

# Activiteitenlijst erkenning van de leerwerkplek voor de opleidingen **Kok dual (SO) en Kok (VWO)** Sectoraal Partnerschap Horeca

Hieronder vindt u de lijst van activiteiten die in het kader van de bovenstaande opleidingen op de werkplek aangeboden moeten worden om als leerwerkplek erkend te worden voor deze opleidingen. Deze lijst vervangt het individueel opleidingsplan niet!

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).

<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

<b>UIT TE VOEREN ACTIVITEITEN</b>	<i>In welke mate wordt de activiteit bij het LEERBEDRIJF uitgevoerd</i>			
<b>Basisactiviteiten</b>				
○ Werkt in teamverband (co 01993)	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
○ Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn (co 01994)	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
○ Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid (co 01995)	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
○ Ontvangt en controleert de goederen (G160201 Id18112-c)	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
○ Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer (G160201 Id18112-c)	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
○ Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen (G160201 Id16605-c)	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
○ Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze (G160201 Id6296-c)	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
○ Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten (co 01996)	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
○ Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen (co 01997)	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
○ Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten (co 01999)	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
○ Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten... (co 02509)	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
○ Bereidt gerechten en maaltijden à la minute (co 02000)	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
○ Past diverse dresseertechnieken toe op het bord (G160201 Id5855-c)	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
○ 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>1</td><td>2</td><td>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; 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"> <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; 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"> <li>○ Zet het buffet klaar (co 02001)</li> </ul>	<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		
<b>Specifieke activiteiten</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Stelt gerechten en menu's samen (G160201 Id21083-c) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Overlegt met de eindverantwoordelijke</li> <li>○ Stelt de menukaart en gerechten samen</li> <li>○ Houdt rekening met de juiste smaakcombinaties, texturen en kleuren</li> <li>○ Houdt rekening met het seizoenaanbod en de prijs van voedingswaren</li> <li>○ Houdt rekening met budget, foodcost, afwisseling in het assortiment, allergenen en diëten</li> <li>○ Zorgt voor een evenwichtige samenstelling</li> <li>○ Houdt rekening met nieuwe trends en technologieën</li> <li>○ Bedenkt de presentatie, samenstelling en afwerking van het bord en buffet</li> <li>○ Houdt rekening met het aantal handelingen</li> <li>○ Bepaalt het recept en de bereidingswijze</li> <li>○ Vraagt feedback</li> <li>○ Past gerechten aan waar nodig</li> <li>○ Stelt technische fiches of handleidingen op per gerecht</li> <li>○ Overlegt met de gespecialiseerd drankenkelner en/of maître d'hôtel om de wijnen en dranken af te stemmen</li> <li>○ 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... )</li> <li>○ Bepaalt in overleg het passende servies</li> <li>○ Houdt bij de ontwikkeling van nieuwe producten rekening met de manier van verkopen (koud/warm, verpakking,...)</li> </ul> </li> </ul>	<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"> <li>○ Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik</li> <li>○ Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan</li> <li>○ Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct</li> <li>○ Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften</li> <li>○ Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier</li> <li>○ Gaart de producten eventueel voor</li> <li>○ Gebruikt de weegschaal</li> <li>○ Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur</li> <li>○ Verpakt en etiketteert de producten</li> <li>○ Herkoelt de producten zo snel mogelijk na bewerking</li> </ul> </li> </ul>	<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"> <li>○ 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"> <li>○ Stelt procedures op om te voldoen aan de regelgeving</li> <li>○ Organiseert en verdeelt de taken</li> <li>○ Controleert of alle taken worden uitgevoerd</li> <li>○ Neemt steekproeven</li> </ul> </li> </ul>	<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"> <li>○ Maakt een prijsberekening voor menu's en gerechten (co 02113) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Bepaalt de foodcost per gerecht en menu</li> </ul> </li> </ul>	<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"> <li>○ Bepaalt de totale kostprijs per gerecht en menu</li> <li>○ Doet een voorstel voor de verkoopprijs</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door (G160201 Id18152) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Houdt gegevens bij over het verbruik van producten</li> <li>○ Inventariseert de behoefte aan grondstoffen en producten</li> <li>○ Stemt de hoeveelheid te bestellen producten af op de recepten in de planning</li> <li>○ Houdt de voorraad op peil</li> <li>○ Stelt tekorten vast en reageert</li> <li>○ Vult een bestelformulier in</li> <li>○ Voorziet ingrediënten om in te spelen op specifieke vragen van de gast (bv. vegetarisch, allergie, dieet...)</li> <li>○ Houdt rekening met de kostprijs van een product</li> </ul> </li> </ul>	<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> </table>	1	2	3
1	2	3		
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Organiseert en coördineert de werkzaamheden van de keuken (co 02114) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Maakt een inschatting van de werkzaamheden</li> <li>○ Houdt rekening met reservaties, bestellingen, offertes, weersomstandigheden...</li> <li>○ Maakt werkroosters, werkplanning op en stelt de werkvolgorde vast</li> <li>○ Communiqueert de opdrachten naar het keukenpersoneel</li> <li>○ Structureert de mise-en-place van de keuken</li> <li>○ Bewaakt de naleving van het tijdschema en zorgt voor een efficiënte werkvoortgang</li> <li>○ Stuurt bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden</li> <li>○ Controleert de kwaliteit voordat de borden worden doorgegeven aan het zaalpersoneel</li> <li>○ Controleert de kwaliteit van de banketten die worden opgesteld</li> <li>○ Registreert en verwerkt allerhande gegevens: gepresteerde werkuren, ziekte, verlof, calculatie, voorraad, bestellingen en verbruik</li> </ul> </li> </ul>	<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> </table>	1	2	3
1	2	3		
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Verricht onderhoud aan keukenmaterieel en houdt een inventaris bij (co 02118) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Maakt de inventaris op</li> <li>○ Controleert keukenmaterieel op voorkomen, gebreken, slijtage</li> <li>○ Gebruikt eventueel een onderhoudsschema</li> <li>○ Verricht eenvoudig onderhoud aan het keukenmateriaal en machines volgens de werkinstructiefiche</li> <li>○ Meldt gebreken en beschadigingen aan de eindverantwoordelijke</li> </ul> </li> </ul>	<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> </table>	1	2	3
1	2	3		
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Werkt samen met leveranciers en dienstverleners (co 02115) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Gebruikt kantoorsoftware</li> <li>○ Contacteert leveranciers en dienstverleners in geval van fouten en problemen</li> </ul> </li> </ul>	<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> </table>	1	2	3
1	2	3		
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Brengt dranken en gerechten bij gasten aan tafel (co 02116) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Stelt het menu of het aanbod voor aan de gasten</li> <li>○ Serveert dranken en gerechten volgens de richtlijnen van het huis en de etiquette</li> <li>○ Wenst de gasten smakelijk eten</li> <li>○ Beweegt zich in een beperkte ruimte zonder de gast(en) of collega's te hinderen</li> <li>○ Vraagt na de maaltijd feedback</li> <li>○ Neemt op gepaste wijze afscheid</li> </ul> </li> </ul>	<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> </table>	1	2	3
1	2	3		
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Beantwoordt vragen van gasten en behandelt klachten (co 02117) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Vraagt of alles naar wens is</li> <li>○ Geeft aan klanten uitleg over gerechten en hun samenstelling</li> <li>○ Geeft aan welke producten er in gerechten zijn verwerkt in functie van allergenen en diëten</li> <li>○ Reikt alternatieven voor allergenen en diëten aan</li> </ul> </li> </ul>	<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> </table>	1	2	3
1	2	3		

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