



Departamento di  
Enseñansa Aruba

Beroepsgerichte Keuzedeel  
voor het Arubaanse Beroepsonderwijs

# **Bereiden van eenvoudige gerechten**

behorend bij één of  
meerdere kwalificaties

Code  
K1014

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](http://www.ea.aw).

# 1. Algemene informatie

D1: Bereiden van eenvoudige gerechten
<b>Studielast</b>
240
<b>Wettelijke beroepsvereisten</b>
Nee
<b>Certificaten</b>
Ja, door ABO-certificaat te koppelen aan keuzedelen wordt de waarde en herkenbaarheid voor de arbeidsmarkt vergroot.
<b>Behorend bij kwalificaties</b>
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"><li>• Zelfstandig medewerker leisure en hospitality (NL-Crebonr. 25648), ABO kwalificatieniveau 3</li><li>• Leidinggevend leisure en hospitality (NL-Crebonr. 25646), ABO kwalificatieniveau 4</li></ul> Bij het BKD Dienstverlening (NL-Crebonr. 23189) <ul style="list-style-type: none"><li>• Medewerker sport en recreatie (NL-Crebonr. 25500), ABO kwalificatieniveau 2</li></ul> Bij het BKD Bediening (NL-Crebonr. 23081): <ul style="list-style-type: none"><li>• Gastheer/-vrouw (NL-Crebonr. 25168) ABO-kwalificatie niveau 2</li><li>• Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw (NL-Crebonr. 25171), ABO kwalificatieniveau 3</li><li>• Leidinggevende bediening (NL-Crebonr. 25170), ABO kwalificatieniveau 4</li></ul>
<b>Toelichting</b>
In dit keuzedeel komen de vaardigheden aan de orde die nodig zijn om eenvoudige gerechten te bereiden. Dit zijn algemene vaardigheden die in verschillende contexten van toegevoegde waarde zijn. In dit keuzedeel wordt ook uitgegaan van het werken met halffabricaten of gemaksvvoeding.  <b>Relevantie van het keuzedeel</b> Na het doorlopen van dit keuzedeel kan de student eenvoudige gerechten bereiden door het correct toepassen van bereidingstechnieken. Het keuzedeel is bedoeld voor studenten die niet standaard in de keuken werken maar vanuit hun functie soms kunnen bijspringen in de keuken. De vaardigheden die in dit keuzedeel worden behandeld, vergroten de kansen van de beginnend beroepsbeoefenaar op de arbeidsmarkt.  <b>Beschrijving van het keuzedeel</b> In dit keuzedeel komen vaardigheden aan bod die nodig zijn om eenvoudige gerechten te bereiden. Ook de presentatie van het gerecht en het opmaken van het bord komen aan de orde, evenals de hygiëne in de keuken.  <b>Branchevereisten</b> Nee  <b>Aard van keuzedeel</b> Verbreidend

## 2. Uitwerking

D1-K1: Bereidt eenvoudige gerechten
<b>Complexiteit</b>
<p>De beginnend beroepsbeoefenaar werkt over het algemeen volgens standaardwerkwijzen en houdt hierbij rekening met de wensen en verwachtingen van gasten. De uit te voeren taken en werkzaamheden zijn divers en worden vaak naast elkaar uitgevoerd. Hij krijgt te maken met een grote variatie aan opdrachten en specifieke wensen van gasten en moet daarop kunnen inspelen. De wensen van gasten zijn velerlei, veelsoortig en vaak individueel van aard, maar ook mogelijk onvoorspelbaar.</p> <p>De beginnend beroepsbeoefenaar houdt bij het uitvoeren van zijn werkzaamheden rekening met de voorschriften en richtlijnen die voortkomen uit de bedrijfsformule, voedselveiligheid, arbeidsomstandigheden en milieuzorg.</p> <p>De beginnend beroepsbeoefenaar beschikt over algemene basiskennis en basisvaardigheden om eenvoudige gerechten te kunnen bereiden. Hij kan deze kennis reproduceren en toepassen in eenvoudige routinematige beroepsgerichte taken.</p>
<b>Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid</b>
<p>De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een uitvoerende rol en is verantwoordelijk voor zijn eigen werkzaamheden. Hij legt verantwoording af aan zijn direct leidinggevende, die de eindverantwoordelijkheid draagt. Hij werkt nauw samen met collega's.</p> <p>Let op: daar waar in dit keuzedeel 'gasten' staat geschreven, wordt ook klanten en patiënten bedoeld. De term is afhankelijk van de context waarin de beroepsbeoefenaar werkzaam is.</p>
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
<p>De beginnend beroepsbeoefenaar:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• heeft kennis van voedingswensen en voedingseisen</li><li>• heeft kennis van gemaksvoeding en halffabricaten</li> <li>• kan vakterminologie toepassen</li><li>• kan keukenapparatuur en –gereedschap hanteren</li><li>• kan afwerktechnieken toepassen</li><li>• kan bereidings- en kooktechnieken toepassen</li><li>• kan kwaliteitsnormen toepassen</li><li>• kan productietechnieken zoals schoonmaaktechnieken, opdeeltechnieken en koude en warme voorbereidingen toepassen</li><li>• kan wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit en HACCP<sup>1</sup> toepassen</li><li>• kan gemaksvoeding en halffabricaten verwerken</li></ul>

<sup>1</sup> 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: Voert voorbereidende werkzaamheden uit

### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar inventariseert de uit te voeren werkzaamheden, bepaalt de werkvolgorde en maakt een schatting van de benodigde tijd. Vervolgens zet hij keukenapparatuur, - gereedschap en producten die hij nodig heeft klaar om te gebruiken. Hij kiest de benodigde producten en ingrediënten. Hij beoordeelt de te gebruiken ingrediënten op kwaliteit en bruikbaarheid. Indien nodig maakt hij ingrediënten schoon, deelt ze op en bewerkt ze voor. Hij slaat de ingrediënten meestal tussentijds op, op de daarvoor bestemde plaats.

### Resultaat

Alle voorbereidingen zijn getroffen; een eenvoudig gerecht kan worden bereid.

### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- overlegt indien noodzakelijk tijdig met de leidinggevende over de planning;
- maakt een juiste inschatting van de bereidingstijd;
- werkt ordelijk;
- beoordeelt de kwaliteit en bruikbaarheid van producten en ingrediënten;
- gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschap voor de bewerking van producten en ingrediënten volgens de gebruiksvorschriften;
- gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel.
- werkt conform bedrijfs- en veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

## D1-K1-W2: Bereidt eenvoudige gerechten en werkt ze af voor uitgifte

### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar bereidt eenvoudige gerechten volgens standaardrecept en op basis van de planning. Waar gewenst maakt hij een standaardrecept geschikt voor een kleiner/groter aantal gasten. Hij bewaakt en controleert de smaak, gaarheid en de kwaliteit van het gerecht en het bereidingsproces. Indien van toepassing portioneert hij het gerecht en werkt het af voor uitgifte. Waar nodig communiceert hij tijdens en na de bereiding met collega's over de te leveren service.

### Resultaat

Het eenvoudige gerecht is bereid en gereed voor uitgifte.

### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- overlegt waar nodig helder met collega's om de kookwerkzaamheden op elkaar af te stemmen;
- werkt volgens (kwaliteits)afspraken die in de organisatie gelden;
- past de juiste bereidings- of kooktechnieken toe;
- berekent nauwkeurig als dat nodig is hoeveelheden als het standaardrecept moet worden aangepast;
- controleert nauwkeurig de kwaliteit, temperatuur en presentatie van het gerecht bij uitgifte;
- kiest de juiste apparatuur voor de bereiding en uitgifte van eenvoudige gerechten;
- gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

## D1-K1-W3: Voert afrondende werkzaamheden uit

### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar maakt zijn eigen werkplek schoon en ordelijk. Hij maakt gebruikte apparatuur, materiaal en gereedschap schoon, desinfecteert waar nodig en maakt droog of laat ze drogen. Hij controleert de schoongemaakte en gereinigde apparaten, materialen en gereedschappen en bergt ze op in een schone en droge omgeving. Als hij een gebrek signaleert maakt hij hiervan melding bij zijn leidinggevende. Indien gewenst voert hij keukenafval af.

### Resultaat

De werkplek is opgeruimd en schoon.

### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- kiest de juiste schoonmaakmiddelen en gebruikt deze effectief;
- laat na gebruik zijn werkruimte ordelijk en schoon achter;
- werkt hygiënisch en volgens afspraken en veiligheidsvoorschriften.

De onderliggende competenties zijn: Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

