

Keuzedeel mbo

Basisvaardigheden grootkeukeninstallaties geschikt voor niveau 2 en 3

gekoppeld aan één of
meerdere kwalificaties mbo

Code

K0952

Penvoerder: Sectorkamer techniek en gebouwde omgeving
Gevalideerd door: Sectorkamer techniek en gebouwde omgeving
Op: 06-03-2018

1. Algemene informatie

D1: Basisvaardigheden grootkeukeninstallaties geschikt voor niveau 2 en 3

Studielast

240

Beroepsvereisten

Nee

Certificaten

Nee

Gekoppeld aan kwalificatie(s)

Zie bijlage op www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers

Toelichting

Relevantie van het keuzedeel

De bedrijven in de grootkeukenbranche zijn in veel verschillende segmenten van de Nederlandse en internationale markt actief, zoals de restaurantsector, hotelsector, kantines en contractcatering, zorginstellingen, onderwijsinstellingen, penitentiaire instellingen en vliegvelden. Binnen deze segmenten werken zij aan zowel werktuigkundige- als elektrotechnische-, koude- en klimaatinstallaties. De deelnemer maakt als beginnend beroepsbeoefenaar kennis met deze veelzijdige en dynamische werkomgeving. Ook wordt hij breder inzetbaar door kennis en vaardigheden op te doen op het gebied van werktuigkunde, elektrotechniek en/of koude- klimaat techniek ten behoeve van installatie en montage werkzaamheden. De communicatie met andere vakdisciplines wordt hierdoor effectiever en gemakkelijker. Hij vergroot met dit keuzedeel zijn mogelijkheden op de arbeidsmarkt.

Beschrijving van het keuzedeel

De beginnend beroepsbeoefenaar leert basisvaardigheden voor het veilig installeren van apparatuur en installaties in professionele grootkeukens. Zijn werkzaamheden bestaan uit het plaatsen, monteren, installeren, testen en (het assisteren bij het) inbedrijf stellen van grootkeukens. Hij maakt gebruik van gangbare gereedschappen, meet en test apparatuur en persoonlijke beschermingsmiddelen. Hij leert communiceren met collega's uit andere vakgebieden.

Branchevereisten

Nee

Aard van keuzedeel

Verdiepend
Verbredend

2. Uitwerking

D1-K1: Installeren van (onderdelen van) grootkeukens

Complexiteit

De beroepsbeoefenaar installeert apparatuur in professionele grootkeukens. Hij werkt hierbij niet alleen volgens standaard werkwijze, maar wanneer nodig ook volgens eigen inzicht. Bij onvoorziene situaties signaleert hij op tijd problemen en bedenkt hij passende oplossingen. De beroepsbeoefenaar beschikt over een goed signalerend en oplossend vermogen, is kwaliteit bewust, communicatief vaardig en heeft goede planvaardigheden.

De complexiteit van zijn werkzaamheden zit onder andere in de diversiteit van de apparatuur. Zo werkt de beroepsbeoefenaar aan thermische apparatuur, ventilatiesystemen, koel en vries apparatuur, uitgifte systemen en vaatwasser apparatuur. Hij beschikt over basiskennis en vaardigheden op het gebied van elektrotechniek, werktuigkunde en koude- en klimaattechniek. De beroepsbeoefenaar behoort bovendien bekend te zijn met bedrijfsprocessen in de (industriële) voedselbereiding. Tijdens zijn werkzaamheden blijven de meeste bedrijfsprocessen draaien. Hierdoor is het van groot belang dat de beroepsbeoefenaar duidelijk communiceert met de klant, de hygiëne en voedselveiligheid in de grootkeuken bewaakt en stressbestendig is. De complexiteit van zijn werkzaamheden wordt verder bepaald door het grote afbreukrisico van het werk in grootkeukens. De klant is in grote mate afhankelijk van zijn professionele keuken. Een verstoring van het bedrijfsproces leidt tot extra kosten en imagoschade voor zowel de klant als het bedrijf van de beroepsbeoefenaar.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beroepsbeoefenaar heeft een uitvoerende en coördinerende rol. Hij is verantwoordelijk voor de kwaliteit van zijn eigen werk. De beroepsbeoefenaar voert eenvoudige installatie en montage werkzaamheden uit in grootkeukens. Hij kan bij zijn werkzaamheden terugvallen op een leidinggevende of ervaren collega. De eindverantwoordelijkheid ligt bij de leidinggevende.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- Bezit basiskennis van industriële voedselbereiding, waaronder opslag, bewaren, bereiden, conserveren, portioneren, verpakken, vervoeren, verdelen, regenereren en presenteren
- Bezit basiskennis van de opbouw en functie van vaatwasserapparatuur in grootkeukens
- Bezit basiskennis van de opbouw, functie en werking van werktuigkundige en elektronische grootkeukenapparatuur waaronder: weeg- en meetapparatuur en magazijnbouw, was- schil- en snijapparatuur, kookapparatuur, braadapparatuur en bakapparatuur, transport- en verdeelbanden, apparatuur in verwarmde en geforceerde gekoelde uitvoering, koude- en warme verdeelstations(bains-marie), handbewogen of elektrisch transportmaterieel, elektrische verwarmde of onverwarmde units, vast of verrijdbare units voorzien van elektrisch vermogen voor directe verwarming, indirecte verwarming, inductie vermogen en convectie (hete lucht), interne transportmiddelen voor voeding per consument, mobile of bed gebonden consumenten en uitgifte units in bedrijfsrestaurants
- Bezit basiskennis van de opbouw, functie en werking van koude- en klimaat grootkeukenapparatuur waaronder: koel- en vriescellen, koelkasten, vrieskasten, ontslijmingskasten voor vis- en schaaldieren, koel- en vriesapparatuur, blastchillers en mechanische transportmiddelen
- Bezit basiskennis van relevante pneumatische en/of hydraulische liftsystemen in grootkeukeninstallaties
- Bezit basiskennis van elektriciteitsleer
- Bezit basiskennis van de gangbare materialen, middelen en gereedschappen die worden gebruikt bij het plaatsen en monteren van apparatuur in grootkeukens
- Bezit basiskennis van montagetechnieken voor apparatuur in grootkeukens
- Bezit basiskennis van regels en veiligheidsvoorschriften die gelden in grootkeukens zoals HACCP.
- Bezit basiskennis van de relevante NEN-normen die betrekking hebben op grootkeukenapparatuur
- Bezit basiskennis van vaktermen op het gebied van werktuigkunde, werktuigbouwkunde, koel en vriestechniek en elektrotechniek
- Kan Arbo-, milieu-, kwaliteits- en veiligheidsvoorschriften voor het werken in grootkeukens toepassen
- Kan persoonlijke beschermingsmiddelen voor het werken in grootkeukens gebruiken
- Kan werken binnen en volgens de HACCP-voorschriften
- Kan elektrische apparatuur keuren op basis van NEN 3140
- Kan relevante kennis van VCA Basis toepassen met de aspecten op hoogte en in kruipruimten werken
- Kan de voor hem geldende bedrijfsregels en -instructies toepassen
- Kan elektrotechnische en werktuigkundige aansluitschema's lezen ten behoeve van het plaatsen en monteren van grootkeukenapparatuur
- Kan (onderdelen van) thermische apparatuur, ventilatiesystemen, koel en vriesapparatuur, verwarmingsapparatuur, uitgiftesystemen en vaatwasser apparatuur plaatsen, monteren en (assisteren bij het) in bedrijf stellen

D1-K1: Installeren van (onderdelen van) grootkeukens

- Kan technieken en gereedschappen voor het installeren, testen en in bedrijf stellen van apparatuur in grootkeukens toepassen
- Kan omgaan met de druk en wisselende werkomstandigheden in de grootkeukens
- Kan samenwerken en communiceren met collega's uit andere vakgebieden
- Kan de klant advies geven over het gebruik van de apparatuur in grootkeukens
- Kan rekening houden met de gevolgen van zijn werkzaamheden voor het bedrijfsproces van de klant
- Kan duidelijk communiceren met de klant en daarbij het bedrijfsproces zo min mogelijk verstoren