

# BEROEPSKWALIFICATIE

## Keukenmedewerker

////////////////////////////////////  
BK-0198-3

### 1. Globaal

#### 1.1 TITEL

Keukenmedewerker

Deze benaming wordt gebruikt in de Competent-fiche G160501 Afwasser (m/v)

#### 1.2 DEFINITIE

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

#### 1.3 NIVEAU (VKS EN EQF)

2

#### 1.4 JAAR VAN ERKENNING

versie 3, 2020

### 2. Competenties

#### 2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Competentie 1:  
Werkt in teamverband

- Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke
- Rapporteert aan de eindverantwoordelijke
- Werkt efficiënt samen met collega's
- Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema...)
- Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende
- Deelt vakkennis
- Vraagt zelf hulp of advies indien nodig
- Toont respect voor elke collega, functie of taak
- Draagt bij tot een aangename sfeer in het team
- Verplaatst zich in de positie van een collega
- Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren...)

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans
- Basiskennis van functionele communicatie
- Kennis van vakterminologie

Competentie 2:

Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn

- Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe)
- Werkt economisch en vermijdt verspilling
- Werkt conform de voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in
- Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe
- Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen
- Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken
- Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning
- Werkt zorgvuldig en met oog voor detail
- Organiseert de eigen taken binnen de opgelegde werkvolgorde
- Controleert het eigen werk en voorkomen
- Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering
- Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen...
- Sorteert afval volgens de richtlijnen
- Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van ordening van materialen en benodigdheden
- Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheids-, hygiëne- en milieuvoorschriften
- Basiskennis van afvalsortering volgens regelgeving
- Basiskennis van ergonomie
- Basiskennis van veiligheidsmaatregelen bij gebruik en onderhoud van snijmateriaal, machines en toestellen
- Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken

Competentie 3:

Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid

- Respecteert de persoonlijke hygiëne
- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen

- Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone
- Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken
- Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid
- Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik
- Vermijdt kruisbesmetting
- Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking
- Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid
- Registreert goederen en temperaturen
- Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften
- Basiskennis van opslag- en bewaar technieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...)
- Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)
- Basiskennis van allergenen
- Basiskennis van besmettingsgevaar
- Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur
- Basiskennis van regeneratietechnieken
- Basiskennis van foodcost en wastecost
- Kennis van persoonlijke hygiëne

Competentie 4:

Ontvangt en controleert de goederen

- Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities
- Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur
- Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid
- Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten
- Vermeldt en registreert afwijkingen
- Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)
- Basiskennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen

Competentie 5:

Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer

- Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan
- Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe\* of "First Expired First Out"-principe\*\*

- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving

\* FIFO: het First In- First Out-principe wordt gebruikt als een vulsysteem voor schabben voor producten die onderhevig zijn aan bederf of verandering

\*\* FEFO: First Expired - First Out is een methode waarbij de goederen waarvan de houdbaarheid verlopen is als eersten worden gebruikt of verstuurd. Deze methode wordt gebruikt bij goederen met een beperkte houdbaarheid, zoals voeding en geneesmiddelen

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur
- Basiskennis van voorwaarden voor opslag van voeding
- Basiskennis van meetinstrumenten
- Kennis van het FIFO- en FEFO-principe

Competentie 6:

Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen

- Raadpleegt de opdrachten of receptuur
- Stelt de werkvolgorde vast
- Kiest het juiste materiaal
- Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe
- Schat de vereiste hoeveelheden in
- Zet alle ingrediënten klaar
- Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af
- Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze
- Zet alle keukentoeestellen aan (ovens, kookplaten...) in functie van de opdracht

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van meetinstrumenten
- Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden
- Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken
- Kennis van het FIFO- en FEFO-principe

Competentie 7:

Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze

- Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik
- Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan
- Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is
- Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies
- Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct
- Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften
- Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken)
- Gaart de producten eventueel voor
- Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur
- Verpakt en etiketteert de producten

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten
- Kennis van snijtechnieken
- Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise...)

#### Competentie 8:

Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten

- Verwerkt halffabricaten
- Verwerkt convenienceproducten
- Verwerkt instantproducten
- Verwerkt overschotten

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van foodcost en wastecost
- Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten
- Basiskennis van verwerken van overschotten

#### Competentie 9:

Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen

- Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af
- Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik
- Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie
- Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal
- Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen...)
- Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten
- Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)
- Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten
- Basiskennis van smaken en aroma's
- Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding
- Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten
- Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten...
- Basiskennis van vlees-, gevogelte- en visgerechten
- Basiskennis van vegetarische en veganistische gerechten
- Basiskennis van de anatomie van dieren voor consumptie
- Kennis van vakterminologie
- Kennis van basis kooktechnieken
- Kennis van basis bereidingstechnieken
- Kennis van basis recepten
- Kennis van het lezen van recepten
- Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur
- Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal

#### Competentie 10:

Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en basisnagerechten

- Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af
- Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik
- Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie
- Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel
- Past de juiste bereidingstechniek toe
- Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten
- Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)
- Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten
- Basiskennis van smaken en aroma's
- Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding
- Basiskennis van vegetarische en veganistische gerechten
- Basiskennis van nagerechten, desserts, zuivelbereidingen en deegbereidingen
- Kennis van vakterminologie
- Kennis van basis kooktechnieken
- Kennis van basis bereidingstechnieken
- Kennis van basis recepten
- Kennis van het lezen van recepten
- Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur
- Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal

#### Competentie 11:

Past basisdresseertechnieken toe op het bord

- Volgt de receptuur en de technische fiche
- Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten
- Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk
- Schikt meerdere borden identiek
- Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier
- Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)
- Basiskennis van dresseertechnieken
- Basiskennis van technische fiches van bereidingen
- Kennis van het lezen van recepten

#### Competentie 12:

Zet het buffet klaar

- Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan
- Past technieken toe van het versnijden en portioneren

- Zet koude en warme etenswaren klaar
- Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten

Competentie 13:

Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer

- Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid
- Dekt koude bereidingen onmiddellijk af
- Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn
- Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden
- Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal
- Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen
- Past het FIFO/FEFO- principe toe

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften
- Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur
- Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
- Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen
- Kennis van etikettering

Competentie 14:

Stelt maaltijdpakketten samen en verpakt of sluit dienbladen af (indien van toepassing)

- Doet de mise-en-place van alle benodigdheden (producten en materiaal) voor het samenstellen van maaltijdpakketten op dienbladen
- Zet voorraad dranken, (toe)spijzen, vetstoffen, garnituren, supplementen, bestek, vaatwerk,... klaar aan de verschillende werkposten
- Staat in voor de schikking en portionering van spijzen conform richtlijnen
- Stelt volgens order maaltijdpakketten samen en plaatst spijzen, dranken en toebehoren op dienbladen
- Verpakt of sluit het dienblad af en plaatst het in transportkarren
- Ruimt de transportband af na assemblage van de dienbladen
- Ordent alle benodigdheden
- Zorgt voor een correcte bewaring en opslag van de overige voedingsmiddelen
- Voert strikt orders uit voor samenstelling van de maaltijdpakketten en dit binnen de opgelegde tijdspanne

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)
- Basiskennis van dresseertechnieken
- Basiskennis van het samenstellen van maaltijdpakketten
- Basiskennis van het portioneren van maaltijdcomponenten
- Basiskennis van het gebruik van transportkarren en –banden

- Kennis van de verpakkingwijze van voedingsmiddelen

#### Competentie 15:

Maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon

- Houdt zich aan het reinigingsplan en de –richtlijnen
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen
- Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen
- Ruimt na de dienst de werkplek op
- Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren
- Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht
- Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak
- Controleert de staat van het materieel
- Slijpt messen waar nodig
- Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op
- Signaleert pannes aan de verantwoordelijke

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van reinigingstechnieken
- Basiskennis van de toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en procedures
- Basiskennis van het lezen van de werkinstructiefiches
- Basiskennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoeestellen
- Basiskennis van keukenapparatuur en materiaal
- Basiskennis van het slijpen van messen

## 2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

### Kennis

- Basiskennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans
- Basiskennis van functionele communicatie
- Basiskennis van ordening van materialen en benodigdheden
- Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften
- Basiskennis van afvalsortering volgens regelgeving
- Basiskennis van ergonomie
- Basiskennis van veiligheidsmaatregelen bij gebruik en onderhoud van snijmateriaal, machines en toestellen
- Basiskennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...)
- Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)
- Basiskennis van allergenen
- Basiskennis van besmettingsgevaar
- Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur
- Basiskennis van regeneratietechnieken
- Basiskennis van foodcost en wastecost
- Basiskennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen



- Basiskennis van voorwaarden voor opslag van voeding
- Basiskennis van meetinstrumenten
- Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden
- Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten
- Basiskennis van verwerken van overschotten
- Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten
- Basiskennis van smaken en aroma's
- Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding
- Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten
- Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten...
- Basiskennis van vlees-, gevogelte- en visgerechten
- Basiskennis van vegetarische en veganistische gerechten
- Basiskennis van de anatomie van dieren voor consumptie
- Basiskennis van nagerechten, desserts, zuivelbereidingen en deegbereidingen
- Basiskennis van dresseertechnieken
- Basiskennis van technische fiches van bereidingen
- Basiskennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
- Basiskennis van het samenstellen van maaltijdpakketten
- Basiskennis van het portioneren van maaltijdcomponenten
- Basiskennis van het gebruik van transportkarren en –banden
- Basiskennis van reinigingstechnieken
- Basiskennis van de toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en procedures
- Basiskennis van het lezen van de werkinstructiefiches
- Basiskennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoeestellen
- Basiskennis van keukenapparatuur en materiaal
- Basiskennis van het slijpen van messen
  
- Kennis van vakterminologie
- Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken
- Kennis van persoonlijke hygiëne
- Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
- Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten
- Kennis van snijtechnieken
- Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise...)
- Kennis van basis kooktechnieken
- Kennis van basis bereidingstechnieken
- Kennis van basis recepten
- Kennis van het lezen van recepten
- Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur
- Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal
- Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen
- Kennis van etikettering

## Cognitieve vaardigheden

- Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke
- Rapporteert aan de eindverantwoordelijke
- Werkt efficiënt samen met collega's

- Deelt vakkennis
- Vraagt zelf hulp of advies indien nodig
- Toont respect voor elke collega, functie of taak
- Draagt bij tot een aangename sfeer in het team
- Verplaatst zich in de positie van een collega
- Werkt economisch en vermijdt verspilling
- Werkt conform de voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in
- Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe
- Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen
- Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken
- Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning
- Werkt zorgvuldig en met oog voor detail
- Organiseert de eigen taken binnen de opgelegde werkvolgorde
- Controleert het eigen werk en voorkomen
- Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering
- Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen...
- Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten
- Respecteert de persoonlijke hygiëne
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone
- Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken
- Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid
- Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik
- Vermijdt kruisbesmetting
- Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking
- Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid
- Registreert goederen en temperaturen
- Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen
- Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities
- Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur
- Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid
- Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten
- Vermeldt en registreert afwijkingen
- Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan
- Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe\* of "First Expired First Out"-principe\*\*
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving
- Raadpleegt de opdrachten of receptuur
- Stelt de werkvolgorde vast
- Kiest het juiste materiaal
- Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe
- Schat de vereiste hoeveelheden in
- Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik
- Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan
- Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur

- Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af
- Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik
- Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie
- Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten
- Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling
- Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af
- Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik
- Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie
- Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten
- Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling
- Volgt de receptuur en de technische fiche
- Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten
- Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal
- Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan
- Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal
- Past het FIFO/FEFO- principe toe
- Doet de mise-en-place van alle benodigdheden (producten en materiaal) voor het samenstellen van maaltijdpakketten op dienbladen
- Voert strikt orders uit voor samenstelling van de maaltijdpakketten en dit binnen de opgelegde tijdsperiode
- Houdt zich aan het reinigingsplan en de –richtlijnen
- Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht
- Controleert de staat van het materieel

### Probleemoplossende vaardigheden

- Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema...)
- Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende
- Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren...)
- Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier
- Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze
- Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op
- Signaleert pannes aan de verantwoordelijke

### Motorische vaardigheden

- Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe)
- Sorteert afval volgens de richtlijnen
- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen
- Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af
- Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten...) in functie van de opdracht
- Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is
- Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies

- Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct
- Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften
- Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken)
- Gaart de producten eventueel voor
- Verpakt en etiketteert de producten
- Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel
- Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen...)
- Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel
- Past de juiste bereidingstechniek toe
- Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk
- Schikt meerdere borden identiek
- Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier
- Past technieken toe van het versnijden en portioneren
- Zet koude en warme etenswaren klaar
- Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen
- Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid
- Dekt koude bereidingen onmiddellijk af
- Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn
- Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden
- Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen
- Zet voorraad dranken, (toe)spijzen, vetstoffen, garnituren, supplementen, bestek, vaatwerk,... klaar aan de verschillende werkposten
- Staat in voor de schikking en portionering van spijzen conform richtlijnen
- Stelt volgens order maaltijdpakketten samen en plaatst spijzen, dranken en toebehoren op dienbladen
- Verpakt of sluit het dienblad af en plaatst het in transportkarren
- Ruimt de transportband af na assemblage van de dienbladen
- Ordent alle benodigdheden
- Zorgt voor een correcte bewaring en opslag van de overige voedingsmiddelen
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen
- Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen
- Ruimt na de dienst de werkplek op
- Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren
- Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak
- Verwerkt halffabricaten
- Verwerkt convenienceproducten
- Verwerkt instantproducten
- Verwerkt overschotten
- Zet alle ingrediënten klaar
- Slijpt messen waar nodig

## Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in diverse horecabedrijven (restaurant, brasserie, bistro, gastronomisch restaurant, feestzaal, traiteur, mobiele restauratie, congrescentrum, grootkeuken/gemeenschapsrestauratie...). De keukenmedewerker moet zich aanpassen aan de verscheidenheid in werkomgeving. Deze varieert naargelang de omvang van het bedrijf en de bedrijfsformule (eetgelegenheden ter plaatse, levering aan huis, koud/warm bewaren, grootkeuken/gemeenschapsrestauratie, industrie/bedrijfsrestaurant, traditionele keuken...)
- De beroepsuitoefening staat tevens in functie van het naleven van bedrijfsprocedures
- Het werk vindt plaats in een deel van de keuken
- Het dragen van beroepskledij (keukenvest, koksmuts, schort, veiligheidsschoenen...) is vereist
- De beroepsbeoefenaar komt in contact met verscheidenheid aan voedingsproducten, dranken en materialen waarvan de kenmerken, eigenschappen en gebruik moeten gekend zijn. De keukenmedewerker moet bovendien de voedselveiligheid garanderen en kruiscontaminaties voorkomen
- De keukenmedewerker functioneert in een hiërarchisch team: samenwerking met keuken- en zaalpersoneel en diverse diensten (leveranciers, hygiënische diensten...) is vereist. Mogelijk moet de keukenmedewerker ook samenwerken met personeelsleden die niet tot het vast team behoren (extra's, gelegenhedswerkers...)
- De uitoefening van het beroep vereist een respectvolle houding tegenover de gasten, de collega's en de hiërarchische meerderen
- Het beroep wordt uitgeoefend met flexibele uren: overdag, 's nachts, tijdens het weekend en/of tijdens feestdagen, via onderbroken dienst (service-coupé) en met variabele roosters
- De uitoefening van het beroep vereist een flexibele houding bij wisselende factoren: plotselinge ziekte van collega's, piekmomenten m.b.t. het aantal gasten, problemen met gasten...
- Het uitvoeren van de instructies en handelingen met respect voor het tijdschema is belangrijk

## Handelingscontext

- De keukenmedewerker heeft voortdurend aandacht voor de persoonlijke hygiëne
- De keukenmedewerker heeft voortdurend aandacht voor hygiëne op de werkvloer, de regelgeving voor voedselveiligheid en de HACCP-normen
- Het vergt aandacht om vakkundig, economisch en hygiënisch om te gaan met diverse producten die onderhevig zijn aan bederf of verandering
- Het beroep impliceert het langdurig rechtstaan, het hanteren van warme gerechten en het gebruik van gevaarlijk materieel en apparatuur (messen, kookfornuizen...)
- De keukenmedewerker voert routinematig dezelfde handelingen uit. De verschillende handelingen en technieken moeten afgestemd zijn op de opdracht
- De keukenmedewerker heeft bijzondere aandacht voor de volgorde en de opvolging van de opdrachten
- De beroepsbeoefenaar moet dienst- en tijdschema's naleven
- Permanente aandacht voor de kwaliteit van de dienstverlening is noodzakelijk
- Uiterste precisie en oplettendheid bij het uitvoeren van de beroepsactiviteiten zijn noodzakelijk
- Het economisch omgaan met voedingsproducten is noodzakelijk
- De beroepsbeoefenaar moet stressbestendig zijn

## Autonomie

Is zelfstandig in

- in het efficiënt uitvoeren van de eigen taken (de voorbereidende (mise-en-place) werkzaamheden in een keuken, het bereiden van garnituren, voorgerechten, nagerechten, het verpakken en etiketteren van bereidingen en/of producten, het samenstellen van maaltijdpakketten, het opruimen en hygiënisch houden van de keuken)

Is gebonden aan

- de instructies van de verantwoordelijke, het respecteren van bedrijfs-procedures en -afspraken, regels met betrekking tot voedselveiligheid en -hygiëne, veiligheidsvoorschriften, principes van klantvriendelijkheid, etiquette en persoonlijk voorkomen

Doet beroep op

- de verantwoordelijke voor: vergissingen in de samenstelling van het gerecht, het corrigeren van het recept bij fouten, oplossen van problemen, het ontvangen van instructies bij basis kooktechnieken en elementaire dresseertechnieken

## Verantwoordelijkheid

- het werken in teamverband
- het kostenbewust werken met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn
- het werken volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid
- het ontvangen en controleren van de goederen
- het opslaan van de goederen in een koelkamer of voorraadkamer
- het uitvoeren van de voorbereidende werkzaamheden voor de bereidingen
- het wassen, schoonmaken en versnijden van groenten en fruit
- het gebruiken van specifieke ingrediënten bij bereidingen
- het toepassen van de basisbereidingstechnieken voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen
- het toepassen van basisbereidingstechnieken voor het bereiden van zuivelbereidingen en basis nagerechten
- het toepassen van basisdresseertechnieken op het bord
- het buffet klaarzetten
- het verpakken en etiketteren van de bereidingen, producten en ze opbergen in de koelkamer of in de voorraadkamer
- het samenstellen van maaltijdpakketten en het verpakken of afsluiten van dienbladen (indien nodig)
- het hygiënisch schoonmaken van het werkblad, het materiaal en de ruimtes

## 2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

### Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Keukenmedewerker' is het beschikken van volgende attesten en/of voldoen aan volgende voorwaarden wettelijk verplicht:

- Meldingsplicht ziekte of symptomen aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf zoals bepaald in Verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk VIII "Persoonlijke hygiëne"