

Keuzedeel mbo

# **Pizza basis**

Code

**K1278**

Ontwikkeld door: SBB met SVO vakopleiding food en Domino's  
Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid

# 1. Algemene informatie

D1: Pizza basis
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>Pizza komt steeds vaker voor op de menukaart. Er is een grote vraag naar pizzabakkers op de arbeidsmarkt. Van de bistro's tot aan de sterrenrestaurants en van strandtent tot aan casual-dining worden pizza's geserveerd. De werkgevers zijn altijd op zoek naar werknemers die pizza's kunnen bakken. De wereldkeuken wordt steeds populairder, deze ontwikkeling vraagt op de menukaart steeds een grotere variatie aan internationale gerechten waaronder de pizza. Ook door blurring wordt de vraag naar pizza's groter, je kan ook in de supermarkt verse pizza's verkrijgen.</p> <p><b>Beschrijving van het keuzedeel</b></p> <p>In dit keuzedeel leert de medewerker de basiskennis en -vaardigheden van het voorbereiden, maken en uitgeven van een pizza. Hiermee kan de medewerker aan het werk op een plaats waar pizza bereid wordt.</p> <p><b>Branchevereisten</b></p> <p>Nee</p> <p><b>Aard van keuzedeel</b></p> <p>Verbredend</p>

## 2. Uitwerking

### D1-K1: Bereiden van pizza

#### Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar verricht met name standaard werkzaamheden rondom het bereiden van pizza. Hij werkt voornamelijk volgens de normen, procedures en eisen die gelden voor het betreffende ambacht. Hiervoor heeft de beginnend beroepsbeoefenaar basiskennis en praktische vaardigheden nodig op het gebied van bereidingstechnieken en/of verwerkingstechnieken. Er wordt gewerkt met hete materialen zoals de oven. De werkzaamheden worden volledig staand uitgevoerd. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt regelmatig onder hoge werkdruk tijdens piekmomenten, zoals bij etenstijd.

#### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar voert zijn taken zelfstandig uit, onder eindverantwoordelijkheid van zijn leidinggevende. Hij draagt de verantwoordelijkheid voor de kwaliteit van de pizza en vraagt op het juiste moment om hulp van zijn leidinggevende.

#### Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft kennis van apparatuur zoals spiraalkneder en ovens
- heeft kennis van verhoudingen berekenen voor de voorbereiding en bereiding van pizza
- heeft kennis van de diverse bestanddelen die nodig zijn om pizzadeeg te bereiden
- heeft kennis van de formule voor de watertemperatuur bij het bereiden van pizzadeeg
- heeft kennis van gangbare condimenten voor de bereiding van pizza
- heeft kennis van gisting en fermentatie bij het bereiden van pizzadeeg
- heeft kennis van recepturen bij het bereiden van pizza
- heeft kennis van rijzen en rijpen van deeg bij het bereiden van pizza
- heeft kennis van tarwesorten
- heeft kennis van de beschikbare bakstijlen van pizzasoorten
- heeft kennis van verschillende ovens en bijbehorende bakstijlen
- kan bodem openen en beleggen
- kan een pizzaschep gebruiken
- kan hygiënisch werken volgens de richtlijnen van HACCP
- kan klassiek pizzadeeg zetten
- kan kneedtechnieken toepassen
- kan saus maken en ingrediënten en/of toppings bereiden
- kan de verschillende soorten ovens veilig hanteren
- kan werken volgens de geldende arbo- en veiligheidseisen
- kan ingrediëntverhoudingen berekenen bij de voorbereiding en bereiding van pizza
- kan op een veilige manier een oven hanteren
- kan alternatieve deegsoorten zetten
- kan afhankelijk van de deegsoort en bakstijl de receptuur en baktijd aanpassen

### D1-K1-W1: Bereidt pizzabereiding voor

#### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar zet de benodigde keukenapparatuur, -gereedschappen en producten klaar en maakt ze klaar voor gebruik. Hij kiest de benodigde producten en ingrediënten om de verschillende onderdelen van de pizza klaar te maken: bodem, saus en toppings. Hij beoordeelt te gebruiken ingrediënten en/of toppings op kwaliteit en bruikbaarheid. Hij zet het deeg één tot twee dagen voor gebruik en bewaart deze in de daarvoor bestemde koeling. Hij bereidt de saus op het daarvoor geschikte moment. Hij maakt ingrediënten schoon, deelt ingrediënten op, bewerkt deze voor en zet ze klaar voor gebruik (mise-en-place). Eventueel slaat hij ingrediënten tussentijds op, op de daarvoor bestemde plaats.

#### Resultaat

Benodigde keukenapparatuur en gereedschappen zijn gebruiksklaar gemaakt. Het deeg is gezet. Producten en ingrediënten zijn verzameld, beoordeeld op kwaliteit en bruikbaarheid en zijn bewerkt.

#### Gedrag

#### D1-K1-W1: Bereidt pizzabereiding voor

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- beoordeelt de kwaliteit en bruikbaarheid van producten en ingrediënten op basis van zijn vakkennis;
- past snel en accuraat technieken toe voor de bewerking van producten en ingrediënten;
- gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschap voor de verschillende onderdelen van de pizza;
- gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel;
- werkt bij het maken van mise-en-place ordelijk en houdt zich aan de opgestelde planning, waarbij hij de (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht neemt.

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

#### D1-K1-W2: Stelt pizza samen en bakt de pizza

##### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar bereidt pizza. Hij houdt tussentijds collega's op de hoogte over de voortgang. De beginnend beroepsbeoefenaar opent de bodem en belegt het deeg met condimenten. Hij controleert de oven op temperatuur. Hij gebruikt de pizzaschep om de pizza te plaatsen in de oven. Hij draait de pizza tijdens het bakproces. Hij haalt de pizza uit de oven met de pizzaschep en controleert de pizza op gaarheid. Hij brengt de oven weer op temperatuur voor de volgende pizza. Hij onderneemt actie wanneer de kwaliteit van producten afwijkt en communiceert hierover naar collega's. De beginnend beroepsbeoefenaar controleert de bereide pizza op presentatie, consistentie en temperatuur voor uitlevering. Hij communiceert met zijn collega's over de uit te leveren pizza.

##### Resultaat

De pizza is volgens de huisstijl bereid en opgemaakt en klaar om te worden uitgeserveerd voor consumptie.

##### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- houdt bij bereiding het recept op de juiste manier aan;
- communiceert wanneer het nodig is op adequate, duidelijke, tijdige en kalme wijze;
- houdt bij het bereiden rekening met de hoeveelheid condimenten, de volgorde van plaatsing en de plaats op het deeg;
- past benodigde bereidings- of kooktechnieken snel en accuraat toe;
- werkt veilig met de oven;
- werkt de pizza af conform de huisstijl;
- houdt zich aan de opgestelde planning;
- houdt (bedrijfs-)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht;
- communiceert tijdig over de pizza die doorgeefgereed en/of transportklaar is.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Materialen en middelen inzetten, Plannen en organiseren, Instructies en procedures opvolgen, Omgaan met verandering en aanpassen, Vakdeskundigheid toepassen