

# STANDAARDTRAJECT

## Kok dual

### 1. Situering en omschrijving

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

In de opleiding kok dual wordt gekozen voor een overeenkomst alternerende 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 kok dual wordt georganiseerd als een specialisatiejaar in het derde leerjaar van de derde graad beroepssecundair onderwijs, voor het studiegebied voeding.

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

- Beroepskwalificatie kok, niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur

In de opleiding kok dual leert men door het toepassen van kooktechnieken ingrediënten te verwerken tot warme en koude keukenbereidingen, gerechten te creëren conform bedrijfsformule, mee te denken over de samenstelling van de kaart, technische fiches op te stellen, keukenprocessen op te volgen, de organisatie van de keuken te regelen, constant de kwaliteit van het werk en de gerechten te verbeteren en de voorraden te beheren teneinde een goede dienstverlening te garanderen en een kwaliteitsvolle maaltijd af te leveren aan de gast.

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 1 jaar, waarvan bij modulaire organisatie kan worden afgeweken in functie van de individuele leerweg van een jongere.

### 2. Toelatingsvoorwaarden

De voorwaarden om bij de start van de opleiding kok dual als regelmatige leerling te worden toegelaten zijn:

- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht;
- ofwel voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot het derde leerjaar van de derde graad bso, ingericht als specialisatiejaar, waarop de opleiding kok dual zich situeert. Deze voorwaarden zijn bepaald in de codex secundair onderwijs en het besluit van de Vlaamse Regering van 19 juli 2002 betreffende de organisatie van het voltijds secundair onderwijs, en meegedeeld bij omzendbrief SO 64;

ofwel als zijinstromer<sup>1</sup> beschikken over een gunstige beslissing van de klassenraad voor de opleiding kok dual.

Uit het leerlingendossier moet de verificatie kunnen opmaken dat de leerling aan de toelatingsvoorwaarden voldoet.

### 3. Algemene vorming

De verplichte algemene vorming voor het derde leerjaar van de derde graad bso is opgenomen in het standaardtraject en omvat alle eindtermen of een verwijzing naar de inhoud van deze onderdelen:

#### **Project algemene vakken**

De vakgebonden eindtermen van het derde leerjaar van de derde graad bso.

#### **Moderne vreemde talen (Frans of Engels)**

De vakgebonden eindtermen van Frans of Engels van het derde leerjaar van de derde graad bso.

#### **Lichamelijke opvoeding (niet van toepassing voor CDO en Syntra)**

De vakgebonden eindtermen van het derde leerjaar van de derde graad bso.

#### **Vakoverschrijdende eindtermen**

De vakoverschrijdende eindtermen van het secundair onderwijs.

#### **Levensbeschouwing (niet van toepassing voor CDO en Syntra)**

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 dual leren bepaalt zelf hoe de algemeen vormende competenties 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
<b>Werkt in teamverband</b> - Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke	<b>Kennis</b> - Functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans - Communicatietechnieken

<sup>1</sup> Definitie zijinstromer: "jongeren die het onderwijs al hebben verlaten, al dan niet gekwalificeerd, en die zich, na een onderbreking, opnieuw willen inschrijven voor een dual structuuronderdeel".

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rapporteert aan de eindverantwoordelijke</li> <li>- Werkt efficiënt samen met collega's</li> <li>- Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema, ...)</li> <li>- Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende</li> <li>- Deelt vakkennis</li> <li>- Vraagt zelf hulp of advies indien nodig</li> <li>- Toont respect voor elke collega, functie of taak</li> <li>- Draagt bij tot een aangename sfeer in het team</li> <li>- Houdt rekening met een collega</li> <li>- Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren, ...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels</li> </ul>
<p><b>Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe)</li> <li>- Werkt economisch en vermijdt verspilling</li> <li>- Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in</li> <li>- Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe</li> <li>- Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen</li> <li>- Past nieuwe technieken toe en leert ze aan</li> <li>- Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken</li> <li>- Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning</li> <li>- Werkt zorgvuldig en met oog voor detail</li> <li>- Bepaalt de werkvolgorde en organiseert de taken</li> <li>- Controleert het eigen werk en voorkomen en dat van al het keukenpersoneel</li> <li>- Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering</li> <li>- Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen, ...</li> <li>- Sorteert afval volgens de richtlijnen</li> <li>- Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ergonomie</li> <li>- Werking van machines of materieel</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- HACCP-normen</li> <li>- Rekenvaardigheid i.f.v. klantgericht en economisch werken</li> <li>- Veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen</li> </ul>
<p><b>Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid</b></p>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Traceerbaarheid van producten</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respecteert de persoonlijke hygiëne</li> <li>- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>- Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen</li> <li>- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>- Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone</li> <li>- Haalt producten pas op de laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken</li> <li>- Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid</li> <li>- Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik</li> <li>- Vermijdt kruisbesmetting</li> <li>- Herkoelt producten zo snel mogelijk na bewerking</li> <li>- Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid</li> <li>- Registreert goederen en temperaturen</li> <li>- Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten</li> <li>- Persoonlijke hygiëne</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>- Opslag- en bewaar technieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halfproducten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...)</li> <li>- HACCP-normen</li> </ul>
<p><b>Ontvangt en controleert de goederen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities</li> <li>- Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur</li> <li>- Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid</li> <li>- Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten</li> <li>- Vermeldt en registreert afwijkingen</li> <li>- Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Voorschriften voor ontvangst en controle van goederen</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> </ul>
<p><b>Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan</li> <li>- Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired First Out"-principe</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Voorwaarden voor opslag van voeding</li> <li>- FIFO- en FEFO-principe</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving</li> </ul>	
<p><b>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Raadpleegt de opdrachten of receptuur</li> <li>- Stelt de werkvolgorde vast</li> <li>- Kiest het juiste materiaal</li> <li>- Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe</li> <li>- Schat de vereiste hoeveelheden in</li> <li>- Zet alle ingrediënten klaar</li> <li>- Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af</li> <li>- Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze</li> <li>- Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten, ...) in functie van de opdracht</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- FIFO- en FEFO-principe</li> <li>- Meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal, ...)</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Werkinstructiefiches</li> </ul>
<p><b>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik</li> <li>- Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan</li> <li>- Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is</li> <li>- Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies</li> <li>- Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct</li> <li>- Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften</li> <li>- Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken)</li> <li>- Gaart de producten eventueel voor</li> <li>- Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur</li> <li>- Verpakt en etiketteert de producten</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schillen en pellen van voedingsproducten</li> <li>- Versnijdingsvormen (julienne, brunoise, ...)</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>- Snijtechnieken</li> </ul>
<p><b>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schoonmaken, versnijden en portioneren van vis, vlees, gevogelte en andere basisproducten</li> <li>- Anatomie van dieren voor consumptie</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan</li> <li>- Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct</li> <li>- Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften</li> <li>- Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier</li> <li>- Gaart de producten eventueel voor</li> <li>- Gebruikt de weegschaal</li> <li>- Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur</li> <li>- Verpakt en etiketteert de producten</li> <li>- Herkoelt de producten zo snel mogelijk na bewerking</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal, ...)</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>- Snijtechnieken</li> </ul>
<p><b>Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen, vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten, zuivelbereidingen en nagerechten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af</li> <li>- Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik</li> <li>- Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie</li> <li>- Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal</li> <li>- Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, gratineren, poêleren, sueren, pochieren, stomen, frituren, sauteren, grillen, ...)</li> <li>- Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten</li> <li>- Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling</li> <li>- Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Portioneren van maaltijdcomponenten</li> <li>- Werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen</li> <li>- Meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal, ...)</li> <li>- Productfiches en recepturen</li> <li>- Vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden</li> <li>- Combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen</li> <li>- Beoordelen van de smaak van een product of bereiding</li> <li>- Samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten</li> <li>- Hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten, ...</li> <li>- Bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten...</li> <li>- Vlees-, gevogelte- en visgerechten</li> <li>- Nagerechten, desserts, ...</li> <li>- Zuivelbereidingen, deegbereidingen, Vegetarische en veganistische gerechten</li> <li>- Dosereren en mengen van ingrediënten</li> <li>- Samenhang van een gerecht</li> <li>- Bereidingswijzen en kooktechnieken</li> </ul>

<p><b>Bereidt gerechten en maaltijden à la minute</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leest de bestelbon</li> <li>- Bereidt het gerecht op basis van afroep door de verantwoordelijke</li> <li>- Past indien nodig regeneratietechnieken toe</li> <li>- Stemt af met de bediening tijdens de dienst</li> <li>- Werkt gerechten af volgens bestelling</li> <li>- Houdt rekening met afwijkingen of allergenen</li> <li>- Respecteert de juiste porties</li> </ul>	<p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Beoordelen van de smaak van een product of bereiding</li> <li>- Bereidingswijzen en kooktechnieken</li> <li>- Regeneratietechnieken</li> <li>- Lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen</li> </ul>
<p><b>Past diverse dresseertechnieken toe op het bord</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Volgt de receptuur en de technische fiche</li> <li>- Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten</li> <li>- Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk</li> <li>- Schikt meerdere borden identiek</li> <li>- Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier</li> <li>- Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Productfiches en recepturen</li> <li>- Serveertechnieken</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>- Ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden</li> <li>- Dresseertechnieken</li> </ul>
<p><b>Zet het buffet klaar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan</li> <li>- Past technieken toe van het versnijden en portioneren</li> <li>- Zet koude en warme etenswaren klaar</li> <li>- Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Modaliteiten voor het vervoer van goederen/voedingsproducten</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Samenstellen van maaltijdpakketten</li> <li>- Principes van gastvriendelijkheid</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Samenstellen en klaarzetten van buffetten</li> </ul>
<p><b>Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid</li> <li>- Dekt koude bereidingen onmiddellijk af</li> <li>- Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn</li> <li>- Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden</li> <li>- Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- FIFO- en FEFO-principe</li> <li>- Recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen</li> <li>- Invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product</li> <li>- Relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product</li> <li>- Sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten</li> <li>- Etikettering</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen</li> <li>- Past het FIFO/FEFO- principe toe</li> </ul>	
<p><b>Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Voert temperatuurcontroles uit</li> <li>- Volgt houdbaarheidsdata op</li> <li>- Gebruikt controle/meetinstrumenten</li> <li>- Houdt zich aan de voorschriften voor staalname (tijdstip, hoeveelheid, bewaring, e.d.)</li> <li>- Vult de correcte formulieren in</li> <li>- Gebruikt kantoorsoftware (tekstverwerking, rekenblad, ...)</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Controletests en het nemen van stalen</li> <li>- Gebruik van instrumenten voor staalnames</li> <li>- Bewaren van stalen en getuigenschotels</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- HACCP-normen</li> <li>- Ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen</li> <li>- Autocontrolesysteem</li> </ul>
<p><b>Maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Houdt zich aan het reinigingsplan en de –richtlijnen</li> <li>- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op</li> <li>- Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>- Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen</li> <li>- Ruimt na de dienst de werkplek op</li> <li>- Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren</li> <li>- Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht</li> <li>- Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak</li> <li>- Controleert de staat van het materieel</li> <li>- Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op</li> <li>- Signaleert pannes aan de verantwoordelijke</li> <li>- Slijpt messen waar nodig</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reinigingstechnieken</li> <li>- Toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures</li> <li>- Reinigingsplan</li> <li>- Slijpen van messen</li> </ul>
<p><b>Stelt gerechten en menu's samen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Overlegt met de eindverantwoordelijke</li> <li>- Stelt de menukaart en gerechten samen</li> <li>- Houdt rekening met de juiste smaakcombinaties, texturen en kleuren</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allergenen en diëten</li> <li>- Dranken en wijnen</li> <li>- Nieuwe trends en technologieën</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Menu-engineering</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- Houdt rekening met het seizoenaanbod en de prijs van voedingswaren</li> <li>- Houdt rekening met infrastructuur van keuken en zaal</li> <li>- Houdt rekening met budget, foodcost, afwisseling in het assortiment, allergenen en diëten</li> <li>- Zorgt voor een evenwichtige samenstelling</li> <li>- Ontwikkelt de eigen vakkennis (bedrijfsbezoeken, beurzen, overleg met concullega's, ...)</li> <li>- Houdt rekening met nieuwe trends en technologieën</li> <li>- Bedenkt de presentatie, samenstelling en afwerking van het bord en buffet</li> <li>- Houdt rekening met het aantal handelingen</li> <li>- Bepaalt het recept en de bereidingswijze</li> <li>- Vraagt feedback</li> <li>- Past gerechten aan waar nodig</li> <li>- Stelt technische fiches of handleidingen op per gerecht</li> <li>- Overlegt met de gespecialiseerd drankenkelner en/of maître d'hôtel om de wijnen en dranken af te stemmen</li> <li>- Bepaalt de manier van serveren in overleg met de zaal (op de Engelse manier, op een bord, op de Franse manier, op de Russische manier, onder een stolp, ...)</li> <li>- Bepaalt in overleg het passende servies</li> <li>- Houdt bij de ontwikkeling van nieuwe producten rekening met de manier van verkopen (koud/warm, verpakking, ...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>- Ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden</li> <li>- Combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen</li> <li>- Beoordelen van de smaak van een product of bereiding</li> <li>- Samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten</li> <li>- Dosereren en mengen van ingrediënten</li> <li>- Samenhang van een gerecht</li> <li>- Opmaken en lezen van recepten</li> <li>- Foodcost, wastecost en prijszetting</li> </ul>
<p><b>Maakt een prijsberekening voor menu's en gerechten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bepaalt de foodcost per gerecht en menu</li> <li>- Bepaalt de totale kostprijs per gerecht en menu</li> <li>- Houdt rekening met vergelijkbare concurrenten uit de omgeving, het type gast, het type bedrijf, e.d.</li> <li>- Doet een voorstel voor de verkoopprijs</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden</li> <li>- Opmaak van offertes</li> <li>- Dranken en wijnen</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Foodcost, wastecost en prijszetting</li> <li>- Verschillende methoden voor kostprijsberekening</li> <li>- Menu-engineering</li> <li>- Rekenvaardigheid i.f.v. klantgericht en economisch werken</li> </ul>

<p><b>Organiseert en coördineert de werkzaamheden van de keuken</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maakt een inschatting van de werkzaamheden</li> <li>- Houdt rekening met reservaties, bestellingen, offertes, weersomstandigheden, ...</li> <li>- Maakt werkroosters, werkplanning op en stelt de werkvolgorde vast</li> <li>- Communiceert de opdrachten naar het keukenpersoneel</li> <li>- Controleert, begeleidt, ondersteunt en geeft instructies aan het keukenpersoneel</li> <li>- Structureert de mise-en-place van de keuken</li> <li>- Bewaakt de naleving van het tijdschema en zorgt voor een efficiënte werkvoortgang</li> <li>- Stuurt bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden</li> <li>- Controleert de kwaliteit voordat de borden worden doorgegeven aan het zaalpersoneel</li> <li>- Controleert de kwaliteit van de banketten die worden opgesteld</li> <li>- Maakt afspraken met het zaalpersoneel zodat een goede dienstverlening verzekerd wordt</li> <li>- Registreert en verwerkt allerhande gegevens: gepresteerde werkuren, ziekte, verlof, calculatie, voorraad, bestellingen en verbruik</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Efficiënte werkorganisatie</li> <li>- Kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken</li> <li>- Opmaak van uurroosters en plannings</li> <li>- Keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Werkinstructiefiches</li> </ul>
<p><b>Werkt samen met leveranciers en dienstverleners</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selecteert leveranciers en dienstverleners op basis van kwaliteit, dienstverlening, prijs...</li> <li>- Gebruikt kantoorsoftware</li> <li>- Contacteert leveranciers en dienstverleners in geval van fouten en problemen</li> <li>- Bouwt een netwerk uit</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Netwerken</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken</li> <li>- Communicatietechnieken</li> </ul>
<p><b>Zorgt voor de opleiding en begeleiding van al het keukenpersoneel *</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Neemt een coachende houding aan</li> <li>- Geeft het goede voorbeeld</li> <li>- Motiveert en enthousiasmeert het keukenpersoneel</li> <li>- Geeft duidelijke opdrachten</li> <li>- Stelt leervragen en geeft constructieve feedback</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vakmanschap en begeleiding van teamleden</li> <li>- Leidinggeven, aansturen, motiveren van medewerkers</li> <li>- Feedbacktechnieken</li> <li>- Communicatietechnieken</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verleent hulp en advies bij problemen</li> <li>- Geeft vertrouwen en ruimte</li> <li>- Heeft zicht op sterke en zwakke punten en kan verbeterpunten geven</li> <li>- Zorgt voor een goede teamgeest</li> <li>- Stimuleert het vakmanschap</li> <li>- Begeleidt de bereidingsprocessen</li> <li>- Rapporteert aan de zaakvoerder of keukenverantwoordelijke</li> </ul>	
<p><b>Brengt dranken en gerechten bij gasten aan tafel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stelt het menu of het aanbod voor aan de gasten</li> <li>- Serveert dranken en gerechten volgens de richtlijnen van het huis en de etiquette</li> <li>- Wenst de gasten smakelijk eten</li> <li>- Beweegt zich in een beperkte ruimte zonder de gast(en) of collega's te hinderen</li> <li>- Vraagt na de maaltijd feedback</li> <li>- Neemt op gepaste wijze afscheid</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principes van gastvriendelijkheid</li> <li>- Etiquette</li> <li>- Serveertechnieken</li> <li>- Manieren van serveren (Frans, Engels, Russisch, ...)</li> </ul>
<p><b>Beantwoordt vragen van gasten en behandelt klachten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vraagt of alles naar wens is</li> <li>- Geeft aan klanten uitleg over gerechten en hun samenstelling</li> <li>- Geeft aan welke producten er in gerechten zijn verwerkt in functie van allergenen en diëten</li> <li>- Reikt alternatieven voor allergenen en diëten aan</li> <li>- Behandelt klachten</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten</li> <li>- Principes van gastvriendelijkheid</li> <li>- Etiquette</li> <li>- Klachtenbehandeling</li> </ul>
<p><b>Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Houdt gegevens bij over het verbruik van producten</li> <li>- Inventariseert de behoefte aan grondstoffen en producten</li> <li>- Stemt de hoeveelheid te bestellen producten af op de recepten in de planning</li> <li>- Houdt de voorraad op peil</li> <li>- Stelt tekorten vast en reageert</li> <li>- Vult een bestelformulier in</li> <li>- Voorziet ingrediënten om in te spelen op specifieke vragen van de gast (bv. vegetarisch, allergie, dieet, ...)</li> <li>- Houdt rekening met de kostprijs van een product</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Voorraadbeheer</li> <li>- Opmaak van inventarissen</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen</li> <li>- Bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.)</li> </ul>
<p><b>Verricht onderhoud aan keukenmateriaal en houdt een inventaris bij</b></p>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maakt de inventaris op</li> <li>- Controleert keukenmaterieel op voorkomen, gebreken, slijtage</li> <li>- Gebruikt eventueel een onderhoudsschema</li> <li>- Verricht eenvoudig onderhoud aan het keukenmateriaal en machines volgens de werkinstructiefiches</li> <li>- Meldt gebreken en beschadigingen aan de eindverantwoordelijke</li> <li>- Adviseert bij de aankoop van keukenmateriaal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Werking van machines of materieel</li> <li>- Opmaak van inventarissen</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen</li> <li>- Werkinstructiefiches</li> </ul>
<p><b>Zorgt ervoor dat de regelgeving met betrekking tot veiligheid, hygiëne, milieu en voedselveiligheid wordt toegepast in de keuken *</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stelt procedures op om te voldoen aan de regelgeving</li> <li>- Organiseert en verdeelt de taken</li> <li>- Controleert of alle taken worden uitgevoerd</li> <li>- Neemt steekproeven</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Controletests en het nemen van stalen</li> <li>- Efficiënte werkorganisatie</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- HACCP-normen</li> </ul>

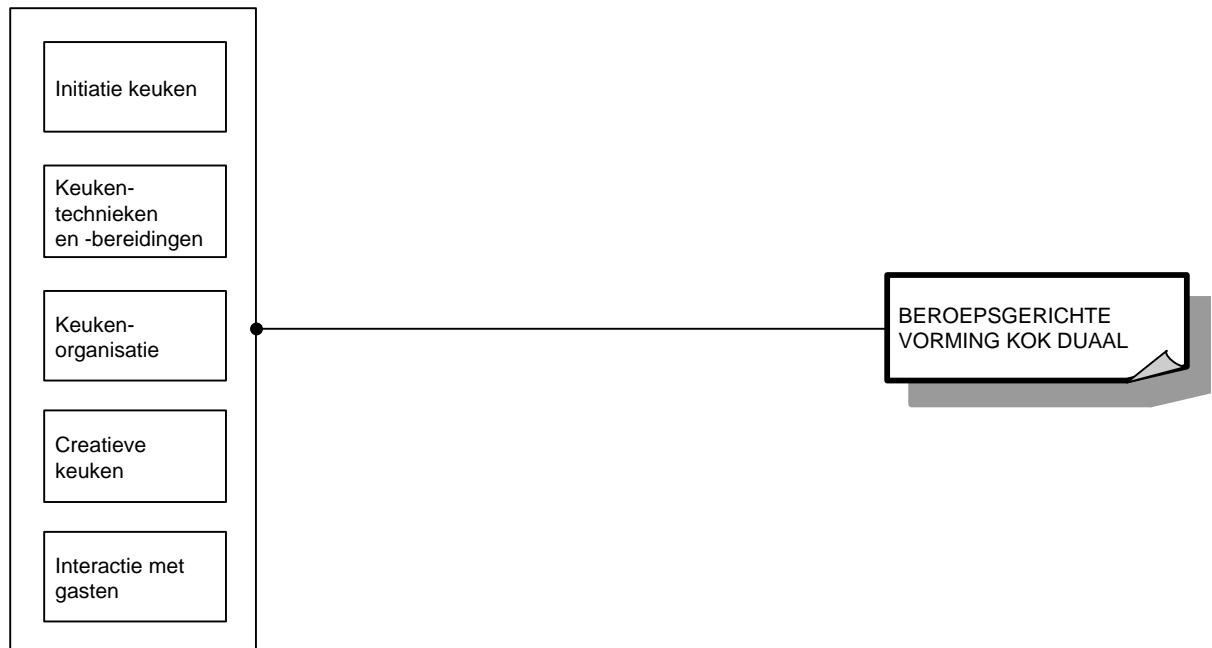
Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing), met uitzondering van de activiteiten aangeduid met een \* op beheersingsniveau 1 (basisbeheersing: beperkte reële toepassing of een gesimuleerde toepassing).

## 5. Beroepsgerichte vorming – organisatie modulair

De beroepsgerichte vorming kan modulair georganiseerd worden. De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit 5 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 keuken
- Keukentechnieken en -bereidingen
- Keukenorganisatie
- Creatieve keuken
- Interactie met gasten



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><b>Werkt in teamverband</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke</li> <li>- Rapporteert aan de eindverantwoordelijke</li> <li>- Werkt efficiënt samen met collega's</li> <li>- Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema, ...)</li> <li>- Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende</li> <li>- Deelt vakkennis</li> <li>- Vraagt zelf hulp of advies indien nodig</li> <li>- Toont respect voor elke collega, functie of taak</li> <li>- Draagt bij tot een aangename sfeer in het team</li> <li>- Verplaatst zich in de positie van een collega</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans</li> <li>- Communicatietechnieken</li> <li>- Keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativieren, ...)</li> </ul>	
<p><b>Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe)</li> <li>- Werkt economisch en vermijdt verspilling</li> <li>- Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in</li> <li>- Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe</li> <li>- Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen</li> <li>- Past nieuwe technieken toe en leert ze aan</li> <li>- Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken</li> <li>- Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning</li> <li>- Werkt zorgvuldig en met oog voor detail</li> <li>- Bepaalt de werkvolgorde en organiseert de taken</li> <li>- Controleert het eigen werk en voorkomen en dat van al het keukenpersoneel</li> <li>- Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering</li> <li>- Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen, ...</li> <li>- Sorteert afval volgens de richtlijnen</li> <li>- Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ergonomie</li> <li>- Werking van machines of materieel</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- HACCP-normen</li> <li>- Rekenvaardigheid i.f.v. klantgericht en economisch werken</li> <li>- Veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen</li> </ul>
<p><b>Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respecteert de persoonlijke hygiëne</li> <li>- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>- Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen</li> <li>- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>- Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone</li> <li>- Haalt producten pas op de laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken</li> <li>- Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Traceerbaarheid van producten</li> <li>- Besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten</li> <li>- Persoonlijke hygiëne</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>- Opslag- en bewaar technieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halfproducten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...)</li> <li>- HACCP-normen</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik</li> <li>- Vermijdt kruisbesmetting</li> <li>- Herkoelt producten zo snel mogelijk na bewerking</li> <li>- Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid</li> <li>- Registreert goederen en temperaturen</li> <li>- Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen</li> </ul>	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

## Cluster Initiatie keuken – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p><b>Ontvangt en controleert de goederen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities</li> <li>- Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur</li> <li>- Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid</li> <li>- Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten</li> <li>- Vermeldt en registreert afwijkingen</li> <li>- Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Voorschriften voor ontvangst en controle van goederen</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> </ul>
<p><b>Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan</li> <li>- Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired First Out"-principe</li> <li>- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Voorwaarden voor opslag van voeding</li> <li>- FIFO- en FEFO-principe</li> </ul>
<p><b>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Raadpleegt de opdrachten of receptuur</li> <li>- Stelt de werkvolgorde vast</li> <li>- Kiest het juiste materiaal</li> <li>- Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- FIFO- en FEFO-principe</li> <li>- Meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal, ...)</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Werkinstructiefiches</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schat de vereiste hoeveelheden in</li> <li>- Zet alle ingrediënten klaar</li> <li>- Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af</li> <li>- Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze</li> <li>- Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten, ...) in functie van de opdracht</li> </ul>	
<p><b>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik</li> <li>- Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan</li> <li>- Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is</li> <li>- Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies</li> <li>- Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct</li> <li>- Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften</li> <li>- Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken)</li> <li>- Gaart de producten eventueel voor</li> <li>- Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur</li> <li>- Verpakt en etiketteert de producten</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schillen en pellen van voedingsproducten</li> <li>- Versnijdingsvormen (julienne, brunoise, ...)</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>- Snijtechnieken</li> </ul>
<p><b>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik</li> <li>- Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan</li> <li>- Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct</li> <li>- Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften</li> <li>- Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schoonmaken, versnijden en portioneren van vis, vlees, gevogelte en andere basisproducten</li> <li>- Anatomie van dieren voor consumptie</li> <li>- Meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal, ...)</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>- Snijtechnieken</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gaart de producten eventueel voor</li> <li>- Gebruikt de weegschaal</li> <li>- Respekteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur</li> <li>- Verpakt en etiketteert de producten</li> <li>- Herkoelt de producten zo snel mogelijk na bewerking</li> </ul>	
<p><b>Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid</li> <li>- Dekt koude bereidingen onmiddellijk af</li> <li>- Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn</li> <li>- Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden</li> <li>- Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal</li> <li>- Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen</li> <li>- Past het FIFO/FEFO-principe toe</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- FIFO- en FEFO-principe</li> <li>- Recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen</li> <li>- Invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product</li> <li>- Relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product</li> <li>- Sorteert- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten</li> <li>- Etikettering</li> </ul>
<p><b>Maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Houdt zich aan het reinigingsplan en de –richtlijnen</li> <li>- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op</li> <li>- Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>- Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen</li> <li>- Ruimt na de dienst de werkplek op</li> <li>- Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren</li> <li>- Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht</li> <li>- Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak</li> <li>- Controleert de staat van het materieel</li> <li>- Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op</li> <li>- Signaleert pannes aan de verantwoordelijke</li> <li>- Slijpt messen waar nodig</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reinigingstechnieken</li> <li>- Toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures</li> <li>- Reinigingsplan</li> <li>- Slijpen van messen</li> </ul>

## Cluster Keukentechnieken en -bereidingen – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p><b>Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen, vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten, zuivelbereidingen en nagerechten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af</li> <li>- Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik</li> <li>- Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie</li> <li>- Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel</li> <li>- Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, gratineren, poêleren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen, ...)</li> <li>- Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten</li> <li>- Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling</li> <li>- Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Portioneren van maaltijdcomponenten</li> <li>- Werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen</li> <li>- Meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal, ...)</li> <li>- Productfiches en recepturen</li> <li>- Vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden</li> <li>- Combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen</li> <li>- Beoordelen van de smaak van een product of bereiding</li> <li>- Samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten</li> <li>- Hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten, ...</li> <li>- Bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten...</li> <li>- Vlees-, gevogelte- en visgerechten</li> <li>- Nagerechten, desserts, ...</li> <li>- Zuivelbereidingen, deegbereidingen, Vegetarische en veganistische gerechten</li> <li>- Doseren en mengen van ingrediënten</li> <li>- Samenhang van een gerecht</li> <li>- Bereidingswijzen en kooktechnieken</li> </ul>
<p><b>Bereidt gerechten en maaltijden à la minute</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leest de bestelbon</li> <li>- Bereidt het gerecht op basis van afroep door de verantwoordelijke</li> <li>- Past indien nodig regeneratietechnieken toe</li> <li>- Stemt af met de bediening tijdens de dienst</li> <li>- Werkt gerechten af volgens bestelling</li> <li>- Houdt rekening met afwijkingen of allergenen</li> <li>- Respecteert de juiste porties</li> </ul>	<p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Beoordelen van de smaak van een product of bereiding</li> <li>- Bereidingswijzen en kooktechnieken</li> <li>- Regeneratietechnieken</li> <li>- Lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen</li> </ul>
<p><b>Past diverse dresseertechnieken toe op het bord</b></p>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Productfiches en recepturen</li> <li>- Serveertechnieken</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Volgt de receptuur en de technische fiche</li> <li>- Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten</li> <li>- Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk</li> <li>- Schikt meerdere borden identiek</li> <li>- Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier</li> <li>- Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal</li> </ul>	<p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>- Ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden</li> <li>- Dresseertechnieken</li> </ul>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Cluster Keukenorganisatie – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p><b>Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Houdt gegevens bij over het verbruik van producten</li> <li>- Inventariseert de behoefte aan grondstoffen en producten</li> <li>- Stemt de hoeveelheid te bestellen producten af op de recepten in de planning</li> <li>- Houdt de voorraad op peil</li> <li>- Stelt tekorten vast en reageert</li> <li>- Vult een bestelformulier in</li> <li>- Voorziet ingrediënten om in te spelen op specifieke vragen van de gast (bv. vegetarisch, allergie, dieet, ...)</li> <li>- Houdt rekening met de kostprijs van een product</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Voorraadbeheer</li> <li>- Opmaak van inventarissen</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen</li> <li>- Bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.)</li> </ul>
<p><b>Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Voert temperatuurcontroles uit</li> <li>- Volgt houdbaarheidsdata op</li> <li>- Gebruikt controle/meetinstrumenten</li> <li>- Houdt zich aan de voorschriften voor staalname (tijdstip, hoeveelheid, bewaring, e.d.)</li> <li>- Vult de correcte formulieren in</li> <li>- Gebruikt kantoorsoftware (tekstverwerking, rekenblad, ...)</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Controletests en het nemen van stalen</li> <li>- Gebruik van instrumenten voor staalnames</li> <li>- Bewaren van stalen en getuigenschotels</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- HACCP-normen</li> <li>- Ordening van materialen, benodigdheden en keukentoeestellen</li> <li>- Autocontrolesysteem</li> </ul>
<p><b>Organiseert en coördineert de werkzaamheden van de keuken</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maakt een inschatting van de werkzaamheden</li> <li>- Houdt rekening met reservaties, bestellingen, offertes, weersomstandigheden, ...</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Efficiënte werkorganisatie</li> <li>- Kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken</li> <li>- Opmaak van uurroosters en plannings</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maakt werkroosters, werkplanning op en stelt de werkvolgorde vast</li> <li>- Communiceert de opdrachten naar het keukenpersoneel</li> <li>- Controleert, begeleidt, ondersteunt en geeft instructies aan het keukenpersoneel</li> <li>- Structureert de mise-en-place van de keuken</li> <li>- Bewaakt de naleving van het tijdschema en zorgt voor een efficiënte werkvoortgang</li> <li>- Stuurt bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden</li> <li>- Controleert de kwaliteit voordat de borden worden doorgegeven aan het zaalpersoneel</li> <li>- Controleert de kwaliteit van de banketten die worden opgesteld</li> <li>- Maakt afspraken met het zaalpersoneel zodat een goede dienstverlening verzekerd wordt</li> <li>- Registreert en verwerkt allerlei gegevens: gepresteerde werkuren, ziekte, verlof, calculatie, voorraad, bestellingen en verbruik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Werkinstructiefiches</li> </ul>
<p><b>Zorgt voor de opleiding en begeleiding van al het keukenpersoneel *</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Neemt een coachende houding aan</li> <li>- Geeft het goede voorbeeld</li> <li>- Motiveert en enthousiasmeert het keukenpersoneel</li> <li>- Geeft duidelijke opdrachten</li> <li>- Stelt leervragen en geeft constructieve feedback</li> <li>- Verleent hulp en advies bij problemen</li> <li>- Geeft vertrouwen en ruimte</li> <li>- Heeft zicht op sterke en zwakke punten en kan verbeterpunten geven</li> <li>- Zorgt voor een goede teamgeest</li> <li>- Stimuleert het vakmanschap</li> <li>- Begeleidt de bereidingsprocessen</li> <li>- Rapporteert aan de zaakvoerder of keukenverantwoordelijke</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vakmanschap en begeleiding van teamleden</li> <li>- Leidinggeven, aansturen, motiveren van medewerkers</li> <li>- Feedbacktechnieken</li> <li>- Communicatietechnieken</li> </ul>
<p><b>Zorgt ervoor dat de regelgeving met betrekking tot veiligheid, hygiëne, milieu en voedselveiligheid wordt toegepast in de keuken *</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stelt procedures op om te voldoen aan de regelgeving</li> <li>- Organiseert en verdeelt de taken</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Controletests en het nemen van stalen</li> <li>- Efficiënte werkorganisatie</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- HACCP-normen</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controleert of alle taken worden uitgevoerd</li> <li>- Neemt steekproeven</li> </ul>	
<p><b>Verricht onderhoud aan keukenmaterieel en houdt een inventaris bij</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maakt de inventaris op</li> <li>- Controleert keukenmaterieel op voorkomen, gebreken, slijtage</li> <li>- Gebruikt eventueel een onderhoudsschema</li> <li>- Verricht eenvoudig onderhoud aan het keukenmateriaal en machines volgens de werkinstructiefiches</li> <li>- Meldt gebreken en beschadigingen aan de eindverantwoordelijke</li> <li>- Adviseert bij de aankoop van keukenmateriaal</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen</li> <li>- Werking van machines of materieel</li> <li>- Opmaak van inventarissen</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen</li> <li>- Werkinstructiefiches</li> </ul>

## Cluster Creatieve keuken – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p><b>Stelt gerechten en menu's samen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Overlegt met de eindverantwoordelijke</li> <li>- Stelt de menukaart en gerechten samen</li> <li>- Houdt rekening met de juiste smaakcombinaties, texturen en kleuren</li> <li>- Houdt rekening met het seizoenaanbod en de prijs van voedingswaren</li> <li>- Houdt rekening met infrastructuur van keuken en zaal</li> <li>- Houdt rekening met budget, foodcost, afwisseling in het assortiment, allergenen en diëten</li> <li>- Zorgt voor een evenwichtige samenstelling</li> <li>- Ontwikkelt de eigen vakkennis (bedrijfsbezoeken, beurzen, overleg met concullega's, ...)</li> <li>- Houdt rekening met nieuwe trends en technologieën</li> <li>- Bedenkt de presentatie, samenstelling en afwerking van het bord en buffet</li> <li>- Houdt rekening met het aantal handelingen</li> <li>- Bepaalt het recept en de bereidingswijze</li> <li>- Vraagt feedback</li> <li>- Past gerechten aan waar nodig</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allergenen en diëten</li> <li>- Dranken en wijnen</li> <li>- Nieuwe trends en technologieën</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Menu-engineering</li> <li>- Producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>- Ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden</li> <li>- Combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen</li> <li>- Beoordelen van de smaak van een product of bereiding</li> <li>- Samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten</li> <li>- Doseren en mengen van ingrediënten</li> <li>- Samenhang van een gerecht</li> <li>- Opmaken en lezen van recepten</li> <li>- Foodcost, wastecost en prijszetting</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stelt technische fiches of handleidingen op per gerecht</li> <li>- Overlegt met de gespecialiseerd drankenkelner en/of maître d'hôtel om de wijnen en dranken af te stemmen</li> <li>- Bepaalt de manier van serveren in overleg met de zaal (op de Engelse manier, op een bord, op de Franse manier, op de Russische manier, onder een stolp, ...)</li> <li>- Bepaalt in overleg het passende servies</li> <li>- Houdt bij de ontwikkeling van nieuwe producten rekening met de manier van verkopen (koud/warm, verpakking, ...)</li> </ul>	
<p><b>Maakt een prijsberekening voor menu's en gerechten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bepaalt de foodcost per gerecht en menu</li> <li>- Bepaalt de totale kostprijs per gerecht en menu</li> <li>- Houdt rekening met vergelijkbare concurrenten uit de omgeving, het type gast, het type bedrijf, e.d.</li> <li>- Doet een voorstel voor de verkoopprijs</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden</li> <li>- Opmaak van offertes</li> <li>- Dranken en wijnen</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Foodcost, wastecost en prijszetting</li> <li>- Verschillende methoden voor kostprijsberekening</li> <li>- Menu-engineering</li> <li>- Rekenvaardigheid i.f.v. klantgericht en economisch werken</li> </ul>
<p><b>Werkt samen met leveranciers en dienstverleners</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selecteert leveranciers en dienstverleners op basis van kwaliteit, dienstverlening, prijs, ...</li> <li>- Gebruikt kantoorsoftware</li> <li>- Contacteert leveranciers en dienstverleners in geval van fouten en problemen</li> <li>- Bouwt een netwerk uit</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Netwerken</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken</li> <li>- Communicatietechnieken</li> </ul>

## Cluster Interactie met gasten – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p><b>Brengt dranken en gerechten bij gasten aan tafel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stelt het menu of het aanbod voor aan de gasten</li> <li>- Serveert dranken en gerechten volgens de richtlijnen van het huis en de etiquette</li> <li>- Wenst de gasten smakelijk eten</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principes van gastvriendelijkheid</li> <li>- Etiquette</li> <li>- Serveertechnieken</li> <li>- Manieren van serveren (Frans, Engels, Russisch...)</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Beweegt zich in een beperkte ruimte zonder de gast(en) of collega's te hinderen</li> <li>- Vraagt na de maaltijd feedback</li> <li>- Neemt op gepaste wijze afscheid</li> </ul>	
<p><b>Beantwoordt vragen van gasten en behandelt klachten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vraagt of alles naar wens is</li> <li>- Geeft aan klanten uitleg over gerechten en hun samenstelling</li> <li>- Geeft aan welke producten er in gerechten zijn verwerkt in functie van allergenen en diëten</li> <li>- Reikt alternatieven voor allergenen en diëten aan</li> <li>- Behandelt klachten</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten</li> <li>- Principes van gastvriendelijkheid</li> <li>- Etiquette</li> <li>- Klachtenbehandeling</li> </ul>
<p><b>Zet het buffet klaar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan</li> <li>- Past technieken toe van het versnijden en portioneren</li> <li>- Zet koude en warme etenswaren klaar</li> <li>- Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Modaliteiten voor het vervoer van goederen/voedingsproducten</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Samenstellen van maaltijdpakketten</li> <li>- Principes van gastvriendelijkheid</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Samenstellen en klaarzetten van buffetten</li> </ul>

Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing), met uitzondering van de activiteiten op beheersingsniveau 1 (basisbeheersing: beperkte reële toepassing of een gesimuleerde toepassing).

## 6. Werkplekcomponent

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

De werkplekcomponent in de opleiding kok 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 kok dual tot één van de volgende vormen van studiebekrachtiging:

- een diploma van secundair onderwijs (bso), bewijs van onderwijskwalificatie "kok dual" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader, met inbegrip van de beroepskwalificatie "kok" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader:
  - is voorbehouden voor leerlingen met vooropleiding beroepssecundair onderwijs;

- wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de algemene en beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een studiegetuigschrift van het derde leerjaar van de derde graad van het secundair onderwijs ingericht onder de vorm van een specialisatiejaar, bewijs van onderwijskwalificatie "kok dual" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader, met inbegrip van de beroepskwalificatie "kok" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader:
  - is voorbehouden voor leerlingen met vooropleiding algemeen, kunst of technisch secundair onderwijs;
  - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de algemene en beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een certificaat, bewijs van beroepskwalificatie "kok" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 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.

## 8. Aanloopstructuuronderdelen

Nog te bepalen.

## 9. Onderliggende beroepskwalificaties i.f.v. flexibele instap bij modulaire organisatie

Nog te bepalen.