

# Activiteitenlijst erkenning van de leerwerkplek voor de opleidingen Keukenmedewerker Dual (SO) en Keukenmedewerker (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!

1	2	3	Deze activiteit wordt <b>frequent</b> door het bedrijf uitgevoerd
1	2	3	Deze activiteit wordt <b>minder frequent</b> door het bedrijf uitgevoerd
1	2	3	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	1 2 3
○ Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn	1 2 3
○ Ontvangt en controleert de goederen	1 2 3
○ Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer	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 de basistechnieken toe voor het bereiden van hapjes, amuses, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen	1 2 3
○ Past basistechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en basis nagerechten	1 2 3
○ Past basistechnieken toe voor dresseren op het bord	1 2 3
○ Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid	1 2 3
○ Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer	1 2 3

○ Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon	<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
○ Zet het buffet klaar	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Stelt maaltijdpakketten samen en verpakt of sluit dienbladen af	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<b>VERMELD HIERONDER DE <u>ACTIVITEITEN</u> DIE HET BEDRIJF REGELMATIG UIVOERT EN DIE HIERBOVEN <u>NIET</u> VERMELD ZIJN</b>	