

Opdrachten student

Kerntaak 1 Bereidt gerechten

Bepaal in overleg met het leerbedrijf welke activiteiten en technieken daar voorkomen.
Leg dit vast in je werkplan.

Werkproces 1.1 van dit kwalificatiedossier maakt geen deel uit van uitstroom Kok.

■ 1.2 Maakt de mise-en-place

- Ik werk volgens de bedrijfsformule (ik kan de bedrijfsformule omschrijven).
- Ik werk ordelijk en systematisch volgens de (verstreckte) planning.
- Ik zet apparatuur, gereedschappen en materialen gebruiksklaar.
- Ik beoordeel de kwaliteit van de te gebruiken ingrediënten.
- Ik bereid de ingrediënten met de juiste schoonmaaktechnieken voor.
(Bijvoorbeeld: ik kan ontvellen (monderen), wassen, uitboren en pellen.)
- Ik deel de ingrediënten op de juiste wijze op.
(Bijvoorbeeld: ik kan snijden en brunoise, julienne, chinoise en en des.)
- Ik bewerk de producten op de juiste wijze voor met de juiste voorbereidingstechnieken zonder kachel.
(Bijvoorbeeld: ik kan afwegen, afmeten, opkloppen, roeren, mengen, zeven, doorwrijven en ontdoeien.)
- Ik bewerk de producten op de juiste wijze voor met de juiste voorbereidingstechnieken met kachel.
(Bijvoorbeeld: ik kan passeren, doorwrijven, pureren en afschuimen.)
- Ik ga bewust om met ingrediënten/producten en materialen.
- Ik ga efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten/producten en materialen.

Gewenst resultaat

De benodigde apparatuur, het gereedschap en het materiaal zijn gebruiksklaar gemaakt. De ingrediënten zijn verzameld, beoordeeld op kwaliteit en bruikbaarheid, en bewerkt. Indien nodig zijn de ingrediënten tussentijds opgeslagen.

■ 1.3 Past recepten aan

- Ik lees recepten op de juiste wijze en begrijp wat er staat.
- Ik ken de begrippen kilo, ons en gram, pas ze toe en gebruik ze.
- Ik ken de begrippen liter (l), deciliter (dl), centiliter (cl) en milliliter (ml) en pas ze toe en gebruik ze.
- Ik pas receptuur aan het gewenste aantal gasten op de juiste wijze aan.
- Ik leg indien nodig de aangepaste receptuur in correct Nederlands in het receptensysteem vast.

Gewenst resultaat

Aangepaste recepten die geschikt zijn voor een kleiner of groter aantal personen. De aangepaste recepten zijn vastgelegd in het receptensysteem.

■ 1.4 Bereidt gerechten en componenten

- Ik werk volgens de (verstreekte) planning.
- Ik speel in op wijzigende situaties en bewaak de voortgang van het bereidings- of kookproces.
- Ik overleg regelmatig met collega's om de werkzaamheden op elkaar af te stemmen.
- Ik gebruik de juiste apparatuur, ingrediënten, gereedschappen en materialen.
- Ik pas de juiste bereidingstechnieken toe.
- Ik pas de juiste kooktechnieken toe.
- Ik raadpleeg collega's tijdig bij problemen of afwijkingen in kwaliteit of voortgang.
- Ik werk volgens de juiste (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving.
- Ik houd de smaak van de gerechten/componenten in de gaten.
- Ik signaleer duidelijke afwijkingen in de kwaliteit van de bereide gerechten/componenten.
- Ik ga bewust om met ingrediënten/producten en materialen.

Gewenst resultaat

De bereide gerechten zijn van goede kwaliteit, in overeenstemming met de receptuur, de bedrijfsvoorschriften en met de wensen en verwachtingen van gasten. Er is overleg gevoerd met collega's. Afwijkingen in de kwaliteit zijn gesignaleerd en gecommuniceerd naar collega's.

■ 1.5 Werkt gerechten voor de uitgifte af

- Ik pas de bereidings-, kook- en afwerktechnieken snel, precies en accuraat toe bij het afwerken en doorgeven van gerechten.
- Ik stem de verschillende werkzaamheden voor het afwerken goed op elkaar af zodat de gerechten gelijktijdig meegegeven kunnen worden.
- Ik portioneer en maak doorgeefgereed op de juiste wijze volgens de regels van het bedrijf.
- Ik dresseer, garneer en/of decoreer op de juiste wijze volgens de regels van het bedrijf.
- Ik houd rekening met de temperatuur van de bestelling bij de doorgifte.
- Ik spreek met de bediening af wanneer de gerechten doorgeefgereed en transportklaar moeten zijn.
- Ik communiceer met de bediening over de te leveren service en informeer hen over de gerechten.
- Ik maak gebruik van de juiste apparatuur, gereedschappen en materialen volgens de (bedrijfs)voorschriften, de veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving.
- Ik ga bewust, efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten/producten en materialen.

Gewenst resultaat

De gerechten zijn gecontroleerd op presentatie, consistentie en temperatuur. De bestellingen zijn doorgeefgereed en transportklaar gemaakt volgens de bedrijfsvoorschriften. Het bedienend personeel (of in sommige gevallen ook de gast) is geïnformeerd over de gerechten.

■ 1.6 Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon

- Ik maak een keuze uit beschikbare materialen en middelen voor het schoonmaken en desinfecteren van werkruimtes, gereedschappen en machines.
- Ik voorkom onveilige en onhygiënische situaties doordat werkruimtes en machines ordelijk en schoon zijn.
- Ik maak de werkruimtes, apparatuur en gereedschappen na gebruik direct schoon.
- Ik werk volgens de (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving, zoals persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg, kwaliteit en HACCP.
- Ik voer het keukenafval volgens de regels van het bedrijf af.
- Ik ruim de materialen en middelen na gebruik schoon, veilig en netjes op in een droge en schone omgeving.

Gewenst resultaat

De werkruimtes, gereedschappen en machines zijn ordelijk en schoon. Materialen en gereedschappen zijn opgeruimd. Keukenafval is afgevoerd. Er wordt veilig, milieuvriendelijk en hygiënisch gewerkt.

■ 1.7 Verricht onderhoud aan keukeninventaris

- Ik controleer het keukenmaterieel tijdens het gebruik op het voorkomen van bijzonderheden, mankementen of slijtage.
- Ik houd onderhoudsschema's, instructies en veiligheidsvoorschriften aan bij het uitvoeren van onderhoud en eenvoudige reparaties.
- Ik zorg ervoor dat het keukenmateriaal regelmatig en op de voorgeschreven manier wordt onderhouden.
- Ik meld grote en ernstige gebreken of storingen aan mijn leidinggevende.
- Ik neem zonedig en afhankelijk van de bedrijfsformule zelf contact op met fabrikant of onderhoudsbedrijf om de problemen tijdig op te lossen.
- Ik los kleine problemen onder verantwoordelijkheid van mijn leidinggevende zorgvuldig op zonder onnodig risico te nemen.

Gewenst resultaat

Gereedschappen en machines zijn regelmatig gecontroleerd. Preventief onderhoud is uitgevoerd.

Het keukenmaterieel wordt dagelijks onderhouden volgens de voorgeschreven methode.

Er is gecommuniceerd met de leidinggevende of contact opgenomen met de fabrikant of het onderhoudsbedrijf bij grote of ernstige gebreken.

Beoordeling voortgang

Kerntaak 1 Bereidt gerechten Werkproces 1.2 Maakt de mise-en-place

De student maakt de mise-en-place (dit is het verrichten van voorbereidende werkzaamheden op zodanige wijze dat de uitvoering van de bereidingen en/of de doorgifte op ongestoorde wijze kan verlopen).

Voortgangsbeoordeling door de leermeester in te vullen. De student kan zonder hulp op de juiste manier de voorkomende werkzaamheden binnen dit werkproces uitvoeren.		Beoordelingsperiode																											
		1				2				3				4				5				6							
		datum				datum				datum				datum				datum				datum							
		nooit	soms	vaak	altijd	nooit	soms	vaak	altijd	nooit	soms	vaak	altijd	nooit	soms	vaak	altijd	nooit	soms	vaak	altijd	nooit	soms	vaak	altijd				
T	De student werkt volgens de bedrijfsformule (kan de bedrijfsformule omschrijven).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
S	De student werkt ordelijk en systematisch volgens de (verstreckte) planning.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L	De student zet apparatuur, gereedschappen en materialen gebruiksklaar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
K	De student beoordeelt de kwaliteit van de te gebruiken ingrediënten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
K	De student bereidt de ingrediënten met de juiste schoonmaaktechnieken voor.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
K	De student deelt de ingrediënten op de juiste wijze op.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
K	De student bewerkt de producten op de juiste wijze voor met de juiste voorbereidingstechnieken zonder kachel.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
K	De student bewerkt de producten op de juiste wijze voor met de juiste voorbereidingstechnieken met kachel.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L	De student gaat bewust om met ingrediënten/producten en materialen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L	De student gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten/producten en materialen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>