



Departamento di
Enseñansa Aruba

Beroepsgerichte keuzedeel
voor het Arubaanse Beroepsonderwijs

Catering

behorend bij één of
meerdere kwalificaties

Code
K0017

Geldig vanaf
Augustus 2021

Keuzedelen

Aan elke kwalificatie zijn keuzedelen verbonden. Met keuzedelen kan de deelnemer zijn vakmanschap verbreden of verdiepen. Een keuzedeel vergroot de arbeidsmarktkansen van de deelnemer of vergemakkelijkt de doorstroom naar een vervolgstudie. Er zijn beroepsgerichte keuzedelen die verbonden zijn aan een of meerdere kwalificaties, en er zijn ook sectoroverstijgende keuzedelen, die beschikbaar zijn voor alle kwalificaties. Deze sectoroverstijgende keuzedelen zijn gericht op vervolgonderwijs en of verbreding.

De keuzedelen die verbonden zijn aan bepaalde kwalificaties staan aangegeven in het desbetreffende beroepskwalificatiedocument (BKD). De keuzedelen maken geen deel uit van de kwalificatie, maar zijn er wel aan gekoppeld en vormen als het ware een 'plus' op het diploma.

De BKD's en alle beschikbare keuzedelen zijn te vinden op www.ea.aw.

1. Algemene informatie

D1: Catering
Studielast
240
Wettelijke beroepsvereisten
Nee
Certificaten
Ja, door ABO-certificaat te koppelen aan keuzedelen wordt de waarde en herkenbaarheid voor de arbeidsmarkt vergroot.
Behorend bij kwalificaties
Dit is een beroepsgerichte keuzedeel en is verbonden aan de volgende kwalificatie: Bij het BKD Travel, Leisure & Hospitality (NL-Crebonr. 23264) <ul style="list-style-type: none">• Zelfstandig medewerker leisure en hospitality (NL-Crebonr. 25648), ABO kwalificatieniveau 3• Leidinggevend leisure en hospitality (NL-Crebonr. 25646), ABO kwalificatieniveau 4 Bij het BKD Dienstverlening (NL Crebonr. 23189) <ul style="list-style-type: none">• Medewerker sport en recreatie (NL- Crebonr. 25500), ABO kwalificatieniveau 2
Toelichting
<p>Door het volgen van dit keuzedeel wordt de afgestudeerde leerling breder inzetbaar en worden zijn kansen op de arbeidsmarkt vergroot.</p> <p>Relevantie van het keuzedeel Door het volgen van dit keuzedeel wordt de afgestudeerde leerling breder inzetbaar en worden zijn kansen op de arbeidsmarkt vergroot.</p> <p>Beschrijving van het keuzedeel In dit keuzedeel leert de leerling eenvoudige gerechten en huishoudelijke dranken te bereiden en maaltijden en dranken te serveren.</p> <p>Branchevereisten Nee</p> <p>Aard van keuzedeel Verbredend</p>

2. Uitwerking

D1-K1: Voert cateringwerkzaamheden uit
Complexiteit
<p>Tijdens het uitvoeren van cateringwerkzaamheden zijn de werkzaamheden van de beginnend beroepsbeoefenaar in verschillende omgevingen voornamelijk uitvoerend van aard. Hij voert daarbij eenvoudige werkzaamheden uit, die voornamelijk volgens standaardprocedures plaatsvinden. De mate van complexiteit wordt enerzijds bepaald door de verscheidenheid aan werkomgevingen en de daarbinnen geldende voorschriften, normen en wet- en regelgeving. Hij beschikt over basiskennis op het gebied van serveer-, bereidings- en kooktechnieken en algemene communicatievaardigheden voor het adequaat uitvoeren van cateringwerkzaamheden.</p>
Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid
<p>De beginnend beroepsbeoefenaar, in verschillende omgevingen, is verantwoordelijk voor het zelfstandig uitvoeren van zijn eigen takenpakket volgens de opdracht, werkinstructies van zijn leidinggevende en de binnen de werkomgeving geldende voorschriften, normen en wet- en regelgeving. Eenvoudige problemen lost hij zelf op, complexere problemen meldt hij tijdig aan zijn leidinggevende.</p>
Vakkennis en vaardigheden
<p>De beginnend beroepsbeoefenaar:</p> <ul style="list-style-type: none">• bezit kennis van het aanbod van eenvoudige gerechten, maaltijden en (huishoudelijke) dranken• bezit kennis van benodigde apparatuur en gereedschappen voor het bereiden van eenvoudige gerechten en huishoudelijke dranken• bezit kennis van de werking van voedings- en drankautomaten• bezit kennis van organisatie gebonden kwaliteitseisen en -normen• bezit kennis van relevante bedrijfsvoorschriften• bezit basiskennis van relevante wet- en regelgeving (op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit)• bezit basiskennis van bereidings- en kooktechnieken• bezit basiskennis van serveertechnieken• bezit basiskennis van producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring, bereidingswijze)• bezit kennis van HACCP¹ <ul style="list-style-type: none">• kan communiceren met betrokkenen• kan zeer eenvoudige gesprekken met gasten/patiënten in het Engels voeren

¹ Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) is een voedselveiligheidssysteem. Bedrijven die met voedsel omgaan voorkomen hiermee dat de veiligheid van ons eten in gevaar komt. Van elke fase in de productie brengt het bedrijf in kaart wat er fout kan gaan en hoe dit kan worden voorkomen.

D1-K1-W1: Bereidt eenvoudige gerechten en huishoudelijke dranken

Omschrijving

De beginnende beroepsbeoefenaar, in verschillende omgevingen, inventariseert de wensen van de gasten of hij leest de bestelling. Hij treft voorbereidingen voor het bereiden van eenvoudige gerechten en huishoudelijke dranken. Hij verzamelt de benodigde producten, materialen en middelen en vult buffetten en/of voedings- en drankautomaten bij. Hij bereidt of bestelt de gerechten en/of dranken en maakt ze serveergereed of verkoopklaar.

Resultaat

Gerechten en/of dranken zijn conform de wensen van gasten/de bestelling bereid of besteld en serveergereed of verkoopklaar gemaakt.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar, in verschillende omgevingen,:

- toont inzicht in het soort en de consistentie van producten, bepaalt vlot op welke wijze de producten moeten worden bereid en past de bereidings- en kooktechnieken snel, precies en accuraat toe
- kiest de benodigde materialen, middelen en apparatuur en gebruikt deze effectief, bewust en zorgvuldig
- luistert naar de gasten, vraagt actief door om de wensen en behoeften van de gasten te achterhalen en is erop gericht zo veel mogelijk aan de wensen en behoeften van de gasten te voldoen
- overlegt regelmatig en tijdig met collega's over de uit te voeren werkzaamheden en schakelt anderen tijdig in bij vragen, problemen of afwijkingen in de kwaliteit van de maaltijden

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten

D1-K1-W2: Serveert maaltijden en dranken

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar, in verschillende omgevingen, controleert of de maaltijden en dranken voor - afhankelijk van de context – gasten of patiënten overeenkomen met de bestellijst. Vervolgens serveert hij hen maaltijden en dranken. Naderende tekorten in de voorraad geeft hij door aan zijn leidinggevende. Na afloop informeert hij naar de tevredenheid van de gasten/patiënten en haalt hij het gebruikte servies weer op.

Resultaat

Maaltijden en dranken zijn verstrekt aan de gasten/patiënten. Naderende tekorten in de voorraad zijn bekend bij de leidinggevende. Na afloop is het gebruikte servies opgehaald.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar, in verschillende omgevingen,:

- controleert zorgvuldig of de maaltijden en dranken overeenkomen met de bestellijsten
- past eenvoudige serveertechnieken snel, precies en accuraat toe
- kiest de benodigde middelen en gebruikt deze effectief, bewust en zorgvuldig
- geeft naderende tekorten tijdig en duidelijk aan de leidinggevende door
- luistert naar de gasten/patiënten om hun tevredenheid te achterhalen en is erop gericht zo veel mogelijk aan hun wensen en behoeften te voldoen
- gedraagt zich gastvrij

De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten, Kwaliteit leveren

