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

**Beroep: KEUKENMEDEWERKER (m/v) Indicatieve duur tijd: 15 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](#_Toc445300890)

[Groenten en fruit wassen en schoonmaken 4](#_Toc445300891)

[Vlees en vis voorbereiden (schoonmaken, snijden, opbinden, met spek omwikkelen,…) 6](#_Toc445300892)

[De culinaire producten en ingrediënten doseren en mengen 8](#_Toc445300893)

[Vlees, vis, groenten,…koken of opwarmen 10](#_Toc445300894)

[De gerechten opmaken om op te dienen (presentatie, samenstelling, afwerking,…) 11](#_Toc445300895)

[De bereidingen en producten verpakken, etiketteren (fabricatie- en houdbaarheidsdatum) en in de koelkamer of voorraadkamer opbergen 14](#_Toc445300896)

[De werkpost, het keukengerei en de keukenuitrusting onderhouden en schoonmaken 16](#_Toc445300897)

[Keukenbereidingen maken: Afrikaans, Chinees, Creools, Europees, Indisch, Italiaans, Japans, Noord Amerika, Oosters, Spaans, Zuid, Amerikaans, andere wereldspecialiteiten, …………….. 18](#_Toc445300898)

[Een soort product bereiden: Vlees /Sauzen/Nagerechten, ijs/ Regionale specialiteiten/ Traiteurproducten/ Vis, zeeproducten (schaal- en schelpdieren)/ Sandwiches/Ontbijt 19](#_Toc445300899)

[Koken voor een doelgroep: Bejaarden/ Gehospitaliseerde personen/ Kinderen 20](#_Toc445300900)

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Het werkplan en het keukengerei klaarmaken. Toestellen aanzetten (ovens, kookplaten, …) | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum**  (tijdlijn) |
| 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(e), toont de hygiënische handelingen voor en geeft het goede voorbeeld.  Hij/zij stelt de werkkledij en persoonlijke beschermingsmiddelen ter beschikking.  Stuurt bij waar nodig. | De cursist(e) volgt de richtlijnen van de werkgever of gewoonten van het bedrijf en past deze toe.  De cursist(e) is verplicht om de voorgeschreven werkkledij conform de richtlijnen te dragen.  Het dragen van juwelen, zichtbare piercing en uurwerken is verboden,  Het dragen van de voorgeschreven persoonlijke beschermingsmiddelen is verplicht.  Het dragen van een gepast hoofddeksel is aangewezen, de haren, snor of baard moeten verzorgd zijn. | …/…./….... |
| Werkt ergonomisch (juiste houding, hef- en tiltechnieken) | De begeleider toont de cursist(e) de handelingen volgens de ergonomische hef- en tiltechnieken. | De cursist(e) voert de juiste handelingen uit, onder toezicht van de begeleider uit om blessures te vermijden. |  |
| 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 en toont de werkvolgorde voor.  Het aanzetten van vuren, ovens, kookplaten en dergelijke wordt door de begeleider getoond.  Stelt samen met de cursist(e) de werkvolgorde van de taken vast en toont hoe het keukengerei klaargelegd wordt. | De cursist(e); neemt indien nodig **persoonlijke nota’s** (to-do lijst) **zal deze nota’s ook buiten de diensturen bijhouden** (motivatie)  Legt het keukengerei klaar volgens de richtlijnen.  Maakt de werkvolgorde op tijdens het verloop van de opleiding, aangepast aan de werkomstandigheden.  Voert de opdrachten uit onder toezicht van de begeleider.  Na verloop van tijd zal de cursist(e) de dagelijkse taken **spontaan** uitvoeren. | …/…./…....  …/…./…....  …/…./…....  …/…./…....  …/…./….... |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Groenten en fruit wassen en schoonmaken | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum**  (tijdlijn) |
| 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 voor.  Geeft de nodige richtlijnen aan de cursist(e) toont de handelingen voor, stuurt bij waar nodig.  De richtlijnen rond economisch werken wordt door de begeleider uitgelegd en opgevolgd. | De cursist(e);doet de nodige inspanningen om onder begeleiding de groenten en fruit schoon te maken, te wassen en te versnijden volgens de richtlijnen van de begeleider.  Voert een visuele controle uit tijdens het wassen van groenten en fruit. Hij/zij past de richtlijnen toe eigen aan het bedrijf.  Schilt en pelt met zo weinig mogelijk verlies  Na verloop van **tijd** zal de cursist(e) spontaan beginnen met de bewerking van de ingrediënten. | …/…./…....  …/…./….... |
| Kent het assortiment groenten en fruit | De begeleider geeft uitleg over de verschillende soorten groenten en fruit | De cursist(e) doet de nodige opzoekingen[[1]](#footnote-1) (ook buiten de diensturen) om zijn/haar kennis van groenten en fruit bij te werken. | …/…./….... |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Past professionele snijtechnieken toe  Gebruikt scherpe voorwerpen volgens de te snijden ingrediënten (messen, hakmessen, machines[[2]](#footnote-2), …)  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[[3]](#footnote-3) wordt aangeleerd en opgevolgd door de begeleider.  Geeft de gepaste richtlijn, door middel van het voortonen van de juiste vorm en/of afmeting.  Geeft de nodige richtlijnen aan de cursist(e) volgt dit op en stuurt bij waar nodig. | De cursist(e); oefent de correcte houding van mes en handen in onder begeleiding.  versnijdt groenten en fruit met een aangepast mes (julienne, brunoise, snipperen, eminceren, ciseleren, hakken) | …/…./…....  …/…./….... |
| Kent de HACCP-regels | Zie rubriek E: gestelde verwachtingen | De cursist(e) leert de regels na te leven, de nodige documenten te interpreteren en in te vullen volgens de richtlijnen  Zal na verloop **van tijd** de documenten zelfstandig gebruiken, bij twijfel vraagt de cursist(e) raad aan de begeleider. | …/…./…....  …/…./….... |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Vlees en vis voorbereiden (schoonmaken, snijden, opbinden, met spek omwikkelen,…) | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum**  (tijdlijn) |
| Volgt de instructies van de chef-kok, hulpkok of begeleider op | De begeleider beoogt het nodige respect voor de cursist(e) en stelt geen onoverkoombare eisen of verwachtingen aan de cursist(e). | De cursist(e) beoogt het nodige respect voor zijn begeleider, chef-kok en hulpkok Hij/zij voert de instructies nauw gezet uit. | …/…./….... |
| 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(e) over de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen[[4]](#footnote-4) en stelt de nodige beschermingsmiddelen ter beschikking van de cursist(e)  stuurt bij waar nodig. | De cursist(e;) neemt indien nodig de richtlijnen op in de eigen nota’s  Past de richtlijnen nauwgezet toe en gebruikt scherpe voorwerpen en snijwerktuigen op gepaste wijze  Gebruikt de ter beschikking gestelde beschermingsmiddelen op gepaste wijze. | …/…./…....  …/…./…....  …/…./….... |
| 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.  stuurt bij waar nodig. | De cursist(e); voert de snijtechniek uit onder toezicht van de begeleider.  Voert na verloop **van tijd** de snijtechnieken spontaan en zelfstandig uit | …/…./…....  …/…./….... |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Maakt gebruik van een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften. | Duidelijke richtlijnen[[5]](#footnote-5) moeten gegeven worden door de begeleider, hij/zij toont de werking van de machines aan de cursist(e). Bij voorkeur zijn er veiligheidsinstructiekaarten aanwezig.  Het eerste gebruik van de machines gebeurt onder toezicht van de begeleider. | De cursist(e); doet de nodige inspanningen om de snijmachine veilig te leren gebruiken.  Zal na verloop **van tijd** de machines zelfstandig moeten kunnen gebruiken, bij twijfel vraagt de cursist(e) raad aan de begeleider. | …/…./…....  …/…./….... |
| Houdt scherpe voorwerpen op snee volgens de te snijden ingrediënten. | De begeleider toont de juiste manier van werken voor en volgt de techniek van de cursist(e) op  stuurt bij waar nodig. | De cursist(e); oefent onder toezicht in het op snee houden van scherpe voorwerpen.  Houd scherpe voorwerpen spontaan op snee. | …/…./….... |
| 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[[6]](#footnote-6) worden uitgelegd en getoond zoals deze in het bedrijf toegepast worden. | De cursist(e); oefent de bereidingstechnieken in onder toezicht van de begeleider.  Zal na verloop van tijd de bereidingstechnieken zelfstandig uitvoeren tijdens de voorbereiding. | …/…./….  …/…./…. |
| Kennis van recepten | De recepten die de cursist(e) moet kennen om een goede mise-en-place te kunnen maken worden ter beschikking van de cursist(e) gesteld. De begeleider geeft uitleg | De cursist(e) doet de nodige inspanningen om de recepturen tegen het einde van het werkplekleren effectief te kennen, hij mag hiervoor gebruik maken van de technische fiche of eigen nota’s. | …/…./…. |
| De culinaire producten en ingrediënten doseren en mengen | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum**  (tijdlijn) |
| 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(e), toont de bereiding voor en informeert bij de cursist(e) of de opdracht(en) duidelijk zijn overgekomen.  Stuurt bij waar nodig. | De cursist(e); doet de nodige inspanning om binnen de gestelde tijdslijn (werkdruk) de opdrachten zelfstandig uit te voeren.  Zal bij twijfel of onvoorziene omstandigheden zijn begeleider contacteren. | …/…./…. |
| Zet alle ingrediënten klaar | De begeleider geeft de nodige richtlijnen van de klaar te zetten ingrediënten, hierbij rekening houdende met de verwerkingstijd.  Hij/zij geeft het goede voorbeeld. | Na verloop van **tijd** zal de cursist(e) het initiatief nemen en aan de begeleider vragen wat nodig is.  De dagelijks terugkerende ingrediënten zet de cursist spontaan klaar.  De cursist(e) haalt geen ingrediënten uit die niet nodig zijn. | …/…./….  …/…./…. |
| Respecteert de volgorde en timing voor het bereiden van gerechten | De begeleider bepaalt de volgorde en de timing. | De cursist(e) stelt alles in het werk om de tijdslijn te respecteren, bij onvoorziene omstandigheden vraagt hij advies aan de begeleider. | …/…./…. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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.  De bereidingstechnieken 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.  stuurt bij waar nodig. | De cursist(e); oefent de bereidingstechnieken in onder toezicht van de begeleider.  Zal na verloop van tijd de bereidingstechnieken zelfstandig uitvoeren tijdens de voorbereiding. | …/…./….  …/…./…. |
| Kennis van het assortiment voedingsproducten | De chef-kok, hulpkok of de begeleider geven uitleg bij de verschillende voedingsproducten. | De cursist(e) doet hierna de nodige opzoekingen om zijn/haar kennis te optimaliseren. (motivatie) |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Vlees, vis, groenten,…koken of opwarmen | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum**  (tijdlijn) |
| Bereidt gerechten aan de hand van een technische of culinaire fiche | De begeleider stelt de nodige informatie ter beschikking van de cursist(e), toont de bereiding voor en informeert bij de cursist(e) of de opdracht(en) duidelijk zijn overgekomen.  stuurt bij waar nodig. | De cursist(e); doet de nodige inspanning om binnen de gestelde tijdslijn (werkdruk) de opdracht zelfstandig uit te voeren.  Zal bij twijfel of onvoorziene omstandigheden zijn begeleider contacteren. | …/…./…. |
| Gebruikt keukentoestellen om de voedingswaren of bereidingen op te warmen (oven, kookplaten, … )  (Past verschillende keukentechnieken toe) | De begeleider geeft duidelijke richtlijnen aan de cursist(e) over het gebruik van de keukentoestellen.  Hij/zij toont aan de cursist(e) hoe de toestellen moeten worden aan- en afgezet.  De nog niet gekende technieken worden door de begeleider getoond.  stuurt bij waar nodig. | De cursist(e); neemt indien nodig persoonlijke nota’s (to-do lijst).  Stelt alles in het werk om na verloop van tijd, de toestellen spontaan en zelfstandig te gebruiken.  Stelt alles in het werk om de verschillende keukentechnieken zo snel mogelijk zelfstandig uit te voeren. | …/…./….  …/…./…. |
| Volgt de instructies van de chef-kok, hulpkok of begeleider op | De begeleider beoogt het nodige respect voor de cursist(e) en stelt geen onoverkoombare eisen of verwachtingen aan de cursist(e). | De cursist(e) beoogt het nodige respect voor zijn begeleider en chef-koks. Hij/zij voert de instructies nauw gezet uit. | …/…./…. |
| Kent de recepten  (Kent de bereidingswijze van voedingsmiddelen) | De recepten die de cursist(e) moet kennen om een goede mise-en-place te kunnen maken worden ter beschikking van de cursist(e) gesteld. | De cursist(e) doet de nodige inspanningen om de recepturen tegen het einde van het werkplekleren effectief te kennen, hij mag hiervoor gebruik maken van de technische fiche of eigen nota’s. | …/…./…. |
| 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. | De cursist(e) stelt alles in het werk om de kooktechnieken zo snel mogelijk zelfstandig uit te voeren. | …/…./….  …/…./….  …/…./…. |
| Beoordeelt de smaak van de bereiding | De smaak is afhankelijk van de verantwoordelijke van de keuken. Hij/zij bepaalt hoe de bereidingen worden afgesmaakt. | De cursist(e) proeft en stemt zijn/haar smaakpatroon af op deze van de verantwoordelijke en de gewoonte eigen aan het bedrijf. |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| De gerechten opmaken om op te dienen (presentatie, samenstelling, afwerking,…) | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum**  (tijdlijn) |
| Werkt de gerechten af volgens de bestellingen | De begeleider;  geeft duidelijke richtlijnen aan de cursist(e)  toont het afwerken van de gerechten volgens de bestelling voor aan de cursist(e)  geeft het goede voorbeeld bij het afwerken van de gerechten volgens de bestelling.  stuurt bij waar nodig. | De cursist(e) stelt alles in het werk om het werktempo te kunnen volgen, hij/zij volgt daarom de richtlijnen van de begeleider en het eigen werkschema.  De snelheid en correct uitvoeren van opdrachten zijn essentieel.  Bij problemen zal de cursist(e) de hulp inroepen van zijn/haar begeleider.  Na verloop van **tijd** bereidt de cursist(e) zelfstandig de gerechten in de volgorde van de bestelling. | …/…./…. |
| 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. | De cursist(e) past de technieken voor het versnijden en proportioneren toe en voert deze naar behoren uit. De cursist(e) neemt nota van de opdrachten.  Na verloop van tijd zal de cursist(e) de opdrachten spontaan en zelfstandig uitvoeren. | …/…./…. |
| Respecteert de aangegeven porties | Het proportioneren wordt door de begeleider aangeleerd en verder opgevolgd bij het uitvoeren van de opdrachten.  stuurt bij waar nodig. | De cursist(e); neemt indien nodig nota van de opdrachten.  stelt alles in het werk om de richtlijnen van de begeleider, zelfstandig en naar behoren uit te voeren. | …/…./…. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 voor.  Het voorbeeld kan effectief getoond worden, maar kan ook aan de hand van tekening of foto voorgesteld worden (technische fiche) | De cursist(e); geeft oog voor details, hij/zij schikt en presenteert de maaltijden naar een voorbeeld.  Stelt alles in het werk om de opdrachten na korte tijd zelfstandig uit te voeren  Werkt naar het voorbeeld aan de hand van technische fiches en/of effectieve voorbeelden.  Werkt hygiënisch onder toezicht van de begeleider. | …/…./…. |
| 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(e)  Stuurt bij waar nodig. | De cursist(e); werkt hygiënisch onder toezicht van de begeleider.  Zet koude en warme etenswaren klaar en haalt ingrediënten op het laatste ogenblik uit de koelruimte om ze te verwerken.  Stelt alles in het werk om de richtlijnen van de begeleider, zelfstandig en naar behoren uit te voeren. | …/…./….  …/…./….  …/…./…. |
| Kent de recepten | De recepten die de cursist(e) moet kennen om een goede mise-en-place te kunnen maken worden ter beschikking van de cursist(e) gesteld. | De cursist(e) doet de nodige inspanningen om de recepturen tegen het einde van het werkplekleren effectief te kennen, hij mag hiervoor gebruik maken van de technische fiche of eigen nota’s. | …/…./…. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Kent de hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen (HACCP) | Zie rubriek E: gestelde verwachtingen.  De begeleider volgt de cursist(e) consequent op en stuurt bij waar nodig. | De cursist(e) stelt alles in het werk om de richtlijnen van de begeleider, zelfstandig en naar behoren uit te voeren. | …/…./…. |
| Kent het assortiment voedingsproducten | De begeleider geeft uitleg bij de verschillende voedingsproducten. | De cursist(e) doet opzoekingen om zijn/haar kennis te optimaliseren. |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum**  (tijdlijn) |
| 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. | De cursist(e) respecteert de richtlijnen rond de bewaarvoorschriften en termijnen | …/…./…. |
| Controleert houdbaarheidsdatum, geur en kleur van de ingrediënten en verwittigt de verantwoordelijke | De begeleider stelt alles in het werk om de cursist(e) opmerkzaam te maken van de kenmerken van bederf (geur, kleur, kleverigheid,…) | De cursist(e); leert de kenmerken van verse voeding en verwittigt de verantwoordelijke indien nodig.  Zal bij twijfel of onvoorziene omstandigheden zijn begeleider contacteren. | …/…./…. |
| 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(e), toont de gebruikelijke manier van werken en volgt de cursist(e) verder op.  Controleert de gegeven opdrachten en is eindverantwoordelijke. | De cursist(e); volgt de richtlijnen op en gebruikt de ter beschikking gestelde benodigdheden om voedingsmiddelen correct te bewaren.  Dekt overschotten af zoals het hoort en voorziet een etiket met datum volgens de gebruikelijke manier.  Stelt alles in het werk om de richtlijnen van de begeleider, zelfstandig en naar behoren uit te voeren. | …/…./….  …/…./…. |
| Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte | De begeleider informeert de cursist(e) over de juiste koelruimte en de indeling hiervan, toont de schikking | De cursist(e) doet alles om deze indeling te respecteren en zet de te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte. | …/…./…. |
| Verpakt en bewaart voedingsmiddelen volgens de principes hygiëne en voedselveiligheid (vacuüm, ..) | De begeleider informeert de cursist(e) 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. | De cursist(e) stelt alles in het werk om de techniek van verpakken en bewaren na verloop van **tijd** zelfstandig en naar behoren uit te voeren (onder begeleiding) | …/…./…. |
| Kennis de voedingswetgeving  Kennis HACCP | Zie rubriek E: gestelde verwachtingen | De cursist(e) doet de nodige inspanningen om zich te informeren over de voedingswetgeving | …/…./…. |
| Kennis het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur | De begeleider informeert de cursist(e) over de toegepaste bewaartemperaturen en de te nemen acties bij afwijkingen.  Hij/zij geeft het goede voorbeeld | De cursist(e) verwittigt onmiddellijk de verantwoordelijke bij het vaststellen van afwijkingen en neemt de nodige voorzorgen indien nodig. | …/…./…. |
| De werkpost, het keukengerei en de keukenuitrusting onderhouden en schoonmaken | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum**  (tijdlijn) |
| Ruimt na de dienst de werkpost op | De begeleider toont de handelingen voor en geeft het goede voorbeeld | De cursist(e) stelt alles in het werk om de richtlijnen van de begeleider, zelfstandig en naar behoren uit te voeren. | …/…./…. |
| 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(e) en geeft hem/haar de nodige richtlijnen, toont de handelingen voor en geeft het goede voorbeeld.  Geeft het goede voorbeeld, toont de handelingen voor en volgt de werkzaamheden van de cursist(e) op en stuurt bij waar nodig. | De cursist(e); werkt volgens de omschreven werkmethodes en richtlijnen, bij gebrek aan een onderhoudsplan neemt de cursist(e) nota’s, hij/zij houd deze nota’s bij.  Stelt alles in het werk om de richtlijnen van de begeleider, zelfstandig en naar behoren uit te voeren. | …/…./…. |
| 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(e)  Toont de handelingen voor en geeft het goede voorbeeld.  Informeert de cursist(e) over de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen en stelt de nodige beschermingsmiddelen ter beschikking van de cursist(e)  Volgt de werkzaamheden van de cursist(e) op en stuurt bij waar nodig. | De cursist(e); past de juiste techniek toe en gebruikt hiervoor een aangepast product in een juiste dosering, afhankelijk van de aard van de vervuiling.  Gebruikt de ter beschikking gestelde beschermingsmiddelen op gepaste wijze.  Stelt alles in het werk om de richtlijnen van de begeleider, zelfstandig en naar behoren uit te voeren. | …/…./…. |
| Sorteert afval volgens de richtlijnen | De begeleider toont de cursist(e) de handelingen bij het sorteren van afval.  Stuurt bij waar nodig. | De cursist(e); sorteert afval volgens de geldende normen en regels van het bedrijf.  Stelt alles in het werk om de richtlijnen van de begeleider, zelfstandig en naar behoren uit te voeren. | …/…./…. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken | De begeleider maakt de cursist(e) opmerkzaam voor de ergonomische hef- en tiltechnieken teneinde overbelasting en/of ongevallen te voorkomen.  Hij/zij geeft het goede voorbeeld en handelt ergonomisch. | De cursist(e) voert de juiste handelingen uit, onder toezicht van de begeleider uit om blessures en /of ongevallen te vermijden. | …/…./…. |
| Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op en signaleert pannes aan de verantwoordelijke | De begeleider informeert de cursist(e) over de werking van toestellen, het opmerken en melden van storingen. | De cursist(e) verwittigt onmiddellijk de verantwoordelijke bij het vaststellen van afwijkingen en storingen.  Hij/zij neemt de nodige voorzorgen indien nodig. | …/…./…. |

# Job gerelateerde competenties: specifiek

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Keukenbereidingen maken: Afrikaans, Chinees, Creools, Europees, Indisch, Italiaans, Japans, Noord Amerika, Oosters, Spaans, Zuid, Amerikaans, andere wereldspecialiteiten, ……………..  ***Specifieer de specifieke keuken:*** | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum**  (tijdlijn) |
| Bereidt gerechten aan de hand van een culinaire of technische fiche  Respecteert de juiste proporties van de maaltijdcomponenten  Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten  Bereidt sauzen  Warmt de voedingswaren op volgens traditionele technieken (kookplaat, stoom, met warmtecirculatie, hete lucht,…)  Respecteert de timing van de verschillende bereidingen en gerechten  Past verschillende keukentechnieken toe eigen aan de specifieke noden en behoeften. | De begeleider stelt de nodige technische en culinaire fiches ter beschikking van de cursist(e)  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(e) bij het beoordelen van de smaak  Toont de methodieken en timing voor het bereiden en opwarmen van gerechten (technische fiches) | De cursist(e) observeert de begeleider, leert de timing respecteren en past de nieuw aangeleerde of gepaste technieken toe bij bereiden en opwarmen van de gerechten.  Respecteert de juiste proporties en beoordeeld de smaak volgens de verwachtingen van de gasten |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Een soort product bereiden: Vlees /Sauzen/Nagerechten, ijs/ Regionale specialiteiten/ Traiteurproducten/ Vis, zeeproducten (schaal- en schelpdieren)/ Sandwiches/Ontbijt  ***Specifieer de specifieke producten:*** | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum**  (tijdlijn) |
| Detail of bijlage |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Koken voor een doelgroep: Bejaarden/ Gehospitaliseerde personen/ Kinderen  ***Specifieer de specifieke doelgroep:*** | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum**  (tijdlijn) |
| Kennis van soorten dieet |  |  |  |
| Basiskennis voedingsleer |  |  |  |
|  |  |  |  |

# 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 |

1. **Bedrijfsspecifieke competenties**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **competenties** | **Opleidingsactie** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

1. **(marktbezoek, internet, enz.)** [↑](#footnote-ref-1)
2. **Bij het gebruik van machine zal de begeleider, bij het eerste gebruik van de machines, de nodige veiligheidsrichtlijnen uitleggen en de cursist(e) opvolgen bij het juiste gebruik van de machines. Bij voorkeur zijn er veiligheidsinstructiekaarten aanwezig.** [↑](#footnote-ref-2)
3. **(zie syllabus basisopleiding keuken/zaal).** Bezig... [↑](#footnote-ref-3)
4. **Het gebruik van veiligheidsinstructiekaarten is aanbevolen.** [↑](#footnote-ref-4)
5. **Bij het gebruik van machine zal de begeleider, de nodige veiligheidsrichtlijnen uitleggen en de cursist(e) opvolgen bij het juiste gebruik van de machines.**  [↑](#footnote-ref-5)
6. **De interpretatie van bepaalde bereidingstechnieken is afhankelijk van de verantwoordelijke van de keuken** [↑](#footnote-ref-6)