OPLEIDINGSPROFIEL

Keukenmedewerker

# Situering en omschrijving

Het structuuronderdeel keukenmedewerker wordt georganiseerd in de kwalificatiefase van het BuSO OV3 binnen het studiedomein voeding en horeca.

Het opleidingsprofiel voor het structuuronderdeel keukenmedewerker is gebaseerd op de volgende beroepskwalificatie:

* Beroepskwalificatie keukenmedewerker,

niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur

In het structuuronderdeel keukenmedewerker leert men helpen bij de ontvangst van voedingsmiddelen in de keuken, ingrediënten verwerken tot basisbereidingen door het toepassen van basiskooktechnieken, verwerkte producten opslaan en de keuken schoonmaken teneinde een kwaliteitsvolle maaltijd af te leveren aan de gast.

De opleidingsduur bedraagt twee volledige schooljaren. De klassenraad kan, in samenspraak met het CLB, de duur van deze kwalificatiefase voor iedere leerling aanpassen.

# Toelatingsvoorwaarden

De voorwaarden om bij de start van het structuuronderdeel keukenmedewerker als regelmatige leerling te worden toegelaten zijn:

* voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot de kwalificatiefase in opleidingsvorm 3 van het buitengewoon secundair onderwijs, waarop het structuuronderdeel keukenmedewerker zich situeert. Deze voorwaarden zijn bepaald in de codex secundair onderwijs en het besluit van de Vlaamse Regering van 15 juli 2022 over de organisatie van het secundair onderwijs, wat leerlingen betreft en meegedeeld bij omzendbrief SO/2011/03/BuSO.

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

# Algemene vorming

**Algemene en sociale vorming (ASV)**

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

* Burgerzin
* Rekenvaardigheden
* Taalvaardigheid
* Gezondheidseducatie
* Leren leren
* Lichamelijke opvoeding
* Milieueducatie
* Sociaal-emotionele educatie
* Vrijetijdsvaardigheden
* 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 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.

# Beroepsgerichte vorming

**Generieke competenties**

Onderstaande generieke competenties worden geïntegreerd in één of meerdere beroepsspecifieke competenties doorheen de volledige opleidingsduur.

De onderliggende vaardigheden zijn louter opgenomen als een verduidelijking van de competentie er boven.

Er wordt niet bepaald bij welke competentie de onderstaande kenniselementen moeten aangeboden worden. Deze kenniselementen worden aangeboden in functie van de generieke of beroepsspecifieke competenties.

|  |  |
| --- | --- |
| **Competenties** | **Kenniselementen**  |
| **Werkt in teamverband*** Communiceert effectief en efficiënt
* Wisselt informatie uit
* Meldt problemen
* Werkt efficiënt samen
* Volgt aanwijzingen op
* Past zich flexibel aan
* Vraagt zelf hulp of advies indien nodig
 | * Communicatietechnieken
* Correcte omgangsvormen
* Vakterminologie
* Veiligheids-, milieu-, kwaliteits- en welzijnsvoorschriften
* (Veiligheids)pictogrammen
* Persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen
* Technische voorschriften en aanbevelingen in functie van de eigen werkzaamheden
* Specifieke risico’s van gevaarlijke en schadelijke stoffen, elektriciteit, lawaai, brand, explosies, ...
* Ergonomische hef- en tiltechnieken
* Voorschriften m.b.t. afvalsortering en gevaarlijke producten
* Hygiëne- en voedselveiligheidsvoorschriften
* HACCP-richtlijnen
* FIFO- en FEFO-principe
* Duurzaam verbruik van materialen, water en energie
* Duurzaam gebruik van machines, keukenapparatuur en toestellen
* Werking en veiligheidsaspecten van te gebruiken machines, keukenapparatuur en toestellen
* Kostenbewust werken
* Inrichting van de werkplek
* Opslagtechnieken
* Voorraadbeheer
* Werkdocumenten, technische fiches en recepturen
* Etikettering en productidentificatie
* Reinigingsplan
* Reinigingsfiches van materieel en infrastructuur
* Reinigingstechnieken
* Functionele berekeningen
* Meetinstrumenten
* Foodcost
* Wastecost
* Allergenen
* Besmettingsgevaar
* Systematisch handhaven van de aanbevolen bewaartemperatuur
 |
| **Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn*** Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen
* Herkent, signaleert, voorkomt en beschermt tegen specifieke risico’s en gevaarlijke situaties
* Meldt ongevallen en incidenten en neemt hierbij gepaste maatregelen
* Werkt ergonomisch
* Sorteert afval
* Beperkt het lawaai
 |
| **Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid*** Verzorgt de persoonlijke hygiëne
* Wast en ontsmet de handen
* Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen
* Draagt werk- en beschermkledij
* Past de richtlijnen rond de scheiding van de zones toe: koude/warme en vuile/schone
* Past het FEFO (First Expired, First Out) en FIFO (First In, First Out) –principe toe
* 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
* Past de procedures m.b.t. allergenen toe
 |
| **Werkt economisch en duurzaam*** Gebruikt materialen, water en energie voor taken efficiënt
* Draagt zorg voor materiaal, materieel, kledij, goederen, ...
* Recupereert materialen
* Vermijdt voedselverspilling
* Verwerkt overschotten
 |
| **Organiseert zijn werkplek veilig en ordelijk rekening houdend met een logische werkvolgorde*** Zet materialen en materieel klaar
* Bergt materialen en materieel op
* Ruimt na de werkzaamheden de werkplek op
 |
| **Maakt het werkblad, het keukenmaterieel en de ruimtes hygiënisch schoon*** Houdt zich aan het reinigingsplan
* Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
* Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmaterieel en de werkoppervlakken
* Reinigt alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen
* Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en infrastructuur
* Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht
* Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak
 |
| **Organiseert het materiaal en het materieel*** Controleert de staat van het materieel
* Meldt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de uitrusting
* Stockeert het materieel en de materialen op de daartoe voorziene plaats en zorgt voor bescherming ervan
* Houdt voorraden bij en vult aan
* Meldt voorraadtekorten
 |
| **Voert de werkzaamheden uit volgens planning en instructies en houdt de werkadministratie bij*** Leest en begrijpt technische fiches of recepturen
* Past de logische werkvolgorde toe
* Stemt de eigen werkzaamheden af op de activiteiten van anderen
* Vult de nodige werkdocumenten in
* Registreert gegevens
 |

**Beroepsspecifieke competenties**

Onderstaand worden de beroepsspecifieke competenties opgenomen met de onderliggende vaardigheden. De onderliggende vaardigheden zijn louter een verduidelijking van de competentie er boven.

Onderstaande kenniselementen worden gerealiseerd in het kader van de beroepsspecifieke competenties. Er wordt niet bepaald bij welke competentie.

|  |  |
| --- | --- |
| **Competenties** | **Kenniselementen** |
| **Ontvangt en controleert de goederen*** Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities
* Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur
* Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid
* Rapporteert beschadigingen of afwijkingen in de bestelling
 | * Voedingsproducten (assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, plant-based)
* Halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten
* Voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
* Bewaartechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, …)
* Schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten
* Snijtechnieken
* Versnijdingsvormen (julienne, brunoise, …)
* Doseren en mengen van ingrediënten
* Smaken en aroma's
* Beoordelen van de smaak van een product of bereiding
* Hapjes, voorgerechten, hoofdgerechten, nagerechten
* Bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, deegbereidingen, rijstgerechten, aardappelgerechten, zuivelbereidingen, ...
* Vlees-, gevogelte- en visgerechten
* Vegetarische en veganistische gerechten
* Basiskooktechnieken
* Basisbereidingstechnieken
* Kook- en bereidingsmaterieel
* Portioneren van maaltijdcomponenten
* Bordschikking
* Dresseertechnieken
* Verwerking van overschotten
* Verpakkingswijze van voedingsmiddelen
* Samenstellen van maaltijdpakketten
 |
| **Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer*** Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens de bewaarprincipes
* Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving
 |
| **Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de basisbereidingen*** Schat de vereiste hoeveelheden in
* Zet alle ingrediënten klaar
* Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af
* Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten, …)
 |
| **Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze*** Spoelt of reinigt groenten en fruit
* Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies
* Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct
* Gebruikt eventueel een snijmachine
* Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken)
 |
| **Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, hoofdgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen, zuivelbereidingen en basisnagerechten*** Kiest de grondstoffen en weegt ze af
* Gebruikt specifieke ingrediënten
* Verwerkt halffabricaten
* Verwerkt convenienceproducten
* Gebruikt instantproducten
* Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel
* Gaart de producten eventueel voor
* Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grilleren, …)
* Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten
* Portioneert per persoon of per bestelling
 |
| **Past basisdresseertechnieken toe*** Portioneert de maaltijdcomponenten
* Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk
* Schikt meerdere borden identiek
* Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier
* Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal
 |
| **Verpakt en etiketteert de bereidingen en producten en slaat ze op*** Koelt de producten af
* 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
 |
| **Stelt maaltijdpakketten samen*** Doet de mise-en-place van alle benodigdheden (producten en materiaal) voor het samenstellen van maaltijdpakketten
* Staat in voor de schikking en portionering van spijzen
* Stelt volgens order maaltijdpakketten samen
* Verpakt maaltijdpakketten
 |

# Studiebekrachtiging

Met in acht name van het evaluatieresultaat kan het structuuronderdeel keukenmedewerker leiden tot één van de volgende vormen van studiebekrachtiging:

* een getuigschrift opleidingsvorm 3
	+ wordt toegekend als de leerling in voldoende mate de beroepsgerichte vorming, bestaande uit generieke en beroepsgerichte competenties die de beroepskwalificatie “keukenmedewerker” niveau 2 vormen zoals in dit opleidingsprofiel is opgenomen, heeft behaald en in voldoende mate de ontwikkelingsdoelen heeft nagestreefd.
* een getuigschrift, onderwijskwalificatie niveau 2
	+ wordt toegekend als de leerling in voldoende mate de beroepsgerichte vorming, bestaande uit generieke en beroepsgerichte competenties die de beroepskwalificatie “keukenmedewerker” niveau 2 vormen zoals in dit opleidingsprofiel is opgenomen, heeft behaald en in voldoende mate de ontwikkelingsdoelen heeft behaald, op voorwaarde dat de ontwikkelingsdoelen overeenkomen met de eindtermen voor de tweede graad van de finaliteit arbeidsmarkt – bso.
* een bewijs van beroepskwalificatie:
	+ wordt toegekend, als de leerling in voldoende mate de beroepsgerichte vorming, bestaande uit generieke en beroepsgerichte competenties die de beroepskwalificatie “keukenmedewerker” niveau 2 vormen zoals in dit opleidingsprofiel is opgenomen, heeft behaald.
* een bewijs van competenties:
	+ wordt toegekend als de leerling een aantal generieke of beroepsgerichte competenties die in dit opleidingsprofiel zijn opgenomen, heeft bereikt, die geen beroepskwalificatie of deelkwalificatie vormen.
* een attest van lesbijwoning als regelmatige leerling:
* wordt uitgereikt als een leerling niet in aanmerking komt voor één van bovenstaande studiebekrachtigingen.