

# STANDAARDTRAJECT

## Keukenmedewerker duaal

### 1. Situering en omschrijving

De opleiding keukenmedewerker duaal combineert een schoolcomponent en een werkplekcomponent. De combinatie van schoolcomponent met werkplekcomponent omvat minimaal 28 opleidingsuren per week.

In de opleiding keukenmedewerker duaal wordt gekozen voor een overeenkomst alturnerende opleiding. Dit impliceert dat de wekelijkse invulling moet overeenstemmen met de normale voltijdse wekelijkse arbeidsduur die van toepassing is in de onderneming overeenkomstig de CAO. Meestal is dit gemiddeld 38 opleidingsuren per week, maar dit dient bij opmaak van de overeenkomst op de werkplek nagevraagd te worden.

De opleiding keukenmedewerker duaal situeert zich op het niveau van de tweede graad beroepssecundair onderwijs omwille van de koppeling met de verplichte algemene vorming met het oog op het behalen van een bewijs van onderwijskwalificatie van niveau 2 binnen het domein voeding en HORECA.

Het standaardtraject voor de opleiding keukenmedewerker duaal is gebaseerd op de volgende beroepskwalificatie:

- Beroepskwalificatie bk-0198-3 keukenmedewerker, niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur

In de opleiding keukenmedewerker duaal leert men :

- helpen bij de ontvangst van voedingsmiddelen in de keuken,
- ingrediënten verwerken tot basisbereidingen door het toepassen van basis kooktechnieken,
- verwerkte producten opslaan en
- de keuken schoonmaken teneinde een kwaliteitsvolle maaltijd af te leveren aan de gast.

In een standaardtraject wordt er geen uitspraak gedaan over de organisatievorm van de duale opleiding. De aanbieder duaal leren bepaalt zelf of hij dit lineair of modulair organiseert.

De opleidingsduur bedraagt in principe 2 jaar, waarvan kan worden afgeweken in functie van de individuele leerweg van een jongere.

## 2. Toelatingsvoorwaarden

De voorwaarden om bij de start van de opleiding keukenmedewerker duaal als regelmatige leerling te worden toegelaten zijn:

- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht, en
- ofwel voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot het eerste leerjaar van de tweede graad bso, waarop de opleiding keukenmedewerker duaal zich situeert. Deze voorwaarden zijn bepaald in de codex secundair onderwijs en het besluit van de Vlaamse Regering van 19 juli 2002 betreffende de organisatie van het voltijds secundair onderwijs, en meegedeeld bij omzendbrief SO 64. Voor de overstap van een niet-duale naar een duale opleiding binnen de tweede graad wordt het eerste leerjaar niet-duaal gelijk gesteld met het eerste jaar duaal. Voor overstap in de tweede graad van het eerste leerjaar niet-duaal naar het tweede jaar duaal bso moet de leerling voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot het tweede leerjaar van de tweede graad bso; ofwel als zijinstromer<sup>1</sup> beschikken over een gunstige beslissing van de klassenraad voor de opleiding keukenmedewerker duaal.

Uit het leerlingendossier moet de verificatie kunnen opmaken dat de leerling aan de toelatingsvoorwaarden voldoet.

## 3. Algemene vorming

De algemene vorming binnen dit standaardtraject omvat de eindtermen van het voltijds gewoon secundair onderwijs van de tweede graad arbeidsmarktfinaliteit (bso).

In afwijking hiervan en voor zover de aanbieder van het duale structuuronderdeel een CDO of Syntra is, zijn niet van toepassing: de eindtermen van de sleutelcompetentie "competenties op het vlak van lichamelijk, geestelijk en emotioneel bewustzijn en op vlak van lichamelijke, geestelijke en emotionele gezondheid", meer bepaald:

- de leerlingen aanvaarden winst en verlies in beweging en sport (eindterm 1.9);
- de leerlingen voeren, conform de bewegingsnorm en rekening houdend met hun evolutie op het vlak van fysieke capaciteiten, op een veilige wijze bewegingen en fysieke activiteiten uit in verschillende omgevingen met nadruk op plezier in beweging en sport (eindterm 1.10);
- de leerlingen passen principes en strategieën toe bij een brede waaier van sporten, bewegingsactiviteiten en spelvormen (eindterm 1.11);
- de leerlingen hanteren in verschillende rollen principes van verantwoord gedrag met nadruk op plezier in beweging en sport (eindterm 1.12).

Het levensbeschouwelijk onderricht (godsdienst, niet-confessionele zedenleer, cultuurbeschouwing of eigen cultuur en religie) in duale structuuronderdelen is identiek aan het levensbeschouwelijk onderricht in niet-duale structuuronderdelen. In afwijking hiervan en voor zover de aanbieder van het duale structuuronderdeel een CDO of Syntra is, is het levensbeschouwelijk onderricht geen verplicht onderdeel.

De aanbieder duaal leren bepaalt zelf hoe de algemeen vormende competenties georganiseerd worden en bepaalt zelf de mate van integratie met de beroepsgerichte competenties.

---

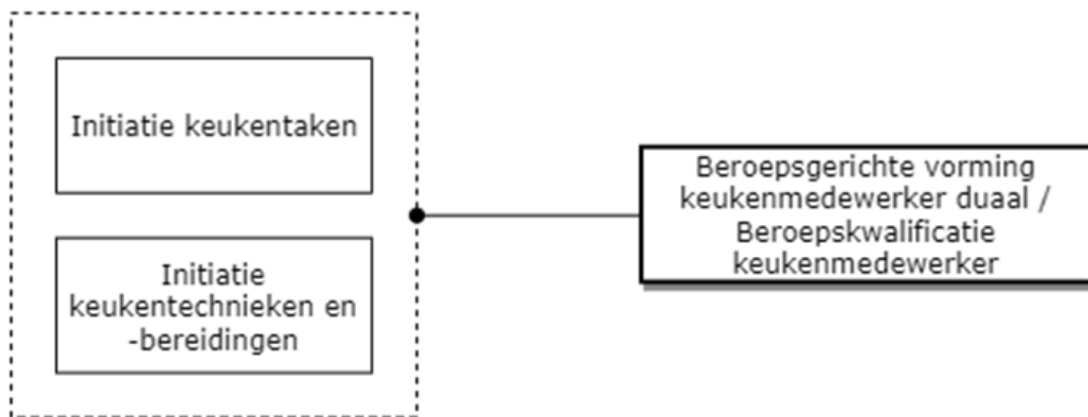
<sup>1</sup> Definitie zijinstromer: "jongeren die het onderwijs al hebben verlaten, al dan niet gekwalificeerd, en die zich na een onderbreking opnieuw willen inschrijven voor een duaal structuuronderdeel".

#### 4. Beroepsgerichte vorming – organisatie modulair

De beroepsgerichte vorming kan modulair georganiseerd worden. De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit 2 cluster(s). Een cluster is een samenhangend en afgerond geheel van competenties die de lerende de mogelijkheid biedt via een individuele leerweg toe te werken naar een studiebekrachtiging met waarborg op vervolgopleidingen of tewerkstellingsmogelijkheden.

De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit de volgende cluster(s):

- Initiatie keukentaken
- Initiatie keukentechnieken en -bereidingen



Voor elke onderstaande activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

#### 0 Algemene activiteiten

Onderstaande algemene activiteiten moeten in de modulaire organisatie op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing) geïntegreerd worden, in één of meerdere clusters doorheen de volledige duale opleiding.

Activiteiten	Kennis
<p><b>A Werkt in teamverband</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Communiceert effectief en efficiënt</li> <li>2. Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke</li> <li>3. Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende</li> <li>4. Rapporteert aan de eindverantwoordelijke</li> <li>5. Werkt efficiënt samen met collega's</li> <li>6. Volgt aanwijzingen op</li> <li>7. Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema, ...)</li> <li>8. Vraagt zelf hulp of advies indien nodig</li> </ol>	<p><b>A Basiskennis</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Basiskennis van communicatietechnieken</li> <li>2. Basiskennis van vakterminologie</li> <li>3. Basiskennis van correcte omgangsvormen</li> </ol>

<ul style="list-style-type: none"> <li>9. Toont respect voor elke collega, functie of taak</li> <li>10. Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativieren, ...)</li> <li>11. Deelt vakkennis</li> <li>12. Draagt bij tot een aangename sfeer in het team</li> <li>13. Houdt rekening met de positie van een collega</li> </ul>	
<p><b>B Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Past (voedsel)veiligheids-, milieu-, kwaliteits- en welzijnsvoorschriften</li> <li>2. Werkt ergonomisch</li> <li>3. Werkt economisch en vermijdt verspilling</li> <li>4. Werkt conform de voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in</li> <li>5. Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen</li> <li>6. Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken</li> <li>7. Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning</li> <li>8. Werkt zorgvuldig en met oog voor detail</li> <li>9. Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering</li> <li>10. Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen, ...</li> <li>11. Sorteert afval volgens de richtlijnen</li> <li>12. Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten</li> </ul>	<p><b>B Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Basiskennis van (voedsel)veiligheids-, milieu-, kwaliteits- en welzijnsvoorschriften</li> <li>2. Basiskennis van ergonomische hef- en tiltechnieken</li> <li>3. Basiskennis van HACCP-normen</li> <li>4. Basiskennis van voorschriften m.b.t. afvalsortering</li> <li>5. Basiskennis van bedrijfsprocedures met betrekking tot het eigen werk</li> <li>6. Basiskennis van ordening van materialen en benodigdheden</li> <li>7. Basiskennis van werking van keukenapparatuur</li> <li>8. Basiskennis van veiligheidsmaatregelen bij gebruik en onderhoud van snijmateriaal, machines en toestellen</li> <li>9. Basiskennis van foodcost</li> </ul>
<p><b>C Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Past hygiëne- en (voedsel)veiligheidsvoorschriften toe</li> <li>2. Verzorgt de persoonlijke hygiëne</li> <li>3. Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>4. Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen</li> <li>5. Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>6. Respekteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone</li> <li>7. Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken</li> <li>8. Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid</li> </ul>	<p><b>C Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Basiskennis van hygiëne- en (voedsel)veiligheidsvoorschriften</li> <li>2. Basiskennis van HACCP-normen</li> <li>3. Basiskennis van FIFO- en FEFO-principe</li> <li>4. Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</li> <li>5. Basiskennis van allergenen</li> <li>6. Basiskennis van besmettingsgevaar</li> <li>7. Basiskennis van het systematisch handhaven van de aanbevolen bewaartemperatuur</li> <li>8. Basiskennis van bewaar technieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...)</li> </ul>

<p>9. Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik</p> <p>10. Vermijdt kruisbesmetting</p> <p>11. Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking</p> <p>12. Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid</p> <p>13. Registreert goederen en temperaturen</p> <p>14. Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen</p>	
--	--

## 1 Cluster Initiatie keukentaken – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p><b>A Ontvangt en controleert de goederen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities</li> <li>2. Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur</li> <li>3. Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid</li> <li>4. Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten</li> <li>5. Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier</li> </ol>	<p><b>A Basiskennis</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Basiskennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen</li> <li>2. Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</li> </ol>
<p><b>B Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan</li> <li>2. Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired First Out"-principe</li> <li>3. Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving</li> </ol>	<p><b>B Basiskennis</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Basiskennis van het FIFO- en FEFO-principe</li> <li>2. Basiskennis van het systematisch handhaven van de aanbevolen bewaar temperatuur</li> <li>3. Basiskennis van voorwaarden voor opslag van voeding</li> <li>4. Basiskennis van meetinstrumenten</li> </ol>
<p><b>C Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Raadpleegt de opdrachten, technische fiches en/of recepturen</li> <li>2. Stelt de werkvolgorde vast</li> <li>3. Kiest het juiste materiaal</li> </ol>	<p><b>C Basiskennis</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Basiskennis van lezen van opdrachten, technische fiches en/of recepturen</li> <li>2. Basiskennis van FIFO- en FEFO-principe</li> <li>3. Basiskennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken</li> </ol>

<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe</li> <li>5. Schat de vereiste hoeveelheden in</li> <li>6. Zet alle ingrediënten klaar</li> <li>7. Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af</li> <li>8. Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze</li> <li>9. Zet alle keukentoeestellen aan (ovens, kookplaten, ...) in functie van de opdracht</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden en gewichten</li> <li>5. Basiskennis van meetinstrumenten</li> </ol>
<p><b>D Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik</li> <li>2. Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan</li> <li>3. Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is</li> <li>4. Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies</li> <li>5. Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct</li> <li>6. Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften</li> <li>7. Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken)</li> <li>8. Gaart de producten eventueel voor</li> <li>9. Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur</li> <li>10. Verpakt en etiketteert de producten</li> </ol>	<p><b>D Kennis</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten</li> <li>2. Kennis van snijtechnieken</li> <li>3. Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise, ...)</li> </ol>
<p><b>E Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid</li> <li>2. Dekt koude bereidingen onmiddellijk af</li> <li>3. Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn</li> <li>4. Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden</li> <li>5. Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal</li> </ol>	<p><b>E Basiskennis</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Basiskennis van FIFO- en FEFO-principe</li> <li>2. Basiskennis van het systematisch handhaven van de aanbevolen bewaar temperatuur</li> <li>3. Basiskennis van verpakkingswijze van voedingsmiddelen</li> <li>4. Basiskennis van etikettering van voedingsmiddelen</li> <li>5. Basiskennis van opslag van voedingsmiddelen</li> <li>6. Basiskennis van voorraadbeheer</li> </ol>

<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen</li> <li>7. Past het FIFO/FEFO-principe toe</li> </ol>	
<p><b>F Stelt maaltijdpakketten samen en verpakt of sluit dienbladen af indien van toepassing</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Doet de mise-en-place van alle benodigdheden (producten en materiaal) voor het samenstellen van maaltijdpakketten op dienbladen</li> <li>2. Zet voorraad dranken, (toe)spijzen, vetstoffen, garnituren, supplementen, bestek, vaatwerk, ... klaar aan de verschillende werkposten</li> <li>3. Staat in voor de schikking en portionering van spijzen conform richtlijnen</li> <li>4. Stelt volgens order maaltijdpakketten samen en plaatst spijzen, dranken en toebehoren op dienbladen</li> <li>5. Verpakt of sluit het dienblad af en plaatst het in transportkarren</li> <li>6. Ruimt de transportband af na assemblage van de dienbladen</li> <li>7. Ordent alle benodigdheden</li> <li>8. Zorgt voor een correcte bewaring en opslag van de overige voedingsmiddelen</li> <li>9. Voert strikt orders uit voor samenstelling van de maaltijdpakketten en dit binnen de opgelegde tijdspanne</li> </ol>	<p><b>F Basiskennis</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</li> <li>2. Basiskennis van het portioneren van maaltijdcomponenten</li> <li>3. Basiskennis van dresseertechnieken</li> <li>4. Basiskennis van het samenstellen van maaltijdpakketten</li> <li>5. Basiskennis van de verpakkingwijze van voedingsmiddelen</li> <li>6. Basiskennis van het gebruik van transportkarren en -banden</li> </ol>
<p><b>G Maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Houdt zich aan het reinigingsplan en de -richtlijnen</li> <li>2. Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op</li> <li>3. Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>4. Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen</li> <li>5. Ruimt na de dienst de werkplek op</li> <li>6. Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren</li> <li>7. Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht</li> </ol>	<p><b>G Basiskennis</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht</li> <li>2. Reinigingsfiches van keukeninstallaties, werkinstrumenten en toestellen</li> <li>3. Basiskennis van reinigingstechnieken</li> <li>4. Basiskennis van de toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en procedures</li> <li>5. Basiskennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoeestellen</li> <li>6. Basiskennis van het slijpen van messen</li> <li>7. Basiskennis van werking van keukenapparatuur</li> <li>8. Disfunctioneren van machines of materieel</li> </ol>

<p>8. Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak</p> <p>9. Controleert de staat van het materieel</p> <p>10. Slijpt messen waar nodig</p> <p>11. Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op</p> <p>12. Signaleert pannes aan de verantwoordelijke</p>	
---	--

## 2 Cluster Initiatie keukentechnieken en -bereidingen – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p><b>A Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten indien van toepassing</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verwerkt halffabricaten</li> <li>2. Verwerkt convenienceproducten</li> <li>3. Verwerkt instantproducten</li> <li>4. Verwerkt overschotten</li> </ol>	<p><b>A Basiskennis</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Basiskennis van foodcost en wastecost</li> <li>2. Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten</li> <li>3. Basiskennis van verwerken van overschotten</li> </ol>
<p><b>B Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kiest de grondstoffen op basis van de opdracht, technische fiche en/of receptuur en weegt ze af</li> <li>2. Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik</li> <li>3. Respecteert de tijdsplanning, technische fiche en/of receptuur, werkmethode en organisatie</li> <li>4. Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel</li> <li>5. Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen, ...)</li> <li>6. Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten</li> <li>7. Respecteert de juiste porties per persoon en/of per bestelling</li> </ol>	<p><b>B Basiskennis</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Basiskennis van vakterminologie</li> <li>2. Basiskennis van lezen van opdrachten, technische fiches en/of recepturen</li> <li>3. Basiskennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken</li> <li>4. Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</li> <li>5. Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten</li> <li>6. Basiskennis van smaken en aroma's</li> <li>7. Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding</li> <li>8. Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten</li> <li>9. Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten, ...</li> <li>10. Basiskennis van vlees-, gevogelte- en visgerechten</li> <li>11. Basiskennis van vegetarische en veganistische gerechten</li> <li>12. Basiskennis van de anatomie van dieren voor consumptie</li> </ol> <p><b>B Kennis</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kennis van basis kooktechnieken</li> </ol>



	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Kennis van basis bereidingstechnieken</li> <li>3. Kennis van basis recepten</li> <li>4. Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur</li> <li>5. Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal</li> </ol>
<p><b>C Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en basisnagerechten</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kiest de grondstoffen op basis van de opdracht, technische fiche en/of receptuur en weegt ze af</li> <li>2. Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik</li> <li>3. Respecteert de tijdsplanning, technische fiche en/of receptuur, werkmethode en organisatie</li> <li>4. Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel</li> <li>5. Past de juiste bereidingstechniek toe</li> <li>6. Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten</li> <li>7. Respecteert de juiste porties per persoon en/of per bestelling</li> </ol>	<p><b>C Basiskennis</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Basiskennis van vakterminologie</li> <li>2. Basiskennis van lezen van opdrachten, technische fiches en/of recepturen</li> <li>3. Basiskennis van gebruik van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken</li> <li>4. Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</li> <li>5. Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten</li> <li>6. Basiskennis van smaken en aroma's</li> <li>7. Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding</li> <li>8. Basiskennis van vegetarische en veganistische gerechten</li> <li>9. Basiskennis van nagerechten, desserts, zuivelbereidingen en deegbereidingen</li> </ol> <p><b>C Kennis</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kennis van basis kooktechnieken</li> <li>2. Kennis van basis bereidingstechnieken</li> <li>3. Kennis van basis recepten</li> <li>4. Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur</li> <li>5. Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal</li> </ol>
<p><b>D Past basisdresseertechnieken toe</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Volgt de opdracht, technische fiche en/of receptuur</li> <li>2. Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten</li> <li>3. Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk</li> <li>4. Schikt meerdere borden identiek</li> <li>5. Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier</li> <li>6. Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal</li> </ol>	<p><b>D Basiskennis</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Basiskennis van lezen van opdrachten, technische fiches en/of recepturen</li> <li>2. Basiskennis van bordschikking</li> <li>3. Basiskennis van dresseertechnieken</li> <li>4. Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</li> </ol>
<p><b>E Zet het buffet klaar indien van toepassing</b></p>	<p><b>E Basiskennis</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Basiskennis van FIFO- en FEFO-principe</li> </ol>

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan</li> <li>2. Past technieken toe van het versnijden en portioneren</li> <li>3. Zet koude en warme etenswaren klaar</li> <li>4. Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen</li> <li>5. Vult de gerechten tijdig aan en past hierbij het FIFO/FEFO-principe toe</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</li> <li>3. Basiskennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten</li> </ol>
--	---

Alle clusters en activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

## 5. Werkplekcomponent

In het kader van de werkplekcomponent moet er een voorafgaandelijk gezondheidsbeoordeling plaatsvinden indien de welzijnswetgeving dit vereist.

De werkplekcomponent in de opleiding keukenmedewerker duaal omvat gemiddeld op jaarbasis minstens 20 opleidingsuren per week op de reële werkplek.

## 6. Studiebekrachtiging

Met in acht name van het evaluatieresultaat leidt de opleiding keukenmedewerker duaal tot één van de volgende vormen van studiebekrachtiging:

- een getuigschrift van de tweede graad van het secundair onderwijs, onderwijskwalificatie niveau 2:
  - wordt uitgereikt als de leerling via de combinatie van een schoolcomponent en een werkplekcomponent, in voldoende mate de algemene en beroepsgerichte vorming, bestaande uit beroepsgerichte competenties die de beroepskwalificatie "keukenmedewerker" niveau 2 vormen zoals in dit standaardtraject is opgenomen, heeft behaald.
- een bewijs van beroepskwalificatie:
  - wordt uitgereikt als de leerling via de combinatie van een schoolcomponent en een werkplekcomponent, in voldoende mate de beroepsgerichte vorming, bestaande uit beroepsgerichte competenties die de beroepskwalificatie "keukenmedewerker" niveau 2 vormen zoals in dit standaardtraject is opgenomen, heeft behaald.
- een bewijs van competenties:
  - wordt uitgereikt als de leerling via de combinatie van een schoolcomponent en een werkplekcomponent een aantal beroepsgerichte competenties die in dit standaardtraject zijn opgenomen, heeft bereikt, die geen beroepskwalificatie of deelkwalificatie vormen.

## 7. Aanloopstructuuronderdeel

De opleiding keukenmedewerker duaal heeft als aanloopstructuuronderdeel "Aanloop keukenmedewerker duaal". Dit kan op elk moment van het schooljaar starten. Het doel van de aanloopfase is om de leerling zo snel als mogelijk voor te bereiden op een instap in duaal leren. De aanloopfase is hierbij zo kort als mogelijk, maar zolang als nodig. De aanbieder kan kiezen hoe hij het aanloopstructuuronderdeel op maat van de leerling organiseert, en dit ongeacht of hij het bovenliggende duale structuuronderdeel modulair of lineair organiseert.

Dit aanloopstructuuronderdeel kan georganiseerd worden door een aanbieder duaal (school voltijds gewoon secundair onderwijs, centrum deeltijds onderwijs, syntra vzw) al dan niet samen met een externe organisatie.

Een aanloopstructuuronderdeel omvat minimaal 28 opleidingsuren per week en combineert een schoolcomponent en een aanloopcomponent.

Binnen de schoolcomponent komt de verplichte algemene vorming zoals vermeld in dit standaardtraject onder rubriek "3. Algemene vorming" aan bod.

Binnen de aanloopcomponent en schoolcomponent kan men zich in functie van de individuele noden van de leerling en zijn mate van arbeidsrijpheid richten op een selectie van of een combinatie van de vier onderstaande acties:

- **Acties gerelateerd aan het opbouwen van een loopbaan**
  - Actie:  
Loopbaangerichte competenties voor leerlingen die nog geen duidelijkheid hebben over hun concrete onderwijsloopbaan, maar wel overtuigd zijn om een duale leerweg te volgen. Voorbeelden hiervan zijn loopbaanwensen en -talenten in kaart brengen, loopbaanoriëntatie-oefeningen, solliciteren, ...
- **Acties gerelateerd aan het opbouwen van beroepsgerichte vorming**
  - Actie:  
Arbeidsgerichte competenties voor leerlingen die bepaalde generieke competenties missen die noodzakelijk zijn om te kunnen leren en participeren op een werkplek. Voorbeelden hiervan zijn samenwerken, op tijd komen, werken onder gezag, ...
  - Actie:  
Vaktechnische competenties voor leerlingen die op vaktechnisch vlak geen of onvoldoende bagage hebben om een duale opleiding aan te vatten.
  - Actie:  
Begeleide leerervaring op een reële werkplek. Ook op een reële werkplek kunnen leerlingen bepaalde competenties aanleren die nuttig zijn om later over te stappen naar een duale opleiding. De leerling maakt hiervoor gebruik van een leerlingenstageovereenkomst, zoals bepaald in SO/2015/01.

Voor het opbouwen van de beroepsgerichte vorming kan na de screening van de leerling gewerkt worden aan onderstaande activiteiten. Deze hoeven niet alle aan bod te komen, maar worden geselecteerd en aangeboden in functie van de doelstellingen van de aanloopfase.

Per activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Activiteiten	Kennis
<p><b>Werkt in teamverband</b></p> <p>4. Communiceert effectief en efficiënt</p> <p>5. Wisselt informatie uit</p> <p>6. Meldt problemen</p> <p>7. Werkt efficiënt samen</p> <p>8. Volgt aanwijzingen op</p> <p>9. Past zich flexibel aan</p> <p>10. Vraagt zelf hulp of advies indien nodig</p>	<p><b>Basiskennis</b></p> <p>11. Basiskennis van communicatietechnieken</p> <p>12. Basiskennis van vakterminologie</p> <p>13. Basiskennis van correcte omgangsvormen</p>
<p><b>Werkt met oog voor hygiëne, (voedsel)veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</b></p> <p>14. Past hygiëne-, (voedsel)veiligheids-, milieu-, kwaliteits- en welzijnsvoorschriften toe</p> <p>15. Draagt werk- en beschermkledij volgens de richtlijnen</p> <p>16. Werkt ergonomisch</p> <p>17. Werkt economisch en vermijdt verspilling</p> <p>18. Verzorgt de persoonlijke hygiëne</p> <p>19. Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen</p> <p>20. Respecteert de zones: koude/warme en vuile/schone</p> <p>21. Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken</p> <p>22. Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking</p> <p>23. Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid</p> <p>24. Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op</p> <p>25. Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de richtlijnen</p> <p>26. Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren</p> <p>27. Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de vervuiling en het oppervlak</p> <p>28. Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen, ...</p> <p>29. Sorteert afval volgens de richtlijnen</p>	<p><b>Basiskennis</b></p> <p>30. Basiskennis van hygiëne-, (voedsel)veiligheids-, milieu-, kwaliteits- en welzijnsvoorschriften</p> <p>31. Basiskennis van ergonomische hef- en tiltechnieken</p> <p>32. Basiskennis van HACCP-normen</p> <p>33. Basiskennis van FIFO- en FEFO-principe</p> <p>34. Basiskennis van voorschriften m.b.t. afvalsortering</p> <p>35. Basiskennis van ordening van materialen en benodigdheden</p> <p>36. Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</p> <p>37. Basiskennis van bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, ...)</p> <p>38. Basiskennis van werking van keukenapparatuur</p> <p>39. Basiskennis van veiligheidsmaatregelen bij gebruik en onderhoud van snijmateriaal, machines en toestellen</p> <p>40. Basiskennis van reinigingsfiches van toestellen</p> <p>41. Basiskennis van reinigingstechnieken</p> <p>42. Basiskennis van toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen, -materieel en procedures</p>
<p><b>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige bereidingen onder begeleiding</b></p> <p>43. Raadpleegt de opdrachten en/of recepturen</p> <p>44. Zet alle ingrediënten klaar</p>	<p><b>Basiskennis</b></p> <p>52. Basiskennis van Lezen van opdrachten en/of recepturen</p> <p>53. Basiskennis van FIFO- en FEFO-principe</p> <p>54. Basiskennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken</p>

<p>45. Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af</p> <p>46. Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan</p> <p>47. Wast groenten en fruit, maakt ze schoon</p> <p>48. Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies</p> <p>49. Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm</p> <p>50. Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en)</p> <p>51. Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten, ...) in functie van de opdracht</p>	<p>55. Basiskennis van meetinstrumenten</p> <p>56. Basiskennis van schillen, pellen en versnijden</p> <p>57. Basiskennis van snijtechnieken</p>
<p><b>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van eenvoudige warme en koude gerechten onder begeleiding</b></p> <p>58. Kiest de grondstoffen op basis van de opdracht, technische fiche en/of receptuur en weegt ze af</p> <p>59. Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal</p> <p>60. Past de juiste bereidingstechniek toe</p>	<p><b>Basiskennis</b></p> <p>61. Basiskennis van vakterminologie</p> <p>62. Basiskennis van het lezen opdrachten en/of recepturen</p> <p>63. Basiskennis van gebruik van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken</p> <p>64. Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</p> <p>65. Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten</p> <p>66. Basiskennis van bereidingstechnieken</p> <p>67. Basiskennis van kooktechnieken</p> <p>68. Basiskennis van gebruik en werking van keukenapparatuur</p> <p>69. Basiskennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal</p>
<p><b>Past basisdresseertechnieken toe onder begeleiding</b></p> <p>70. Volgt de opdracht en/of receptuur</p> <p>71. Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten</p> <p>72. Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk</p> <p>73. Schikt meerdere borden identiek</p> <p>74. Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier</p>	<p><b>Basiskennis</b></p> <p>75. Basiskennis van lezen van opdrachten en/of recepturen</p> <p>76. Basiskennis van bordschikking</p> <p>77. Basiskennis van dresseertechnieken</p> <p>78. Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</p>
<p><b>Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op onder begeleiding</b></p> <p>79. Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid</p> <p>80. Dekt koude bereidingen onmiddellijk af</p> <p>81. Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn</p>	<p><b>Basiskennis</b></p> <p>86. Basiskennis van FIFO- en FEFO-principe</p> <p>87. Basiskennis van het systematisch handhaven van de aanbevolen bewaartemperatuur</p> <p>88. Basiskennis van verpakkingswijze van voedingsmiddelen</p>

<p>82. Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden</p> <p>83. Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal</p> <p>84. Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen</p> <p>85. Past het FIFO/FEFO-principe toe</p>	<p>89. Basiskennis van etikettering van voedingsmiddelen</p> <p>90. Basiskennis van opslag van voedingsmiddelen</p> <p>91. Basiskennis van voorraadbeheer</p>
--	---

Met in acht name van het evaluatieresultaat leidt het aanloopstructuuronderdeel "Aanloop keukenmedewerker duaal" tot volgende studiebekrachtiging:

- een bewijs van competenties:
  - wordt uitgereikt als de leerling via de combinatie van een schoolcomponent en een aanloopcomponent een aantal beroepsgerichte competenties uit bovenstaande opsomming voor dit aanloopstructuuronderdeel, heeft bereikt, die geen beroepskwalificatie of deelkwalificatie vormen.

## 8. Onderliggende beroepskwalificaties i.f.v. flexibele instap

Niet van toepassing.