

Leerplandoelen Hulpkelner (A)

Overkoepelende vaardigheden

Vaktechnisch in restaurant

Economisch en duurzaam

Voedselveilig en arbeidsveilig

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

1	Functie van hulpkelner situeren	10	Communiceren in Ne, En en Fr	16	Persoonlijke hygiëne toepassen
2	Afspraken opvolgen	11	Gasten bedienen	17	HACCP-principes en milieuwetgeving toepassen
3	Efficiënt en respectvol samenwerken	12	Bestelling opnemen	18	Verpakken, etiketteren en bewaarstechnieken toepassen
4	Gerechten en dranken vergelijken op vlak van gezondheid	13	Betalingen ontvangen en verwerken	19	Materieel en ruimtes onderhouden
5	Restaurant-, bar- en officetaken voorbereiden	14	Duurzaam omgaan met productiemiddelen	20	Veiligheidsregels respecteren
6	Basisinformatie over dranken geven	15	Prijzen vergelijken van grondstoffen en materieel		
7	Basistechnieken bereiden en schenken koude en warme dranken				
8	Restaurantmaterieel gebruiken				
9	Zich gastvriendelijk opstellen				