

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

Klik of tik om tekst in te voeren.

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

Het beroep kan in principe niet uitgeoefend en dus niet goedgekeurd worden in keukens van bedrijven, onderwijsinstellingen (scholen, universitaire instellingen...), verzorgingsinstellingen (ziekenhuizen, rusthuizen, bejaardentehuizen, psychiatrische instellingen, kinderopvang...), beschutte werkplaatsen, gevangenenissen, internaten, vliegtuig, trein- en scheepvaart..., **tenzij** er in deze bedrijven een klassieke horeca-activiteit met à la minute bereidingen wordt uitgeoefend (cfr. directierestaurants).

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	Deze activiteit wordt <b>frequent</b> 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)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn (co 01994)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid (co 01995)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer (G160201 Id18112-c)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen (G160201 Id16605-c)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Hoe gebeurt de mise-en-place? ○ Is er een checklist?	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze (G160201 Id6296-c)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Hoe komen groenten en fruit binnen?	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Past <b>diverse</b> bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen (co 01997)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Hoe komt alles binnen? Vers, convenience, ... ○ Kaart bekijken	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Past <b>diverse</b> bereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten (co 01999)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Hoe komt alles binnen? Vers, convenience, ... ○ Kaart bekijken	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Past <b>diverse</b> bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten... (co 02509)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Hoe komt alles binnen? Vers, convenience, ... ○ Kaart bekijken	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3

<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Bereidt gerechten en maaltijden à la minute (co 02000) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Bereiden jullie à la minute?</li> </ul> </li> </ul>	<table border="1" style="display: inline-table;"> <tr> <td style="width: 20px; height: 20px;">1</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">2</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">3</td> </tr> </table>	1	2	3
1	2	3		
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Past <b>diverse</b> dresseertechnieken toe op het bord (G160201 Id5855-c)</li> </ul>	<table border="1" style="display: inline-table;"> <tr> <td style="width: 20px; height: 20px;">1</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">2</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">3</td> </tr> </table>	1	2	3
1	2	3		
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer (G160201 Id9117-c)</li> </ul>	<table border="1" style="display: inline-table;"> <tr> <td style="width: 20px; height: 20px;">1</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">2</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">3</td> </tr> </table>	1	2	3
1	2	3		
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen (co 02082)</li> </ul>	<table border="1" style="display: inline-table;"> <tr> <td style="width: 20px; height: 20px;">1</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">2</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">3</td> </tr> </table>	1	2	3
1	2	3		
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon (co 02002)</li> </ul>	<table border="1" style="display: inline-table;"> <tr> <td style="width: 20px; height: 20px;">1</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">2</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">3</td> </tr> </table>	1	2	3
1	2	3		
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door (D110301 Id18152-c)</li> </ul>	<table border="1" style="display: inline-table;"> <tr> <td style="width: 20px; height: 20px;">1</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">2</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">3</td> </tr> </table>	1	2	3
1	2	3		
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten (co 01996)</li> </ul>	<table border="1" style="display: inline-table;"> <tr> <td style="width: 20px; height: 20px;">1</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">2</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">3</td> </tr> </table>	1	2	3
1	2	3		
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Zet het buffet klaar (co 02001)</li> </ul>	<table border="1" style="display: inline-table;"> <tr> <td style="width: 20px; height: 20px;">1</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">2</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">3</td> </tr> </table>	1	2	3
1	2	3		
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ontvangt en controleert de goederen (G160201 Id18112-c)</li> </ul>	<table border="1" style="display: inline-table;"> <tr> <td style="width: 20px; height: 20px;">1</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">2</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">3</td> </tr> </table>	1	2	3
1	2	3		
<b>Specifieke activiteiten</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Begeleidt keukenmedewerkers (D110301 Id19841-c)</li> </ul>	<table border="1" style="display: inline-table;"> <tr> <td style="width: 20px; height: 20px;">1</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">2</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">3</td> </tr> </table>	1	2	3
1	2	3		
<b>VERMELD HIERONDER DE <u>ACTIVITEITEN</u> DIE HET BEDRIJF REGELMATIG UIVOERT EN DIE HIERBOVEN <u>NIET</u> VERMELD ZIJN</b>				