

Bijlage 10 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 LXVI 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

# Grootkeukenkok

---

## Opleidingsprofiel secundair volwassenenonderwijs

**BO HR 10**

REFERENTIEKADER:

ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "GROOTKEUKENKOK"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 4

# Grootkeukenkok

## OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding “Grootkeukenkok” leert men op grote schaal ingrediënten en voedingsmiddelen verwerken tot gezonde en smaakvolle maaltijden of maaltijdcomponenten en voor de operationele werking van de grootkeuken zorgen, 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 ‘Grootkeukenkok’ 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 grootkeukenkok werkt er zelfstandig aan de eigen taken, volgt de werkzaamheden in de grootkeuken op en leidt het keukenpersoneel op, begeleidt hen en stuurt hen bij.

## SAMENHANG

De Grootkeukenkok niveau 4 bouwt verder op de Grootkeukenhulpkok niveau 3 en de Keukenmedewerker niveau 2; de opleidingen Keukenmedewerker en Grootkeukenhulpkok zitten dan ook integraal vervat in de opleiding Grootkeukenkok.

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

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

[Grootkeukenkok \[2020\]](#)

<http://www.vlaamsekwalificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank/> BK-0348-3

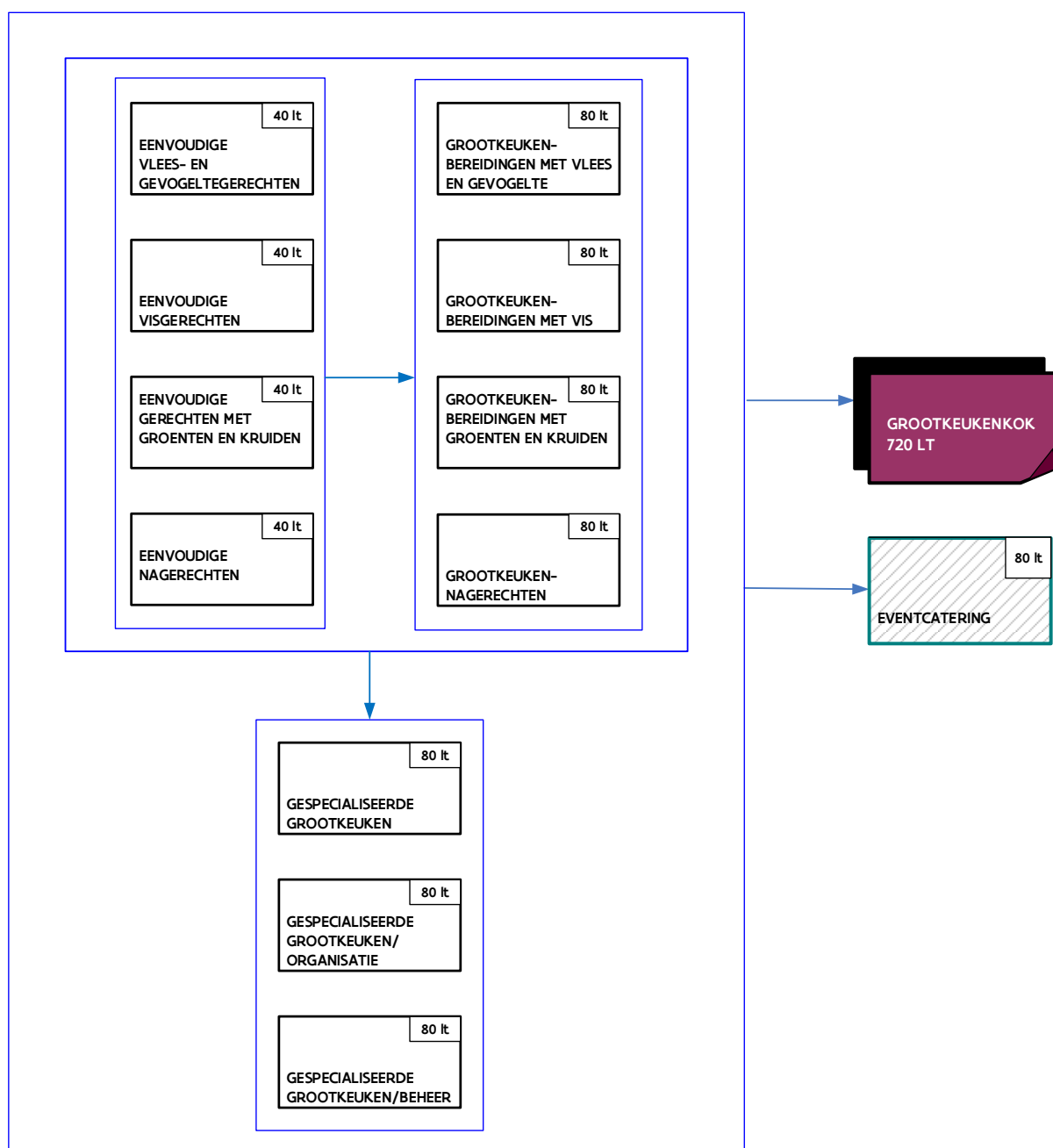
**MODULAIR TRAJECT**

De opleiding "Grootkeukenkok" bestaat uit 11 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
– Module Gespecialiseerde grootkeuken	80 Lt	M HR	020
– Module Gespecialiseerde grootkeuken/Organisatie	80 Lt	M HR	021
– Module Gespecialiseerde grootkeuken/Beheer	80 Lt	M HR	022

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

– Module Eventcatering	80 Lt	UM HR	G001
------------------------	-------	-------	------



### CERTIFICERING

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat. Deze opleiding leidt tot het certificaat Grootkeukenkok en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 4 van Grootkeukenkok.

### OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal **720** 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 'Grootkeukenkok' 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.

### UITBREIDINGSMODULES

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

## GENERIEKE COMPETENTIES EN KENNIS

### SITUERING

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

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><b><i>Werkt in teamverband</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke</li> <li>– Rapporteert aan de eindverantwoordelijke</li> <li>– Werkt efficiënt samen met collega's</li> <li>– Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema ...)</li> <li>– Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende</li> <li>– Deelt vakkennis</li> <li>– Vraagt zelf hulp of advies indien nodig</li> <li>– Toont respect voor elke collega, functie of taak</li> <li>– Draagt bij tot een aangename sfeer in het team</li> <li>– Verplaatst zich in de positie van een collega</li> <li>– Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren ...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans</li> <li>– Kennis van communicatietechnieken</li> <li>– Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels</li> </ul>

Basis  
en va

<p><b>2</b></p>	<p><b><i>Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe)</li> <li>– Werkt economisch en vermijdt verspilling</li> <li>– Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in</li> <li>– Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe</li> <li>– Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen</li> <li>– Past nieuwe technieken toe en leert ze aan</li> <li>– Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken</li> <li>– Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning</li> <li>– Werkt zorgvuldig en met oog voor detail</li> <li>– Bepaalt de werkvolgorde en organiseert de taken</li> <li>– Controleert het eigen werk en voorkomen en dat van al het keukenpersoneel</li> <li>– Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen...</li> <li>– Sorteert afval volgens de richtlijnen</li> <li>– Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van ergonomie</li> <li>– Kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen</li> <li>– Kennis van de werking van machines of materieel</li> <li>– Grondige kennis van HACCP-normen*</li> </ul>
<p><b>3</b></p>	<p><b><i>Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Respecteert de persoonlijke hygiëne</li> <li>– Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>– Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen</li> <li>– Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>– Respecteert de zones binnen de grootkeuken: koude/warme en vuile/schone</li> <li>– Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken</li> <li>– Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid</li> <li>– Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik</li> <li>– Vermijdt kruisbesmetting</li> <li>– Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking</li> <li>– Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid</li> <li>– Registreert goederen en temperaturen</li> <li>– Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen tijdens productie, opslag en transport</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van persoonlijke hygiëne</li> <li>– Kennis van de traceerbaarheid van producten</li> <li>– Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten</li> <li>– Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>– Grondige kennis van opslag- en bewaartechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren...)</li> <li>– Grondige kennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten</li> <li>– Grondige kennis van HACCP-normen*</li> </ul>

4	<p><b>Handelt integer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Respecteert de privacy van de gast</li> <li>– Voert de werkzaamheden uit zonder te storen</li> <li>– Gaat op ethische wijze om met informatie over de gast</li> <li>– Respecteert, indien aanwezig, de deontologische code van de werkgever en/of gast</li> <li>– Bespreekt vragen, problemen of conflicten met de juiste personen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van de principes van gastvriendelijkheid</li> <li>– Kennis van correcte omgangsvormen</li> <li>– Kennis van interculturele gebruiken</li> </ul>
19	<p><b>Maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Houdt zich aan het reinigingsplan en de –richtlijnen</li> <li>– Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op</li> <li>– Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>– Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen</li> <li>– Ruimt na de dienst de werkplek op</li> <li>– Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren</li> <li>– Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht</li> <li>– Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak</li> <li>– Controleert de staat van het materieel</li> <li>– Slijpt messen waar nodig</li> <li>– Merkt afwijkingen, storingsen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op</li> <li>– Signaleert pannes aan de verantwoordelijke</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van reinigingstechnieken</li> <li>– Kennis van de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures</li> <li>– Kennis van het reinigingsplan</li> <li>– Kennis van het slijpen van messen</li> </ul>
27	<p><b>Past het interne autocontrolesysteem toe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Overlegt met de keukenverantwoordelijke</li> <li>– Controleert kritieke punten in het productieproces, bij de opslag en tijdens het transport</li> <li>– Vult de nodige registratieformulieren in</li> <li>– Neemt steekproeven</li> <li>– Respecteert de regelgeving en afspraken m.b.t. traceerbaarheid en hygiëne</li> <li>– Houdt zich aan de meldingsplicht</li> <li>– Past het reinigingsplan en het onderhoudsplan toe</li> <li>– Bewaart getuigenschotels</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van controletests en het nemen van stalen</li> <li>– Kennis van het gebruik van instrumenten voor staalnames</li> <li>– Kennis van het bewaren van stalen en getuigenschotels</li> <li>– Grondige kennis van HACCP-normen*</li> <li>– Grondige kennis van het autocontrolesysteem</li> </ul>



# Modules

## MODULE EENVOUDIGE VLEES- EN GEVOGELTEGERECHTEN

### SITUERING

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

<p><b>8</b></p>	<p><b><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik</li> <li>– Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan</li> <li>– Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is</li> <li>– Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies</li> <li>– Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct</li> <li>– Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften</li> <li>– Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken)</li> <li>– Gaart de producten eventueel voor</li> <li>– Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur</li> <li>– Verpakt en etiketteert de producten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten</li> <li>– Kennis van snijtechnieken</li> <li>– Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)</li> </ul>
<p><b>10</b></p>	<p><b><i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af</li> <li>– Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik</li> <li>– Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie</li> <li>– Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel</li> <li>– Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pochieren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...)</li> <li>– Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten</li> <li>– Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</li> <li>– Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten</li> <li>– Basiskennis van smaken en aroma's</li> <li>– Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding</li> <li>– Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten</li> <li>– Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten...</li> <li>– Basiskennis van vlees- en gevogeltegerechten</li> <li>– Basiskennis van de anatomie van dieren voor consumptie</li> <li>– Kennis van vakterminologie</li> <li>– Kennis van basis kooktechnieken</li> <li>– Kennis van basis bereidingstechnieken</li> <li>– Kennis van basis recepten</li> <li>– Kennis van het lezen van recepten</li> <li>– Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur</li> <li>– Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal</li> </ul>

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

## MODULE EENVOUDIGE VISGERECHTEN

### SITUERING

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

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

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

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

<p><b>16</b></p>	<p><b><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige visgerechten</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Volgt de receptuur en de technische fiche</li> <li>– Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten</li> <li>– Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk</li> <li>– Schikt meerdere borden identiek</li> <li>– Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier</li> <li>– Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</li> <li>– Basiskennis van dresseertechnieken</li> <li>– Basiskennis van technische fiches van bereidingen</li> <li>– Kennis van het lezen van recepten</li> </ul>
<p><b>17</b></p>	<p><b><i>Zet het buffet van eenvoudige visgerechten klaar</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan</li> <li>– Past technieken toe van het versnijden en portioneren</li> <li>– Zet koude en warme etenswaren klaar</li> <li>– Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten</li> </ul>
<p><b>18</b></p>	<p><b><i>Verpakt en etiketteert eenvoudige visbereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid</li> <li>– Dekt koude bereidingen onmiddellijk af</li> <li>– Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn</li> <li>– Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden</li> <li>– Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal</li> <li>– Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen</li> <li>– Past het FIFO/FEFO- principe toe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften</li> <li>– Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur</li> <li>– Kennis van het FIFO- en FEFO-principe</li> <li>– Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen</li> <li>– Kennis van etikettering</li> </ul>

## MODULE EENVOUDIGE GERECHTEN MET GROENTEN EN KRUIDEN

### SITUERING

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

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

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

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



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

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik</li> <li>– Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie</li> <li>– Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel</li> <li>– Past de juiste bereidingstechniek toe</li> <li>– Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten</li> <li>– Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten</li> <li>– Basiskennis van smaken en aroma's</li> <li>– Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding</li> <li>– Basiskennis van vegetarische en veganistische gerechten</li> <li>– Basiskennis van nagerechten, desserts, zuivelbereidingen en deegbereidingen</li> <li>– Kennis van vakterminologie</li> <li>– Kennis van basis kooktechnieken</li> <li>– Kennis van basis bereidingstechnieken</li> <li>– Kennis van basis recepten</li> <li>– Kennis van het lezen van recepten</li> <li>– Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur</li> <li>– Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal</li> </ul>
<b>16</b>	<p><b><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige nagerechten</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Volgt de receptuur en de technische fiche</li> <li>– Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten</li> <li>– Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk</li> <li>– Schikt meerdere borden identiek</li> <li>– Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier</li> <li>– Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</li> <li>– Basiskennis van dresseertechnieken</li> <li>– Basiskennis van technische fiches van bereidingen</li> <li>– Kennis van het lezen van recepten</li> </ul>

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is</li> <li>– Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies</li> <li>– Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct</li> <li>– Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften</li> <li>– Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken)</li> <li>– Gaart de producten eventueel voor</li> <li>– Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur</li> <li>– Verpakt en etiketteert de producten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>– Kennis van snijtechnieken</li> </ul>
9	<p><b><i>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, gevogelte en andere basisproducten</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik</li> <li>– Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan</li> <li>– Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct</li> <li>– Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften</li> <li>– Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier</li> <li>– Gaart de producten eventueel voor</li> <li>– Gebruikt de weegschaal</li> <li>– Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur</li> <li>– Verpakt en etiketteert de producten</li> <li>– Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vlees, gevogelte en andere basisproducten</li> <li>– Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie</li> <li>– Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>– Kennis van snijtechnieken</li> </ul>
10	<p><b><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></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen</li> <li>– Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af</li> <li>– Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik</li> <li>– Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie</li> <li>– Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen ...)</li> <li>– Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine ...)</li> <li>– Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pochieren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten</li> <li>– Basiskennis van diëten</li> <li>– Basiskennis van nieuwe trends</li> <li>– Kennis van allergenen</li> <li>– Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen</li> <li>– Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen</li> <li>– Kennis van nieuwe technologieën</li> <li>– Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ...</li> <li>– Kennis van garnituren, bijgerechten, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten...</li> <li>– Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten</li> <li>– Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van de samenhang van een gerecht</li> <li>– Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken</li> <li>– Kennis van het opmaken en lezen van recepten</li> <li>– Kennis van productfiches en recepturen</li> <li>– Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...)</li> <li>– 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, ...)</li> <li>– Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen</li> <li>– Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding</li> <li>– Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten</li> </ul>
<b>11</b>	<p><b><i>Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Verwerkt halffabricaten</li> <li>– Verwerkt convenienceproducten</li> <li>– Verwerkt instantproducten</li> <li>– Verwerkt overschotten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van foodcost, wastecost en prijszetting</li> <li>– Kennis van halffabricaten, convenienceproducten, en instantproducten</li> <li>– Kennis van het verwerken van overschotten</li> </ul>
<b>12</b>	<p><b><i>Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van vlees en gevogelte</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen</li> <li>– Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af</li> <li>– Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik</li> <li>– Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie</li> <li>– Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen ...)</li> <li>– Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine ...)</li> <li>– Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poëleren,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten</li> <li>– Basiskennis van diëten</li> <li>– Basiskennis van nieuwe trends</li> <li>– Kennis van allergenen</li> <li>– Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen</li> <li>– Kennis van nieuwe technologieën</li> <li>– Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten</li> <li>– Kennis van de samenhang van een gerecht</li> <li>– Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken</li> <li>– Kennis van het opmaken en lezen van recepten</li> </ul>

	<p>gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten</li> <li>– Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling</li> <li>– Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van productfiches en recepturen</li> <li>– Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...)</li> <li>– 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, ...)</li> <li>– Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen</li> <li>– Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding</li> <li>– Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten</li> <li>– Kennis van vlees- en gevogeltegerechten</li> </ul>
<b>16</b>	<p><b><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Volgt de receptuur en de technische fiche</li> <li>– Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten</li> <li>– Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk</li> <li>– Schikt meerdere borden identiek</li> <li>– Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier</li> <li>– Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis serveertechnieken</li> <li>– Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen</li> <li>– Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>– Kennis van dresseertechnieken</li> <li>– Kennis van het opmaken en lezen van recepten</li> <li>– Kennis van productfiches en recepturen</li> </ul>
<b>17</b>	<p><b><i>Zet het buffet klaar van grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan</li> <li>– Past technieken toe van het versnijden en portioneren</li> <li>– Zet koude en warme etenswaren klaar</li> <li>– Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid</li> <li>– Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten</li> </ul>
<b>18</b>	<p><b><i>Verpakt en etiketteert de grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid</li> <li>– Dekt koude bereidingen onmiddellijk af</li> <li>– Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van het FIFO**/FEFO***-principe</li> <li>– Kennis van recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen</li> <li>– Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product</li> </ul>

---

<ul style="list-style-type: none"><li>- Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden</li><li>- Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal</li><li>- Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen</li><li>- Past het FIFO/FEFO- principe toe</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product</li><li>- Kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten</li><li>- Kennis van etikettering</li></ul>
---	--

---



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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is</li> <li>– Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies</li> <li>– Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct</li> <li>– Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften</li> <li>– Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken)</li> <li>– Gaart de producten eventueel voor</li> <li>– Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur</li> <li>– Verpakt en etiketteert de producten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>– Kennis van snijtechnieken</li> </ul>
9	<p><b><i>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vis en andere basisproducten</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik</li> <li>– Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan</li> <li>– Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct</li> <li>– Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften</li> <li>– Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier</li> <li>– Gaart de producten eventueel voor</li> <li>– Gebruikt de weegschaal</li> <li>– Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur</li> <li>– Verpakt en etiketteert de producten</li> <li>– Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vis en andere basisproducten</li> <li>– Kennis van de anatomie van vissen voor consumptie</li> <li>– Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>– Kennis van snijtechnieken</li> </ul>
10	<p><b><i>Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij grootkeukenbereidingen met vis</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen</li> <li>– Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af</li> <li>– Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik</li> <li>– Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie</li> <li>– Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen ...)</li> <li>– Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine ...)</li> <li>– Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten</li> <li>– Basiskennis van diëten</li> <li>– Basiskennis van nieuwe trends</li> <li>– Kennis van allergenen</li> <li>– Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen</li> <li>– Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen</li> <li>– Kennis van nieuwe technologieën</li> <li>– Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ...</li> <li>– Kennis van garnituren, bijgerechten, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten...</li> <li>– Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten</li> <li>– Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van de samenhang van een gerecht</li> <li>– Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken</li> <li>– Kennis van het opmaken en lezen van recepten</li> <li>– Kennis van productfiches en recepturen</li> <li>– Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...)</li> <li>– 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, ...)</li> <li>– Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen</li> <li>– Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding</li> <li>– Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten</li> </ul>
<b>11</b>	<p><b><i>Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Verwerkt halffabricaten</li> <li>– Verwerkt convenienceproducten</li> <li>– Verwerkt instantproducten</li> <li>– Verwerkt overschotten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van foodcost, wastecost en prijszetting</li> <li>– Kennis van halffabricaten, convenienceproducten, en instantproducten</li> <li>– Kennis van het verwerken van overschotten</li> </ul>
<b>12</b>	<p><b><i>Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van vis</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen</li> <li>– Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af</li> <li>– Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik</li> <li>– Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie</li> <li>– Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen ...)</li> <li>– Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine ...)</li> <li>– Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poëleren,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten</li> <li>– Basiskennis van diëten</li> <li>– Basiskennis van nieuwe trends</li> <li>– Kennis van allergenen</li> <li>– Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen</li> <li>– Kennis van nieuwe technologieën</li> <li>– Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten</li> <li>– Kennis van de samenhang van een gerecht</li> <li>– Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken</li> <li>– Kennis van het opmaken en lezen van recepten</li> </ul>

	<p>gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten</li> <li>– Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling</li> <li>– Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van productfiches en recepturen</li> <li>– Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...)</li> <li>– 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, ...)</li> <li>– Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen</li> <li>– Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding</li> <li>– Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten</li> <li>– Kennis van visgerechten</li> </ul>
<b>16</b>	<p><b><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met grootkeukenbereidingen met vis</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Volgt de receptuur en de technische fiche</li> <li>– Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten</li> <li>– Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk</li> <li>– Schikt meerdere borden identiek</li> <li>– Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier</li> <li>– Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis serveertechnieken</li> <li>– Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen</li> <li>– Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>– Kennis van dresseertechnieken</li> <li>– Kennis van het opmaken en lezen van recepten</li> <li>– Kennis van productfiches en recepturen</li> </ul>
<b>17</b>	<p><b><i>Zet het buffet klaar van grootkeukenbereidingen met vis</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan</li> <li>– Past technieken toe van het versnijden en portioneren</li> <li>– Zet koude en warme etenswaren klaar</li> <li>– Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid</li> <li>– Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten</li> </ul>
<b>18</b>	<p><b><i>Verpakt en etiketteert de grootkeukenbereidingen met vis, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid</li> <li>– Dekt koude bereidingen onmiddellijk af</li> <li>– Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn</li> <li>– Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden</li> <li>– Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van het FIFO**/FEFO***-principe</li> <li>– Kennis van recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen</li> <li>– Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product</li> <li>– Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product</li> </ul>

---

<ul style="list-style-type: none"><li>– Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen</li><li>– Past het FIFO/FEFO- principe toe</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten</li><li>– Kennis van etikettering</li></ul>
--	--

---

## MODULE GROOTKEUKENBEREIDINGEN MET GROENTEN EN KRUIDEN

### SITUERING

In deze module leert de cursist grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden maken, dresser 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
7	<p><b><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Raadpleegt de opdrachten of receptuur</li> <li>– Stelt de werkvolgorde vast</li> <li>– Kiest het juiste materiaal</li> <li>– Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe</li> <li>– Schat de vereiste hoeveelheden in</li> <li>– Zet alle ingrediënten klaar</li> <li>– Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af</li> <li>– Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze</li> <li>– Zet alle keukentoeuwen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe</li> <li>– Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...)</li> <li>– Kennis van werkinstructiefiches</li> </ul>
8	<p><b><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik</li> <li>– Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan</li> <li>– Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is</li> <li>– Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies</li> <li>– Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct</li> <li>– Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften</li> <li>– Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, hakken)</li> <li>– Gaart de producten eventueel voor</li> <li>– Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur</li> <li>– Verpakt en etiketteert de producten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten</li> <li>– Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)</li> <li>– Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>– Kennis van snijtechnieken</li> </ul>
10	<p><b><i>Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen</li> <li>– Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af</li> <li>– Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten</li> <li>– Basiskennis van diëten</li> <li>– Basiskennis van nieuwe trends</li> <li>– Kennis van allergenen</li> <li>– Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie</li> <li>– Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen ...)</li> <li>– Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine ...)</li> <li>– Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen...)</li> <li>– Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten</li> <li>– Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen</li> <li>– Kennis van nieuwe technologieën</li> <li>– Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ...</li> <li>– Kennis van garnituren, bijgerechten, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten...</li> <li>– Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten</li> <li>– Kennis van de samenhang van een gerecht</li> <li>– Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken</li> <li>– Kennis van het opmaken en lezen van recepten</li> <li>– Kennis van productfiches en recepturen</li> <li>– Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...)</li> <li>– 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, ...)</li> <li>– Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen</li> <li>– Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding</li> <li>– Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten</li> </ul>
<b>11</b>	<p><b><i>Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Verwerkt halffabricaten</li> <li>– Verwerkt convenienceproducten</li> <li>– Verwerkt instantproducten</li> <li>– Verwerkt overschotten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van foodcost, wastecost en prijszetting</li> <li>– Kennis van halffabricaten, convenienceproducten, en instantproducten</li> <li>– Kennis van het verwerken van overschotten</li> </ul>
<b>12</b>	<p><b><i>Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van grootkeukengerechten met groenten en kruiden</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen</li> <li>– Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af</li> <li>– Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten</li> <li>– Basiskennis van diëten</li> <li>– Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige</li> <li>– Basiskennis van nieuwe trends</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie</li> <li>– Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen ...)</li> <li>– Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combi-steamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine ...)</li> <li>– Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...)</li> <li>– Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten</li> <li>– Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling</li> <li>– Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van allergenen</li> <li>– Kennis van vegetarische en veganistische gerechten</li> <li>– Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen</li> <li>– Kennis van nieuwe technologieën</li> <li>– Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten</li> <li>– Kennis van de samenhang van een gerecht</li> <li>– Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken</li> <li>– Kennis van het opmaken en lezen van recepten</li> <li>– Kennis van productfiches en recepturen</li> <li>– Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...)</li> <li>– 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, ...)</li> <li>– Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen</li> <li>– Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding</li> <li>– Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten</li> </ul>
16	<p><b><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Volgt de receptuur en de technische fiche</li> <li>– Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten</li> <li>– Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk</li> <li>– Schikt meerdere borden identiek</li> <li>– Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier</li> <li>– Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis serveertechnieken</li> <li>– Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen</li> <li>– Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>– Kennis van dresseertechnieken</li> <li>– Kennis van het opmaken en lezen van recepten</li> <li>– Kennis van productfiches en recepturen</li> </ul>



17	<p><b>Zet het buffet met grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden klaar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank, selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan</li> <li>– Past technieken toe van het versnijden en portioneren</li> <li>– Zet koude en warme etenswaren klaar</li> <li>– Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid</li> <li>– Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten</li> </ul>
<p><b>BK-0347-3</b></p> <p><b>18</b></p>	<p><b>Begeleidt medewerkers</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Overlegt met de verantwoordelijke over de opdrachten</li> <li>– Verdeelt het werk over de medewerkers</li> <li>– Communiqueert de opdracht duidelijk naar de medewerkers</li> <li>– Controleert de medewerkers</li> <li>– Stuurt bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden</li> <li>– Geeft het goede voorbeeld</li> <li>– Motiveert en enthousiasmeert de medewerkers</li> <li>– Stelt leervragen en geeft constructieve feedback</li> <li>– Verleent hulp en advies bij problemen</li> <li>– Heeft zicht op sterke en zwakke punten en kan verbeterpunten geven</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis begeleiden van medewerkers</li> <li>– Basiskennis motiveren van medewerkers</li> <li>– Kennis van efficiënte werkorganisatie</li> <li>– Kennis van opmaak van uurroosters en plannings</li> <li>– Kennis van vakmanschap en begeleiding van teamleden</li> <li>– Kennis van leidinggeven, aansturen, motiveren van medewerkers</li> <li>– Kennis van feedbacktechnieken</li> <li>– Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels</li> </ul>

## MODULE GROOTKEUKENAGERECHTEN

### SITUERING

In deze module leert de cursist grootkeukennagerechten 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
7	<p><b>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de grootkeukennagerechten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Raadpleegt de opdrachten of receptuur</li> <li>– Stelt de werkvolgorde vast</li> <li>– Kiest het juiste materiaal</li> <li>– Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe</li> <li>– Schat de vereiste hoeveelheden in</li> <li>– Zet alle ingrediënten klaar</li> <li>– Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af</li> <li>– Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze</li> <li>– Zet alle keukentoeestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe</li> <li>– Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...)</li> <li>– Kennis van werkinstructiefiches</li> </ul>
8	<p><b>Wast fruit, maakt het schoon en versnijdt het</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik</li> <li>– Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan</li> <li>– Spoelt fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is</li> <li>– Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies</li> <li>– Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct</li> <li>– Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften</li> <li>– Versnijdt fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/emincereren, ciseleren, hakken)</li> <li>– Gaart de producten eventueel voor</li> <li>– Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur</li> <li>– Verpakt en etiketteert de producten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten</li> <li>– Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)</li> <li>– Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>– Kennis van snijtechnieken</li> </ul>
11	<p><b>Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Verwerkt halffabricaten</li> <li>– Verwerkt convenienceproducten</li> <li>– Verwerkt instantproducten</li> <li>– Verwerkt overschotten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van foodcost, wastecost en prijszetting</li> <li>– Kennis van halffabricaten, convenienceproducten, en instantproducten</li> <li>– Kennis van het verwerken van overschotten</li> </ul>

<p><b>13</b></p>	<p><b><i>Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen</li> <li>– Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af</li> <li>– Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik</li> <li>– Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie</li> <li>– Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen ...)</li> <li>– Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, oven, combisteamer, snelkoelcel, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, staafmixer, warmkast ...)</li> <li>– Past de juiste bereidingstechniek toe</li> <li>– Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten</li> <li>– Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten</li> <li>– Basiskennis van diëten</li> <li>– Basiskennis van nieuwe trends</li> <li>– Kennis van allergenen</li> <li>– Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen</li> <li>– Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen</li> <li>– Kennis van nieuwe technologieën</li> <li>– Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>– Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten</li> <li>– Kennis van de samenhang van een gerecht</li> <li>– Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken</li> <li>– Kennis van het opmaken en lezen van recepten</li> <li>– Kennis van productfiches en recepturen</li> <li>– Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...)</li> <li>– 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, ...)</li> <li>– Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding</li> <li>– Kennis van nagerechten en desserts</li> <li>– Kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen ...</li> </ul>
<p><b>16</b></p>	<p><b><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met grootkeukennagerechten</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Volgt de receptuur en de technische fiche</li> <li>– Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten</li> <li>– Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk</li> <li>– Schikt meerdere borden identiek</li> <li>– Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier</li> <li>– Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis serveertechnieken</li> <li>– Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen</li> <li>– Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>– Kennis van dresseertechnieken</li> <li>– Kennis van het opmaken en lezen van recepten</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van productfiches en recepturen</li> </ul>
<b>17</b>	<p><b><i>Zet het buffet met grootkeukennagerechten klaar</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank, selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan</li> <li>– Past technieken toe van het versnijden en portioneren</li> <li>– Zet koude en warme etenswaren klaar</li> <li>– Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid</li> <li>– Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten</li> </ul>
<b>20</b>	<p><b><i>Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Houdt gegevens bij over het verbruik van producten voor zijn afdeling</li> <li>– Inventariseert de behoefte aan grondstoffen en producten voor de eigen afdeling</li> <li>– Stemt de hoeveelheid te bestellen producten af op de recepten in de planning</li> <li>– Anticipeert op mogelijke tekorten</li> <li>– Controleert aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities</li> <li>– Stelt tekorten vast en reageert volgens interne procedures</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis voorraadbeheer</li> <li>– Basiskennis van opmaak van inventarissen</li> <li>– Kennis van functionele rekvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden</li> <li>– Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen</li> <li>– Kennis van bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.)</li> </ul>

## MODULE GESPECIALISEERDE GROOTKEUKEN

### SITUERING

In deze module leert de cursist gespecialiseerde grootkeukengerechten bereiden, dresseren en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden verrichten. De cursist legt zich toe op de kwaliteit en het niveau van de gespecialiseerde grootkeukengerechten met specifieke aandacht voor het à la minute werken, het gepast dresseren en het verzorgen van een buffet van gespecialiseerde grootkeukengerechten. Bovendien komt ook het samenstellen voor een aanbod voor de belangrijkste diëten en het beantwoorden van vragen en klachten van gasten aan bod.

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

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
7	<p><b>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Raadpleegt de opdrachten of receptuur</li> <li>– Stelt de werkvolgorde vast</li> <li>– Kiest het juiste materiaal</li> <li>– Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe</li> <li>– Schat de vereiste hoeveelheden in</li> <li>– Zet alle ingrediënten klaar</li> <li>– Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af</li> <li>– Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze</li> <li>– Zet alle keukentoeuasten aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van het FIFO*/FEFO**-principe</li> <li>– Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal...)</li> <li>– Kennis van werkinstructiefiches</li> </ul>
8	<p><b>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik</li> <li>– Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan</li> <li>– Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is</li> <li>– Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies</li> <li>– Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct</li> <li>– Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften</li> <li>– Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken)</li> <li>– Gaart de producten eventueel voor</li> <li>– Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur</li> <li>– Verpakt en etiketteert de producten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten</li> <li>– Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)</li> <li>– Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>– Grondige kennis van snijtechnieken</li> </ul>
9	<p><b>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik</li> <li>– Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vis, vlees, gevogelte en andere basisproducten</li> <li>– Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct</li> <li>– Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften</li> <li>– Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier</li> <li>– Gaart de producten eventueel voor</li> <li>– Gebruikt de weegschaal</li> <li>– Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur</li> <li>– Verpakt en etiketteert de producten</li> <li>– Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...)</li> <li>– Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>– Grondige kennis van snijtechnieken</li> </ul>
10	<p><b><i>Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen</li> <li>– Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af</li> <li>– Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik</li> <li>– Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie</li> <li>– Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen ...)</li> <li>– Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine ...)</li> <li>– Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pochieren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...)</li> <li>– Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten</li> <li>– Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen</li> <li>– Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...)</li> <li>– Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen</li> <li>– Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...)</li> <li>– 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, ...)</li> <li>– Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden</li> <li>– Grondige kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen</li> <li>– Grondige kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding</li> <li>– Grondige kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten</li> <li>– Grondige kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten...</li> <li>– Grondige kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten...</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Grondige kennis van het doseren en mengen van ingrediënten</li> <li>– Grondige kennis van de samenhang van een gerecht</li> <li>– Grondige kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken</li> <li>– Grondige kennis van productfiches en recepturen</li> </ul>
11	<p><b><i>Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Verwerkt halffabricaten</li> <li>– Verwerkt convenienceproducten</li> <li>– Verwerkt instantproducten</li> <li>– Verwerkt overschotten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van halffabricaten, convenienceproducten, en instantproducten</li> <li>– Kennis van het verwerken van overschotten</li> <li>– Grondige kennis van foodcost, wastecost en prijszetting</li> </ul>
12	<p><b><i>Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten...</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen</li> <li>– Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af</li> <li>– Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik</li> <li>– Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie</li> <li>– Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen ...)</li> <li>– Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine ...)</li> <li>– Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...)</li> <li>– Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten</li> <li>– Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling</li> <li>– Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige</li> <li>– Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen</li> <li>– Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...)</li> <li>– 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, ...)</li> <li>– Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden</li> <li>– Grondige kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen</li> <li>– Grondige kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding</li> <li>– Grondige kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten</li> <li>– Grondige kennis van vlees-, gevogelte- en visgerechten</li> <li>– Grondige kennis van vegetarische en veganistische gerechten</li> <li>– Grondige kennis van het doseren en mengen van ingrediënten</li> <li>– Grondige kennis van de samenhang van een gerecht</li> <li>– Grondige kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Grondige kennis van productfiches en recepturen</li> </ul>
<b>13</b>	<p><b><i>Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen</li> <li>– Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af</li> <li>– Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik</li> <li>– Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie</li> <li>– Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen ...)</li> <li>– Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, oven, combisteamer, snelkoelcel, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, staafmixer, warmkast ...)</li> <li>– Past de juiste bereidingstechniek toe</li> <li>– Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten</li> <li>– Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen</li> <li>– Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen</li> <li>– Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...)</li> <li>– 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, ...)</li> <li>– Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>– Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden</li> <li>– Grondige kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen</li> <li>– Grondige kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding</li> <li>– Grondige kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten</li> <li>– Grondige kennis van het doseren en mengen van ingrediënten</li> <li>– Grondige kennis van de samenhang van een gerecht</li> <li>– Grondige kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken</li> <li>– Grondige kennis van productfiches en recepturen</li> <li>– Grondige kennis van nagerechten en desserts</li> <li>– Grondige kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen ...</li> </ul>
<b>14</b>	<p><b><i>Bereidt gerechten en maaltijden à la minute</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Leest de bestelbon</li> <li>– Bereidt het gerecht op basis van afroep door de verantwoordelijke</li> <li>– Past indien nodig regeneratietechnieken toe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen</li> <li>– Grondige kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken</li> <li>– Grondige kennis van regeneratietechnieken</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Stemt af met de bediening tijdens de dienst</li> <li>– Werkt gerechten af volgens bestelling</li> <li>– Houdt rekening met afwijkingen of allergenen</li> <li>– Respecteert de juiste porties</li> </ul>	
<b>15</b>	<p><b><i>Werkt een aanbod uit voor de belangrijkste diëten</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Overlegt met de keukenverantwoordelijke</li> <li>– Maakt onder begeleiding van een diëtist het menu op</li> <li>– Maakt gebruik van een voedingsmiddelentabel</li> <li>– Past bestaande productfiches en recepturen aan</li> <li>– Bereidt gerechten in functie van diverse diëten</li> <li>– Bewaart de bereide dieetgerechten</li> <li>– Regeneert de bereide dieetgerechten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van voedingsleer en dieetleer</li> <li>– Basiskennis van voedingsmiddelentabellen</li> <li>– Kennis van allergenen en diëten</li> <li>– Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden</li> <li>– Grondige kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen</li> <li>– Grondige kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding</li> <li>– Grondige kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten</li> <li>– Grondige kennis van het doseren en mengen van ingrediënten</li> <li>– Grondige kennis van de samenhang van een gerecht</li> <li>– Grondige kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken</li> <li>– Grondige kennis van regeneratietechnieken</li> <li>– Grondige kennis van het opmaken en lezen van recepten</li> <li>– Grondige kennis van productfiches en recepturen</li> </ul>
<b>16</b>	<p><b><i>Past diverse dresseertechnieken toe op het bord</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Volgt de receptuur en de technische fiche</li> <li>– Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten</li> <li>– Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk</li> <li>– Schikt meerdere borden identiek</li> <li>– Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier</li> <li>– Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van serveertechnieken</li> <li>– Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen</li> <li>– Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>– Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden</li> <li>– Grondige kennis van dresseertechnieken</li> <li>– Grondige kennis van productfiches en recepturen</li> </ul>
<b>17</b>	<p><b><i>Zet het buffet klaar</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank, selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan</li> <li>– Past technieken toe van het versnijden en portioneren</li> <li>– Zet koude en warme etenswaren klaar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen</li> </ul>	
<b>25</b>	<p><b><i>Beantwoordt vragen van gasten of klanten en behandelt klachten</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Geeft uitleg over gerechten en hun samenstelling</li> <li>– Geeft aan welke producten er in gerechten zijn verwerkt in functie van allergenen en diëten</li> <li>– Reikt alternatieven voor allergenen en diëten aan</li> <li>– Behandelt klachten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten</li> <li>– Kennis van de principes van gastvriendelijkheid</li> <li>– Kennis van etiquette</li> <li>– Kennis van klachtenbehandeling</li> </ul>

## MODULE GESPECIALISEERDE GROOTKEUKEN/ORGANISATIE

### SITUERING

In deze module leert de cursist gespecialiseerde grootkeukengerechten bereiden, dresser en klaarzetten, gecombineerd met het organiseren van de grootkeuken. Ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten worden meegenomen inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van gerechten met vlees en gevogelte; vis; groenten en kruiden en nagerechten en het voorbereiden van de maaltjiddistributie. Naast het kookgebeuren en de bijhorende activiteiten legt de cursist zich toe op het organiseren en coördineren in en van de grootkeuken, op het samenwerken met en 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
5	<p><b><i>Ontvangt en controleert de goederen</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities</li> <li>– Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur</li> <li>– Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid</li> <li>– Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten</li> <li>– Vermeldt en registreert afwijkingen</li> <li>– Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen</li> <li>– Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> </ul>
6	<p><b><i>Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan</li> <li>– Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het FIFO/FEFO-principe</li> <li>– Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding</li> <li>– Kennis van het FIFO*/FEFO**-principe</li> </ul>
7-17	<p><b><i>Kiest, combineert en past de juiste bereidingstechnieken toe voor het bereiden van gespecialiseerde grootkeukengerechten en voert de nodige voorbereidende en naverwerkende werkzaamheden uit</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de gespecialiseerde grootkeukenbereidingen</li> <li>– Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</li> <li>– Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten</li> <li>– Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij à la carte gerechten</li> <li>– Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten</li> <li>– Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van gespecialiseerde grootkeuken vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten ...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van serveertechnieken</li> <li>– Basiskennis van voedingsleer en dieetleer</li> <li>– Basiskennis van voedingsmiddelentabellen</li> <li>– Kennis van allergenen en diëten</li> <li>– Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie</li> <li>– 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, ...)</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van gespecialiseerde grootkeuken zuivelbereidingen en nagerechten</li> <li>– Bereidt gespecialiseerde grootkeukengerechten en -maaltijden à la minute</li> <li>– Werkt een aanbod uit voor de belangrijkste diëten</li> <li>– Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met gespecialiseerde grootkeukengerechten</li> <li>– Zet het buffet van gespecialiseerde grootkeukengerechten klaar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen</li> <li>– Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen,...)</li> <li>– Kennis van halffabricaten, convenienceproducten, en instantproducten</li> <li>– Kennis van het FIFO*/FEFO**-principe</li> <li>– Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten</li> <li>– Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vis, vlees, gevogelte en andere basisproducten</li> <li>– Kennis van het verwerken van overschotten</li> <li>– Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen</li> <li>– Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal...)</li> <li>– Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten</li> <li>– Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen</li> <li>– Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise...)</li> <li>– Kennis van vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige</li> <li>– Kennis van werkinstructiefiches</li> <li>– Grondige kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken</li> <li>– Grondige kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten...</li> <li>– Grondige kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen</li> <li>– Grondige kennis van de samenhang van een gerecht</li> <li>– Grondige kennis van dresseertechnieken</li> <li>– Grondige kennis van foodcost, wastecost en prijszetting</li> <li>– Grondige kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten...</li> <li>– Grondige kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding</li> <li>– Grondige kennis van het doseren en mengen van ingrediënten</li> </ul>
--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Grondige kennis van het opmaken en lezen van recepten</li> <li>– Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden</li> <li>– Grondige kennis van nagerechten en desserts</li> <li>– Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>– Grondige kennis van productfiches en recepturen</li> <li>– Grondige kennis van regeneratietechnieken</li> <li>– Grondige kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten</li> <li>– Grondige kennis van snijtechnieken</li> <li>– Grondige kennis van vegetarische en veganistische gerechten</li> <li>– Grondige kennis van vlees-, gevogelte- en visgerechten</li> <li>– Grondige kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen...</li> </ul>
18	<p><b><i>Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid</li> <li>– Dekt koude bereidingen onmiddellijk af</li> <li>– Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn</li> <li>– Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden</li> <li>– Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal</li> <li>– Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen</li> <li>– Past het FIFO/FEFO- principe toe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van het FIFO*/FEFO**-principe</li> <li>– Kennis van recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen</li> <li>– Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product</li> <li>– Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product</li> <li>– Kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten</li> <li>– Kennis van etikettering</li> </ul>
23	<p><b><i>Organiseert en coördineert de werkzaamheden van de grootkeuken</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Overlegt met de keukenverantwoordelijke</li> <li>– Maakt een inschatting van de werkzaamheden</li> <li>– Houdt rekening met bestellingen, offertes, stand van zaken van de voorbereidingen, weersomstandigheden, themadagen...</li> <li>– Maakt werkroosters, werkplanning op en stelt de werkvolgorde vast</li> <li>– Communiqueert de opdrachten naar het keukenpersoneel</li> <li>– Controleert, begeleidt, ondersteunt en geeft instructies aan het keukenpersoneel</li> <li>– Structureert de mise-en-place van de grootkeuken</li> <li>– Bewaakt de naleving van het tijdschema en zorgt voor een efficiënte werkvoortgang</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van efficiënte werkorganisatie</li> <li>– Kennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken</li> <li>– Kennis van opmaak van uurroosters en plannings</li> <li>– Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels</li> <li>– Kennis van werkinstructiefiches</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Stuurt bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden</li> <li>– Controleert de kwaliteit vooraleer de gerechten worden klaar gemaakt voor transport</li> <li>– Controleert de kwaliteit van de buffetten die worden opgesteld</li> <li>– Registreert en verwerkt allerhande gegevens: gepresterde werkuren, ziekte, verlof, calculatie, voorraad, bestellingen en verbruik</li> </ul>	
<b>24</b>	<p><b><i>Zorgt voor de opleiding en begeleiding van al het keukenpersoneel</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Neemt een coachende houding aan</li> <li>– Geeft het goede voorbeeld</li> <li>– Motiveert en enthousiasmeert het keukenpersoneel</li> <li>– Geeft duidelijke opdrachten</li> <li>– Stelt leervragen en geeft constructieve feedback</li> <li>– Verleent hulp en advies bij problemen</li> <li>– Geeft vertrouwen en ruimte</li> <li>– Heeft zicht op sterke en zwakke punten en kan verbeterpunten geven</li> <li>– Zorgt voor een goede teamgeest</li> <li>– Stimuleert het vakmanschap</li> <li>– Begeleidt de bereidingsprocessen</li> <li>– Rapporteert aan de zaakvoerder of keukenverantwoordelijke</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van vakmanschap en begeleiding van teamleden</li> <li>– Kennis van leidinggeven, aansturen, motiveren van medewerkers</li> <li>– Kennis van feedbacktechnieken</li> <li>– Kennis van communicatietechnieken</li> </ul>
<b>26</b>	<p><b><i>Bereidt de maaltijdistributie voor</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Respecteert de courante distributiesystemen (centraal, decentraal, selfservice ...)</li> <li>– Portioneert maaltijdcomponenten volgens grammagelijsten</li> <li>– Plaatst de maaltijden in de verdeelsystemen</li> <li>– Zet het transportmateriaal klaar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten</li> <li>– Kennis van het samenstellen van maaltijdpakketten</li> <li>– Kennis van distributiesystemen (centraal, decentraal, selfservice, ...)</li> <li>– Kennis van transportsystemen</li> <li>– Kennis van het gebruik van transportkarren en -banden</li> <li>– Grondige kennis van modaliteiten voor het vervoer van goederen/voedingsproducten</li> </ul>

## MODULE GESPECIALISEERDE GROOTKEUKEN/BEHEER

### SITUERING

In deze module leert de cursist gespecialiseerde grootkeukengerechten bereiden, dresseren en klaarzetten, gecombineerd met het beheren van de grootkeuken. Ook voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten worden meegenomen. Naast het kookgebeuren en de bijhorende activiteiten legt de cursist zich toe op het samenstellen van gerechten en menu's, het berekenen van de kostprijs en het beheren van voorraden en bestellingen.

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

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
7-17	<p><b><i>Kiest, combineert en past de juiste bereidingstechnieken toe voor het bereiden van gespecialiseerde grootkeukengerechten en voert de nodige voorbereidende en naverwerkende werkzaamheden uit</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de gespecialiseerde grootkeukenbereidingen</li> <li>– Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</li> <li>– Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten</li> <li>– Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij à la carte gerechten</li> <li>– Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten</li> <li>– Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van gespecialiseerde grootkeuken vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten ...</li> <li>– Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van gespecialiseerde grootkeuken zuivelbereidingen en nagerechten</li> <li>– Bereidt gespecialiseerde grootkeukengerechten en -maaltijden à la minute</li> <li>– Werkt een aanbod uit voor de belangrijkste diëten</li> <li>– Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met gespecialiseerde grootkeukengerechten</li> </ul> <p>Zet het buffet van gespecialiseerde grootkeukengerechten klaar</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van serveertechnieken</li> <li>– Basiskennis van voedingsleer en dieetleer</li> <li>– Basiskennis van voedingsmiddelentabellen</li> <li>– Kennis van allergenen en diëten</li> <li>– Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie</li> <li>– 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, ...)</li> <li>– Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen</li> <li>– Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen,...)</li> <li>– Kennis van halffabricaten, convenienceproducten, en instantproducten</li> <li>– Kennis van het FIFO*/FEFO**-principe</li> <li>– Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten</li> <li>– Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vis, vlees, gevogelte en andere basisproducten</li> <li>– Kennis van het verwerken van overschotten</li> <li>– Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen</li> <li>– Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...)</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten</li> <li>– Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen</li> <li>– Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)</li> <li>– Kennis van vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige</li> <li>– Kennis van werkinstructiefiches</li> <li>– Grondige kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken</li> <li>– Grondige kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten...</li> <li>– Grondige kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen</li> <li>– Grondige kennis van de samenhang van een gerecht</li> <li>– Grondige kennis van dresseertechnieken</li> <li>– Grondige kennis van foodcost, wastecost en prijszetting</li> <li>– Grondige kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten...</li> <li>– Grondige kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding</li> <li>– Grondige kennis van het doseren en mengen van ingrediënten</li> <li>– Grondige kennis van het opmaken en lezen van recepten</li> <li>– Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden</li> <li>– Grondige kennis van nagerechten en desserts</li> <li>– Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>– Grondige kennis van productfiches en recepturen</li> <li>– Grondige kennis van regeneratietechnieken</li> <li>– Grondige kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten</li> <li>– Grondige kennis van snijtechnieken</li> <li>– Grondige kennis van vegetarische en veganistische gerechten</li> <li>– Grondige kennis van vlees-, gevogelte- en visgerechten</li> </ul>
--	--	---



		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Grondige kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen...</li> </ul>
<b>20</b>	<p><b><i>Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Houdt gegevens bij over het verbruik van producten voor zijn afdeling</li> <li>– Inventariseert de behoefte aan grondstoffen en producten voor de eigen afdeling</li> <li>– Stemt de hoeveelheid te bestellen producten af op de recepten in de planning</li> <li>– Anticipeert op mogelijke tekorten</li> <li>– Controleert aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities</li> <li>– Stelt tekorten vast en reageert volgens interne procedures</li> <li>– Vult een bestelformulier in</li> <li>– Voorziet ingrediënten om in te spelen op specifieke vragen van de gast (vegetarisch, allergie, dieet ...)</li> <li>– Houdt rekening met de kostprijs van een product</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.)</li> <li>– Kennis van voorraadbeheer</li> <li>– Kennis van opmaak van inventarissen</li> </ul>
<b>21</b>	<p><b><i>Stelt gerechten en menu's samen</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Overlegt met de keukenverantwoordelijke</li> <li>– Stelt het aanbod en de gerechten samen</li> <li>– Houdt rekening met de juiste smaakcombinaties, texturen en kleuren</li> <li>– Houdt rekening met het seizoenaanbod en de prijs van voedingswaren</li> <li>– Houdt rekening met infrastructuur van grootkeuken en de transportmogelijkheden</li> <li>– Houdt rekening met budget, foodcost, afwisseling in het assortiment, allergenen en diëten</li> <li>– Zorgt voor een evenwichtige samenstelling van de maaltijden</li> <li>– Ontwikkelt de eigen vakkennis (bedrijfsbezoeken, beurzen, overleg met concullega's ...)</li> <li>– Houdt rekening met nieuwe trends en technologieën</li> <li>– Bedenkt de presentatie, samenstelling en afwerking van het bord, het recipiënt en het buffet</li> <li>– Houdt rekening met het aantal handelingen</li> <li>– Bepaalt het recept en de bereidingswijze</li> <li>– Vraagt feedback</li> <li>– Past gerechten aan waar nodig</li> <li>– Stelt technische fiches of handleidingen op per gerecht</li> <li>– Bepaalt in overleg met de keukenverantwoordelijke de manier van transporteren, het juiste recipiënt of verpakkingsmateriaal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van dranken en wijnen</li> <li>– Kennis van allergenen en diëten</li> <li>– Kennis van nieuwe trends en technologieën</li> <li>– Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>– Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden</li> <li>– Grondige kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen</li> <li>– Grondige kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding</li> <li>– Grondige kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten</li> <li>– Grondige kennis van het doseren en mengen van ingrediënten</li> <li>– Grondige kennis van de samenhang van een gerecht</li> <li>– Grondige kennis van het opmaken en lezen van recepten</li> <li>– Grondige kennis van foodcost, wastecost en prijszetting</li> </ul>
<b>22</b>	<p><b><i>Maakt een prijsberekening voor menu's en gerechten</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Bepaalt de foodcost per gerecht en menu</li> <li>– Bepaalt de totale kostprijs per gerecht en menu</li> <li>– Houdt rekening met vergelijkbare concurrenten uit de omgeving</li> <li>– Doet een voorstel voor de verkoopprijs aan de keukenverantwoordelijke</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van dranken en wijnen</li> <li>– Kennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden</li> <li>– Kennis van opmaak van offertes</li> <li>– Kennis van rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken</li> </ul>

---

		<ul style="list-style-type: none"><li>– Grondige kennis van foodcost, wastecost en prijszetting</li><li>– Grondige kennis van verschillende methoden voor kostprijsberekening</li><li>– Grondige kennis van menu-engineering</li></ul>
--	--	--

---

## UITBREIDINGSMODULE EVENTCATERING

### SITUERING

In deze uitbreidingsmodule verdiept de cursist zich in de specifieke setting van de eventcatering. Hierbij voorziet de cursist catering op maat van een event op locatie. Het kan gaan om verschillende types van events (bijvoorbeeld huwelijksfeesten, bedrijfsfeesten, optredens, enz.), zowel op kleine als op grote schaal (bijvoorbeeld festival, bij mensen thuis, enz.).

Niet alleen 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. Zo dient er o.a. te worden nagedacht over bewaring, verpakking, transport en presentatie van de gerechten, met het oog op het brengen van het eindproduct bij de klant op een smaakvolle, kwaliteitsvolle en voedselveilige manier. Net zo goed wordt er aandacht besteed aan het correct recupereren van producten en het hygiënisch achterlaten van de locatie.

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

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

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

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

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop.

Brussel, (datum).

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Jan JAMBON

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

Ben WEYTS