

STANDAARDTRAJECT

Medewerker fastfood dual

1. Situering en omschrijving

De opleiding medewerker fastfood dual combineert een schoolcomponent en een werkplekcomponent. De combinatie van schoolcomponent met werkplekcomponent omvat minimaal 28 opleidingsuren per week.

In de opleiding medewerker fastfood dual wordt gekozen voor een overeenkomst altemnerende opleiding. Dit impliceert dat de wekelijkse invulling moet overeenstemmen met de normale voltijdse wekelijkse arbeidsduur die van toepassing is in de onderneming overeenkomstig de CAO. Meestal is dit gemiddeld 38 opleidingsuren per week, maar dit dient bij opmaak van de overeenkomst op de werkplek nagevraagd te worden.

De opleiding medewerker fastfood dual wordt georganiseerd in de kwalificatiefase van het BuSO OV3.

Het standaardtraject voor de opleiding medewerker fastfood dual is gebaseerd op de volgende beroepskwalificatie:

Beroepskwalificatie medewerker fastfood,
niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur

In de opleiding medewerker fastfood leert men koude of warme gerechten, bijvoorbeeld belegde broodjes, salades, hamburgers, pizza's, frietjes en gefrituurde gerechten, pasta's, desserts, ijs, pannenkoeken, enz. te bereiden en te schikken door verschillende bestanddelen samen te brengen en af te werken. De medewerker fastfood staat in voor de verkoop van deze gerechten en de bediening van de gast. De medewerker fastfood zorgt tevens voor het klaarmaken van de zaal, van het buffet of van de toonbank, ruimt af en maakt schoon.

In een standaardtraject wordt er geen uitspraak gedaan over de organisatievorm van de duale opleiding. De aanbieder dual leren bepaalt zelf of hij dit lineair of modulair organiseert.

De opleidingsduur bedraagt 2 schooljaren. In BuSO OV3 kan de duurtijd afwijken in functie van de individuele handelingsplanning van een jongere.

2. Toelatingsvoorwaarden

Om als regelmatige leerling toegelaten te worden tot de opleiding medewerker fastfood dual, gelden de gebruikelijke toelatingsvoorwaarden tot de kwalificatiefase in opleidingsvorm 3 van het buitengewoon secundair onderwijs (SO/2011/03/BuSO).

Bovendien geldt als bijzondere toelatingsvoorwaarde dat de leerling medisch geschikt moet zijn bevonden indien hij rechtstreeks in aanraking komt met voedingswaren of -stoffen en die waren kan verontreinigen of besmetten. Die geschiktheidsverklaring is eenmalig en geldt voor de duur van de opleiding, tenzij er een aanleiding is om de geschiktheid te herevalueren. Een ongeschiktheidsverklaring in de loop van het schooljaar impliceert de beslissing van de betrokken personen om de leerling uiterlijk op het einde van dat schooljaar de opleiding te laten stopzetten.

Een kopie van de stavingsstukken met betrekking tot de toelatingsvoorwaarden moeten door de aanbieder dual leren ter beschikking gesteld worden van de verificateur.

3. Algemene vorming

Algemene en sociale vorming (ASV)

De algemene en sociale vorming (ASV) voor BuSO OV3 is opgenomen in het standaardtraject en omvat alle ontwikkelingsdoelen van deze onderdelen:

- Burgerzin
- Rekenvaardigheden
- Taalvaardigheid
- Gezondheidseducatie
- Leren leren
- Lichamelijke opvoeding
- Milieueducatie
- Sociaal-emotionele educatie
- Vrijtijdsvaardigheden
- ICT

Levensbeschouwing

De doelen voor godsdienst, niet-confessionele zedenleer, cultuurbeschouwing of eigen cultuur en religie zijn in overeenstemming met de internationale en grondwettelijke beginselen inzake de rechten van de mens en van het kind in het bijzonder en respecteren de door het Vlaams Parlement, naargelang van het geval, bekrachtigde of goedgekeurde eindtermen.

De aanbieder duaal leren bepaalt zelf hoe de ontwikkelingsdoelen van de algemene en sociale vorming én de levensbeschouwing georganiseerd worden en bepaalt zelf de mate van integratie met de beroepsgerichte competenties.

4. Beroepsgerichte vorming – organisatie lineair

Per activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Activiteiten	Kennis
<p>Werkt in teamverband</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke - Rapporteert aan de eindverantwoordelijke - Werkt efficiënt samen met collega's - Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema, ...) - Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende - Deelt vakkennis - Vraagt zelf hulp of advies indien nodig - Toont respect voor elke collega, functie of taak - Draagt bij tot een aangename sfeer in het team - Houdt rekening met de positie van een collega - Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren, ...) 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Keukenterminologie en vakjargon
<p>Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe) - Werkt economisch en vermijdt verspilling - Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - HACCP-normen - Ordening van materialen en benodigdheden - Geldende milieuvoorschriften - Afvalsortering volgens regelgeving - Kwaliteitskenmerken van voedingsproducten - Werking van keukenapparatuur - Ergonomische hef- en tiltechnieken - Foodcost

<ul style="list-style-type: none"> - Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe - Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen - Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken - Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning - Werkt zorgvuldig en met oog voor detail - Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering - Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen, ... - Sorteert afval volgens de richtlijnen - Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Veilig gebruik van snijmateriaal en toestellen - Bedrijfsprocedures met betrekking tot het eigen werk - Algemene veiligheidsregels - Bedrijfseigen kwaliteitsnormen
<p>Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respecteert de persoonlijke hygiëne - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen - Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen - Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen - Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone - Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken - Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid - Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik - Vermijdt kruisbesmetting - Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking - Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid - Registreert goederen en temperaturen - Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voedselveiligheid en -hygiëne (ook allergenen) - HACCP-normen - Kwaliteitskenmerken van voedingsproducten - Besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bewaartechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...) - Persoonlijke hygiëne

<p>Handelt integer</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respecteert de privacy van de gast - Voert de werkzaamheden uit zonder te storen - Gaat op ethische wijze om met informatie over de gast - Respecteert, indien aanwezig, de deontologische code van de werkgever en/of gast - Bespreekt vragen, problemen of conflicten met de juiste personen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Regels van gastvriendelijkheid - Correcte omgangsvormen - Interculturele gebruiken
<p>Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon</p> <ul style="list-style-type: none"> - Houdt zich aan het reinigingsplan en de -richtlijnen - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen - Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen - Ruimt na de dienst de werkplek op - Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren - Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht - Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak - Controleert de staat van het materieel - Slijpt messen waar nodig - Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op - Signaleert pannes aan de verantwoordelijke 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht - Schoonmaak- en ontsmettingsprocedures voor keuken en zaal - Toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen, -materieel en procedures - Disfunctioneren van machines of materieel - Werking van keukenapparatuur - Reinigingsfiches van keukeninstallaties, werkinstrumenten en toestellen (bijvoorbeeld oven, ijsblokjesmachine, shake/softy machine, tap, fonteintjes, ...) <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Veiligheidsmaatregelen bij gebruik van snijmateriaal, machines en onderhoud van toestellen
<p>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Raadpleegt de opdrachten of technische fiche - Stelt de werkvolgorde vast - Kiest het juiste materiaal - Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - FIFO- en FEFO-principe - Functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden en gewichten - Gebruik van een (digitale) weegschaal - Efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken

<ul style="list-style-type: none"> - Schat de vereiste hoeveelheden in - Zet alle ingrediënten klaar - Zet alle componenten klaar voor de bereiding van eenvoudige koude en warme gerechten, zoals belegde broodjes, salades, , frietjes en gefrituurde gerechten, hamburgers, pizza's, pasta's, desserts, ijs, pannenkoeken, enz. - Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af - Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze - Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten, ...) in functie van de opdracht 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lezen van technische fiches
<p>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van eenvoudige warme en koude gerechten, zoals belegde broodjes, salades, frietjes en gefrituurde gerechten, hamburgers, pizza's, pasta's, desserts, ijs, pannenkoeken, enz.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kiest de grondstoffen op basis van de technische fiche en weegt ze af - Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik - Respecteert de tijdsplanning, technische fiche, werkmethode en organisatie - Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel - Past de juiste bereidingstechniek toe - Respecteert de juiste proporties van de maaltijdcomponenten - Verpakt het product in een recipiënt voor optimale bewaring - Koelt, indien nodig, de producten af conform de regels van voedselveiligheid - Past regeneratietechnieken toe en gebruikt hierbij het juiste toestel - Neemt de kerntemperatuur van bereide gerechten - Werkt gerechten af volgens de bestellingen - Respecteert de doorgeeftemperatuur 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten - Snijtechnieken - Beoordelen van de smaak van een product of bereiding - Bereidingswijzen van voedingsmiddelen - Assortiment voedingsproducten - Systematisch handhaven van de aanbevolen bewaar- en gaartemperaturen - Regeneratietechnieken - Portioneren van maaltijdcomponenten - Kwaliteitskenmerken van voedingsproducten - Kooktechnieken - Recepten <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruik en werking van keukenapparatuur - Het gebruik van kook- en bereidingsmaterieel - Lezen van technische fiches - Efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken

<ul style="list-style-type: none"> - Maakt, indien van toepassing, een getuigenschotel van iedere bereiding 	
<p>Past elementaire dresseertechnieken toe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Volgt de technische fiche - Gebruikt scherpe voorwerpen (messen, hakmessen, ...) - Past technieken toe van het versnijden en portioneren - Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk - Schikt meerdere borden identiek - Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bordschikking - Kwaliteitskenmerken van voedingsproducten - Dresseertechnieken - Snijtechnieken <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lezen van technische fiches
<p>Zet het buffet klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank, selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan - Past technieken toe van het versnijden en portioneren - Zet koude en warme etenswaren klaar - Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen - Vult de gerechten tijdig aan en past hierbij het FIFO/FEFO-principe toe 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - FIFO- en FEFO-principe - Kwaliteitskenmerken van voedingsproducten
<p>Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</p> <ul style="list-style-type: none"> - Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid - Dekt koude bereidingen onmiddellijk af - Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn - Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden - Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal - Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Etikettering van voedingsmiddelen - Verpakkingswijze van voedingsmiddelen - Systematisch handhaven van de aanbevolen bewaar- en gaartemperaturen - Opslag van voedingsmiddelen - FIFO- en FEFO-principe - Voorraadbeheer
<p>Wast af</p>	<p>Basiskennis</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Sorteert afval en etensresten volgens de richtlijnen - Sorteert vuil serviesgoed, glaswerk, bestek, dienborden, kristal, keukengerei, ... - Schikt de vaat in manden naargelang de soort en plaatst deze in de vaatwasmachine - Plaatst gesorteerd serviesgoed en glaswerk in manden - Plaatst de manden in de automatische vaatwas- en spoelmachine - Kiest het juiste programma - Stemt de hoeveelheid product (zeep-, spoel-, ontkalkingsmiddelen) af op de vervuiling en het oppervlak - Start de vaatwasmachine op - Schuurt potten en pannen - Ververst regelmatig het water - Controleert de netheid van de gewassen vaat en plaatst deze op de daartoe voorziene plaats 	<ul style="list-style-type: none"> - Werking van vaatwasproducten en de inwerking op vuile vaat - Ontkalken, reinigen en onderhouden van de vaatwasmachine - Controle op de reinheid en hygiëne van vaatwerk - Reiniging van vaatwasmachine en spoelkeuken na gebruik - Afwasactiviteiten (weken, spoelen, schrobben, ontvetten, ...) - Werking van de vaatwasmachine - Sorteren van materieel voor de spoelkeuken
<p>Ontvangt de gast volgens de regels van de gastvriendelijkheid</p> <ul style="list-style-type: none"> - Begroet de gast aan de toonbank, in de zaal, bij de drive-in of telefonisch - Informeert de gast over de kaart, de samenstelling van de gerechten en het aanbod aan dranken - Neemt de bestelling op, registreert deze in de kassa en geeft ze door volgens bedrijfseigen procedures - Helpt de gasten aan de bestelzuilen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geluidssignalen eigen aan het bedrijf - Regels van gastvriendelijkheid - Systeem van de drive-in <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bestel- en registratiesystemen
<p>Bedient de gast</p> <ul style="list-style-type: none"> - Overhandigt de bestelling volgens de bedrijfseigen procedures (dienblad, op bord, meeneemverpakking, ...) of levert ze af bij de gast - Meldt klachten aan de verantwoordelijke 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klachtenbehandeling
<p>Houdt de zaal proper en op orde</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ruimt de tafels af en reinigt ze - Schikt de stoelen - Maakt de zaal schoon - Vult de voorraad servetten, rietjes, verpakkingen, accessoires, enz. 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht - FIFO- en FEFO-principe - Zaalplan

aan volgens het FIFO/FEFO-principe - Vult de voorraad dranken en desserts aan volgens het FIFO/FEFO-principe - Vervangt vuilniszakken	
Ontvangt betalingen - Rekent af volgens bedrijfseigen procedures en houdt hierbij rekening met speciale acties - Verwerkt betalingen (cash, met kaart, ...) - Ontvangt het te betalen bedrag en geeft correct wisselgeld terug	Basiskennis - Betaalmiddelen

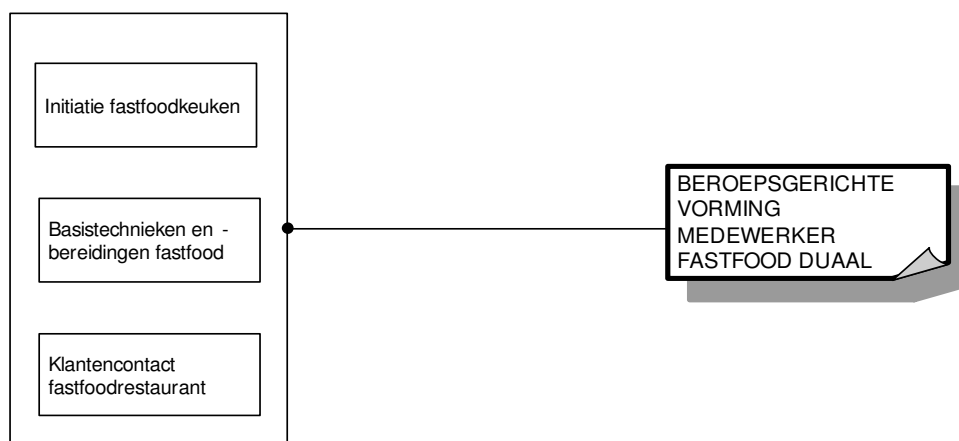
Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

5. Beroepsgerichte vorming – organisatie modulair

De beroepsgerichte vorming kan modulair georganiseerd worden. De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit 3 clusters, samenhangende en afgeronde gehelen van competenties die de lerende de mogelijkheid biedt via een individuele leerweg toe te werken naar een studiebekrachtiging met waarborg op vervolgopleidingen of tewerkstellingsmogelijkheden.

De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit de volgende clusters:

- Initiatie fastfoodkeuken
- Basistechnieken en -bereidingen fastfood
- Klantencontact fastfoodrestaurant



Voor elke onderstaande activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Algemene activiteiten

Onderstaande algemene activiteiten moeten in de modulaire organisatie op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing) geïntegreerd worden, in één of meerdere clusters doorheen de volledige duale opleiding.

Activiteiten	Kennis
<p>Werkt in teamverband</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke - Rapporteert aan de eindverantwoordelijke - Werkt efficiënt samen met collega's - Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema, ...) - Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende - Deelt vakkennis - Vraagt zelf hulp of advies indien nodig - Toont respect voor elke collega, functie of taak - Draagt bij tot een aangename sfeer in het team - Houdt rekening met de positie van een collega - Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren, ...) 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Keukenterminologie en vakjargon
<p>Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe) - Werkt economisch en vermijdt verspilling - Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in - Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - HACCP-normen - Ordening van materialen en benodigdheden - Geldende milieuvoorschriften - Afvalsortering volgens regelgeving - Kwaliteitskenmerken van voedingsproducten - Werking van keukenapparatuur - Ergonomische hef- en tiltechnieken - Foodcost <p>Kennis</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen - Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken - Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning - Werkt zorgvuldig en met oog voor detail - Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering - Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen, ... - Sorteert afval volgens de richtlijnen - Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten 	<ul style="list-style-type: none"> - Veilig gebruik van snijmateriaal en toestellen - Bedrijfsprocedures met betrekking tot het eigen werk - Algemene veiligheidsregels - Bedrijfseigen kwaliteitsnormen
<p>Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respecteert de persoonlijke hygiëne - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen - Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen - Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen - Respecteert de zones binnen de grootkeuken: koude/warme en vuile/schone - Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken - Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid - Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik - Vermijdt kruisbesmetting - Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking - Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid - Registreert goederen en temperaturen - Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen tijdens productie, opslag en transport 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voedselveiligheid en -hygiëne (ook allergenen) - HACCP-normen - Kwaliteitskenmerken van voedingsproducten - Besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bewaartechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren,...) - Persoonlijke hygiëne
<p>Handelt integer</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respecteert de privacy van de gast 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Regels van gastvriendelijkheid - Correcte omgangsvormen

<ul style="list-style-type: none"> - Voert de werkzaamheden uit zonder te storen - Gaat op ethische wijze om met informatie over de gast - Respecteert, indien aanwezig, de deontologische code van de werkgever en/of gast - Bespreekt vragen, problemen of conflicten met de juiste personen 	<ul style="list-style-type: none"> - Interculturele gebruiken
--	--

Cluster Initiatie fastfoodkeuken– BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Raadpleegt de opdrachten of technische fiche - Stelt de werkvolgorde vast - Kiest het juiste materiaal - Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe - Schat de vereiste hoeveelheden in - Zet alle ingrediënten klaar - Zet alle componenten klaar voor de bereiding van eenvoudige koude en warme gerechten, zoals belegde broodjes, salades, frietjes en gefrituurde gerechten, hamburgers, pizza's, pasta's, desserts, ijs, pannenkoeken, enz. - Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af - Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze - Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten, ...) in functie van de opdracht 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - FIFO- en FEFO-principe - Functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden en gewichten - Gebruik van een (digitale) weegschaal - Efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lezen van technische fiches
<p>Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</p> <ul style="list-style-type: none"> - Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid - Dekt koude bereidingen onmiddellijk af - Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn - Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Etikettering van voedingsmiddelen - Verpakkingswijze van voedingsmiddelen - Systematisch handhaven van de aanbevolen bewaar- en gaartemperaturen - Opslag van voedingsmiddelen - FIFO- en FEFO-principe - Voorraadbeheer

<p>indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal - Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen 	
<p>Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon</p> <ul style="list-style-type: none"> - Houdt zich aan het reinigingsplan en de –richtlijnen - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen - Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen - Ruimt na de dienst de werkplek op - Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren - Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht - Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak - Controleert de staat van het materieel - Slijpt messen waar nodig - Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op - Signaleert pannes aan de verantwoordelijke 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht - Schoonmaak- en ontsmettingsprocedures voor keuken en zaal - Toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen, -materieel en procedures - Disfunctioneren van machines of materieel - Werking van keukenapparatuur - Reinigingsfiches van keukeninstallaties, werkinstrumenten en toestellen (bijvoorbeeld oven, ijsblokjesmachine, shake/softy machine, tap, fonteintjes, ...) <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Veiligheidsmaatregelen bij gebruik van snijmateriaal, machines en onderhoud van toestellen
<p>Wast af</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sorteert afval en etensresten volgens de richtlijnen - Sorteert vuil serviesgoed, glaswerk, bestek, dienborden, kristal, keukengerei, ... - Schikt de vaat in manden naargelang de soort en plaatst deze in de vaatwasmachine - Plaatst gesorteerd serviesgoed en glaswerk in manden 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werking van vaatwasproducten en de chemische inwerking op vuile vaat - Ontkalken, reinigen en onderhouden van de vaatwasmachine - Controle op de reinheid en hygiëne van vaatwerk - Reiniging van vaatwasmachine en spoelkeuken na gebruik - Afwasactiviteiten (weken, spoelen, schrobben, ontvetten, ...)

<ul style="list-style-type: none"> - Plaatst de manden in de automatische vaatwas- en spoelmachine - Kiest het juiste programma - Stemt de hoeveelheid product (zeep-, spoel-, ontkalkingsmiddelen) af op de vervuiling en het oppervlak - Start de vaatwasmachine op - Schuurt potten en pannen - Ververst regelmatig het water - Controleert de netheid van de gewassen vaat en plaatst deze op de daartoe voorziene plaats 	<ul style="list-style-type: none"> - Werking van de vaatwasmachine - Sorteren van materieel voor de spoelkeuken
<p>Houdt de zaal proper en op orde</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ruimt de tafels af en reinigt ze - Schikt de stoelen - Maakt de zaal schoon - Vult de voorraad servetten, rietjes, verpakkingen, accessoires, enz. aan volgens het FIFO/FEFO-principe - Vult de voorraad dranken en klaar gemaakte desserts aan volgens het FIFO/FEFO-principe - Vervangt vuilniszakken 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht - FIFO- en FEFO-principe - Zaalplan

Cluster Basistechnieken en -bereidingen fastfood – BEHEERSINGSNIVEAU2

Activiteiten	Kennis
<p>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van eenvoudige warme en koude gerechten, zoals belegde broodjes, salades, frietjes en gefrituurde gerechten, hamburgers, pizza's, pasta's, desserts, ijs, pannenkoeken, enz.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kiest de grondstoffen op basis van de technische fiche en weegt ze af - Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik - Respecteert de tijdsplanning, technische fiche, werkmethode en organisatie - Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten - Snijtechnieken - Beoordelen van de smaak van een product of bereiding - Bereidingswijzen van voedingsmiddelen - Assortiment voedingsproducten - Systematisch handhaven van de aanbevolen bewaar- en gaartemperaturen - Regeneratietechnieken - Portioneren van maaltijdcomponenten - Kwaliteitskenmerken van voedingsproducten - Kooktechnieken - Recepten

<ul style="list-style-type: none"> - Past de juiste bereidingstechniek toe - Respecteert de juiste proporties van de maaltijdcomponenten - Verpakt het product in een recipiënt voor optimale bewaring - Koelt, indien nodig, de producten af conform de regels van voedselveiligheid - Past regeneratietechnieken toe en gebruikt hierbij het juiste toestel - Neemt de kerntemperatuur van bereide gerechten - Werkt gerechten af volgens de bestellingen - Respecteert de doorgeeftemperatuur - Maakt, indien van toepassing, een getuigenschotel van iedere bereiding 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruik en werking van keukenapparatuur - Het gebruik van kook- en bereidingsmaterieel - Lezen van technische fiches - Efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken
<p>Past elementaire dresseertechnieken toe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Volgt de technische fiche - Gebruikt scherpe voorwerpen (messen, hakmessen, ...) - Past technieken toe van het versnijden en portioneren - Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk - Schikt meerdere borden identiek - Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bordschikking - Kwaliteitskenmerken van voedingsproducten - Dresseertechnieken - Snijtechnieken <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lezen van technische fiches
<p>Zet het buffet klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank, selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan - Past technieken toe van het versnijden en portioneren - Zet koude en warme etenswaren klaar - Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen - Vult de gerechten tijdig aan en past hierbij het FIFO/FEFO-principe toe 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - FIFO- en FEFO-principe - Kwaliteitskenmerken van voedingsproducten

Cluster Klantencontact fastfoodrestaurant – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Ontvangt de gast volgens de regels van de gastvriendelijkheid</p> <ul style="list-style-type: none"> - Begroet de gast aan de toonbank, in de zaal, bij de drive-in of telefonisch - Informeert de gast over de kaart, de samenstelling van de gerechten en het aanbod aan dranken - Neemt de bestelling op, registreert deze in de kassa en geeft ze door volgens bedrijfseigen procedures - Helpt de gasten aan de bestelzuilen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geluidssignalen eigen aan het bedrijf - Regels van gastvriendelijkheid - Systeem van de drive-in <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bestel- en registratiesystemen
<p>Bedient de gast</p> <ul style="list-style-type: none"> - Overhandigt de bestelling volgens de bedrijfseigen procedures (dienblad, op bord, meeneemverpakking, ...) of levert ze af bij de gast - Meldt klachten aan de verantwoordelijke 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klachtenbehandeling
<p>Ontvangt betalingen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rekent af volgens bedrijfseigen procedures en houdt hierbij rekening met speciale acties - Verwerkt betalingen (cash, met kaart, ...) - Ontvangt het te betalen bedrag en geeft correct wisselgeld terug 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Betaalmiddelen

Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

6. Werkplekcomponent

In het kader van de werkplekcomponent moet er een voorafgaandelijk gezondheidsbeoordeling plaatsvinden indien de welzijnswetgeving dit vereist.

De werkplekcomponent in de opleiding medewerker fastfood dual omvat gemiddeld op jaarbasis minstens 20 opleidingsuren per week op de reële werkplek.

7. Studiebekrachtiging

Met in acht name van het evaluatieresultaat leidt de opleiding medewerker fastfood dual tot één van de volgende vormen van studiebekrachtiging:

- een getuigschrift van een opleiding “medewerker fastfood dual”, bewijs van beroepskwalificatie medewerker fastfood niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader:
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.

- een attest van verworven competenties, bewijs van competenties:
 - wordt uitgereikt na slagen voor een aantal competenties die in dit standaardtraject zijn opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent zijn gerealiseerd.