

Keuzedeel mbo

# **Bereidt gerechten**

gekoppeld aan één of  
meerdere kwalificaties mbo

Code

**K0010**

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

# 1. Algemene informatie

## D1: Bereidt gerechten

### Studielast

240

### Beroepsvereisten

Nee

### Certificaten

Nee

### Gekoppeld aan kwalificatie(s)

Zie bijlage op [www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers](http://www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers)

### Toelichting

In dit keuzedeel leer de vaardigheden om gerechten te bereiden. Dit is een algemene vaardigheid die in verschillende contexten van toegevoegde waarde is.

Waar er wordt gesproken over gerechten kan ook maaltijden, maaltijdcomponenten of menu's worden gelezen. Voor de leesbaarheid is hier de term gerechten gekozen.

#### **Relevantie van het keuzedeel**

Na het doorlopen van dit keuzedeel, kan de student gerechten bereiden, door het correct toepassen van bereidingstechnieken.

#### **Beschrijving van het keuzedeel**

In dit keuzedeel leer de vaardigheden om gerechten te bereiden.

#### **Branchevereisten**

Nee

#### **Aard van keuzedeel**

Verbreidend

## 2. Uitwerking

### D1-K1: Bereidt gerechten

#### Complexiteit

De Medewerker werkt over het algemeen volgens standaardwerkwijze, maar moet hierbij wel rekening houden met de wensen en verwachtingen van gasten. De uit te voeren taken en de werkzaamheden zijn divers en worden vaak naast elkaar uitgevoerd. De Medewerker krijgt te maken met een grote variatie aan opdrachten en specifieke wensen van gasten en moet daarop kunnen inspelen. De wensen van gasten zijn velerlei, veelsoortig en vaak individueel van aard, maar ook mogelijk onvoorspelbaar.

De Medewerker in de keuken moet bij het uitvoeren van zijn werkzaamheden rekening houden met een veelheid aan voorschriften en richtlijnen, zoals voortkomend uit de bedrijfsformule, voedselveiligheid, arbeidsomstandigheden en milieuzorg.

De Medewerker in de keuken beschikt over algemene basiskennis en basisvaardigheden voor het werken in de keuken. Hij kan deze kennis reproduceren en toepassen in eenvoudige routinematige beroepsgerichte taken.

#### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De Medewerker heeft een uitvoerende rol en is verantwoordelijk voor zijn eigen werkzaamheden. Hij legt verantwoording af aan zijn direct leidinggevende, die de eindverantwoordelijkheid draagt. Hij werkt nauw samen met collega's.

Let op: daar waar in dit keuzedeel 'gasten' staat geschreven, wordt ook klanten en patiënten bedoeld. De term is afhankelijk van de context waarin de beroepsbeoefenaar werkzaam is.

#### Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft kennis van voedingswensen en voedingseisen
- kan vakterminologie toepassen
- kan keukenapparatuur en -gereedschap hanteren
- kan afwerktechnieken toepassen
- kan bereidings- en kooktechnieken toepassen
- kan kwaliteitsnormen toepassen
- kan productietechnieken zoals schoonmaaktechnieken, opdeeltechnieken en koude en warme voorbewerkingen toepassen
- kan wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit en HACCP toepassen

### D1-K1-W1: Plant zijn werkzaamheden

#### Omschrijving

De Medewerker brengt activiteiten, benodigde werkvoorraden en apparaten in kaart. Hij inventariseert de uit te voeren werkzaamheden, bepaalt in welke volgorde hij de werkzaamheden gaat uitvoeren en maakt een schatting van de benodigde tijd.

#### Resultaat

De werkzaamheden zijn geïnventariseerd en er is een schatting gemaakt van de benodigde tijd. Er is een planning opgesteld voor de werkzaamheden, werkvoorraden en apparaten. De planning is afgestemd met zijn leidinggevende of manager/leidinggevende.

#### Gedrag

Overlegt tijdig met de leidinggevende over de planning.

Maakt, op basis van zijn vakkennis, een accurate schatting van de benodigde tijd per werkzaamheid, stelt hier prioriteiten in, brengt op basis hiervan een volgorde aan in de werkzaamheden en stelt een realistische planning op

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Plannen en organiseren

#### D1-K1-W2: Maakt de mise en place

##### Omschrijving

De Medewerker zet de benodigde keukenapparatuur en -gereedschap, producten klaar om te gebruiken. Hij kiest de benodigde producten en ingrediënten. Hij beoordeelt de te gebruiken ingrediënten op kwaliteit en bruikbaarheid. Hij maakt ingrediënten schoon, deelt ingrediënten op en bewerkt deze voor. Hij slaat de ingrediënten meestal tussentijds op, op de daarvoor bestemde plaats.

##### Resultaat

Benodigde keukenapparatuur en -gereedschap, zijn gebruiksklaar gemaakt. Producten en ingrediënten zijn verzameld, beoordeeld op kwaliteit en bruikbaarheid en bewerkt. Indien nodig zijn ingrediënten tussentijds opgeslagen.

##### Gedrag

Beoordeelt de kwaliteit en bruikbaarheid van producten en ingrediënten op basis van zijn vakkennis en past snel, precies en accuraat technieken toe voor de bewerking hiervan.

Gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschap voor de bewerking van producten en ingrediënten volgens de gebruiksvorschriften en 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: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

#### D1-K1-W3: Past de recepten aan

##### Omschrijving

De Medewerker voert berekeningen uit en maakt een (standaard)receptuur geschikt voor een kleiner of groter aantal. Hij legt het aangepaste receptuur indien nodig vast in het receptensysteem.

##### Resultaat

Aangepaste recepturen die geschikt zijn voor een kleiner of groter aantal. De aangepaste recepturen zijn vastgelegd in het receptensysteem

##### Gedrag

Voert berekeningen nauwkeurig uit om de receptuur aan te passen voor een kleiner of groter aantal personen en neemt daarbij de standaardhoeveelheid als uitgangspunt.

Legt de aangepaste recepturen, volgens voorgeschreven procedure, vast in het receptensysteem.

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

#### D1-K1-W4: Bereidt gerechten en componenten

##### Omschrijving

De Medewerker bereidt gerechten en componenten volgens recept en op basis van de planning. Hij bewaakt en controleert de smaak, gaarheid en de kwaliteit van de gerechten en het bereidingsproces. Hij onderneemt actie wanneer de kwaliteit van gerechten afwijkt en communiceert deze afwijkingen naar collega's. Hij communiceert tijdens de bereiding indien nodig met collega's om verschillende kookwerkzaamheden op elkaar af te stemmen.

##### Resultaat

Gerechten van goede kwaliteit zijn bereid volgens recept en de bedrijfsvoorschriften en in overeenstemming met de wensen en verwachtingen van gasten. Er is overleg gevoerd met collega's. Afwijkingen in de kwaliteit zijn gesignaleerd en gecommuniceerd naar collega's.

#### D1-K1-W4: Bereidt gerechten en componenten

##### Gedrag

Overlegt regelmatig met collega's om de kookwerkzaamheden op elkaar af te stemmen en informeert of raadpleegt collega's tijdig bij problemen of afwijkingen in de kwaliteit of voortgang.

Kiest de benodigde producten en ingrediënten, past de benodigde bereidings- of kooktechnieken snel, precies en accuraat toe, controleert de kwaliteit van het bereide gerecht op basis van de kwaliteitseisen en bewaakt het bereidingsproces op basis van de receptuur.

Gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschap, voor de bereiding van gerechten en componenten, volgens de gebruiksvoorschriften en gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel.

Werkt 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: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

#### D1-K1-W5: Werkt gerechten voor de uitgifte af

##### Omschrijving

De Medewerker voert à-la-minute werkzaamheden uit. Hij portioneert gerechten en maakt de gerechten op door ze te dressereren of te garneren. Hij controleert de bereide gerechten en verstrekkingen op presentatie, consistentie en temperatuur. Hij communiceert met de bediening over de te leveren service en over de kenmerken van de gerechten.

##### Resultaat

Gerechten zijn gecontroleerd op presentatie, consistentie en temperatuur. De bestellingen zijn doorgeefgereed en transportklaar gemaakt volgens de bedrijfsvoorschriften. Het bedienend personeel is geïnformeerd over de gerechten.

##### Gedrag

Communiceert tijdig met de bediening over gerechten die doorgeefgereed en transportklaar zijn, over de te leveren service en over de kenmerken van de gerechten.

Kiest de geschikte benodigde producten en ingrediënten en past bereidings- en afwerktechnieken snel, precies en accuraat toe bij het afwerken van gerechten voor de uitgifte.

Gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschap voor de afwerking van gerechten volgens de gebruiksvoorschriften en gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel.

Werkt het gerecht af conform de huisstijl, houdt zich daarbij aan de opgestelde planning en houdt (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht.

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

#### D1-K1-W6: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon

##### Omschrijving

De Medewerker maakt zijn eigen werkruimtes schoon en ordelijk. Hij maakt gebruikte apparatuur, materiaal en gereedschap schoon, reinigt en desinfecteert ze eventueel en maakt ze droog of laat ze drogen. Hij controleert de schoongemaakte en gereinigde apparaten, materialen en gereedschappen op gebreken en bergt ze daarna op in een schone en droge omgeving. Hij voert keukenafval af.

##### Resultaat

#### D1-K1-W6: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon

De werkruimtes, gereedschappen en machines zijn ordelijk en schoon. Materialen en gereedschappen zijn opgeruimd en keukenafval is afgevoerd. Er is veilig, milieuvriendelijk en hygiënisch gewerkt.

#### Gedrag

Maakt een keuze uit de beschikbare materialen en middelen en gebruikt deze op effectieve wijze voor het schoonmaken en desinfecteren van werkruimtes, gereedschappen en machines en gaat hier zorgvuldig en netjes mee om, door de materialen en middelen na gebruik schoon, veilig en netjes op te ruimen in een droge en schone omgeving.

Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines na gebruik direct schoon en werkt daarbij conform (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving.

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

#### D1-K1-W7: Verricht onderhoud aan de keukeninventaris

#### Omschrijving

De Medewerker verricht eenvoudig onderhoud aan keukenmaterieel, inventaris en apparatuur. Hij controleert het keukenmaterieel op het vóórkomen van bijzonderheden, mankementen of slijtage. Hij noteert eventuele gebreken, lost kleine problemen zelf op en meldt grote/ernstige gebreken bij de leidinggevende.

#### Resultaat

Gereedschappen en machines zijn regelmatig gecontroleerd. Preventief onderhoud is uitgevoerd. Het keukenmaterieel wordt dagelijks onderhouden volgens de voorgeschreven methode. Er is gecommuniceerd met de leidinggevende.

#### Gedrag

Toont technisch inzicht wanneer hij kleine problemen zorgvuldig oplost.

Meldt tijdig grote en ernstige gebreken of storingen bij zijn leidinggevende.

Controleert zorgvuldig het keukenmaterieel, tijdens het gebruik, op het vóórkomen van bijzonderheden, mankementen of slijtage en gebruikt hierbij de onderhoudsschema's.

Houdt onderhoudsschema's, instructies van de leidinggevende en veiligheidsvoorschriften aan bij het uitvoeren van onderhoud en eenvoudige reparaties aan gereedschappen en machines, zodat het keukenmateriaal regelmatig en op voorgeschreven manier wordt onderhouden.

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