|  |  |
| --- | --- |
| Cursist(e):  Contractnummer: | Bedrijf:  Contactpersoon: |

**Beroep: HULPKOK (m/v) (G160201-5) Indicatieve duur tijd: xxxxx weken**

# Definitie:

Bereidt gerechten volgens culinair plan. Volgt de regels voor hygiëne en voedselveiligheid en de kwaliteitsvereisten van de organisatie. Bijkomende activiteiten kunnen zijn: een specifiek gerecht bereiden (nagerecht, vis, vlees,..) of gerechten en menu’s uitwerken.

1. **De competenties: Inhoudstafel**

[Het werkplan en het keukengerei klaarmaken. Toestellen aanzetten (ovens, kookplaten, …) 2](#_Toc427564856)

[Groenten en fruit wassen en schoonmaken 3](#_Toc427564857)

[Vlees en vis voorbereiden (schoonmaken, snijden, opbinden, met spek omwikkelen,…) 4](#_Toc427564858)

[De culinaire producten en ingrediënten doseren en mengen 6](#_Toc427564859)

[Vlees, vis, groenten,…koken of opwarmen 7](#_Toc427564860)

[De gerechten opmaken om op te dienen (presentatie, samenstelling, afwerking,…) 8](#_Toc427564861)

[De bereidingen en producten verpakken, etiketteren (fabricatie- en houdbaarheidsdatum) en in de koelkamer of voorraadkamer opbergen 9](#_Toc427564862)

[De werkpost, het keukengerei en de keukenuitrusting onderhouden en schoonmaken 11](#_Toc427564863)

[De voorraad opvolgen, tekorten vaststellen en bestellingen plaatsen 12](#_Toc427564864)

[De goederen ontvangen, controleren en opslaan in de koelkamer of voorraadruimte 13](#_Toc427564865)

[De bereiding en productie van culinaire producten superviseren en controleren of de regels voor voedsel- hygiëne worden toegepast 14](#_Toc427564866)

[Koken voor een doelgroep: Bejaarden/ Gehospitaliseerde personen/ Kinderen *(Specifieer de doelgroep)* 15](#_Toc427564867)

1. **Geplande oplleidingsacties**
2. **Job gerelateerde competenties: basis**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Het werkplan en het keukengerei klaarmaken. Toestellen aanzetten (ovens, kookplaten, …) | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **Taken van de begeleider** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Treft hygiënische voorzorgen (handen wassen, aangepaste kledij)  Draagt geen juwelen, piercing of uurwerk  Draagt haren kort of samengebonden  Heeft verzorgde nagels, kort geknipt, ongelakt, geen kunstnagels  Wast steeds de handen alvorens aan het werk te gaan  Draagt aangepaste kledij en schoeisel | De begeleider geeft duidelijke richtlijnen aan de cursist, toont de hygiënische handelingen en geeft het goede voorbeeld. Hij benut relevante schriftelijke informatie indien die er is.  Hij stelt de werkkledij en persoonlijke beschermingsmiddelen ter beschikking. Het dragen van juwelen, zichtbare piercings en uurwerken is verboden, Het dragen van een gepast hoofddeksel is aangewezen, de haren, snor of baard moeten verzorgd zijn.  De begeleider volgt de cursist op en stuurt bij waar nodig. |  |  |
| Werkt ergonomisch (juiste houding, hef- en tiltechnieken) | De begeleider toont de cursist de handelingen volgens de ergonomische hef- en tiltechnieken. |  |  |
| Stelt de werkvolgorde van zijn taken vast  Legt keukengerei klaar volgens de richtlijnen (mise-en-place) | De begeleider geeft de nodige richtlijnen die in het bedrijf van toepassing zijn  Het aanzetten van vuren, ovens, kookplaten en dergelijke wordt door de begeleider getoond. Hij gebruikt waar mogelijk de handleidingen van de machines/ toestellen  Stelt samen met de cursist de werkvolgorde van de taken vast en toont hoe het keukengerei klaargelegd wordt. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Groenten en fruit wassen en schoonmaken | | |  |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **Taken van de begeleider** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Past de volgorde van de bewerkingen aan de ingrediënten aan (schoonmaken, wassen, versnijden)  Spoelt tot alle aarde en zand is verwijderd  Werkt economisch, verwerkt afval, sorteert restproducten, schilt of pelt met zo weinig mogelijk verlies | De begeleider:  Toont de volgorde van bewerken van ingrediënten.  Geeft de nodige richtlijnen aan de cursist, demonstreert de handelingen  Toont hoe je schilt en pelt met zo weinig mogelijk verlies  De richtlijnen rond economisch werken wordt door de begeleider uitgelegd en opgevolgd. |  |  |
| Kent het assortiment groenten en fruit | De begeleider geeft uitleg over de verschillende soorten groenten en fruit | …/…./….... |  |
| Past professionele snijtechnieken toe  Gebruikt scherpe voorwerpen volgens de te snijden ingrediënten (messen, hakmessen, machines, …)  Versnijdt groenten en fruit met een aangepast mes naar opgegeven grootte en vorm (julienne, brunoise, snipperen, eminceren, ciseleren, hakken) | De begeleider toont aan de cursist de correcte houding van mes en handen bij het snijden.  De techniek van de geleidende en snijdende hand wordt aangeleerd en opgevolgd door de begeleider.  De begeleider toont het versnijden van groenten en fruit met een aangepast mes (julienne, brunoise, snipperen, eminceren, ciseleren, hakken) |  |  |
| Kent de HACCP-regels | De begeleider toont de toepassing van de regels en verwijst waar mogelijk naar schriftelijke informatie |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Vlees en vis voorbereiden (schoonmaken, snijden, opbinden, met spek omwikkelen,…) | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **Taken van de begeleider** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Volgt de instructies van de chef-kok, hulpkok of begeleider op | De begeleider gaat na of de instructies duidelijk zijn voor de cursist |  |  |
| Gebruikt scherpe voorwerpen (messen, hakmessen,…) en snijwerktuigen (snijmessen, fileermessen, scharen,…) op gepaste wijze en op een geschikte ondergrond (snijplanken, hakblok,…)  Neemt veiligheidsmaatregelen bij het gebruik van messen, (draagt een fileerhandschoen) | De richtlijnen rond het gebruik van de snijplanken of andere geschikte ondergronden en scherpe voorwerpen worden door de begeleider uitgelegd en getoond.  De begeleider informeert de cursist over de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen en stelt de nodige beschermingsmiddelen. |  |  |
| Stelt de snijtechniek af op het product en op de verdere bereiding | De begeleider geeft de gepaste richtlijn door middel van het voortonen van de juiste vorm, gewicht en/of afmeting. |  |  |
| Maakt gebruik van een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften. | Duidelijke richtlijnen moeten gegeven worden door de begeleider, hij toont de werking van de machines aan de cursist. Bij voorkeur zijn er veiligheidsinstructiekaarten aanwezig.  Het eerste gebruik van de machines gebeurt onder toezicht van de begeleider. |  |  |
| Houdt scherpe voorwerpen op snee volgens de te snijden ingrediënten. | De begeleider toont de juiste manier van werken en volgt de techniek van de cursist op, hij stuurt bij waar nodig. |  |  |
| Kennis van de bereidingstechnieken van voedingsmiddelen  (koken, blancheren, pocheren, stomen, bakken in de oven, braden, grillen, gratineren, frituren, glaceren, poêleren, sueren, braiseren, stoven, sauteren)(vacuümgaren) | De bereidingstechnieken worden uitgelegd en getoond zoals deze in het bedrijf toegepast worden. |  |  |
| Kennis van recepten | De recepten die de cursist moet kennen om een goede mise-en-place te kunnen maken worden ter beschikking gesteld. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| De culinaire producten en ingrediënten doseren en mengen | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **Taken van de begeleider** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Bereidt gerechten aan de hand van een recept en volgens de instructie van de chef-kok, hulpkok of begeleider | De begeleider stelt de nodige informatie ter beschikking van de cursist, toont de bereiding en informeert bij de cursist of de opdrachten duidelijk zijn overgekomen.  Stuurt bij waar nodig. |  |  |
| Zet alle ingrediënten klaar | De begeleider toont de klaar te zetten ingrediënten, hierbij rekening houdende met de verwerkingstijd.  Hij geeft het goede voorbeeld. |  |  |
| Respecteert de volgorde en timing voor het bereiden van gerechten | De begeleider bepaalt de volgorde en de timing. De cursist leert dit geleidelijk aan zelfstandig doen. |  |  |
| Kennis van de bereidingstechnieken van voedingsmiddelen (koken, blancheren, pocheren, stomen, bakken in de oven, braden, grillen, gratineren, frituren, glaceren, poêleren, sueren, braiseren, stoven, sauteren)(vacuümgaren) | De bereidingstechnieken worden uitgelegd en getoond zoals deze in het bedrijf toegepast worden. |  |  |
| Kennis van het assortiment voedingsproducten | De chef-kok, hulpkok of de begeleider geven uitleg bij de verschillende voedingsproducten. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Vlees, vis, groenten,…koken of opwarmen | | |  |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **Taken van de begeleider** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Bereidt gerechten aan de hand van een technische of culinaire fiche | De begeleider stelt de nodige informatie ter beschikking van de cursist, toont de bereiding en informeert bij de cursist of de opdrachten duidelijk zijn overgekomen. De begeleider volgt de cursist consequent op en stuurt bij waar nodig. |  |  |
| Gebruikt keukentoestellen om de voedingswaren of bereidingen op te warmen (oven, kookplaten, … )  (Past verschillende keukentechnieken toe) | De begeleider geeft duidelijke richtlijnen aan de cursist over het gebruik van de keukentoestellen. Hij toont aan de cursist( hoe de toestellen moeten worden aan- en afgezet en gebruikt de handleidingen van de toestellen. De nog niet gekende technieken worden door de begeleider getoond. |  |  |
| Volgt de instructies van de chef-kok, hulpkok of begeleider op | De begeleider gaat na of de gebruikelijke instructies begrijpbaar zijn voor de cursist. |  |  |
| Kent de recepten  (Kent de bereidingswijze van voedingsmiddelen) | De recepten die de cursist moet kennen om een goede mise-en-place te kunnen maken worden ter beschikking van de cursist gesteld. |  |  |
| Kent de kooktechnieken  (koken, blancheren, pocheren, stomen, bakken in de oven, braden, grillen, gratineren, frituren, glaceren, poêleren, sueren, braiseren, stoven, sauteren)(vacuümgaren) | De kooktechnieken worden onder toezicht van de begeleider uitgevoerd, de begeleider geeft de nodige instructie om de resultaten te optimaliseren.  De nog niet gekende technieken worden door de begeleider getoond en verder opgevolgd tot de technieken zelfstandig kunnen uitgevoerd worden. |  |  |
| Beoordeelt de smaak van de bereiding | De smaak is afhankelijk van de verantwoordelijke van de keuken. Hij bepaalt hoe de bereidingen worden afgesmaakt. |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| De gerechten opmaken om op te dienen (presentatie, samenstelling, afwerking,…) | | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **Taken van de begeleider** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** | |
| Volgt de instructies van de chef-kok of souschef op  Werkt de gerechten af volgens de bestellingen | De begeleider: Geeft duidelijke richtlijnen aan de cursist Toont het afwerken van de gerechten volgens de bestelling  Stuurt bij waar nodig. |  |  | |
| Past technieken toe van het versnijden en proportioneren  Stelt de snijtechniek af op het product en op de verdere verwerking | Het versnijden wordt door de begeleider aangeleerd en verder opgevolgd bij het uitvoeren van de opdrachten.  Stuurt bij waar nodig. |  |  | |
| Respecteert de aangegeven porties | Het proportioneren wordt door de begeleider aangeleerd en verder opgevolgd bij het uitvoeren van de opdrachten.  Stuurt bij waar nodig. |  |  | |
| Schikt meerdere borden identiek volgens het voorbeeld van de chef-kok  Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk  Maakt schotels klaar voor saladebars, banketten, buffetten en vult ze aan  Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier | De begeleider toont het gewenste resultaat.  Het voorbeeld kan effectief getoond worden, maar kan ook aan de hand van tekening of foto voorgesteld worden (technische fiche) |  |  |
| Zet koude en warme etenswaren klaar  Haalt ingrediënten slechts op het laatste ogenblik uit de koelruimte om ze te verwerken | De begeleider geeft duidelijke richtlijnen en toont de handelingen voor aan de cursist  stuurt bij waar nodig. |  |  |
| Kent de recepten | De recepten die de cursist moet kennen om een goede mise-en-place te kunnen maken worden ter beschikking van de cursist gesteld. |  |  |
| Kent de hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen (HACCP) | De begeleider volgt de cursist consequent op en stuurt bij waar nodig. |  |  |
| Kent het assortiment voedingsproducten | De begeleider geeft uitleg bij de verschillende voedingsproducten. | . |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| De bereidingen en producten verpakken, etiketteren (fabricatie- en houdbaarheidsdatum) en in de koelkamer of voorraadkamer opbergen | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **Taken van de begeleider** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Respecteert bewaarvoorschriften en –termijnen voor voedingsmiddelen | De cursist(e) wordt geïnformeerd over het FIFO-systeem, bewaarvoorschriften en –termijnen.  De begeleider controleert de gegeven opdrachten en is eindverantwoordelijke. |  |  |
| Controleert houdbaarheidsdatum, geur en kleur van de ingrediënten en verwittigt de verantwoordelijke | De begeleider stelt alles in het werk om de cursist opmerkzaam te maken op de kenmerken van bederf (geur, kleur, kleverigheid,…) |  |  |
| Zorgt voor hygiënische bewaring van de voedingsproducten  (Dekt koude overschotten onmiddellijk af en warme nadat ze zijn afgekoeld)  Voorziet overschotten van een etiket met datum alvorens ze in de koelruimte te plaatsen | De begeleider stelt de benodigdheden ter beschikking van de cursist, toont de gebruikelijke manier van werken en volgt de cursist verder op. Hij dekt overschotten af zoals het hoort en voorziet een etiket met datum volgens de gebruikelijke manier.  Controleert de gegeven opdrachten en is eindverantwoordelijke. |  |  |
| Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte | De begeleider informeert de cursist over de juiste koelruimte en de indeling hiervan |  |  |
| Verpakt en bewaart voedingsmiddelen volgens de principes hygiëne en voedselveiligheid (vacuüm, ..)  Kent de procedures voor vacuüm bereiden | De begeleider informeert de cursist over de juiste principes van bepaalde verpakkingswijzen zoals het gebruik van de vacüummachine, de te volgen programma’s van de vacüummachine en het gebruik van de juiste zakken (bewaren, bereiden,…)  Hij/zij toont de handelingen voor. |  |  |
| Kennis de voedingswetgeving  Kennis HACCP | De begeleider toont de toepassing van de regels en verwijst waar mogelijk naar schriftelijke informatie |  |  |
| Kennis het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur | De begeleider informeert de cursist over de toegepaste bewaartemperaturen en de te nemen acties bij afwijkingen.  Hij/zij geeft het goede voorbeeld |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| De werkpost, het keukengerei en de keukenuitrusting onderhouden en schoonmaken | | |  |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **Taken van de begeleider** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Ruimt na de dienst de werkpost op | De begeleider toont de handelingen, licht de doseringen van de schoonmaakproducten toe en geeft het goede voorbeeld |  |  |
| Werkt volgens duidelijk omschreven methodes  Houdt zich aan het onderhoudsplan en richtlijnen  Reinigt, tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen | De begeleider stelt het onderhoudsplan ter beschikking van de cursist en geeft hem/haar de nodige richtlijnen. |  |  |
| Stemt de schoonmaaktechniek en de –producten af op de opdracht  Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak  Kent de schoonmaak- en ontsmettingsprocedures | De begeleider informeert de cursist en stelt productfiches ter beschikking van de cursist  Informeert de cursist over de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen en stelt de nodige beschermingsmiddelen ter beschikking van de cursist(  Volgt de werkzaamheden van de cursist op en stuurt bij waar nodig. |  |  |
| Sorteert afval volgens de richtlijnen | De begeleider toont de cursist de handelingen bij het sorteren van afval.  Stuurt bij waar nodig. |  |  |
| Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken | De begeleider maakt de cursist opmerkzaam op de ergonomische hef- en tiltechnieken teneinde overbelasting en/of ongevallen te voorkomen.  Hij geeft het goede voorbeeld en handelt ergonomisch. |  |  |
| Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op en signaleert pannes aan de verantwoordelijke | De begeleider informeert de cursist over de procedures en vermeldt wie er bij problemen dient gecontacteerd te worden. |  |  |

# Job gerelateerde competenties: specifiek

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| De voorraad opvolgen, tekorten vaststellen en bestellingen plaatsen | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **Taken van de begeleider** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Gebruikt software voor voorraadbeheer (indien aanwezig) | De begeleider geeft duidelijke richtlijnen aan de cursist over de beschikbare software. Hij toont het gebruik hiervan aan de cursist  Stuurt bij waar nodig. |  |  |
| Berekent de te bestellen hoeveelheid  Vult een bestelformulier in  Bestelt extra producten zodat de voorraad op peil blijft  Houdt bij het bestellen rekening met de houdbaarheid van de producten, kosten en leveringstermijnen | De begeleider leert aan de cursist door middel van fictieve opdrachten of oefeningen hoe de hoeveelheid te bestellen product moet worden berekend.  Hij controleert de uitgerekende bestelling, stuurt bij waar nodig. |  |  |
| Stelt tekorten vast en verwittigd de verantwoordelijke | De begeleider wijst de cursist(e ) hoe mogelijke tekorten op te merken. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| De goederen ontvangen, controleren en opslaan in de koelkamer of voorraadruimte | | |  |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **Taken van de begeleider** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Voert ontvangstcontrole uit op hoeveelheid en kwaliteit | De begeleider stelt alles in het werk om de cursist opmerkzaam te maken op de kenmerken van bederf (geur, kleur, kleverigheid,…)  Informeert de cursist over de te volgen procedure en toont de werkwijze.  Volgt de cursist op stuurt bij waar nodig en is de eindverantwoordelijke bij de eerste controles. |  |  |
| Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen en producten met meetapparatuur en visueel Controleert of de goederen en producten voldoen aan de voorschriften voor voedselveiligheid en hygiëne Controleert de voorwaarden voor het opslaan van goederen (omgevingstemperatuur, luchtvochtigheid, first in first out principe, …) Registreert afwijkingen | De begeleider toont hoe de controle moet uitgevoerd worden, volgt de cursist op, controleert de gegeven opdrachten en is eindverantwoordelijke bij de eerste controles. |  |  |
| Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken | De begeleider maakt de cursist opmerkzaam op de ergonomische hef- en tiltechnieken teneinde overbelasting en/of ongevallen te voorkomen |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| De bereiding en productie van culinaire producten superviseren en controleren of de regels voor voedsel- hygiëne worden toegepast | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **Taken van de begeleider** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Geeft instructies aan het keukenpersoneel | De begeleider leert de cursist om te gaan met collega’s en in het bijzonder met ondergeschikt personeel.  Informeert de collega’s en ondergeschikt personeel dat de cursist na verloop van tijd instructies kan/mag geven in het belang van de dienst en binnen de normen van het bedrijf.  Duid het keukenpersoneel aan dat onder de bevoegdheid valt van de cursist  Stuurt bij waar nodig. |  |  |
| Beoordeelt de smaak van de gerechten | De smaak is afhankelijk van de verantwoordelijke van de keuken. Hij bepaalt hoe de bereidingen worden afgesmaakt. |  |  |
| Ziet toe op de presentatie van de gerechten | De begeleider controleert de presentatie, volgt de cursist(e) consequent op en stuurt bij waar nodig. |  |  |
| Verleent hulp en advies bij problemen | De begeleider; maakt de cursist attent op het herkennen van mogelijke problemen.  Geeft het goede voorbeeld bij het verlenen van hulp of bij het omgaan met problemen. |  |  |
| Controleert de netheid van de keuken en het keukenmateriaal  Voert temperatuurcontroles uit in koel- en vrieskamers  Volgt de houdbaarheidsdata op van producten | De begeleider informeert de cursist over de toegepaste bewaartemperaturen, houdbaarheidsdata en de te nemen acties bij afwijkingen.  Stuurt bij waar nodig. |  |  |

# Job gerelateerde competenties: bedrijfsspecifiek

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Koken voor een doelgroep: Bejaarden/ Gehospitaliseerde personen/ Kinderen *(Specifieer de doelgroep)* | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **Taken van de begeleider** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Kennis van soorten dieet  Basiskennis voedingsleer  Kennis van het assortiment voedingsproducten  Kennis van procedures voor vacuüm bereiden  Kennis van voedingswetgeving | De begeleider: Stelt de nodige technische en culinaire fiches ter beschikking van de cursist Toont de juiste proporties bij het bereiden van gerechten, toont en past de juiste technieken toe volgens de eigenheid van de zaak Betrekt de cursist bij het beoordelen van de smaak Toont de methodieken en timing voor het bereiden en opwarmen van gerechten (technische fiches) |  |  |

# Persoonsgebonden competenties

|  |  |
| --- | --- |
| **Competentie** | **Omschrijving** |
| **Efficiënt werken** | De cursist leert geleidelijk om meer initiatief zelf te nemen met minder instructies van de begeleider. Cursist en begeleider bespreken de geleidelijkheid in functie van de bedrijfscontext (moeilijkheidsgraad) en haalbaarheid (competentieniveau) van de cursist. |
| **Kunnen doorwerken** | De cursist kan geleidelijk aan taken opnemen met een grotere complexiteit en tijdsdruk en brengt deze tot een goed einde |
| **Kunnen omgaan met regels** | Cursist en begeleider maken werkafspraken over veiligheidsregels en werkplanning. De cursist volgt de afgesproken werkwijze. |
| **Kunnen omgaan met stress** | De begeleider bewaakt en helpt de cursist omgaan met tijdsdruk, werkdruk, kritiek of teleurstelling. De begeleider waakt er over dat kritiek enkel werk gerelateerd is en treedt op bij persoon gerelateerde kritiek. |
| **Kunnen plannen en organiseren** | Cursist en begeleider maken afspraken over een werkplanning en resultaat. De cursist leert belangrijke dingen van minder belangrijke onderscheiden. |
| **Resultaat nastreven** | Cursist en begeleider bespreken resultaten en leerpunten van de cursist in verband met het werk op tijd gedaan hebben binnen de beoogde kwaliteit. De cursist leert verantwoordelijkheid nemen voor het resultaat van het werk. |
| **Veilig werken en respect voor materialen hebben** | De cursist wordt geïnformeerd over de geldende veiligheidsregels en leeft deze na een tijd spontaan na. |
| **Verzorgen van persoonlijke presentatie** | De cursist wordt geïnformeerd over de gebruikelijke regels inzake dress code en leeft deze na een tijd spontaan na |
| **Zorgvuldig en hygiënisch werken** | De cursist krijgt aanvankelijk nauwkeurige aanwijzingen in verband met de hygiëne en weet geleidelijk zelf welke regels hij in welke situatie moet naleven |
| **Taalvaardig zijn in het Nederlands** | * De opdrachten van de begeleider begrijpen als die duidelijk en niet te snel praat en de opdracht geeft op de plaats waar de taak moet gebeuren. * Aangeven wat hij niet begrijpt en extra informatie vragen als het nodig is. * De werkdocumenten in het bedrijf gebruiken (bv. Zaalplan, onderhoudsplan, ...). * Communiceren met de klanten: hen begroeten en afscheid nemen met de juiste formules en informeren naar hun wensen. * Bestellingen noteren en doorgeven aan de bar. * Klachten en problemen van gasten begrijpen en er correct op reageren (begrip tonen, doorverwijzen naar een collega, de collega briefen). * Technische defecten melden: het probleem omschrijven. |