

Leerlijn medewerker catering (sector horeca 2019)

- 1 Inrichten verkooppunt
- 2 kantine/restaurant bedrijfsklaar en schoon maken
- 3 Uitserveren aan de uitgiftebalie
- 4 Gastheerschap
- 5 Materialen en apparatuur

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.

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

Sector	Consumptief	
Leerlijn	Medewerker 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.	

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

Hoofddoel	1	2	3	4
	5	6	7	8
1. Inrichten verkooppunt				1. Assisteert na instructie bij het klaarmaken van het buffet (borden, bestek, glaswerk)
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 bijgevoelde 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)

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
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
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
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 (mastiek 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. 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)
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

4. Gastheerschap	<ul style="list-style-type: none"> 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) 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Serveert een flesje/glas frisdrank uit (gewicht verdelen) 2. Ruimt de tafel af, haalt de borden en glazen/flesjes weg (debarrasseren) 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Serveert een glas bier/wijn uit (gewicht verdelen) 2. Begeleidt gasten naar een tafel 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Serveert gerechten aan tafel 2. Plaatst warme dranken als laatste op het dienblad 3. Hanteert voor het dienblad de bovenhandse draagmethode
5. Materialen en apparatuur	<ul style="list-style-type: none"> 1. Benoemt/kent de functie van een koelvitrine/warmhoudplaat 	<ul style="list-style-type: none"> 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) 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Benoemt/kent de functie de hotpot 	
	13	14	15	16
1. Inrichten verkooppunt	<ul style="list-style-type: none"> 1. Richt zelfstandig het verkooppunt in naar eigen inzicht 2. Poleert bier- en wijnglazen (mastiek maken) 3. Vult de barkoeling aan 			
2. kantine/restaurant bedrijfsklaar en schoon maken	<ul style="list-style-type: none"> 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). 			
3. Uitserveren aan de uitgiftebalie				

4. Gastheerschap		1. Débarrasseert de tafel volgens instructie		
5. Materialen en apparatuur	1. Benoemt/kent de functie van een kurkentrekker			