

OPLEIDINGENSTRUCTUUR KEUKENMEDEWERKER

1. BESCHRIJVING

Referentiekaders:

WELZIJN OP HET WERK

Beroepsprofielen

(SERV, oktober 2004)

HORECASECTOR

Beroepenstructuur

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

ZAAL- EN KEUKENMEDEWERKER

Profiel

(SERV/Horeca Vlaanderen, december 1997)

KEUKENMEDEWERKER

Standaard/Ervaringsbewijs

(SERV, januari 2007)

De keukenmedewerker voert volgens instructies van de verantwoordelijke voorbereidende werkzaamheden (mise-en-place) en vaat uit. Hij verwerkt ingrediënten tot basisbereidingen binnen een keuken door het toepassen van de basiskooktechnieken stoven, koken, bakken en blancheren.

De opleiding **Keukenmedewerker** bestaat uit 2 modules:

Initiatie keuken

Keukentechnieken



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➤ 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 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 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.

3. SITUERING

