

OPLEIDINGENSTRUCTUUR HULPKOK

1. BESCHRIJVING

Referentiekaders:

WELZIJN OP HET WERK

Beroepsprofielen

(SERV, oktober 2004)

HORECASECTOR

Beroepenstructuur

(SERV/Centrum voor Vorming en Vervolmaking in de Horecasector, april 2000)

GROOTKEUKENKOK

Profiel

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

ZAAL- EN KEUKENMEDEWERKER

Profiel

(SERV/Horeca Vlaanderen, december 1997)

KEUKENMEDEWERKER

Standaard/Ervaringsbewijs

(SERV, januari 2007)

De hulpkok voert voorbereidende werkzaamheden (mise-en-place) in functie van warme en koude keukenbereidingen uit. Hij verwerkt ingrediënten door het toepassen van basiskooktechnieken tot warme en koude keukenbereidingen. Hij bestelt en ontvangt voedingsmiddelen binnen de keuken. Hij organiseert, volgt keukenprocessen op en geeft instructies aan keukenmedewerker.

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

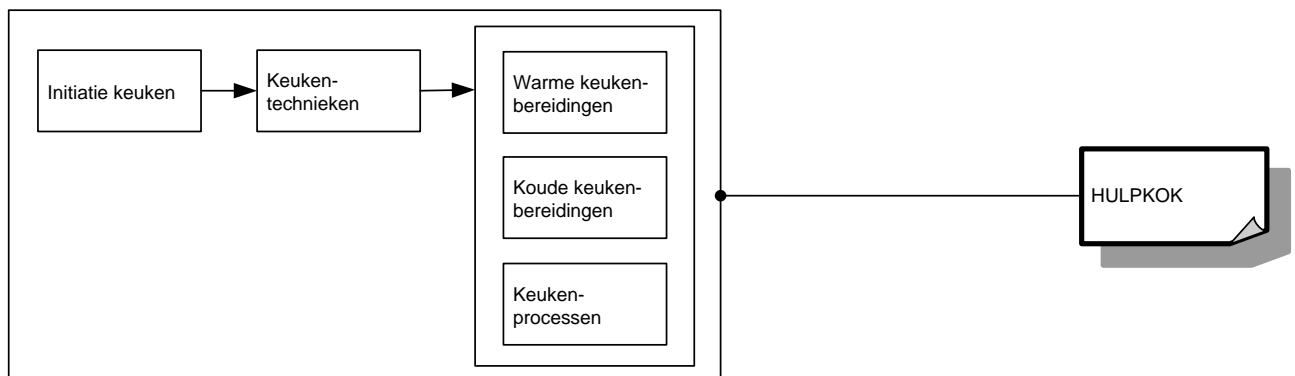
Initiatie keuken

Keukenprocessen

Keukentechnieken

Koude keukenbereidingen

Warme keukenbereidingen



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 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 werkplekleren.

Module Keukenprocessen

| |
|--|
| <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➤ 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 keuken bestellen en ontvangen</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ kostprijs berekenen➤ bestellingen opmaken en plaatsen➤ voedingsmiddelen ontvangen➤ voedingsmiddelen controleren➤ voedingsmiddelen volgens FIFO en hygiënische voorschriften opslaan➤ controlelijsten en registratieformulieren invullen |
| <p><i>volgens bedrijfseigen procedures keukenprocessen organiseren en opvolgen</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ voorbereidende werkzaamheden (mise-en-place) voor keuken organiseren➤ kwaliteit en versheid voedingsmiddelen controleren➤ bewaarruimtes ordelijk houden➤ bewaarruimtes reinigen➤ orde en netheid in keuken bewaken |

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

Module Keukentechnieken

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
- 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 snijtechnieken toepassen

- geëigend snijgereedschap gebruiken voor:
 - brunoise snijden
 - julienne snijden
 - hakken
 - eminceren
 - ciseleren
- keukensnijmachines gebruiken

volgens bedrijfseigen procedures keukentechnieken toepassen

- recepturen volgen
- keukentoestellen gebruiken
- kook- en bereidingsmaterieel gebruiken
- stoven, koken, bakken en blancheren toepassen voor het bereiden van:
 - basissausen
 - basissoepen
 - eenvoudige voorgerechten
 - deegwaren en rijstgerechten
 - aardappelbereidingen
 - zuivelbereidingen

- basisnagerechten

- regeneratietechnieken toepassen
- maaltijdcomponenten portioneren
- dresseertechnieken toepassen
- keuken onderhouden en reinigen

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

Module Koude keukenbereidingen

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 keuken met geëigende gereedschappen uitvoeren

- kook- en bereidingsmaterieel werkklaar maken
- grondstoffen gebruiksklaar maken
- voorbereidingstechnieken voor vis zoals reinigen, fileren, portioneren, inkerven, ... toepassen
- voorbereidingstechnieken voor vlees zoals versnijden, pareren, voorkomen van uitdroging, behouden van de vorm, ... toepassen
- voorbereidingstechnieken voor gevogelte/wild zoals reinigen, versnijden, kruiden, opbinden, ... toepassen
- koude maaltijdcomponenten in functie van koude en warme bereidingen klaarmaken

volgens bedrijfseigen procedures koude keukenbereidingen uitvoeren

- recepturen volgen
- bestelbon vanuit zaal lezen
- koude gerechten bereiden
- koude gerechten portioneren
- dresseertechnieken toepassen
- gerechten doorgeven

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

Module Warme keukenbereidingen

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 warme keukenbereidingen uitvoeren

- recepturen volgen
- basiskooktechnieken toepassen
- warme maaltijdcomponenten bereiden
- regeneratietechnieken toepassen
- gerechten met vlees van de kaart bereiden
- gerechten met gevogelte/wild van de kaart bereiden
- gerechten met vis van de kaart bereiden
- nagerechten van de kaart bereiden
- warme gerechten portioneren
- dresseertechnieken toepassen
- gerechten doorgeven

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

3. SITUERING

