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

**Beroep: Patissier chocoladebewerker ijsbereider Indicatieve duur tijd: ……… weken**

Bereidt banketbakkerijproducten, suikerwaren, chocolade en ijs volgens de voorschriften van de voedselveiligheid. Bijkomende activiteiten kunnen zijn: banketbakkerijproducten, suikerwaren, chocolade en ijs verkopen en een voedingskleinhandel beheren (banketbakkerij, , snoepwinkel, chocoladewinkel, ijssalon,...)

1. **De competenties: Inhoudstafel**

[Ingrediënten uitkiezen (bloem, gist, additieven, ...) en doseren voor het maken van producten. 4](#_Toc436642023)

[Ingrediënten mengen voor deeg, pudding, versieringen en nagerechten 4](#_Toc436642024)

[Patisserie, suiker- of chocoladewaren bereiden 6](#_Toc436642025)

[Samenstellen en versieren van producten (koekjeslagen, crème au beurre, sauzen, glaceren, ...) 7](#_Toc436642026)

[Het werkblad, het gereedschap en de ruimtes schoonmaken en hygiënisch houden 7](#_Toc436642027)

[Voedingswaren bereiden: : Bakkerijproducten (wit brood, stokbroden, speciaal brood, ...) 10](#_Toc436642028)

[Voedingswaren bereiden: Bereiden van opgelegd fruit (gekonfijt fruit, vruchtengelei, …) 10](#_Toc436642029)

[Voedingswaren bereiden: fijne bakkersproducten (croissants, chocoladebroodjes, brioches,…) 11](#_Toc436642030)

[Voedingswaren bereiden: Gebakjes 11](#_Toc436642031)

[Voedingswaren bereiden: Suikerwaren 12](#_Toc436642032)

[Voedingswaren bereiden: Belegde broodjes /Traiteurschotels (pizza's, quiches, sandwiches, ...) 12](#_Toc436642033)

[Voedingswaren bereiden: artisanale confituren 13](#_Toc436642034)

[Voedingswaren bereiden: Chocolade 14](#_Toc436642035)

[Voedingswaren bereiden: IJs, sorbets 14](#_Toc436642036)

[Patisseriedeeg kneden en bereiden (bodem beleggen, versieren, ...) 15](#_Toc436642037)

[Droge of verse vruchten voorbereiden (snijden, schillen, spoelen, ...) 16](#_Toc436642038)

[De productie plannen volgens de bestellingen, de voorraad en het seizoen 17](#_Toc436642039)

[Patisserie, suikerwaren of chocolade verpakken. De producten in de etalage, in de rekken en op de toonbank plaatsen 17](#_Toc436642040)

[Klanten informeren over de producten / Producten verkopen 18](#_Toc436642041)

[De voorraad opvolgen, tekorten vaststellen / Bestellingen plaatsen 19](#_Toc436642042)

[Goederen en producten ontvangen / De levering controleren 20](#_Toc436642043)

[Een organisatie boekhoudkundig en administratief beheren 21](#_Toc436642044)

[Medewerkers opleiden in vaktechnieken 22](#_Toc436642045)

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ingrediënten uitkiezen (bloem, gist, additieven, ...) en doseren voor het maken van producten. | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Controleert de versheid en de kwaliteit van producten voor gebruik | Toont de controleprocedure en aandachtspunten bij de controle van kwaliteit en versheid  De begeleider controleert de gegeven opdrachten |  |  |
| Kiest de grondstoffen op basis van het recept  Berekent de benodigde hoeveelheden  Weegt grondstoffen af met een weegschaal | Stelt de nodige informatie (recepturen, temperatuur, hoeveelheden, …) ter beschikking.  Toont de werking van de weegschalen  Toont de klaar te zetten grondstoffen  rekening houdende met de verwerkingstijd. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ingrediënten mengen voor deeg, pudding, versieringen en nagerechten | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Volgt het recept | Stelt de nodige informatie (recepturen, temperatuur, hoeveelheden, …) ter beschikking.  Toont het toevoegen van natuurlijke aroma’s en kleur aan de producten  Geeft uitleg over de natuurlijke aroma’s en toe te voegen kleur  Hij/zij geeft het goede voorbeeld en stuurt bij waar nodig. |  |  |
| Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen | Geeft duidelijke richtlijnen rond tijden en temperatuur bij het bewerken van verschillende degen  Toont de bereiding en controles voor, informeert bij de cursist(e) of de opdracht(en) duidelijk zijn overgekomen. |  |  |
| Werkt ergonomisch (juiste houding, hef- en tiltechnieken) | Toont de cursist(e) de handelingen volgens de ergonomische hef- en tiltechnieken. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Patisserie, suiker- of chocoladewaren bereiden | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Hanteert procedures en technieken voor het bereiden en verwerken van degen, beslagen, banketproducten, vullingen en garneringen (suikerwerk, marsepein, …)  Respecteert en controleert rijs- en baktijden en de temperatuur voor deze processen  Bedient warmtekassen, smeltketels en -bakken voor het bereiden van chocolade | Toont de verschillende procedures en technieken voor bij het bereiden, verwerken van degen, beslagen en vullingen  Maakt met de cursist(e) garneringen in suikerwerk en/of marsepein  Geeft opdracht aan de cursist(e) om garneringen te ontwerpen in suikerwerk en/of marsepein,…, volgens bepaalde opdrachten van klanten of seizoenen.  Toont de werking van warmtekassen, smeltketels en –bakken voor het bereiden van chocolade  Wijst de cursist(e) op het belang van het respecteren en controleren van rijs- en baktijden en de temperatuur voor deze processen |  |  |
| Tempereert chocolade rekening houdend met tijd, temperatuur en beweging  Verwerkt getempereerde chocolade tot pralines, chocoladestukken, … (mouleren, vullen, afkoelen, ontvormen, …) | Geeft informatie over het temperen van chocolade (tijd, temperatuur en beweging  Toont het verwerken van getempereerde chocolade tot pralines, chocoladestukken, … (mouleren, vullen, afkoelen, ontvormen, …) |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Samenstellen en versieren van producten (koekjeslagen, crème au beurre, sauzen, glaceren, ...) | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen  Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten klaar te maken voor verkoop (opvullen, modelleren, garneren, glaceren, decoreren, …) | Stelt de nodige informatie (recepturen, temperatuur, hoeveelheden, …) ter beschikking van de cursist(e),  Geeft de nodige richtlijnen rond de verwachte kwaliteitseisen  De afwerking en garnering om producten verkoop klaar te maken worden getoond en 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. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Het werkblad, het gereedschap en de ruimtes schoonmaken en hygiënisch houden | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Draagt werkkledij volgens de hygiënische richtlijnen  Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen | De begeleider geeft duidelijke richtlijnen en toont de hygiënische handelingen voor en geeft het goede voorbeeld.  Hij/zij stelt de werkkledij en persoonlijke beschermingsmiddelen ter beschikking. |  |  |
| Ruimt de werkplek en het materiaal systematisch op  Controleert de staat van het materiaal | De begeleider toont de handelingen voor en geeft het goede voorbeeld |  |  |
| Reinigt het materiaal volgens de hygiënische richtlijnen  Gebruikt schoonmaakmateriaal | Stelt het onderhoudsplan en productfiches ter beschikking van de cursist(e) en geeft hem/haar de nodige richtlijnen.  Geeft het goede voorbeeld, toont de handelingen voor.  Informeert de cursist(e) over de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen[[1]](#footnote-1) en stelt de nodige beschermingsmiddelen ter beschikking van de cursist(e |  |  |
| Sorteert afval volgens de richtlijnen | De begeleider; toont de cursist(e) de handelingen bij het sorteren van afval. |  |  |

# Job gerelateerde competenties: specifiek

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Voedingswaren bereiden: : Bakkerijproducten (wit brood, stokbroden, speciaal brood, ...) | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Gebruikt een houtoven, rotoroven, vloeroven, …..  Gebruikt technische fiches. | Stelt de nodige technische fiches ter beschikking.  Toont de juiste proporties bij het bereiden van speciaal brood, toont en past de juiste technieken toe volgens de eigenheid van de zaak  Toont de methodieken en timing voor het maken van speciaal brood. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Voedingswaren bereiden: Bereiden van opgelegd fruit (gekonfijt fruit, vruchtengelei, …) | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Gebruikt toestellen om suiker en chocolade te bewerken, ijs en sorbets te bereiden | Legt de werking van de verschillende toestellen uit.  Toont de technieken voor het bewerken en/of bereiden van de diverse specialiteiten voor.  Maakt de cursist(e) opmerkzaam voor de aandachtspunten bij het bereiden en/of bewerken van de diverse specialiteiten  Betrekt de cursist(e) bij het beoordelen van de smaak en structuur van de diverse specialiteiten |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Voedingswaren bereiden: fijne bakkersproducten (croissants, chocoladebroodjes, brioches,…) | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Gebruikt meng- en kneedmachines voor het bewerken van degen  Gebruikt ovens en andere toestellen om af te bakken  Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen  Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten klaar te maken voor verkoop (opvullen, modelleren, garneren, glaceren, decoreren, …) | Legt de werking van de verschillende toestellen uit.  Toont de technieken voor het bewerken en/of bereiden van de diverse specialiteiten voor.  Maakt de cursist(e) opmerkzaam voor de aandachtspunten bij het bereiden en/of bewerken van de diverse specialiteiten  Betrekt de cursist(e) bij het beoordelen van de smaak en structuur van de diverse specialiteiten |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Voedingswaren bereiden: Gebakjes | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Gebruikt meng- en kneedmachines voor het bewerken van degen  Gebruikt ovens en andere toestellen om af te bakken  Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen  Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten klaar te maken voor verkoop (opvullen, modelleren, garneren, glaceren, decoreren, …) | Legt de werking van de verschillende toestellen uit.  Toont de technieken voor het bewerken en/of bereiden van de diverse specialiteiten voor.  Maakt de cursist(e) opmerkzaam voor de aandachtspunten bij het bereiden en/of bewerken van de diverse specialiteiten  Betrekt de cursist(e) bij het beoordelen van de smaak en structuur van de diverse specialiteiten |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Voedingswaren bereiden: Suikerwaren | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Gebruikt toestellen om suiker te bewerken | Legt de werking van de verschillende toestellen uit.  Toont de technieken voor het bewerken en/of bereiden van de diverse specialiteiten voor.  Maakt de cursist(e) opmerkzaam voor de aandachtspunten bij het bereiden en/of bewerken van de diverse specialiteiten  Betrekt de cursist(e) bij het beoordelen van de smaak en structuur van de diverse specialiteiten |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Voedingswaren bereiden: Belegde broodjes /Traiteurschotels (pizza's, quiches, sandwiches, ...) | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| 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 kooktechnieken toe eigen aan de specifieke noden en behoeften van de specifieke bereidingen | 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) |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Voedingswaren bereiden: artisanale confituren | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Gebruikt toestellen om suiker te bewerken  Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen | Legt de werking van de verschillende toestellen uit.  Toont de technieken voor het bewerken en/of bereiden van de diverse specialiteiten voor.  Maakt de cursist(e) opmerkzaam voor de aandachtspunten bij het bereiden en/of bewerken van de diverse specialiteiten  Betrekt de cursist(e) bij het beoordelen van de smaak en structuur van de diverse specialiteiten |  |  |
| Kennis van invriezen van ijsproducten  Kenmerken van suikersiroop  Kenmerken van wekingsprincipes van fruit |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Voedingswaren bereiden: Chocolade | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Gebruikt toestellen om chocolade te bewerken (tempeermachine)  Maakt vormen met chocolade  Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen  Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten klaar te maken voor verkoop (opvullen, modelleren, garneren, glaceren, decoreren, …) | Legt de werking van de verschillende toestellen uit.  Toont de technieken voor het bewerken en/of bereiden van de diverse specialiteiten voor.  Maakt de cursist(e) opmerkzaam voor de aandachtspunten bij het bereiden en/of bewerken van de diverse specialiteiten  Betrekt de cursist(e) bij het beoordelen van de smaak en structuur van de diverse specialiteiten |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Voedingswaren bereiden: IJs, sorbets | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Gebruikt toestellen om ijs en sorbets te bereiden | Legt de werking van de verschillende toestellen uit.  Toont de technieken voor het bewerken en/of bereiden van de diverse specialiteiten voor.  Maakt de cursist(e) opmerkzaam voor de aandachtspunten bij het bereiden en/of bewerken van de diverse specialiteiten  Betrekt de cursist(e) bij het beoordelen van de smaak en structuur van de diverse specialiteiten |  |  |
| Kennis van invriezen van ijsproducten  Kenmerken van suikersiroop  Kenmerken van wekingsprincipes van fruit |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Patisseriedeeg kneden en bereiden (bodem beleggen, versieren, ...) | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Gebruikt meng- en kneedmachines voor het bewerken van degen  Gebruikt ovens en andere toestellen om af te bakken  Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen  Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten klaar te maken voor verkoop (opvullen, modelleren, garneren, glaceren, decoreren, …) | Legt de werking van de verschillende toestellen uit.  Toont de technieken voor het bewerken en/of bereiden van de diverse specialiteiten voor.  Maakt de cursist(e) opmerkzaam voor de aandachtspunten bij het bereiden en/of bewerken van de diverse specialiteiten  Betrekt de cursist(e) bij het beoordelen van de smaak en structuur van de diverse specialiteiten |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Droge of verse vruchten voorbereiden (snijden, schillen, spoelen, ...) | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Kent het assortiment vruchten  Past de volgorde van de bewerkingen aan de ingrediënten aan (schoonmaken, wassen, versnijden)  Werkt economisch, verwerkt afval, sorteert restproducten, schilt of pelt met zo weinig mogelijk verlies  Past professionele snijtechnieken toe  Gebruikt scherpe voorwerpen volgens de te snijden ingrediënten (messen, hakmessen, machines, …)  Versnijdt vruchten met een aangepast mes naar opgegeven grootte en vorm | De begeleider geeft uitleg over de verschillende soorten vruchten  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.  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 de vruchten met een aangepast mes |  |  |
| Kent de HACCP-regels | De begeleider toont de toepassing van de regels en verwijst waar mogelijk naar schriftelijke informatie |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| De productie plannen volgens de bestellingen, de voorraad en het seizoen | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Schat de vraag van de klanten in.  Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop | Laat de cursist(e) een inschatting maken van de verwachte verkoop, hij/zij corrigeert waar nodig.  Stelt samen met de cursist(e) het assortiment samen, houd rekening met uitzonderlijke omstandigheden (braderie, feestdag, …,) bij het opstellen van het assortiment. |  |  |
| Legt prioriteiten in het uit te voeren werk | De begeleider bepaalt de prioriteiten en de timing.  Stelt samen met de cursist(e) de werkvolgorde van de taken vast.  Laat de cursist(e) een werkvolgorde opstellen, controleert en corrigeert waar nodig, legt aan de cursist(e) uit waarom correctie nodig waren. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Patisserie, suikerwaren of chocolade verpakken. De producten in de etalage, in de rekken en op de toonbank plaatsen | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **Taken van de begeleider** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Houdt de bewaartemperatuur voor deeg op peil  Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine | Stelt de nodige technische fiches om degen op temperatuur te houden ter beschikking van de cursist(e)  Stelt de nodige verpakkingsmateriaal ter beschikking van de cursist(e)  Toont de technieken van het manueel of machinaal verpakken van producten  Toont het gebruik en de te nemen veiligheidsmaatregelen van de verpakkingsmachine (indien aanwezig) |  |  |
| Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen  Schikt en presenteert schotels in de toonbank volgens het ‘first in first out’ principe en het toonbank vulschema  Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, …)  Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheid) norm voldoen  Past bij het presenteren in de toonbank de voorschriften voor voedselveiligheid en hygiëne toe | Stelt de nodige informatie ter beschikking van de cursist(e), toont de schikking, presentatie, het vulschema van de toonbank en het vullen van schalen op een evenwichtige manier.  Wijst de cursist op de verplichting van het aanbrengen van wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, allergenen,…)  Geeft de nodige richtlijnen voor het aanvullen van de toonbank en legt het FIFO-principe uit aan de cursist(e) en verwijdert de producten die niet meer aan de gestelde normen voldoen, geeft hierbij uitleg aan de cursist(e)  Informeert de cursist(e) over de toegepaste bewaartemperaturen en de te nemen acties bij afwijkingen.  Geeft het goede voorbeeld en werkt hygiënisch. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Klanten informeren over de producten / Producten verkopen | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Stemt de dienstverlening af op het type klant  Stelt vragen om de wensen van de klant te achterhalen  Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren  Rekent de kostprijs af met de klant | Leert de gebruikelijke formules aan bij klantencontact, aan de cursist(e) en brengt de principes van klantvriendelijkheid aan bij de cursist(e)  Betrekt de cursist(e) bij speciale acties en de promotie ervan.  Stimuleert hem/haar bij het actief deelnemen aan promotieacties.  Toont de werking van de kassa, en laat de cursist(e) oefenen in het registreren van bestellingen in de kassa.  Volgt de cursist(e) op en stuurt bij waar nodig. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| De voorraad opvolgen, tekorten vaststellen / Bestellingen plaatsen | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Gebruikt software voor voorraadbeheer  Maakt een inventaris op  Registreert gegevens over het verbruik van grondstoffen  Berekent het rendement van de grondstoffen en de producten  Berekent de te bestellen hoeveelheden  Houdt bij het bestellen rekening met kosten en levertermijnen | De begeleider stelt de software voor voorraadbeheer ter beschikking van de cursist en toont de werking ervan.  Laat de cursist(e) een inventaris opmaken en het rendement berekenen  Werkt samen met de cursist de bestellingen uit volgens de verschillende parameters eigen aan de werking binnen de bedrijfscultuur.  Wijst de cursist op mogelijke knelpunten bij het opstellen van de bestellingen (capaciteit opslagruimten, specifieke vragen van klanten, planning levering rekening houdend met verlofdagen en andere mogelijke omstandigheden die van invloed kunnen zijn bij het leveren enzoverder. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Goederen en producten ontvangen / De levering controleren | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Voert ontvangstcontrole uit op hoeveelheid en kwaliteit  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  Registreert afwijkingen  Controleert de voorwaarden voor het opslaan van goederen (temperatuur, luchtvochtigheid, first in first out principe, …)  Controleert en registreert de temperatuur in de opslagruimte | De begeleider; stelt alles in het werk om de cursist(e) opmerkzaam te maken van de kenmerken van bederf (geur, kleur, kleverigheid,…)  Informeert de cursist(e) over de te volgen procedure en toont de werkwijze aan de cursist(e) Zie rubriek E: gestelde verwachtingen  Volgt de cursist(e) op stuurt bij waar nodig en is de eindverantwoordelijke bij de eerste controles. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Een organisatie boekhoudkundig en administratief beheren | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Gebruikt kantoorsoftware (tekstverwerking, rekenblad, …)  Gebruikt boekhoudkundige programma’s  Houdt gegevens bij over inkomsten, uitgaven, …  Berekent de kostprijs en de verkoopprijs van het product  Berekent omzetcijfers  Voert acties uit om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen | De begeleider informeert de cursist(e) en stelt software ter beschikking om budgeten op te volgen.  Toont de werking en het gebruik van de software en andere tools noodzakelijk voor een optimaal budgetbeheer, kostprijsberekening en omzetcijfers  Geeft toegang tot alle noodzakelijke gegevens om de kostprijs te bereken (afschrijvingen, verzekeringen, sociale bijdragen, coëfficiënten, taksen…)  Geeft een fictieve opdracht aan de cursist(e) in het kader van het beheer van de werkingsbudgeten, de besteding en verantwoording ervan. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Medewerkers opleiden in vaktechnieken | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Volgt vaardigheden van de medewerkers op  Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op  Doet voostellen voor opleiding  Geeft uitleg over de uitvoering van de opdrachten  Geeft zelf het goede voorbeeld  Bespreekt de uitvoering van de opdrachten met de medewerkers  Stuurt bij indien nodig | Bezoekt de leveranciers en vakbeurzen, stelt de cursist(e) voor, hierdoor bouwt de cursist(e) een relatienetwerk uit.  Laat de cursist(e) een relevante opleiding plannen voor de medewerkers, controleert de voorgestelde opleiding.  Betrekt de cursist(e) bij de uitleg voor de uitvoering van de opdrachten.  Laat de cursist(e) de opdrachten uitleggen en bespreken met de medewerkers, in het begin stuurt hij/zij bij waar nodig.  Geeft het goede voorbeeld en laat de cursist na verloop van tijd nieuwe medewerkers opleiden |  |  |

# Sleutelvaardigheden

|  |  |
| --- | --- |
| **Sleutelvaardigheid** | **Omschrijving** |
| **Zichzelf kunnen sturen** | Visie hebben op de toekomst, waar sta ik binnen 2 jaar à 3 jaar? Wat wil ik bereiken? |
| **Efficiënt werken** | Met iedereen samenwerken, de tijd goed gebruiken om de taken af te werken. Streven naar een goed resultaat. Een goed werktempo onderhouden en opletten. |
| **Kunnen doorwerken** | Kunnen doorwerken ook als de opdracht moeilijk wordt. Zoeken naar een oplossing voor het probleem. Hulp vragen waar nodig. |
| **Kunnen omgaan met regels** | Het huisreglement en afspraken respecteren en nakomen, op tijd komen, pauze, gsm gebruik, enz. |
| **Kunnen omgaan met stress** | Rustig blijven, ook in piekmomenten doorzetten. Kleine fouten rechtzetten in drukke momenten. |
| **Kunnen plannen en organiseren** | De eigen werkplanning opmaken en respecteren, collega’s helpen waar nodig. Opdrachten afwerken binnen de afgesproken tijd. |
| **Resultaat nastreven** | Verantwoordelijkheid opnemen om een goed resultaat te bereiken, proberen om geen fouten te maken. Openstaan om nieuwe dingen te leren. Fier zijn op het resultaat. |
| **Veilig werken en respect voor materialen hebben** | De veiligheidsinstructie volgen, materialen met de nodige zorg behandelen. Afval sorteren volgens de bedrijfscultuur. Hygiëneregels naleven |
| **Verzorgen van persoonlijke presentatie** | Draag de voorgeschreven kledij, haren samengebonden of kort gesneden, ongelakte nagels, geen kunstnagels, verzorgde nagels, wast de handen steeds alvorens aan het werk te gaan. |
| **Zorgvuldig en nauwkeurig werken** | Aandachtig zijn met oog voor details, bijsturen waar nodig |
| **Basisvaardigheden ICT hebben** | Internet gebruiken om informatie op te zoeken, webleren. Programma’s van keukenapparatuur gebruiken. |

|  |  |
| --- | --- |
| **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. |

1. **Het gebruik van veiligheidsinstructiekaarten is aanbevolen.** [↑](#footnote-ref-1)