

////////////////////////////////////

1.1 TITEL

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

‘Staat in voor het uitvoeren van voorbereidende werkzaamheden (mise-en-place), namelijk het verwerken van ingrediënten tot basisbereidingen binnen een keuken door het toepassen van basiskooktechnieken teneinde de voorbereide componenten te realiseren die de basis vormen voor gerecht dat opgediend wordt aan de klant.’

2

2016

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

- Respecteert de persoonlijke hygiëne (co 01608)
 - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
 - Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen
 - Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes schoon en houdt ze hygiënisch (D110301 Id16246-c)
 - Werkt ordelijk
 - Controleert de staat van het materieel en slijpt messen waar nodig
 - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
 - Gebruikt schoonmaakmaterieel
 - Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
 - Reinigt onmiddellijk alle oppervlakten die met de voedingsproducten in contact kwamen
 - Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
 - Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op
 - Sorteert en behandelt afval volgens de richtlijnen
 - Respecteert de milieuvoorschriften
 - Past hef- en tiltechnieken toe
- Voert volgens het werkplan de voorbereidende werkzaamheden uit (G160201 Id16605-c)
 - Raadpleegt de opdracht
 - Stelt de werkvolgorde vast
 - Verzamelt het nodige materiaal om de opdracht uit te voeren volgens het FIFO en FEFO-principe
 - Schat de vereiste hoeveelheden in en zet alle ingrediënten klaar
 - Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af
 - Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke
 - Zet keukentoestellen aan (ovens, kookplaten, ...) in functie van opdracht

First-in First-out is een systeem dat gebruikt wordt bij het vullen van schappen, toonbank,... voor producten die onderhevig zijn aan bederf of verandering. Bij het vullen volgens FIFO-systeem worden de nieuwe producten achteraan bijgeplaatst. De oudste producten worden dan het eerst verbruikt.

First-Expired First-Out is een methode waarbij de goederen waarvan de houdbaarheid het eerst is verlopen als eerst wordt verstuurd/verbruikt. Deze methode wordt toegepast bij goederen met een beperkte houdbaarheid (bv. voeding, geneesmiddelen)

- Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze (G160201 Id6296-c)
 - Controleert de kwaliteit en versheid van de voedingswaren
 - 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 scherpe voorwerpen (messen, hakmessen,...) volgens de te snijden ingrediënten en houdt ze op snee
 - Past professionele snijtechnieken toe, versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken)
 - Maakt gebruik van een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften
 - Verpakt, etiketteert en bewaart de versneden ingrediënten

- Past de basiskooktechnieken toe volgens instructie van de chef voor het bereiden van garnituren, basissauzen, -soepen, eenvoudige voorgerechten, salades, deegwaren en rijstgerechten, aardappel- en zuivelbereidingen, basishagerechten (G160201 Id2716-c/7717-c, G160501 Id20470-c/20471-c/20472-c/20473-c)
 - Volgt de instructies van de kok of hulpkok
 - Bereidt gerechten aan de hand van een receptuur
 - Gebruikt kook- en bereidingsmaterieel
 - Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten
 - Verpakt product, ingrediënten,... voor optimale bewaring
 - Koelt, indien nodig, de producten af conform de regels van voedselveiligheid
 - Past regeneratietechnieken toe
 - Gebruikt hierbij het juiste toestel: grote douche, kipketel, sauteuse, steamer, koeler, soepmixer,...
 - Neemt de kerntemperatuur van bereide gerechten
 - Respecteert de doorgeeftemperatuur
 - Maakt, indien van toepassing, een getuigenschotel van iedere bereiding

Regeneratietechnieken: het opwarmen en regenereren(samenstellen) van gerechten op locatie.

Getuigenschotel, ook wel monstermaaltijd genoemd. Dit is een kleine hoeveelheid (minimum 100 gr) van de bereide gerechten, die 72 uur wordt bijgehouden in koelkast. Er moet voldoende informatie op het etiket worden aangebracht: ingrediënten, tijdstip, plaats. Eventueel kunnen de monsters van de maaltijden daarna 7 dagen in de diepvries worden bijgehouden en tenslotte worden vernietigd. De getuigenschotel is enkel verplicht voor ziekenhuizen. Het is de bedoeling om bij een voedselvergiftiging de bron te kunnen achterhalen. Het wordt aangeraden voor schoolkeukens, restaurantkeukens een getuigenschotel of een monstermaaltijd bij te houden.

- Past elementaire dresseertechnieken toe (presentatie, samenstelling, afwerking,...) (G160201 Id5855-c)
 - Volgt de instructies en het voorbeeld van de verantwoordelijke
 - Gebruikt scherpe voorwerpen (messen, hakmessen,...)
 - Past technieken toe van het versnijden en portioneren
 - Respecteert de juiste proporties van de maaltijdcomponenten
 - Schikt meerdere borden identiek
 - Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk
 - Veegt gemorste resten af
 - Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank self service, banketten en buffetten en vult ze aan
 - Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen en de bain-maries
 - Zet koude en warme etenswaren klaar
 - Werkt veilig
 - Past de regelgeving van voedselveiligheid en -hygiëne toe
- Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten (fabricatie- en houdbaarheidsdata) en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer,... (G160201 Id9117-c)
 - Haalt ingrediënten slechts op het laatste ogenblik uit de koelruimte om ze te verwerken
 - Controleert houdbaarheidsdatum, geur en kleur van de ingrediënten
 - Verwittigt de verantwoordelijke bij onregelmatigheden en kwaliteitsafwijkingen
 - Bewaart de voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid
 - Koelt voedingsproducten af volgens de hygiënische regels
 - Dekkt koude overschotten onmiddellijk af en warme nadat ze afgekoeld zijn
 - Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte, indien ze dezelfde dag niet gebruikt worden

- Voorziet overschotten van een etiket met datum alvorens ze in de koelruimte te plaatsen
- Past hierbij het first-in, first-out principe toe
- Stelt maaltijdpakketten samen en verpakt of sluit dienbladen af (indien van toepassing) (co 01609)
 - 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
- Staat in voor de orde en netheid in de keuken: reinigt de werkplaats, het keukengerei en de keukenuitrusting (G160201 Id7178-c)
 - Houdt zich aan het reinigingsplan- en richtlijnen
 - Respekteert de zones binnen de keuken: koude/warme zone; vuile/schone zone
 - Ruimt na de dienst de werkplaats op
 - Werkt volgens duidelijk omschreven methodes
 - Reinigt tussen elke handeling en op het einde van de dienst het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen
 - Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht
 - Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak
 - Houdt zich aan de richtlijnen voor voedselveiligheid en -hygiëne
 - Sorteert afval volgens de richtlijnen
 - Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op
 - Signaleert pannes aan de verantwoordelijke
 - Past ergonomische hef- en tiltechnieken toe

2.2 DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van smaken en aroma's
- Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding
- Basiskennis van bereidingswijzen van voedingsmiddelen
- Basiskennis van het assortiment voedingsproducten
- Basiskennis van etikettering van voedingsmiddelen
- Basiskennis van bordschikking
- Basiskennis van verpakkingswijze van voedingsmiddelen

- Basiskennis van het reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht
- Basiskennis van schoonmaak-en ontsmettingsprocedures
- Basiskennis van de toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen, -materieel en procedures
- Basiskennis keukenterminologie en vakjargon in Frans
- Basiskennis van het bewaar technieken van voedingswaren
- Basiskennis van HACCP
- Basiskennis van het assortiment voedingsmiddelen
- Basiskennis van het samenstellen van maaltijdpakketten
- Basiskennis van portionering van maaltijdcomponenten
- Basiskennis van transportkarren en -banden
- Basiskennis van opslag van voedingsmiddelen
- Basiskennis van ordening van materialen en benodigdheden
- Basiskennis van de geldende milieuvoorschriften
- Basiskennis van afvalsortering volgens regelgeving
- Basiskennis van regeneratietechnieken
- Basiskennis van portioneren van maaltijdcomponenten
- Basiskennis van het gebruik van transportkarren en -banden

- Kennis van voedselveiligheid en -hygiëne
- Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken
- Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
- Kennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden
- Kennis van het gebruik van een (digitale) weegschaal
- Kennis van basiskooktechnieken
- Kennis van basisrecepten
- Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur
- Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken
- Kennis van het gebruik en werking van keukenapparatuur
- Kennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten
- Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten
- Kennis van veilig gebruik van snijmateriaal en toestellen
- Kennis van snijtechnieken
- Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise,...)
- Kennis van keukentermen
- Kennis van gewichten en hoeveelheden i.f.v. portioneren
- Kennis van bedrijfsprocedures met betrekking tot het eigen werk
- Kennis van kook- en bereidingsmateriaal en gebruik
- Kennis van bewaar technieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren,...)
- Kennis van de werking van keukenapparatuur
- Kennis van veiligheidsmaatregelen bij gebruik van snijmateriaal, machines en onderhoud van toestellen
- Kennis van veiligheidsregels

- Grondige kennis van persoonlijke hygiëne

HACCP : Hazard Analysis and Critical Control Points is een risico-inventarisatie voor voedingsmiddelen (Gevarenanalyse en kritische controlepunten). Bedrijven die zich bezig houden met de bereiding, verwerking, behandeling, verpakking, vervoer en distributie van levensmiddelen dienen hierdoor alle aspecten van het voorbereidingsproces te identificeren en op gevaren te analyseren. Dit controleproces, uitgaande van de Europese Unie wil ervoor zorgen dat het

productieproces van alle voedingsmiddelen gepaard gaat met een zo weinig mogelijk risico op besmetting.

Cognitieve vaardigheden

- Het kunnen controleren van de staat van het materieel
- Het kunnen lezen en interpreteren van recepturen
- Het kunnen gebruiken van een hoeveelheid reinigingsproduct volgens oppervlak en de vervuiling
- Het kunnen toepassen van de richtlijnen voor voedselveiligheid en -hygiëne
- Het kunnen opvolgen van opdrachten van de verantwoordelijke
- Het kunnen respecteren van de milieuvoorschriften
- Het kunnen raadplegen van de opdracht en vaststellen van de eigen werkvolgorde (schoonmaken, wassen, versnijden van ingrediënten, ...)
- Het kunnen inschatten van de vereiste hoeveelheid ingrediënten
- Het kunnen melden van voorraadtekorten aan de verantwoordelijke
- Het kunnen controleren van de versheid van voedingswaren
- Het kunnen verzamelen van het materieel in functie van de opdracht en het FIFO en FEFO-principe
- Het kunnen bereiden van gerechten aan de hand van een receptuur
- Het kunnen beoordelen van de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten
- Het kunnen respecteren van de juiste proporties van de maaltijdcomponenten
- Het kunnen hygiënisch en aantrekkelijk presenteren van maaltijden
- Het kunnen controleren van de temperatuur van de bereidingen en de bain-maries
- Het kunnen toepassen van het reinigingsplan- en richtlijnen
- Het kunnen respecteren van de zones binnen de keuken (koude/warme zone, vuile/schone zone)
- Het kunnen opmerken van afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting en signaleren van pannes

Probleemoplossende vaardigheden

- Het onmiddellijk kunnen signaleren van problemen aan de verantwoordelijke (vb. vergissingen in samenstelling van gerechten)
- Het kunnen melden van voorraadtekorten m.b.t. grondstoffen, ingrediënten en voedingsmiddelen
- Het kunnen bijsturen van het werkritme en -volgorde bij piekmomenten en wijzigende klantenstromen

Motorische vaardigheden

- Het kunnen wassen en ontsmetten van handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Het kunnen bedekken van wonden met wettelijk toegelaten middelen
- Het kunnen dragen van werk- en beschermkledij volgens hygiënische richtlijnen
- Het kunnen slijpen van messen
- Het kunnen ordelijk werken
- Het kunnen systematisch opruimen van de werkplek
- Het kunnen gebruiken van schoonmaakmaterieel

- Het kunnen reinigen van alle oppervlakten die in contact kwamen met voedingsproducten
- Het kunnen desinfecteren van materieel
- Het kunnen sorteren van afval
- Het kunnen toepassen van ergonomische hef- en tiltechnieken
- Het kunnen klaarzetten van de ingrediënten en het materiaal op de daartoe voorziene plaats
- Het kunnen afwegen van de benodigde hoeveelheden
- Het kunnen aanzetten van keukentoestellen (ovens, kookplaten,...)
- Het kunnen reinigen en wassen van groenten en fruit
- Het kunnen gebruiken van scherpe voorwerpen (messen, hakmessen,...) om ingrediënten te snijden en te versnijden
- Het kunnen op snee houden van scherpe voorwerpen
- Het kunnen toepassen van professionele snijtechnieken, versnijden van groenten en fruit naar de opgedragen vorm/grootte (julienne, brunoise, snipperen, eminceren, ciseleren, hakken)
- Het kunnen schillen of pellen van groenten en fruit met zo weinig mogelijk verlies
- Het kunnen gebruiken van een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften
- Het kunnen verpakken, etiketteren en bewaren van ingrediënten
- Het kunnen toepassen van bereidingstechnieken
- Het kunnen toepassen van elementaire dresseertechnieken
- Het kunnen klaar zetten van koude en warme etenswaren
- Het kunnen afvegen van gemorste resten
- Het kunnen toepassen van basiskooktechnieken volgens instructie van de chef voor het bereiden van garnituren, soepen, eenvoudige gerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappel- en zuivelbereidingen, basisnagerechten
- Het kunnen gebruiken van kook- en bereidingsmaterieel
- Het kunnen toepassen van regeneratietechnieken
- Het kunnen maken van een getuigenschotel van iedere bereiding
- Het kunnen klaar maken van schotels voor saladebars, toonbank, selfservice, banketten en buffetten en deze aanvullen
- Het kunnen respecteren van de koudeketen
- Het kunnen samenstellen van maaltijdpakketten en verpakken van dienbladen
- Het kunnen uitvoeren van de mise-en-place van alle benodigdheden
- Het kunnen plaatsen van dienstbladen op transportkarren
- Het kunnen afruimen van de transportband
- Het kunnen ordenen van alle benodigdheden

Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in diverse horecabedrijven (restaurant, brasserie, bistro, gastronomisch restaurant, feestzaal, traiteur, mobiele restauratie, congrescentrum, grootkeuken/gemeenschapsrestaurant,...). De keukenmedewerker moet zich aanpassen aan de verscheidenheid in werkomgeving. Deze varieert naargelang de omvang van het bedrijf en de bedrijfsformule (eetgelegenheid ter plaatse, levering aan huis, koud/warm bewaren, grootkeuken/gemeenschapsrestaurant, 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 hij de kenmerken, eigenschappen en gebruik moet kennen. Hij moet bovendien 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', piekmomenten m.b.t. het aantal gasten, problemen met gasten, ...
- Het uitvoeren van de instructies en handelingen met respect voor het tijdschema is belangrijk

Mobiele restauratie: hiermee wordt bedoeld restauratie op trein, cruiseschepen, boten, e.d.

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

- maar werkt in opdracht en onder supervisie, 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 basiskooktechnieken en elementaire dresseertechnieken

Verantwoordelijkheid

- De uitvoering van de voorbereidende werkzaamheden volgens werkplan en met bepaling van de eigen werkvolgorde en efficiënte mise-en-place
- Toepassing van het FIFO- en FEFO-principe en regels van voedselveiligheid en -hygiëne
- Reiniging en versnijding van groenten en fruit volgens opdracht
- Toegepaste professionele snijtechnieken
- De samenstelling en verpakking van maaltijdcomponenten
- Toegepaste basiskooktechnieken en uitgewerkte basisbereidingen
- De toepassing van elementaire dresseertechnieken
- Optimaal bewaarde ingrediënten en/of bereidingen met de juiste verpakking en etikettering
- Opgevolgde en uitgewerkte instructies van de verantwoordelijke
- Een ordelijke en nette eigen werkplek
- Persoonlijke hygiëne
- Een vlotte werkvoortgang en correct uitgevoerde instructies

2.3 ATTESTEN

Wettelijke Attesten

Medisch attest voor werken in de voeding volgens de wettelijke regelgeving.

Vereiste Attesten

Geen vereisten.

Instapvoorwaarden

Geen vereisten.