

OPLEIDINGENSTRUCTUUR GROOTKEUKENKOK

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 grootkeukenkok verwerkt ingrediënten door het toepassen van kooktechnieken tot warme en koude grootkeukenbereidingen en dieetmaaltijden in samenspraak met de diëtist(e). Hij volgt de grootkeukenprocessen op, regelt de organisatie van de grootkeuken, geeft leiding aan de grootkeukenmedewerker en de grootkeukenhulpkok en beheert de voorraden.

De opleiding **Grootkeukenkok** bestaat uit 7 modules:

Dieetkeuken

Grootkeukenbereidingen

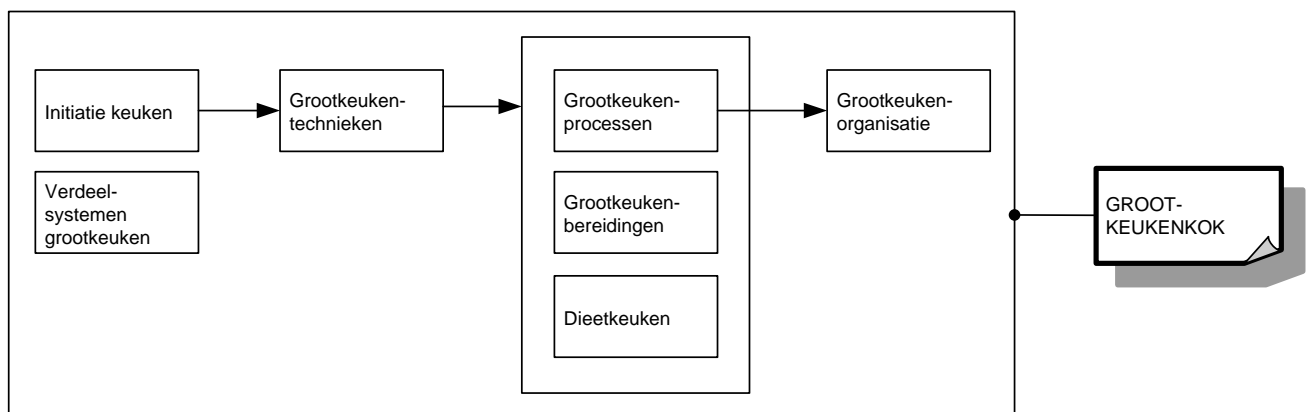
Grootkeukenorganisatie

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 Dieetkeuken

<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 verantwoordelijkheid tonen➤ in overleg werken➤ kwaliteitsgericht werken➤ resultaatgericht werken➤ op problemen anticiperen en adequaat 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 dieetkeuken 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 dieetmaaltijden in samenspraak met diëtist(e) uitvoeren</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ menu's aan diëten aanpassen➤ productfiches en recepturen aan diëten aanpassen en volgen➤ halffabricaten verwerken➤ convenienceproducten verwerken➤ basiskooktechnieken toepassen➤ warme en koude maaltijdcomponenten bereiden➤ dieetschotels met vlees bereiden➤ dieetschotels met gevogelte bereiden➤ dieetschotels met vis bereiden➤ dieetnagerechten 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 Grootkeukenbereidingen

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
- 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 voorbereidende werkzaamheden (mise-en-place) in functie van grootkeuken uitvoeren

- kook- en bereidingsmaterieel opstarten
- grondstoffen gebruiksklaar maken
- vis, vlees, gevogelte gebruiksklaar maken

volgens bedrijfseigen procedures warme en koude grootkeukenbereidingen uitvoeren

- 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 Grootkeukenorganisatie

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 verantwoordelijkheid tonen
- in overleg werken
- kwaliteitsgericht werken
- resultaatgericht werken
- op problemen anticiperen en adequaat 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 grootkeukenvoorraad beheren

- met leveranciers onderhandelen
- voorraadbeheersysteem gebruiken
- kostprijs berekenen
- bestellingen opmaken en plaatsen
- op productbehoeften anticiperen
- kwaliteit bij levering controleren
- opslag van voedingsmiddelen volgens FIFO en hygiënische voorschriften bewaken
- invullen van controlelijsten en registratieformulieren bewaken

volgens bedrijfseigen procedures grootkeuken organiseren

- planning opstellen
- op onvoorziene omstandigheden adequaat reageren
- menu's in functie van budget, seizoen en voorraad opstellen
- productfiches en recepturen opstellen
- nieuwe producten, trends en technieken introduceren
- instructies geven
- feedback geven en bijsturen
- bereidingsprocessen begeleiden
- activiteiten coördineren

- maaltijdcomponenten controleren
- afgewerkte bereidingen controleren
- dagelijkse werkzaamheden controleren
- aan grootkeukenchef-kok rapporteren

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

Module Grootkeukenprocessen

<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 voedingsmiddelen in functie van grootkeuken bestellen en ontvangen</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ kostprijs berekenen➤ bestellingen doorgeven➤ voedingsmiddelen ontvangen➤ voedingsmiddelen controleren➤ voedingsmiddelen volgens FIFO en hygiënische voorschriften opslaan➤ controlelijsten en registratieformulieren invullen
<p><i>volgens bedrijfseigen procedures grootkeukenprocessen organiseren en opvolgen</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ 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➤ 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➤ 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

