

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

1.1 TITEL

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

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.

- Horeca, sport & ontspanning (PC302 Hotelbedrijf)

VdAB-Studiedienst

1.5 REFERENTIEKADER

Gehanteerde referentiekaders

- Andere: Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de Horecasector, G-023
- Andere: Gids voor de autocontrole in de grootkeuken en verzorgingsinstellingen, G-025
- Onderzoek/studie: Studie 'Horecacompetenties van de toekomst' (publicatie: http://www.guida.be/sites/default/files/Eindrapport%20Vlamt_08.04.2014.pdf)

Relatie tot het referentiekader

De meeste activiteiten werden overgenomen uit het dossier van de hulpkok. Indien nodig werden deze activiteiten en onderliggende vaardigheden aangepast conform het beroep van de keukenmedewerker.

De activiteit 'Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten' werd overgenomen uit het dossier van de grootkeukenhulpkok.

De activiteit 'Stelt maaltijdpakketten samen en verpakt of sluit dienbladen af (indien van toepassing)' is een nieuwe activiteit die werd toegevoegd aan het dossier op basis van de gehanteerde referentiekaders.

De formulering van de competenties en de onderliggende vaardigheden werden aangepast aan de gebruikelijke terminologie in de sector en aangevuld met input aangeleverd door de arbeidsmarktactoren die betrokken werden bij de totstandkoming van het dossier. Bij elke activiteit werden overbodige vaardigheden geschrapt of verplaatst naar een andere activiteit. Ontbrekende vaardigheden werden toegevoegd.

Tenslotte werden de 'Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de Horecasector', G-023 en de 'Gids voor de autocontrole in de grootkeuken en verzorgingsinstellingen', G-025 gehanteerd omdat deze onschatbare informatie bevat over competenties en vaardigheden in functie van de voedselveiligheid en -hygiëne.

2. Beschrijving van het beroep

2.1 ACTIVITEITEN, KENNIS EN VAARDIGHEDEN

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
1. Werkt in teamverband				
• Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke	✓			• Basiskennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans • Basiskennis van functionele communicatie • Kennis van vakterminologie
• 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...)		✓		
2. Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn				
• Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe)			✓	• 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 • Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen
• 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	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
• 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	✓			taken
	✓			
	✓			
	✓			
	✓			
	✓			
	✓			
			✓	
	✓			
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	✓			• Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvorschriften • Basiskennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halfabricaten, 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
			✓	
			✓	
	✓			
	✓			
	✓			
	✓			
	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
• 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	✓			• Basiskennis van regeneratietechnieken • Basiskennis van foodcost en wastecost • Kennis van persoonlijke hygiëne
	✓			
	✓			
	✓			
	✓			
4. Ontvangt en controleert de goederen				
• Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities	✓			• Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) • Basiskennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
• 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		✓		
5. Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer				
• Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan	✓			• 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-
• Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het “First In First Out”-principe* of “First Expired First Out”-	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
principe**				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				
6. Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen				
Raadpleegt de opdrachten of receptuur	✓			- 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
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 keukentoestellen aan (ovens, kookplaten...) in functie van de opdracht			✓	
7. Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze				
Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik	✓			- Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten - Kennis van snijtechnieken - Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise...)
Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
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			✓	
8. Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten				
Verwerkt halffabricaten			✓	- Basiskennis van foodcost en wastecost - Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten - Basiskennis van verwerken van overschotten
Verwerkt convenienceproducten			✓	
Verwerkt instantproducten			✓	
Verwerkt overschotten			✓	
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	✓			- Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) - Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten
Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik	✓			
Respecteert de tijdsplanning, receptuur,	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
werkmethode en organisatie				• 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
• 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...)			✓	
• Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten	✓			
• Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling	✓			
10. Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en basisnagerechten				
• Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af	✓			• 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
• Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik	✓			
• Respekteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie	✓			
• Gebruikt het juiste kook- en			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
bereidingsmaterieel				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
• Past de juiste bereidingstechniek toe			✓	
• Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten	✓			
• Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling	✓			
11. Past basisdresseertechnieken toe op het bord				
• Volgt de receptuur en de technische fiche	✓			• Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) • Basiskennis van dresseertechnieken • Basiskennis van technische fiches van bereidingen • Kennis van het lezen van recepten
• Respekteert 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	✓			
12. Zet het buffet klaar				
• Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan	✓			• Basiskennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
• Past technieken toe van het versnijden en portioneren			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
• Zet koude en warme etenswaren klaar			✓	
• Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen			✓	
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			✓	• Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften • Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur • Kennis van het FIFO- en FEFO-principe • Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen • Kennis van etikettering
• 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 verpakingsmateriaal	✓			
• Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen			✓	
• Past het FIFO/FEFO- principe toe	✓			
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	✓			• 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 verpakkingswijze van voedingsmiddelen
• 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			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
• 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	✓			
15. Maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon				
• Houdt zich aan het reinigingsplan en de – richtlijnen	✓			• 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 keukentoestellen • Basiskennis van keukenapparatuur en materiaal • Basiskennis van het slijpen van messen
• 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		✓		

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
keukenuitrusting op				
• Signaleert pannes aan de verantwoordelijke		✓		

2.2 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 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
- 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 keukentoestellen
- 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 tijdspanne
- 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 (eetgelegenheid 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

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

- 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"

3. Arbeidsmarktrelevantie / maatschappelijke relevantie

3.1 ARBEIDSMARKTRELEVANTIE

Tewerkstelling

Onderstaande tabel geeft de RSZ-gegevens weer voor de sector in de periode 2012-2016. Er zijn geen exacte cijfers per beroep ter beschikking.

Aantal werknemers (arbeidsplaatsen) in de horecasector per subsector in Vlaanderen 2012-2016

	2012	2013	2014	2015	2016	2015-2016
Hotels	8 611	8 569	8 312	8 486	8 361	-1%
Vakantieverblijven	2 388	2 236	2 395	2 413	2 428	+1%
Kampeerterreinen	310	347	310	346	389	+12%
Overige accommodatie	130	129	147	161	154	-4%
Restaurants	38 810	38 942	40 191	42 615	44 317	+4%
Catering	7 743	7 439	7 130	7 288	7 661	+5%
Drinkgelegenheden	8 714	8 438	7 475	7 115	7 386	+4%
Totaal	66 706	66 100	65 960	68 424	70 696	+3%
	2012	2013	2014	2015	2016	
Hotels	12,9%	13,0%	12,6%	12,4%	11,8%	
Vakantieverblijven	3,6%	3,4%	3,6%	3,5%	3,4%	
Kampeerterreinen	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,6%	
Overige accommodatie	0,2%	0,2%	0,2%	0,2%	0,2%	
Restaurants	58,2%	58,9%	60,9%	62,3%	62,7%	
Catering	11,6%	11,3%	10,8%	10,7%	10,8%	
Drinkgelegenheden	13,1%	12,8%	11,3%	10,4%	10,4%	
Totaal	100%	100%	100%	100%	100%	

Bron: RSZ, toestand 30/06

Vacatures

Onderstaande tabel geeft de vacaturegegevens weer voor de horeca per subsector (periode 2012 - 2016).

Aantal ontvangen (vdab-)vacatures in het normaal economisch circuit in de horecasector per subsector 2012-2016

	2012	2013	2014	2015	2016	2015-2016
Hotels	1 941	1 659	1 567	1 743	1 928	+11%
Overige logies	678	496	372	1 173	918	-22%
Restaurants	5 484	5 531	5 046	5 411	6 142	+14%
Drankgelegenheden	756	839	812	854	1 062	+24%
Kantines & catering	1 489	1 353	984	1 138	1 157	+2%
Totaal	10 348	9 878	8 781	10 319	11 207	+9%
	2012	2013	2014	2015	2016	
Hotels	18,8%	16,8%	17,8%	16,9%	17,2%	
Overige logies	6,6%	5,0%	4,2%	11,4%	8,2%	
Restaurants	53,0%	56,0%	57,5%	52,4%	54,8%	
Drankgelegenheden	7,3%	8,5%	9,2%	8,3%	9,5%	
Kantines & catering	14,4%	13,7%	11,2%	11,0%	10,3%	
Totaal	100%	100%	100%	100%	100%	

Bron: VDAB

De volgende tabellen geven ons een overzicht over het aantal vacatures en het invullingspercentage voor de laatste jaren. De cijfers zijn enkel gebaseerd op de dossiers die verwerkt werden door de consultants van de VDAB. Niet alle vacatures worden systematisch doorgegeven aan de VDAB. De VDAB is dus niet op de hoogte van alle vacatures. De cijfers geven een goede indicatie, maar in werkelijkheid liggen deze percentages dus hoger.

I. Aantal vacatures (in het 'normaal economisch circuit zonder uitzendopdrachten' en indien beschikbaar het aantal vacatures voor uitzendopdrachten) en aandeel in de sector

i. Spreiding over de betrokken sectoren

I. Aantal vacatures (in het 'normaal economisch circuit zonder uitzendopdrachten' en indien beschikbaar het aantal vacatures voor uitzendopdrachten) en aandeel in de sector

i. Spreiding over de betrokken sectoren (2017)

Ontvangen vacatures HA3910 Keukenmedewerker		Antwerpen-Boom	Mechele	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St. Niklaas- Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	Buiten Vlaanderen	TOTAAL	Openstaande vacatures
NEC zonder uitzendopdr.	01. Primaire sector						1	1								2	
	02. Dranken, voeding en tabak	1	6	2			4			2	5	2				22	6
	08. Vervaardiging van machines en toestellen												1			1	
	11. Overige industrie				3						1					4	
	13. Bouw	1										0	1			2	
	14. Groot- en kleinhandel	5	6	8	6	13	7	17	13	3	8	5	31	22		144	24
	16. Horeca en toerisme	134	51	68	114	52	106	99	168	41	105	43	98	128	3	1210	168
	17. Informatica, media en telecom		2													2	
	18. Financiële diensten												1			1	
	19. Zakelijke dienstverlening	53					2	16		6	16	1		1	9	104	11
	21. Diensten aan personen	5		2		2				2		3	5			19	
	22. Ontspanning, cultuur en sport	4	2	0			6		2	1	3		4	3		25	2
	23. Openbare besturen	4	4	1	5	7	7	2	4	3	6	1				44	5
	24. Onderwijs	3	3	1	4	2	6	10	1	2	8	1		3		44	1
	25. Gezondheidszorg	12	7	4	19	15	8	8	7	5	27	8	5	5		130	27
	26. Maatschappelijke dienstverlening	26	23	21	29	11	8	23	15	21	37	17	10	17		258	21
	27. Overige dienstverlening					1	1	3								5	
Uitzendopdrachten	02. Dranken, voeding en tabak	1														1	
	11. Overige industrie																
	16. Horeca en toerisme				30						0			2		32	1
	20. Uitzendbureaus en arbeidsbemiddeling	170	212	90	70	91	210	267	272	173	418	101	142	122	175	2513	228
	25. Gezondheidszorg										1					1	
TOTAAL		419	316	197	280	194	366	446	482	259	635	182	298	303	187	4564	494

ii. Aantal openstaande vacatures (aantal, spreiding, evolutie)

Voor het beroep “keukenmedewerker”

- Openstaande vacatures (aantal, evolutie) (2017)

Jaartal	jan	febr	maa	apr	mei	juni	juli	aug	sept	okt	nov	dec
NEC zonder uitzendopdr.	242	254	251	285	322	314	272	298	293	286	285	265
Uitzendopdr.	199	216	195	197	313	337	302	324	315	314	265	229
TOTAAL	441	470	446	482	635	651	574	622	608	600	550	494

- Openstaande vacatures (aantal, spreiding) (2017)

Regio	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St. Nikolaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	Buiten Vlaanderen	TOTAAL
NEC zonder uitzendopdr.	22	9	6	22	16	22	27	30	12	38	8	11	20	0	243
Uitzendopdrachten	8	6	6	10	6	27	34	7	33	31	12	15	19	7	221
TOTAAL	30	15	12	32	22	49	61	37	45	69	20	26	39	7	464

II. Evolutie van het aantal vacatures (in de tijd)

Jaartal	2013	2014	2015	2016	2017
NEC zonder uitzendopdr.	1518	1611	1786	1908	2221
Uitzendopdr.	719	811	1174	1851	2638
TOTAAL	2237	2422	2960	3759	4859

III. Spreiding van het aantal vacatures per provincie en/of regio

Regio	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St. Niklaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	Buiten Vlaanderen	Totaal
NEC zonder uitzendopdr.	248	104	107	180	103	156	179	210	86	216	81	156	179	12	2017
Uitzendopdr.	171	212	90	100	91	210	267	272	173	419	101	142	124	175	2547
TOTAAL	419	316	197	280	194	366	446	482	259	635	182	298	303	187	4564

IV. Aantal niet werkende werkzoekenden

Beroep	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St. Niklaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	TOTAAL
TOTAAL	2271	580	481	590	739	337	598	820	605	1183	517	498	442	9661

V. Knelpuntberoep i. Zo ja, duiding oorzaak (kwantitatief/kwalitatief)

Keukenmedewerker is geen knelpuntberoep.

4. Samenhang

		Restaurantmanager					
		Keukenverantwoordelijke					
		Kok				Grootkeukenkok	Traiteur- banketaannemer
		Chef de partie vlees, wild en gevogelte	Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren	Chef de partie groenten, fruit en kruiden	Chef de partie desserten, gebak en brood		
		Hulpkok				Grootkeukenhulpkok	
Medewerker fastfood	Medewerker spoelkeuken	Keukenmedewerker					