

SECTOR: VOEDING HORECA in de MODULAIRE STRUCTUUR

De opleiding KEUKENMEDEWERKER

KERNTAKEN

De keukenmedewerker voert volgens instructies van de verantwoordelijke voorbereidende werkzaamheden (mise-en-place) en vaat uit. Hij verwerkt ingrediënten tot basisbereidingen binnen een keuken door het toepassen van de basiskooktechnieken stoven, koken, bakken en blancheren.



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 volgens bedrijfseigen procedures uitvoeren
5. elementaire technieken volgens bedrijfseigen procedures toepassen
6. vaat volgens bedrijfseigen procedures uitvoeren
7. snijtechnieken volgens bedrijfseigen procedures toepassen
8. keukentechnieken volgens bedrijfseigen procedures toepassen