

Activiteitenlijst erkenning voor de opleiding “kok dual” Sectoraal Partnerschap Horeca

Klik of tik om tekst in te voeren.

Hieronder vindt u de lijst van activiteiten die in kader van de opleiding **kok dual** 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, gevangnissen, internaten, vliegtuig, trein- en scheepvaart..., **tenzij** er in deze bedrijven een klassieke horeca-activiteit met à la minute bereidingen wordt uitgeoefend (cfr. directierestaurants).

1	2	3	Deze activiteit wordt frequent door het bedrijf uitgevoerd
1	2	3	Deze activiteit wordt minder frequent door het bedrijf uitgevoerd
1	2	3	Deze activiteit wordt niet of sporadisch door het bedrijf uitgevoerd

UIT TE VOEREN ACTIVITEITEN	<i>In welke mate wordt de activiteit bij het LEERBEDRIJF uitgevoerd</i>
Basisactiviteiten	
○ 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
○ Ontvangt en controleert de goederen (G160201 Id18112-c)	<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
○ 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
○ Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten (co 01996)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Past de 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
○ Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten (co 01999)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Past diverse 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
○ Bereidt gerechten en maaltijden à la minute (co 02000)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Past diverse dresseertechnieken toe op het bord (G160201 Id5855-c)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3

<ul style="list-style-type: none"> ○ Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer (G160201 Id9117-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		
<ul style="list-style-type: none"> ○ Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen (co 02082) 	<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		
<ul style="list-style-type: none"> ○ Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon (co 02002) 	<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		
<ul style="list-style-type: none"> ○ Zet het buffet klaar (co 02001) 	<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		
Specifieke activiteiten				
<ul style="list-style-type: none"> ○ Stelt gerechten en menu's samen (G160201 Id21083-c) <ul style="list-style-type: none"> ○ Overlegt met de eindverantwoordelijke ○ Stelt de menukaart en gerechten samen ○ Houdt rekening met de juiste smaakcombinaties, texturen en kleuren ○ Houdt rekening met het seizoenaanbod en de prijs van voedingswaren ○ Houdt rekening met budget, foodcost, afwisseling in het assortiment, allergenen en diëten ○ Zorgt voor een evenwichtige samenstelling ○ Houdt rekening met nieuwe trends en technologieën ○ Bedenkt de presentatie, samenstelling en afwerking van het bord en buffet ○ Houdt rekening met het aantal handelingen ○ Bepaalt het recept en de bereidingswijze ○ Vraagt feedback ○ Past gerechten aan waar nodig ○ Stelt technische fiches of handleidingen op per gerecht ○ Overlegt met de gespecialiseerd drankenkelner en/of maître d'hôtel om de wijnen en dranken af te stemmen ○ Bepaalt de manier van serveren in overleg met de zaal (op de Engelse manier, op een bord, op de Franse manier, op de Russische manier, onder een stolp...) ○ Bepaalt in overleg het passende servies ○ Houdt bij de ontwikkeling van nieuwe producten rekening met de manier van verkopen (koud/warm, verpakking,...) 	<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		
<ul style="list-style-type: none"> ○ Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten <ul style="list-style-type: none"> ○ Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik ○ Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan ○ Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct ○ Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften ○ Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier ○ Gaart de producten eventueel voor ○ Gebruikt de weegschaal ○ Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur ○ Verpakt en etiketteert de producten ○ Herkoelt de producten zo snel mogelijk na bewerking 	<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		
<ul style="list-style-type: none"> ○ Zorgt ervoor dat de regelgeving met betrekking tot veiligheid, hygiëne, milieu en voedselveiligheid wordt toegepast in de keuken (co 02119) <ul style="list-style-type: none"> ○ Stelt procedures op om te voldoen aan de regelgeving ○ Organiseert en verdeelt de taken ○ Controleert of alle taken worden uitgevoerd ○ Neemt steekproeven 	<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		

<ul style="list-style-type: none"> ○ Maakt een prijsberekening voor menu's en gerechten (co 02113) <ul style="list-style-type: none"> ○ Bepaalt de foodcost per gerecht en menu ○ Bepaalt de totale kostprijs per gerecht en menu ○ Doet een voorstel voor de verkoopprijs 	<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td style="padding: 2px 5px;">1</td> <td style="padding: 2px 5px;">2</td> <td style="padding: 2px 5px;">3</td> </tr> </table>	1	2	3
1	2	3		
<ul style="list-style-type: none"> ○ Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door (G160201 Id18152) <ul style="list-style-type: none"> ○ Houdt gegevens bij over het verbruik van producten ○ Inventariseert de behoefte aan grondstoffen en producten ○ Stemt de hoeveelheid te bestellen producten af op de recepten in de planning ○ Houdt de voorraad op peil ○ Stelt tekorten vast en reageert ○ Vult een bestelformulier in ○ Voorziet ingrediënten om in te spelen op specifieke vragen van de gast (bv. vegetarisch, allergie, dieet...) ○ Houdt rekening met de kostprijs van een product 	<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td style="padding: 2px 5px;">1</td> <td style="padding: 2px 5px;">2</td> <td style="padding: 2px 5px;">3</td> </tr> </table>	1	2	3
1	2	3		
<ul style="list-style-type: none"> ○ Organiseert en coördineert de werkzaamheden van de keuken (co 02114) <ul style="list-style-type: none"> ○ Maakt een inschatting van de werkzaamheden ○ Houdt rekening met reservaties, bestellingen, offertes, weersomstandigheden... ○ Maakt werkroosters, werkplanning op en stelt de werkvolgorde vast ○ Communiqueert de opdrachten naar het keukenpersoneel ○ Structureert de mise-en-place van de keuken ○ Bewaakt de naleving van het tijdschema en zorgt voor een efficiënte werkvoortgang ○ Stuurt bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden ○ Controleert de kwaliteit voordat de borden worden doorgegeven aan het zaalpersoneel ○ Controleert de kwaliteit van de banketten die worden opgesteld ○ Registreert en verwerkt allerhande gegevens: gepresteerde werkuren, ziekte, verlof, calculatie, voorraad, bestellingen en verbruik 	<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td style="padding: 2px 5px;">1</td> <td style="padding: 2px 5px;">2</td> <td style="padding: 2px 5px;">3</td> </tr> </table>	1	2	3
1	2	3		
<ul style="list-style-type: none"> ○ Verricht onderhoud aan keukenmaterieel en houdt een inventaris bij (co 02118) <ul style="list-style-type: none"> ○ Maakt de inventaris op ○ Controleert keukenmaterieel op voorkomen, gebreken, slijtage ○ Gebruikt eventueel een onderhoudsschema ○ Verricht eenvoudig onderhoud aan het keukenmateriaal en machines volgens de werkinstructiefiche ○ Meldt gebreken en beschadigingen aan de eindverantwoordelijke 	<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td style="padding: 2px 5px;">1</td> <td style="padding: 2px 5px;">2</td> <td style="padding: 2px 5px;">3</td> </tr> </table>	1	2	3
1	2	3		
<ul style="list-style-type: none"> ○ Werkt samen met leveranciers en dienstverleners (co 02115) <ul style="list-style-type: none"> ○ Gebruikt kantoorsoftware ○ Contacteert leveranciers en dienstverleners in geval van fouten en problemen 	<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td style="padding: 2px 5px;">1</td> <td style="padding: 2px 5px;">2</td> <td style="padding: 2px 5px;">3</td> </tr> </table>	1	2	3
1	2	3		
<ul style="list-style-type: none"> ○ Brengt dranken en gerechten bij gasten aan tafel (co 02116) <ul style="list-style-type: none"> ○ Stelt het menu of het aanbod voor aan de gasten ○ Serveert dranken en gerechten volgens de richtlijnen van het huis en de etiquette ○ Wenst de gasten smakelijk eten ○ Beweegt zich in een beperkte ruimte zonder de gast(en) of collega's te hinderen ○ Vraagt na de maaltijd feedback ○ Neemt op gepaste wijze afscheid 	<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td style="padding: 2px 5px;">1</td> <td style="padding: 2px 5px;">2</td> <td style="padding: 2px 5px;">3</td> </tr> </table>	1	2	3
1	2	3		
<ul style="list-style-type: none"> ○ Beantwoordt vragen van gasten en behandelt klachten (co 02117) <ul style="list-style-type: none"> ○ Vraagt of alles naar wens is ○ Geeft aan klanten uitleg over gerechten en hun samenstelling ○ Geeft aan welke producten er in gerechten zijn verwerkt in functie van allergenen en diëten ○ Reikt alternatieven voor allergenen en diëten aan 	<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td style="padding: 2px 5px;">1</td> <td style="padding: 2px 5px;">2</td> <td style="padding: 2px 5px;">3</td> </tr> </table>	1	2	3
1	2	3		

VERMELD HIERONDER DE <u>ACTIVITEITEN</u> DIE HET BEDRIJF REGELMATIG UIVOERT EN DIE HIERBOVEN <u>NIET</u> VERMELD ZIJN	