

Activiteitenlijst erkenning van de leerwerkplek voor de opleiding Hulpkok Duaal

Sectoraal Partnerschap Horeca

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

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	1 2 3
○ Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn	1 2 3
○ Ontvangt en controleert de goederen	1 2 3
○ Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen	1 2 3
○ Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer	1 2 3
○ Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door	1 2 3
○ Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen	1 2 3
○ Bereidt gerechten en maaltijden à la minute	1 2 3
○ Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze	1 2 3
○ Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten	1 2 3
○ Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten	1 2 3
○ Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten	1 2 3
○ Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen.	1 2 3
○ Past diverse technieken toe voor dresseren op het bord	1 2 3

o Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
o Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
o Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
o Wast af	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
o Zet het buffet klaar	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
o Stelt maaltijdpakketten samen en verpakt of sluit dienbladen af	<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	