

Activiteitenlijst erkenning voor de opleiding “kok”

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** 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, gevangenissen, 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	In welke mate wordt de activiteit bij het LEERBEDRIJF uitgevoerd
Basisactiviteiten	
o Werkt in teamverband (co 01993)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
o Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn (co 01994)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
o Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid (co 01995)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
o Ontvangt en controleert de goederen (G160201 Id18112-c)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
o Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer (G160201 Id18112-c)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
o Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen (G160201 Id16605-c)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
o 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
o 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
o 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
o 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
o 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
o Bereidt gerechten en maaltijden à la minute (co 02000)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
o Past diverse dresseertechnieken toe op het bord (G160201 Id5855-c)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 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
○ Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen (co 02082)	<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
○ Zet het buffet klaar (co 02001)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
Specifieke activiteiten	
○ Stelt gerechten en menu's samen (G160201 Id21083-c) ○ Werkt u met suggesties?	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Maakt een prijsberekening voor menu's en gerechten (co 02113) ○ Doen jullie aan kostprijsberekening? Hoe doen jullie aan kostprijsberekening? Mag de leerling dit doen?	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Zorgt ervoor dat de regelgeving met betrekking tot veiligheid, hygiëne, milieu en voedselveiligheid wordt toegepast in de keuken (co 02119)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door (G160201 Id18152)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Verricht onderhoud aan keukenmaterieel en houdt een inventaris bij (co 02118)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Organiseert en coördineert de werkzaamheden van de keuken (co 02114)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Werkt samen met leveranciers en dienstverleners (co 02115)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Brengt dranken en gerechten bij gasten aan tafel (co 02116)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Beantwoordt vragen van gasten en behandelt klachten (co 02117)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
VERMELD HIERONDER DE <u>ACTIVITEITEN</u> DIE HET BEDRIJF REGELMATIG UIVOERT EN DIE HIERBOVEN <u>NIET</u> VERMELD ZIJN	