

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

Klik of tik om tekst in te voeren.

Hieronder vindt u de lijst van activiteiten die in kader van de opleiding **keukenmedewerker** 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 <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	1 2 3
○ Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn	1 2 3
○ Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid	1 2 3
○ Ontvangt en controleert de goederen	1 2 3
○ Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer	1 2 3
○ Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Hoe gebeurt de mise-en-place?</li> <li>○ Is er een checklist?</li> </ul>	1 2 3
○ Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Hoe komt alles binnen? Vers, convenience...</li> <li>○ Kaart bekijken</li> </ul>	1 2 3
○ Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Bekijk de menukaart</li> <li>○ Zijn de producten vers, halffabricaat, diepvries, convenience, instant?</li> </ul>	1 2 3
○ Past de <b>basistechnieken</b> toe voor het bereiden van hapjes, amuses, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Basistechnieken: koken, blancheren, stoven, stomen, glaceren, pocheren, emonderen</li> </ul>	1 2 3
○ Past <b>basistechnieken</b> toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en basis nagerechten	1 2 3
○ Past <b>basistechnieken</b> voor het dresseren op het bord toe	1 2 3
○ Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer	1 2 3
○ Stelt maaltijdpakketten samen en verpakt of sluit dienbladen af (indien van toepassing)	1 2 3

- Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes schoon en houdt ze hygiënisch

1	2	3
---	---	---

**VERMELD HIERONDER DE ACTIVITEITEN DIE HET BEDRIJF REGELMATIG UIVOERT EN DIE HIERBOVEN NIET VERMELD ZIJN**