



Eindtermen

voor de beroepsgerichte vakken van de Educacion Profesional Basico/Lager Beroepsonderwijs op Aruba



Sector Verzorging (Horeca)

Opleidingen:

- Horeca-assistent
- Bakkersmedewerker
- Keukenmedewerker
- Bedieningsmedewerker

Aruba

Augustus 2013

Document nummer: **9**

Colofon

Dit is een uitgave van de Departamento di Enseñansa Aruba (DEA) voor de beroepsgerichte vakken in de EPB (Educacion Profesional Basico). Het is toegestaan delen van de uitgave voor intern gebruik te kopiëren, mits de bron vermeld wordt.

Eindtermen van de opleidingen:

Horeca-assistent

Bakkersmedewerker

Keukenmedewerker

Dit document is geldig vanaf augustus 2013.

Docenten bij de EPB-scholen hebben bijgedragen aan het inhoudelijk deel van het eindtermendocument.

Kwaliteitscontrole:

Ecury-Sijben, J. M. M.

Hernandis, R.F.M.

Kock, A. A.

Kock-Rodriguez, S.V.

Thiel-Giel, M. M.

Vierde uitgave, augustus 2013
Departamento di Enseñansa Aruba
Afdeling Curriculum Ontwikkeling
Belgiëstraat 2
Tel: 5838225
Fax: 5836039

Inhoudsopgave

Colofon	3
Inhoudsopgave	4
Voorwoord	5
Algemeen Deel	6
Inleiding	6
1. De visie en uitgangspunten van EPB	6
2. Overzicht van de eindtermendocumenten	7
3. De eindtermen van het lager beroepsonderwijs Aruba	9
3.1 Wat zijn eindtermen?	9
3.2 Hoe worden de eindtermen gereviseerd?	9
3.3 Kwalificatieniveau-indeling beroepsonderwijs Aruba	9
3.4 Startkwalificatie EPB	11
4. Het schema voor het weergeven van de eindtermen	12
4.1 Kerndelen en onderdelen	12
4.2 De taxonomiecode	12
4.3 Het schema	13
Inhoudelijk Deel	14
Sector verzorging (Horeca)	14
9.1.1 Beroepsprofiel Horeca-Assistent	15
9.1.2 Overzicht kerndelen en onderdelen	17
9.1.3 Kerndelen met eindtermen	18
9.2.1 Beroepsprofiel Bakkersmedewerker	30
9.2.2 Overzicht kerndelen en onderdelen	32
9.2.3 Kerndelen met eindtermen	33
9.3.1 Beroepsprofiel Keukenmedewerker	40
9.3.2 Overzicht kerndelen en onderdelen	42
9.3.3 Kerndelen met eindtermen	43

Voorwoord

Dit is de vierde uitgave van het eindtermendocument voor de opleidingen van de Educacion Profesional Basico (EPB). In augustus 2013 gaat dit document formeel van kracht en geldt voor minimaal 4 examenjaren en tot de datum waarop een nieuwe onderwijsexamenregeling door de Minister van Onderwijs wordt vastgesteld.

Dit document is tot stand gekomen volgens de kwaliteitscriteria voor het formuleren van eindtermen met medewerking van de docenten verbonden aan de opleidingen van de EPB-scholen.

Het document bestaat uit twee delen:

- ▶ Een algemeen deel met de volgende inhoud:
 - de visie en uitgangspunten van de EPB;
 - overzicht van de eindtermendocumenten;
 - de eindtermen van het lager beroepsonderwijs Aruba;
 - het schema voor het weergeven van de eindtermen.

- ▶ Een opleidingsspecifiek deel met de volgende inhoud:
 - beroepsprofiel;
 - overzicht kerndelen en onderdelen;
 - kerndelen met eindtermen.

Wij hopen dat dit eindtermendocument u voldoende inzicht verschaft in het programma van de opleidingen van het lager beroepsonderwijs op Aruba.

Wij danken de docenten die betrokken zijn geweest bij het tot stand komen van dit document: B. Willemse en J. Schaafsma.

Departamento di Enseñansa Aruba
Afdeling Curriculum Ontwikkeling
Belgiëstraat 2
Tel: 5838225
Fax: 5836039

Algemeen Deel

Inleiding

Dit document bevat de eindtermen van de opleidingen die aangeboden worden in het lager beroepsonderwijs van Aruba. Het nieuwe strategisch ontwerp 'Scol Chikito den Scol Grandi' (SCdSG), het project voor de EPB-scholen, is het kader dat gebruikt wordt om deze eindtermen te reviseren.

De eindtermen zijn gereviseerd door docenten van de EPB-scholen in nauwe samenwerking met de afdeling Curriculum Ontwikkeling van DEA.

Deze eindtermendocumenten zijn geschreven met als doel de inhoud weer te geven voor het aangeboden onderwijs aan de leerlingen van de beroepsacyclus van het lager beroepsonderwijs Aruba.

In hoofdstuk 1 wordt de visie van het nationaal onderwijsplan weergegeven die als basis dient voor de uitgangspunten van EPB onderwijs. In het tweede hoofdstuk staat een overzicht van de eindtermendocumenten van de opleidingen die aangeboden worden op de EPB. In hoofdstuk 3 staan wat eindtermen zijn, het reviseren van deze eindtermen en de kwalificatieniveau-indeling van het beroepsonderwijs op Aruba. In het laatste hoofdstuk worden het schema met de eindtermen en de gehanteerde taxonomiecodes uitgelegd.

1. De visie en uitgangspunten van EPB

De visie van het nationaal onderwijsplan

In het nationaal onderwijsplan (NOP) 2007 – 2017 is in het algemeen beschreven welke richting de Arubaanse samenleving wil gaan met het onderwijs. De richting wordt aangegeven aan de hand van een nationale visie. Volgens deze visie groeit een kind tot:

- **Een wereldburger:** iemand die goed kan communiceren, die snapt en weet wat er om zich heen en in de wereld gebeurt, die kan omgaan met technologie en met veranderingen.
- **Een verantwoordelijke burger:** iemand die met een taak begint en ook afrondt, die bereid is om de consequenties te dragen, die in zijn doen en laten rekening houdt met zichzelf, met anderen en de natuur, en die zijn mening kan verantwoorden met goede informatie en naar de mening van een ander kan luisteren.
- **Een tevreden burger:** iemand die zelfverzekerd is, die een positief zelfbeeld heeft en die zichzelf en anderen waardeert.
- **Iemand die levenslang leert:** iemand die leergierig is, die altijd meer wil weten en die zich verder wil ontwikkelen.
- **Iemand die bijdraagt aan de kwaliteit van het leven in de samenleving:** iemand die zich inzet om anderen te helpen.

Deze nationale visie geldt ook voor het lager beroepsonderwijs onderwijs en past goed binnen het strategisch ontwerp van het project SCdSG.

Deze visie heeft ook duidelijke gevolgen voor de beroepsacyclus van de EPB, namelijk het opleiden en vormen van een beginnend beroepsbeoefenaar die op een vooraf bepaald, minimaal niveau kan functioneren ten behoeve van een voortdurende veranderende maatschappij. Kort samengevat: de leerlingen moeten aan het eind van de EPB-opleidingen competente, beginnende beroepsbeoefenaars zijn.

2. Overzicht van de eindtermendocumenten

Hieronder wordt per sector aangegeven welke eindtermendocumenten er op Aruba zijn voor de beroepsgerichte opleidingen en AVO-vakken van de Educacion Profesional Basico (EPB). Verschillende aan elkaar gerelateerde opleidingen zijn gebundeld in één document.

<u>Document</u>	<u>Nummer</u>	<u>Opleiding</u>	<u>Kwalificatieniveau</u>
SECTOR TECHNIEK			
1.	1.1	Assistent automonteur	1
	1.2	Hulp automonteur Benzine/Diesel *	2
2.	2.1	Assistent onderhoudsmonteur	1
	2.2	Installatiemonteur *	2
	2.3	Metaalbewerker *	2
	2.4	Lasser *	2
3.	3.1	Assistent in de bouw	1
	3.2	Timmerman	2
	3.3	Schilder *	2
	3.4	Metselaar *	2
4.	4.1	Hulp elektromonteur	2
5.	5.1	Hulpmonteur koeltechniek *	2
SECTOR ECONOMIE			
6.	6.1	Assistent commercieel medewerker	1
	6.2	Commercieel medewerker *	2
	6.3	Logistiek medewerker *	2
7.	7.1	Algemeen administratief medewerker	2
	7.2	Algemeen secretariaal medewerker *	2
SECTOR VERZORGING			
8.	8.1	Mode en kleding	1
	8.2	Modemaker *	2
9.	9.1	Horeca-assistent	1
	9.2	Bakkersmedewerker	2
	9.3	Keukenmedewerker	2
	9.4	Bedieningsmedewerker *	2
10.	10.1	Assistent facilitair medewerker	1
	10.2	Verzorgingsassistent kind/jeugd /bejaarden/ziekten (K/J/B/Z)	2
11.	11.1	Assistent natuurverzorger *	1
	11.2	Landschapsverzorger *	2

ALGEMEEN VORMENDE EN EXACTE VAKKEN **

<u>Document</u>	<u>Nummer</u>	<u>Vakken</u>
		TALEN
12.	12.1	Papiamento
	12.2	Nederlands
	12.3	Engels
	12.4	Spaans
		PERSOONIJKE VORMING
13.	13.1	Expressie Bouw
	13.2	Expressie Horeca & Commerce
	13.3	Expressie Verzorgingsassistent Kind/Jeugd/Bejaarden/ Zieken/Facilitair (K/J/B/Z/F)
	13.4	Expressie Mode & Kleding
	13.5	Ik in de samenleving (IKSA)
	13.6	Lichamelijke opvoeding
		EXACTE VAKKEN
14.	14.1	Wiskunde Techniek en Economie
	14.2	Science Verzorging
	14.3	Science Techniek
	14.4	Science Consumptieve techniek
	14.5	Science Mode & kleding
	14.6	Rekenen Consumptieve technieken
	14.7	Informatie- en communicatietechnologie (ICT) voor Economie en Verzorging (K/J/B/Z/F)
	14.8	Technische informatica bovenbouw LTO (Tibblto) Techniek

* Deze opleidingen zijn niet in de revisieronde vierde uitgave (2013) meegenomen en zijn niet opgenomen in deze bundel. Deze opleidingen staan in de derde uitgave (2008).

** De algemeen vormende en exacte vakken zijn verschillend per beroepsgerichte opleiding.

3. De eindtermen van het lager beroepsonderwijs Aruba



3.1 Wat zijn eindtermen?

De Arubaanse overheid geeft door middel van deze eindtermen aan wat de leerlingen moeten kennen en kunnen aan het eind van het lager beroepsonderwijs, dus in dit geval aan het einde van de opleidingen op EPB niveau 1 en 2.

In de eindtermendocumenten zijn naast de eindtermen ook de leerinhouden gespecificeerd. Deze eindtermen dienen als vaste (minimale) inhoud van het onderwijsprogramma voor de docent voor het aan te bieden onderwijs en als het fundament voor het Programma van Leerstof en Toetsing (PLT) en examinering. De eindtermendocumenten zijn niet alleen bedoeld voor docenten en scholen maar ook voor:

- DEA, Examenbureau: voor het ontwikkelen van de centrale examens;
- DEA, afdeling curriculum ontwikkeling: voor het ontwikkelen van leermiddelen;
- Inspectie van het Onderwijs: om toezicht te houden op de naleving van de eindtermen;
- ouders, leerlingen en bedrijfsleven: om op de hoogte te zijn van de eindtermen die de leerlingen moeten bereiken aan het eind van de opleiding.

3.2 Hoe worden de eindtermen gereviseerd?

De beroepsprofielen dienen als basis bij het reviseren van de eindtermendocumenten. Opmerkingen en aanwijzingen van het bedrijfsleven over o.a. de bekwaamheid en beroepshouding van EPB-leerlingen die de arbeidsmarkt ingaan, worden opgenomen in de beroepsprofielen van de opleiding. Bij de revisie van de eindtermendocumenten is ook uitgegaan van de ervaringen van docenten en leerlingen voor wat betreft het leerstofaanbod en er is voor gezorgd dat de afstemming van hetgeen gereviseerd is, op school plaatsvindt. Ten slotte zijn deze eindtermendocumenten gepresenteerd aan de docenten van de EPB-scholen in hun vakgroep tijdens een speciaal daarvoor belegde bijeenkomst in het schooljaar 2011-2012.

DEA heeft daarmee trachten te waarborgen dat er inbreng is geweest in de organisatie van de EPB-scholen (o.a. de docenten van de school) en van het bedrijfsleven (bij de beroepsprofielen). Daarnaast voldoen de eindtermen aan de kwaliteitscriteria voor het formuleren van eindtermen.

3.3 Kwalificatieniveau-indeling beroepsonderwijs Aruba

Leerlingen kunnen het beroepsonderwijs volgen op verschillende niveaus en in verschillende richtingen. De niveau-indeling ziet er (van laag naar hoog) als volgt uit:

- Niveau 1 leidt op tot assistent beroepsbeoefenaar (assistentopleiding).
- Niveau 2 leidt op tot basis beroepsbeoefenaar (basisberoepsopleiding).
- Niveau 3 leidt op tot beroepsbeoefenaar (vakopleiding).
- Niveau 4 leidt op tot zelfstandig beroepsbeoefenaar (middenkaderopleiding).
- Niveau 5 leidt op tot hoger gevormd beroepsbeoefenaar (specialistenopleiding).
- Niveau 6 leidt op tot academisch gevormd beroepsbeoefenaar (specialistenopleiding).

Niveau 1 en niveau 2 zijn van toepassing op de EPB (Educacion Profesional Basico).

Niveau 1: Assistent beroepsbeoefenaar (eenvoudig uitvoerende werkzaamheden):
is het assistentniveau gericht op de arbeidsmarkt. Het gaat hierbij om functiegebonden vaardigheden. Deze hebben betrekking op het toepassen van routines en standaardprocedures. De assistent is verantwoordelijk voor de uitvoering van zijn eigen taken. Hij draagt geen hiërarchische verantwoordelijkheden, anders dan voor zijn eigen werk.
Niveau 2: Basis beroepsbeoefenaar (uitvoerende werkzaamheden):
is het uitstroom- en doorstroomniveau van het lager beroepsonderwijs. Het uitstroomniveau is gericht op de arbeidsmarkt. Het doorstroomniveau, waar het accent op de avo-vakken ligt, is gericht op het vervolgonderwijs. Op dit niveau gaat het om beroepsgebonden vaardigheden. Deze hebben betrekking op het toepassen van routines en standaardprocedures. In vergelijking met niveau 1 betreft het meer en mogelijk gecompliceerde routines en procedures. Deze vragen vaker een hoger tempo. De basis beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor de uitvoering van zijn eigen taken. Hij draagt geen hiërarchische verantwoordelijkheden anders dan voor zijn eigen werk. De basis beroepsbeoefenaar beschikt dus over meer beroepskennis en vaardigheden, waardoor hij breder inzetbaar is binnen zijn beroep en wat complexer werk aan kan dan zijn collega, de assistent beroepsbeoefenaar.

Niveau 3 en niveau 4 zijn van toepassing op het Colegio EPI (Educacion Profesional Intermedio).

Niveau 3: Beroepsbeoefenaar/vakfunctionaris (zelfstandige uitvoering van werkzaamheden):
is gericht op de arbeidsmarkt en doorstroom binnen het middelbaar beroepsonderwijs. Op dit niveau staan de beroepsgebonden vaardigheden centraal. De beroepsbeoefenaar houdt zich niet alleen bezig met de uitvoering van het eigen takenpakket, maar moet zich daarover ook kunnen verantwoorden tegenover collega's. Tevens controleert en begeleidt de beroepsbeoefenaar het toepassen van routines en standaardprocedures door anderen. Hierbij heeft hij uitdrukkelijk een hiërarchische verantwoordelijkheid. Verder behoren ook het bedenken van procedures voor werkvoorbereiding en beheer tot zijn vaardigheden.
Niveau 4: Zelfstandig beroepsbeoefenaar/middenkaderfunctionaris (volledig zelfstandige uitvoering van werkzaamheden met brede inzetbaarheid):
is gericht op de arbeidsmarkt en doorstroom naar het hoger beroepsonderwijs. Dit niveau vereist beroeps-onafhankelijke vaardigheden, zoals tactisch en strategisch handelen. De zelfstandig beroepsbeoefenaar/middenkaderfunctionaris is verantwoordelijk voor zijn eigen werk en kan zich daarvoor verantwoorden bij zijn collega's. Echter, hij draagt ook nadrukkelijk een hiërarchische verantwoordelijkheid. Hierbij gaat het niet om verantwoordelijkheid in uitvoerende zin zoals bij het controleren en begeleiden, maar meer om formele, organisatorische verantwoordelijkheid. Verder behoort het bedenken van nieuwe procedures tot het takenpakket.

Niveau 5 en niveau 6 zijn van toepassing op het hoger onderwijs.

Niveau 5: is van toepassing op de hogere beroepsopleidingen:
IPA (Instituto Pedagógico Arubano), de Financieel Economische Faculteit (FEF), de Faculteit voor Hospitality and Tourism Management en de Juridische Faculteit van de Universiteit van Aruba (UA).
Niveau 6: is het wetenschappelijk onderwijs:
Op Aruba zijn dat de masteropleidingen aan de Faculteit voor Hospitality and Tourism Management en de Juridische Faculteit van de Universiteit van Aruba (UA).

3.4 Startkwalificatie EPB

Het eindtermendocument is gemaakt voor het reguliere lager beroepsonderwijs. Het beroepsonderwijs is gericht op het persoonlijk en maatschappelijk vormen van de leerling, en het voorbereiden van de leerlingen op hun intrede in de arbeidsmarkt. Bij het behalen van het EPB-diploma is de leerling startbekwaam. Hij of zij is nog geen vakman of vakvrouw, er is immers nog geen werkervaring opgedaan. Zowel in vervolgopleidingen van een hoger niveau als in de praktijk op de arbeidsmarkt zal de jongere nog verder leren en zich ontwikkelen tot een professional.

4. Het schema voor het weergeven van de eindtermen

4.1 Kerndelen en onderdelen

Hier volgt een uitleg van het schema dat gebruikt wordt in de eindtermendocumenten om de eindtermen weer te geven. De eindtermen van de beroepsopleidingen en van de algemeen vormende vakken en exacte vakken worden gegroepeerd in kerndelen. Binnen deze kerndelen kan men ook een aantal onderdelen onderscheiden. De indeling van kerndelen en onderdelen is noodzakelijk voor de ordening van de leerinhouden in samenhangende gehelen.

4.2 De taxonomiecode

In het beroepsonderwijs wordt steeds meer uitgegaan van het goed kunnen functioneren in de beroepspraktijk. Om dit te kunnen, moet de leerling bepaalde **beroepsvaardigheden** beheersen, bepaalde kennis hebben en een juiste beroepshouding tonen. Hierdoor is het belangrijk om de aard van een eindterm aan te geven met een taxonomiecode. De taxonomie is een systematische indeling waarin rangorde een rol speelt. De taxonomiecode wordt als een hulpmiddel gebruikt bij een nadere interpretatie van het beheersingsniveau, zoals aangegeven in de eindtermen. Deze codes geven een indicatie van de aard van de eindterm en is tevens een aanwijzing voor de toetsvorm.

De taxonomieën, t.w. die van Bloom, De Block en Romiszowski bieden mogelijkheden eindtermen met het kenmerk kennis, vaardigheid en beroepshouding op systematische manier te omschrijven.

In de eindtermendocumenten van EPB is gekozen om de taxonomie van Romiszowski toe te passen. Hieronder volgt een korte uitleg van deze taxonomie.

Kennis

Onder kennis wordt verstaan: 'informatie opgeslagen in de hersenen'. Kennis wordt opgesplitst in:

F	Feitelijke kennis	Bij feitelijke kennis is het kernwoord 'herinneren', 'herkennen'. Feiten staan op zichzelf, ze behoeven geen voorbeeld. Deze kennis kan in twee categorieën geïnclassificeerd worden, namelijk in feiten en in procedures.
B	Begripsmatige kennis	Bij begripsmatige kennis is het kernwoord 'inzicht'. Het gaat hier om eigenschappen of denkbeelden die voorbeelden en tegenvoorbeelden verlangen om hun grens te bepalen. Men kan een onderscheid maken in begrippen en in principes.

Vaardigheden

Onder vaardigheden wordt verstaan acties die een persoon uitvoert om een bepaald doel te bereiken. Vaardigheden ontwikkelen zich door ervaring en oefening, je kunt dus in meer of mindere mate over een bepaalde vaardigheid beschikken.

De vier verschillende soorten vaardigheidsdomeinen zijn:

c	cognitief	betreft intellectuele vaardigheden;
r	reactief	betreft gevoelens, attitudes, waarden, kortom: het reageren op mensen, objecten, gebeurtenissen, enz.;
pm	psychomotorisch	betreft lichamelijke vaardigheden;
i	interactief	betreft interpersoonlijke vaardigheden; het vermogen tot

communicatie, samenwerking, enz.

Op elk van deze vier terreinen kan een onderscheid gemaakt worden in:

R	Reproductieve vaardigheden	het betreft hier eenvoudige, repeterende activiteiten, die met weinig of geen planning gepaard gaan. Het gaat meestal om standaardprocedures of regelmatig voorkomende handelingen.
P	Productieve vaardigheden	deze vaardigheden doen een beroep op de creativiteit en planningsvaardigheden van de leerling; ze gaan gepaard met (complexe) beslissingsvorming op bewust (of onderbewust) niveau. De leerling moet de geleerde informatie spontaan toepassen in nieuwe situaties, waarin niet van te voren geoefend is. Er moeten nieuwe oplossingen voor nieuwe problemen gemaakt worden.

4.3 Het schema

Hier volgt een toelichting bij de componenten van het schema. Een **inhoudsclassificatie-component** (zie *regel 1 t/m 5*) dat aangeeft over welke sector en opleiding/eind-kwalificatie het gaat. Verder wordt hierbij het kwalificatieniveau van de opleiding en de leerweg aangegeven. En als laatste wordt vermeld bij welk kerndeel deze eindtermen horen.

Na de inhoudsclassificatiecomponent volgen een aantal rijen met de eindtermen, leerinhoud en de bijbehorende taxonomiecode. Zoals eerder aangegeven wordt per kerndeel een aantal onderdelen onderscheiden, de onderdelen zijn vetgedrukt (zie *het onderdeel werkvoorbereiding in het schema*). Direct na het onderdeel volgen de eindtermen en een opsomming van de bijbehorende leerinhouden. De eindtermen en leerinhouden die alleen bedoeld zijn voor leerlingen die de leerweg doorstroom volgen zijn cursief gedrukt.

Hieronder staat als voorbeeld een schema die gebruikt wordt om eindtermen weer te geven.

Sector	Techniek	
Eindkwalificatie	3.2 Timmerman	
Kwalificatieniveau	2	
Leerweg	Uitstroom en doorstroom	
Kerndeel	1. Professionele vaardigheden	
Eindtermen en leerinhouden		Taxonomiecode
<i>Cursiefgedrukt = extra voor doorstroom</i>		
1.1	Basisvaardigheden vaktekenen en afschrijven	
1.1.1	De leerling kan zuinig omgaan met tekenmateriaal. <ul style="list-style-type: none"> - tekenpapier - plakband 	Rcrpm
1.1.2	De leerling kan teken- en schetsopdrachten uitvoeren van hoekverbindingen en eenvoudige constructietekeningen. <ul style="list-style-type: none"> - Hoekverbindingen: gesloten pen en gat verbindingen - werktekeningen van te maken werkstukken - eenvoudige detailtekeningen - <i>doorsneden van vloer- en dakaansluitingen</i> 	Rcpm

Documentnummer: **9**

Inhoudelijk Deel

Sector verzorging (Horeca)

Opleiding 9.1:	Horeca-Assistent
Kwalificatieniveau:	Niveau 1
Leerweg:	Arbeidsmarkt

9.1.1 Beroepsprofiel Horeca-Assistent



Beroepsprofiel Horeca-Assistent	
Sector	Horeca
Kwalificatieniveau	1
Mogelijke functies	Buss Boy/Girl; Cook Help; Pastry Help Bar Boy/Girl; Helper of medewerker in de bakkerij

1. Beroepscontext

De horeca-assistent is met name werkzaam bij allerlei voedselverstrekkende bedrijven. Hij of zij kan verschillende uitvoerende functies vervullen als assistent beroepsbeoefenaar, zowel in de keuken als in de bediening en bakkerij, zoals voorbereidende werkzaamheden, afsluitende werkzaamheden en eenvoudige productievaardigheden.

De horeca-assistent werkt onder leiding van een afdelingschef, een direct leidinggevende of vakvolwassen collega. Hij of zij kan de op Aruba gangbare apparaten, instrumenten en hulpmiddelen bij het beroep gebruiken. De werkzaamheden worden uitgevoerd volgens algemene en in de organisaties geldende criteria voor nauwkeurigheid, klantvriendelijkheid, gezondheid, hygiëne, veiligheid, enzovoort en volgens gangbare omgangsregels en bedrijfsregels. De horeca-assistent kan met de gast en collega's communiceren in het Papiamentu en Engels.

2. Beroepstaken

De horeca-assistent houdt de werkomgeving in voedselverstrekkende bedrijven op orde:

- vult (buffet)voorraden aan;
- brengt apparaten, handgereedschappen en machines in gereedheid;
- zet vaste buffet-attributen klaar;
- dekt tafels voor bijvoorbeeld een 3-gangen menu;
- voert polish-werkzaamheden uit op serviesgoed, glaswerk en bestek.

De horeca-assistent bereidt productiewerkzaamheden voor:

- voert eenvoudige bereidingen uit;
- weegt ingrediënten af;
- maakt producten doorgeef gereed;
- maakt kleine gerechten/producten;
- portioneert, garneert en verpakt gerechten;
- gaat bewust om met apparaten, gereedschappen en materialen;
- handhaaft een goede persoonlijke hygiëne bij de bereidingen;
- heeft basiskennis voor een veilige, hygiënische en milieuvriendelijke werkuitvoering.

De horeca-assistent verricht bedieningswerkzaamheden:

- dekt tafels;
- maakt bestellingen van dranken klaar;
- serveert bestellingen en past de juiste serveertechnieken toe;
- ruimt tafels af;
- helpt na afloop van de werkzaamheden mee aan een opgeruimde werkplek.

3. Eigenschappen van een goede beroepsbeoefenaar

Een goede horeca-assistent heeft de volgende eigenschappen:

- toont flexibiliteit ten aanzien van werkdagen, werktijden en werkuren bijv. in piekperiodes met name zon- en feestdagen;
- is klantgericht;
- is communicatief vaardig;
- kan werken in teamverband;
- bezit een correcte disciplinaire houding en attitude;
- is betrouwbaar en toont respect;
- is gemotiveerd;
- toont initiatief in de werkomgeving;
- gaat respectvol om met voedsel;
- kan werken in een warme werkomgeving en in een continu productieproces;
- werkt veilig, planmatig, nauwkeurig en ordelijk;
- heeft initiatief in het bijhouden van ontwikkelingen in het eigen vakgebied;
- heeft een hygiënische lichaamsverzorging en een verzorgd uiterlijk;
- kent de etiquette van omgangsvormen.

9.1.2 Overzicht kerndelen en onderdelen

De opleiding Horeca-Assistent bestaat uit 5 kerndelen en 25 onderdelen.
Het gaat om de volgende kerndelen en onderdelen:

Naam kerndelen	Naam onderdelen
1. Koken	1.1 Schoonmaaktechnieken
	1.2 Grondstoffen en producten
	1.3 Inrichting van werkruimtes en keukenbrigade
	1.4 Opdeeltechnieken
	1.5 Warme voorbereidingen
	1.6 Kooktechnieken
	1.7 Bereidingstechnieken
	1.8 Afwerkingstechnieken
	1.9 Machines, apparatuur, gereedschappen en materialen
	1.10 Praktijkintegratie
2. Serveren	2.1 Serveertechnieken
	2.2 Mise-en-place
	2.3 Mastiek maken
	2.4 Menuleer
	2.5 Omgaan met gasten
3. Brood	3.1 Basiskennis bakkerij
	3.2 Bakkerij grondstoffen
	3.3 Deegbereiding en deegbewerking
	3.4 Internationale en streekproducten
	3.5 Vullingen en halffabrikaten
4. Banket	4.1 Boterdegen
	4.2 Beslag
	4.3 Korstdegen
	4.4 Internationale en streekproducten
5. Professionele vaardigheden	5.1 Professionele vaardigheden

9.1.3 Kerndelen met eindtermen

Sector	Verzorging	
Eindkwalificatie	9.1 Horeca-assistent	
Kwalificatieniveau	1	
Leerweg	Arbeidsmarkt	
Kerndeel	1. Koken	
Eindtermen en leerinhouden		Taxonomie -code
1.1	Schoonmaaktechnieken	
1.1.1	De leerling kan de technieken voor het schoonmaken van producten in het kader van voedselproductie in keukens van maaltijdverstrekkingse bedrijven toepassen. <ul style="list-style-type: none"> - ontvellen - wassen - schoonmaken - uitboren - pellen 	Rcpm
1.2	Grondstoffen en producten	
1.2.1	De leerling kan de grondstoffen en producten noemen en beschrijven die worden gebruikt in keukens van maaltijdverstrekkingse bedrijven. <ul style="list-style-type: none"> - soort - samenstelling - smaakkenmerken - kwaliteit - voedingswaarde - verkrijgbaarheid 	F,B
1.2.2	De leerling kan criteria voor het herkennen van bereide producten in keukens van maaltijdverstrekkingse bedrijven toepassen.	Rcpm
1.3	Inrichting van werkruimtes en keukenbrigade	
1.3.1	De leerling kan de nodige inrichting voor keukens van maaltijdverstrekkingse bedrijven noemen en de functies daarvan beschrijven. <ul style="list-style-type: none"> - machines - apparatuur - materialen 	F,B
1.3.2	De leerling kan de functies van het personeel dat in een keuken bezig is met het bereiden van eten noemen en beschrijven. <ul style="list-style-type: none"> - leiding keuken - verschillende functies - rangensysteem 	F,B
1.4	Opdeeltechnieken	
1.4.1	De leerling kan technieken voor het opdelen van producten in het kader van de voedselproductie in keukens van maaltijdverstrekkingse bedrijven toepassen. <ul style="list-style-type: none"> - snijden - snipperen - hakken - uitsnijden - schaven - boren - plukken 	Rcpm
1.5	Warme voorbereidingen	
1.5.1	De leerling kan technieken voor warme bewerkingen in het kader van voedselproductie in keukens van maaltijdverstrekkingse bedrijven toepassen. <ul style="list-style-type: none"> - passeren van vloeistoffen - door wrijven van producten - pureren van producten - afschuimen van vloeistoffen 	Rcpm

F = Feitlijke kennis

B = Begripsmatige kennis

R = Reproductieve vaardigheid

P = Productieve vaardigheid

c = cognitief

r = reactief

pm = psychomotorisch

i = interactief

Sector	Verzorging	
Eindkwalificatie	9.1 Horeca-assistent	
Kwalificatieniveau	1	
Leerweg	Arbeidsmarkt	
Kerndeel	1. Koken	
Eindtermen en leerinhouden		Taxonomie -code
1.6 Kooktechnieken		
1.6.1	De leerling kan kooktechnieken in het kader van voedselproductie in keukens van maaltijdverstrekende bedrijven toepassen. - blancheren van producten - koken van producten - frituren van producten - bakken van producten - glaceren van producten - sauteren van producten	Rcpm
1.7 Bereidingstechnieken		
1.7.1	De leerling kan de samenstelling en toepassingsmogelijkheden van de verschillende koude en warme bindingen bij het bereiden van gerechten in keukens aangeven.	B
1.7.2	De leerling kan de procedures en technieken voor het bereiden van de producten op basis van convenience of door toevoeging van verse producten toepassen. - koude sauzen op basis van convenience producten - warme sauzen en soepen op basis van convenience producten - koude sauzen met toevoeging van verse producten - warme sauzen en soepen met toevoeging van verse producten	Rcpm
1.7.3	De leerling kan procedures en technieken voor het voorbereiden van basisbouillon toepassen. - blancheren - bruneren - ontvetten - passeren	Rcpm
1.7.4	De leerling kan procedures en technieken voor het samenstellen en bereiden van gerechten toepassen. - enkelvoudige gerechten - gemengde gerechten	Rcpm
1.8 Afwerkingstechnieken		
1.8.1	De leerling kan procedures voor het toepassen van de technieken voor het afwerken van producten in keukens van maaltijdverstrekende bedrijven toepassen. - spuiten met de spuitzak - garneren van gerechten - dressereren van gerechten - decoreren van gerechten - napperen van gerechten	Rcpm
1.9 Machines, apparatuur, gereedschappen en materialen.		
1.9.1	De leerling kan procedures en technieken voor het bedienen van machines, apparatuur, gereedschappen en materialen die gebruikt worden in keukens van maaltijd-verstrekende bedrijven toepassen. - fornuis - oven / convectomaat - snijmachine - mixer - foodprocessor	Rcpm

F = Feitlijke kennis

B = Begripsmatige kennis

R = Reproductieve vaardigheid

P = Productieve vaardigheid

c = cognitief

r = reactief

pm = psychomotorisch

i = interactief

Sector	Verzorging	
Eindkwalificatie	9.1 Horeca-assistent	
Kwalificatieniveau	1	
Leerweg	Arbeidsmarkt	
Kerdeel	1. Koken	
Eindtermen en leerinhouden		Taxonomie -code
1.9.2	De leerling kan procedures en technieken voor het schoonmaken van machines, apparatuur, gereedschappen en materialen in keukens van maaltijdverstrekking bedrijven toepassen.	Rcpm
1.9.3	De leerling kan wettelijke en bedrijfsvoorschriften bij toepassen van keukentechnieken voor voedselproductie in keukens van maaltijdverstrekking bedrijven opnoemen en toepassen. <ul style="list-style-type: none"> - persoonlijke hygiëne - bedrijfshygiëne - levensmiddelen hygiëne - ergonomie - veiligheid - kwaliteitszorg - milieu 	F,Rcpm
1.10	Praktijkintegratie	
1.10.1	De leerling kan de activiteiten genoemd in de eindtermen in een praktijksituatie volgens de geëigende beroepshouding en met inachtneming van geldende voorschriften voor milieuzorg, hygiëne, veiligheid en ergonomie met de vereiste technieken, materialen en hulpmiddelen in samenhang uitvoeren.	Rcpm

Sector	Verzorging	
Eindkwalificatie	9.1 Horeca-assistent	
Kwalificatieniveau	1	
Leerweg	Arbeidsmarkt	
Kerdeel	2. Serveren	
Eindtermen en leerinhouden		Taxonomie -code
2.1 Serveertechnieken		
2.1.1	De leerling kan op de juiste wijze koude en warme niet-alcoholische dranken bereiden en serveren. - water inschenken - koffie en thee maken en inschenken - sappen uit kan (pitcher) schenken - frisdranken	Rcpmi
2.1.2	De leerling kan brood en boter inzetten.	Rpm
2.1.3	De leerling kan op de juiste manier een tafel afruimen (debarasseren). - laden en transporteren van plateaus	Rcpm
2.1.4	De leerling kan op de juiste wijze kleine eetwaren serveren. - brood serveren - kop soep - sandwich - kroket, loempia, pastei - salade	Rcpmi
2.1.5	De leerling kan op de juiste wijze een bord dragen. - inzetmethode 3 borden - debarasseren 3 borden - gebruik diendoek	Rcpm
2.1.6	De leerling kan de materialen, die gebruikt worden, in het restaurant noemen. - materialenkennis - linnengoed - serviesgoed - bestek - glaswerk	F
2.1.7	De leerling kan de verschillende alcoholvrije en zwak alcoholische dranken noemen - drankenleer - frisdranken - thee - koffie - wijn - bier	F
2.2 Mise-en-place		
2.2.1	De leerling kan op de juiste wijze glaswerk, servies en bestek poleren. - juiste doek gebruiken - poleerdoek - juiste wijze linnen/glas/bestek gebruiken - heet water	Rcpm
2.2.2	De leerling kan op de juiste manier tafel dekken. - opleggen tafellaken/napperon - standaardcouvert - basiscouvert - vaste attributen - eenvoudig menu - kleine etenswaren - 3-gangen menu	Rcpm

F = Feitlijke kennis

B = Begripsmatige kennis

R = Reproductieve vaardigheid

P = Productieve vaardigheid

c = cognitief

r = reactief

pm = psychomotorisch

i = interactief

Sector	Verzorging	
Eindkwalificatie	9.1 Horeca-assistent	
Kwalificatieniveau	1	
Leerweg	Arbeidsmarkt	
Kerndeel	2. Serveren	
Eindtermen en leerinhouden		Taxonomie -code
2.2.3	De leerling kan 6 modellen servetten vouwen.	Rcpm
2.2.4	De leerling kan broodmand en brood klaarzetten. - boter uithollen - broodmandje voorbereiden - brood snijden	Rcpm
2.3	Mastiek maken	
2.3.1	De leerling kan procedures en technieken voor mastiekwerkzaamheden uitvoeren. - handmatig schoonmaken - droog en nat schoonmaken - menage schoonmaken en bijvullen - commode schoonmaken en bijvullen - materialen opbergen: schoon en vuil	Rcpm
2.3.2	De leerling kan mastiekwerkzaamheden in het 'office' en restaurant uitvoeren. - tafels gebruiksklaar maken - onderhoud van vaste attributen - transport van diverse materialen - plateau/tray voor koude en warme dranken - opzetten van een banket	Rcpm
2.4	Menuleer	
2.4.1	De leerling kan de gerechten en hun functie in het menu noemen. - voorgerechten - hoofdgerechten - nagerechten	F
2.5	Omgaan met gasten	
2.5.1	De leerling kan communicatieve en technische vaardigheden toepassen bij het ontvangen van gasten. - ontvangst van gasten - begroeten - placeren - zich voorstellen	Rir
2.5.2	De leerling kan op een efficiënte manier een menukaart aanbieden. - presentatie menukaart	Rcpm
2.5.3	De leerling kan op correcte wijze dranken bestelling opnemen. - bestelling opnemen - bestelling invullen op voorgedrukte lijst	Rcpmi
2.5.4	De leerling kan de rekening presenteren. - rekening presenteren	Rcpm
2.5.5	De leerling kan de vaardigheden om gasten een goede service te geven toepassen. - omgaan met gasten - afscheid nemen - uitgeleide doen	Rci
2.5.6	De leerling kan de functie-eisen van een Horeca assistent/beroepshouding noemen.	B

F = Feitlijke kennis

B = Begripsmatige kennis

R = Reproductieve vaardigheid

P = Productieve vaardigheid

c = cognitief

r = reactief

pm = psychomotorisch

i = interactief

Sector	Verzorging	
Eindkwalificatie	9.1 Horeca-assistent	
Kwalificatieniveau	1	
Leerweg	Arbeidsmarkt	
Kerdeel	3. Brood	
Eindtermen en leerinhouden		Taxonomie -code
3.1 Basiskennis bakkerij		
3.1.1 De leerling kan bakkerijapparatuur, machines en gereedschappen noemen en op juiste en veilige wijze gebruiken. - apparatuur - machines - gereedschappen		F, Rcpm
3.1.2 De leerling kan bakkerijmachines en gereedschappen op de juiste en veilige manier schoonmaken en onderhouden. - kortsluiting voorkomen - smerende delen behandelen		Rcpm
3.2 Bakkerij grondstoffen		
3.2.1 De leerling kan bakkerijgrondstoffen herkennen.		F
3.2.2 De leerling kan op de juiste manier bakkerij grondstoffen afmeten en afwegen - volume: ml, cl, dl, l - gewicht: gram, kilogram, ton		Rcpm
3.2.3 De leerling kan op de juiste manier bakkerij grondstoffen voorbereiden. - grondstoffen zeven - grondstoffen prepareren		Rcpm
3.2.4 De leerling kan de functies van de bakkerijgrondstoffen uitleggen.		B
3.2.5 De leerling kan de bakkerijgrondstoffen op de juiste wijze bewaren. - afgesloten - naar temperatuur		Rcpm
3.3 Deegbereiding en deegbewerking		
3.3.1 De leerling kan met behulp van de juiste grondstoffen en juiste apparatuur kleinbrooddeeg gevuld/ongevuld en grootbrooddeeg gevuld/ongevuld en getoerd gerezen deeg maken. - apparatuur bedienen - mengen van grondstof - kneedproces		Rcpm
3.3.2 De leerling kan verschillende deegbewerkingen beschrijven en toepassen. - opbollen - oppunten - bulkrijzen - voorslag - ontgassen - opmaken - deegverzorgen - rijzen - decoreren		B,Rcpm
3.3.3 De leerling kan bakplaten, broodkoppels en bakvormen op de juiste wijze prepareren.		Rcpm
3.3.4 De leerling kan de broodproducten afbakken. - stomen - bakken - juiste verhouding temperatuur/grootte		Rcpm

F = Feitlijke kennis
B = Begripsmatige kennis

R = Reproductieve vaardigheid
P = Productieve vaardigheid

c = cognitief
r = reactief
pm = psychomotorisch
i = interactief

Sector	Verzorging	
Eindkwalificatie	9.1 Horeca-assistent	
Kwalificatieniveau	1	
Leerweg	Arbeidsmarkt	
Kerdeel	3. Brood	
Eindtermen en leerinhouden		Taxonomie -code
3.3.5	De leerling kan het bakproces beschrijven. - ovenrijs - bakproces - lossen	B
3.3.6	De leerling kan de broodproducten afwerken. - verpakken - bewaren naar temperatuur	Rcpm
3.4	Internationale en streekproducten	
3.4.1	De leerling kan met behulp van de juiste grondstoffen en juiste apparatuur op de juiste wijze allerlei streek- en internationale broodsoorten maken.	Rcpm
3.5	Vullingen en halffabrikaten	
3.5.1	De leerling kan vullingen en halffabrikaten voor brood en banketproducten herkennen. - instant banketbakkersroom - amandelspijs/frangipane - potpourri - tijgerpap/wieks - abrikozenmoes/-jam/-gelei - slagroom - allerlei crèmes	F
3.5.2	De leerling kan vullingen en halffabrikaten voor brood en banketproducten voorbereiden. - wassen - wellen - afslappen - verwarmen	Rcpm
3.5.3	De leerling kan vullingen en halffabrikaten voor brood en banketproducten op de juiste wijze maken en gebruiken.	Rcpm
3.5.4	De leerling kan vullingen en halffabrikaten voor brood en banketproducten bewaren. - afgesloten - naar temperatuur	Rcpm
3.5.5	De leerling kan de functies van vullingen en halffabrikaten voor brood en banketproducten uitleggen.	B

F = Feitlijke kennis
B = Begripsmatige kennis

R = Reproductieve vaardigheid
P = Productieve vaardigheid

c = cognitief
r = reactief
pm = psychomotorisch
i = interactief

Sector	Verzorging	
Eindkwalificatie	9.1 Horeca-assistent	
Kwalificatieniveau	1	
Leerweg	Arbeidsmarkt	
Kerdeel	4. Banket	
Eindtermen en leerinhouden		Taxonomie -code
4.1 Boterdegén		
4.1.1	De leerling kan grondstoffen voor het bereiden van boterdegén herkennen en benoemen. - Grondstoffen - hoofdgrondstoffen - hulpgrondstoffen	F
4.1.2	De leerling kan de grondstoffen voor het bereiden van boterdeeg afmeten en afwegen. - volume: ml, cl, dl en l - gewicht: gram, kg en ton - weegschaal: anabool en digitaal	Rcpm
4.1.3	De leerling kan de grondstoffen voor het bereiden van boterdeeg voorbereiden. - grondstoffen zeven	Rcpm
4.1.4	De leerling kan met behulp van de juiste grondstoffen en apparatuur boterdegén maken. - soorten boterdeeg	Rcpm
4.1.5	De leerling kan met behulp van de juiste grondstoffen en apparatuur boterdegén verwerken. - rollen - uitrollen - spuiten - prenten - snijden	Rcpm
4.1.6	De leerling kan boterdeeg producten bakken. - bakken - oventemperatuur	Rcpm
4.1.7	De leerling kan het bakproces van boterdeeg producten beschrijven. - functies grondstoffen bij bakken	B
4.1.8	De leerling kan de gebakken boterdeegproducten afwerken. - afwerkingstechnieken - verpakken	Rcpm
4.1.9	De leerling kan bakplaten en bakvormen prepareren. - bakplaat gebruik - in het 'verband' - lossen	Rcpm
4.2 Beslag		
4.2.1	De leerling kan grondstoffen voor het bereiden van beslag herkennen en benoemen. - grondstoffen - hoofdgrondstoffen - hulpgrondstoffen	F

F = Feitlijke kennis
B = Begripsmatige kennis

R = Reproductieve vaardigheid
P = Productieve vaardigheid

c = cognitief
r = reactief
pm = psychomotorisch
i = interactief

Sector	Verzorging	
Eindkwalificatie	9.1 Horeca-assistent	
Kwalificatieniveau	1	
Leerweg	Arbeidsmarkt	
Kerdeel	4. Banket	
Eindtermen en leerinhouden		Taxonomie -code
4.2.2	De leerling kan de grondstoffen voor het bereiden van beslag afmeten en afwegen. - volume - gewicht: gram, kg en ton - weegschaal: anabool en digitaal	Rcpm
4.2.3	De leerling kan de grondstoffen voor het bereiden van beslag voorbereiden. - zeven	Rcpm
4.2.4	De leerling kan met behulp van de juiste grondstoffen en apparatuur beslag maken. - soorten beslag	Rcpm
4.2.5	De leerling kan met behulp van de juiste grondstoffen en apparatuur beslag verwerken. - vullen - maskeren - tremperen - decoreren - aanzetten - verpakken - presenteren - afdekken	Rcpm
4.2.6	De leerling kan beslag producten bakken. - bakken - oventemperatuur	Rcpm
4.2.7	De leerling kan het bakproces van beslag producten beschrijven. - functies grondstoffen bij bakken.	B
4.2.8	De leerling kan bakplaten en bakvormen prepareren. - bakplaat gebruik - in het 'verband' - lossen	Rcpm
4.3	Korstdegen	
4.3.1	De leerling kan grondstoffen voor het bereiden van korstdeeg herkennen en benoemen. - grondstoffen - hoofdgrondstoffen - hulpgrondstoffen	F
4.3.2	De leerling kan de grondstoffen voor het bereiden van korstdeeg afmeten en afwegen. - volume - gewicht: gram, kg en ton - weegschaal: anabool en digitaal	Rcpm
4.3.3	De leerling kan de grondstoffen voor het bereiden van korstdeeg voorbereiden. - grondstoffen zeven.	Rcpm

F = Feitlijke kennis
B = Begripsmatige kennis

R = Reproductieve vaardigheid
P = Productieve vaardigheid

c = cognitief
r = reactief
pm = psychomotorisch
i = interactief

Sector	Verzorging	
Eindkwalificatie	9.1 Horeca-assistent	
Kwalificatieniveau	1	
Leerweg	Arbeidsmarkt	
Kerdeel	4. Banket	
Eindtermen en leerinhouden		Taxonomie -code
4.3.4	De leerling kan met behulp van de juiste grondstoffen en apparatuur korstdeeg maken. - Hollands - Frans - snelkorst - diepvrieskorst	Rcpm
4.3.5	De leerling kan met behulp van de juiste grondstoffen en apparatuur korstdeeg verwerken. - toeren - rusten - kwartslag - stuifbloem - restverwerking	Rcpm
4.3.6	De leerling kan korstdeeg producten bakken. - bakken - oventemperatuur	Rcpm
4.3.7	De leerling kan het bakproces van korstdeeg producten beschrijven. - functies grondstoffen bij bakken.	B
4.3.8	De leerling kan bakplaten en bakvormen prepareren. - bakplaten - bakvormen - lossen	Rcpm
4.4	Internationale en streekproducten	
4.4.1	De leerling kan met behulp van de juiste grondstoffen en juiste apparatuur op de juiste wijze allerlei streek- en internationale banketproducten maken.	Rcpm

Sector	Verzorging	
Eindkwalificatie	9.1 Horeca-assistent	
Kwalificatieniveau	1	
Leerweg	Arbeidsmarkt	
Kerdeel	5. Professionele vaardigheden	
Eindtermen en leerinhouden		Taxonomie -code
5.1	Professionele vaardigheden	
5.1.1	De leerling kan de werkzaamheden op een veilige wijze uitvoeren. <ul style="list-style-type: none"> - Arborisico herkennen: gezondheid, veiligheid en welzijn - wettelijke eisen en voorschriften bij het omgaan met materialen en middelen noemen: de functie van de Arbo wet (CAO) en van de warenwet noemen - de juiste werkhouding demonstreren bij werkzaamheden: bij schoonmaakwerk en tilwerk - veilig werken: omgaan met schoonmaakmiddelen, hanteren van gereedschap, samengaan water en elektriciteit 	F,Rcpm
5.1.2	De leerling kan milieubewust handelen. <ul style="list-style-type: none"> - de juiste omgang met schadelijke materialen - milieukeurmerken en logo's herkennen - aspecten met betrekking tot milieubewust handelen noemen - de invloed, die productie in het algemeen op het milieu heeft, herkennen: vervuiling van lucht, bodem en water en afval - de wijze en noodzaak van afvalvermindering, afvalscheiding, hergebruik en energie besparing omschrijven 	F,B,Rc
5.1.3	De leerling kan hygiënisch werken. <ul style="list-style-type: none"> - werkzaamheden ten aanzien van schoonmaak uitvoeren - het moment van schoonmaak bepalen - de noodzaak van hygiënisch handelen uitleggen: persoonlijke hygiëne, bedrijfshygiëne, levensmiddelen hygiëne en micro-organismen - de relatie tussen bedrijfscondities en levensmiddelen hygiëne omschrijven - volgens richtlijnen voor voeding in relatie tot gezondheid handelen: voedingswijzer en voedingsgedrag. 	B,Rcpm
5.1.4	De leerling kan zich aan- en inpassen in de bedrijfscultuur. <ul style="list-style-type: none"> - bedrijfsnormen - overzicht arbeidsorganisatie - plaatsen van eigen arbeid - functioneren in hiërarchie 	Rc
5.1.5	De leerling kan samenwerken bij het uitvoeren van werkzaamheden. <ul style="list-style-type: none"> - taken verdelen - overleggen - zich houden aan afspraken - omgaan met kritiek 	Rri

Documentnummer: **9**

Inhoudelijk Deel

Sector verzorging (Horeca)

Opleiding 9.2:

Kwalificatieniveau:

Leerweg:

Bakkersmedewerker

Niveau 2

Uitstroom en doorstroom

9.2.1 Beroepsprofiel Bakkersmedewerker



Beroepsprofiel Bakkersmedewerker	
Sector	Horeca
Kwalificatieniveau	2
Mogelijke functies	Bakkersmedewerker; Pastry Helper Helper of medewerker in de bakkerij

1. Beroepscontext

De bakkersmedewerker is met name werkzaam in een bakkerij. De bakkersmedewerker kan verschillende uitvoerende functies vervullen als hulp beroepsbeoefenaar in de bakkerij zoals voorbereidende werkzaamheden, afsluitende werkzaamheden en eenvoudige productie-vaardigheden.

De bakkersmedewerker werkt onder leiding van een afdelingschef, een direct leidinggevende of vakvolwassen collega. Hij of zij kan de op Aruba gangbare apparaten, instrumenten en hulpmiddelen bij het beroep gebruiken. De werkzaamheden worden uitgevoerd volgens algemene en in de organisaties geldende criteria voor nauwkeurigheid, klantvriendelijkheid, gezondheid, hygiëne, veiligheid, enzovoort en volgens gangbare omgangsregels en bedrijfsregels. De bakkersmedewerker kan met de klant communiceren in het Papiamentu en Engels.

2. Beroepstaken

De bakkersmedewerker voert voorbereidende en ondersteunende werkzaamheden uit:

- zoekt de benodigde materialen en hulpmiddelen op voor de productie;
- zet de benodigde materialen en hulpmiddelen (o.a. machines) klaar voor de productie;
- kan economisch omgaan met de grondstoffen;
- kan de bereide producten afwerken en bewaren;
- helpt mee om de productie-voorraad bij te houden.

De bakkersmedewerker voert productiewerkzaamheden uit:

- maakt brood- en banketproducten op de juiste manier;
- werkt brood- en banketproducten af;
- is in staat brood- en banketproducten te vullen en te decoreren;
- maakt nagerechten binnen het kader van banket.

De bakkersmedewerker voert schoonmaakwerkzaamheden uit:

- houdt de omgeving in bedrijfsruimtes, de machines en de gereedschappen schoon;
- handhaaft een goede persoonlijke hygiëne;
- draagt bij aan een veilige, hygiënische en milieuvriendelijke werkuitvoering.

3. Eigenschappen van een goede beroepsbeoefenaar

Een goede bakkersmedewerker heeft de volgende eigenschappen:

- toont flexibiliteit ten aanzien van werkdagen, werktijden en werkuren bijv. in piekperiodes met name zon- en feestdagen;
- kan in teamverband werken;
- is communicatief vaardig: o.a. kritisch en opbouwend;
- is gemotiveerd;
- toont initiatief;
- gaat respectvol om met mensen;
- gaat respectvol om met voedsel;
- kan in een warme werkomgeving werken en in een continu productieproces;
- werkt veilig, planmatig, nauwkeurig en ordelijk;
- heeft initiatief in het bijhouden van ontwikkelingen in het eigen vakgebied;
- heeft een hygiënische lichaamsverzorging en een verzorgd uiterlijk;
- kent de etiquette van omgangsvormen.

9.2.2 Overzicht kerndelen en onderdelen

De opleiding Bakkersmedewerker bestaat uit 3 kerndelen en 14 onderdelen.
Het gaat om de volgende kerndelen en onderdelen:

Naam kerndelen	Naam onderdelen
1. Brood	1.1 Bakkerij, apparatuur, machines en gereedschappen
	1.2 Grondstoffen en proceskennis
	1.3 Deegbereiding en deegbewerking
	1.4 Internationale en streekproducten
	1.5 Halffabrikaten en vullingen
	1.6 Bake-off producten
	1.7 Werkindeling/planning
2. Banket	2.1 Beslag en soezen
	2.2 Korstdegen
	2.3 Boterdeeg
	2.4 Schuim
	2.5 Internationale en streekproducten
	2.6 Afwerking en verzorging halffabrikaten
3. Professionele vaardigheden	3.1 Algemene beroepsbeoefenaar bakkersmedewerker

9.2.3 Kerndelen met eindtermen

Sector	Verzorging	
Eindkwalificatie	9.2 Bakkersmedewerker	
Kwalificatieniveau	2	
Leerweg	Uitstroom en doorstroom	
Kerdeel	1. Brood	
Eindtermen en leerinhouden		Taxonomie -code
1.1	Bakkerij apparatuur, machines en gereedschappen	
1.1.1	De leerling kan bakkerijapparatuur, machines en gereedschappen herkennen en benoemen. - bakkerijapparatuur - bakkerijmachines - gereedschappen	F
1.1.2	De leerling kan bakkerij-apparatuur, machines en gereedschappen op de juiste wijze hanteren en schoonmaken. - bedienen machines - schoonmaakwerkzaamheden uitvoeren	Rcpm
1.1.3	De leerling kan de deegverwerkingsinstallatie noemen. - afmeter - opboller/oppunter - bol/puntenkast - opmaker	F
1.2	Grondstoffen en proceskennis	
1.2.1	De leerling kan bakkerijgrondstoffen herkennen.	F
1.2.2	De leerling kan op de juiste manier bakkerij grondstoffen afmeten en afwegen. - grondstoffen - volume: ml, cl, dl, l - gewicht: gram, kg en ton	Rcpm
1.2.3	De leerling kan op de juiste manier bakkerij grondstoffen voorbereiden. - zeven - prepareren	Rcpm
1.2.4	De leerling kan de functies van de bakkerijgrondstoffen uitleggen. - grondstoffen en de functies	B
1.2.5	De leerling kan op de juiste wijze bakkerijgrondstoffen toepassen. - grondstoffen - broodproducten maken	Rcpm
1.2.6	De leerling kan grondstoffen bij binnenkomst beoordelen op kritieke punten. - houdbaarheid datum - visuele controle	Rcpm
1.2.7	De leerling kan grondstoffen op de juiste wijze bewaren. - naar temperatuur - afgesloten	Rcpm

F = Feitlijke kennis
B = Begripsmatige kennis

R = Reproductieve vaardigheid
P = Productieve vaardigheid

c = cognitief
r = reactief
pm = psychomotorisch
i = interactief

Sector	Verzorging	
Eindkwalificatie	9.2 Bakkersmedewerker	
Kwalificatieniveau	2	
Leerweg	Uitstroom en doorstroom	
Kerndeel	1. Brood	
Eindtermen en leerinhouden		Taxonomie -code
1.3 Deegbereiding en deegbewerking		
1.3.1	De leerling kan met behulp van grondstoffen en apparatuur op de juiste wijze brooddegen maken en verwerken tot broodproducten. <ul style="list-style-type: none"> - kleinbrood gevuld en ongevuld - grootbrood gevuld en ongevuld - getoerd gerezen degen - internationale en streekproducten 	Rcpm
1.3.2	De leerling kan de verschillende deegbewerkingen beschrijven en toepassen. <ul style="list-style-type: none"> - bulkrijs - voorslag - opbollen/oppunten - ontgassen - opmaken - rijzen - deegverzorgen - decoreren - toeren - vullen 	B,Rcpm
1.3.3	De leerling kan het bakproces beschrijven en uitleggen. <ul style="list-style-type: none"> - stomen - bakken (temperatuur, baktijd, veranderingen tijdens bakproces) - wassen - lossen 	B
1.3.4	De leerling kan op de juiste manier bepalen of een broodproduct gaar is. <ul style="list-style-type: none"> - diverse producten 	Rcpm
1.3.5	De leerling kan de broodproducten afwerken. <ul style="list-style-type: none"> - afkoelen - snijden - verpakken - bewaren 	Rcpm
1.4 Internationale en streekproducten		
1.4.1	De leerling kan met behulp van grondstoffen en apparatuur op de juiste wijze internationale en streekproducten maken. <ul style="list-style-type: none"> - allerlei streek en internationale soorten 	Rcpm
1.5 Halffabrikaten en vullingen		
1.5.1	De leerling kan de functies van vullingen en halffabrikaten voor bakkerijproducten uitleggen. <ul style="list-style-type: none"> - voorbereiden - bereiden - gebruiken - bewaren 	B

Sector	Verzorging	
Eindkwalificatie	9.2 Bakkersmedewerker	
Kwalificatieniveau	2	
Leerweg	Uitstroom en doorstroom	
Kerndeel	1. Brood	
Eindtermen en leerinhouden		Taxonomie -code
1.5.2	De leerling kan vullingen en halffabrikaten voor brood en banketproducten op de juiste wijze maken en verwerken. <ul style="list-style-type: none"> - slagroom - banketbakkersroom - crème soorten - victoriabeslag - appelvulling - suikerstroop/trempeerlikeur - fondant - bavaroise - gehakt - potpourri 	Rcpm
1.6	Bake-off producten	
1.6.1.	De leerling kan bake-off producten op de juiste wijze voorbereiden en verwerken. <ul style="list-style-type: none"> - ontdooien - afwerken voor bakken - rijzen - bakken - afwerken na bakken 	Rcpm
1.7	Werkindeling/planning	
1.7.1.	De leerling kan een goede werkindeling/planning maken, voor het verwerken en bakken van verschillende brooddegen binnen vastgestelde productietijd. <ul style="list-style-type: none"> - functie werkindeling - verschillende methodes 	Rc
1.7.2.	De leerling kan bestellijst maken voor de benodigde grondstoffen om verschillende producten te maken.	Rc
1.7.3.	De leerling kan een kostprijsberekening maken voor het maken van verschillende producten.	Rc

Sector	Verzorging	
Eindkwalificatie	9.2 Bakkersmedewerker	
Kwalificatieniveau	2	
Leerweg	Uitstroom en doorstroom	
Kerdeel	2. Banket	
Eindtermen en leerinhouden		Taxonomie -code
2.1 Beslag en soezen		
2.1.1	De leerling kan op een economische, veilige en hygiënische wijze, handmatig en machinaal beslag producten maken. <ul style="list-style-type: none"> - theoretische aspecten beslag - soorten beslag - bereidingstechnieken - bakken - lossen - afwerkingsmethoden - decoreren - garneren - vullen - maskeren - aanzetten - spuit technieken 	B, Rcpm
2.1.2	De leerling kan op de juiste wijze beslagproducten presenteren. <ul style="list-style-type: none"> - cornetje vouwen - garneren - opmaken van servieswerk 	Rpm
2.1.3	De leerling kan op een economische, veilige en hygiënische wijze, handmatig en machinaal soezen producten maken. <ul style="list-style-type: none"> - theoretische aspecten soezen - bereidingstechniek - spuiten - bakproces - afwerken decoreren - bewaren 	Rcpm
2.1.4	De leerling kan op de juiste wijze soezen producten presenteren. <ul style="list-style-type: none"> - cornetje vouwen - garneren - opmaken van servieswerk - doorhalen 	Rcpm
2.2 Korstdegen		
2.2.1	De leerling kan een economische, veilige en hygiënische wijze, handmatig en machinaal korst producten maken. <ul style="list-style-type: none"> - theoretische aspecten korstdeeg - soorten korstdeeg - toeren van korstdeeg - verwerken van korstdeeg in producten - bakken van korstdeeg - bewaren van korstdeeg - restverwerking - presenteren 	Rcpm

Sector	Verzorging	
Eindkwalificatie	9.2 Bakkersmedewerker	
Kwalificatieniveau	2	
Leerweg	Uitstroom en doorstroom	
Kerdeel	2. Banket	
Eindtermen en leerinhouden		Taxonomie -code
2.3 Boterdeeg		
2.3.1	De leerling kan met behulp van de juiste grondstoffen en apparatuur boterdegen maken, verwerken en onderscheiden. - soorten boterdegen - koekjes - stukwerk - groot gebak	B,Rcpm
2.3.2	De leerling kan de functies van de grondstoffen voor boterdegen beschrijven. - grondstoffen en functies	B
2.3.3	De leerling kan het bakproces beschrijven. - veranderingen tijdens het bakken; - lossen - verpakken	B
2.3.4	De leerling kan boterdeeg producten presenteren. - verpakken - decoreren	Rcpm
2.4 Schuim		
2.4.1	De leerling kan op een economische, veilige en hygiënische wijze, handmatig en machinaal schuim producten maken. - soorten schuim - grondstoffen en functies - techniek van spuiten - baktemperatuur - drogen - vullen - presenteren	Rcpm
2.5 Internationale en streekproducten		
2.5.1	De leerling kan met behulp van grondstoffen en apparatuur op de juiste wijze allerlei internationale en streek producten maken. - allerlei internationale en streekproducten	Rcpm
2.6 Afwerking en verzorging halffabrikaten		
2.6.1	De leerling kan halffabrikaten herkennen, toepassen en bewaren. - afdekgelei - moes - korstdeegproducten - crèmes	F,Rcpm

Sector	Verzorging	
Eindkwalificatie	9.2 Bakkersmedewerker	
Kwalificatieniveau	2	
Leerweg	Uitstroom en doorstroom	
Kerdeel	3. Professionele vaardigheden	
Eindtermen en leerinhouden		Taxonomiecode
3.1	Algemeen beroepsbeoefenaar bakkersmedewerker	
3.1.1	De leerling kan de werkzaamheden op een veilige wijze uitvoeren. <ul style="list-style-type: none"> - Arborisico herkennen: gezondheid, veiligheid en welzijn - wettelijke eisen en voorschriften bij het omgaan met materialen en middelen noemen: de functie van de Arbo wet (CAO) en van de warenwet - de juiste werkhouding demonstreren bij werkzaamheden: bij schoonmaakwerk en tilwerk - veilig werken: omgaan met schoonmaakmiddelen, hanteren van gereedschap, samengaan water en elektriciteit 	F,Rcpm
3.1.2	De leerling kan milieubewust handelen. <ul style="list-style-type: none"> - omgaan met schadelijke materialen - milieukeurmerken en logo's herkennen - aspecten met betrekking tot milieubewust handelen noemen - de invloed die productie in het algemeen op het milieu heeft beschrijven: vervuiling lucht, bodem en water en afval - de wijze en noodzaak van afvalvermindering, afvalscheiding, hergebruik en energie besparing omschrijven 	F,B,Rc
3.1.3	De leerling kan hygiënisch werken. <ul style="list-style-type: none"> - werkzaamheden ten aanzien van schoonmaak uitvoeren - het moment van schoonmaak bepalen - de noodzaak van hygiënisch handelen uitleggen: persoonlijke hygiëne, bedrijfs-hygiëne, levensmiddelen hygiëne, micro-organismen - de relatie tussen bedrijfscondities en levensmiddelen hygiëne omschrijven - volgens richtlijnen voor voeding in relatie tot gezondheid handelen: voedingswijzer en voedingsgedrag 	B,Rcpm
3.1.4	De leerling kan zich aan- en inpassen in de bedrijfscultuur. <ul style="list-style-type: none"> - bedrijfsnormen toepassen - overzicht arbeidsorganisatie benoemen - plaatsen van eigen arbeid - functioneren in hiërarchie 	F,Rci
3.1.5	De leerling kan samenwerken bij het uitvoeren van werkzaamheden. <ul style="list-style-type: none"> - taken verdelen - overleggen - zich houden aan afspraken - omgaan met kritiek 	Rci

Documentnummer: **9**

Inhoudelijk Deel

Sector verzorging (Horeca)

Opleiding 9.3:	Keukenmedewerker
Kwalificatieniveau:	Niveau 2
Leerweg:	Uitstroom en doorstroom

9.3.1 Beroepsprofiel Keukenmedewerker

Beroepsprofiel Keukenmedewerker	
Sector	Horeca
Kwalificatieniveau	2
Mogelijke functies	Keukenmedewerker Cook help

1. Beroepscontext

De keukenmedewerker of hulpkok is met name werkzaam bij horecabedrijven, bijvoorbeeld als medewerker in een restaurant, een catering, instelling, een keuken in een lunchroom.

Hij of zij kan verschillende uitvoerende functies vervullen als hulp beroepsbeoefenaar in de keuken, zoals voorbereidende werkzaamheden, afsluitende werkzaamheden en productievaardigheden.

De keukenmedewerker werkt onder leiding van een afdelingschef, een chefkok, een direct leidinggevende of vakvolwassen collega. Hij of zij kan de gangbare apparaten, instrumenten en hulpmiddelen bij het beroep gebruiken. De werkzaamheden worden uitgevoerd volgens algemene en in de organisaties geldende criteria voor nauwkeurigheid, klantvriendelijkheid, gezondheid, hygiëne, veiligheid, enzovoort en volgens gangbare omgangsregels en bedrijfsregels. De keukenmedewerker kan met de klant communiceren in het Papiamentu en Engels.

2. Beroepstaken

De keukenmedewerker helpt bij het op orde houden van de werkplek in de keuken.

- vult keukenvorraden aan;
- brengt apparaten, handgereedschappen en machines in gereedheid;
- maakt apparatuur en kookgerei schoon.

De keukenmedewerker bereidt productiewerkzaamheden voor:

- voert schoonmaak en voorbereidingstechnieken van producten uit;
- voert eenvoudige bereidingen uit;
- weegt ingrediënten af;
- maakt producten doorgeef gereed;
- past snijtechnieken handmatig en machinaal toe;
- past blancheer- en andere kooktechnieken toe;
- maakt koude sauzen, dressings, eenvoudige salades en soepen;
- maakt culinaire cocktails en voorgerechten;
- maakt heldere en crèmesoupen;
- bereidt basistechnieken van vlees-en kip voor;
- maakt kleine gerechten;
- portioneert gerechten;
- garneert gerechten;
- verpakt gerechten;
- gaat bewust om met apparaten, gereedschappen en materialen;
- handhaaft een goede persoonlijke hygiëne bij de bereidingen;
- draagt bij aan een veilige, hygiënische en milieuvriendelijke werkuitvoering.

3. Eigenschappen van een goede beroepsbeoefenaar

Een goede keukenmedewerker heeft de volgende eigenschappen:

- toont flexibiliteit ten aanzien van werkdagen, werktijden en werkuren bijv. in piekperiodes met name zon- en feestdagen;
- is communicatief vaardig;
- kan werken in teamverband;
- bezit een correcte houding;
- is stressbestendig;
- werkt veilig, nauwkeurig en planmatig;
- heeft een hygiënische lichaamsverzorging of en verzorgd uiterlijk;
- heeft initiatief in het bijhouden van ontwikkelingen in het assortiment en eigen vakgebied;
- kent de etiquette van omgangsvormen.

9.3.2 Overzicht kerndelen en onderdelen



De opleiding Keukenmedewerker bestaat uit 3 kerndelen en 14 onderdelen.
Het gaat om de volgende kerndelen en onderdelen:

Kerdeel	Onderdelen
1. Koken	1.1 Schoonmaaktechnieken
	1.2 Grondstoffen en producten
	1.3 Inrichting en werkruimtes
	1.4 Opdeeltechnieken
	1.5 Koude en warme bewerkingen
	1.6 Kooktechnieken
	1.7 Bereidingstechnieken
	1.8 Afwerktechnieken
	1.9 Machines, apparatuur, gereedschappen en materialen
	1.10 Praktijk
2. Drankenleer	2.1 Niet alcoholische dranken
	2.2 Zwak alcoholische dranken
	2.3 Gedestilleerde dranken
3. Professionele vaardigheden	3.1 Professionele vaardigheden

9.3.3 Kerndelen met eindtermen

Sector	Verzorging	
Eindkwalificatie	9.3 Keukenmedewerker	
Kwalificatieniveau	2	
Leerweg	Uitstroom en doorstroom	
Kerdeel	1. Koken	
Eindtermen en leerinhouden		Taxonomie -code
1.1 Schoonmaaktechnieken		
1.1.1	De leerling kan procedures en technieken voor het schoonmaken van producten in het kader van voedselproductie in keukens van maaltijdverstreckende bedrijven toepassen. - ontvellen van producten - wassen van producten - schoonmaken van producten - uitboren van producten - pellen van producten	Rcpm
1.2 Grondstoffen en producten		
1.2.1	De leerling kan de grondstoffen en de producten noemen en beschrijven, die worden gebruikt in voor keukens van maaltijdverstreckende bedrijven. - soort - samenstelling - smaakkenmerken - kwaliteit - voedingswaarde - verkrijgbaarheid - seizoensinvloeden	F,B
1.2.2	De leerling kan criteria voor het herkennen van bereide producten in keukens van maaltijdverstreckende bedrijven toepassen.	Rc
1.3 Inrichting en werkruimtes		
1.3.1	De leerling kan machines, apparatuur en materialen nodig voor de inrichting van keuken van maaltijdverstreckende bedrijven beschrijven. - machines - apparatuur - materialen	B
1.4 Opdeeltechnieken		
1.4.1	De leerling kan procedures en de technieken voor het opdelen van producten in het kader van de voedselproductie in keukens van maaltijdverstreckende bedrijven toepassen. - snijden van producten - snipperen van producten - hakken van producten - uitsnijden van producten - schaven van producten - boren van producten - plukken van producten	Rcpm

F = Feitlijke kennis
B = Begripsmatige kennis

R = Reproductieve vaardigheid
P = Productieve vaardigheid

c = cognitief
r = reactief
pm = psychomotorisch
i = interactief

Sector	Verzorging	
Eindkwalificatie	9.3 Keukenmedewerker	
Kwalificatieniveau	2	
Leerweg	Uitstroom en doorstroom	
Kerdeel	1. Koken	
Eindtermen en leerinhouden		Taxonomie -code
1.5 Koude en warme bewerkingen		
1.5.1	De leerling kan procedures en de technieken voor koude bewerkingen in het kader van voedselproductie in keukens van maaltijdverstreckende bedrijven toepassen. <ul style="list-style-type: none"> - (op)kloppen van producten - roeren van producten - mengen van producten - passeren van producten - zeven van producten - doorwrijven van producten - fijnmalen van producten - paneren van producten - ontdooien van producten - afwegen van producten - afmeten van producten - vacumeren van producten - temperen van producten - op smaak brengen - opbinden van producten - ontvetten van producten - zetten van deeg - uitrollen van producten - vullen van producten 	Rcpm
1.5.2	De leerling kan procedures en de technieken voor warme voorbewerkingen in het kader van voedselproductie in keukens van maaltijdverstreckende bedrijven toepassen. <ul style="list-style-type: none"> - passeren van vloeistoffen - doorwrijven van producten - pureren van producten - afschuimen van vloeistoffen - aanzweten van producten - myoteren van producten - pinceren van producten - bruneren van producten - arroseren van producten - ontzuren van producten - clarifiëren van producten - monteren van producten - fruiten van producten - rissoleren van producten - deglaceren van producten - reduceren van producten - binden van producten - terugkoelen van producten - op smaak brengen van producten 	Rcpm

Sector	Verzorging	
Eindkwalificatie	9.3 Keukenmedewerker	
Kwalificatieniveau	2	
Leerweg	Uitstroom en doorstroom	
Kerdeel	1. Koken	
Eindtermen en leerinhouden		Taxonomie -code
1.6 Kooktechnieken		
1.6.1	De leerling kan procedures en de kooktechnieken in het kader van voedselproductie in keukens van maaltijdverstreckende bedrijven toepassen. <ul style="list-style-type: none"> - blancheren van producten - koken van producten - frituren van producten - bakken van producten - stoven van producten - stomen van producten - pocheren van producten - glaceren van producten - braden van producten - smoren van producten - gratineren van producten - grillen van producten - bakken in de oven van producten 	Rcpm
1.7 Bereidingstechnieken		
1.7.1	De leerling kan de samenstelling en toepassingsmogelijkheden van de verschillende koude en warme bindingen met het oog op het bereiden van gerechten in keukens beschrijven. <ul style="list-style-type: none"> - roux - beurre manié - zetmeelbindingen - gelatine 	B
1.7.2	De leerling kan procedures en technieken voor het bereiden van bouillons toepassen. <ul style="list-style-type: none"> - runderbouillon - kalfsbouillon - gevogeltebouillon - visbouillon - groentebouillon 	Rcpm
1.7.3	De leerling kan procedures en technieken voor het bereiden van soepen zelfstandig toepassen. <ul style="list-style-type: none"> - heldere soepen - gebonden soepen - pureesoepen - internationale soepen 	Rcpm
1.7.4	De leerling kan procedures en technieken voor het bereiden van sauzen zelfstandig toepassen. <ul style="list-style-type: none"> - koude sauzen - warme sauzen 	Rcpm
1.7.5	De leerling kan procedures en technieken voor het bereiden van dressings zelfstandig toepassen.	Rcpm

Sector	Verzorging	
Eindkwalificatie	9.3 Keukenmedewerker	
Kwalificatieniveau	2	
Leerweg	Uitstroom en doorstroom	
Kerdeel	1. Koken	
Eindtermen en leerinhouden		Taxonomie -code
1.7.6	De leerling kan procedures en technieken voor het bereiden van beslag zelfstandig toepassen. - warme beslag - koude beslag	Rcpm
1.7.7	De leerling kan procedures en technieken voor het samenstellen en bereiden van gerechten toepassen. - enkelvoudige gerechten - gemengde gerechten	Rcpm
1.8	Afwerktechnieken	
1.8.1	De leerling kan procedures en technieken voor het afwerken van producten in keukens van maaltijdverstrekking bedrijven toepassen. - spuiten met de spuitzak - garneren van gerechten - dressereren van gerechten - decoreren van gerechten - napperen van gerechten	Rcpm
1.9	Machines, apparatuur, gereedschappen en materialen	
1.9.1	De leerling kan procedures en technieken voor het bedienen van machines, apparatuur, gereedschappen en materialen in keukens van maaltijdverstrekking bedrijven gebruiken.	Rcpm
1.9.2	De leerling kan procedures en technieken voor het schoonmaken van machines, apparatuur, gereedschappen en materialen die gebruikt worden bij het toepassen van technieken in keukens van maaltijdverstrekking bedrijven uitvoeren.	Rcpm
1.9.3	De leerling kan wettelijke en bedrijfsvoorschriften bij keukentechnieken in het kader van voedselproductie in keukens van maaltijdverstrekking bedrijven toepassen. - H.A.C.C.P - persoonlijke hygiëne - bedrijfshygiëne - levensmiddelenhygiëne - ergonomie - veiligheid - kwaliteitszorg en milieu	Rcpm
1.10	Praktijk	
1.10.1	De leerling kan de activiteiten genoemd in de eindtermen in een praktijksituatie volgens de geëigende beroepshouding en met in achtname van de geldende voorschriften voor milieuzorg, veiligheid en ergonomie met de vereiste technieken, materialen en hulpmiddelen in samenhang uitvoeren. - het koken van een heel menu	Rcpm

Sector	Verzorging	
Eindkwalificatie	9.3 Keukenmedewerker	
Kwalificatieniveau	2	
Leerweg	Uitstroom en doorstroom	
Kerndeel	2. Drankenleer	
Eindtermen en leerinhouden		Taxonomie -code
2.1 Niet alcoholische dranken		
2.1.1	De leerling kan verschillende niet-alcoholische dranken noemen. - koffie - thee - cacao	F
2.2 Zwak alcoholische dranken		
2.2.1	De leerling kan zwak alcoholische dranken beschrijven. - bier: Bereiding, soorten, als kookingrediënt - wijn: Bouw, bereiding, landen, als kookingrediënt	B
2.3 Gedestilleerde dranken		
2.3.1	De leerling kan gedestilleerde dranken benoemen. - likeuren - cognacbereiding - distillaat	F

Sector	Verzorging	
Eindkwalificatie	9.3 Keukenmedewerker	
Kwalificatieniveau	2	
Leerweg	Uitstroom en doorstroom	
Kerdeel	3. Professionele vaardigheden	
Eindtermen en leerinhouden		Taxonomie -code
3.1	Professionele vaardigheden	
3.1.1	De leerling kan de werkzaamheden op een veilige wijze uitvoeren. <ul style="list-style-type: none"> - Arborisico herkennen: gezondheid, veiligheid en welzijn - wettelijke eisen en voorschriften bij het omgaan met materialen en middelen noemen: de functie van de Arbo wet (CAO) en van de warenwet noemen - de juiste werkhouding demonstreren bij werkzaamheden: bij schoonmaakwerk, tilwerk - veilig werken: omgaan met schoonmaakmiddelen, hanteren van gereedschap, samengaan water en elektriciteit 	F,Rcpm
3.1.2	De leerling kan milieubewust handelen. <ul style="list-style-type: none"> - de juiste omgang met schadelijke materialen - milieukeurmerken en logo's herkennen - aspecten met betrekking tot milieubewust handelen noemen - de invloed, die productie in het algemeen op het milieu heeft, herkennen: vervuiling lucht, bodem en water en afval - de wijze en noodzaak van afvalvermindering, afvalscheiding, hergebruik en energie besparing omschrijven. 	F,B,Rc
3.1.3	De leerling kan hygiënisch werken. <ul style="list-style-type: none"> - werkzaamheden ten aanzien van schoonmaak uitvoeren - het moment van schoonmaak bepalen - de noodzaak van hygiënisch handelen uitleggen: persoonlijke hygiëne, bedrijfs-hygiëne, levensmiddelen hygiëne, micro-organismen - de relatie tussen bedrijfscondities en levensmiddelen hygiëne omschrijven - volgens richtlijnen voor voeding in relatie tot gezondheid handelen: voedingswijzer en voedingsgedrag 	B,Rcpm
3.1.4	De leerling kan zich aan- en inpassen in de bedrijfscultuur. <ul style="list-style-type: none"> - bedrijfsnormen - overzicht arbeidsorganisatie - plaatsen van eigen arbeid - functioneren in hiërarchie 	Rci
3.1.5	De leerling kan samenwerken bij het uitvoeren van werkzaamheden. <ul style="list-style-type: none"> - taken verdelen - overleggen - zich houden aan afspraken - omgaan met kritiek 	Rir

