

# Activiteitenlijst erkenning van de leerwerkplek voor de opleiding Grootkeukenkok 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!

<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>
○ Werkt in teamverband	1 2 3
○ Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid	1 2 3
○ Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn	1 2 3
○ Bereidt gerechten en maaltijden à la minute	1 2 3
○ Stelt gerechten en menu's samen	1 2 3
○ Werkt een aanbod uit voor de belangrijkste diëten	1 2 3
○ Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen	1 2 3
○ Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten	1 2 3
○ Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen.	1 2 3
○ Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten	1 2 3
○ Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten...	1 2 3
○ Past diverse dresseertechnieken toe op het bord	1 2 3
○ Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid	1 2 3
○ Past het interne autocontrolesysteem toe	1 2 3

○ Ontvangt en controleert de goederen	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Maakt prijsberekeningen voor gerechten en menu's	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Organiseert en coördineert de werkzaamheden van de keuken	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Bereidt de maaltijddistributie voor	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Beantwoordt vragen van gasten en behandelt klachten	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Handelt integer	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Zorgt voor opleiding en begeleiding van keukenpersoneel	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○	<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>	