

OPLEIDINGENSTRUCTUUR GROOTKEUKENHULPKOK

1. BESCHRIJVING

Referentiekaders:

WELZIJN OP HET WERK

Beroepsprofielen

(SERV, oktober 2004)

GEMEENSCHAPSRESTAURATIE

Beroepenstructuur

(SERV/ASFORCOL/VVG/VGRB/ HFDV, januari 2002)

GROOTKEUKENKOK

Profiel

(SERV/ASFORCOL/VVG/VGRB/HFDV, februari 2002)

De grootkeukenhulpkok voert voorbereidende werkzaamheden (mise-en-place) in functie van warme en koude grootkeukenbereidingen uit. Hij verwerkt ingrediënten door het toepassen van basiskooktechnieken tot warme en koude grootkeukenbereidingen. Hij bestelt en ontvangt voedingsmiddelen binnen de grootkeuken. Hij organiseert en volgt grootkeukenprocessen op, hij geeft instructies aan de grootkeukenmedewerker.

De opleiding **Grootkeukenhulpkok** bestaat uit 5 modules:

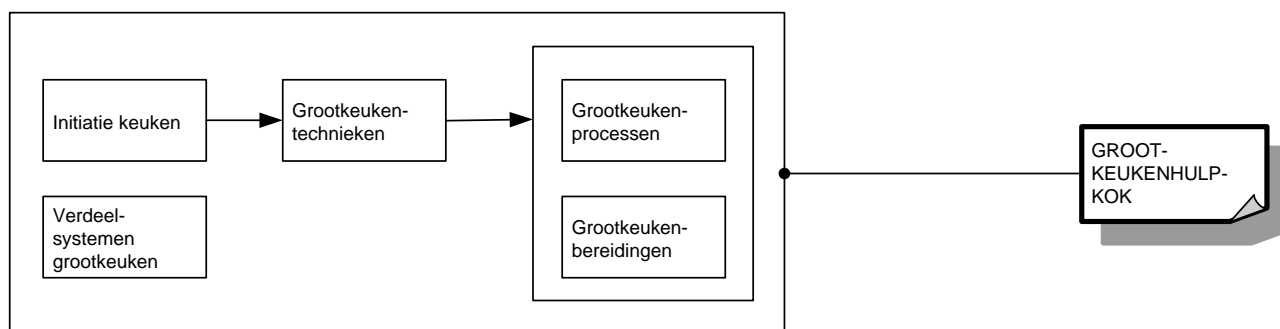
Grootkeukenbereidingen

Grootkeukenprocessen

Grootkeukentechnieken

Initiatie keuken

Verdeelsystemen grootkeuken



Voor elke module die men met vrucht heeft gevolgd, wordt een deelcertificaat uitgereikt.

Voor elke opleiding die men met vrucht heeft gevolgd, wordt een certificaat uitgereikt.

2. MODULES

Module Grootkeukenbereidingen

| |
|--|
| <p><i>veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform welzijn op het werk en de geldende regelgevingen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ ergonomisch werken➤ economisch werken➤ volgens regels van voedselveiligheid handelen➤ voorschriften en instructies inzake veiligheid, hygiëne of milieu toepassen➤ persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken➤ werkplek en directe omgeving schoonhouden➤ producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken➤ apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften reinigen➤ afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren➤ storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden |
| <p><i>noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ klantgericht werken➤ zin voor samenwerking tonen➤ zin voor verantwoordelijkheid tonen➤ kwaliteitsgericht werken➤ resultaatgericht werken➤ met tijds- en werkdruk omgaan➤ adequaat op problemen reageren |
| <p><i>functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ ICT gebruiken➤ informatie selecteren en verwerken➤ dimensies meten en berekenen➤ gewichtseenheden en inhoudsmaten omrekenen➤ verhoudingen respecteren➤ verbale en non-verbale communicatie toepassen |
| <p><i>eigen werkzaamheden organiseren</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ eigen werkzaamheden voorbereiden➤ eigen werkzaamheden uitvoeren➤ eigen werkzaamheden evalueren➤ eigen werkzaamheden bijsturen |
| <p><i>volgens bedrijfseigen procedures voorbereidende werkzaamheden (mise-en-place) in functie van grootkeuken uitvoeren</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ kook- en bereidingsmaterieel opstarten➤ grondstoffen gebruiksklaar maken➤ vis, vlees, gevogelte gebruiksklaar maken |
| <p><i>volgens bedrijfseigen procedures warme en koude grootkeukenbereidingen uitvoeren</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ productfiches en recepturen volgen➤ basiskooktechnieken toepassen➤ halffabricaten verwerken➤ convenienceproducten verwerken➤ warme en koude maaltijdcomponenten bereiden➤ dagschotels met vlees bereiden➤ dagschotels met gevogelte bereiden➤ dagschotels met vis bereiden➤ nagerechten bereiden➤ warme en koude bereide voedingsmiddelen versnijden |

- warme en koude gerechten portioneren
- bereide maaltijdcomponenten regenereren
- dresseertechnieken toepassen
- getuigeschotel van iedere bereiding maken
- warme en koude bereidingen verpakken, etiketteren en bewaren

De beroepsgerichte vorming kan enkel gerealiseerd worden door middel van het geïntegreerd doorlopen van de component leren en de component werkplekleren.

Module Grootkeukenprocessen

veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform welzijn op het werk en de geldende regelgevingen zoals:

- ergonomisch werken
- economisch werken
- volgens regels van voedselveiligheid handelen
- voorschriften en instructies inzake veiligheid, hygiëne of milieu toepassen
- persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken
- werkplek en directe omgeving schoonhouden
- producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken
- apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften reinigen
- afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden

noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:

- klantgericht werken
- zin voor samenwerking tonen
- zin voor verantwoordelijkheid tonen
- kwaliteitsgericht werken
- resultaatgericht werken
- met tijds- en werkdruk omgaan
- adequaat op problemen reageren

functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:

- ICT gebruiken
- informatie selecteren en verwerken
- dimensies meten en berekenen
- gewichtseenheden en inhoudsmaten omrekenen
- verhoudingen respecteren
- verbale en non-verbale communicatie toepassen

eigen werkzaamheden organiseren

- eigen werkzaamheden voorbereiden
- eigen werkzaamheden uitvoeren
- eigen werkzaamheden evalueren
- eigen werkzaamheden bijsturen

volgens bedrijfseigen procedures voedingsmiddelen in functie van grootkeuken bestellen en ontvangen

- kostprijs berekenen
- bestellingen doorgeven
- voedingsmiddelen ontvangen
- voedingsmiddelen controleren
- voedingsmiddelen volgens FIFO en hygiënische voorschriften opslaan
- controlelijsten en registratieformulieren invullen

volgens bedrijfseigen procedures grootkeukenprocessen organiseren en opvolgen

- voorbereidende werkzaamheden (mise-en-place) voor koude grootkeuken organiseren
- kwaliteit en versheid voedingsmiddelen controleren
- bewaarruimtes ordelijk houden
- bewaarruimtes reinigen
- orde en netheid in grootkeuken bewaken

De beroepsgerichte vorming kan enkel gerealiseerd worden door middel van het geïntegreerd doorlopen van de component leren en de component werkpleklernen.

Module Grootkeukentechnieken

veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform welzijn op het werk en de geldende regelgevingen zoals:

- ergonomisch werken
- economisch werken
- volgens regels van voedselveiligheid handelen
- voorschriften en instructies inzake veiligheid, hygiëne of milieu toepassen
- persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken
- werkplek en directe omgeving schoonhouden
- producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken
- apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften reinigen
- afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren
- storings- of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden

noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:

- klantgericht werken
- zin voor samenwerking tonen
- zin voor verantwoordelijkheid tonen
- nauwkeurig werken
- doorzettingsvermogen tonen
- met tijds- en werkdruk omgaan
- opgelegde taken uitvoeren

functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:

- informatie selecteren en verwerken
- dimensies meten en berekenen
- gewichtseenheden en inhoudsmaten omrekenen
- verhoudingen respecteren
- verbale en non-verbale communicatie toepassen

eigen werkzaamheden organiseren

- eigen werkzaamheden voorbereiden
- eigen werkzaamheden uitvoeren
- eigen werkzaamheden evalueren
- eigen werkzaamheden bijsturen

volgens bedrijfseigen procedures grootkeukentechnieken toepassen

- productfiches en recepturen volgen
- grootkeukentoeestellen gebruiken
- kook- en bereidingsmaterieel gebruiken
- basiskooktechnieken toepassen:
 - stoven
 - koken
 - bakken
 - blancheren
- halffabricaten verwerken
- convenienceproducten verwerken
- basissausen bereiden
- basissoepen bereiden
- basisnagerechten bereiden
- regeneratietechnieken toepassen
- getuigeschotel van iedere bereiding maken
- grootkeuken onderhouden en reinigen

De beroepsgerichte vorming kan enkel gerealiseerd worden door middel van het geïntegreerd doorlopen van de component leren en de component werkpleklernen.

Module Initiatie keuken

| |
|--|
| <p><i>veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform welzijn op het werk en de geldende regelgevingen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ ergonomisch werken➤ economisch werken➤ volgens regels van voedselveiligheid handelen➤ voorschriften en instructies inzake veiligheid, hygiëne of milieu toepassen➤ persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken➤ werkplek en directe omgeving schoonhouden➤ producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken➤ apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften reinigen➤ afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren➤ storings- of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden |
| <p><i>noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ klantgericht werken➤ zin voor samenwerking tonen➤ zin voor verantwoordelijkheid tonen➤ nauwkeurig werken➤ doorzettingsvermogen tonen➤ met tijds- en werkdruk omgaan➤ opgelegde taken uitvoeren |
| <p><i>functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ informatie selecteren en verwerken➤ dimensies meten en berekenen➤ gewichtseenheden en inhoudsmaten omrekenen➤ verhoudingen respecteren➤ verbale en non-verbale communicatie toepassen |
| <p><i>eigen werkzaamheden organiseren</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ eigen werkzaamheden voorbereiden➤ eigen werkzaamheden uitvoeren➤ eigen werkzaamheden evalueren➤ eigen werkzaamheden bijsturen |
| <p><i>volgens bedrijfseigen procedures voorbereidende werkzaamheden (mise-en-place) uitvoeren</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ ingrediënten klaarzetten➤ voorraadtekorten melden➤ groenten en fruit reinigen➤ groenten en fruit in functie van vorm en grootte versnijden➤ ingrediënten verpakken, etiketteren en bewaren |
| <p><i>volgens bedrijfseigen procedures elementaire technieken toepassen</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ groenten of fruit voor het bereiden van salades en basissoepen stoven en koken➤ maaltijdcomponenten portioneren➤ elementaire dresseertechnieken toepassen |
| <p><i>volgens bedrijfseigen procedures vaat uitvoeren</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ etensresten verwijderen➤ serviesgoed en bestek sorteren➤ manueel of machinaal afwassen en drogen➤ gewassen stukken controleren en opbergen |

De beroepsgerichte vorming kan enkel gerealiseerd worden door middel van het geïntegreerd doorlopen van de component leren en de component werkplekieren.

Module Verdeelsystemen grootkeuken

| |
|--|
| <p><i>veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform welzijn op het werk en de geldende regelgevingen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ ergonomisch werken➤ economisch werken➤ volgens regels van voedselveiligheid handelen➤ voorschriften en instructies inzake veiligheid, hygiëne of milieu toepassen➤ persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken➤ werkplek en directe omgeving schoonhouden➤ producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken➤ apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften reinigen➤ afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren➤ storings- of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden |
| <p><i>noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ klantgericht werken➤ zin voor samenwerking tonen➤ zin voor verantwoordelijkheid tonen➤ nauwkeurig werken➤ doorzettingsvermogen tonen➤ met tijds- en werkdruk omgaan➤ opgelegde taken uitvoeren |
| <p><i>functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ informatie selecteren en verwerken➤ dimensies meten en berekenen➤ gewichtseenheden en inhoudsmaten omrekenen➤ verhoudingen respecteren➤ verbale en non-verbale communicatie toepassen |
| <p><i>eigen werkzaamheden organiseren</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ eigen werkzaamheden voorbereiden➤ eigen werkzaamheden uitvoeren➤ eigen werkzaamheden evalueren➤ eigen werkzaamheden bijsturen |
| <p><i>volgens bedrijfseigen procedures dienst aan toonbank of buffet verzorgen</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ toonbank- of buffetplan uitvoeren➤ klaargemaakte maaltijdcomponenten in toonbank of buffet plaatsen➤ toonbank of buffet aanvullen➤ toonbank of buffet herschikken➤ maaltijdcomponenten volgens richtlijnen portioneren en dresseren |
| <p><i>volgens bedrijfseigen procedures maaltijddistributie voorbereiden</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ maaltijdcomponenten volgens grammagelijst portioneren➤ maaltijden in verdeelsysteem plaatsen➤ maaltijden in transportmateriaal klaarzetten |

De beroepsgerichte vorming kan enkel gerealiseerd worden door middel van het geïntegreerd doorlopen van de component leren en de component werkplekieren.

3. SITUERING

