



# Leerplandoelen Medewerker Fastfood (A)

- Overkoepelende vaardigheden
- Vaktechnisch in keuken
- Vaktechnisch in restaurant
- Economisch en duurzaam
- Voedselveilig en arbeidsveilig

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

1	Functie van medewerker fastfood situeren	10	Technieken toepassen bij bereiden en samenstellen van gerechten	19	Bestelling opnemen
2	Afspraken opvolgen	11	Maaltijddistributie verzorgen	20	Betalingen ontvangen en verwerken
3	Efficiënt en respectvol samenwerken	12	Restaurantdienst voorbereiden	21	Duurzaam omgaan met productiemiddelen
4	Gerechten en dranken vergelijken op vlak van gezondheid	13	Basisinformatie over dranken geven	22	Prijzen vergelijken van grondstoffen en materieel
5	Grondstoffen en halffabricaten kiezen	14	Basistechnieken bereiden en schenken koude en warme dranken	23	Persoonlijke hygiëne toepassen
6	Materieel gebruiken	15	Restaurantmaterieel gebruiken	24	HACCP-principes en milieuwetgeving toepassen
7	Berekenen, meten en wegen	16	Zich gastvriendelijk opstellen	25	Verpakken, etiketteren en bewaarstechnieken toepassen
8	Productiefiche opvolgen	17	Communiceren met gasten	26	Materieel en ruimtes onderhouden
9	Grondstoffen voorbereiden en snijtechnieken uitvoeren	18	Gasten bedienen aan tafel	27	Veiligheidsregels respecteren