

Keuzedeel mbo

Fermenteren in de horeca

Code

K1437

Ontwikkeld door: ROC Noorderpoort, restaurant De Haan, restaurant Rikus en SBB
Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid

1. Algemene informatie

D1: Fermenteren in de horeca
Studielast
240
Beroepsvereisten
Nee
Certificaten
Nee
Ontwikkeld voor kwalificatie(s)
Zie bijlage op www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers
Toelichting
<p>Fermentatie is een proces waarbij bacteriën, schimmels en gisten gebruikt worden om een voedingsmiddel te maken. Bij dit proces verandert de zuurgraad, smaak, geur en/of uiterlijk van het oorspronkelijke product/voedingsmiddel.</p> <p>Relevantie van het keuzedeel</p> <p>In de horeca worden steeds meer toepassingsmogelijkheden voor gefermenteerde producten ingezet en dat leidt tot een toenemende vraag naar startende koks met kennis van fermentatieprocessen in de horeca. Beginnend beroepsbeoefenaren die dit keuzedeel hebben gevolgd maken een grotere kans op een aanstelling bij horecabedrijven die fermentatie toepassen bij het bereiden van gerechten. Daarnaast sluit het keuzedeel aan bij het thema duurzaamheid in de horeca omdat fermenteren de mogelijkheid biedt om optimaal gebruik te maken van seizoensproducten en reductie van voedselverspilling.</p> <p>Beschrijving van het keuzedeel</p> <p>In dit keuzedeel doet de beginnend beroepsbeoefenaar kennis op over fermentatietechnieken en de toepassingsmogelijkheden hiervan. De beginnend beroepsbeoefenaar kan na het volgen van dit keuzedeel verschillende fermentatietechnieken toepassen en gefermenteerde producten toepassen bij het bedenken en bereiden van gerechten.</p> <p>Branchevereisten</p> <p>Nee</p> <p>Aard van keuzedeel</p> <p>Verdiepend Verbredend</p>

2. Uitwerking

D1-K1: Voert werkzaamheden uit op het gebied van fermentatie in de horeca

Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar maakt bij werkzaamheden in de horeca gebruik van kennis en vaardigheden op het gebied van fermentatie: fermentatietechnieken, gefermenteerde producten en toepassingen bij het bereiden van gerechten. Elke productgroep vraagt een andere fermentatietechniek, daardoor zijn de werkzaamheden niet standaard. De complexiteit wordt bepaald door de variatie van fermentatietechnieken voor verschillende productgroepen. Om tot een optimale kwaliteit van het resultaat van het gefermenteerde product of gerecht te komen, is een combinatie nodig van het nauwkeurig toepassen van een fermentatietechniek en handelen bij afwijkende situaties. Verkeerd handelen kan gevolgen hebben voor de voedselveiligheid van het gefermenteerde product.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar werkt zelfstandig en is verantwoordelijk voor het juist, tijdig en efficiënt uitvoeren van de werkzaamheden en de kwaliteit van het resultaat.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft kennis van functionaliteiten van (gefermenteerde) producten
- heeft kennis van het smaakpalet van (gefermenteerde) producten
- heeft kennis van voedingswaarden van (gefermenteerde) producten
- heeft kennis van fermentatietechnieken voor de volgende productgroepen: zuivel, plantaardige producten, dierlijke producten en (alcoholische) dranken
- heeft kennis van veranderingen van het product door fermentatie
- heeft kennis van toepassingen van gefermenteerde producten in gerechten
- heeft kennis van kwaliteits- en veiligheidseisen omtrent fermentatieprocessen (HACCP)
- kan zuivel fermenteren
- kan plantaardige producten fermenteren
- kan dierlijke producten fermenteren
- kan (non)alcoholische dranken fermenteren
- kan rekenen bij het ontwikkelen van gerechten
- kan gerechten bereiden
- kan recepturen opstellen

D1-K1-W1: Past fermentatietechnieken op producten toe

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar kiest een fermentatietechniek die past bij het te fermenteren product, bijvoorbeeld een plantaardig product, een dierlijk product, een zuivelproduct of een (alcoholische) drank. Vervolgens verzamelt die de benodigde grondstoffen en keukenmaterialen en wast, snijdt en/of weegt grondstoffen af. De beginnend beroepsbeoefenaar volgt de fermentatietechniek volgens de instructies. Tijdens het fermentatieproces houdt die een logboek bij, signaleert afwijkingen en voert aanpassingen door om het beoogde resultaat te krijgen. De beginnend beroepsbeoefenaar proeft en beoordeelt het resultaat en slaat het gefermenteerde product op volgens de voorgeschreven omstandigheden.

Resultaat

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een product gefermenteerd volgens een passende techniek.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- maakt weloverwogen keuzes voor een fermentatietechniek en grondstoffen voor het te fermenteren product;
- werkt nauwkeurig bij het wegen en fermenteren;
- houdt zich nauwgezet aan de richtlijnen voor voedselveiligheid (HACCP);
- signaleert tijdig afwijkingen in het fermentatieproces;
- houdt de stappen nauwkeurig bij in het logboek.

D1-K1-W1: Past fermentatietechnieken op producten toe

De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Materialen en middelen inzetten, Kwaliteit leveren, Instructies en procedures opvolgen

D1-K1-W2: Ontwikkelt een gerecht met gefermenteerde producten

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar ontwikkelt ideeën voor een gerecht met gefermenteerde producten. De beginnend beroepsbeoefenaar doet dit door te experimenteren met combinaties van gefermenteerde producten en andere grondstoffen. De beginnend beroepsbeoefenaar proeft (tussen)producten en past de samenstelling en hoeveelheden waar nodig aan om te komen tot een optimaal resultaat. De beginnend beroepsbeoefenaar houdt tijdens het experimenteren een logboek bij en stelt aan de hand van het logboek een receptuur op voor het gerecht.

Resultaat

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een gerecht ontwikkeld met gefermenteerde producten. Het gerecht is vastgelegd in een receptuur.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- maakt creatieve keuzes voor het te ontwikkelen gerecht;
- houdt zorgvuldig rekening met functionaliteit, smaak en voedingswaarde van de gebruikte (gefermenteerde) producten en grondstoffen;
- houdt zich nauwgezet aan de richtlijnen voor voedselveiligheid (HACCP);
- houdt de stappen nauwkeurig bij in het logboek;
- legt het gerecht nauwkeurig vast in een receptuur.

De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Creëren en innoveren, Vakdeskundigheid toepassen