

## SECTOR: VOEDING – HORECA in de MODULAIRE STRUCTUUR

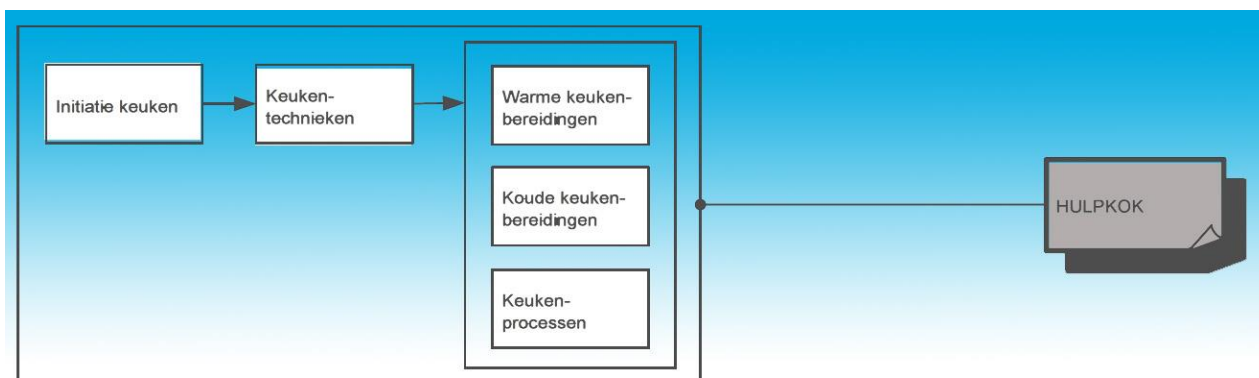
### De opleiding HULPKOK

#### BASISVOORWAARDEN

De leerling dient in het bezit te zijn van een certificaat van keukenmedewerker.

#### KERNTAKEN

De hulpkok voert voorbereidende werkzaamheden (mise-en-place) in functie van warme en koude keukenbereidingen uit. Hij verwerkt ingrediënten door het toepassen van basiskooktechnieken tot warme en koude keukenbereidingen. Hij bestelt en ontvangt voedingsmiddelen binnen de keuken. Hij organiseert, volgt keukenprocessen op en geeft instructies aan de keukenmedewerker.



#### OVERZICHT VAN DE OPLEIDING

1. veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform de nota welzijn op het werk en geldende regelgevingen
2. noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen
3. eigen werkzaamheden voorbereiden, uitvoeren, evalueren en bijsturen
4. mise-en-place in functie van keuken met geëigende gereedschappen volgens bedrijfseigen procedures uitvoeren
5. koude keukenbereidingen volgens bedrijfseigen procedures uitvoeren
6. warme keukenbereidingen volgens bedrijfseigen procedures uitvoeren
7. voedingsmiddelen in functie van keuken volgens bedrijfseigen procedures bestellen en ontvangen
8. keukenprocessen volgens bedrijfseigen procedures organiseren en opvolgen