

Activiteitenlijst erkenning van de leerwerkplek voor de opleiding Grootkeuken en catering dual (SO)

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>
○ Werkt in teamverband	1 2 3
○ Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn	1 2 3
○ Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid	1 2 3
○ Ontvangt en controleert de goederen	1 2 3
○ Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer	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
○ Past grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen	1 2 3
○ Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten (zoals halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten en overschotten)	1 2 3
○ Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van vlees, gevogelte, visgerechten en vegetarische gerechten	1 2 3
○ Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten	1 2 3
○ Past diverse dresseertechnieken toe op het bord	1 2 3
○ Zet het buffet klaar	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	1 2 3
○ Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door	1 2 3
○ Bereidt de maaltijddistributie voor	1 2 3
○ Past het interne autocontrolesysteem toe binnen de eigen afdeling	1 2 3
○ Stelt maaltijdpakketten samen en verpakt of sluit dienbladen af	1 2 3
○	1 2 3
○	1 2 3
○	1 2 3
○	1 2 3
○	1 2 3
○	1 2 3
○ VERMELD HIERONDER DE <u>ACTIVITEITEN</u> DIE HET BEDRIJF REGELMATIG UIVOERT EN DIE HIERBOVEN <u>NIET</u> VERMELD ZIJN	