

Keuzedeel mbo

Traiteur verdieping

gekoppeld aan één of
meerdere kwalificaties mbo

Code

K0385

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

1. Algemene informatie

D1: Traiteur verdieping
Studielast
240
Beroepsvereisten
Nee
Certificaten
Nee
Gekoppeld aan kwalificatie(s)
Zie bijlage op www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers
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>Relevantie van het keuzedeel</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 verdieping 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>Beschrijving van het keuzedeel</p> <p>Het keuzedeel is een vervolg op het keuzedeel Traiteur basis. De student leert meer specialistische vaardigheden m.b.t. het bereiden van traiteursproducten.</p> <p>Branchevereisten</p> <p>Nee</p> <p>Aard van keuzedeel</p> <p>Verdiepend</p> <p>Verbreidend</p>

2. Uitwerking

D1-K1: Verzorgt een totaalaanbod aan traiteurproducten

Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar voert zowel standaard als niet-standaard werkzaamheden uit. Hij produceert luxe traiteurproducten en internationale gerechten volgens vaste receptuur, of past de receptuur zelf aan. Hij heeft hiervoor specialistische kennis nodig van de bestanddelen van traiteurproducten en vaardigheden voor het bereiden van producten en bedienen van bijbehorende apparatuur.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor zijn eigen werk. Hij speelt in op wisselende of onverwachte omstandigheden. Hij werkt zelfstandig binnen een opdracht.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- Heeft brede kennis van het assortiment traiteurproducten
- Heeft specialistische kennis van grond- en hulpstoffen voor de productie van traiteurproducten
- Kan snijtechnieken toepassen
- Kan bereidingstechnieken toepassen
- Kan receptuur voor het produceren van traiteurproducten lezen en gebruiken en waar nodig aanpassen
- Kan apparatuur bedienen benodigd voor de productie van traiteurproducten

D1-K1-W1: Bereidt luxe traiteurproducten

Omschrijving

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

Resultaat

De luxe traiteurproducten 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.
- Neemt bij afwijkingen passende maatregelen.

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

D1-K1-W2: Verzorgt de totaalpresentatie van traiteurproducten

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar 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

Een aantrekkelijke presentatie van traiteursproducten. De presentatie is op tijd gereed en binnen het budget gerealiseerd.

D1-K1-W2: Verzorgt de totaalpresentatie van traiteurproducten

Gedrag

- Berekent de kostprijs.
- Zorgt ervoor dat de traiteursproducten tijdig en in verantwoorde hoeveelheden aanwezig zijn.
- Kiest passende presentatie- en decoratiematerialen rekening houdend met de hoeveelheid, prijs, beschikbare tijd en toepassing van producten (buffet/maaltijd) en zorgt dat deze aanwezig zijn in verantwoorde 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 bij het maken van de presentatie van traiteursproducten de richtlijnen rondom hygiëne en kruisbesmetting toe.

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

D1-K1-W3: Past receptuur van traiteurproducten aan

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar bedenkt een variatie op een huidige receptuur, bijvoorbeeld om de aantrekkelijkheid verder te verhogen of voor een actie rond een actueel thema. Hij raadpleegt hiervoor vakinformatie. Hij maakt een kleine hoeveelheid van het aangepaste recept en bespreekt aangepaste receptuur met zijn leidinggevende, voordat deze daadwerkelijk in gebruik wordt genomen.

Resultaat

Een receptuur van een traiteurproduct met een vernieuwde uitstraling en/of smaak.

Gedrag

- Zoekt en raadpleegt informatie uit verschillende bronnen (collega's, vakbladen, internet) om tot vindingrijke ideeën te komen voor het aanpassen van bestaande recepturen.
- Legt het idee voor aanpassing van de receptuur voor aan zijn leidinggevende en bespreekt wat de mogelijkheden zijn.
- Werkt bij het uitwerken van zijn ideeën en testen volgens de opgestelde receptuur en relevante voorschriften en past de juiste bewerkingstechnieken toe bij het vervaardigen van het product.
- Verdedigt zijn keuzes vakkundig maar luistert ook naar argumenten van zijn leidinggevende en/of de klant.

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

D1-K1-W4: Bereidt internationale gerechten

Omschrijving

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

Resultaat

De internationale gerechten zijn op de juiste wijze geproduceerd en gereed voor verkoop.

Gedrag

- Werkt volgens productieplanning en (bedrijfs)receptuur
- Zet de juiste ingrediënten, grond- en hulpstoffen in de juiste hoeveelheden klaar voor de productie
- Werkt nauwkeurig en hygiënisch.
- Neemt bij afwijkingen passende maatregelen.

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

