert de courante distributiesystemen (centraal, decentraal, selfservice, ...) – Portioneert maaltijdcomponenten volgens grammagelijsten – Plaatst de maaltijden in de verdeelsystemen – Zet het transportmateriaal klaar 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van het samenstellen van maaltijdpakketten – Kennis van modaliteiten voor het vervoer van goederen/voedingsproducten – Kennis van distributiesystemen (centraal, decentraal, selfservice, ...) – Kennis van transportsystemen – Kennis van het gebruik van transportkarren en -banden

<p>20</p>	<p><i>Past het interne autocontrolesysteem toe binnen de eigen afdeling</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Overlegt met de keukenverantwoordelijke – Controleert kritieke punten in het productieproces, bij de opslag en tijdens het transport – Vult de nodige registratieformulieren in – Neemt steekproeven – Respecteert de regelgeving en afspraken m.b.t. traceerbaarheid en hygiëne – Houdt zich aan de meldingsplicht – Past het reinigingsplan en het onderhoudsplan toe – Bewaart getuigenschotels 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van controletests en het nemen van stalen – Kennis van het gebruik van instrumenten voor staalnames – Kennis van HACCP-normen – Kennis van het bewaren van stalen en getuigenschotels – Kennis van het autocontrolesysteem
------------------	--	---

Modules

MODULE EENVOUDIGE VLEES- EN GEVOGELTEGERECHTEN

SITUERING

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

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

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p>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
5	<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
6	<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

<p>7</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 schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten - Kennis van snijtechnieken - Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
<p>9</p>	<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>10</p>	<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
<p>13</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>14</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>15</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	<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 voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
5	<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"> – 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
6	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige visgerechten</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"> – 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
7	<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 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 	
9	<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 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 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
10	<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

<p>13</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>14</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>15</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
6	<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
7	<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 ...)

<p>9</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>10</p>	<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>13</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 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van het samenstellen van maaltijdpakketten

<ul style="list-style-type: none"> – 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 – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het portioneren van maaltijdcomponenten – Basiskennis van het gebruik van transportkarren en –banden – Kennis van de verpakkingwijze van voedingsmiddelen
--	---

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
6	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige nagerechten</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
7	<p><i>Wast fruit, maakt het schoon en versnijdt het</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 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 ...)
10	<p><i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige nagerechten 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>12</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 bereidingsmateriaal – 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>13</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 GROOTKEUKENBEREIDINGEN MET VLEES EN GEVOGELTE

SITUERING

In deze module leert de cursist grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte maken, 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 voorschriften voor ontvangst en controle van goederen – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
5	<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 ...)
6	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de grootkeukenbereidingen 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 keukentoeestellen 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 werkinstructiefiches
7	<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 schillen en pellen van voedingsproducten – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van snijtechnieken
8	<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 het schoonmaken, versnijden en portioneren van vlees, gevogelte en andere basisproducten – Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van snijtechnieken
9	<p><i>Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen – 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 – Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen ...) – Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine ...) – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pochieren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van diëten – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van allergenen – Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van nieuwe technologieën – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten... – Kennis van garnituren, bijgerechten, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten

	<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 samenhang van een gerecht - Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken - Kennis van het opmaken en lezen van recepten - Kennis van productfiches en recepturen - Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...) - Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine, ...) - 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 uitgebalanceerde) gerechten
10	<p><i>Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Verwerkt halffabricaten - Verwerkt convenienceproducten - Verwerkt instantproducten - Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> - Kennis van foodcost, wastecost en prijszetting - Kennis van halffabricaten, convenienceproducten, en instantproducten - Kennis van het verwerken van overschotten
11	<p><i>Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen - 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 - Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen ...) - Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine ...) - Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poëleren, 	<ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten - Basiskennis van diëten - Basiskennis van nieuwe trends - Kennis van allergenen - Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen - Kennis van nieuwe technologieën - Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten - Kennis van de samenhang van een gerecht - Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken - Kennis van het opmaken en lezen van recepten

	<p>gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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"> – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...) – Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek kook- en bereidingsmateriaal (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine, ...) – 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 uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van vlees- en gevogeltegerechten
13	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met grootkeukenbereidingen met 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 technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten – Kennis van productfiches en recepturen
14	<p><i>Zet het buffet klaar van grootkeukenbereidingen met 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 – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
15	<p><i>Verpakt en etiketteert de grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte, 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 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO**/FEFO***-principe – Kennis van recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product

<ul style="list-style-type: none">- 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 de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product- Kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten- Kennis van etikettering
---	--

MODULE GROOTKEUKENBEREIDINGEN MET VIS

SITUERING

In deze module leert de cursist grootkeukenbereidingen met vis maken, 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 voorschriften voor ontvangst en controle van goederen – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
5	<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 FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...)
6	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de grootkeukenbereidingen 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 keukentoeestellen 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 werkinstructiefiches
7	<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 schillen en pellen van voedingsproducten – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van snijtechnieken
8	<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 het schoonmaken, versnijden en portioneren van vis en andere basisproducten – Kennis van de anatomie van vissen voor consumptie – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van snijtechnieken
9	<p><i>Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij grootkeukenbereidingen met vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen – 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 – Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen ...) – Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine ...) – 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 diëten – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van allergenen – Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van nieuwe technologieën – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van garnituren, bijgerechten, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten

	<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 samenhang van een gerecht - Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken - Kennis van het opmaken en lezen van recepten - Kennis van productfiches en recepturen - Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...) - Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine, ...) - 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 uitgebalanceerde) gerechten
10	<p><i>Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Verwerkt halffabricaten - Verwerkt convenienceproducten - Verwerkt instantproducten - Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> - Kennis van foodcost, wastecost en prijszetting - Kennis van halffabricaten, convenienceproducten, en instantproducten - Kennis van het verwerken van overschotten
11	<p><i>Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen - 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 - Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen ...) - Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine ...) - Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poëleren, 	<ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten - Basiskennis van diëten - Basiskennis van nieuwe trends - Kennis van allergenen - Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen - Kennis van nieuwe technologieën - Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten - Kennis van de samenhang van een gerecht - Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken - Kennis van het opmaken en lezen van recepten

	<p>gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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"> – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...) – Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine, ...) – 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 uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van visgerechten
13	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met grootkeukenbereidingen met 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 technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten – Kennis van productfiches en recepturen
14	<p><i>Zet het buffet klaar van grootkeukenbereidingen met 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 – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
15	<p><i>Verpakt en etiketteert de grootkeukenbereidingen met vis, 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 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO**/FEFO***-principe – Kennis van recipiënten en 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

<ul style="list-style-type: none">- 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 sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten- Kennis van etikettering
--	--

MODULE GROOTKEUKENBEREIDINGEN MET GROENTEN EN KRUIDEN

SITUERING

In deze module leert de cursist grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden maken, dressereren en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het begeleiden van medewerkers.

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

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
6	<p>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de grootkeukenbereidingen 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 keukentoeuasten 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 werkinstructiefiches
7	<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 schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van snijtechnieken
9	<p>Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden</p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen – 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 diëten – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van allergenen – Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen

	<ul style="list-style-type: none"> – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen ...) – Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combi-steamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine ...) – 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 technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van nieuwe technologieën – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van garnituren, bijgerechten, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappeligerechten... – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...) – Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combi-steamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine, ...) – 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 uitgebalanceerde) gerechten
10	<p><i>Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van foodcost, wastecost en prijszetting – Kennis van halffabricaten, convenienceproducten, en instantproducten – Kennis van het verwerken van overschotten
11	<p><i>Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van grootkeukengerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen – 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 diëten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis van nieuwe trends

	<ul style="list-style-type: none"> – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen...) – Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combi-steamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine ...) – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poëleren, 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"> – Kennis van allergenen – Kennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van nieuwe technologieën – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...) – Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combi-steamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine, ...) – 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 uitgebalanceerde) gerechten
13	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met grootkeukenbereidingen 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 technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten – Kennis van productfiches en recepturen
14	<p><i>Zet het buffet met grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden 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 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten

	<ul style="list-style-type: none"> – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	
18	<p><i>Begeleidt medewerkers</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Overlegt met de verantwoordelijke over de opdrachten – Verdeelt het werk over de medewerkers – Communiceert de opdracht duidelijk naar de medewerkers – Controleert de medewerkers – Stuur bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden – Geeft het goede voorbeeld – Motiveert en enthousiasmeert de medewerkers – 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 medewerkers – Basiskennis motiveren van medewerkers – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van opmaak van uurroosters en plannings – Kennis van vakmanschap en begeleiding van teamleden – Kennis van leidinggeven, aansturen, motiveren van medewerkers – Kennis van feedbacktechnieken – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels

MODULE GROOTKEUKENAGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist grootkeukengerechten bereiden, dresser 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
6	<p>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de grootkeukengerechten</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"> – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van werkinstructiefiches
7	<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/emincereren, 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 en pellen van voedingsproducten – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van snijtechnieken
10	<p>Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten</p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van foodcost, wastecost en prijszetting – Kennis van halffabricaten, convenienceproducten, en instantproducten – Kennis van het verwerken van overschotten

<p>12</p>	<p><i>Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen – 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 – Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen ...) – Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, oven, combisteamer, snelkoelcel, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, staafmixer, warmkast ...) – 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 alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van diëten – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van allergenen – Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van nieuwe technologieën – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...) – Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine, ...) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van nagerechten en desserts – Kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen...
<p>13</p>	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met grootkeukennagerechten</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 technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van productfiches en recepturen
14	<p><i>Zet het buffet met grootkeukennagerechten 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 de principes van gastvriendelijkheid – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
17	<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 rekvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen – Kennis van bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.)

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