

Leerlijnen Medewerker keuken/hulpkok 2019 (sector horeca)

1. Apparatuur en materiaalkennis
2. Schoonmaak en opdeeltechnieken
3. Bereidingstechnieken
4. HACCP
5. Voorbereiding en onderhoud
6. Communicatie en sociale vaardigheden

Leerstandaard VSO praktijkvakken

Leerjaar	1	2	3	4	5	6	Uitstroombestemming			
Leerroute 5 75%	6	7	8	9	10	11	12	13	14	Arbeid: met certificaten/MBO Entree Referentieniveau 1F, onderdelen 2F
Leerroute 4 75%	6	7	8	9	10	11	12	Arbeid FN M5-E6		
Leerroute 3 75%	6	7	8	8	9	9	Arbeid: Arbeidsmatige dagbesteding/Beschut werk FN E3-E4			
Leerroute 2 75%	4	4	5	5	6	6	Dagbesteding: taakgericht of activerend			
Leerroute 1 75%	Plancius Leerlijn VSO 1- 2						Dagbesteding: belevingsgericht			

De meeste leerlijnen praktijkvakken starten bij niveau 6. Deze leerlijnen praktijkvakken worden ingezet voor leerlingen met uitstroombestemming Arbeid.

De leerstandaard praktijkvakken wijkt af van de leerstand doelgroepenmodel, omdat een praktijkvak pas in het VSO aangeboden wordt. Alle leerlingen starten in niveau 6. Leerlingen in de hogere doelgroepen gaan sneller door het niveau heen. Leerlijnen waarin lagere niveaus zijn ingevuld kunnen ingezet worden voor leerlingen met uitstroombestemming dagbesteding.

Sector	Horeca	
Leerlijn	1. Medewerker keuken/hulpkok	Versie 2019
Uitstroombestemming	Dagbesteding en arbeid	Niveau 8: Werken in de keuken Niveau 13: Assistent grootkeuken: branchegericht certificaat Niveau 16: Assistent grootkeuken: MBO entree
Kerdoel 4:	De leerling ontwikkelt specifieke beroepsvaardigheden die passen bij de eigen keuzes, mogelijkheden en beperkingen. Afhankelijk van het gekozen beroep kan dat een combinatie zijn van vakspecifieke fysieke, manuele en/of mentale vaardigheden, kwaliteiten of vermogens zijn.	

Vetgedrukt zijn doelen die in ook doelen zijn voor het branchegericht certificaat SVA 1: Werken in de keuken

Benoemt = gelijk aan wijst aan / pakt / loopt er naar toe

Hoofddoelen	1	2	3	4
1. Apparatuur- en materiaalkennis	1. Herkent 3 materialen: pan, snijplank, (schil)mes 2. Pakt een beker	1. Pakt 3 materialen (pan, snijplank, (schil)mes	1. Benoemt 3 materialen: pan, snijplank, (schil)mes	1. Weet het verschil tussen theedoek en handdoek 2. Pakt een snijplank
2. Snij- en opdeeltechnieken voedingsmiddelen	1. Spoelt groente/fruit af onder de kraan (appel, komkommer)	1. Schenkt drinken in een beker 2. Stopt als de beker vol is	1. Pelt een banaan 2. Snijdt de banaan in minimaal 2 stukken (met mes aan dominante kant)	1. Pelt een citrusvrucht 2. Verdeelt de citrusvrucht in partjes
3. Bereidingstechnieken	1. Opent de broodzak 2. Haalt een snee brood uit de broodzak 3. Opent het boterkuipje	1. Haalt boter met een mes uit het boterkuipje 2. Smeert boter op de boterham (met mes aan dominante kant)	1. Smeert passend beleg op de boterham (niet te veel/niet te weinig)	1. Doet de deksel op het boterkuipje 2. Doet de deksel op jam-/chocoladepastapot 3. Sluit zakje vleeswaren/kaas
4. HACCP	1. Houdt de handen onder een stromende kraan	1. Draait de kraan open/dicht	1. Zeept de handen goed in met zeep 2. Spoelt de handen goed af 3. Droogt de handen af	1. Zeept de handen in m.b.v. een zeppompje 2. Doseert de juiste hoeveelheid zeep
1.5. Voorbereiding en onderhoud	1. Sorteert de vaat op 1 onderdeel (bv. kopjes) 2. Gooit restjes uit de kopjes	1. Sorteert de vaat op 2 onderdelen (bv. kopjes, borden)	1. Sorteert de vaat op 3 of meer onderdelen 2. Verwijdert de resten van het bord en gooit het in de prullenbak	1. Trekt een schort aan 2. Pakt de theedoek

1.6. Communicatie en sociale vaardigheden	1. Koppelt picto's aan verschillen materialen	1. Houdt zich aan de afgesproken regels 2. Werkt minimaal 5 minuten taakgericht	1. Voert 1 verbale opdracht uit. 2. Werkt minimaal 10 minuten naast een andere leerling taakgericht	1. Stelt een vraag "waar is...." aan de begeleider
	5	6	7	8
1. Apparatuur- en materiaalkennis	1. Benoemt en kent de functie van de theedoek 2. Benoemt/kent de functie van de vaatdoek	1. Benoemt/kent de functie van keukenapparatuur: waterkoker/koffiezetapparaat /afwasmachine	1. Benoemt/kent de functie van keukenapparatuur: magnetron	1. Benoemt/kent de functie van tosti/broodrooster
2. Snij- en opdeeltechnieken voedingsmiddelen	1. Schilt een komkommer met een dunschiller 2. Wast groente/fruit/aardappels schoon	1. Past voor diverse producten snijtechniek snijden (koksmes/groentemes) toe	1. Past voor diverse producten (groente, fruit) de techniek pellen (eieren), plukken (kruiden)	1. Past voor diverse producten (groente, fruit) de techniek raspens, schillen (dunschiller) toe
3. Bereidingstechnieken	1. Gebruikt de waterkoker om thee/cup-a-soup te maken	1. Zet koffie/thee volgens instructie	1. Bedient de magnetron voor het opwarmen van producten (soep, diepvriesmaaltijd)	1. Pakt benodigde ingrediënten/materialen voor de bereiding van een (klein) gerecht met een instructiekaart
4. HACCP	1. Pakt de juiste hoeveelheid papieren handdoekjes 2. Gooit de papieren handdoekjes in de afvalbak	1. Wast op de voorgeschreven wijze de handen (na rauw vlees/gevogelte, toiletgebruik, niezen, hoesten) en droogt de handen met wegwerphanddoekjes 2. Draagt geen sieraden en de haren zijn bedekt	1. Gebruikt handschoenen tijdens het bereiden van gerechten (specifiek kip/vlees) 2. Pakt de bedrijfskleding en trekt dit aan	1. Pakt de juiste kleur snijplank voor het snijden 2. Heeft schone handen (geen rouwrandjes) en schone bedrijfskleding aan
1.5. Voorbereiding en onderhoud	1. Zet de kopjes en borden op de juiste manier in de vaatwasser 2. Spoelt de gootsteen schoon	1. Benoemt en ordent de afwas in schoonmaakvolgorde (glaswerk, borden, bestek, pannen)	1. Reinigt (dagelijks) de vloer 2. Leegt dagelijks de prullenbak en maakt deze schoon met een desinfectiemiddel	1. Pakt de afwasmachine in/uit 2. Reinigt dagelijks de was- en spoelbakken

1.6. Communicatie en sociale vaardigheden	1. Werkt 10 minuten samen met een andere leerling	1. Spreekt de begeleider/baas met 'u' aan	1. Kijkt de ander aan als hij aangesproken wordt/iets wil vragen	1. Begroet de begeleider/baas/medeleerling op voorgeschreven wijze (goede morgen, goede dag)
	9	10	11	12
1. Apparatuur- en materiaalkennis	1. Benoemt/kent de functie van een fornuis	1. Benoemt/kent de functie van weegschaal/maatbeker/staafmixer/keukenmachine	1. Benoemt/kent de functie van heteluchtoven/combisteamer/friteuse	1. Benoemt/kent de functie van een snijmachine/planeetmenger
2. Snij- en opdeeltechnieken voedingsmiddelen	1. Past voor diverse producten (groente, fruit) de snijtechniek hakken toe	1. Past voor diverse producten (groente fruit) onder begeleiding de snijtechnieken snijden, snipperen toe	1. Past voor diverse producten (groente fruit) onder begeleiding de snijtechniek ciseleren toe	1. Past voor diverse producten (groente fruit) zelfstandig snijtechnieken snijden (julienne, brunoise), snipperen, ciseleren toe
3. Bereidingstechnieken	1. Bedient het fornuis voor het koken (soep, ei) en bakken (champignons, uien) 2. Bindt soep/sap met zetmeel	1. Maakt verschillende belegde broodjes (voor de verkoop) 2. Blancheert groente	1. Verhit warme snacks in de friteuse voor de verkoop (kroket, frikadel) 2. Bakt koekjes/cake voor verkoop	1. Maakt onder begeleiding mise en place voor het serveren van de lunch/diner 2. Maakt roux en past dit toe
4. HACCP	1. Let op houdbaarheidsdatum en gooit producten weg als deze over datum zijn	1. Let op het principe: first in first out (FIFO) 2. Laat een wond(je) afdekken met waterdicht verband	1. Slaat de producten herkenbaar op (sticker: op dag) 2. Dekt de producten op de juiste manier af	1. Past de voorgeschreven etikettering toe. (naam, datum, product)
1.5. Voorbereiding en onderhoud	1. Wast machinaal af volgens instructie 2. Scheidt de schone vaat van de vuile vaat	1. Reinigt dagelijks de apparatuur	1. Stelt de bedrijfsmatige afwasmachine in	1. Reinigt de pomp, filter, geraamte van de bedrijfsmatige afwasmachine

1.6. Communicatie en sociale vaardigheden	1. Geeft het belang aan van duidelijk-verstaanbaar spreken	1. Spreekt duidelijk-verstaanbaar voor de klant 2. Wacht met vragen/antwoorden tot de ander uitgesproken is	1. Wacht met iets vragen tot de ander zijn gesprek met derden heeft afgerond	1. Vraagt of alles naar wens is (handen op de rug) tijdens een lunch/diner
	13	14	15	16
1. Apparatuur- en materiaalkennis	1. Benoemt/gebruikt keukenapparatuur zelfstandig op de voorgeschreven wijze			
2. Snij- en opdeeltechnieken voedingsmiddelen				
3. Bereidingstechnieken	1. Maakt zelfstandig mise en place voor het serveren van de lunch/diner			
4. HACCP	1. Werkt volgens de HACCP norm.			
1.5. Voorbereiding en onderhoud	1. Onderhoudt de eigen werkruimte (zelfstandig)			
1.6. Communicatie en sociale vaardigheden	1. Roept de begeleider/baas als er problemen zijn op de werkvloer			

Sector	Consumptief	
Leerlijn	2. Werken in de kantine/Catering	Versie 2019
Uitstroombestemming	Dagbesteding en arbeid	Niveau 8: Werken in de kantine Niveau 13: Catering branchegericht certificaat Niveau 16: Catering MBO entree
Kerdoel 4:	De leerling ontwikkelt specifieke beroepsvaardigheden die passen bij de eigen keuzes, mogelijkheden en beperkingen. Afhankelijk van het gekozen beroep kan dat een combinatie zijn van vakspecifieke fysieke, manuele en/of mentale vaardigheden, kwaliteiten of vermogens zijn.	

Opmerking: Deze leerlijn is een specifieke uitwerking die aansluit bij de leerlijn "assistentie in de grootkeuken". Veel doelen die in de leerlijn "assistentie in de grootkeuken" zijn gesteld, zijn ook in te zetten bij het vak catering.

Benoemt = gelijk aan wijst aan / pakt / loopt er naar toe

Hoofddoel	1	2	3	4
	5	6	7	8
2.1 Inrichten verkooppunt				1. Assisteert na instructie bij het klaarmaken van het buffet (borden, bestek, glaswerk)
2.2 Kantine/restaurant bedrijfsklaar en schoon maken	Maakt afvalbakjes leeg en schoon	1. Plaatst vaste attributen (bv. borden en bestek) op de tafels (voorbeeld en instructie) 2. Plaatst schone en bijgevolde suikerpotjes en melkkannetjes op de tafel volgens voorbeeld en instructie	1. Steekt/rolt bestek in servet /envelop 2. Vouwt een servet in een nette driehoek 3. Gaat met de regaalwagen (volgens instructie) om	1. Legt placemats op de juiste wijze op tafel 2. Decoreert de tafels met een bloemetje en/of een kaarsje 3. Reinigt de dienbladen/ regaalwagen (volgens instructie)
2.3 Uitserveren aan de uitgiftebalie		1. Reinigt het werkblad van de uitgiftebalie	1. Richt de uitgiftebalie in voor de verkoop (volgens instructie)	1. Serveert warme gerechten op een bord, met servet
2.4 Gastheerschap		1. Begroet de gast met woorden (kan ik u helpen) en lichaamshouding (oogcontact, vriendelijke houding)	1. Neemt een eenvoudige bestelling op evt. met een drankenlijst (één product)	1. Neemt een meervoudige bestelling op evt. met een (dranken)lijst 2. Biedt de menukaart aan

2.5 Materialen en apparatuur		1. Benoemt/kent het verschil tussen melk- en suikerkannetje, zout en peperstel	1. Benoemt/kent de functie van servet en decoratie op tafel	1. Benoemt/kent de functie van placemats
	9	10	11	12
2.1 Inrichten verkooppunt	1. Richt, na instructie en met toezicht, een koelvitrine (fifo-norm) en/of een warmhoudplaat(kast) in 2. Maakt, na instructie en met toezicht, de hotpot bedrijfsklaar	1. Poleert bestek, water- en limonadeglazen (mastië maken) 2. Voorziet zelfstandig het buffet van schone borden, bestek en glaswerk	1. Richt zelfstandig een koelvitrine (fifo-norm) en/of een warmhoudplaat(kast) in 2. Maakt zelfstandig de hotpot bedrijfsklaar	1. Richt zelfstandig het verkooppunt in naar een vaste structuur die beschreven/besproken wordt
2.2 Kantine/restaurant bedrijfsklaar en schoon maken	1. Maakt meubilair, vloer schoon als deze vuil zijn 2. Zet de tafels recht en schuift de stoelen aan	1. Legt eenplacemat strak op 2. Ziet/benoemt of stoelen, tafels, vloer schoon zijn	1. Controleert (zelfstandig) of de vloer en het meubilair schoon zijn en werkt dit bij wanneer nodig 2. Vouwt de servet in een golf-, puntvorm 3. Neemt het tafellaken af	1. Richt zelfstandig het restaurant /kantine in naar een vaste structuur/stappenplan 2. Dekt een standaard couvert op (vork, mes en servet)
2.3 Uitserveren aan de uitgiftebalie	1. Geeft het juiste bestek bij een extra gerechtje	1. Schept soep in de soepkom 2. Kleedt de soep aan met garnering en/of ander toebehoren	1. Bedient de kassa met hulp 2. Benoemt het te betalen bedrag aan de klant	1. Bedient de kassa zelfstandig 2. Geeft het juiste wisselgeld terug
2.4 Gastheerschap	1. Neemt een (drank)bestelling op aan een tafel (met lijst/ digitaal hulpmiddel) 2. Serveert een kopje koffie/thee uit (oortje kopje/glas naar rechts) 3. Débarrasseert het dienblad (volgens instructie)	1. Serveert een flesje/glas frisdrank uit (gewicht verdelen) 2. Ruimt de tafel af, haalt de borden en glazen/flesjes weg (debarrasseren)	1. Serveert een glas bier/wijn uit (gewicht verdelen) 2. Begeleidt gasten naar een tafel	1. Serveert gerechten aan tafel 2. Plaatst warme dranken als laatste op het dienblad 3. Hanteert voor het dienblad de bovenhandse draagmethode
2.5 Materialen en apparatuur	1. Benoemt/kent de functie van een koelvitrine/warmhoudplaat	1. Benoemt/kent de functie van poleren 2. Benoemt/kent de regels van representatie en hygiëne, en herkent dit bij zichzelf (handen/nagels schoon, werkkleding aan, haren/kleding netjes, lang haar vast)	1. Benoemt/kent de functie de hotpot	
	13	14	15	16

2.1 Inrichten verkooppunt	1. Richt zelfstandig het verkooppunt in naar eigen inzicht 2. Poleert bier- en wijnglazen (mastië maken)) 3. Vult de barkoeling aan			
2.2 kantine/restaurant bedrijfsklaar en schoon maken	1. Richt zelfstandig het restaurant/kantine in naar eigen inzicht 2. Past het standaard couvert aan (bij een bestelling soep het couvert aanvullen met een lepel).			
2.3 Uitserveren aan de uitgiftebalie				
2.4 Gastheerschap		1. Débarrasseert de tafel volgens instructie		
2.5 Materialen en apparatuur	1. Benoemt/kent de functie van een kurkentrekker			