

STANDAARDTRAJECT

Grootkeukenkok dual

1. Situering en omschrijving

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

In de opleiding grootkeukenkok 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 grootkeukenkok dual wordt georganiseerd als een specialisatiejaar in het derde leerjaar van de derde graad beroepssecundair onderwijs, voor het studiegebied voeding.

Het standaardtraject voor de opleiding grootkeukenkok dual is gebaseerd op de volgende beroepskwalificaties:

- Beroepskwalificatie grootkeukenkok, niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur

In de opleiding grootkeukenkok dual leert men op grote schaal ingrediënten en voedingsmiddelen tot gezonde en smaakvolle maaltijden of maaltijdcomponenten, te verwerken en te zorgen voor de operationele werking van de grootkeuken 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 1 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 grootkeukenkok dual als regelmatige leerling te worden toegelaten zijn:

- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht;
- ofwel voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot het derde leerjaar van de derde graad bso, ingericht als specialisatiejaar, waarop de opleiding grootkeukenkok 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;

ofwel als zijinstromer¹ beschikken over een gunstige beslissing van de klassenraad voor de opleiding grootkeukenkok 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 derde 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 derde leerjaar van de derde graad bso.

Moderne vreemde talen (Frans of Engels)

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

Lichamelijke opvoeding (niet van toepassing voor CDO en Syntra)

De vakgebonden eindtermen van het derde 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
Werkt in teamverband <ul style="list-style-type: none">- Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke- Rapporteert aan de eindverantwoordelijke	Kennis <ul style="list-style-type: none">- Communicatietechnieken- Functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans

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".

<ul style="list-style-type: none"> - 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 een collega - Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren, ...) 	<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 al het keukenpersoneel - Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering - Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen, ... - Sorteert afval volgens de richtlijnen - Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ergonomie - Veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen - Werking van machines of materieel - Rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - HACCP-normen - Menu-engineering - Foodcost, wastecost en prijszetting - Verschillende methodes voor kostprijsberekening
<p>Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respecteert de persoonlijke hygiëne 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken

<ul style="list-style-type: none"> - 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>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Traceerbaarheid van producten - Allergenen - Besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten - Persoonlijke hygiëne <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) - Opslag- en bewaar technieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halfproducten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...) - Kwaliteitskenmerken van voedingsproducten - Regeneratietechnieken - HACCP-normen
<p>Handelt integer</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respecteert de privacy van de gast - Voert de werkzaamheden uit zonder te storen - Gaat op ethische wijze om met informatie over de gast - Respecteert, indien aanwezig, de deontologische code van de werkgever en/of gast - Bespreekt vragen, problemen of conflicten met de juiste personen 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Principes van gastvriendelijkheid - Correcte omgangsvormen - Interculturele gebruiken
<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 	<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 <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)

keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier	
<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 - 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) 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schillen en pellen van voedingsproducten - Versnijdingsvormen (julienne, brunoise, ...) <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) - Snijtechnieken

<ul style="list-style-type: none"> - 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 - Meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal, ...) <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) - Snijtechnieken
<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, ...) 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten - Vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige - Diëten - Nieuwe trends - Allergenen - Werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen - Meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal, ...) - Technische fiches van bereidingen en handleidingen - 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,

<ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combi-steamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine, ...) - Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, 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>groentesnijder, oven, combi-steamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine, ...)</p> <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, - Ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden - Combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen - Beoordelen van de smaak van een product of bereiding - Samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten - Hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten, ... - Bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten,... - Vlees-, gevogelte- en visgerechten - Nagerechten en desserts - Zuivelbereidingen, deegbereidingen, ... - Vegetarische en veganistische gerechten - Doseren en mengen van ingrediënten - Samenhang van een gerecht - Bereidingswijzen en kooktechnieken - 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 <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<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 <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)

<ul style="list-style-type: none"> - Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> - Ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden - 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 - 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>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Samenstellen en klaarzetten van buffetten - Principes van gastvriendelijkheid
<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 - Sorteer- 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 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigingstechnieken - Toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures - Reinigingsplan - Slijpen van messen

<ul style="list-style-type: none"> - 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>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 - Vult een bestelformulier in - Voorziet ingrediënten om in te spelen op specifieke vragen van de gast (vegetarisch, allergie, dieet, ...) - Houdt rekening met de kostprijs van een product 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.) - Voorraadbeheer - Opmaak van inventarissen - Functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden - Lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen
<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 - Distributiesystemen (centraal, decentraal, selfservice, ...) - Transportsystemen - Gebruik van transportkarren en -banden <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Modaliteiten voor het vervoer van goederen/voedingsproducten
<p>Past het interne autocontrolesysteem toe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Overlegt met de keukenverantwoordelijke 	<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

<ul style="list-style-type: none"> - 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>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Autocontrolesysteem - HACCP-normen
<p>Bereidt gerechten en maaltijden à la minute</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leest de bestelbon - Bereidt het gerecht op basis van afroep door de verantwoordelijke - Past indien nodig regeneratietechnieken toe - Stemt af met de bediening tijdens de dienst - Werkt gerechten af volgens bestelling - Houdt rekening met afwijkingen of allergenen - Respecteert de juiste porties 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Regeneratietechnieken - Bereidingswijzen en kooktechnieken
<p>Werkt een aanbod uit voor de belangrijkste diëten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Overlegt met de keukenverantwoordelijke - Maakt onder begeleiding van een diëtist het menu op - Maakt gebruik van een voedingsmiddelentabel - Past bestaande productfiches en recepturen aan - Bereidt gerechten in functie van diverse diëten - Bewaart de bereide dieetgerechten - Regeneert de bereide dieetgerechten 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voedingsleer en dieetleer - Voedingsmiddelentabellen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen en diëten <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden - Combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen - Beoordelen van de smaak van een product of bereiding - Samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten - Doseren en mengen van ingrediënten - Samenhang van een gerecht - Regeneratietechnieken - Bereidingswijzen en kooktechnieken - Opmaken en lezen van recepten - Productfiches en recepturen
<p>Zorgt voor de opleiding en begeleiding van al het keukenpersoneel *</p> <ul style="list-style-type: none"> - Neemt een coachende houding aan - Geeft het goede voorbeeld 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakmanschap en begeleiding van teamleden - Leidinggeven, aansturen, motiveren van medewerkers

<ul style="list-style-type: none"> - Motiveert en enthousiasmeert het keukenpersoneel - Geeft duidelijke opdrachten - Stelt leervragen en geeft constructieve feedback - Verleent hulp en advies bij problemen - Geeft vertrouwen en ruimte - Heeft zicht op sterke en zwakke punten en kan verbeterpunten geven - Zorgt voor een goede teamgeest - Stimuleert het vakmanschap - Begeleidt de bereidingsprocessen - Rapporteert aan de zaakvoerder of keukenverantwoordelijke 	<ul style="list-style-type: none"> - Feedbacktechnieken - Communicatietechnieken - Keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Efficiënte werkorganisatie - Opmaak van uurroosters en plannings
<p>Stelt gerechten en menu's samen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Overlegt met de keukenverantwoordelijke - Stelt het aanbod en de gerechten samen - Houdt rekening met de juiste smaakcombinaties, texturen en kleuren - Houdt rekening met het seizoenaanbod en de prijs van voedingswaren - Houdt rekening met infrastructuur van grootkeuken en de transportmogelijkheden - Houdt rekening met budget, foodcost, afwisseling in het assortiment, allergenen en diëten - Zorgt voor een evenwichtige samenstelling van de maaltijden - Ontwikkelt de eigen vakkennis (bedrijfsbezoeken, beurzen, overleg met concullega's, ...) - Houdt rekening met nieuwe trends en technologieën - Bedenkt de presentatie, samenstelling en afwerking van het bord, het recipiënt en het buffet - Houdt rekening met het aantal handelingen - Bepaalt het recept en de bereidingswijze - Vraagt feedback - Past gerechten aan waar nodig - Stelt technische fiches of handleidingen op per gerecht - Bepaalt in overleg met de keukenverantwoordelijke de manier van transporteren, het juiste recipiënt of verpakkingsmateriaal 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dranken en wijnen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen en diëten - Nieuwe trends en technologieën <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) - Ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden - Combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen - Beoordelen van de smaak van een product of bereiding - Samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten - Doseren en mengen van ingrediënten - Samenhang van een gerecht - Opmaken en lezen van recepten - Foodcost, wastecost en prijszetting - Menu-engineering

<p>Maakt een prijsberekening voor menu's en gerechten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bepaalt de foodcost per gerecht en menu - Bepaalt de totale kostprijs per gerecht en menu - Houdt rekening met vergelijkbare concurrenten uit de omgeving - Doet een voorstel voor de verkoopprijs aan de keukenverantwoordelijke 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dranken en wijnen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden - Opmaak van offertes - Rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Foodcost, wastecost en prijszetting - Verschillende methoden voor kostprijsberekening - Menu-engineering
<p>Organiseert en coördineert de werkzaamheden van de grootkeuken</p> <ul style="list-style-type: none"> - Overlegt met de keukenverantwoordelijke - Maakt een inschatting van de werkzaamheden - Houdt rekening met bestellingen, offertes, stand van zaken van de voorbereidingen, weersomstandigheden, themadagen, ... - Maakt werkroosters, werkplanning op en stelt de werkvolgorde vast - Communiceert de opdrachten naar het keukenpersoneel - Controleert, begeleidt, ondersteunt en geeft instructies aan het keukenpersoneel - Structureert de mise-en-place van de grootkeuken - Bewaakt de naleving van het tijdschema en zorgt voor een efficiënte werkvoortgang - Stuurt bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden - Controleert de kwaliteit vooraleer de gerechten worden klaar gemaakt voor transport - Controleert de kwaliteit van de buffetten die worden opgesteld - Registreert en verwerkt allerhande gegevens: gepresteerde werkuren, ziekte, verlof, calculatie, voorraad, bestellingen en verbruik 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Efficiënte werkorganisatie - Kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken - Opmaak van uurroosters en plannings - Keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels - Werkinstructiefiches
<p>Beantwoordt vragen van gasten of klanten en behandelt klachten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geeft uitleg over gerechten en hun samenstelling 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten - Principes van gastvriendelijkheid

<ul style="list-style-type: none"> - Geeft aan welke producten er in gerechten zijn verwerkt in functie van allergenen en diëten - Reikt alternatieven voor allergenen en diëten aan - Behandelt klachten 	<ul style="list-style-type: none"> - Etiquette - Klachtenbehandeling
--	--

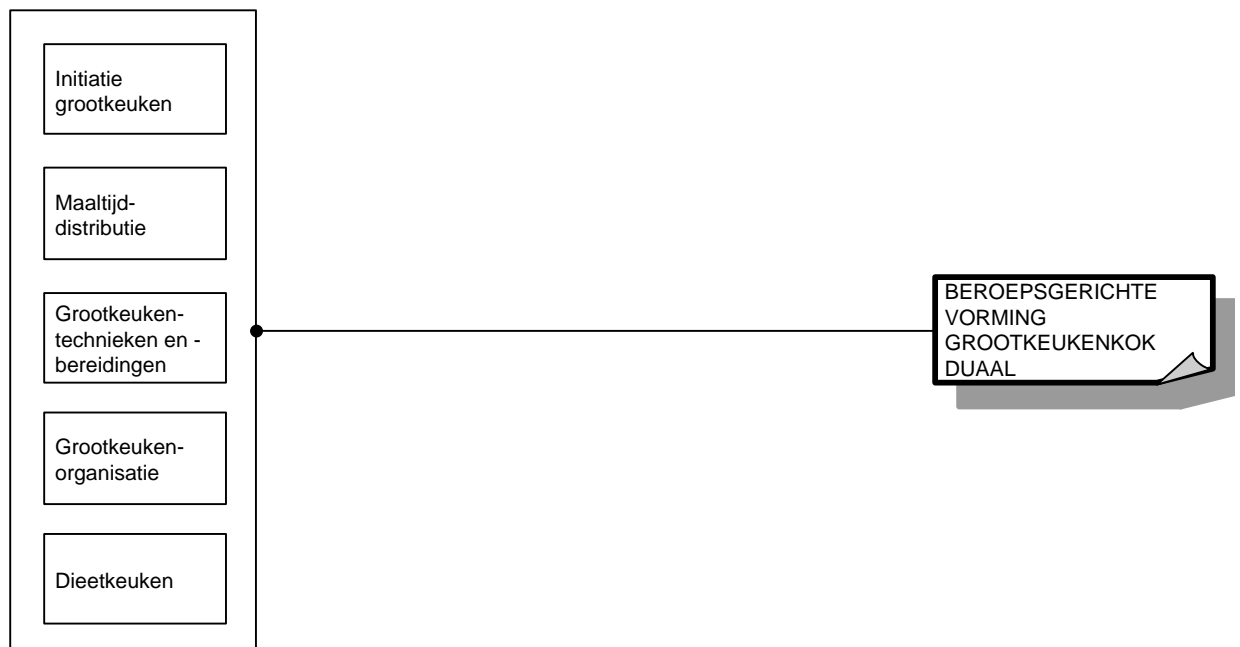
Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing), met uitzondering van de activiteit aangeduid met een * op beheersingsniveau 1 (basisbeheersing: beperkte reële toepassing of een gesimuleerde toepassing).

5. Beroepsgerichte vorming – organisatie modulair

De beroepsgerichte vorming kan modulair georganiseerd worden. De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit 5 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:

- Initiatie grootkeuken
- Maaltijddistributie
- Grootkeukentechnieken en -bereidingen
- Grootkeukenorganisatie
- Dieetkeuken



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 een collega - Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren, ...) 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Communicatietechnieken - Functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans - 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 al het keukenpersoneel 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ergonomie - Veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen - Werking van machines of materieel - Rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - HACCP-normen - Menu-engineering - Foodcost, wastecost en prijszetting - Verschillende methodes voor kostprijsberekening

<ul style="list-style-type: none"> - 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"> - Traceerbaarheid van producten - Allergenen - Besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten - Persoonlijke hygiëne <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) - Opslag- en bewaartechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...) - Kwaliteitskenmerken van voedingsproducten - Regeneratietechnieken - HACCP-normen
<p>Handelt integer</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respecteert de privacy van de gast - Voert de werkzaamheden uit zonder te storen - Gaat op ethische wijze om met informatie over de gast - Respecteert, indien aanwezig, de deontologische code van de werkgever en/of gast - Bespreekt vragen, problemen of conflicten met de juiste personen 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Principes van gastvriendelijkheid - Correcte omgangsvormen - Interculturele gebruiken

Cluster Initiatie grootkeuken – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
Ontvangt en controleert de goederen	Basiskennis

<ul style="list-style-type: none"> - Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities - Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur - Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid - Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten - Vermeldt en registreert afwijkingen - Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier 	<ul style="list-style-type: none"> - Kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voorschriften voor ontvangst en controle van goederen <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>Grondige 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 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schillen en pellen van voedingsproducten - Versnijdingsvormen (julienne, brunoise, ...) <p>Grondige kennis</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is - Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies - Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct - Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften - Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) - Gaart de producten eventueel voor - Respekteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur - Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - Respekteert 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 - Meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal, ...) <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) - Snijtechnieken
<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 - Recipiënten 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

<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"> - 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 - Signaleert pannes aan de verantwoordelijke 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigingstechnieken - Toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures - Reinigingsplan - Slijpen van messen

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>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Samenstellen en klaarzetten van buffetten - Principes van gastvriendelijkheid
<p>Bereidt de maaltijddistributie voor</p>	<p>Kennis</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Respecteert de courante distributiesystemen (centraal, decentraal, selfservice, ...) - Portioneert maaltijdcomponenten volgens grammagelijsten - Plaatst de maaltijden in de verdeelsystemen - Zet het transportmateriaal klaar 	<ul style="list-style-type: none"> - Portioneren van maaltijdcomponenten - Samenstellen van maaltijdpakketten - Distributiesystemen (centraal, decentraal, selfservice, ...) - Distributiesystemen (centraal, decentraal, selfservice, ...) - Transportsystemen - Gebruik van transportkarren en -banden <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Modaliteiten voor het vervoer van goederen/voedingsproducten
--	---

Cluster 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> <ul style="list-style-type: none"> - Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen - Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af - Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik - Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie - Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...) - Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine, ...) - Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, gratineren, poêleren, 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten - Vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige - Diëten - Nieuwe trends - Allergenen - Werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen - Meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal, ...) - Technische fiches van bereidingen en handleidingen - 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, ...) <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, - Ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden

<p>sueren, pochieren, stomen, frituren, sauteren, grillen, ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten - Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling - Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie 	<ul style="list-style-type: none"> - Combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen - Beoordelen van de smaak van een product of bereiding - Samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten - Hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten, ... - Bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten,... - Vlees-, gevogelte- en visgerechten - Nagerechten en desserts - Zuivelbereidingen, deegbereidingen, ... - Vegetarische en veganistische gerechten - Doseren en mengen van ingrediënten - Samenhang van een gerecht - Bereidingswijzen en kooktechnieken - 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 <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) - Ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden - Dresseertechnieken - Opmaken en lezen van recepten - Productfiches en recepturen
<p>Bereidt gerechten en maaltijden à la minute</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leest de bestelbon - Bereidt het gerecht op basis van afroep door de verantwoordelijke - Past indien nodig regeneratietechnieken toe 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Regeneratietechnieken - Bereidingswijzen en kooktechnieken

<ul style="list-style-type: none"> - Stemt af met de bediening tijdens de dienst - Werkt gerechten af volgens bestelling - Houdt rekening met afwijkingen of allergenen - Respecteert de juiste porties 	
---	--

Cluster 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 - Vult een bestelformulier in - Voorziet ingrediënten om in te spelen op specifieke vragen van de gast (vegetarisch, allergie, dieet, ...) - Houdt rekening met de kostprijs van een product 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.) - Voorraadbeheer - Opmaak van inventarissen - Functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden - Lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen
<p>Past het interne autocontrolesysteem toe</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 <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - HACCP-normen - Autocontrolesysteem
<p>Zorgt voor de opleiding en begeleiding van al het keukenpersoneel *</p> <ul style="list-style-type: none"> - Neemt een coachende houding aan 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakmanschap en begeleiding van teamleden

<ul style="list-style-type: none"> - Geeft vertrouwen en ruimte Geeft het goede voorbeeld - Motiveert en enthousiasmeert het keukenpersoneel - Geeft duidelijke opdrachten - Stelt leervragen en geeft constructieve feedback - Verleent hulp en advies bij problemen - Heeft zicht op sterke en zwakke punten en kan verbeterpunten geven - Zorgt voor een goede teamgeest - Stimuleert het vakmanschap - Begeleidt de bereidingsprocessen - Rapporteert aan de zaakvoerder of keukenverantwoordelijke 	<ul style="list-style-type: none"> - Leidinggeven, aansturen, motiveren van medewerkers - Feedbacktechnieken - Communicatietechnieken - Keuketerminologie en vakjargon in het Frans en het Engels <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Efficiënte werkorganisatie - Opmaak van uurroosters en plannings
<p>Stelt gerechten en menu's samen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Overlegt met de keukenverantwoordelijke - Stelt het aanbod en de gerechten samen - Houdt rekening met de juiste smaakcombinaties, texturen en kleuren - Houdt rekening met het seizoenaanbod en de prijs van voedingswaren - Houdt rekening met infrastructuur van grootkeuken en de transportmogelijkheden - Houdt rekening met budget, foodcost, afwisseling in het assortiment, allergenen en diëten - Zorgt voor een evenwichtige samenstelling van de maaltijden - Ontwikkelt de eigen vakkennis (bedrijfsbezoeken, beurzen, overleg met concullega's, ...) - Houdt rekening met nieuwe trends en technologieën - Bedenkt de presentatie, samenstelling en afwerking van het bord, het recipiënt en het buffet - Houdt rekening met het aantal handelingen - Bepaalt het recept en de bereidingswijze - Vraagt feedback - Past gerechten aan waar nodig - Stelt technische fiches of handleidingen op per gerecht - Bepaalt in overleg met de keukenverantwoordelijke de manier van transporteren, het juiste recipiënt of verpakkingsmateriaal 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dranken en wijnen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen en diëten - Nieuwe trends en technologieën <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) - Ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden - Combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen - Beoordelen van de smaak van een product of bereiding - Samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten - Doseren en mengen van ingrediënten - Samenhang van een gerecht - Opmaken en lezen van recepten - Foodcost, wastecost en prijszetting - Menu-engineering

<p>Maakt een prijsberekening voor menu's en gerechten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bepaalt de foodcost per gerecht en menu - Bepaalt de totale kostprijs per gerecht en menu - Houdt rekening met vergelijkbare concurrenten uit de omgeving - Doet een voorstel voor de verkoopprijs aan de keukenverantwoordelijke 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dranken en wijnen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden - Opmaak van offertes - Rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Foodcost, wastecost en prijszetting - Verschillende methoden voor kostprijsberekening - Menu-engineering
<p>Organiseert en coördineert de werkzaamheden van de grootkeuken</p> <ul style="list-style-type: none"> - Overlegt met de keukenverantwoordelijke - Maakt een inschatting van de werkzaamheden - Houdt rekening met bestellingen, offertes, stand van zaken van de voorbereidingen, weersomstandigheden, themadagen, ... - Maakt werkroosters, werkplanning op en stelt de werkvolgorde vast - Communiqueert de opdrachten naar het keukenpersoneel - Controleert, begeleidt, ondersteunt en geeft instructies aan het keukenpersoneel - Structureert de mise-en-place van de grootkeuken - Bewaakt de naleving van het tijdschema en zorgt voor een efficiënte werkvoortgang - Stuurt bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden - Controleert de kwaliteit vooraleer de gerechten worden klaar gemaakt voor transport - Controleert de kwaliteit van de buffetten die worden opgesteld - Registreert en verwerkt allerhande gegevens: gepresteerde werkuren, ziekte, verlof, calculatie, voorraad, bestellingen en verbruik 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Efficiënte werkorganisatie - Kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken - Opmaak van uurroosters en plannings - Keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels - Werkinstructiefiches
<p>Beantwoordt vragen van gasten of klanten en behandelt klachten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geeft uitleg over gerechten en hun samenstelling 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten - Principes van gastvriendelijkheid

<ul style="list-style-type: none"> - Geeft aan welke producten er in gerechten zijn verwerkt in functie van allergenen en diëten - Reikt alternatieven voor allergenen en diëten aan - Behandelt klachten 	<ul style="list-style-type: none"> - Etiquette - Klachtenbehandeling
--	--

Cluster Dieetkeuken – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Werkt een aanbod uit voor de belangrijkste diëten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Overlegt met de keukenverantwoordelijke - Maakt onder begeleiding van een diëtist het menu op - Maakt gebruik van een voedingsmiddelentabel - Past bestaande productfiches en recepturen aan - Bereidt gerechten in functie van diverse diëten - Bewaart de bereide dieetgerechten - Regeneert de bereide dieetgerechten 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voedingsleer en dieetleer - Voedingsmiddelentabellen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen en diëten <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden - Combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen - Beoordelen van de smaak van een product of bereiding - Samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten - Doseren en mengen van ingrediënten - Samenhang van een gerecht - Regeneratietechnieken - Bereidingswijzen en kooktechnieken - Opmaken en lezen van recepten - Productfiches en recepturen

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 grootkeukenkok 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 grootkeukenkok duaal tot één van de volgende vormen van studiebekrachtiging:

- een diploma van secundair onderwijs (bso), bewijs van onderwijskwalificatie "grootkeukenkok dual" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader, met inbegrip van de beroepskwalificatie "grootkeukenkok" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader:
 - is voorbehouden voor leerlingen met vooropleiding beroepssecundair onderwijs;
 - 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 studiegetuigschrift van het derde leerjaar van de derde graad van het secundair onderwijs ingericht onder de vorm van een specialisatiejaar, bewijs van onderwijskwalificatie "grootkeukenkok dual" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader, met inbegrip van de beroepskwalificatie "grootkeukenkok" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader:
 - is voorbehouden voor leerlingen met vooropleiding algemeen, kunst of technisch secundair onderwijs;
 - 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 "grootkeukenkok" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 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.

8. Aanloopstructuuronderdelen

Nog te bepalen.

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

Nog te bepalen.