

Keuzedeel mbo

Eetcultuur en -wensen

gekoppeld aan één of
meerdere kwalificaties mbo

Code

K0032

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

1. Algemene informatie

D1: Eetcultuur en -wensen
Studielast
240
Beroepsvereisten
Nee
Certificaten
Nee
Gekoppeld aan kwalificatie(s)
Zie bijlage op www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers
Toelichting
<p>Gezonde voeding en duurzaamheid zijn thema's die steeds belangrijker worden in de sector horeca. Gasten hebben steeds hogere verwachtingen rondom deze thema's.</p> <p>In dit keuzedeel leer je meer specifieke kennis over gezonde voeding, allergieën, dieetwensen en duurzaamheid om zo op deze hoge verwachtingen van gasten in te kunnen spelen.</p> <p>Relevantie van het keuzedeel Gezonde voeding en duurzaamheid zijn thema's die steeds belangrijker worden in de sector horeca. Gasten hebben steeds hogere verwachtingen rondom deze thema's.</p> <p>Beschrijving van het keuzedeel In dit keuzedeel leer je meer specifieke kennis over gezonde voeding, allergieën, dieetwensen en duurzaamheid om zo op deze hoge verwachtingen van gasten in te kunnen spelen.</p> <p>Branchevereisten Nee</p> <p>Aard van keuzedeel Verdiepend</p>

2. Uitwerking

D1-K1: Past kennis over eetgewoonten en voedingskenmerken toe

Complexiteit

De werkzaamheden van de medewerker hebben een hoge complexiteit. Hij heeft specialistische kennis over waren, ingrediënten, eetwensen en dieetleer nodig om zijn werk goed uit te voeren. Daarnaast is het essentieel dat hij verbanden kan leggen tussen eetwensen/dieetrestricties en de mogelijkheden binnen een product, gerecht of menu. Hij moet flexibel, snel en accuraat kunnen inspelen op de wensen van de gast/klant. De werkzaamheden vereisen uiterste zorgvuldigheid. Fouten in de uitvoering en het verkeerd toepassen van procedures kunnen gevolgen hebben voor de gezondheid van de gast/klant.

Er is een hoog afbreukrisico, omdat fouten in het opstellen van een passend product, gerecht of menu kunnen leiden tot gevaren voor de gezondheid van de gast/klant.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De medewerker werkt zelfstandig en is verantwoordelijk voor het serveren van een passend product, gerecht of menu aan de gast/klant welke aansluit bij hun eetwensen en/of dieetrestricties. Daartoe is het belangrijk dat hij samenwerkt met zijn collega's. Het is zijn verantwoordelijkheid om nauwkeurig te werken bij het bereiden van het product of gerecht of bij het uitvragen van de wensen en dieetrestricties van de gast/klant. Hij speelt flexibel in op de wensen en/of dieetrestricties van de gast/klant.

Vanuit maatschappelijke verantwoordelijkheid zet hij zijn kennis over duurzaamheid in.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft kennis van de richtlijnen omtrent gezonde voeding
- heeft kennis over de herkomst van (half)producten
- heeft kennis van het effect van 'verboden' voedingsproducten in relatie tot gezondheid
- heeft kennis van duurzame voedingsmiddelen
- kan communiceren over gerechten in relatie tot eetwensen
- kan gerechten op 'verboden' voedingsmiddelen analyseren of bestaande gerechten op basis van eigenschappen van ingrediënten in relatie met gezondheidseffecten analyseren
- kan gerechten die voldoen aan de gestelde eetcultuur of -wensen samenstellen

D1-K1-W1: Achterhaalt specifieke eetwensen en/of dieetrestricties van gasten/klanten

Omschrijving

De medewerker achterhaalt specifieke eetwensen en/of (dieet)restricties van de gasten/klanten. Hij geeft deze specifieke eetwensen en/of (dieet)restricties door collega's in de productie of ontvangt deze van collega's die contact hebben met de gast/klant.

Resultaat

Eetwensen en/of (dieet)restricties zijn achterhaald. Er is afgestemd met collega's.

Gedrag

Vraagt uitgebreid en met aandacht naar de eetwensen en/of dieetrestricties van de gast/klant. Luistert naar de gast/klant, vraagt door en vat samen om de wensen goed in kaart te brengen.

Legt verbanden tussen de eetwensen en/of (dieet)restricties van de gast/klant en zijn kennis over voedingsmiddelen om een snel een geschikt alternatief voor te stellen aan de gast/klant.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten

D1-K1-W2: Stelt een product, gerecht of menu samen passend bij de eetwensen en/of dieetrestricties van de gasten/klanten

Omschrijving

De medewerker stelt een product, gerecht of menu samen passend bij de eetwensen of (dieet)restricties van de gasten/klanten. Hij doet een voorstel met een geschikt alternatief door ingrediënten in het (standaard)recept te vervangen of een ander product, gerecht en/of menu-onderdeel te serveren. Indien nodig, overlegt hij met collega's over mogelijke alternatieven en legt hij de aangepaste recepten en/of alternatieven vast in het administratieve systeem.

Resultaat

Er is een passend product, gerecht of menu bij de eetwensen en/of dieetrestricties van de gasten/klanten samengesteld. Indien nodig heeft hij afgestemd met collega's en zijn de aanpassingen vastgelegd in het administratieve systeem.

Gedrag

Zet zijn vakkennis over voedingsmiddelen en diëtik accuraat in om een passend product, gerecht of menu-onderdeel voor de gast/klant samen te stellen. Hij is flexibel en creatief in het toepassen van zijn kennis om een optimale smaak- en kwaliteitsbeleving te creëren.

Overlegt met collega's over de uitvoerbaarheid van een geschikt alternatief voor de gast/klant.

Verwerkt en registreert aanpassingen in het product, gerecht of menu-onderdeel of recept in het administratieve systeem.

De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Vakdeskundigheid toepassen, Samenwerken en overleggen

D1-K1-W3: Informeert en adviseert de gast/klant over het product, gerecht of samengestelde menu

Omschrijving

De medewerker informeert en adviseert de gast/klant over het product, gerecht of samengestelde menu. Hij geeft aan welke alternatieven er mogelijk zijn. Hij geeft aan welke ingrediënten hij heeft aangepast op basis van de specifieke eetwensen en/of (dieet)restricties. Hij adviseert de gast/klant over welke keuze hij het beste kan maken op basis van zijn specifieke eetwensen en/of (dieet)restricties.

Resultaat

De gast/klant heeft een advies ontvangen over het product, gerecht of samengestelde menu, mogelijke alternatieven of de keuzemogelijkheden binnen het menu dat aansluit bij zijn specifieke eetwensen en/of (dieet)restricties.

Gedrag

Sluit aan bij de wensen van de gast/klant en checkt of de gast tevreden is met het product, gerecht of voorgestelde menu. Doet aanpassingen in het product, gerecht of menu om aan de gast-/klanttevredenheid te behouden of te vergroten.

Geef op duidelijke wijze een advies over het product, gerecht of menu voor de gast/klant. Stelt zich deskundig op en stemt zijn taal en benaderingswijze aan op de gast/klant.

De onderliggende competenties zijn: Presenteren, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten