

# STANDAARDTRAJECT

## Grootkeuken en catering dual

### 1. Situering en omschrijving

De opleiding grootkeuken en catering dual combineert een schoolcomponent en een werkplekcomponent. De combinatie van schoolcomponent met werkplekcomponent omvat minimaal 28 opleidingsuren per week.

In de opleiding grootkeuken en catering dual wordt gekozen voor een overeenkomst alternerende opleiding. Dit impliceert dat de wekelijkse invulling moet overeenstemmen met de normale voltijdse wekelijkse arbeidsduur die van toepassing is in de onderneming overeenkomstig de CAO. Meestal is dit gemiddeld 38 opleidingsuren per week, maar dit dient bij opmaak van de overeenkomst op de werkplek nagevraagd te worden.

De opleiding grootkeuken en catering dual wordt georganiseerd in het eerste en tweede leerjaar van de derde graad beroepssecundair onderwijs binnen het studiegebied voeding.

Het standaardtraject voor de opleiding grootkeuken en catering dual is gebaseerd op de volgende beroepskwalificatie:

- Beroepskwalificatie grootkeukenhulpkok, niveau 3 van de Vlaamse kwalificatiestructuur.

In de opleiding grootkeuken en catering dual leert men de voorbereidende werkzaamheden uit te voeren in functie van warme en koude bereidingen, op grote schaal ingrediënten en voedingsmiddelen tot gezonde en smaakvolle maaltijden of maaltijdcomponenten te verwerken, voedingsmiddelen te bestellen en te ontvangen en grootkeukenprocessen op te volgen, teneinde de maaltijden te distribueren op een technische, efficiënte en hygiënische manier.

In een standaardtraject wordt er geen uitspraak gedaan over de organisatievorm van de duale opleiding. De aanbieder dual leren bepaalt zelf of hij dit lineair of modulair organiseert.

De opleidingsduur bedraagt 2 jaar, waarvan bij modulaire organisatie kan worden afgeweken in functie van de individuele leerweg van een jongere.

## 2. Toelatingsvoorwaarden

De voorwaarden om bij de start van de opleiding grootkeuken en catering dual als regelmatige leerling te worden toegelaten zijn:

- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht;
- ofwel voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot het eerste leerjaar van de derde graad bso, waarop de opleiding grootkeuken en catering dual zich situeert. Deze voorwaarden zijn bepaald in de codex secundair onderwijs en het besluit van de Vlaamse Regering van 19 juli 2002 betreffende de organisatie van het voltijds secundair onderwijs, en meegedeeld bij omzendbrief SO 64. Voor de overstap van een niet- duale naar een duale opleiding binnen de 3<sup>e</sup> graad (met uitzondering van het derde leerjaar van de 3<sup>e</sup> graad) wordt het eerste leerjaar niet-duaal gelijk gesteld met het eerste jaar dual. Voor overstap in de derde graad van het eerste leerjaar niet-duaal naar het tweede jaar dual bso moet de leerling voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot het tweede leerjaar van de derde graad bso;

ofwel als zijinstromer<sup>1</sup> beschikken over een gunstige beslissing van de klassenraad voor de opleiding grootkeuken en catering dual.

Uit het leerlingendossier moet de verificatie kunnen opmaken dat de leerling aan de toelatingsvoorwaarden voldoet.

## 3. Algemene vorming

De verplichte algemene vorming voor het eerste en tweede leerjaar van de derde graad bso is opgenomen in het standaardtraject en omvat alle eindtermen of een verwijzing naar de inhoud van deze onderdelen:

### **Project algemene vakken**

De vakgebonden eindtermen van het eerste en tweede leerjaar van de derde graad bso.

### **Moderne vreemde talen (Frans of Engels)**

De vakgebonden eindtermen van Frans of Engels van het eerste en tweede leerjaar van de derde graad bso.

### **Lichamelijke opvoeding (niet van toepassing voor CDO en Syntra)**

De vakgebonden eindtermen van het eerste en tweede leerjaar van de derde graad bso.

### **Vakoverschrijdende eindtermen**

De vakoverschrijdende eindtermen van het secundair onderwijs.

### **Levensbeschouwing (niet van toepassing voor CDO en Syntra)**

De doelen voor godsdienst, niet-confessionele zedenleer, cultuurbeschouwing of eigen cultuur en religie zijn in overeenstemming met de internationale en grondwettelijke beginselen inzake de rechten van de mens en van het kind in het bijzonder en respecteren de door het Vlaams Parlement, naargelang van het geval, bekrachtigde of goedgekeurde eindtermen.

---

<sup>1</sup> Definitie zijinstromer: "jongeren die het onderwijs al hebben verlaten, al dan niet gekwalificeerd, en die zich, na een onderbreking, opnieuw willen inschrijven voor een dual structuuronderdeel".

De aanbieder duaal leren bepaalt zelf hoe de algemeen vormende competenties georganiseerd worden en bepaalt zelf de mate van integratie met de beroepsgerichte competenties.

#### 4. Beroepsgerichte vorming – organisatie lineair

Per activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Activiteiten	Kennis
<p><b>Werkt in teamverband</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke</li> <li>- Rapporteert aan de eindverantwoordelijke</li> <li>- Werkt efficiënt samen met collega's</li> <li>- Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema, ...)</li> <li>- Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende</li> <li>- Deelt vakkennis</li> <li>- Vraagt zelf hulp of advies indien nodig</li> <li>- Toont respect voor elke collega, functie of taak</li> <li>- Draagt bij tot een aangename sfeer in het team</li> <li>- Houdt rekening met de positie van een collega</li> <li>- Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren, ...)</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Communicatietechnieken</li> <li>- Functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Keuketerminologie en vakjargon in het Frans en het Engels</li> </ul>
<p><b>Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe)</li> <li>- Werkt economisch en vermijdt verspilling</li> <li>- Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in</li> <li>- Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe</li> <li>- Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen</li> <li>- 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>- Organiseert de eigen taken binnen de opgelegde werkvolgorde</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Menu-engineering</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ergonomie</li> <li>- Veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen</li> <li>- Werking van machines of materieel</li> <li>- Bedrijfsprocedures m.b.t. het eigen werk</li> <li>- Ordening van materialen, benodigheden en toestellen</li> <li>- HACCP-normen</li> <li>- Foodcost, wastecost en prijszetting</li> <li>- Verschillende methoden voor kostprijsberekening</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controleert het eigen werk en voorkomen</li> <li>- Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering</li> <li>- Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen, ...</li> <li>- Sorteert afval volgens de richtlijnen</li> <li>- Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten</li> </ul>	
<p><b>Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid</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>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allergenen</li> <li>- Traceerbaarheid van producten</li> <li>- Systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur</li> <li>- Besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten</li> <li>- Persoonlijke hygiëne</li> <li>- Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>- Opslag- en bewaartechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...)</li> <li>- HACCP-normen</li> </ul>
<p><b>Ontvangt en controleert de goederen</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> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Voorschriften voor ontvangst en controle van goederen</li> <li>- Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier</li> </ul>	
<p><b>Slaat goederen 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 FIFO/FEFO-principe</li> <li>- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Voorwaarden voor opslag van voeding</li> <li>- Systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur</li> <li>- FIFO- en FEFO-principe</li> <li>- Meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal, ...)</li> </ul>
<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 keukentoeestellen aan (ovens, kookplaten, ...) in functie van de opdracht</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Keukenterminologie</li> <li>- FIFO- en FEFO-principe</li> <li>- Meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal, ...)</li> <li>- Werkinstructiefiches</li> <li>- Rekenvaardigheid in functie van economisch werken</li> </ul>
<p><b>Maakt schoon (wast indien nodig), bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte, groenten, fruit 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> <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> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>- Schillen en pellen van voedingsproducten</li> <li>- Anatomie van dieren voor consumptie</li> <li>- Schoonmaken, versnijden en portioneren van vis, vlees, gevogelte, groenten, fruit en andere basisproducten</li> <li>- Snijtechnieken</li> <li>- Meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal, ...)</li> <li>- Versnijdingsvormen (julienne, brunoise, ...)</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken)</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>	
<p><b>Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen, vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten, zuivelbereidingen en nagerechten</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 bereidingsmateriaal (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, gratineren, poêleren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen, ...)</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten</li> <li>- Vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige</li> <li>- Diëten</li> <li>- Nieuwe trends</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Regeneratietechnieken</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen</li> <li>- Samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten</li> <li>- Werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen</li> <li>- Meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal, ...)</li> <li>- Technische fiches van bereidingen en handleidingen</li> <li>- Beoordelen van de smaak van een product of bereiding</li> <li>- Hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten, ...</li> <li>- Garnituren, bijgerechten, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten, ...</li> <li>- Vlees-, gevogelte- en visgerechten</li> <li>- Vegetarische en veganistische gerechten</li> <li>- Nagerechten en desserts</li> <li>- Zuivelbereidingen, deegbereidingen</li> <li>- Doseren en mengen van ingrediënten</li> <li>- Samenhang van een gerecht</li> <li>- Bereidingswijzen en kooktechnieken</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> <li>- Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...)</li> <li>- 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>- Opmaken en lezen van recepten</li> <li>- Productfiches en recepturen</li> <li>- Nieuwe technologieën</li> </ul>
<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>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Halffabricaten, convenienceproducten en instantproducten</li> <li>- Verwerken van overschotten</li> <li>- Foodcost, wastecost en prijszetting</li> </ul>
<p><b>Past diverse dresseertechnieken toe op het bord</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>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Serveertechnieken</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>- Dresseertechnieken</li> <li>- Opmaken en lezen van recepten</li> <li>- Productfiches en recepturen</li> </ul>
<p><b>Zet het buffet 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>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principes van gastvriendelijkheid</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Samenstellen en klaarzetten van buffetten</li> </ul>
<p><b>Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</b></p>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- FIFO- en FEFO-principe</li> <li>- Systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur</li> </ul>



<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>- Recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen</li> <li>- Invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product</li> <li>- Relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product</li> <li>- Sorteert- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten</li> <li>- Etikettering</li> </ul>
<p><b>Maakt het werkblad, het gereedschap 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, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op</li> <li>- Signaleert pannes aan de verantwoordelijke</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reinigingsschema's</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reinigingstechnieken</li> <li>- Toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures</li> <li>- Ordening van materialen, behoeftes en keukentoestellen</li> <li>- Reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht</li> <li>- Slijpen van messen</li> </ul>
<p><b>Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door</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> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Voorraadbeheer</li> <li>- Opmaak van inventarissen</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <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>- Lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen</li> <li>- Bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.)</li> </ul>
<p><b>Bereidt de maaltijddistributie voor</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>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Portioneren van maaltijdcomponenten</li> <li>- Samenstellen van maaltijdpakketten</li> <li>- Modaliteiten voor het vervoer van goederen/voedingsproducten</li> <li>- Transportsystemen</li> <li>- Distributiesystemen (centraal, decentraal, selfservice, ...)</li> <li>- Gebruik van transportkarren en -banden</li> </ul>
<p><b>Past het interne autocontrolesysteem toe binnen de eigen afdeling</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>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Controletests en het nemen van stalen</li> <li>- Gebruik van instrumenten voor staalnames</li> <li>- Bewaren van stalen en getuigenschotels</li> <li>- Autocontrolesysteem</li> <li>- HACCP-normen</li> </ul>
<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>- Communiceert 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> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Begeleiden van medewerkers</li> <li>- Motiveren van medewerkers</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Efficiënte werkorganisatie</li> <li>- Keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels</li> </ul>

- Heeft zicht op sterke en zwakke punten en kan verbeterpunten geven	
--	--

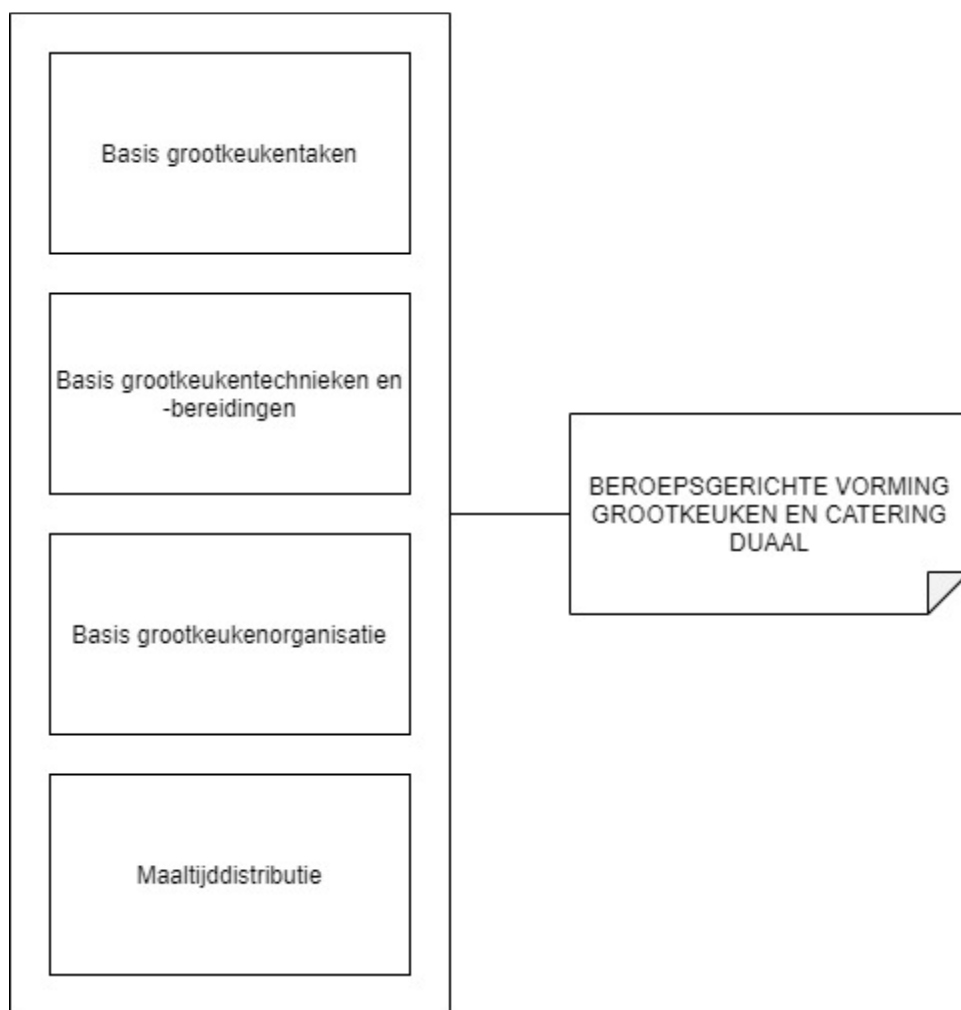
Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing), met uitzondering van de activiteit aangeduid met een \* op beheersingsniveau 1 (basisbeheersing: beperkte reële toepassing of een gesimuleerde toepassing).

## 5. Beroepsgerichte vorming – organisatie modulair

De beroepsgerichte vorming kan modulair georganiseerd worden. De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit 4 clusters, samenhangende en afgeronde gehelen van competenties die de lerende de mogelijkheid biedt via een individuele leerweg toe te werken naar een studiebekrchtiging met waarborg op vervolgoopleidingen of tewerkstellingsmogelijkheden.

De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit de volgende clusters:

- Basis grootkeukentaken
- Basis grootkeukentechnieken en -bereidingen
- Basis grootkeukenorganisatie
- Maaltijddistributie



Voor elke onderstaande activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

### Algemene activiteiten

Onderstaande algemene activiteiten moeten in de modulaire organisatie op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing) geïntegreerd worden, in één of meerdere clusters doorheen de volledige duale opleiding.

Activiteiten	Kennis
<p><b>Werkt in teamverband</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke</li> <li>- Rapporteert aan de eindverantwoordelijke</li> <li>- Werkt efficiënt samen met collega's</li> <li>- Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema, ...)</li> <li>- Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende</li> <li>- Deelt vakkennis</li> <li>- Vraagt zelf hulp of advies indien nodig</li> <li>- Toont respect voor elke collega, functie of taak</li> <li>- Draagt bij tot een aangename sfeer in het team</li> <li>- Houdt rekening met de positie van een collega</li> <li>- Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren, ...)</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Communicatietechnieken</li> <li>- Functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels</li> </ul>
<p><b>Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe)</li> <li>- Werkt economisch en vermijdt verspilling</li> <li>- Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in</li> <li>- Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe</li> <li>- Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen</li> <li>- 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> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Menu-engineering</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ergonomie</li> <li>- Veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen</li> <li>- Werking van machines of materieel</li> <li>- Bedrijfsprocedures m.b.t. het eigen werk</li> <li>- Ordening van materialen, benodigdheden en toestellen</li> <li>- HACCP-normen</li> <li>- Foodcost, wastecost en prijszetting</li> <li>- Verschillende methoden voor kostprijsberekening</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Werkt zorgvuldig en met oog voor detail</li> <li>- Organiseert de eigen taken binnen de opgelegde werkvolgorde</li> <li>- Controleert het eigen werk en voorkomen</li> <li>- Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering</li> <li>- Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen, ...</li> <li>- Sorteert afval volgens de richtlijnen</li> <li>- Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten</li> </ul>	
<p><b>Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid</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>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allergenen</li> <li>- Traceerbaarheid van producten</li> <li>- Systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur</li> <li>- Besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten</li> <li>- Persoonlijke hygiëne</li> <li>- Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>- Opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...)</li> <li>- HACCP-normen</li> </ul>

### Cluster Basis grootkeukentaken– BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p><b>Ontvangt en controleert de goederen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <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>- Voorschriften voor ontvangst en controle van goederen</li> <li>- Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> </ul>
<p><b>Slaat goederen 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 FIFO/FEFO-principe</li> <li>- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Voorwaarden voor opslag van voeding</li> <li>- Systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur</li> <li>- FIFO- en FEFO-principe</li> <li>- Meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal, ...)</li> </ul>
<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 keukentoestellen aan (ovens, kookplaten, ...) in functie van de opdracht</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Keukenterminologie</li> <li>- FIFO- en FEFO-principe</li> <li>- Meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal, ...)</li> <li>- Werkinstructiefiches</li> <li>- Rekervaardigheid in functie van economisch werken</li> </ul>
<p><b>Maakt schoon (wast indien nodig), bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte, groenten, fruit 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> <li>- Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>- Schillen en pellen van voedingsproducten</li> <li>- Anatomie van dieren voor consumptie</li> <li>- Schoonmaken, versnijden en portioneren van vis, vlees, gevogelte,</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <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>- 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>	<p>groenten, fruit en andere basisproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Snijtechnieken</li> <li>- Meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal, ...)</li> <li>- Versnijdingsvormen (julienne, brunoise, ...)</li> </ul>
<p><b>Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</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>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- FIFO- en FEFO-principe</li> <li>- Systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur</li> <li>- Recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen</li> <li>- Invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product</li> <li>- Relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product</li> <li>- Sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten</li> <li>- Etikettering</li> </ul>
<p><b>Maakt het werkblad, het gereedschap 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> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reinigingsschema's</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reinigingstechnieken</li> <li>- Toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures</li> <li>- Ordening van materialen, behoeftes en keukentoestellen</li> <li>- Reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht</li> <li>- Slijpen van messen</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen</li> <li>- Ruimt na de dienst de werkplek op</li> <li>- Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren</li> <li>- Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht</li> <li>- Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak</li> <li>- Controleert de staat van het materieel</li> <li>- Slijpt messen waar nodig</li> <li>- Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op</li> <li>- Signaleert pannes aan de verantwoordelijke</li> </ul>	
--	--

## Cluster Basis grootkeukentechnieken en -bereidingen – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p><b>Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen, vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten, zuivelbereidingen en nagerechten</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</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten</li> <li>- Vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige</li> <li>- Diëten</li> <li>- Nieuwe trends</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Regeneratietechnieken</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen</li> <li>- Samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten</li> <li>- Werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen</li> <li>- Meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal, ...)</li> <li>- Technische fiches van bereidingen en handleidingen</li> <li>- Beoordelen van de smaak van een product of bereiding</li> <li>- Hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten, ...</li> <li>- Garnituren, bijgerechten, salades, sauzen, soepen, deegwaren,</li> </ul>

<p>kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine, ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, gratineren, poêleren, 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> <li>- Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie</li> </ul>	<p>rijstgerechten, aardappelgerechten, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vlees-, gevogelte- en visgerechten</li> <li>- Vegetarische en veganistische gerechten</li> <li>- Nagerechten en desserts</li> <li>- Zuivelbereidingen, deegbereidingen</li> <li>- Doseren en mengen van ingrediënten</li> <li>- Samenhang van een gerecht</li> <li>- Bereidingswijzen en kooktechnieken</li> <li>- Diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...)</li> <li>- 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>- Opmaken en lezen van recepten</li> <li>- Productfiches en recepturen</li> <li>- Nieuwe technologieën</li> </ul>
<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>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Halffabricaten, convenienceproducten en instantproducten</li> <li>- Verwerken van overschotten</li> <li>- Foodcost, wastecost en prijszetting</li> </ul>
<p><b>Past diverse dresseertechnieken toe op het bord</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>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Serveertechnieken</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>- Dresseertechnieken</li> <li>- Opmaken en lezen van recepten</li> <li>- Productfiches en recepturen</li> </ul>

## Cluster Basis grootkeukenorganisatie – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
--------------	--------

<p><b>Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door</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>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Voorraadbeheer</li> <li>- Opmaak van inventarissen</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden</li> <li>- Lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen</li> <li>- Bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.)</li> </ul>
<p><b>Past het interne autocontrolesysteem toe binnen de eigen afdeling</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>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Controletests en het nemen van stalen</li> <li>- Gebruik van instrumenten voor staalnames</li> <li>- Bewaren van stalen en getuigenschotels</li> <li>- Autocontrolesysteem</li> <li>- HACCP-normen</li> </ul>
<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>- Communiceert de opdracht duidelijk naar de medewerkers</li> <li>- Controleert de medewerkers</li> <li>- Stuur 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>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Begeleiden van medewerkers</li> <li>- Motiveren van medewerkers</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Efficiënte werkorganisatie</li> <li>- Keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels</li> </ul>

## Cluster Maaltijddistributie – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p><b>Zet het buffet 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>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principes van gastvriendelijkheid</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Samenstellen en klaarzetten van buffetten</li> </ul>
<p><b>Bereidt de maaltijddistributie voor</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>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Portioneren van maaltijdcomponenten</li> <li>- Samenstellen van maaltijdpakketten</li> <li>- Modaliteiten voor het vervoer van goederen/voedingsproducten</li> <li>- Transportsystemen</li> <li>- Distributiesystemen (centraal, decentraal, selfservice, ...)</li> <li>- Gebruik van transportkarren en -banden</li> </ul>

Alle clusters situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing), met uitzondering van de activiteit aangeduid met een \* op beheersingsniveau 1 (basisbeheersing: beperkte reële toepassing of een gesimuleerde toepassing).

## 6. Werkplekcomponent

In het kader van de werkplekcomponent moet er een voorafgaandelijk gezondheidsbeoordeling plaatsvinden indien de welzijnswetgeving dit vereist.

De werkplekcomponent in de opleiding grootkeuken en catering duaal omvat gemiddeld op jaarbasis minstens 20 opleidingsuren per week op de reële werkplek.

## 7. Studiebekrachtiging

Met in acht name van het evaluatieresultaat leidt de opleiding grootkeuken en catering duaal tot één van de volgende vormen van studiebekrachtiging:

- een studiegetuigschrift van het tweede leerjaar van de derde graad van het secundair onderwijs, bewijs van onderwijskwalificatie "grootkeuken en catering duaal" niveau 3 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 3 van het Europese kwalificatiekader, met inbegrip van de beroepskwalificatie "grootkeukenhulpkok" niveau 3 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 3 van het Europese kwalificatiekader:
  - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de algemene en beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een certificaat, bewijs van beroepskwalificatie "grootkeukenhulpkok" niveau 3 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 3 van het Europese kwalificatiekader:
  - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een attest van verworven competenties, bewijs van competenties:
  - wordt uitgereikt na slagen voor een aantal competenties die in dit standaardtraject zijn opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent zijn gerealiseerd.
- een attest van regelmatige lesbijwoning:
  - wordt uitgereikt bij vroegtijdige beëindiging van de opleiding zonder dat er attesteerbare competenties verworven zijn of na het eerste leerjaar van een graad.

## 8. Aanloopstructuuronderdeel

De opleiding grootkeuken en catering duaal heeft als aanloopstructuuronderdeel "Aanloop grootkeuken en catering duaal". Dit kan op elk moment van het schooljaar starten. Het doel van de aanloopfase is om de leerling zo snel als mogelijk voor te bereiden op een instap in duaal leren. De aanloopfase is hierbij zo kort als mogelijk, maar zolang als nodig. De aanbieder kan kiezen hoe hij het aanloopstructuuronderdeel op maat van de leerling organiseert, en dit ongeacht of hij het bovenliggende duale structuuronderdeel modulair of lineair organiseert.

Dit aanloopstructuuronderdeel kan georganiseerd worden door een aanbieder duaal (school voltijds gewoon secundair onderwijs, centrum deeltijds onderwijs, syntra vzw) al dan niet samen met een externe organisatie.

Een aanloopstructuuronderdeel omvat minimaal 28 opleidingsuren per week en combineert een schoolcomponent en een aanloopcomponent.

Binnen de schoolcomponent komt de verplichte algemene vorming zoals vermeld in dit standaardtraject onder rubriek "3. Algemene vorming" aan bod.

Binnen de aanloopcomponent en schoolcomponent kan men zich in functie van de individuele noden van de leerling en zijn mate van arbeidsrijpheid richten op een selectie van of een combinatie van de vier onderstaande acties:

- **Acties gerelateerd aan het opbouwen van een loopbaan**
  - Actie:  
Loopbaangerichte competenties voor leerlingen die nog geen duidelijkheid hebben over hun concrete onderwijsloopbaan, maar wel overtuigd zijn om een duale leerweg te volgen. Voorbeelden hiervan zijn loopbaanwensen en -talenten in kaart brengen, loopbaanoriëntatie-oefeningen, solliciteren, ...
- **Acties gerelateerd aan het opbouwen van beroepsgerichte vorming**
  - Actie:  
Arbeidsgerichte competenties voor leerlingen die bepaalde generieke competenties missen die noodzakelijk zijn om te kunnen leren en participeren op een werkplek. Voorbeelden hiervan zijn samenwerken, op tijd komen, werken onder gezag, ...
  - Actie:  
Vaktechnische competenties voor leerlingen die op vaktechnisch vlak geen of onvoldoende bagage hebben om een duale opleiding aan te vatten.
  - Actie:  
Begeleide leerervaring op een reële werkplek. Ook op een reële werkplek kunnen leerlingen bepaalde competenties aanleren die nuttig zijn om later over te stappen naar een duale opleiding. De leerling maakt hiervoor gebruik van een leerlingenstageovereenkomst, zoals bepaald in SO/2015/01.

Voor het opbouwen van de beroepsgerichte vorming kan na de screening van de leerling gewerkt worden aan onderstaande activiteiten. Deze hoeven niet alle aan bod te komen, maar worden geselecteerd en aangeboden in functie van de doelstellingen van de aanloopfase.

Per activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Activiteiten	Kenniss
<p><b>Werkt in teamverband</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wisselt informatie uit</li> <li>- Werkt efficiënt samen</li> <li>- Past zich flexibel aan</li> <li>- Meldt problemen</li> <li>- Vraagt zelf hulp of advies indien nodig</li> <li>- Toont respect</li> <li>- Reageert gepast</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Communicatietechnieken</li> <li>- Functionele communicatie in het Engels en het Frans</li> <li>- Vakjargon in het Engels en het Frans</li> </ul>
<p><b>Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe)</li> <li>- Werkt economisch en vermijdt verspilling</li> <li>- Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten</li> <li>- Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe</li> <li>- Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen</li> <li>- Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning</li> <li>- Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen, ...</li> <li>- Sorteert afval volgens de richtlijnen</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ergonomie</li> <li>- HACCP-normen</li> <li>- Veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen</li> <li>- Werking van machines of materieel</li> </ul>
<p><b>Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid</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>- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>- Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone</li> <li>- Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken</li> <li>- Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking</li> <li>- Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producten</li> <li>- Persoonlijke hygiëne</li> </ul>
<p><b>Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer onder begeleiding</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired First Out"-principe</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Voorwaarden voor opslag van voeding</li> <li>- Systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur</li> <li>- FIFO- en FEFO-principe</li> <li>- Meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal, ...)</li> </ul>

<p><b>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige bereidingen onder begeleiding</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Raadpleegt recepten</li> <li>- Zet alle ingrediënten klaar</li> <li>- Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af</li> <li>- Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan</li> <li>- Wast groenten en fruit, maakt ze schoon</li> <li>- Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies</li> <li>- Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm</li> <li>- Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en)</li> <li>- Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten, ...) in functie van de opdracht</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gebruik van een (digitale) weegschaal</li> <li>- Efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken</li> <li>- Lezen van recepten</li> <li>- Schillen, pellen en versnijden</li> <li>- Snijtechnieken</li> </ul>
<p><b>Past eenvoudige bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen, vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten, zuivelbereidingen, nagerechten, ... onder begeleiding</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af</li> <li>- Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal</li> <li>- Past de juiste bereidingstechniek toe</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producten (assortiment)</li> <li>- Keukenterminologie in het Engels en in het Frans</li> <li>- Dosereren en mengen van ingrediënten</li> <li>- Lezen van recepten</li> <li>- Gewichten en hoeveelheden i.f.v. portioneren</li> <li>- Bereidingswijzen en kooktechnieken</li> <li>- Portioneren van maaltijdcomponenten</li> <li>- Productfiches en recepturen</li> </ul>
<p><b>Past dresseertechnieken toe op het bord onder begeleiding</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Serveertechnieken</li> <li>- Dresseertechnieken</li> <li>- Productfiches en recepturen</li> </ul>
<p><b>Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer onder begeleiding</b></p> <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> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen</li> <li>- Etikettering</li> </ul>



<p><b>Maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon onder begeleiding</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <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>- Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht</li> <li>- Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reinigingsschema's</li> <li>- Reinigingstechnieken</li> <li>- Toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures</li> </ul>
---	--

Met in acht name van het evaluatieresultaat leidt het aanloopstructuuronderdeel "Aanloop grootkeuken en catering dual" tot volgende studiebekrachtiging:

- een bewijs van competenties:
  - wordt uitgereikt na slagen van competenties uit bovenstaande opsomming voor dit aanloopstructuuronderdeel.

## 9. Onderliggende beroepskwalificaties i.f.v. flexibele instap bij modulaire organisatie

Bij de modulaire organisatie van de opleiding grootkeuken en catering duaal laat onderstaande beroepskwalificatie van rechtswege studievoortgang (lees: instroom als regelmatig leerling tot desbetreffende opleiding) toe:

- beroepskwalificatie "keukenmedewerker" niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur.
- beroepskwalificatie "medewerker fastfood" niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur.

Bij de modulaire organisatie van de opleiding grootkeuken en catering duaal laten onderstaande certificaten uitgereikt in het stelsel van leren en werken van rechtswege studievoortgang (lees: instroom als regelmatig leerling tot desbetreffende opleiding) toe:

- certificaat "grootkeukenmedewerker";
- certificaat "keukenmedewerker";
- certificaat "medewerker snackbar-taverne".

In dit geval volgt de leerling enerzijds de beroepsgerichte vorming modulair zoals vermeld in dit standaardtraject onder rubriek "5. Beroepsgerichte vorming" gecombineerd met de invulling van rubriek "6. Werkplekcomponent" en anderzijds de verplichte algemene vorming voor het eerste en tweede leerjaar van de tweede graad bso en omvat alle eindtermen of een verwijzing naar de inhoud van deze onderdelen:

- **Project algemene vakken**  
De vakgebonden eindtermen van het eerste en tweede leerjaar van de tweede graad bso.
- **Moderne vreemde talen (Frans of Engels)**  
De vakgebonden eindtermen van Frans of Engels van het eerste en tweede leerjaar van de tweede graad bso.
- **Lichamelijke opvoeding (niet van toepassing voor CDO en Syntra)**  
De vakgebonden eindtermen van het eerste en tweede leerjaar van de tweede graad bso.
- **Vakoverschrijdende eindtermen**  
De vakoverschrijdende eindtermen van het secundair onderwijs.
- **Levensbeschouwing (niet van toepassing voor CDO en Syntra)**  
De doelen voor godsdienst, niet-confessionele zedenleer, cultuurbeschouwing of eigen cultuur en religie zijn in overeenstemming met de internationale en grondwettelijke beginselen inzake de rechten van de mens en van het kind in het bijzonder en respecteren de door het Vlaams Parlement, naargelang van het geval, bekrachtigde of goedgekeurde eindtermen.

De aanbieder duaal leren bepaalt zelf hoe de algemeen vormende competenties georganiseerd worden en bepaalt zelf de mate van integratie met de beroepsgerichte competenties.

Met in acht name van het evaluatieresultaat leidt dit na het slagen van bovenstaande algemene vorming van de 2<sup>de</sup> graad tot één van de volgende studiebekrchtigingen:

- een getuigschrift van de tweede graad van het secundair onderwijs, bewijs van onderwijskwalificatie "keukenmedewerker duaal" niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader, met inbegrip van de beroepskwalificatie "keukenmedewerker" niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader;

- een getuigschrift van de tweede graad van het secundair onderwijs, bewijs van onderwijskwalificatie "medewerker fastfood duaal" niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader, met inbegrip van de beroepskwalificatie "medewerker fastfood" niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader;
- een getuigschrift van de tweede graad van het secundair onderwijs, tesamen met een certificaat van de opleiding "grootkeukenmedewerker";
- een getuigschrift van de tweede graad van het secundair onderwijs, tesamen met een certificaat van de opleiding "keukenmedewerker";
- een getuigschrift van de tweede graad van het secundair onderwijs, tesamen met een certificaat van de opleiding "medewerker snackbar-taverne".

Na het behalen van één van bovenstaande studiebekrchtigingen volgt de leerling enerzijds de beroepsgerichte vorming modulair zoals vermeld in dit standaardtraject onder rubriek "5. Beroepsgerichte vorming" gecombineerd met de invulling van rubriek "6 Werkplekcomponent" en anderzijds de verplichte algemene vorming voor het eerste en tweede leerjaar van de derde graad bso zoals vermeld in rubriek "3 Algemene vorming".

De leerling kan afhankelijk van zijn evaluatieresultaat van de opleiding grootkeuken en catering duaal één van de studiebekrchtigingen behalen zoals vermeld in rubriek "7. Studiebekrchtiging" bovenop de reeds uitgereikte bovenstaande studiebekrchtiging.