

Leerplandoelen Keukenmedewerker (A)

Overkoepelende vaardigheden

Vaktechnisch in keuken

Economisch en duurzaam

Voedselveilig en arbeidsveilig

In teamverband; kwaliteitsbewust; economisch en duurzaam; veilig, ergonomisch en hygiënisch handelen

1	Functie van keukenmedewerker situeren	10	Basisbereidingstechnieken toepassen	18	Persoonlijke hygiëne toepassen
2	Afspraken opvolgen	11	Basisbereidingen klaarmaken	19	HACCP-principes en milieuwetgeving toepassen
3	Efficiënt en respectvol samenwerken	12	Eenvoudige gerechten klaarmaken	20	Verpakken, etiketteren en bewaarstechnieken toepassen
4	Gerechten vergelijken op vlak van gezondheid	13	Technieken toepassen bij presenteren van gerechten	21	Materieel en ruimtes onderhouden
5	Grondstoffen kiezen	14	Maaltijddistributie verzorgen	22	Veiligheidsregels respecteren
6	Materieel gebruiken	15	Duurzaam omgaan met productiemiddelen		
7	Berekenen, meten en wegen	16	Prijzen vergelijken van grondstoffen en materieel		
8	Productiefiche opvolgen	17	Goederen ontvangen en controleren		
9	Grondstoffen voorbereiden en snijstechnieken uitvoeren				