

STANDAARDTRAJECT

Grootkeuken en catering duaal

1. Situering en omschrijving

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

In de opleiding grootkeuken en catering duaal 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 duaal wordt georganiseerd in het eerste en tweede leerjaar van de derde graad beroepssecundair onderwijs, voor het studiegebied voeding.

Het standaardtraject voor de opleiding grootkeuken en catering duaal is gebaseerd op de volgende beroepskwalificaties:

- Beroepskwalificatie grootkeukenhulpkok, niveau 3 van de Vlaamse kwalificatiestructuur

In de opleiding grootkeuken en catering duaal 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 duaal 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 duaal 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 duaal 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^e graad (met uitzondering van

het derde leerjaar van de 3^e graad) wordt het eerste leerjaar niet-duaal gelijk gesteld met het eerste jaar duaal. Voor overstap in de derde graad van het eerste leerjaar niet-duaal naar het tweede jaar duaal bso moet de leerling voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot het tweede leerjaar van de derde graad bso;

ofwel als zijinstromer¹ beschikken over een gunstige beslissing van de klassenraad voor de opleiding grootkeuken en catering duaal.

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.

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
--------------	--------

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

<p>Werkt in teamverband</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke - Rapporteert aan de eindverantwoordelijke - Werkt efficiënt samen met collega's - Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema, ...) - Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende - Deelt vakkennis - Vraagt zelf hulp of advies indien nodig - Toont respect voor elke collega, functie of taak - Draagt bij tot een aangename sfeer in het team - Houdt rekening met de positie van een collega - Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren, ...) 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Communicatietechnieken - Functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels
<p>Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe) - Werkt economisch en vermijdt verspilling - Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in - Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe - Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen - Past nieuwe technieken toe en leert ze aan - Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken - Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning - Werkt zorgvuldig en met oog voor detail - Bepaalt de werkvolgorde en organiseert de taken - Controleert het eigen werk en voorkomen en dat van het keukenpersoneel - Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering - Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen, ... 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ergonomie - Menu-engineering <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen - Werking van machines of materieel - Rekennaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken - HACCP-normen - Foodcost, wastecost en prijszetting - Verschillende methodes voor kostprijsberekening

<ul style="list-style-type: none"> - Sorteert afval volgens de richtlijnen - Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten 	
<p>Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respecteert de persoonlijke hygiëne - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen - Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen - Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen - Respecteert de zones binnen de grootkeuken: koude/warme en vuile/schone - Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken - Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid - Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik - Vermijdt kruisbesmetting - Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking - Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid - Registreert goederen en temperaturen - Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen tijdens productie, opslag en transport 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Traceerbaarheid van producten - Besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten - Persoonlijke hygiëne - Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) - Opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...) - Kwaliteitskenmerken van voedingsproducten - Regeneratietechnieken - HACCP-normen
<p>Ontvangt en controleert de goederen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities - Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur - Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid - Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten - Vermeldt en registreert afwijkingen - Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voorschriften voor ontvangst en controle van goederen - Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
<p>Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voorwaarden voor opslag van voeding

<ul style="list-style-type: none"> - Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan - Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het FIFO/FEFO-principe - Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving 	<ul style="list-style-type: none"> - FIFO- en FEFO-principe - Meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal, ...)
<p>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Raadpleegt de opdrachten of receptuur - Stelt de werkvolgorde vast - Kiest het juiste materiaal - Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe - Schat de vereiste hoeveelheden in - Zet alle ingrediënten klaar - Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af - Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze - Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten, ...) in functie van de opdracht 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - FIFO- en FEFO-principe - Meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal, ...) - Werkinstructiefiches
<p>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik - Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan - Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is - Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies - Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct - Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften - Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) - Gaart de producten eventueel voor - Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur - Verpakt en etiketteert de producten 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schillen en pellen van voedingsproducten - Versnijdingsvormen (julienne, brunoise, ...) - Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) - Snijtechnieken

<p>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik - Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan - Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct - Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften - Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier - Gaart de producten eventueel voor - Gebruikt de weegschaal - Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur - Verpakt en etiketteert de producten - Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anatomie van dieren voor consumptie - Schoonmaken, versnijden en portioneren van vis, vlees, gevogelte en andere basisproducten - Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) - Snijtechnieken - Meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal, ...)
<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> - Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen - Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af - Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik - Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie - Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...) - Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmateriaal (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten - Vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige - Diëten - Nieuwe trends <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen - Samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten - Werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen - Meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal, ...) - Technische fiches van bereidingen en handleidingen - Beoordelen van de smaak van een product of bereiding - Hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten, ... - Garnituren, bijgerechten, salades, sauzen, soepen, deegwaren,

<p>kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine, ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, gratineren, poêleren, sueren, pochieren, stomen, frituren, sauteren, grillen, ...) - Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten - Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling - Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie 	<p>rijstgerechten, aardappelgerechten, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vlees-, gevogelte- en visgerechten - Vegetarische en veganistische gerechten - Nagerechten en desserts - Zuivelbereidingen, deegbereidingen - Doseren en mengen van ingrediënten - Samenhang van een gerecht - Bereidingswijzen en kooktechnieken - Diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...) - 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, ...) - Opmaken en lezen van recepten - Productfiches en recepturen - Nieuwe technologieën
<p>Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verwerkt halffabricaten - Verwerkt convenienceproducten - Verwerkt instantproducten - Verwerkt overschotten 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Halffabricaten, convenienceproducten en instantproducten - Verwerken van overschotten - Foodcost, wastecost en prijszetting
<p>Past diverse dresseertechnieken toe op het bord</p> <ul style="list-style-type: none"> - Volgt de receptuur en de technische fiche - Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten - Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk - Schikt meerdere borden identiek - Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier - Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Serveertechnieken <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Technische fiches van bereidingen en handleidingen - Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) - Dresseertechnieken - Opmaken en lezen van recepten - Productfiches en recepturen
<p>Zet het buffet klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank, selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Principes van gastvriendelijkheid <p>Kennis</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Past technieken toe van het versnijden en portioneren - Zet koude en warme etenswaren klaar - Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> - Samenstellen en klaarzetten van buffetten
<p>Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</p> <ul style="list-style-type: none"> - Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid - Dekt koude bereidingen onmiddellijk af - Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn - Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden - Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal - Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen - Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - FIFO- en FEFO-principe - Recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen - Invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product - Relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product - Sorteert- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten - Etikettering
<p>Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon</p> <ul style="list-style-type: none"> - Houdt zich aan het reinigingsplan en de –richtlijnen - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen - Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen - Ruimt na de dienst de werkplek op - Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren - Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht - Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak - Controleert de staat van het materieel - Slijpt messen waar nodig - Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigingstechnieken - Toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures - Reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht - Slijpen van messen

<ul style="list-style-type: none"> - Signaleert pannes aan de verantwoordelijke 	
<p>Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door</p> <ul style="list-style-type: none"> - Houdt gegevens bij over het verbruik van producten voor zijn afdeling - Inventariseert de behoefte aan grondstoffen en producten voor de eigen afdeling - Stemt de hoeveelheid te bestellen producten af op de recepten in de planning - Anticipeert op mogelijke tekorten - Controleert aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities - Stelt tekorten vast en reageert volgens interne procedures 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voorraadbeheer - Opmaak van inventarissen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden - Lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen - Bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.)
<p>Bereidt de maaltijddistributie voor</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respecteert de courante distributiesystemen (centraal, decentraal, selfservice, ...) - Portioneert maaltijdcomponenten volgens grammagelijsten - Plaatst de maaltijden in de verdeelsystemen - Zet het transportmateriaal klaar 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Portioneren van maaltijdcomponenten - Samenstellen van maaltijdpakketten - Modaliteiten voor het vervoer van goederen/voedingsproducten - Transportsystemen - Distributiesystemen (centraal, decentraal, selfservice, ...) - Gebruik van transportkarren en -banden
<p>Past het interne autocontrolesysteem toe binnen de eigen afdeling</p> <ul style="list-style-type: none"> - Overlegt met de keukenverantwoordelijke - Controleert kritieke punten in het productieproces, bij de opslag en tijdens het transport - Vult de nodige registratieformulieren in - Neemt steekproeven - Respecteert de regelgeving en afspraken m.b.t. traceerbaarheid en hygiëne - Houdt zich aan de meldingsplicht - Past het reinigingsplan en het onderhoudsplan toe - Bewaart getuigenschotels 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controletests en het nemen van stalen - Gebruik van instrumenten voor staalnames - Bewaren van stalen en getuigenschotels - Autocontrolesysteem - HACCP-normen
<p>Begeleidt medewerkers *</p> <ul style="list-style-type: none"> - Overlegt met de verantwoordelijke over de opdrachten - Verdeelt het werk over de medewerkers - Communiceert de opdracht duidelijk naar de medewerkers 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Begeleiden van medewerkers - Motiveren van medewerkers <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Efficiënte werkorganisatie

<ul style="list-style-type: none"> - Controleert de medewerkers - Stuurt bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden - Geeft het goede voorbeeld - Motiveert en enthousiasmeert de medewerkers - Stelt leervragen en geeft constructieve feedback - Verleent hulp en advies bij problemen - Heeft zicht op sterke en zwakke punten en kan verbeterpunten geven 	<ul style="list-style-type: none"> - Opmaak van uurroosters en plannings - Vakmanschap en begeleiding van teamleden - Leidinggeven, aansturen, motiveren van medewerkers - Feedbacktechnieken - Keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels
--	---

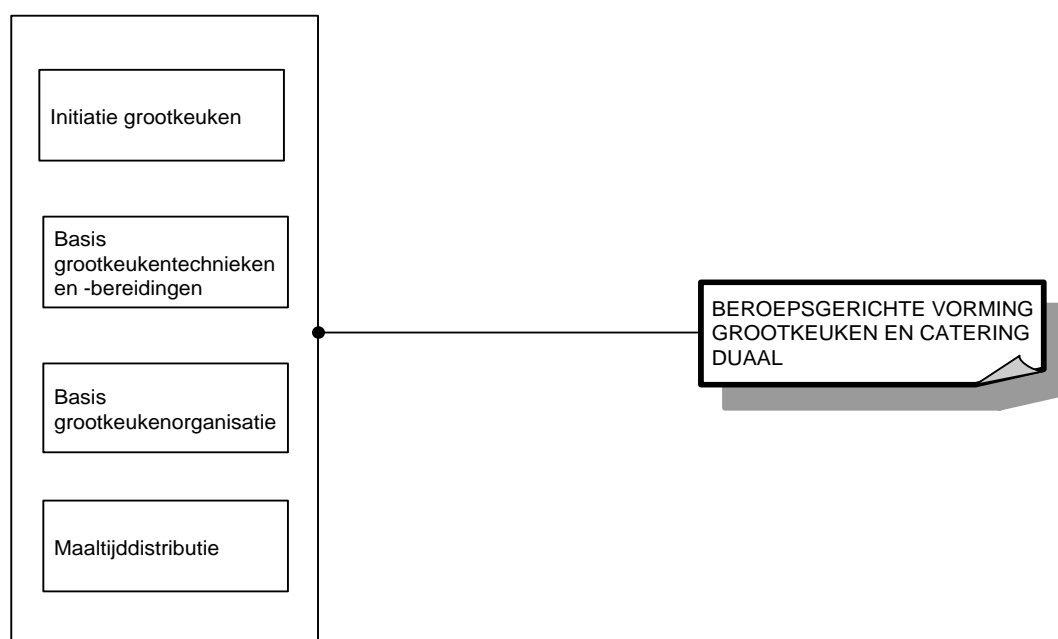
Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing), met uitzondering van de activiteit aangeduid met een * op beheersingsniveau 1 (basisbeheersing: beperkte reële toepassing of een gesimuleerde toepassing).

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 studiebekrachtiging met waarborg op vervolgopleidingen of tewerkstellingsmogelijkheden.

De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit de volgende clusters:

- Initiatie grootkeuken
- 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>Werkt in teamverband</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke - Rapporteert aan de eindverantwoordelijke - Werkt efficiënt samen met collega's - Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema, ...) - Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende - Deelt vakkennis - Vraagt zelf hulp of advies indien nodig - Toont respect voor elke collega, functie of taak - Draagt bij tot een aangename sfeer in het team - Houdt rekening met de positie van een collega - Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren, ...) 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Communicatietechnieken - Functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels
<p>Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe) - Werkt economisch en vermijdt verspilling - Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in - Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe - Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen - Past nieuwe technieken toe en leert ze aan - Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ergonomie - Menu-engineering <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen - Werking van machines of materieel - Rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken - HACCP-normen - Foodcost, wastecost en prijszetting - Verschillende methodes voor kostprijsberekening

<ul style="list-style-type: none"> - Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning - Werkt zorgvuldig en met oog voor detail - Bepaalt de werkvolgorde en organiseert de taken - Controleert het eigen werk en voorkomen en dat van het keukenpersoneel - Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering - Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen, ... - Sorteert afval volgens de richtlijnen - Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten 	
<p>Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respecteert de persoonlijke hygiëne - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen - Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen - Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen - Respecteert de zones binnen de grootkeuken: koude/warme en vuile/schone - Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken - Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid - Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik - Vermijdt kruisbesmetting - Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking - Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid - Registreert goederen en temperaturen - Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen tijdens productie, opslag en transport 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Traceerbaarheid van producten - Besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten - Persoonlijke hygiëne - Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) - Opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...) - Kwaliteitskenmerken van voedingsproducten - Regeneratietechnieken - HACCP-normen

Cluster Initiatie grootkeuken– BEHEERSINGSNIVEAU 2

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

<p>verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur - Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid - Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten - Vermeldt en registreert afwijkingen - Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voorschriften voor ontvangst en controle van goederen - Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
<p>Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer</p> <ul style="list-style-type: none"> - Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan - Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het FIFO/FEFO-principe - Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voorwaarden voor opslag van voeding - FIFO- en FEFO-principe - Meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal, ...)
<p>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Raadpleegt de opdrachten of receptuur - Stelt de werkvolgorde vast - Kiest het juiste materiaal - Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe - Schat de vereiste hoeveelheden in - Zet alle ingrediënten klaar - Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af - Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze - Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten, ...) in functie van de opdracht 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - FIFO- en FEFO-principe - Meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal, ...) - Werkinstructiefiches
<p>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik - Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan - Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schillen en pellen van voedingsproducten - Versnijdingsvormen (julienne, brunoise, ...) - Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) - Snijtechnieken

<ul style="list-style-type: none"> - Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies - Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct - Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften - Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/emincereren, ciseleren, hakken) - Gaart de producten eventueel voor - Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur - Verpakt en etiketteert de producten 	
<p>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik - Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan - Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct - Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften - Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier - Gaart de producten eventueel voor - Gebruikt de weegschaal - Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur - Verpakt en etiketteert de producten - Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anatomie van dieren voor consumptie - Schoonmaken, versnijden en portioneren van vis, vlees, gevogelte en andere basisproducten - Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) - Snijtechnieken - Meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal, ...)
<p>Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</p> <ul style="list-style-type: none"> - Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid - Dekt koude bereidingen onmiddellijk af - Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - FIFO- en FEFO-principe - Receptiënten en de verpakkingwijze van voedingsmiddelen - Invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product - Relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product - Sorteert- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten

<ul style="list-style-type: none"> - Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden - Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal - Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen - Past het FIFO/FEFO-principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> - Etikettering
<p>Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon</p> <ul style="list-style-type: none"> - Houdt zich aan het reinigingsplan en de –richtlijnen - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen - Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen - Ruimt na de dienst de werkplek op - Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren - Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht - Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak - Controleert de staat van het materieel - Slijpt messen waar nodig - Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op - Signaleert pannes aan de verantwoordelijke 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigingstechnieken - Toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures - Reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht - Slijpen van messen

Cluster Basis grootkeukentechnieken en -bereidingen – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>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</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten - Vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige - Diëten - Nieuwe trends <p>Kennis</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen - Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af - Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik - Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie - Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...) - Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmateriaal (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combi-steamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine, ...) - Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, gratineren, poêleren, sueren, pochieren, stomen, frituren, sauteren, grillen, ...) - Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten - Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling - Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie 	<ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen - Samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten - Werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen - Meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal, ...) - Technische fiches van bereidingen en handleidingen - Beoordelen van de smaak van een product of bereiding - Hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten, ... - Garnituren, bijgerechten, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten, ... - Vlees-, gevogelte- en visgerechten - Vegetarische en veganistische gerechten - Nagerechten en desserts - Zuivelbereidingen, deegbereidingen - Doseren en mengen van ingrediënten - Samenhang van een gerecht - Bereidingswijzen en kooktechnieken - Diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...) - Werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek kook- en bereidingsmateriaal (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combi-steamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine, ...) - Opmaken en lezen van recepten - Productfiches en recepturen - Nieuwe technologieën
<p>Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verwerkt halffabricaten - Verwerkt convenienceproducten - Verwerkt instantproducten - Verwerkt overschotten 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Halffabricaten, convenienceproducten en instantproducten - Verwerken van overschotten - Foodcost, wastecost en prijszetting

<p>Past diverse dresseertechnieken toe op het bord</p> <ul style="list-style-type: none"> - Volgt de receptuur en de technische fiche - Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten - Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk - Schikt meerdere borden identiek - Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier - Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Serveertechnieken <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Technische fiches van bereidingen en handleidingen - Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) - Dresseertechnieken - Opmaken en lezen van recepten - Productfiches en recepturen
---	--

Cluster Basis grootkeukenorganisatie – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door</p> <ul style="list-style-type: none"> - Houdt gegevens bij over het verbruik van producten voor zijn afdeling - Inventariseert de behoefte aan grondstoffen en producten voor de eigen afdeling - Stemt de hoeveelheid te bestellen producten af op de recepten in de planning - Anticipeert op mogelijke tekorten - Controleert aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities - Stelt tekorten vast en reageert volgens interne procedures 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voorraadbeheer - Opmaak van inventarissen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden - Lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen - Bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.)
<p>Past het interne autocontrolesysteem toe binnen de eigen afdeling</p> <ul style="list-style-type: none"> - Overlegt met de keukenverantwoordelijke - Controleert kritieke punten in het productieproces, bij de opslag en tijdens het transport - Vult de nodige registratieformulieren in - Neemt steekproeven - Respecteert de regelgeving en afspraken m.b.t. traceerbaarheid en hygiëne - Houdt zich aan de meldingsplicht - Past het reinigingsplan en het onderhoudsplan toe - Bewaart getuigenschotels 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controletests en het nemen van stalen - Gebruik van instrumenten voor staalnames - Bewaren van stalen en getuigenschotels - Autocontrolesysteem - HACCP-normen
<p>Begeleidt medewerkers *</p>	<p>Basiskennis</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Overlegt met de verantwoordelijke over de opdrachten - Verdeelt het werk over de medewerkers - Communiceert de opdracht duidelijk naar de medewerkers - Controleert de medewerkers - Stuurt bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden - Geeft het goede voorbeeld - Motiveert en enthousiasmeert de medewerkers - Stelt leervragen en geeft constructieve feedback - Verleent hulp en advies bij problemen - Heeft zicht op sterke en zwakke punten en kan verbeterpunten geven 	<ul style="list-style-type: none"> - Begeleiden van medewerkers - Motiveren van medewerkers <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Efficiënte werkorganisatie - Opmaak van uurroosters en plannings - Vakmanschap en begeleiding van teamleden - Leidinggeven, aansturen, motiveren van medewerkers - Feedbacktechnieken - Keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels
---	--

Cluster Maaltijddistributie – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Zet het buffet klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank, selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan - Past technieken toe van het versnijden en portioneren - Zet koude en warme etenswaren klaar - Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Principes van gastvriendelijkheid <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Samenstellen en klaarzetten van buffetten
<p>Bereidt de maaltijddistributie voor</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respecteert de courante distributiesystemen (centraal, decentraal, selfservice, ...) - Portioneert maaltijdcomponenten volgens grammagelijsten - Plaatst de maaltijden in de verdeelsystemen - Zet het transportmateriaal klaar 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Portioneren van maaltijdcomponenten - Samenstellen van maaltijdpakketten - Modaliteiten voor het vervoer van goederen/voedingsproducten - Transportsystemen - Distributiesystemen (centraal, decentraal, selfservice, ...) - Gebruik van transportkarren en -banden

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.
- Enkel als de leerling de bovengenoemde onderwijskwalificatie of beroepskwalificatie niet bereikt heeft, kan de onderliggende beroepskwalificatie keukenmedewerker, niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader, uitgereikt worden als de leerling alle competenties van deze beroepskwalificatie heeft verworven en deze onderliggende beroepskwalificatie nog niet elders behaald heeft.
- 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.

8. Aanloopstructuuronderdelen

Nog te bepalen.

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

Nog te bepalen.