

# Activiteitenlijst erkenning voor de opleiding “grootkeukenhulpkok” Sectoraal Partnerschap Horeca

Klik of tik om tekst in te voeren.

Hieronder vindt u de lijst van activiteiten die in kader van de opleiding **grootkeukenhulpkok** op de werkplek aangeboden moeten worden om als leerwerkplek erkend te worden voor deze opleiding. Deze lijst is niet gelijk aan het opleidingsprogramma!!

Klik of tik om tekst in te voeren.

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	Deze activiteit wordt frequent door het bedrijf uitgevoerd
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	Deze activiteit wordt <b>minder frequent</b> door het bedrijf uitgevoerd
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	Deze activiteit wordt <b>niet of sporadisch</b> door het bedrijf uitgevoerd

UIT TE VOEREN ACTIVITEITEN	<i>In welke mate wordt de activiteit bij het LEERBEDRIJF uitgevoerd</i>			
<b>Basisactiviteiten</b>				
○ Werkt in teamverband (co 01993)	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td style="width: 20px; text-align: center;">1</td><td style="width: 20px; text-align: center;">2</td><td style="width: 20px; text-align: center;">3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
○ Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn (co 01994)	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td style="width: 20px; text-align: center;">1</td><td style="width: 20px; text-align: center;">2</td><td style="width: 20px; text-align: center;">3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
○ Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid (co 01995)	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td style="width: 20px; text-align: center;">1</td><td style="width: 20px; text-align: center;">2</td><td style="width: 20px; text-align: center;">3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
○ Ontvangt en controleert de goederen (G160201 Id18112-c)	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td style="width: 20px; text-align: center;">1</td><td style="width: 20px; text-align: center;">2</td><td style="width: 20px; text-align: center;">3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
○ Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer (G160201 Id18112-c)	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td style="width: 20px; text-align: center;">1</td><td style="width: 20px; text-align: center;">2</td><td style="width: 20px; text-align: center;">3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
○ Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen (G160201 Id16605-c)	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td style="width: 20px; text-align: center;">1</td><td style="width: 20px; text-align: center;">2</td><td style="width: 20px; text-align: center;">3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
○ Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze (G160201 Id6296-c)	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td style="width: 20px; text-align: center;">1</td><td style="width: 20px; text-align: center;">2</td><td style="width: 20px; text-align: center;">3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
○ Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten (co 01996)	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td style="width: 20px; text-align: center;">1</td><td style="width: 20px; text-align: center;">2</td><td style="width: 20px; text-align: center;">3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
○ Past <b>diverse grootkeukentechnieken</b> toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen (co 01997) ○ Koude lijn, warme lijn, ontkoppeld koken, assemblage, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, andere...	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td style="width: 20px; text-align: center;">1</td><td style="width: 20px; text-align: center;">2</td><td style="width: 20px; text-align: center;">3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
○ Past <b>diverse grootkeukentechnieken</b> toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten (co 01999) ○ Koude lijn, warme lijn, ontkoppeld koken, assemblage, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, andere...	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td style="width: 20px; text-align: center;">1</td><td style="width: 20px; text-align: center;">2</td><td style="width: 20px; text-align: center;">3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
○ Past <b>diverse grootkeukentechnieken</b> toe voor het bereiden van vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten... (co 02509) ○ Koude lijn, warme lijn, ontkoppeld koken, assemblage, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, andere...	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td style="width: 20px; text-align: center;">1</td><td style="width: 20px; text-align: center;">2</td><td style="width: 20px; text-align: center;">3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
○ Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten (co 02459)	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td style="width: 20px; text-align: center;">1</td><td style="width: 20px; text-align: center;">2</td><td style="width: 20px; text-align: center;">3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
○ Past <b>diverse</b> dresseertechnieken toe op het bord (G160201 Id5855-c)	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td style="width: 20px; text-align: center;">1</td><td style="width: 20px; text-align: center;">2</td><td style="width: 20px; text-align: center;">3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		

○ Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer (G160201 Id9117-c)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon (co 02002)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<b>Specifieke activiteiten</b>	
○ Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door (D110301 Id18152-c)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Bereidt de maaltijddistributie voor (co 02460)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Past het interne autocontrolesysteem toe (co 02462)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Begeleidt grootkeukenmedewerkers (D110301 Id19841-c)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<b>VERMELD HIERONDER DE <u>ACTIVITEITEN</u> DIE HET BEDRIJF REGELMATIG UIVOERT EN DIE HIERBOVEN <u>NIET</u> VERMELD ZIJN</b>	