

BEROEPSKWALIFICATIE

Chef de partie desserts, gebak en brood

//////////////////////////////////////
BK-0426-3

1. Globaal

1.1 TITEL

Chef de partie desserts, gebak en brood

Deze benaming wordt gebruikt in de Competent-fiche G160201 Keukenpersoneel (m/v).

1.2 DEFINITIE

‘Bestelt en ontvangt voedingsmiddelen binnen de keuken, doet de noodzakelijke voorbereidingen, bereidt desserts, gebak en brood volgens de gepaste culinaire technieken en/of volgens technische fiche, werkt de gerechten af en controleert de kwaliteit teneinde kwaliteitsvolle maaltijden af te leveren aan de gast.’

1.3 NIVEAU (VKS EN EQF)

4

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 communicatietechnieken
- Basiskennis functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans
- Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en Engels

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 voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in
- Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe
- Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen
- Past nieuwe technieken toe en leert ze aan
- 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 en dat van de medewerkers
- Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering
- Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen...
- Sorteert afval volgens de richtlijnen
- Respecteert de kostprijs van ingrediënten en producten

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van ergonomie
- Kennis foodcost, wastecost en prijszetting
- Kennis van HACCP-normen*
- Kennis van bedrijfsprocedures m.b.t. het eigen werk
- Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen
- Kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen
- Kennis van werking van machines of materieel

- Kennis van functionele rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken

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
- Respecteert mogelijke gevaren en allergenen

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken
- Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
- Kennis van allergenen
- Kennis van regeneratietechnieken
- Kennis van HACCP-normen*
- Kennis van de traceerbaarheid van producten
- Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur
- Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halfproducten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...)
- Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten
- Kennis van persoonlijke hygiëne

Competentie 4:

Voert algemene keukenactiviteiten uit

- Ontvangt en controleert de goederen
- Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer
- Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen
- Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze
- Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten
- Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen
- Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten
- Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten

- Bereidt gerechten en maaltijden à la minute
- Past diverse dressertechnieken toe op het bord
- Zet het buffet klaar
- Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen
- Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer
- Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen
- Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon
- Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door
- Begeleidt keukenmedewerkers

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten
- Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige
- Basiskennis voorraadbeheer
- Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid
- Basiskennis van reinigingsschema's
- Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers
- Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
- Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie
- Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten...
- Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten...
- Kennis van recepten
- Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden
- Kennis van allergenen
- Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten
- Kennis van snijtechnieken
- Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise...)
- Kennis van bereidingswijzen
- Kennis van kooktechnieken
- Kennis van dresseertechnieken
- Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
- Kennis van controletests en het nemen van stalen
- Kennis van etikettering
- Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
- Kennis van het slijpen van messen
- Kennis van reinigingstechnieken en de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures
- Kennis van efficiënte werkorganisatie
- Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen
- Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
- Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en Engels
- Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halfproducten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...)
- Kennis van schoonmaken, versnijden en portioneren van vis, vlees, gevogelte en andere basisproducten

- Kennis van nagerechten, desserts
- Kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen
- Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal...)

Competentie 5:

Bereidt dieetmaaltijden

- Bereidt suikervrije, zoutarme en vetloze gerechten
- Respecteert bij de bereiding de invloed van temperatuur en licht
- Gebruikt specifieke technieken van de dieetkeuken
- Schrijft recepturen en technische fiches uit

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van recepten
- Kennis van dieetmaaltijden

Competentie 6:

Bereidt vegetarische en veganistische gerechten

- Respecteert de voedingswaarden van vegetarische en veganistische ingrediënten
- Past de principes van gezonde voeding toe
- Zoekt volwaardige vervangproducten
- Past specifieke bereidingstechnieken voor alternatieve voeding toe
- Schrijft recepturen en technische fiches uit

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van vegetarische en veganistische gerechten
- Kennis van de combinatie van smaken en voedingsmiddelen
- Kennis van recepten
- Kennis van bereidingswijzen
- Grondige kennis van suikervrije, zoutloze en vetarme alternatieven

Competentie 7:

Adviseert bij het samenstellen van de kaart m.b.t. desserts, kaas, gebak en brood

- Overlegt met de keukenverantwoordelijke
- Respecteert het soort keuken, de geografische regio en de bedrijfsstrategie
- Respecteert nieuwe trends en producten, met nieuwe ontwikkelingen in de smaakleer, met streekgerechten, met duurzaamheid en met de kostprijs
- Past nieuwe trends toe rond de herkeek van oude granen, biologische producten, streekeigen specialiteiten...
- Gebruikt inheemse en uitheemse producten
- Respecteert de seizoenskalender voor fruit en groenten
- Respecteert de voedingswaarde van de producten
- Voert prijsberekeningen uit en stelt speciale acties voor

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van nieuwe trends
- Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
- Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding

- Kennis van de combinatie van smaken en voedingsmiddelen
- Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten
- Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten
- Kennis van de samenhang van een gerecht en de toepassingsmogelijkheden
- Kennis van allergenen
- Kennis foodcost, wastecost en prijszetting
- Kennis van mousses, bavarois, flans, warme en koude keukendesserten
- Kennis van diverse soorten gebak en brood
- Kennis van diverse soorten sauzen en garnituren
- Kennis van de kwaliteit en voedingswaarde van desserts, kazen, gebak en brood
- Grondige kennis van diverse soorten kazen

Competentie 8:

Stelt een aanbod samen voor de meest gangbare diëten en allergieën

- Past algemene dieetrichtlijnen toe
- Respekteert de meest voorkomende voedselallergieën en voedselintoleranties
- Berekent de voedingswaarden van producten
- Past de principes van gezonde voeding toe bij bepaalde voedingspatronen en diëten
- Zoekt volwaardige vervangproducten

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van allergenen
- Kennis van diverse soorten gebak en brood
- Kennis van de kwaliteit en voedingswaarde van desserts, kazen, gebak en brood
- Kennis van dieetmaaltijden
- Grondige kennis van diverse soorten kazen

Competentie 9:

Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert groenten, fruit en kruiden

- Pelt groenten, fruit en kruiden en maakt ze schoon op een kwaliteitsvolle manier
- Versnijdt groenten, fruit en kruiden op een economische manier
- Bereidt vullingen
- Portioneert nauwkeurig en gaart eventueel voor
- Gebruikt diverse marinades
- Gebruikt de juiste kruiden en kruidenmengsels
- Bereidt en konfijt groenten en fruit

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
- Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren
- Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten
- Kennis van snijtechnieken
- Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise...)

Competentie 10:

Voert de nodige voorbereidende werkzaamheden uit voor degen, beslagen, vullingen...

- Volgt de receptuur en de technische fiche
- Berekent de kwantiteit
- Zet meeteenheden om
- Weegt grondstoffen af
- Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen
- Bereidt diverse componenten (slagroom, eiwit...) en vullingen
- Bereidt diverse soorten degen en beslagen
- Mengt grondstoffen in de juiste volgorde
- Respecteert de juiste verhoudingen
- Smelt chocolade
- Karamelliseert suiker
- Rolt degen en beslagen uit
- Past spuit-, snij-, rol-, mouleer- of uitsteektechnieken toe
- Portioneert nauwkeurig
- Bakt of gaart eventueel voor
- Gebruikt de juiste kruiden en kruidenmengsels

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
- Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten
- Kennis van recepten
- Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden
- Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren
- Kennis van spuit-, snij-, uitrol-, tempereer-, kook-, mouleer- en uitsteektechnieken
- Kennis van degen, beslagen en vullingen
- Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal...)

Competentie 11:

Voert de nodige voorbereidende werkzaamheden uit voor het presenteren van kazen

- Bewaart kazen onder de juiste omstandigheden (temperatuur, vochtigheid, licht...)
- Respecteert het rijpingsproces
- Laat kazen op kamertemperatuur komen
- Portioneert nauwkeurig
- Kiest de juiste garnituur
- Verwerkt overgebleven resten

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren
- Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur
- Grondige kennis van diverse soorten kazen

Competentie 12:

Bereidt keukendesserten, gebak en brood uit de inheemse keuken en uit de wereldkeuken

- Past een breed scala aan klassieke en moderne technieken toe die recht doen aan het specifieke product
- Past diverse bereidingswijzen toe voor mousses, bavarois, flans, warme en koude keukendesserten

- Bereidt nat en droog gebak, wafels en pannenkoeken
- Bereidt diverse soorten brood
- Bereidt roomijs, sorbet en bevroren desserts
- Verwerkt chocolade
- Versnijdt en verwerkt diverse soorten kaas
- Verwerkt halffabrikaten
- Bereidt sauzen en garnituren
- Gebruikt bindmiddelen op de juiste manier
- Verwerkt overgebleven resten
- Gebruikt diverse apparaten en kooktoestellen (oven, ijssturbine, snelklopper, deegsnijder, thermomix...)
- Controleert de smaak
- Werkt kostenbewust
- Schrijft recepturen en technische fiches uit

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding
- Kennis van recepten
- Kennis van room-, melk-, waterijs en sorbets
- Kennis van mousses, bavarois, flans, warme en koude keukendesserts
- Kennis van diverse soorten sauzen en garnituren
- Kennis van werking van machines of materieel
- Kennis van functionele rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken
- Grondige kennis van het bereiden van (onderdelen van) keukendesserts, kaas, gebak en brood

Competentie 13:

Past creatieve decoratie- en dresseertechnieken toe

- Bouwt een nagerecht zorgvuldig op, kiest daarbij het juiste recipiënt (kom, bord, glas, tas...) en respecteert het eventueel transport
- Gebruikt bij het versieren diverse ingrediënten (fruit, kruiden, marsepein, chocolade, noga, suikerwerk, pastillage...)
- Speelt creatief in op de wensen van de gast (vb. verjaardag, pensioen...) of werkt binnen een thema (sport, muziek...)

Met inbegrip van kennis:

- Grondige kennis van creatieve decoratie- en dresseertechnieken
- Grondige kennis van diverse afwerkings- en garneertechnieken

Competentie 14:

Respecteert de meest voorkomende allergieën en diëten

- Bereidt suikervrije, zoutloze en vetarme alternatieven
- Zoekt volwaardige vervangproducten
- Respecteert bij de bereiding de invloed van temperatuur en licht
- Gebruikt specifieke technieken van de dieetkeuken
- Schrijft recepturen en technische fiches uit

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van recepten
- Kennis van dieetmaaltijden
- Grondige kennis van suikervrije, zoutloze en vetarme alternatieven

Competentie 15:

Blijft op de hoogte van nieuwe trends en producten rond desserts, kaas, gebak en brood

- Zoekt op de binnen- en buitenlandse markt naar nieuwe trends en producten
- Verbreedt constant zijn kennis omtrent trends en producten
- Past nieuwe technieken toe
- Experimenteert met smaakcombinaties en andere productgroepen (groenten, kruiden...)

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van nieuwe trends
- Kennis van smaken en aroma's
- Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding
- Kennis van de combinatie van smaken en voedingsmiddelen

2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten
- Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige
- Basiskennis voorraadbeheer
- Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken
- Basiskennis van nieuwe trends
- Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid
- Basiskennis van reinigingsschema's
- Basiskennis communicatietechnieken
- Basiskennis functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans
- Basiskennis van ergonomie
- Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers

- Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
- Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie
- Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten...
- Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten...
- Kennis van vegetarische en veganistische gerechten
- Kennis van smaken en aroma's
- Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding
- Kennis van de combinatie van smaken en voedingsmiddelen
- Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten
- Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten
- Kennis van de samenhang van een gerecht en de toepassingsmogelijkheden
- Kennis van recepten
- Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden
- Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren

- Kennis van allergenen
- Kennis foodcost, wastecost en prijszetting
- Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten
- Kennis van snijtechnieken
- Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise...)
- Kennis van bereidingswijzen
- Kennis van kooktechnieken
- Kennis van regeneratietechnieken
- Kennis van dresseertechnieken
- Kennis van HACCP-normen*
- Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
- Kennis van de traceerbaarheid van producten
- Kennis van controletests en het nemen van stalen
- Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur
- Kennis van etikettering
- Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
- Kennis van het slijpen van messen
- Kennis van reinigingstechnieken en de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures
- Kennis van efficiënte werkorganisatie
- Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen
- Kennis van bedrijfsprocedures m.b.t. het eigen werk
- Kennis van ordening van materialen, behoeften en keukentoeuwen
- Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
- Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en Engels
- Kennis van spuit-, snij, uitrol-, tempereer-, kook-, mouleer- en uitsteektechnieken
- Kennis van room-, melk-, waterijs en sorbets
- Kennis van degen, beslagen en vullingen
- Kennis van mousses, bavarois, flans, warme en koude keukendesserten
- Kennis van diverse soorten gebak en brood
- Kennis van diverse soorten sauzen en garnituren
- Kennis van de kwaliteit en voedingswaarde van desserts, kazen, gebak en brood
- Kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen
- Kennis van werking van machines of materieel
- Kennis van functionele rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken
- Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halfproducten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...)
- Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten
- Kennis van persoonlijke hygiëne
- Kennis van schoonmaken, versnijden en portioneren van vis, vlees, gevogelte en andere basisproducten
- Kennis van nagerechten, desserts
- Kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen
- Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal...)
- Kennis van dieetmaaltijden

- Grondige kennis van suikervrije, zoutloze en vetarme alternatieven
- Grondige kennis van het bereiden van (onderdelen van) keukendesserten, kaas, gebak en brood

- Grondige kennis van creatieve decoratie- en dresseertechnieken
- Grondige kennis van diverse afwerkings- en garneertechnieken
- Grondige kennis van diverse soorten kazen

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 voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in
- Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe
- Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen
- Past nieuwe technieken toe en leert ze aan
- 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 en dat van de medewerkers
- Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering
- Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen...
- Respecteert 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
- Respecteert mogelijke gevaren en allergenen
- Ontvangt en controleert de goederen
- Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen
- Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen
- Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door
- Begeleidt keukenmedewerkers
- Respecteert bij de bereiding de invloed van temperatuur en licht
- Schrijft recepturen en technische fiches uit
- Respecteert de voedingswaarden van vegetarische en veganistische ingrediënten
- Past de principes van gezonde voeding toe
- Zoekt volwaardige vervangproducten
- Past specifieke bereidingstechnieken voor alternatieve voeding toe

- Schrijft recepturen en technische fiches uit
- Overlegt met de keukenverantwoordelijke
- Respecteert het soort keuken, de geografische regio en de bedrijfsstrategie
- Respecteert nieuwe trends en producten, met nieuwe ontwikkelingen in de smaakleer, met streekgerechten, met duurzaamheid en met de kostprijs
- Past nieuwe trends toe rond de herkweek van oude granen, biologische producten, streekeigen specialiteiten...
- Gebruikt inheemse en uitheemse producten
- Respecteert de seizoenskalender voor fruit en groenten
- Respecteert de voedingswaarde van de producten
- Voert prijsberekeningen uit en stelt speciale acties voor
- Past algemene dieetrichtlijnen toe
- Respecteert de meest voorkomende voedselallergieën en voedselintoleranties
- Berekent de voedingswaarden van producten
- Past de principes van gezonde voeding toe bij bepaalde voedingspatronen en diëten
- Zoekt volwaardige vervangproducten
- Bereidt en konfijt groenten en fruit
- Volgt de receptuur en de technische fiche
- Berekent de kwantiteit
- Zet meeteenheden om
- Weegt grondstoffen af
- Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen
- Mengt grondstoffen in de juiste volgorde
- Respecteert de juiste verhoudingen
- Past spuit-, snij-, rol-, mouleer- of uitsteektechnieken toe
- Gebruikt de juiste kruiden en kruidenmengsels
- Bewaart kazen onder de juiste omstandigheden (temperatuur, vochtigheid, licht...)
- Respecteert het rijpingsproces
- Laat kazen op kamertemperatuur komen
- Kiest de juiste garnituur
- Past een breed scala aan klassieke en moderne technieken toe die recht doen aan het specifieke product
- Past diverse bereidingswijzen toe voor mousses, bavarois, flans, warme en koude keukendesserten
- Gebruikt bindmiddelen op de juiste manier
- Controleert de smaak
- Werkt kostenbewust
- Schrijft recepturen en technische fiches uit
- Bouwt een nagerecht zorgvuldig op, kiest daarbij het juiste recipiënt (kom, bord, glas, tas...) en respecteert het eventueel transport
- Gebruikt bij het versieren diverse ingrediënten (fruit, kruiden, marsepein, chocolade, noga, suikerwerk, pastillage...)
- Speelt creatief in op de wensen van de gast (vb. verjaardag, pensioen...) of werkt binnen een thema (sport, muziek...)
- Zoekt volwaardige vervangproducten
- Respecteert bij de bereiding de invloed van temperatuur en licht
- Gebruikt specifieke technieken van de dieetkeuken
- Schrijft recepturen en technische fiches uit
- Zoekt op de binnen- en buitenlandse markt naar nieuwe trends en producten
- Verbreedt constant zijn kennis omtrent trends en producten

- Past nieuwe technieken toe
- Experimenteert met smaakcombinaties en andere productgroepen (groenten, kruiden...)

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...)

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
- Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer
- Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen
- Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze
- Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten
- Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen
- Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten
- Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten
- Bereidt gerechten en maaltijden à la minute
- Past diverse dressertechnieken toe op het bord
- Zet het buffet klaar
- Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer
- Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon
- Bereidt suikervrije, zoutarme en vetloze gerechten
- Gebruikt specifieke technieken van de dieetkeuken
- Pelt groenten, fruit en kruiden en maakt ze schoon op een kwaliteitsvolle manier
- Versnijdt groenten, fruit en kruiden op een economische manier
- Bereidt vullingen
- Portioneert nauwkeurig en gaart eventueel voor
- Gebruikt diverse marinades
- Gebruikt de juiste kruiden en kruidenmengsels
- Bereidt diverse componenten (slagroom, eiwit...) en vullingen
- Bereidt diverse soorten degen en beslagen
- Smelt chocolade
- Karamelliseert suiker
- Rolt degen en beslagen uit
- Portioneert nauwkeurig
- Bakt of gaart eventueel voor
- Portioneert nauwkeurig

- Verwerkt overgebleven resten
- Bereidt nat en droog gebak, wafels en pannenkoeken
- Bereidt diverse soorten brood
- Bereidt roomijs, sorbet en bevroren desserts
- Verwerkt chocolade
- Versnijdt en verwerkt diverse soorten kaas
- Verwerkt halffabrikaten
- Bereidt sauzen en garnituren
- Verwerkt overgebleven resten
- Gebruikt diverse apparaten en kooktoestellen (oven, ijs turbine, snelklopper, deegsnijder, thermomix...)
- Bereidt suikervrije, zoutloze en vetarme alternatieven

Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in diverse horecabedrijven (restaurant, brasserie, bistro, gastronomisch restaurant, feestzaal, traiteur, mobiele restauratie*, congrescentrum, hotel, grootkeuken/gemeenschapsrestaurant, e.d.). De chef de partie desserts, gebak en brood 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/gemeenschapsrestaurant, industrie/bedrijfsrestaurant, traditionele keuken...)
- 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 werkzaamheden worden enerzijds bepaald door contextspecifieke elementen zoals infrastructuur, type bedrijf, omgeving, beschikbare grondstoffen, budget, kwaliteit van grondstoffen, doelgroep. Anderzijds heeft de chef de partie te maken met een veelheid aan voorschriften en regelgeving waarmee de chef de partie rekening dient te houden (veiligheid, HACCP, milieuzorg, hygiëne, voedselveiligheid, autocontrole...)
- De chef de partie desserts, gebak en brood werkt samen met collega's die een verscheidenheid aan culturen en talen weerspiegelen
- De uitoefening van het beroep vereist een respectvolle houding tegenover de gasten, de collega's, de leveranciers en de hiërarchische meerderen en vereist het afstemmen van de dienstverlening op de wensen en noden van de gasten
- De uitoefening van het beroep vraagt een correcte, duidelijke en doelgerichte communicatie met de gasten, de collega's, de leveranciers en de hiërarchische meerderen
- Het werk kan plaatsvinden in koude en warme ruimtes met verhoogde temperatuur
- Het dragen van beroepskledij (kokskledij, veiligheidsschoenen...) is vereist
- De chef de partie desserts, gebak en brood werkt binnen een hiërarchisch team. De chef de partie moet bovendien kunnen omgaan met verschillende personen en diensten (chef-kok, leveranciers, hygiënische diensten...) en samenwerking tussen het keukenpersoneel (kok, keukenpersoneel...) en het zaalpersoneel (kelners...) is vereist. Ook contact met klanten kan voorkomen: de chef de partie moet dan een klantvriendelijke houding kunnen aannemen.
- 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, problemen met de voorraad...
- De chef de partie desserts, gebak en brood voert werkzaamheden uit die divers zijn en naast elkaar worden uitgevoerd (technisch, administratief, aansturend, controlerend...)

- Het uitvoeren van de instructies en handelingen met respect voor het tijdschema is belangrijk
- De chef de partie desserts, gebak en brood heeft te maken met een verschillend werkritme: tijdens piekmomenten wordt de chef de partie geconfronteerd met een grote werkdruk en zal de chef de partie stressbestendig moeten zijn.

Handelingscontext

- De chef de partie desserts, gebak en brood moet voortdurend aandacht hebben voor voedselveiligheid en hygiëne. De chef de partie moet efficiënt kunnen handelen in kritische situaties in verband met voedselveiligheid en bij productafwijkingen.
- De chef de partie desserts, gebak en brood is behendig in het versnijden en reinigen van voedingsproducten met het oog op de eigen veiligheid en het aanhouden van een strak werktempo
- De chef de partie moet dienst- en tijdschema's naleven en zorgen dat de werkplanning gerealiseerd wordt binnen de aangegeven tijdspanne
- De chef de partie desserts, gebak en brood moet aandachtig zijn bij het gebruik van potentieel gevaarlijke apparatuur en materieel (messen, kookfornuizen, warme ovenschotels...) voor de eigen veiligheid en deze van anderen
- Het beroep impliceert het langdurig rechtstaan en rondlopen
- De chef de partie desserts, gebak en brood moet aandacht hebben voor ergonomische werkhoudingen
- De chef de partie desserts, gebak en brood moet vaak dezelfde handelingen uitvoeren maar met permanente aandacht voor de kwaliteit van de dienstverlening
- Het economisch (kostenbewust en -besparend) omgaan met voedingsproducten is vereist
- De beroepsbeoefenaar moet kwaliteitsvol en klantgericht handelen in alle omstandigheden

Autonomie

Is zelfstandig in

- het efficiënt uitvoeren van zijn eigen werkzaamheden:
- het uitvoeren van voorbereidende werkzaamheden in de keuken
- het ontvangen, controleren en opslaan van goederen
- het reinigen, bewerken, versnijden en portioneren van voedingsproducten
- het bereiden van gerechten en maaltijden volgens de gepaste technieken en/of receptuurfiche
- het afwerken van gerechten, het controleren van hun kwaliteit en het opslaan van voedingsmiddelen volgens de regels van voedselveiligheid
- het opvolgen van de voorraad
- het begeleiden van de werkzaamheden van de keukenmedewerkers

Is gebonden aan

- de instructies van de eindverantwoordelijke
- het respecteren van bedrijfsprocedures en -afspraken
- regels met betrekking tot voedselveiligheid en -hygiëne
- veiligheidsvoorschriften
- milieuvoorschriften
- principes van klantvriendelijkheid en etiquette

Doet beroep op

- de eindverantwoordelijke voor:
- het aanleveren van recepturen en technische fiches
- het opmaken van werkplannen
- het oplossen van operationele problemen (personeel, materieel, voedselveiligheid, voorraadtekorten)

Verantwoordelijkheid

- Werkt in teamverband
- Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn
- Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid
- Voert algemene keukenactiviteiten uit
- Bereidt dieetmaaltijden
- Bereidt vegetarische en veganistische gerechten
- Adviseert bij het samenstellen van de kaart m.b.t. desserts, kaas, gebak en brood
- Stelt een aanbod samen voor de meest gangbare diëten en allergieën
- Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert groenten, fruit en kruiden
- Voert de nodige voorbereidende werkzaamheden uit voor degen, beslagen, vullingen...
- Voert de nodige voorbereidende werkzaamheden uit voor het presenteren van kazen
- Bereidt keukendesserts, gebak en brood uit de inheemse keuken en uit de wereldkeuken
- Past creatieve decoratie- en dresseertechnieken toe
- Respecteert de meest voorkomende allergieën en diëten
- Blijft op de hoogte van nieuwe trends en producten rond desserts, kaas, gebak en brood

2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Chef de partie desserts, gebak en brood' 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"