

Keuzedeel mbo

# Traiteur basis

gekoppeld aan één of  
meerdere kwalificaties mbo

Code

**K0384**

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid  
Gevalideerd door: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid  
Op: 14-01-2016

# 1. Algemene informatie

D1: Traiteur basis
Studielast
240
Beroepsvereisten
Nee
Certificaten
Nee
Gekoppeld aan kwalificatie(s)
Zie bijlage op <a href="http://www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers">www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers</a>
Toelichting
<p>De keuzedelen Traiteur basis en Traiteur verdieping onderscheiden zich niet alleen in niveau, maar bedienen ook verschillende productgroepen binnen het traiteursegment. Het basiskeuzedeel gaat over standaard traiteurproducten (salades, soepen, sauzen, bittergarnituren, belegde broodjes, hartige taarten en/of eenpansgerechten) en het verdiepende keuzedeel gaat over luxe traiteurproducten en internationale gerechten.</p> <p><b>Relevantie van het keuzedeel</b></p> <p>Traiteur is een specialistisch vakmanschap binnen de versspeciaalzaak. Het is belangrijk dit vakmanschap te behouden, omdat er op de arbeidsmarkt vraag blijft naar traiteurs. Versspeciaalzaken bieden steeds vaker traiteurproducten aan, om in te spelen op de wensen van de klant (makkelijk en snel klaar). Het is dus gunstig voor het bedrijf als de student al enige ervaring heeft met het vervaardigen van traiteurproducten.</p> <p>Met het keuzedeel Traiteur basis is de student breder inzetbaar op de arbeidsmarkt. Speciaalzaken bieden steeds vaker traiteursproducten aan in hun assortiment. Het is dus een voordeel als de student al wat kennis en vaardigheden heeft opgedaan tijdens zijn opleiding.</p> <p><b>Beschrijving van het keuzedeel</b></p> <p>Het keuzedeel is een kennismaking met het vak traiteur, waarin de student de basiskennis en –vaardigheden m.b.t. het bereiden van traiteursproducten aangeboden krijgt.</p> <p><b>Branchevereisten</b></p> <p>Nee</p> <p><b>Aard van keuzedeel</b></p> <p>Verdiepend</p> <p>Verbrekend</p>

## 2. Uitwerking

### D1-K1: Produceert traiteurproducten

#### Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar voert routinematige werkzaamheden uit waarvoor standaard werkwijzen gelden. Hij produceert verschillende eenvoudige traiteurproducten volgens vaste receptuur. Hij heeft hiervoor basiskennis nodig van de kenmerken en bestanddelen van traiteurproducten en basisvaardigheden voor het bereiden van producten en bedienen van bijbehorende apparatuur.

#### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor zijn eigen werk. Hij voert de werkzaamheden uit in opdracht van zijn leidinggevende. Bij onverwachte omstandigheden schakelt hij de hulp in van een collega of leidinggevende. Hij werkt zelfstandig onder verantwoordelijkheid van zijn leidinggevende.

#### Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- Heeft basiskennis van het assortiment traiteurproducten
- Heeft basiskennis van grond- en hulpstoffen voor de productie van traiteurproducten
- Kan eenvoudige snijtechnieken toepassen
- Kan eenvoudige bereidingstechnieken toepassen
- Kan eenvoudige receptuur voor het produceren van traiteurproducten lezen en gebruiken
- Kan eenvoudige apparatuur bedienen die nodig is voor de productie van traiteurproducten

### D1-K1-W1: Bereidt standaard salades, soepen en/of sauzen

#### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar voert voorbereidende handelingen uit ten behoeve van de productie van salades, soepen en/of sauzen. Hij zet alle benodigde grond- en hulpstoffen en gereedschappen klaar. Hij produceert de salades, soepen en/of sauzen conform (bedrijfs)receptuur. Hij controleert het totale proces en onderneemt actie bij afwijkingen.

#### Resultaat

De salades, soepen en/of sauzen zijn op de juiste wijze geproduceerd en gereed voor verkoop.

#### Gedrag

- Werkt volgens productieplanning en bedrijfsreceptuur.
- Zet de juiste ingrediënten, grond- en hulpstoffen in de juiste hoeveelheden klaar voor de productie.
- Werkt nauwkeurig en hygiënisch.
- Werkt kostenbewust.
- Schakelt bij afwijkingen tijdig zijn leidinggevende of collega in.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen

### D1-K1-W2: Bereidt standaard bittergarnituren, belegde broodjes, hartige taarten, amuses en/of tapas

#### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar voert voorbereidende handelingen uit ten behoeve van de productie van bittergarnituren, belegde broodjes, hartige taarten, amuses en/of tapas. Hij zet alle benodigde grond- en hulpstoffen en gereedschappen klaar. Hij produceert de bittergarnituren, belegde broodjes, hartige taarten, amuses en/of tapas conform (bedrijfs)receptuur. Hij controleert het totale proces en onderneemt actie bij afwijkingen.

#### Resultaat

#### D1-K1-W2: Bereidt standaard bittergarnituren, belegde broodjes, hartige taarten, amuses en/of tapas

De salades, bittergarnituren, belegde broodjes, hartige taarten, amuses en/of tapas zijn op de juiste wijze geproduceerd en gereed voor verkoop.

##### Gedrag

- Werkt volgens productieplanning en bedrijfsreceptuur.
- Zet de juiste ingrediënten, grond- en hulpstoffen in de juiste hoeveelheden klaar voor de productie.
- Werkt nauwkeurig en hygiënisch.
- Werkt kostenbewust.
- Schakelt bij afwijkingen tijdig zijn leidinggevende of collega in.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen

#### D1-K1-W3: Bereidt standaard eenpansgerechten en/of maaltijden

##### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar voert voorbereidende handelingen uit ten behoeve van de productie van eenpansgerechten en/of maaltijden. Hij zet alle benodigde grond- en hulpstoffen en gereedschappen klaar. Hij produceert de eenpansgerechten en/of maaltijden conform (bedrijfs)receptuur. Hij controleert het totale proces en onderneemt actie bij afwijkingen.

##### Resultaat

De eenpansgerechten en/of maaltijden zijn op de juiste wijze geproduceerd en gereed voor verkoop.

##### Gedrag

- Werkt volgens productieplanning en bedrijfsreceptuur.
- Zet de juiste ingrediënten, grond- en hulpstoffen in de juiste hoeveelheden klaar voor de productie.
- Werkt nauwkeurig en hygiënisch.
- Werkt kostenbewust.
- Schakelt bij afwijkingen tijdig zijn leidinggevende of collega in.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

#### D1-K1-W4: Verzorgt de verpakking en/of presentatie van bereide traiteurproducten

##### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar verpakt traiteurproducten handmatig en/of machinaal. Hij verzorgt de presentatie van traiteursproducten in de winkel, verkoopwagen of op locatie. Hij verzamelt verschillende (decoratie-) materialen en maakt daarmee binnen de mogelijkheden die ter beschikking zijn een aantrekkelijke presentatie.

##### Resultaat

De traiteurproducten zijn op de juiste wijze verpakt en aantrekkelijk gepresenteerd.

##### Gedrag

- Verpakt de producten volgens bedrijfsvoorschriften.
- Kiest passende presentatie- en decoratiematerialen en zorgt dat deze aanwezig zijn in de juiste hoeveelheden.
- Werkt nauwkeurig, netjes en efficiënt bij het maken van de presentatie van traiteursproducten en let op een goede vulling van schalen.
- Zorgt voor een aantrekkelijke presentatie waarbij de traiteursproducten optimaal tot hun recht komen.
- Past de richtlijnen rondom hygiëne en kruisbesmetting toe.

D1-K1-W4: Verzorgt de verpakking en/of presentatie van bereide traiteurproducten

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen