

# Activiteitenlijst erkenning voor de opleiding “medewerker fastfood” Sectoraal Partnerschap Horeca

Klik of tik om tekst in te voeren.

Hieronder vindt u de lijst van activiteiten die in kader van de opleiding **medewerker fastfood** 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 (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
○ Handelt integer	
○ Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon (co 02002)	<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
○ Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van eenvoudige warme en koude gerechten, zoals belegde broodjes, salades, desserts, ijs, frietjes, hamburgers, pizza's, pannenkoeken, enz <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Essentieel verschil met keukenmedewerker: assembleren van reeds bereide componenten</li> </ul>	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Past elementaire dresseertechnieken toe (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
○ Wast af	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Ontvangt de gast volgens de regels van de gastvriendelijkheid <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Aan de toonbank, in de zaal, aan de bestelzuil, bij de drive-in of telefonisch</li> </ul>	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Bedient de gast <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Onder de vorm van afhaal (dienblad, meeneemverpakking, ...) of levering aan huis</li> </ul>	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Houdt de zaal proper en op orde	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Ontvangt betalingen	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3

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