

Keuzedeel mbo

# **Vegan keuken**

Code

**K1337**

Ontwikkeld door: Lentiz en SBB

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid

# 1. Algemene informatie

D1: Vegan keuken
Studielast
240
Beroepsvereisten
Nee
Certificaten
Nee
Ontwikkeld voor kwalificatie(s)
Zie bijlage op <a href="http://www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers">www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers</a>
Toelichting
<p><b>Relevantie van het keuzedeel</b></p> <p>Een voorspelling van de VN geeft aan dat de Wereldbevolking in 2050 zal oplopen tot 9 miljard mensen. Al deze mensen dienen te eten. Met de huidige teeltmethoden is dit waarschijnlijk moeilijk te realiseren. Vertical farming is een van de innovaties binnen de tuinbouw die hier een antwoord op probeert te geven. (Bron: Scientias)</p> <p>Vertical farming is een nieuwe snelle ontwikkeling in het tuinbouwcluster met een internationale positie. De tuinbouwsector heeft behoefte aan beroepsbeoefenaren die specifieke kennis hebben over het telen in lagen in een gedeeltelijk of volledig afgesloten ruimte. Specialistische kennis over klimaat, specifieke belichting en bemesting zijn nodig om adequaat in een (deels) gesloten ruimte en in lagen, te kunnen telen. Dit keuzedeel biedt de beginnend beroepsbeoefenaar de mogelijkheid zich te onderscheiden met deze innovatieve teeltmethode en daarmee breder inzetbaar te zijn in de sector. (Bron: EOSwetenschap)</p> <p><b>Beschrijving van het keuzedeel</b></p> <p>In dit keuzedeel leer je over het telen in lagen in een gedeeltelijke of volledig afgesloten ruimtes. Je leert werken met de verschillende specialistische systemen, wat er nodig is om klimaat, specifieke belichting en bemesting te regelen. Je leert welke apparaten en technieken er worden toegepast voor teelt in een vertical farm.</p> <p><b>Branchevereisten</b></p> <p>Nee</p> <p><b>Aard van keuzedeel</b></p> <p>Verdiepend</p>

## 2. Uitwerking

### D1-K1: Ontwikkelt en bereidt vegan producten, gerechten en menu's

#### Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar ontwikkelt en bereidt vegan producten, gerechten en menu's. Hierbij maakt de beginnend beroepsbeoefenaar gebruik van zijn/haar brede en specialistische kennis over voedingswaarden, bereidingswijzen, functionaliteiten en het smaakpallet van plantaardige producten. De werkzaamheden zijn veelzijdig door de toepassing van verschillende technieken en de diversiteit van plantaardige producten. Het is niet eenvoudig om met plantaardige producten en gerechten tot een volwaardig alternatief te komen voor producten en gerechten met dierlijke eiwitten. Deze uitdaging maakt het werk complex. Daarnaast moet de beginnend beroepsbeoefenaar kunnen inspelen op specifieke wensen, eisen en vragen van gasten op het gebied van vegan producten en/of gerechten. Dit vraagt van de beginnend beroepsbeoefenaar creatief denken en een flexibele houding.

#### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar werkt in de keuken of binnen het bedrijf zowel zelfstandig als samen met directe collega's en leidinggevende. Hij/zij heeft een zelfstandige, uitvoerende rol en is verantwoordelijk voor zijn/haar eigen werkzaamheden. Tevens draagt hij/zij gedeelde verantwoordelijkheid voor het resultaat van het werk van anderen, bijvoorbeeld als de ander voorbereidende werkzaamheden uitvoert. Hij/zij legt verantwoording af aan zijn/haar direct leidinggevende, die de eindverantwoordelijkheid draagt.

#### Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft brede en specialistische kennis over voedingswaarden van plantaardige producten
- heeft brede en specialistische kennis over functionaliteiten van plantaardige producten
- heeft brede en specialistische kennis over het smaakpalet van plantaardige producten
- heeft brede en specialistische kennis over specifieke bereidingswijzen voor plantaardige producten
- heeft brede en specialistische kennis over soorten eiwitten, eiwittransitie en het gebruik van eiwitten
- heeft brede en specialistische kennis over plantaardige zetmelen en bindmiddelen, alsmede van het gebruik ervan
- heeft brede en specialistische kennis over plantaardige oliën en vetten, alsmede van het gebruik ervan
- heeft brede en specialistische kennis van (mogelijke) invloeden van plantaardige producten op veel voorkomende allergieën en diëten
- kan flexibel en zorgvuldig werken
- kan diepgang aan gerechten toevoegen zonder het gebruik van dierlijke producten
- kan rekening houden met de wensen en verwachtingen van de verschillende stromingen en doelgroepen binnen de vegan wereld en kan daar op inspelen
- kan de functionaliteiten van plantaardige producten op verschillende wijzen gebruiken
- kan de smaak, gaarheid en kwaliteiten van de gerechten te beoordelen
- kan componenten van gerechten op basis van productfunctionaliteiten (her)ontwikkelen
- kan productkennis en kennis van bereidingstechnieken toepassen om tot nieuwe producten te komen

### D1-K1-W1: Ontwikkelt ideeën en recepten voor vegan producten, gerechten en menu's

#### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar ontwikkelt ideeën en recepten voor vegan producten, gerechten en menu's voor één of meer doelgroepen of stromingen binnen de vegan wereld, zoals flexitariërs, fruitariërs en raw vegans. Hij/zij doet dit door te experimenteren met ingrediënten en verschillende bereidingswijzen. Hij/zij maakt innovatief gebruik van bestaande technieken zoals drogen, fermenteren en conserveren om de functionaliteiten en smaken van plantaardige producten optimaal te benutten. Hij/zij houdt rekening met de wensen en verwachtingen van de doelgroep(en) en stroming(en). Hij/zij proeft (tussen)producten en past de samenstelling van ingrediënten en bereidingswijzen waar nodig aan om te komen tot een optimaal resultaat. De ontwikkelde ideeën en recepten legt hij/zij vast.

#### Resultaat

Ideeën en recepten voor gebalanceerde vegan producten, gerechten en/of menu's zijn ontwikkeld, waarbij rekening is gehouden met de voedingswaarden van de ingrediënten en de smaakbalans en de wensen van de stroming of doelgroep.

#### D1-K1-W1: Ontwikkelt ideeën en recepten voor vegan producten, gerechten en menu's

##### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- kiest zorgvuldig ingrediënten en technieken;
- toont creativiteit in keuzes en oplossingen;
- stemt zijn keuzes zorgvuldig af op de wensen en verwachtingen van een stroming of doelgroep;
- past technieken zorgvuldig toe rekening houdend met de voedselveiligheid;
- legt nieuwe en aangepaste recepten nauwkeurig vast.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Creëren en innoveren, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten, Kwaliteit leveren

#### D1-K1-W2: Bereidt vegan producten, gerechten en menu's

##### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar kiest passende recepten voor de doelgroep of stroming. Hij/zij verzamelt ingrediënten en bereidt vegan producten, gerechten en menu's volgens recept. Hij/zij past technieken, zoals drogen, fermenteren en conserveren toe, waardoor de functionaliteit en de smaak van de plantaardige producten optimaal tot hun recht komen. Tijdens het bereidingsproces is de beginnend beroepsbeoefenaar in staat de smaak, gaarheid en kwaliteit van de gerechten te beoordelen en waar nodig bij te sturen. Hij/zij controleert bereide gerechten op presentatie, consistentie en temperatuur en rapporteert afwijkingen aan zijn/haar collega's en/of leidinggevende.

##### Resultaat

Gebalanceerde vegan producten, gerechten en menu's zijn bereid volgens recept en in overeenstemming met de wensen van de doelgroep of stroming.

##### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- maakt weloverwogen keuzes voor recepten;
- leest recepten nauwkeurig en houdt zich aan de voorgeschreven hoeveelheden en bereidingswijzen;
- past technieken op de juiste manier toe;
- werkt zorgvuldig volgens geldende richtlijnen en protocollen;
- werkt in het tempo dat nodig is om de vereiste productiviteit te halen;
- stelt zich flexibel op en speelt creatief in op onverwachte situaties/vragen zonder zijn/haar doel uit het oog te verliezen;
- signaleert en rapporteert tijdig afwijkingen wat betreft de kwaliteit en productiviteit.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Plannen en organiseren, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten, Kwaliteit leveren, Omgaan met verandering en aanpassen