

Besluit van de Vlaamse Regering tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop

Rechtsgronden

Dit besluit is gebaseerd op:

- het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs, artikel 9, gewijzigd bij de decreten van 23 december 2016 en 4 mei 2018, artikel 24, §1, het laatst gewijzigd bij het decreet van 26 juni 2020, en §2, artikel 25ter, ingevoegd bij het decreet van 1 juli 2011, artikel 41, §4, 2°, gewijzigd bij de decreten van 30 april 2009, 12 juli 2013, 4 mei 2018 en 3 juli 2020, en 3°, gewijzigd bij het decreet van 23 december 2016, en artikel 42, gewijzigd bij het decreet van 30 april 2009.

Vormvereisten

De volgende vormvereisten zijn vervuld:

- De pedagogische begeleidingsdiensten en het Vlaams Ondersteuningscentrum voor het Volwassenenonderwijs hebben hun voordracht gedaan op 15 januari 2021 en 15 februari 2021.
- De onderwijsinspectie heeft advies gegeven op 15 en 25 februari 2021 en 18 en 19 maart 2021.
- De Vlaamse Onderwijsraad heeft advies gegeven op 30 maart 2021.
- De Vlaamse minister, bevoegd voor de begroting, heeft zijn akkoord gegeven op 20 mei 2021.
- De gemeenschappelijke vergadering van Sectorcomité X, van onderafdeling Vlaamse Gemeenschap van afdeling 2 van het Comité voor de provinciale en plaatselijke overheidsdiensten en van het overkoepelend onderhandelingscomité, vermeld in het decreet van 5 april 1995 tot oprichting van onderhandelingscomités in het vrij gesubsidieerd onderwijs heeft protocol houdende de conclusies van de onderhandelingen gesloten op (datum).
- De Raad van State heeft advies gegeven op ..., met toepassing van artikel 84, §1, eerste lid, 2°, van de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973.

Initiatiefnemer

Dit besluit wordt voorgesteld door de Vlaamse minister van Onderwijs, Sport, Dierenwelzijn en Vlaamse Rand.

Na beraadslaging,

DE VLAAMSE REGERING BESLUIT:

Hoofdstuk 1. Wijziging van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs

Artikel 1. In bijlage I bij het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs, het laatst gewijzigd bij het besluit van de Vlaamse Regering van 26 februari 2021, wordt de indeling van de studiegebieden van het secundair volwassenenonderwijs in opleidingen vervangen door de indeling, opgenomen in bijlage 1, die bij dit besluit is gevoegd.

Hoofdstuk 2. Wijzigingen van het besluit van de Vlaamse Regering van 1 september 2006 betreffende de modulaire structuur van het secundair onderwijs voor sociale promotie voor het studiegebied Koeling en warmte

Art. 2. Bijlage XII bij het besluit van de Vlaamse Regering van 1 september 2006 betreffende de modulaire structuur van het secundair onderwijs voor sociale promotie voor het studiegebied Koeling en warmte wordt opgeheven.

Art. 3. Bijlage I tot en met VIII, bijlage X en XIII bij hetzelfde besluit worden opgeheven.

Hoofdstuk 3. Wijziging van het besluit van de Vlaamse Regering van 19 juli 2007 betreffende de studiebekrachtiging in het volwassenenonderwijs

Art. 4. Bijlage IX bij het besluit van de Vlaamse Regering van 19 juli 2007 betreffende de studiebekrachtiging in het volwassenenonderwijs, vervangen bij het besluit van de Vlaamse Regering van 26 februari 2021, wordt vervangen door bijlage 2, die bij dit besluit is gevoegd.

Hoofdstuk 4. Wijzigingen van het besluit van de Vlaamse Regering van 10 juli 2008 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden huishoudhulp, huishoudelijk koken en huishoudelijke decoratie- en naaitechnieken

Art. 5. In artikel 1 van het besluit van de Vlaamse Regering van 10 juli 2008 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden huishoudhulp, huishoudelijk koken en huishoudelijke decoratie- en naaitechnieken, vervangen bij het besluit van de Vlaamse Regering van 13 juli 2018 en gewijzigd bij het besluit van de Vlaamse Regering van 19 juli 2019, worden de volgende wijzigingen aangebracht:

1° de zinsnede "bijlage IX" wordt vervangen door de zinsnede "bijlage X en XI";

2° er wordt een tweede lid toegevoegd, dat luidt als volgt:

"Ter uitvoering van artikel 24, §2, van het voormelde decreet wordt voor de volgende bijzondere doelgroepen op de volgende wijze afgeweken van het minimale aantal lestijden voor het studiegebied huishoudhulp:

- 1° de opleiding Huishoudhulp Dienstencheques kan voor traag lerende cursisten 450 lestijden omvatten, waarbij de duurtijd van de module Schoonmaak 120 lestijden omvat;
- 2° de opleiding Huishoudhulp Zorg kan voor traag lerende cursisten 550 lestijden omvatten, waarbij de duurtijd van de module Schoonmaak 120 lestijden omvat en de duurtijd van de module Aangepast koken in de zorgberoepen 60 lestijden omvat;
- 3° de opleiding Huishoudhulp Zorg kan voor snel lerende cursisten 478 lestijden omvatten, waarbij de duurtijd van de module EHBO 8 lestijden omvat."

Art. 6. Aan hetzelfde besluit, gewijzigd bij de besluiten van de Vlaamse Regering van 6 september 2013, 28 februari 2014, 13 juli 2018 en 19 juli 2019, worden een bijlage X en XI toegevoegd, die als bijlage 3 en 4 bij dit besluit zijn gevoegd.

Art. 7. Bijlage IX bij hetzelfde besluit, toegevoegd bij het besluit van de Vlaamse Regering van 19 juli 2019, wordt opgeheven.

Hoofdstuk 5. Wijzigingen van het besluit van de Vlaamse Regering van 10 juli 2008 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden bakkerij, drankenkennis, horeca, en slagerij

Art. 8. In artikel 1 van het besluit van de Vlaamse Regering van 10 juli 2008 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden bakkerij, drankenkennis, horeca, en slagerij, vervangen bij het besluit van de Vlaamse Regering van 13 juli 2018 en gewijzigd bij de besluiten van de Vlaamse Regering van 15 februari 2019, 4 september 2020 en 26 februari 2021, worden de volgende wijzigingen aangebracht:

1° in het eerste lid, 3°, wordt de zinsnede "bijlage XIX tot en met XXXVI, bijlage XXXIX en bijlage LV tot en met LX" vervangen door de zinsnede "bijlage XIX, bijlage XXIV en XXV, bijlage XXVIII tot en met XXX, bijlage XXXIV tot en met XXXVI en bijlage LIX tot en met LXIX";

2° aan het tweede lid, 3°, worden een punt c) tot en met v) toegevoegd, die luiden als volgt:

"c) de opleiding Chef de Partie Desserten, Gebak en Brood kan voor traag lerende cursisten 1320 lestijden omvatten, waarbij de modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten elk 60 lestijden omvatten en de modules Bistrogerechten vlees en gevogelte, Bistrogerechten vis, Bistrogerechten met groenten en kruiden, Bistronagerechten, Initiatie ontvangst en bediening van gasten, Restaurantdesserten, -brood en -gebak, Restaurantdesserten, -brood en -gebak uit de wereldkeuken, Gezonde en dieet restaurantdesserten, -brood en

-gebak en Trendy en alternatieve Restaurantdesserten, -brood en -gebak elk 120 lestijden omvatten;

d) de opleiding Chef de Partie Desserten, Gebak en Brood kan voor snel lerende cursisten 440 lestijden omvatten, waarbij de modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten elk 20 lestijden omvatten en de modules Bistrogerechten vlees en gevogelte, Bistrogerechten vis, Bistrogerechten met groenten en kruiden, Bistronagerechten, Initiatie ontvangst en bediening van gasten, Restaurantdesserten, -brood en -gebak, Restaurantdesserten, -brood en -gebak uit de wereldkeuken, Gezonde en dieet restaurantdesserten, -brood en -gebak en Trendy en alternatieve Restaurantdesserten, -brood en -gebak elk 40 lestijden omvatten;

e) de opleiding Chef de Partie Groenten, Fruit en Kruiden kan voor traag lerende cursisten 1320 lestijden omvatten, waarbij de modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten elk 60 lestijden omvatten en de modules Bistrogerechten vlees en gevogelte, Bistrogerechten vis, Bistrogerechten met groenten en kruiden, Bistronagerechten, Initiatie ontvangst en bediening van gasten, Restaurantgerechten met groenten, fruit en kruiden, Restaurantgerechten met groenten, fruit en kruiden uit de wereldkeuken, Dieetmaaltijden en gezonde voeding met groenten, fruit en kruiden en Trendy en alternatieve bereidingen voor restaurantgerechten met groenten, fruit en kruiden elk 120 lestijden omvatten;

f) de opleiding Chef de Partie Groenten, Fruit en Kruiden kan voor snel lerende cursisten 440 lestijden omvatten, waarbij de modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten elk 20 lestijden omvatten en de modules Bistrogerechten vlees en gevogelte, Bistrogerechten vis, Bistrogerechten met groenten en kruiden, Bistronagerechten, Initiatie ontvangst en bediening van gasten, Restaurantgerechten met groenten, fruit en kruiden, Restaurantgerechten met groenten, fruit en kruiden uit de wereldkeuken, Dieetmaaltijden en gezonde voeding met groenten, fruit en kruiden en Trendy en alternatieve bereidingen voor restaurantgerechten met groenten, fruit en kruiden elk 40 lestijden omvatten;

g) de opleiding Chef de Partie Vis, Schaal- en Schelpdieren kan voor traag lerende cursisten 1320 lestijden omvatten, waarbij de modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten elk 60 lestijden omvatten en de modules Bistrogerechten vlees en gevogelte, Bistrogerechten vis, Bistrogerechten met groenten en kruiden, Bistronagerechten, Initiatie ontvangst en bediening van gasten, Restaurantgerechten met vis, schaal- en schelpdieren, Restaurantgerechten met vis, schaal- en schelpdieren uit de wereldkeuken, Dieetmaaltijden en gezonde voeding met vis, schaal- en schelpdieren en Trendy en alternatieve bereidingen voor restaurantgerechten met vis, schaal- en schelpdieren elk 120 lestijden omvatten;

h) de opleiding Chef de Partie Vis, Schaal- en Schelpdieren kan voor snel lerende cursisten 440 lestijden omvatten, waarbij de modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten elk 20 lestijden omvatten en de modules Bistrogerechten vlees en gevogelte, Bistrogerechten vis, Bistrogerechten met groenten en kruiden, Bistronagerechten, Initiatie ontvangst en bediening van

gasten, Restaurantgerechten met vis, schaal- en schelpdieren, Restaurantgerechten met vis, schaal- en schelpdieren uit de wereldkeuken, Dieetmaaltijden en gezonde voeding met vis, schaal- en schelpdieren en Trendy en alternatieve bereidingen voor restaurantgerechten met vis, schaal- en schelpdieren elk 40 lestijden omvatten;

i) de opleiding Chef de Partie Vlees, Wild en Gevogelte kan voor traag lerende cursisten 1320 lestijden omvatten, waarbij de modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten elk 60 lestijden omvatten en de modules Bistrogerechten vlees en gevogelte, Bistrogerechten vis, Bistrogerechten met groenten en kruiden, Bistronagerechten, Initiatie ontvangst en bediening van gasten, Restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte, Restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte uit de wereldkeuken, Dieetmaaltijden en gezonde voeding met vlees, wild en gevogelte en Trendy en alternatieve bereidingen voor restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte elk 120 lestijden omvatten;

j) de opleiding Chef de Partie Vlees, Wild en Gevogelte kan voor snel lerende cursisten 440 lestijden omvatten, waarbij de modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten elk 20 lestijden omvatten en de modules Bistrogerechten vlees en gevogelte, Bistrogerechten vis, Bistrogerechten met groenten en kruiden, Bistronagerechten, Initiatie ontvangst en bediening van gasten, Restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte, Restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte uit de wereldkeuken, Dieetmaaltijden en gezonde voeding met vlees, wild en gevogelte en Trendy en alternatieve bereidingen voor restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte elk 40 lestijden omvatten;

k) de opleiding Grootkeukenhulpkok kan voor traag lerende cursisten 720 lestijden omvatten, waarbij de modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten elk 60 lestijden omvatten en de modules Grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte, Grootkeukenbereidingen met vis, Grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden en Grootkeukennagerechten elk 120 lestijden omvatten;

l) de opleiding Grootkeukenhulpkok kan voor snel lerende cursisten 240 lestijden omvatten, waarbij de modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten elk 20 lestijden omvatten en de modules Grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte, Grootkeukenbereidingen met vis, Grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden en Grootkeukennagerechten elk 40 lestijden omvatten;

m) de opleiding Grootkeukenkok kan voor traag lerende cursisten 1080 lestijden omvatten, waarbij de modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten elk 60 lestijden omvatten en de modules Grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte, Grootkeukenbereidingen met vis, Grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden, Grootkeukennagerechten, Gespecialiseerde grootkeuken, Gespecialiseerde grootkeuken/Organisatie en Gespecialiseerde grootkeuken/Beheer elk 120 lestijden omvatten;

n) de opleiding Grootkeukenkok kan voor snel lerende cursisten 360 lestijden omvatten, waarbij de modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten elk 20 lestijden omvatten en de modules

Grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte, Grootkeukenbereidingen met vis, Grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden, Grootkeukennagerechten, Gespecialiseerde grootkeuken, Gespecialiseerde grootkeuken/Organisatie en Gespecialiseerde grootkeuken/Beheer elk 40 lestijden omvatten;

o) de opleiding Hulpkok kan voor traag lerende cursisten 840 lestijden omvatten, waarbij de modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten elk 60 lestijden omvatten en de modules Bistrogerechten vlees en gevogelte, Bistrogerechten vis, Bistrogerechten met groenten en kruiden, Bistronagerechten en Initiatie ontvangst en bediening van gasten elk 120 lestijden omvatten;

p) de opleiding Hulpkok kan voor snel lerende cursisten 280 lestijden omvatten, waarbij de modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten elk 20 lestijden omvatten en de modules Bistrogerechten vlees en gevogelte, Bistrogerechten vis, Bistrogerechten met groenten en kruiden, Bistronagerechten en Initiatie ontvangst en bediening van gasten elk 40 lestijden omvatten;

q) de opleiding Keukenmedewerker kan voor traag lerende cursisten 240 lestijden omvatten, waarbij de modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten elk 60 lestijden omvatten;

r) de opleiding Keukenmedewerker kan voor snel lerende cursisten 80 lestijden omvatten, waarbij de modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten elk 20 lestijden omvatten;

s) de opleiding Kok kan voor traag lerende cursisten 1200 lestijden omvatten, waarbij de modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten elk 60 lestijden omvatten en de modules Bistrogerechten vlees en gevogelte, Bistrogerechten vis, Bistrogerechten met groenten en kruiden, Bistronagerechten, Initiatie ontvangst en bediening van gasten, Restaurant à la carte, Restaurant à la carte en keukenorganisatie en Restaurant à la carte en keukenbeheer elk 120 lestijden omvatten;

t) de opleiding Kok kan voor snel lerende cursisten 400 lestijden omvatten, waarbij de modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten elk 20 lestijden omvatten en de modules Bistrogerechten vlees en gevogelte, Bistrogerechten vis, Bistrogerechten met groenten en kruiden, Bistronagerechten, Initiatie ontvangst en bediening van gasten, Restaurant à la carte, Restaurant à la carte en keukenorganisatie en Restaurant à la carte en keukenbeheer elk 40 lestijden omvatten;

u) de uitbreidingsmodule Eventcatering na de opleidingen Chef de Partie Desserten, Gebak en Brood, Chef de Partie Groenten, Fruit en Kruiden Chef de Partie Vlees, Wild en Gevogelte, Chef de Partie Vis, Schaal- en Schelpdieren, Grootkeukenkok en Kok kan voor traag lerende cursisten 120 lestijden omvatten;

v) de uitbreidingsmodule Eventcatering na de opleidingen Chef de Partie Desserten, Gebak en Brood, Chef de Partie Groenten, Fruit en Kruiden Chef de Partie Vlees, Wild en Gevogelte, Chef de Partie Vis, Schaal- en Schelpdieren, Grootkeukenkok en Kok kan voor snel lerende cursisten 40 lestijden omvatten.”.

Art. 9. Aan hetzelfde besluit, het laatst gewijzigd bij het besluit van de Vlaamse Regering van 26 februari 2021, worden een bijlage LXI tot en met LXIX toegevoegd, die als bijlage 5 tot en met 13 bij dit besluit zijn gevoegd.

Art. 10. Bijlage XX, XXVI, XXXI en XXXIII bij hetzelfde besluit worden opgeheven.

Art. 11. Bijlage XXI tot en met XXIII, bijlage XXVII en XXXII bij hetzelfde besluit worden opgeheven.

Hoofdstuk 6. Wijzigingen van het besluit van de Vlaamse Regering van 24 juli 2009 betreffende de modulair structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden ICT-technieken, lassen en mechanica-elektriciteit

Art. 12. In artikel 1, eerste lid, 3°, van het besluit van de Vlaamse Regering van 24 juli 2009 betreffende de modulair structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden ICT-technieken, lassen en mechanica-elektriciteit, vervangen bij het besluit van de Vlaamse Regering van 4 september 2020 en gewijzigd bij het besluit van de Vlaamse Regering van 23 april 2021, wordt de zinsnede "bijlage IV tot en met XX" vervangen door de zinsnede "bijlage IV, bijlage VIII tot en met XX".

Art. 13. Bijlage VII bij hetzelfde besluit, toegevoegd bij het besluit van de Vlaamse Regering van 4 september 2020, wordt opgeheven.

Hoofdstuk 7. Wijzigingen van het besluit van de Vlaamse Regering van 11 juni 2010 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden administratie, bedrijfsbeheer en logistiek en verkoop

Art. 14. In artikel 1 van het besluit van de Vlaamse Regering van 11 juni 2010 betreffende de modulair structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden administratie, bedrijfsbeheer en logistiek en verkoop, het laatst gewijzigd bij het besluit van de Vlaamse Regering van 4 september 2020, worden de volgende wijzigingen aangebracht:

1° in het eerste lid, 3° wordt de zinsnede "en bijlage XXIII" vervangen door de zinsnede ", bijlage XXIII en XXIV";

2° aan het tweede lid wordt een punt 17° toegevoegd dat luidt als volgt:

"17° de uitbreidingsmodule Mentor op de werkvloer, vastgelegd in het opleidingsprofiel, vermeld in bijlage XXIV, kan voor snel lerende cursisten 40 lestijden bedragen."

Art. 15. Aan hetzelfde besluit, het laatst gewijzigd bij het besluit van de Vlaamse Regering van 4 september 2020, wordt een bijlage XXIV toegevoegd, die als bijlage 14 bij dit besluit is gevoegd.

Hoofdstuk 8. Wijzigingen van het besluit van de Vlaamse Regering van 7 oktober 2011 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor het studiegebied koeling en warmte

Art. 16. Artikel 1 van het besluit van de Vlaamse Regering van 7 oktober 2011 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor het studiegebied koeling en warmte wordt vervangen door wat volgt:

"Artikel 1. Ter uitvoering van artikel 24, §1, van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs worden de opleidingsprofielen voor de modulaire structuur van het studiegebied koeling en warmte van het secundair volwassenenonderwijs vastgelegd in bijlage 2 tot en met 9, die bij dit besluit zijn gevoegd.

Ter uitvoering van artikel 24, §2, van het voormelde decreet wordt voor de volgende bijzondere doelgroepen op de volgende wijze afgeweken van het minimale aantal lestijden:

- 1° de opleiding Brandertehnicus kan voor snel lerende cursisten 260 lestijden omvatten, waarbij de duurtijd van de modules Werken op hoogte module 1 + 2 en Werken op hoogte met hoogtewerker elk 10 lestijden omvatten;
- 2° de opleiding Koelmonteur kan voor snel lerende cursisten 220 lestijden omvatten, waarbij de duurtijd van de modules Werken op hoogte module 1 + 2 en Werken op hoogte met hoogtewerker elk 10 lestijden omvatten;
- 3° de opleiding Koeltechnicus kan voor snel lerende cursisten 460 lestijden omvatten, waarbij de duurtijd van de modules Werken op hoogte module 1 + 2 en Werken op hoogte met hoogtewerker elk 10 lestijden omvatten;
- 4° de opleiding Monteur Installatietechnieken kan voor snel lerende cursisten 440 lestijden omvatten, waarbij de duurtijd van de modules Werken op hoogte module 1 + 2 en Werken op hoogte met hoogtewerker elk 10 lestijden omvatten;
- 5° de opleiding Technicus Hernieuwbare Energietechnieken kan voor snel lerende cursisten 340 lestijden omvatten, waarbij de duurtijd van de modules Werken op hoogte module 1 + 2 en Werken op hoogte met hoogtewerker elk 10 lestijden omvatten;
- 6° de opleiding Technicus Installatietechnieken kan voor snel lerende cursisten 640 lestijden omvatten, waarbij de duurtijd van de modules Werken op hoogte module 1 + 2 en Werken op hoogte met hoogtewerker elk 10 lestijden omvatten;
- 7° de opleiding Vakman Installatietechnieken kan voor snel lerende cursisten 760 lestijden omvatten, waarbij de duurtijd van de modules Werken op hoogte module 1 + 2 en Werken op hoogte met hoogtewerker elk 10 lestijden omvatten."

Art. 17. Bijlage 1 bij hetzelfde besluit wordt opgeheven.

Art. 18. Aan hetzelfde besluit worden een bijlage 2 tot en met 9 toegevoegd, die als bijlage 15 tot en met 22 bij dit besluit zijn gevoegd.

Hoofdstuk 9. Slotbepalingen

Art. 19. Het besluit van de Vlaamse Regering van 1 september 2006 betreffende de modulaire structuur van het secundair onderwijs voor sociale promotie voor het studiegebied Koeling en warmte wordt opgeheven.

Art. 20. Dit besluit treedt in werking op 1 september 2021, met uitzondering van:

1° artikel 3, 7, 10, 13 en 17, die in werking treden op 1 september 2022;

2° artikel 11 en 19, die in werking treden op 1 september 2023.

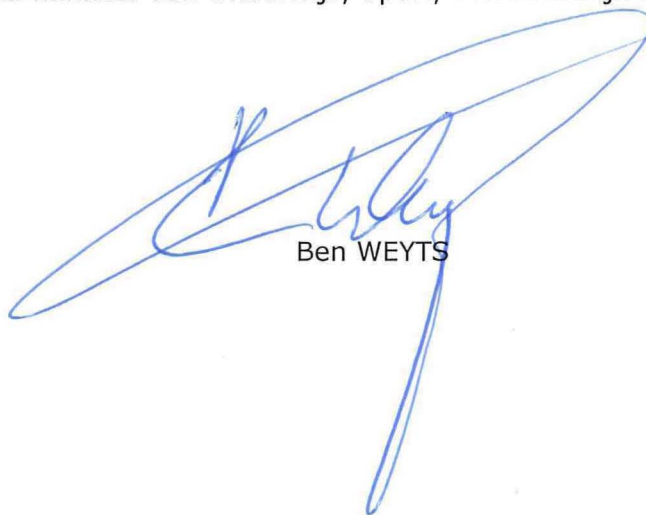
Art. 21. De Vlaamse minister, bevoegd voor onderwijs en vorming, is belast met de uitvoering van dit besluit.

Brussel, ... (datum).

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Jan JAMBON

De Vlaamse minister van Onderwijs, Sport, Dierenwelzijn en Vlaamse Rand,



Ben WEYTS

Bijlage 1 bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekräftiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop

Bijlage I bij het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs

- I. 2. De indeling van de studiegebieden van het secundair volwassenenonderwijs in opleidingen

Studiegebied	Opleiding
Aanvullende algemene vorming	Aanvullende Algemene Vorming
	Opfris Tweede Graad TSO
	Opfris Derde Graad TSO
Administratie	Administratief Medewerker Onthaal
	Boekhoudkundige Assistent
	HR-Assistent
	Medisch-Administratief Assistent
	Polyvalent Administratief Ondersteuner
	Polyvalent Administratief Medewerker
	Vastgoed Assistent
Afwerking bouw	Behanger
	Plaatser Soepele Vloerbekleding
	Polyvalent Onderhoudsmidewerker Gebouwen
	Reclame- en Decoratieschilder
	Schilder
	Schilder-Decorateur
	Stukadoor
	Vloerder-tegelzetter
Algemene personenzorg	Logistiek Assistent
	Verzorgende
	Zorgkundige
Algemene vorming	Economie
	Economie - Moderne Talen
	Economie - Wiskunde
	Humane Wetenschappen ASO 2
	Humane Wetenschappen ASO 3
	Moderne Talen - Wetenschappen
	Moderne Talen - Wiskunde
	Opfris Tweede Graad ASO
	Opfris Derde Graad ASO
	Wetenschappen
	Wetenschappen - Wiskunde
Ambachtelijke accessoires	Accessoires
	Afgeknoopte Draden
	Borduren

	Breien
	Briljanteerder
	Diamantbewerker
	Diamantsnijder
	Doorlopende Draden
	Edelsteenzetter
	Goudsmid
	Juwelhersteller
	Kruiswerker
	Marokijnbewerker
	Mode en Interieur
	Mode en Textielverkoop
	Modist
	Naaldkant
	Schoenhersteller
	Schoenmaker Ontwerper
	Uurwerkmaker
	Zilversmid
Ambachtelijk erfgoed	Bekapper
	Boekvergulder
	Hoefsmid
	Hulpboekbinder
	Klavierinstrumentenbouwer-hersteller
	Manueel Boekbinder
	Manueel Boekbinder-boekvergulder
	Siersmid
	Strijkinstrumentenbouwer-hersteller
	Tokkelinstrumentenbouwer-hersteller
	Vakman houtsnijwerk
Assistentie vrije zorgberoepen	Farmaceutisch Technisch Assistent
	Tandartsassistent
	Uitvaartmedewerker
	Uitvaartassistent
	Uitvaartmanager
Auto	Bandenmonteur
	Demonteur-Monteur
	Fietshersteller
	Heftruckchauffeur
	Onderhoudsmecaniciën Personenwagens en Lichte Bedrijfsvoertuigen
	Polyvalent Mecaniciën Personenwagens en Lichte Bedrijfsvoertuigen
	Mecaniciën Bromfietsen en Motorfietsen
	Mecaniciën Tuin-, Park- en Bosmachines
	Plaatwerker
	Reachtruckchauffeur
	Spuiter
	Vorbewerker
Bakkerij	Bakker
	Banketbakker
	Chocoladebewerker

	IJsbereider
	Medewerker Bakkerij
	Suiker- en Marsepeinbewerker
Bedrijfsbeheer	Bedrijfsbeheer
	Ondernemerschap
Bibliotheek-, archief en documentatiekunde	Initiatie Archiefkunde
	Behoudsmedewerker Erfgoed
	Bibliotheekmedewerker-informatiebemiddelaar
Bijzondere educatieve noden	Ervaringsdeskundige in de Armoede en Sociale Uitsluiting
	Vlaamse Gebarentaal Richtgraad 1
	Vlaamse Gebarentaal Richtgraad 2
Chemie	Procesoperator Chemie
	Technicus in Fermentatieprocessen – Bieren
	Technicus in Fermentatieprocessen - Destillaten en Likeuren
	Technicus in Fermentatieprocessen – Wijnen
	Technicus in Fermentatieprocessen – Zuivel
Drankenkennis	Bierkenner
	Wijnkenner
Europese hoofdtalen richtgraad 1 en 2	Duits Professioneel Bedrijfsgericht Richtgraad 2
	Duits Richtgraad 1
	Duits Richtgraad 2
	Engels Professioneel Bedrijfsgericht Richtgraad 2
	Engels Richtgraad 1
	Engels Richtgraad 2
	Frans Professioneel Bedrijfsgericht Richtgraad 2
	Frans Richtgraad 1
	Frans Richtgraad 2
	Italiaans Professioneel Bedrijfsgericht Richtgraad 2
	Italiaans Richtgraad 1
	Italiaans Richtgraad 2
	Spaans Professioneel Bedrijfsgericht Richtgraad 2
	Spaans Richtgraad 1
	Spaans Richtgraad 2
Europese neventalen richtgraad 1 en 2	Bulgaars Richtgraad 1
	Bulgaars Richtgraad 2
	Grieks Richtgraad 1
	Grieks Richtgraad 2
	Fins Richtgraad 1

	Fins Richtgraad 2
	Hongaars Richtgraad 1
	Hongaars Richtgraad 2
	Portugees Professioneel Bedrijfsgericht Richtgraad 2
	Portugees Richtgraad 1
	Portugees Richtgraad 2
	Roemeens Richtgraad 1
	Roemeens Richtgraad 2
Europese talen richtgraad 3 en 4	Duits Professioneel Bedrijfsgericht Richtgraad 3
	Duits Professioneel Gids/Reisleider Richtgraad 3
	Duits Professioneel Juridisch Richtgraad 3
	Duits Professioneel Juridisch Richtgraad 4
	Duits Richtgraad 3
	Duits Richtgraad 4
	Engels Professioneel Bedrijfsgericht Richtgraad 3
	Engels Professioneel Gids/Reisleider Richtgraad 3
	Engels Professioneel Juridisch Richtgraad 3
	Engels Professioneel Juridisch Richtgraad 4
	Engels Richtgraad 3
	Engels Richtgraad 4
	Frans Professioneel Bedrijfsgericht Richtgraad 3
	Frans Professioneel Gids/Reisleider Richtgraad 3
	Frans Professioneel Juridisch Richtgraad 3
	Frans Professioneel Juridisch Richtgraad 4
	Frans Richtgraad 3
	Frans Richtgraad 4
	Italiaans Professioneel Bedrijfsgericht Richtgraad 3
	Italiaans Professioneel Gids/Reisleider Richtgraad 3
	Italiaans Professioneel Juridisch Richtgraad 3
	Italiaans Professioneel Juridisch Richtgraad 4
	Italiaans Richtgraad 3
	Italiaans Richtgraad 4
	Portugees Professioneel Bedrijfsgericht Richtgraad 3
	Portugees Professioneel Gids/Reisleider Richtgraad 3
	Portugees Professioneel Juridisch Richtgraad 3
	Portugees Professioneel Juridisch Richtgraad 4
	Portugees Richtgraad 3
	Portugees Richtgraad 4
	Roemeens Richtgraad 3
	Roemeens Richtgraad 4
	Spaans Professioneel Bedrijfsgericht Richtgraad 3

	Spaans Professioneel Gids/Reisleider Richtgraad 3
	Spaans Professioneel Juridisch Richtgraad 3
	Spaans Professioneel Juridisch Richtgraad 4
	Spaans Richtgraad 3
	Spaans Richtgraad 4
Fotografie	Fotograaf
Grafische communicatie en media	Multimediaoperator
	Webdesigner
	Webontwikkelaar
	Webserverbeheerder
Groot transport	Autobuschauffeur
	Autocarchauffeur
	Nascholing Vrachtwagenchauffeur
	Vrachtwagenchauffeur
Hebreeuws	Hebreeuws Educatief Richtgraad 1
	Hebreeuws Educatief Richtgraad 2
	Hebreeuws Schrift Richtgraad 1
	Hebreeuws Richtgraad 1
	Hebreeuws Richtgraad 2
	Hebreeuws Educatief Richtgraad 3
	Hebreeuws Educatief Richtgraad 4
	Hebreeuws Richtgraad 3
	Hebreeuws Richtgraad 4
Horeca	Bereider van Visproducten
	Chef de Partie Desserten, Brood en Gebak
	Chef de Partie Groenten, Fruit en Kruiden
	Chef de Partie Vis, Schaal- en Schelpdieren
	Chef de Partie Vlees, Wild en Gevogelte
	Grootkeukenhulpkok
	Grootkeukenkok
	Hotel
	Hotelbedrijf
	Hotelonthaal
	Hulpkelner
	Hulpkok
	Kelner
	Kelner Banketdienst
	Kelner Brasserie Taverne Bistro
	Keukenmedewerker
	Koelceloperator Visindustrie
	Kok
	Medewerker Brasserie Taverne Bistro
	Medewerker Fastfood
	Medewerker Spoelkeuken
	Verantwoordelijke Brasserie Taverne Bistro
	Visfileerder-Bewerker
	Zaalverantwoordelijke
Huishoudhulp	Huishoudhulp Dienstencheques

	Huishoudhulp Zorg
Huishoudelijk koken	Koken
Huishoudelijke decoratie- en naaitechnieken	Naaien
	Decoratief in de Woning
Informatie- en Communicatietechnologie	App-Ontwikkeling
	ICT Besturingssystemen en Netwerken
	ICT en Administratie
	ICT en Sociale Media
	ICT in een Creatieve Context
	ICT in een Educatieve Context
	ICT Programmeren
	Start to ICT
	Webcontent
ICT-technieken	Computeroperator
	Netwerktechnicus
Koeling en warmte	Brandertechicus
	Industrieel Isolatiemaker
	Koelmonteur
	Koeltechnicus
	Monteur Installatietechnieken
	Technicus Hernieuwbare Energietechnieken
	Technicus Installatietechnieken
	Vakman Installatietechnieken
Land- en tuinbouw	Boomverzorger
	Florist
	Florist-medewerker
	Medewerker Groen- en Tuinaanleg
	Medewerker Groen- en Tuinbeheer
	Tuinanlegger-groenbeheerder
	Tuinbouwarbeider
	Uitvoerend CAD-tekenaar Inrichting Buitenruimte, Parken en Tuinen
Lassen	Constructielasser
	Lasser-monteerder
	Pijplasser
	Pijplasser-fabriceur
	Pijplasser-monteur
Lichaamsverzorging	Allround Grimeur-visagist
	Hairstylist voor Theater, Film en TV
	Kapper
	Kapper-salonverantwoordelijke
	Masseur
	Nagelstylist
	Schoonheidsspecialist

	Schoonheidsspecialist-salonbeheerder
	Voetverzorgers
	Zelfstandig Gespecialiseerd Voetverzorgers
Logistiek en verkoop	Behandelaar Luchtvracht en Bagage
	Contactcentermedewerker
	Magazijnier
	Magazijnmedewerker
	Polyvalent Post- en Pakketmedewerker
	Polyvalent Verkoper
	Transport- en Logistiek Medewerker
	Verhuizer
	Verpakker
Maritieme diensten	Maritieme Opleiding Dek
	Maritieme Opleiding Motoren
Mechanica-elektriciteit	Assistent Podiumtechnicus
	Beveiligingstechnicus
	Draaier-frezer
	Elektromechanici
	Elektrotechnicus
	Elektrotechnisch Installateur
	Elektrotechnisch Monteur
	Erodeerder
	Frezer-kotteraar
	Hersteller Bruingoed
	Hersteller Witgoed
	Installateur Gebouwenautomatisering
	Installateur Domotica
	Machineregelaar Extrusie
	Machineregelaar spuitgieten
	Machineregelaar Thermisch Vormen
	Matrijzenmaker
	Monteur
	Onderhoudsmechanici
	Onderhoudsmonteur
	Operator Verspaning
	Plaatbewerker
	PLC-Techniker
	Podiumtechnicus
	Productiemedewerker Kunststoftechnieken
	Productieoperator Verspaning
	Servicetechnicus Fotovoltaïsche Systemen
	Slijper
	Technicus Aandrijfsystemen
	Technicus Industriële Elektriciteit
	Uitvoerend CAD-tekenaar Elektriciteit
	Uitvoerend CAD-tekenaar HVAC
	Uitvoerend CAD-tekenaar Mechanische Constructies
	Uitvoerend CAD-tekenaar Piping
	Vliegtuigtechnicus Avionica en Elektriciteit
Meubelmakerij	Meubelmaker

	Meubelmaker Interieurelementen
	Meubelstoffeerder
	Restauratievakman Meubel
	Restauratievakman Meubelstofferen
Mode: maatwerk	Maatwerk Damespatronen
	Maatwerk Herenpatronen
	Maatwerk Kinder- en Tienerpatronen
Mode: realisaties	Realisaties Dameskleding
	Realisaties Herenkleding
	Realisaties Kinder- en Tienerkleding
	Retouches
Nederlands tweede taal richtgraad 1 en 2	Lezen en Schrijven voor Anders Gealfabetiseerden Richtgraad 1
	Nederlands Tweede Taal Richtgraad 1
	Nederlands Tweede Taal Richtgraad 2
	Nederlands Tweede Taal - Professioneel Bedrijfsgericht Richtgraad 2
	Socio-culturele Integratie Richtgraad 1
	Socio-culturele Integratie Richtgraad 2
Nederlands tweede taal richtgraad 3 en 4	Nederlands Tweede Taal - Professioneel Bedrijfsgericht Richtgraad 3
	Nederlands Tweede Taal – Professioneel Gids/Reisleider Richtgraad 3
	Nederlands Tweede Taal - Professioneel Juridisch Richtgraad 3
	Nederlands Tweede Taal - Professioneel Juridisch Richtgraad 4
	Nederlands Tweede Taal Richtgraad 3
	Nederlands Tweede Taal Richtgraad 4
Oosterse talen	Arabisch Richtgraad 1
	Arabisch Richtgraad 2
	Chinees Richtgraad 1
	Chinees Richtgraad 2
	Japans Richtgraad 1
	Japans Richtgraad 2
	Turks Richtgraad 1
	Turks Richtgraad 2
	Latijns Schrift Richtgraad 1
Printmedia	Afwerker: Snijder en Vouwer
	Diepdrukker
	Digitaal Drukker
	Drukvoorbereider
	DTP-operator
	Flexodrukker
	Hulpdrukker
	Machinaal Boekbinder
	Offsetdrukker Rotatie
	Offsetdrukker Vellenpers
	Operator Digitale Impositie

	Papier- en Kartonoperator
	Zeefdrukker
Ruwbouw	Assistent-calculator Bouw
	Bekister
	Betonhersteller
	Dakdekker Leien en Pannen
	Dakdekker Metalen Dak
	Dakdichter
	Dekvloerlegger
	IJzervlechter
	Metselaar
	Natuursteenbewerker
	Polyvalent Dakdekker
	Uitvoerend CAD-tekenaar Bouw
	Uitvoerend CAD-tekenaar Wegeniswerken
	Werfbediener
Scandinavische talen	Deens - Professioneel Bedrijfsgericht Richtgraad 2
	Deens - Professioneel Bedrijfsgericht Richtgraad 3
	Deens - Professioneel Gids/Reisleider Richtgraad 3
	Deens - Professioneel Juridisch Richtgraad 3
	Deens - Professioneel Juridisch Richtgraad 4
	Deens Richtgraad 1
	Deens Richtgraad 2
	Deens Richtgraad 3
	Deens Richtgraad 4
	Noors Richtgraad 1
	Noors Richtgraad 2
	Noors Richtgraad 3
	Noors Richtgraad 4
	Zweeds - Professioneel Bedrijfsgericht Richtgraad 2
	Zweeds - Professioneel Bedrijfsgericht Richtgraad 3
	Zweeds - Professioneel Gids/Reisleider Richtgraad 3
	Zweeds - Professioneel Juridisch Richtgraad 3
	Zweeds - Professioneel Juridisch Richtgraad 4
	Zweeds Richtgraad 1
	Zweeds Richtgraad 2
	Zweeds Richtgraad 3
	Zweeds Richtgraad 4
Schrijnwerkerij	Binnenschrijnwerker
	Buitenschrijnwerker
	Daktimmerman
	Decor- en Standenbouwer
	Houtskeletbouwer
	Industrieel Verpakker
	Interieurbouwer
	Machinaal Houtbewerker

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop.

Brussel,

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Jan JAMBON

De Vlaamse minister van Onderwijs, Sport, Dierenwelzijn en Vlaamse Rand,

A large, stylized handwritten signature in blue ink, likely belonging to Ben Weyts, is written over the text of the minister's name.

Ben WEYTS

Bijlage 2 bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop

Bijlage IX bij het besluit van de Vlaamse Regering van 19 juli 2007 betreffende de studiebekrachtiging in het volwassenenonderwijs

BIJLAGE IX. DIPLOMAGERICHTE OPLEIDINGEN IN HET SECUNDAIR
VOLWASSENENONDERWIJS

De volgende opleidingen of combinaties van opleidingen leiden, in combinatie met het certificaat van de opleiding Aanvullende Algemene Vorming, tot een diploma secundair onderwijs:

Opleiding/combinatie van opleidingen
<ul style="list-style-type: none">1° Administratief Medewerker Onthaal;2° Airco-Techniker;3° Ambachtelijk Brood- en Banketbakker;4° Ambachtelijk Slager;5° Bakker;6° Banketbakker;7° Begeleid(st)er Buitenschoolse Kinderopvang;8° Begeleider in de Kinderopvang;9° Begeleider-Animator voor Bejaarden;10° Beveiligingstechnicus11° Binnenschrijnwerker;12° BMBE-Lasser + MIG/MAG-Lasser;13° BMBE-Lasser + TIG-Lasser;14° Boekhouden-informatica TSO 3;15° Boekhoudkundig Assistent;16° Boekhoudkundig Bediende;17° Brood en Banket;18° Buisfitter Kunststof;19° Buisfitter Staal;20° Buislasser;21° Buitenschrijnwerker;22° Chef de Partie Desserten, Brood en Gebak23° Chef de Partie Groenten, Fruit en Kruiden24° Chef de Partie Vis, Schaal- en Schelpdieren25° Chef de Partie Vlees, Wild en Gevogelte26° Chemie TSO 3;27° Computeroperator;28° Constructielasser;29° Culinair Traiteurslager;30° Dakdekker Metalen Dak + Loodgieter (studiegebied Koeling en warmte);31° Daktimmerman;32° Diamantbewerker;33° Digitaal Drukker;34° Draaier – Frezer;35° Drukvoorbereider;

36°	DTP-Operator;
37°	Elektromecaniciën;
38°	Elektrotechnicus;
39°	Elektrotechnisch Installateur;
40°	Erodeerder;
41°	Ervaringsdeskundige in de Armoede en Sociale Uitsluiting;
42°	Farmaceutisch Technisch Assistent;
43°	Farmaceutisch Technisch Assistent TSO3;
44°	Fietsenmaker + Mecaniciën Bromfietsen en Tuinmateriaal;
45°	Fotograaf;
46°	Fotografie TSO 3;
47°	Gids;
48°	Grootkeukenkok
49°	Grootkeukenhulpkok;
50°	Grootkeukenverantwoordelijke;
51°	Hersteller Witgoed;
52°	Hoefsmid;
53°	Host/Hostess op een Toeristische Bestemming;
54°	Hotel;
55°	Hotel TSO 3;
56°	Hotelbedrijf;
57°	Houtskeletbouwer;
58°	Hovenier Aanleg Parken en Tuinen;
59°	HR Assistent;
60°	Huishoudhulp;
61°	Huishoudhulp Zorg;
62°	Hulpkok
63°	ICT Besturingssystemen en Netwerken;
64°	ICT en Administratie;
65°	ICT Programmeren;
66°	Industrieel Elektrotechnisch Installateur;
67°	Informatica: Computer- & Besturingssystemen en Netwerken;
68°	Informatica: Programmeren;
69°	Installateur Gebouwenautomatisering;
70°	Installateur Centrale Verwarming;
71°	Interculturele Medewerker;
72°	Interieurbouwer;
73°	Jeugd- en Gehandicaptenzorg;
74°	Jeugd- en Gehandicaptenzorg TSO 3;
75°	Kantooradministratie en Gegevensbeheer BSO 3;
76°	Kapper;
77°	Kapper-Salonverantwoordelijke;
78°	Keukenverantwoordelijke;
79°	Kinderbegeleider Baby's en Peuters;
80°	Kinderbegeleider Schoolgaande Kinderen;
81°	Koeltechnicus;
82°	Koeltechniker;
83°	Koetswerkhersteller;
84°	Kok;
85°	Lasser-monteerder;
86°	Loodgieter + Dakdekker Metalen Dak (studiegebied Bouw);
87°	Maatwerk Damespatronen;
88°	Maatwerk Herenpatronen;
89°	Manueel Boekbinder;
90°	Maritiem Medewerker TSO 3;
91°	Maritieme Opleiding Dek;
92°	Maritieme Opleiding Motoren;

93°	Matrijzenmaker;
94°	Mecanicien Bedrijfs- en Vrachtwagens;
95°	Mecanicien Bromfietsen en Motorfietsen;
96°	Mecanicien Personen- en Lichte Bedrijfswagens;
97°	Medewerker Reisbureau/Touroperator;
98°	Medisch Administratief Assistent;
99°	Medisch Administratief Bediende;
100°	Meertalig Polyvalent Bediende;
101°	Metselaar;
102°	Meubelmaker;
103°	MIG/MAG-Lasser + TIG-Lasser;
104°	Monteur Centrale Verwarming + Installateur Individuele Gasverwarming;
105°	Monteur Centrale Verwarming + Loodgieter;
106°	Monteur Centrale Verwarming + Techniker Centrale Verwarming;
107°	Monteur Klimatisatie;
108°	Multimedia Operator;
109°	Netwerktechnicus;
110°	Offsetdrukker Rotatie;
111°	Offsetdrukker Vellenpers;
112°	Onderhoudselektricien;
113°	Onderhoudsmecanicien;
114°	Pijpfitter-fabriceur;
115°	Pijpfitter-monteur;
116°	Pijplasser;
117°	Plaatlasser;
118°	Plaatwerker;
119°	PLC Techniker;
120°	Podiumtechnicus;
121°	Polyvalent Administratief Medewerker;
122°	Polyvalent Dakdekker;
123°	Polyvalent Mecanicien Personenwagens en Lichte Bedrijfsvoertuigen;
124°	Polyvalent Post- en Pakketmedewerker
125°	Polyvalent Verkoper;
126°	Polyvalent Verzorgende/Thuis- en Bejaardenzorg BSO3;
127°	Procesoperator Chemie;
128°	Productieoperator Verspaning;
129°	Regelaar Tapijt/Fluweelweefmachines;
130°	Regelaar Weefmachines;
131°	Residentieel Elektrotechnisch Installateur;
132°	Restauratievakman Meubel;
133°	Restauratievakman Schrijnwerk;
134°	Sanitair Installateur;
135°	Schilder-Decorateur;
136°	Schoonheidsspecialist;
137°	Schoonheidsspecialist – Salonbeheerder;
138°	Schoonheidsverzorging TSO 3;
139°	Secretariaat – Talen TSO 3;
140°	Secretariaatsmedewerker;
141°	Servicetechnicus Fotovoltaïsche Systemen;
142°	Slager;
143°	Slagerij en Vleeswaren;
144°	Slager-Spekslager;
145°	Stukadoor;
146°	Tandartsassistent;
147°	Tapijt/Fluweelwever;
148°	Technicus Bedrijfs- en Vrachtwagens;
149°	Technicus Industriële Elektriciteit;

150°	Technicus Installatietechnieken
151°	Technicus Personen- en Lichte Bedrijfswagens;
152°	Technicus Personen- en Lichte Bedrijfswagens LPG;
153°	Technieker Aandrijfsystemen;
154°	Technieker Centrale Verwarming;
155°	Technieker Klimatisatie;
156°	Toerisme en Onthaal TSO 3;
157°	Toeristisch Receptionist;
158°	Traiteur-Banketaannemer;
159°	Traiteur-Delicatessenslager;
160°	Transport- en Logistiek Medewerker;
161°	Tuinaanlegger-groenbeheerder;
162°	Uitvoerend CAD-Tekenaar Bouw;
163°	Uitvoerend CAD-Tekenaar Elektriciteit;
164°	Uitvoerend CAD-Tekenaar HVAC;
165°	Uitvoerend CAD-Tekenaar Inrichting Buitenruimte, Parken en Tuinen;
166°	Uitvoerend CAD-Tekenaar Mechanische Constructies;
167°	Uitvoerend CAD-Tekenaar Piping;
168°	Uitvoerend CAD-Tekenaar Wegeniswerken;
169°	Vakman Installatietechnieken
170°	Vastgoed Assistent;
171°	Verantwoordelijke Brasserie Taverne Bistro;
172°	Vliegtuigtechnicus Avionica en Elektriciteit;
173°	Vrachtwagenchauffeur;
174°	Webdesigner;
175°	Webontwikkelaar;
176°	Webserverbeheerder;
177°	Wild- en Gevogelteslager;
178°	Zaalverantwoordelijke;
179°	Zeefdrukker;
180°	Zelfstandig Gespecialiseerd Voetverzorgers;
181°	Zorgkundige.

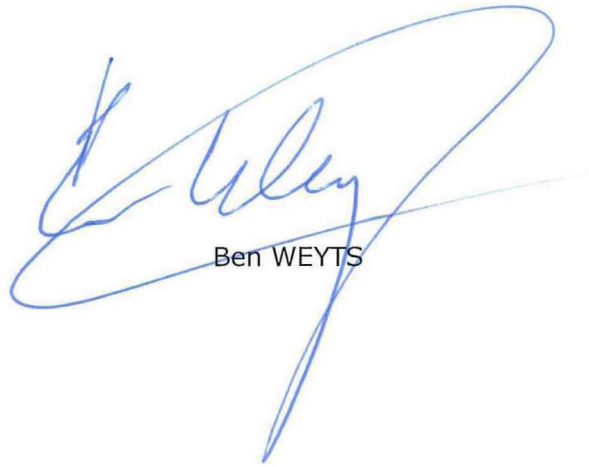
Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop.

Brussel, (datum).

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Jan JAMBON

De Vlaamse minister van Onderwijs Sport, Dierenwelzijn en Vlaamse Rand,

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Ben Weyts', with a large, sweeping loop at the end.

Ben WEYTS

Bijlage 3 bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop

Bijlage X bij het besluit van de Vlaamse Regering van 10 juli 2008 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden huishoudhulp, huishoudelijk koken en huishoudelijke decoratie- en naaitechnieken

Beroepsopleiding

Studiegebied Huishoudhulp • 01.09.2021

Huishoudhulp dienstencheques

Opleidingsprofiel
secundair volwassenenonderwijs

BO HH 02

REFERENTIEKADER:

ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "HUISHOUDHULP
DIENSTENCHEQUES"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 3

Huishoudhulp dienstencheques

OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding Huishoudhulp dienstencheques leert men zorgen voor de schoonmaak en het huishouden teneinde de cliënt¹ te ondersteunen in zijn/haar huishoudelijke taken.

RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

Elke module is samengesteld uit de competenties en de descriptorelementen kennis en vaardigheden van de erkende beroepskwalificatie.

De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding.

SAMENHANG

De opleiding **Huishoudhulp dienstencheques** zit integraal vervat in de opleiding **Huishoudhulp zorg**.

De opleiding Huishoudhulp dienstencheques heeft ook een aantal modules gemeenschappelijk met de opleidingen binnen het studiegebied Algemene personenzorg (**Logistiek assistent in de zorg**, **Verzorgende** en **Zorgkundige**).

Drie modules zijn gemeenschappelijk voor de 5 opleidingen:

- Kennismaking met de huishoud- en zorgberoepen
- Basishoudingen in de huishoud- en zorgberoepen
- Basisprincipes voor de huishoud- en zorgberoepen.

Het opleidingsaanbod garandeert op die manier een logische leerlijn en biedt doorstroommogelijkheden naar verschillende opleidingen in verschillende studiegebieden.

LINK BEROEPSKWALIFICATIE

[Huishoudhulp dienstencheques](#) [2020]

BK-0490-1

¹ De term 'cliënt' wordt in dit opleidingsprofiel gebruikt als een algemene term om de verschillende personen (klant, patiënt, mantelzorger, zorgvrager, kind en/of ouders, bewoner, wettelijke vertegenwoordiger, sociaal netwerk cliënt,...) en/of groepen (organisatie, doelgroep, ...) die een hulpvraag of hulpbehoefte hebben, te benoemen.

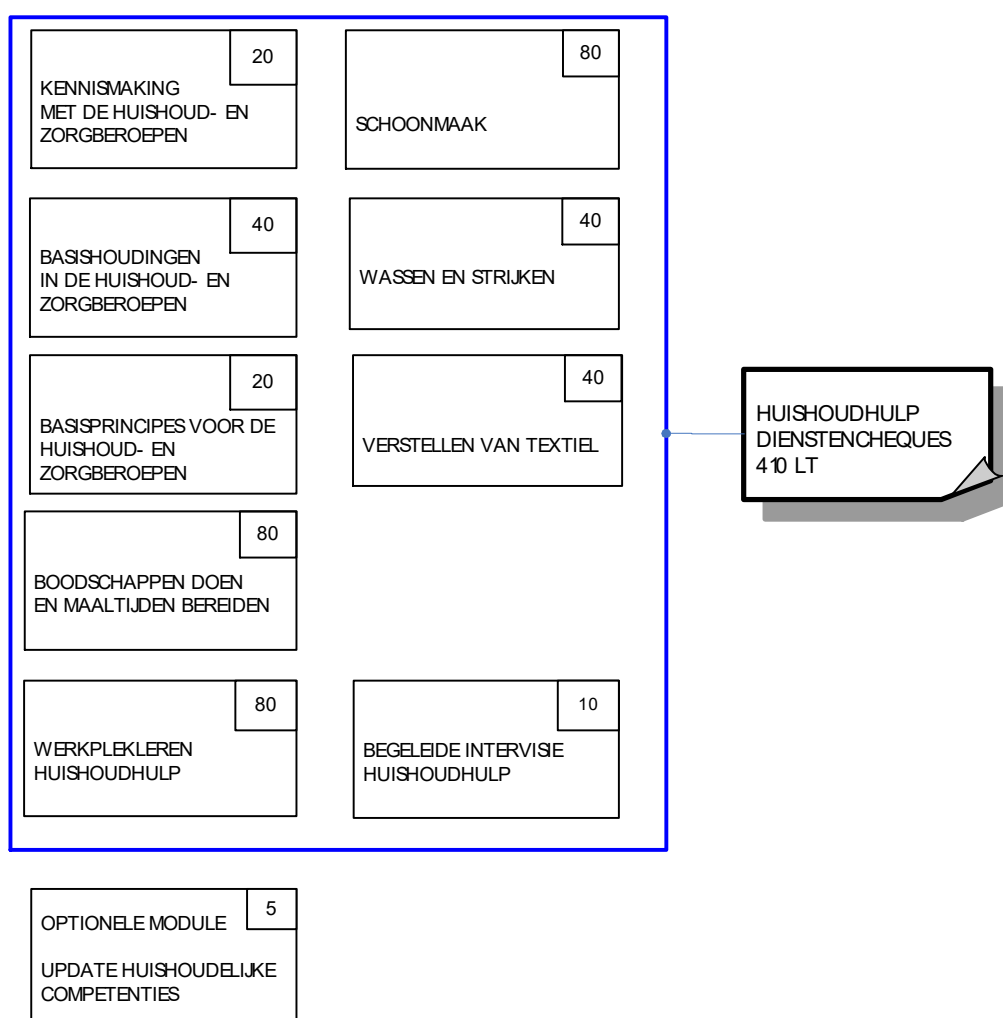
MODULAIR TRAJECT

De opleiding "Huishoudhulp dienstencheques" bestaat uit 9 modules:

- Kennismaking met de huishoud- en zorgberoepen	20 Lt	M HH	C001
- Basishoudingen in de huishoud- en zorgberoepen	40 Lt	M HH	C002
- Basisprincipes voor de huishoud- en zorgberoepen	20 Lt	M HH	C003
- Boodschappen doen en maaltijden bereiden	80 Lt	M HH	G004
- Wassen en strijken	40 Lt	M HH	G005
- Verstellen van textiel	40 Lt	M HH	G006
- Schoonmaak	80 Lt	M HH	G007
- Werkpleklerin huishoudhulp	80 Lt	M HH	G008
- Begeleide intervisie huishoudhulp	10 Lt	M HH	G009

Bij deze opleiding hoort ook een optionele module: deze maakt geen deel uit van het certificaatraject:

- Update huishoudelijke competenties	5 Lt	OM HH	G010
--------------------------------------	------	-------	------



CERTIFICERING

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.
Deze opleiding leidt tot het certificaat Huishoudhulp dienstencheques en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 3 van Huishoudhulp dienstencheques.

OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal **410** lestijden.

INSTAPVEREISTEN

GEEN PIJLEN TUSSEN MODULES

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

Modules

MODULE KENNISMAKING MET DE HUISHOUD- EN ZORGBEROEPEN

SITUERING

In deze module maakt de cursist kennis met de huishoud- en zorgberoepen: huishoudhulp dienstencheques, huishoudhulp zorg, logistiek assistent in de zorg, verzorgende en zorgkundige. De cursist verwerft een basisinzicht in de verschillende beroepscontexten (huishoudelijke diensten, thuiszorg, residentiële zorg, ziekenhuissector) en in het takenpakket, de toegelaten activiteiten en de tewerkstellingsmogelijkheden. De cursist verwerft ook inzicht in de leerlijn binnen de verschillende beroepsopleidingen, en de doorstroom- en heroriënteringsmogelijkheden. De cursist verwerft een minimale zelfredzaamheid inzake ICT-gebruik.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
Nr.13	<p><i>Situeert de eigen opleiding en leerproces in de beroepenstructuur en haar contexten</i></p> <ul style="list-style-type: none">– Verwerft inzicht in de beroepenstructuur van de huishoudhulpdiensten- en zorgsector– Verwerft inzicht in de specifieke finaliteit van de verschillende kwalificaties– Verwerft inzicht in de handelings- en omgevingscontext van de verschillende beroepen– Informeert zich over de opleidingenstructuur en de doorstroom- en heroriënteringsmogelijkheden– Past functioneel ict-gebruik toe (in functie van het leerproces en in functie van het vervullen van de administratie in het kader van de werkopdracht)	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis functioneel ict-gebruik (in functie van het leerproces en in functie van het vervullen van de administratie in het kader van de werkopdracht)– Basiskennis van de beroepenstructuur in de zorgsector– Basiskennis van de grenzen van het beroepsdomein van een huishoudhulp dienstencheques, huishoudhulp zorg, logistiek assistent in de zorg, verzorgende, zorgkundige– Basiskennis van contexten (residentiële zorg, thuisverpleging, thuiszorg, gehandicaptenzorg, ziekenhuissector, palliatieve zorg, revalidatie, ...)– Kennis van de toegelaten activiteiten volgens KB betreffende de dienstencheques

MODULE BASISHOUDINGEN IN DE HUISHOUD- EN ZORGBEROEPEN

SITUERING

In deze module verwerft de cursist een aantal algemene beroepshoudingen en communicatieve vaardigheden. Deze vaardigheden hebben betrekking op het professioneel omgaan met cliënten, deontologie, diversiteit en samenwerking.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
2	<p><i>Handelt volgens de professionele gedragscode</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Handelt volgens de professionele (gedrags-)code (beroepsgeheim, privacy van de cliënt, scheiding beroepscontext-privé, ...) – Bouwt een professionele relatie op cliëntgerichte wijze op met respect voor de achtergrond van de cliënt – Voert haar/zijn taken uit conform de opdracht – Herkent weerstanden van de cliënt en gaat hier professioneel mee om – Voert zijn/haar taken uit met de nodige verantwoordelijkheidszin – Respekteert de professionele omgangsvormen – Handelt volgens de grenzen van het beroepsdomein 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van diversiteit (diverse sociale, etnische, religieuze of filosofische achtergrond, gender, seksuele geaardheid, ...) – Basiskennis professionele omgangsvormen en deontologie
3	<p><i>Werkt samen met de cliënt en communiceert op professionele wijze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Gaat op cliëntgerichte wijze om met de cliënt waarbij de nodige afstand bewaard wordt om een professionele relatie te behouden – Voert in overleg met de cliënt kleine wijzigingen uit aan het afgesproken takenpakket en stuurt de verwachtingen van de cliënt bij indien noodzakelijk – Past zijn/haar taalgebruik aan in functie van de cliënt, zowel naar inhoud als naar vorm – Is in staat adequaat om te gaan met agressie, grensoverschrijdend gedrag 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van deontologie – Basiskennis van rapportering – Basiskennis van observatietechnieken – Basiskennis van sociale vaardigheden – Basiskennis van communicatie in het Nederlands (in functie van de taakuitvoering)
4	<p><i>Werkt samen met andere actoren</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert doelgericht en efficiënt met alle actoren (leidinggevende, collega's, cliënten, ...) – Wisselt informatie uit met collega's, cliënt(en) en leidinggevende(n) – Rapporteert aan de leidinggevende(n) – Volgt aanwijzingen van leidinggevende(n) op – Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema, ...) – Gebruikt de geschikte communicatiemiddelen (sms, applicatie, smartphone, telefoon, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van rapportering – Basiskennis van observatietechnieken – Basiskennis van sociale vaardigheden – Basiskennis van communicatie in het Nederlands (in functie van de taakuitvoering)

5	<p><i>Ontwikkelt de eigen deskundigheid</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Staat open voor en gaat constructief om met feedback van de leidinggevende – Reflecteert over het eigen handelen en stuurt dit indien nodig bij, in samenspraak met de leidinggevende, op basis van de feedback – Volgt opleiding in functie van de eigen competenties en groeimogelijkheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van evaluatie- en feedbackmethoden – Basiskennis van (zelf-)reflectie
---	--	--

MODULE BASISPRINCIPES VOOR DE HUISHOUD- EN ZORGBEROEPEN

SITUERING

In deze module verwerft de cursist de basisprincipes inzake veilig, hygiënisch, ergonomisch en milieubewust werken.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<i>Voert de taken uit volgens de kwaliteitsnormen m.b.t. hygiëne, veiligheid, ergonomie en milieu</i> <ul style="list-style-type: none">– Werkt hygiënisch– Verzorgt de persoonlijke hygiëne– Werkt volgens de veiligheidsvoorschriften van de organisatie– Werkt milieubewust– Werkt ergonomisch	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van beschermingsmaatregelen tegen infectie, zowel bij zichzelf als op de werkplek– Kennis van hygiëne- en netheidsregels en -procedures– Kennis van persoonlijke verzorging en hygiëne– Kennis van veiligheidsregels– Kennis van ergonomisch werken– Kennis van de basisprincipes in het huishouden en in de zorgverlening (hygiëne, comfort, veiligheid, ergonomie, milieubewust werken)
NR 14	<i>Handelt correct in noodsituaties</i> <ul style="list-style-type: none">– Herkent levensbedreigende situaties en grijpt in conform de voorgeschreven procedure– Zorgt voor de veiligheid van de cliënt– Alarmeert interne verantwoordelijken of externe hulpdiensten volgens de ernst en toestand van de cliënt	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van het correct handelen in noodsituaties

MODULE BOODSCHAPPEN DOEN EN MAALTIJDEN BEREIDEN

SITUERING

In deze module leert de cursist maaltijden bereiden voor de cliënt en in functie daarvan boodschappen doen. De cursist heeft aandacht voor veilig, hygiënisch, ergonomisch en milieubewust werken.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Voert de huishoudelijke taken uit volgens de kwaliteitsnormen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verleent huishoudelijke hulp conform de wettelijke bepalingen, organisatiespecifieke voorschriften en de gemaakte afspraken – Werkt hygiënisch – Werkt volgens de veiligheidsvoorschriften van de organisatie – Werkt milieubewust – Werkt volgens afspraken en visie van de organisatie – Werkt ergonomisch – Werkt kostenbewust – Lost problemen op binnen de grenzen van de eigen bevoegdheid 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van veiligheidsregels – Kennis van beschermingsmiddelen – Kennis van de richtlijnen en de procedures van de organisatie – Kennis van de toegelaten activiteiten volgens KB betreffende de dienstencheques – Kennis van vakterminologie – kennis van ergonomisch werken – Kennis van hygiëne- en netheidsregels en -procedures
6	<p><i>Plant en organiseert de huishoudelijke taken bij de cliënt</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Plant op systematische wijze de huishoudelijke taken rekening houdend met de prioriteiten, tijdsbesteding, efficiëntie, ... – Maakt materieel en (reinigings-)producten gebruiksklaar – Voert de werkzaamheden binnen de voorziene tijd uit, rekening houdend met mogelijke knelpunten – Bergt het materieel en de (reinigings-)producten zorgzaam op na taakuitvoering – Voert administratieve taken uit (registratie van uitgevoerde taken, verwittigen van de cliënt, bijhouden van bewijs van uitgevoerde taken, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van bedrijfseigen software en dagelijkse administratie – Basiskennis van planning en organisatie van taken – Kennis van huishoudelijke processen – Kennis van huishoudelijke producten en hun gebruikswijze – Kennis van het toepassen van instructies, gebruikshandleidingen, instructiefiches en etiketten
7	<p><i>Doet boodschappen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt samen met de cliënt een boodschappenlijst op – Doet boodschappen aan de hand van een boodschappenlijst – Volgt de budgetafpraak van de cliënt – Vervoert de boodschappen – Bergt de boodschappen op – Controleert en houdt rekening met de houdbaarheid van producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van first-in first-out principe – Basiskennis van kostenbewust aankopen – Basiskennis van vervoer voedingswaren – Basiskennis van versheid van producten – Basiskennis van algemene vaardigheden rekenen (regel van drie, optellen, aftrekken, vermenigvuldigen, delen ...)

8	<p><i>Bereidt maaltijden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Past bereidings- en bewaringstechnieken toe voor maaltijden – Controleert en houdt rekening met de houdbaarheid van producten – Gebruikt het benodigde keukengerei en –apparatuur – Bereidt een maaltijd conform de opdracht – Bergt overschotten correct op of verwijdt ze indien nodig – Zorgt voor het opdienen, afruimen en afwassen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van first-in first-out principe – Basiskennis van algemene vaardigheden rekenen (regel van drie, optellen, aftrekken, vermenigvuldigen, delen ...) – Basiskennis van de bewaarmethoden van voedsel – Basiskennis van malnutritie – Kennis van gebruik van veelvoorkomende keukengerei en apparatuur – Kennis van bereiden van eenvoudige maaltijden – Kennis van soorten afval en afvalsortering
11	<p><i>Sorteert en verwijdt het huishoudelijk afval</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Sorteert afval volgens richtlijnen – Verzamelt en verwijdt afval volgens de richtlijnen – Vervangt eventueel de vuilniszakjes 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van gevarensymbolen – Kennis van soorten afval en afvalsortering

MODULE WASSEN EN STRIJKEN

SITUERING

In deze module leert de cursist de kledij en ander textiel van de cliënt wassen en strijken, met aandacht voor veilig, hygiënisch, ergonomisch en milieubewust werken.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<i>Voert de huishoudelijke taken uit volgens de kwaliteitsnormen</i> <ul style="list-style-type: none">– Werkt hygiënisch– Werkt volgens de veiligheidsvoorschriften– Werkt milieubewust– Werkt kostenbewust– Werkt ergonomisch	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van veiligheidsregels– Kennis van vakterminologie– kennis van ergonomisch werken– Kennis van hygiëne- en netheidsregels en -procedures
6	<i>Plant en organiseert de huishoudelijke taken bij de cliënt</i> <ul style="list-style-type: none">– Plant op systematische wijze de huishoudelijke taken rekening houdend met de prioriteiten, tijdsbesteding, efficiëntie,...– Maakt materieel en (reinigings-)producten gebruiksklaar– Voert de werkzaamheden binnen de voorziene tijd uit, rekening houdend met mogelijke knelpunten– Bergt het materieel en de (reinigings-)producten zorgzaam op na taakuitvoering– Voert administratieve taken uit (registratie van uitgevoerde taken, verwittigen van de cliënt, bijhouden van bewijs van uitgevoerde taken, ...)	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van bedrijfseigen software en dagelijkse administratie– Basiskennis van planning en organisatie van taken– Kennis van huishoudelijke processen– Kennis van het toepassen van instructies, gebruikshandleidingen, instructiefiches en etiketten
9	<i>Wast en strijkt de kledij en het ander textiel van de cliënt</i> <ul style="list-style-type: none">– Sorteert, wast en droogt het textiel conform de voorschriften– Strijkt volgens de gebruiksaanwijzingen van het toestel en het te strijken textiel– Vouwt kleding en ander textiel op	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van kenmerken van textiel– Kennis van was-, droog en strijkmetaal– Kennis van was-, droog- en strijktechnieken– Kennis van was- droog- en strijkproducten– Kennis van het toepassen van instructies, gebruikshandleidingen, instructiefiches, bijsluiters en etiketten (onderhoudssymbolen)

MODULE VERSTELLEN VAN TEXTIEL

SITUERING

In deze module leert de cursist de kledij en ander textiel van de cliënt verstellen, met aandacht voor veilig, hygiënisch, ergonomisch en milieubewust werken.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<i>Voert de huishoudelijke taken uit volgens de kwaliteitsnormen</i> <ul style="list-style-type: none">– Werkt hygiënisch– Werkt volgens de veiligheidsvoorschriften– Werkt milieubewust– Werkt kostenbewust– Werkt ergonomisch	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van veiligheidsregels– Kennis van vakterminologie– kennis van ergonomisch werken– Kennis van hygiëne- en netheidsregels en -procedures
6	<i>Plant en organiseert de huishoudelijke taken bij de cliënt</i> <ul style="list-style-type: none">– Plant op systematische wijze de huishoudelijke taken rekening houdend met de prioriteiten, tijdsbesteding, efficiëntie, ...– Maakt materieel gebruiksklaar– Voert de werkzaamheden binnen de voorziene tijd uit, rekening houdend met mogelijke knelpunten– Bergt het materieel zorgzaam op na taakuitvoering– Voert administratieve taken uit (registratie van uitgevoerde taken, verwittigen van de cliënt, bijhouden van bewijs van uitgevoerde taken, ...)	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van bedrijfseigen software en dagelijkse administratie– Basiskennis van planning en organisatie van taken– Kennis van huishoudelijke processen– Kennis van het toepassen van instructies, gebruikshandleidingen, instructiefiches en etiketten
9	<i>Verstelt de kledij en het ander textiel van de cliënt</i> <ul style="list-style-type: none">– Voert klein verstelwerk van kleding en ander textiel uit	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van kenmerken van textiel– Basiskennis van versteltechnieken– Kennis van het toepassen van instructies, gebruikshandleidingen, instructiefiches, bijsluiters en etiketten

MODULE SCHOONMAAK

SITUERING

In deze module leert de cursist op een professionele manier oppervlakken, meubilair en uitrusting schoonmaken en zorgen voor het woon- en leefklimaat, met aandacht voor veilig, hygiënisch, ergonomisch en milieubewust werken.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<i>Voert de huishoudelijke taken uit volgens de kwaliteitsnormen</i> <ul style="list-style-type: none">– Werkt hygiënisch– Werkt volgens de veiligheidsvoorschriften van de organisatie– Werkt milieubewust– Werkt kostenbewust– Werkt ergonomisch	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van veiligheidsregels– kennis van ergonomisch werken– Kennis van hygiëne- en netheidsregels en -procedures– Kennis van gevarensymbolen
6	<i>Plant en organiseert de huishoudelijke taken bij de cliënt</i> <ul style="list-style-type: none">– Plant op systematische wijze de huishoudelijke taken rekening houdend met de prioriteiten, tijdsbesteding, efficiëntie,...– Maakt materieel en (reinigings-)producten gebruiksklaar– Voert de werkzaamheden binnen de voorziene tijd uit, rekening houdend met mogelijke knelpunten– Bergt het materieel en de (reinigings-)producten zorgzaam op na taakuitvoering– Voert administratieve taken uit (registratie van uitgevoerde taken, verwittigen van de cliënt, bijhouden van bewijs van uitgevoerde taken, ...)	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van bedrijfseigen software en dagelijkse administratie– Basiskennis van planning en organisatie van taken– Kennis van huishoudelijke processen– Kennis van het toepassen van instructies, gebruikshandleidingen, instructiefiches en etiketten
10	<i>Maakt oppervlakken, meubilair en uitrusting schoon</i> <ul style="list-style-type: none">– Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht– Stemt de hoeveelheid product en de techniek af op het oppervlak en het type vervuiling– Gebruikt het materiaal en materieel volgens de handleiding– Gaat zorgzaam om met materieel– Gebruikt apart materiaal voor het toilet– Onderhoudt het schoonmaakmateriaal en bergt het op	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van ergonomie– Kennis van ergonomisch werken– Kennis van veiligheidsregels– Kennis van beschermingsmiddelen– Kennis van huishoudelijke schoonmaaktechnieken– Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures– Kennis van huishoudelijke producten en hun gebruikswijze– Kennis van onderhoud van schoonmaakmaterieel– Kennis van technieken om vloeren huishoudelijk te reinigen– Kennis van schoonmaak van glazen oppervlakken– Kennis van hygiëne- en netheidsregels en organisatiespecifieke procedures
11	<i>Sorteert en verwijdt het huishoudelijk afval</i> <ul style="list-style-type: none">– Sorteert afval volgens richtlijnen– Verzamelt en verwijdt afval volgens de richtlijnen– Vervangt eventueel de vuilniszakjes	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van gevarensymbolen– Kennis van soorten afval en afvalsortering

12	<p><i>Zorgt voor het woon- en leefklimaat rekening houdend met de toegelaten handelingen conform de regelgeving²</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Dekt bedden op en ververs lakens indien nodig – Zorgt voor de planten – Zorgt voor huisdieren – Heeft oog voor veiligheid in de leefruimte 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis plantverzorging – Basiskennis van verzorging van dieren – kennis van ergonomisch werken – Kennis van soorten afval en afvalsortering – Kennis van hygiëne- en netheidsregels en organisatiespecifieke procedures – Kennis van bedopmaak
----	---	--

² Zorgen voor planten en dieren is niet aan de orde voor de huishoudhulp dienstencheques; zorgen voor veiligheid in de leefruimte is evenmin van toepassing voor de huishoudhulp dienstencheques (cf. KB van 12 december 2001 betreffende de dienstencheques).

MODULE WERKPLEKLEREN HUISHOUDHULP

SITUERING

In deze module implementeert de cursist op geïntegreerde wijze de verworven kennis en vaardigheden op een reële en/of gesimuleerde werkplek. De onderliggende kennis wordt verworven in de modules waaraan die kennis gekoppeld is (zie overige modules hoger in dit document).

NR	COMPETENTIES
6	<i>Organiseert de huishoudelijke taken bij de cliënt</i>
5	<i>Voert de huishoudelijke taken bij de cliënt uit volgens de kwaliteitsnormen</i>
2	<i>Handelt volgens de professionele gedragscode</i>
3	<i>Werkt samen met de cliënt en met andere actoren en communiceert op professionele wijze</i>
5	<i>Ontwikkelt de eigen deskundigheid</i>

MODULE BEGELEIDE INTERVISIE HUISHOUDHULP

SITUERING

In deze module leert de cursist de noodzakelijke formaliteiten in orde brengen voor het werkplekleren. De cursist reflecteert over het leerproces als huishoudhulp en leert het eigen handelen bijsturen om het professioneel handelen voortdurend te verbeteren.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
5	<i>Ontwikkelt de eigen deskundigheid</i> <ul style="list-style-type: none">– Staat open voor en gaat constructief om met feedback van de begeleider(s) van het werkplekleren– Reflecteert over het eigen handelen en stuurt dit indien nodig bij in samenspraak met de begeleider(s) van het werkplekleren	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van evaluatie- en feedbackmethoden– Basiskennis van (zelf-)reflectie

SITUERING

Deze module laat de cursist toe de eigen deskundigheid up to date te houden en bij te blijven met het gebruik van nieuwe technieken, producten en materialen. Deze module richt zich onder meer tot werknemers in de dienstencheques-sector die jaarlijks 4u bijscholing moeten volgen, ongeacht of zij in het bezit zijn van een kwalificatie huishoudhulp of niet.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
5	<p><i>Ontwikkelt de eigen deskundigheid</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Volgt opleiding in functie van de eigen competenties en groeimogelijkheden 	<ul style="list-style-type: none"> Kennis van producten, materialen en/of technieken voor huishoudelijke taken

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop.

Brussel, (datum).

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Jan JAMBON

De Vlaamse minister van Onderwijs Sport, Dierenwelzijn en Vlaamse Rand,



Ben WEYTS

Bijlage 4 bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop

Bijlage XI bij het besluit van de Vlaamse Regering van 10 juli 2008 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden huishoudhulp, huishoudelijk koken en huishoudelijke decoratie- en naaitechnieken

Beroepsopleiding

Studiegebied Huishoudhulp • 01.09.2021

Huishoudhulp zorg

Opleidingsprofiel
secundair volwassenenonderwijs

BO HH 03

REFERENTIEKADER:

ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "HUISHOUDHULP ZORG"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 3

Huishoudhulp zorg

OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding Huishoudhulp zorg leert men zorgen voor het dagelijks onderhoud en de schoonmaak van de woning van de cliënt¹, met oog voor de zorgnood van die cliënt, voor teneinde een aangename leefomgeving te behouden en/of te herstellen zodat de cliënt thuis kan blijven wonen.

RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

Elke module is samengesteld uit de competenties en de descriptorelementen kennis en vaardigheden van de erkende beroepskwalificatie.

De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding.

SAMENHANG

De opleiding **Huishoudhulp zorg** heeft inhoudelijk verwantschap met de opleiding **Huishoudhulp dienstencheques** (zelfde studiegebied), alsook met de opleidingen binnen het studiegebied Algemene personenzorg (Logistiek assistent in de zorg, Verzorgende en Zorgkundige).

Drie modules zijn gemeenschappelijk voor de 5 opleidingen:

- Kennismaking met de huishoud- en zorgberoepen
- Basishoudingen in de huishoud- en zorgberoepen
- Basisprincipes voor de huishoud- en zorgberoepen.

Alle modules van de opleiding **Huishoudhulp dienstencheques** maken integraal deel uit van de opleiding Huishoudhulp zorg.

Daarnaast omvat de opleiding Huishoudhulp zorg nog een module EHBO die gemeenschappelijk is met de opleidingen **Logistiek assistent in de zorg**, **Verzorgende** en **Zorgkundige**, alsook een module Aangepast koken in de zorgberoepen, die gemeenschappelijk is met de opleiding Verzorgende.

Het opleidingsaanbod garandeert op die manier een logische leerlijn en biedt doorstroommogelijkheden naar verschillende opleidingen in verschillende studiegebieden;

LINK BEROEPSKWALIFICATIE

[Huishoudhulp zorg](#) [2020]
BK-0491-1

¹ De term 'cliënt' wordt in dit opleidingsprofiel gebruikt als een algemene term om de verschillende personen (klant, patiënt, mantelzorger, zorgvrager, kind en/of ouders, bewoner, wettelijke vertegenwoordiger, sociaal netwerk cliënt,...) en/of groepen (organisatie, doelgroep, ...) die een hulpvraag of hulpbehoefte hebben, te benoemen.

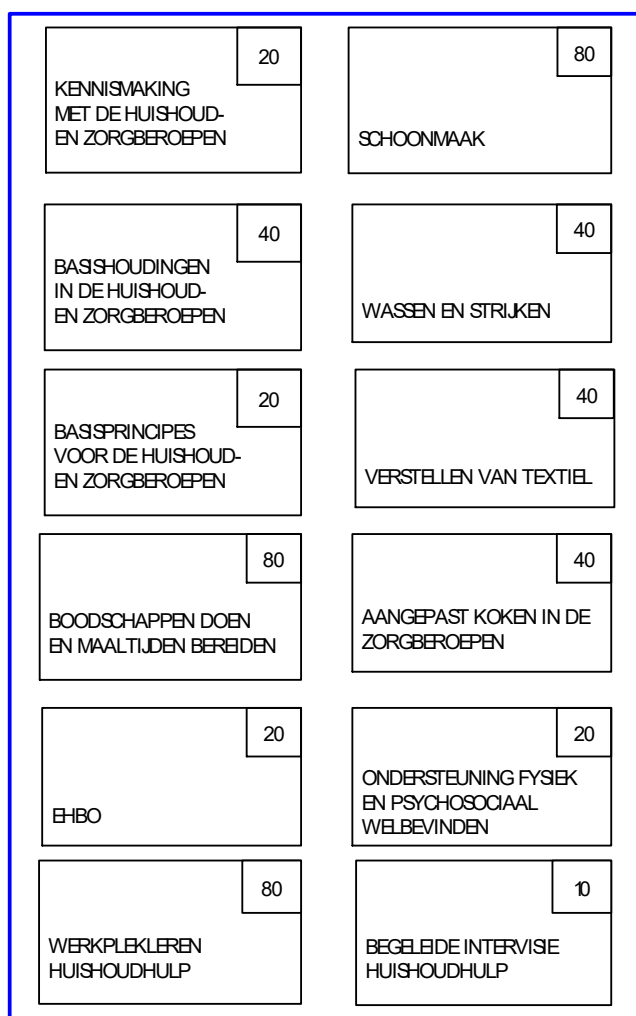
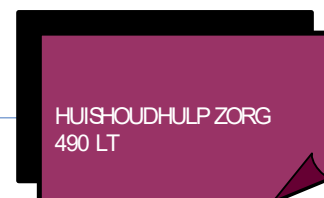
MODULAIR TRAJECT

De opleiding "Huishoudhulp zorg" bestaat uit 12 modules:

– Kennismaking met de huishoud- en zorgberoepen	20 Lt	M HH	C001
– Basishoudingen in de huishoud- en zorgberoepen	40 Lt	M HH	C002
– Basisprincipes voor de huishoud- en zorgberoepen	20 Lt	M HH	C003
– Boodschappen doen en maaltijden bereiden	80 Lt	M HH	G004
– Wassen en strijken	40 Lt	M HH	G005
– Verstellen van textiel	40 Lt	M HH	G006
– Schoonmaak	80 Lt	M HH	G007
– Ondersteuning fysiek en psychosociaal welbevinden	20 Lt	M HH	011
– EHBO	20 Lt	M HH	C012
– Aangepast koken in de zorgberoepen	40 Lt	M HH	C013
– Werkplekieren huishoudhulp	80 Lt	M HH	G008
– Begeleide intervisie huishoudhulp	10 Lt	M HH	G009

Bij deze opleiding hoort ook een optionele module: deze maakt geen deel uit van het certificaattraject:

– Update huishoudelijke competenties	5 Lt	OM HH	G010
--------------------------------------	------	-------	------



OPTIONELE MODULE	5
UPDATE HUISHOUDELIJKE COMPETENTIES	

CERTIFICERING

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.
Deze opleiding leidt tot het certificaat Huishoudhulp zorg en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 3 van Huishoudhulp zorg.

OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal **490** lestijden.

DIPLOMA SO

Het certificaat leidt in combinatie met het certificaat Aanvullende algemene vorming tot het diploma secundair onderwijs.

INSTAPVEREISTEN

GEEN PIJLEN TUSSEN MODULES

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

Modules

MODULE KENNISMAKING MET DE HUISHOUD- EN ZORGBEROEPEN

SITUERING

In deze module maakt de cursist kennis met de huishoud- en zorgberoepen: huishoudhulp dienstencheques, huishoudhulp zorg, logistiek assistent in de zorg, verzorgende en zorgkundige. De cursist verwerft een basisinzicht in de verschillende beroepscontexten (huishoudelijke diensten, thuiszorg, residentiële zorg, ziekenhuissector) en in het takenpakket, de toegelaten activiteiten en de tewerkstellingsmogelijkheden. De cursist verwerft ook inzicht in de leerlijn binnen de verschillende beroepsopleidingen, en de doorstroom- en heroriënteringsmogelijkheden. De cursist verwerft een minimale zelfredzaamheid inzake ICT-gebruik.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
Nr.13	<p><i>Situeert de eigen opleiding en leerproces in de beroepenstructuur en haar contexten</i></p> <ul style="list-style-type: none">– Verwerft inzicht in de beroepenstructuur van de huishoudhulpdiensten- en zorgsector– Verwerft inzicht in de specifieke finaliteit van de verschillende kwalificaties– Verwerft inzicht in de handelings- en omgevingscontext van de verschillende beroepen– Informeert zich over de opleidingenstructuur en de doorstroom- en heroriënteringsmogelijkheden– Past functioneel ict-gebruik toe (in functie van het leerproces en in functie van het vervullen van de administratie in het kader van de werkopdracht)	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis functioneel ict-gebruik (in functie van het leerproces en in functie van het vervullen van de administratie in het kader van de werkopdracht)– Basiskennis van de beroepenstructuur in de zorgsector– Basiskennis van de grenzen van het beroepsdomein van een huishoudhulp dienstencheques, huishoudhulp zorg, logistiek assistent in de zorg, verzorgende, zorgkundige– Basiskennis van contexten (residentiële zorg, thuisverpleging, thuiszorg, gehandicaptenzorg, ziekenhuissector, palliatieve zorg, revalidatie, ...)– Kennis van de toegelaten activiteiten volgens KB betreffende de dienstencheques

MODULE BASISHOUDINGEN IN DE HUISHOUD- EN ZORGBEROEPEN

SITUERING

In deze module verwerft de cursist een aantal algemene beroepshoudingen en communicatieve vaardigheden. Deze vaardigheden hebben betrekking op het professioneel omgaan met cliënten, deontologie, diversiteit en samenwerking.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
2	<p><i>Handelt volgens de professionele gedragscode</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Handelt volgens de professionele (gedrags-)code (beroepsgeheim, privacy van de cliënt, scheiding beroepscontext-privé, ...) – Bouwt een professionele relatie op cliëntgerichte wijze op met respect voor de achtergrond van de cliënt – Voert haar/zijn taken uit conform de opdracht – Herkent weerstanden van de cliënt en gaat hier professioneel mee om – Voert zijn/haar taken uit met de nodige verantwoordelijkheidszin – Respekteert de professionele omgangsvormen – Handelt volgens de grenzen van het beroepsdomein 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van diversiteit (diverse sociale, etnische, religieuze of filosofische achtergrond, gender, seksuele geaardheid, ...) – Basiskennis professionele omgangsvormen en deontologie
3	<p><i>Werkt samen met de cliënt en communiceert op professionele wijze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Gaat op cliëntgerichte wijze om met de cliënt waarbij de nodige afstand bewaard wordt om een professionele relatie te behouden – Voert in overleg met de cliënt kleine wijzigingen uit aan het afgesproken takenpakket en stuurt de verwachtingen van de cliënt bij indien noodzakelijk – Past zijn/ haar taalgebruik aan in functie van de cliënt, zowel naar inhoud als naar vorm – Is in staat adequaat om te gaan met agressie, grensoverschrijdend gedrag 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van deontologie – Basiskennis van rapportering – Basiskennis van observatietechnieken – Basiskennis van sociale vaardigheden – Basiskennis van communicatie in het Nederlands (in functie van de taakuitvoering)
4	<p><i>Werkt samen met andere actoren</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert doelgericht en efficiënt met alle actoren (leidinggevende, collega's, cliënten, ...) – Wisselt informatie uit met collega's, cliënt(en) en leidinggevende(n) – Rapporteert aan de leidinggevende(n) – Volgt aanwijzingen van leidinggevende(n) op – Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema, ...) – Gebruikt de geschikte communicatiemiddelen (sms, applicatie, smartphone, telefoon, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van rapportering – Basiskennis van observatietechnieken – Basiskennis van sociale vaardigheden – Basiskennis van communicatie in het Nederlands (in functie van de taakuitvoering)

5	<p><i>Ontwikkelt de eigen deskundigheid</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Staat open voor en gaat constructief om met feedback van de leidinggevende – Reflecteert over het eigen handelen en stuurt dit indien nodig bij in samenspraak met de leidinggevende, op basis van de feedback – Volgt opleiding in functie van de eigen competenties en groeimogelijkheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van evaluatie- en feedbackmethoden – Basiskennis van (zelf-)reflectie
---	---	--

MODULE BASISPRINCIPES VOOR DE HUISHOUD- EN ZORGBEROEPEN

SITUERING

In deze module verwerft de cursist de basisprincipes inzake veilig, hygiënisch, ergonomisch en milieubewust werken.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<i>Voert de taken uit volgens de kwaliteitsnormen m.b.t. hygiëne, veiligheid, ergonomie en milieu</i> <ul style="list-style-type: none">– Werkt hygiënisch– Verzorgt de persoonlijke hygiëne– Werkt volgens de veiligheidsvoorschriften van de organisatie– Werkt milieubewust– Werkt ergonomisch	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van beschermingsmaatregelen tegen infectie, zowel bij zichzelf als op de werkplek– Kennis van hygiëne- en netheidsregels en -procedures– Kennis van persoonlijke verzorging en hygiëne– Kennis van veiligheidsregels– Kennis van ergonomisch werken– Kennis van de basisprincipes in het huishouden en in de zorgverlening (hygiëne, comfort, veiligheid, ergonomie, milieubewust werken)
NR. 14	<i>Handelt correct in noodsituaties</i> <ul style="list-style-type: none">– Herkent levensbedreigende situaties en grijpt in conform de voorgeschreven procedure– Zorgt voor de veiligheid van de cliënt– Alarmeert interne verantwoordelijken of externe hulpdiensten volgens de ernst en toestand van de cliënt	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van het correct handelen in noodsituaties

MODULE BOODSCHAPPEN DOEN EN MAALTIJDEN BEREIDEN

SITUERING

In deze module leert de cursist maaltijden bereiden voor de cliënt en in functie daarvan boodschappen doen. De cursist heeft aandacht voor veilig, hygiënisch, ergonomisch en milieubewust werken.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Voert de huishoudelijke taken uit volgens de kwaliteitsnormen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verleent huishoudelijke hulp conform de wettelijke bepalingen, organisatiespecifieke voorschriften en de gemaakte afspraken – Werkt hygiënisch – Werkt volgens de veiligheidsvoorschriften van de organisatie – Werkt milieubewust – Werkt volgens afspraken en visie van de organisatie – Werkt ergonomisch – Werkt kostenbewust – Lost problemen op binnen de grenzen van de eigen bevoegdheid 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van veiligheidsregels – Kennis van beschermingsmiddelen – Kennis van de richtlijnen en de procedures van de organisatie – Kennis van de toegelaten activiteiten – Kennis van vakterminologie – kennis van ergonomisch werken – Kennis van hygiëne- en netheidsregels en -procedures
6	<p><i>Plant en organiseert de huishoudelijke taken bij de cliënt</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Plant op systematische wijze de huishoudelijke taken rekening houdend met de prioriteiten, tijdsbesteding, efficiëntie,... – Maakt materieel en (reinigings-)producten gebruiksklaar – Voert de werkzaamheden binnen de voorziene tijd uit, rekening houdend met mogelijke knelpunten – Bergt het materieel en de (reinigings-)producten zorgzaam op na taakuitvoering – Voert administratieve taken uit (registratie van uitgevoerde taken, verwittigen van de cliënt, bijhouden van bewijs van uitgevoerde taken, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van bedrijfseigen software en dagelijkse administratie – Basiskennis van planning en organisatie van taken – Kennis van huishoudelijke processen – Kennis van huishoudelijke producten en hun gebruikswijze – Kennis van het toepassen van instructies, gebruikshandleidingen, instructiefiches en etiketten
7	<p><i>Doet boodschappen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt samen met de cliënt een boodschappenlijst op – Doet boodschappen aan de hand van een boodschappenlijst – Volgt de budgetafpraak van de cliënt – Vervoert de boodschappen – Bergt de boodschappen op – Controleert en houdt rekening met de houdbaarheid van producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van first-in first-out principe – Basiskennis van kostenbewust aankopen – Basiskennis van vervoer voedingswaren – Basiskennis van versheid van producten – Basiskennis van algemene vaardigheden rekenen (regel van drie, optellen, aftrekken, vermenigvuldigen, delen ...)

8	<p><i>Bereidt maaltijden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Past bereidings- en bewaringstechnieken toe voor maaltijden – Controleert en houdt rekening met de houdbaarheid van producten – Gebruikt het benodigde keukengerei en –apparatuur – Bereidt een maaltijd conform de opdracht – Bergt overschotten correct op of verwijdt ze indien nodig – Zorgt voor het opdienen, afruimen en afwassen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van first-in first-out principe – Basiskennis van algemene vaardigheden rekenen (regel van drie, optellen, aftrekken, vermenigvuldigen, delen...) – Basiskennis van de bewaarmethoden van voedsel – Basiskennis van malnutritie – Kennis van gebruik van veelvoorkomende keukengerei en apparatuur – Kennis van bereiden van eenvoudige maaltijden – Kennis van soorten afval en afvalsortering
11	<p><i>Sorteert en verwijdt het huishoudelijk afval</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Sorteert afval volgens richtlijnen – Verzamelt en verwijdt afval volgens de richtlijnen – Vervangt eventueel de vuilniszakjes 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van gevarensymbolen – Kennis van soorten afval en afvalsortering

MODULE WASSEN EN STRIJKEN

SITUERING

In deze module leert de cursist de kledij en ander textiel van de cliënt wassen en strijken, met aandacht voor veilig, hygiënisch, ergonomisch en milieubewust werken.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<i>Voert de huishoudelijke taken uit volgens de kwaliteitsnormen</i> <ul style="list-style-type: none">– Werkt hygiënisch– Werkt volgens de veiligheidsvoorschriften– Werkt milieubewust– Werkt kostenbewust– Werkt ergonomisch	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van veiligheidsregels– Kennis van vakterminologie– kennis van ergonomisch werken– Kennis van hygiëne- en netheidsregels en -procedures
6	<i>Plant en organiseert de huishoudelijke taken bij de cliënt</i> <ul style="list-style-type: none">– Plant op systematische wijze de huishoudelijke taken rekening houdend met de prioriteiten, tijdsbesteding, efficiëntie,...– Maakt materieel en (reinigings-)producten gebruiksklaar– Voert de werkzaamheden binnen de voorziene tijd uit, rekening houdend met mogelijke knelpunten– Bergt het materieel en de (reinigings-)producten zorgzaam op na taakuitvoering– Voert administratieve taken uit (registratie van uitgevoerde taken, verwittigen van de cliënt, bijhouden van bewijs van uitgevoerde taken, ...)	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van bedrijfseigen software en dagelijkse administratie– Basiskennis van planning en organisatie van taken– Kennis van huishoudelijke processen– Kennis van het toepassen van instructies, gebruikshandleidingen, instructiefiches en etiketten
9	<i>Wast en strijkt de kledij en het ander textiel van de cliënt</i> <ul style="list-style-type: none">– Sorteert, wast en droogt het textiel conform de voorschriften– Strijkt volgens de gebruiksaanwijzingen van het toestel en het te strijken textiel– Vouwt kleding en ander textiel op	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van kenmerken van textiel– Kennis van was-, droog en strijk materiaal– Kennis van was-, droog- en strijktechnieken– Kennis van was- droog- en strijkproducten– Kennis van het toepassen van instructies, gebruikshandleidingen, instructiefiches, bijsluiters en etiketten (onderhoudssymbolen)

MODULE VERSTELLEN VAN TEXTIEL

SITUERING

In deze module leert de cursist de kledij en ander textiel van de cliënt verstellen, met aandacht voor veilig, hygiënisch, ergonomisch en milieubewust werken.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<i>Voert de huishoudelijke taken uit volgens de kwaliteitsnormen</i> <ul style="list-style-type: none">– Werkt hygiënisch– Werkt volgens de veiligheidsvoorschriften– Werkt milieubewust– Werkt kostenbewust– Werkt ergonomisch	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van veiligheidsregels– Kennis van vakterminologie– kennis van ergonomisch werken– Kennis van hygiëne- en netheidsregels en -procedures
6	<i>Plant en organiseert de huishoudelijke taken bij de cliënt</i> <ul style="list-style-type: none">– Plant op systematische wijze de huishoudelijke taken rekening houdend met de prioriteiten, tijdsbesteding, efficiëntie,...– Maakt materieel gebruiksklaar– Voert de werkzaamheden binnen de voorziene tijd uit, rekening houdend met mogelijke knelpunten– Bergt het materieel zorgzaam op na taakuitvoering– Voert administratieve taken uit (registratie van uitgevoerde taken, verwittigen van de cliënt, bijhouden van bewijs van uitgevoerde taken, ...)	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van bedrijfseigen software en dagelijkse administratie– Basiskennis van planning en organisatie van taken– Kennis van huishoudelijke processen– Kennis van het toepassen van instructies, gebruikshandleidingen, instructiefiches en etiketten
9	<i>Verstelt de kledij en het ander textiel van de cliënt</i> <ul style="list-style-type: none">– Voert klein verstelwerk van kleding en ander textiel uit	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van kenmerken van textiel– Basiskennis van versteltechnieken– Kennis van het toepassen van instructies, gebruikshandleidingen, instructiefiches, bijsluiters en etiketten

MODULE SCHOONMAAK

SITUERING

In deze module leert de cursist op een professionele manier oppervlakken, meubilair en uitrusting schoonmaken en zorgen voor het woon- en leefklimaat, met aandacht voor veilig, hygiënisch, ergonomisch en milieubewust werken.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<i>Voert de huishoudelijke taken uit volgens de kwaliteitsnormen</i> <ul style="list-style-type: none">– Werkt hygiënisch– Werkt volgens de veiligheidsvoorschriften van de organisatie– Werkt milieubewust– Werkt kostenbewust– Werkt ergonomisch	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van veiligheidsregels– kennis van ergonomisch werken– Kennis van hygiëne- en netheidsregels en -procedures– Kennis van gevarensymbolen
6	<i>Plant en organiseert de huishoudelijke taken bij de cliënt</i> <ul style="list-style-type: none">– Plant op systematische wijze de huishoudelijke taken rekening houdend met de prioriteiten, tijdsbesteding, efficiëntie, ...– Maakt materieel en (reinigings-)producten gebruiksklaar– Voert de werkzaamheden binnen de voorziene tijd uit, rekening houdend met mogelijke knelpunten– Bergt het materieel en de (reinigings-)producten zorgzaam op na taakuitvoering– Voert administratieve taken uit (registratie van uitgevoerde taken, verwittigen van de cliënt, bijhouden van bewijs van uitgevoerde taken, ...)	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van bedrijfseigen software en dagelijkse administratie– Basiskennis van planning en organisatie van taken– Kennis van huishoudelijke processen– Kennis van het toepassen van instructies, gebruikshandleidingen, instructiefiches en etiketten
10	<i>Maakt oppervlakken, meubilair en uitrusting schoon</i> <ul style="list-style-type: none">– Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht– Stemt de hoeveelheid product en de techniek af op het oppervlak en het type vervuiling– Gebruikt het materiaal en materieel volgens de handleiding– Gaat zorgzaam om met materieel– Gebruikt apart materiaal voor het toilet– Onderhoudt het schoonmaakmateriaal en bergt het op	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van ergonomie– Kennis van ergonomisch werken– Kennis van veiligheidsregels– Kennis van beschermingsmiddelen– Kennis van huishoudelijke schoonmaaktechnieken– Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures– Kennis van huishoudelijke producten en hun gebruikswijze– Kennis van onderhoud van schoonmaakmateriaal– Kennis van technieken om vloeren huishoudelijk te reinigen– Kennis van schoonmaak van glazen oppervlakken– Kennis van hygiëne- en netheidsregels en organisatiespecifieke procedures
11	<i>Sorteert en verwijdt het huishoudelijk afval</i> <ul style="list-style-type: none">– Sorteert afval volgens richtlijnen– Verzamelt en verwijdt afval volgens de richtlijnen– Vervangt eventueel de vuilniszakjes	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van gevarensymbolen– Kennis van soorten afval en afvalsortering

12	<p><i>Zorgt voor het woon- en leefklimaat rekening houdend met de toegelaten handelingen conform de regelgeving²</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Dekt bedden op en verversst lakens indien nodig – Zorgt voor de planten – Zorgt voor huisdieren – Heeft oog voor veiligheid in de leefruimte 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis plantverzorging – Basiskennis van verzorging van dieren – kennis van ergonomisch werken – Kennis van soorten afval en afvalsortering – Kennis van hygiëne- en netheidsregels en organisatiespecifieke procedures – Kennis van bedopmaak
----	---	--

² Zorgen voor planten en dieren is niet aan de orde voor de huishoudhulp dienstencheques; zorgen voor veiligheid in de leefruimte is evenmin van toepassing voor de huishoudhulp dienstencheques (cf. KB van 12 december 2001 betreffende de dienstencheques).

MODULE AANGEPAST KOKEN IN DE ZORGBEROEPEN

SITUERING

In deze module leert de cursist aangepaste maaltijden bereiden (zoutarm, suikerarm, vetarm, vegetarisch,...), rekening houdend met de zorgnood en het zorg- en ondersteuningsplan van de cliënt. De cursist heeft aandacht voor veilig, hygiënisch, ergonomisch en milieubewust werken.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
7	<p><i>Doet boodschappen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt samen met de cliënt een boodschappenlijst op – Doet boodschappen aan de hand van een boodschappenlijst – Volgt de budgetafspraken van de cliënt – Vervoert de boodschappen – Bergt de boodschappen op – Controleert en houdt rekening met de houdbaarheid van producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van first-in first-out principe – Basiskennis van kostenbewust aankopen – Basiskennis van vervoer voedingswaren – Basiskennis van versheid van producten – Basiskennis van algemene vaardigheden rekenen (regel van drie, optellen, aftrekken, vermenigvuldigen, delen ...)
29	<p><i>Bereidt aangepaste maaltijden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Bereidt een maaltijd volgens de opdracht, rekening houdend met de zorgnood van de cliënt – Bereidt een maaltijd conform het zorg- en ondersteuningsplan van de cliënt – Houdt rekening met dieetvoorschriften 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van zorg- en ondersteuningsplan – Basiskennis van dieetmaaltijden – Kennis van algemene principes voor een gezonde levenswijze: gezonde en aangepaste voeding – Kennis van voeding bij specifieke doelgroepen
11	<p><i>Sorteert en verwijdert het huishoudelijk afval</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Sorteert afval volgens richtlijnen – Verzamelt en verwijdert afval volgens de richtlijnen – Vervangt eventueel de vuilniszakjes 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van gevarensymbolen – Kennis van soorten afval en afvalsortering
1	<p><i>Werkt volgens de kwaliteitsnormen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt conform de wettelijke bepalingen, organisatiespecifieke voorschriften en de gemaakte afspraken – Werkt conform het zorg- en ondersteuningsplan – Werkt hygiënisch – Werkt volgens de veiligheidsvoorschriften van de organisatie – Werkt milieubewust – Werkt volgens afspraken en visie van de organisatie – Werkt ergonomisch – Werkt kostenbewust – Lost problemen op binnen de grenzen van de eigen bevoegdheid 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van zorg- en ondersteuningsplan – Kennis van veiligheidsregels – Kennis van beschermingsmiddelen – Kennis van de richtlijnen en de procedures van de organisatie – Kennis van de toegelaten activiteiten – Kennis van vakterminologie – kennis van ergonomisch werken – Kennis van hygiëne- en netheidsregels en -procedures

6	<p><i>Plant en organiseert de taken bij de cliënt</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Plant op systematische wijze de taken rekening houdend met de prioriteiten, tijdsbesteding, efficiëntie, ... – Maakt materieel en producten gebruiksklaar – Voert de werkzaamheden binnen de voorziene tijd uit, rekening houdend met mogelijke knelpunten – Bergt het materieel en de producten zorgzaam op na taakuitvoering 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van planning en organisatie van taken – Kennis van het toepassen van instructies, gebruikshandleidingen, instructiefiches en etiketten
---	---	---

MODULE ONDERSTEUNING FYSIEK EN PSYCHOSOCIAAL WELBEVINDEN

SITUERING

In deze module leert de cursist oog hebben voor de zorg- en ondersteuningsnoden van de cliënt, teneinde zijn welbevinden te ondersteunen. De cursist leert empathisch en professioneel omgaan en communiceren met de cliënt, met respect voor zijn achtergrond en wensen.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
13	<p><i>Ondersteunt het welbevinden van de cliënt</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Geeft aandacht en verzekert aanwezigheid – Heeft aandacht voor de draagkracht van de cliënt – Heeft aandacht voor het welbevinden van de cliënt – Heeft oog voor de zorgnood van de cliënt – Signaleert veranderingen in het welbevinden van de cliënt 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van preventie van valincidenten – Basiskennis van hulpmiddelen (krukken, rolstoel ...) – Basiskennis van doorverwijzing naar hulpmiddelen en -instanties – Basiskennis van de verschillende levensfasen – Basiskennis van veelvoorkomende zorg- en ondersteuningsvragen – Basiskennis van rapportering – Kennis van algemene principes voor een gezonde levenswijze en een goede lichaamszorg: gezonde en aangepaste voeding, valpreventie en zorg voor voldoende slaap – Kennis van de basisprincipes in het huishouden en in de zorgverlening (hygiëne, comfort, inspraak, beleving, veiligheid).
3	<p><i>Werkt samen met de cliënt en communiceert op professionele wijze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Luistert actief zonder een waardeoordeel te vellen en vergewist zich ervan dat hij/zij de cliënt correct begrepen heeft – Kaart moeilijke situaties aan – Past zijn/ haar taalgebruik aan in functie van de cliënt, zowel naar inhoud als naar vorm 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van contexten (residentiële zorg, thuisverpleging, thuiszorg, gehandicaptenzorg, ziekenhuissector, palliatieve zorg, revalidatie, ...) – Basiskennis professionele omgangsvormen en deontologie – Basiskennis van observatietechnieken – Kennis van sociale vaardigheden – Kennis van communicatie in het Nederlands (kan in functie van de taken zichzelf verstaanbaar uitdrukken en de gesprekspartner begrijpen. Zij/hij kan een beperkte conversatie voeren met de cliënt. Kan mededelingen en instructies lezen, begrijpen, en noteren)
4	<p><i>Werkt samen met andere (zorg)actoren</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Wisselt informatie uit met de betrokken actoren binnen het cliëntsysteem collega's, cliënt(en) en leidinggevende(n) – Werkt efficiënt samen met collega's en betrokken (zorg)actoren 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van contexten (residentiële zorg, thuisverpleging, thuiszorg, gehandicaptenzorg, ziekenhuissector, palliatieve zorg, revalidatie, ...) – Kennis van vakterminologie

2	<p><i>Handelt volgens de professionele gedragscode</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Handelt volgens de professionele (gedrags)code (beroepsgeheim, privacy van de cliënt, scheiding beroepscontext-privé, ...) – Handelt professioneel met empathie en respect voor de achtergrond van de cliënt – Herkent weerstanden van de cliënt en gaat hier professioneel mee om – Respecteert de professionele omgangsvormen – Voert haar/zijn taken uit met aandacht voor een veilige omgeving voor de cliënt – Handelt volgens de grenzen van het beroepsdomein – Bejegt de cliënt zonder waardeoordeel – Merkt veranderingen op bij de cliënt – Gaat op empathische wijze om met de cliënt waarbij de nodige afstand bewaard wordt om een professionele relatie te behouden – Luistert zonder een waardeoordeel te vellen en vergewist zich ervan dat hij/zij de cliëntcorrect begrepen heeft – Gaat adequaat om met grensoverschrijdend gedrag 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de holistische visie op de mens – Basiskennis van diversiteit (diverse sociale, etnische, religieuze of filosofische achtergrond, gender, seksuele geaardheid, ...) – Basiskennis van professionele omgangsvormen en deontologie – Basiskennis van observatietechnieken – Basiskennis van het begrip zorgvisie – Kennis van sociale vaardigheden
---	--	---

MODULE EHBO

SITUERING

In deze module leert de cursist EHBO toepassen en omgaan met noodsituaties.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
30	<i>Voert EHBO uit bij noodsituaties</i> <ul style="list-style-type: none">– Herkent levensbedreigende situaties en grijpt in conform de voorgeschreven procedure– Zorgt voor de veiligheid van de persoon in nood– Alarmeert interne verantwoordelijken of externe hulpdiensten volgens de ernst en toestand van de persoon in nood– Past de noodzakelijke eerste hulp toe– Voert BLS (basic life support) met en zonder AED (automatische externe defibrillator) uit	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van EHBO (eerste zorgen bij bloedingen, verwondingen, verstikking, vergiftiging, insectenbeten, ...)– Kennis van BLS en AED

MODULE WERKPLEKLERN HUISHOUDHULP

SITUERING

In deze module implementeert de cursist op geïntegreerde wijze de verworven kennis en vaardigheden op een reële en/of gesimuleerde werkplek. De onderliggende kennis wordt verworven in de modules waaraan die kennis gekoppeld is (zie overige modules hoger in dit document).

NR	COMPETENTIES
6	<i>Organiseert de huishoudelijke taken bij de cliënt</i>
5	<i>Voert de huishoudelijke taken bij de cliënt uit volgens de kwaliteitsnormen</i>
2	<i>Handelt volgens de professionele gedragscode</i>
3	<i>Werkt samen met de cliënt en met andere actoren en communiceert op professionele wijze</i>
5	<i>Ontwikkelt de eigen deskundigheid</i>

MODULE BEGELEIDE INTERVISIE HUISHOUDHULP

SITUERING

In deze module leert de cursist de noodzakelijke formaliteiten in orde brengen voor het werkplekleren. De cursist reflecteert over het leerproces als huishoudhulp en leert het eigen handelen bijsturen om het professioneel handelen voortdurend te verbeteren.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
5	<i>Ontwikkelt de eigen deskundigheid</i> <ul style="list-style-type: none">– Staat open voor en gaat constructief om met feedback van de begeleider(s) van het werkplekleren– Reflecteert over het eigen handelen en stuurt dit indien nodig bij in samenspraak met de begeleider(s) van het werkplekleren	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van evaluatie- en feedbackmethoden– Basiskennis van (zelf-)reflectie

OPTIONELE MODULE UPDATE HUISHOUDELIJKE COMPETENTIES

SITUERING

Deze module laat de cursist toe de eigen deskundigheid up to date te houden en bij te blijven met het gebruik van nieuwe technieken, producten en materialen. Deze module richt zich onder meer tot werknemers in de dienstencheques-sector die jaarlijks 4u bijscholing moeten volgen, ongeacht of zij in het bezit zijn van een kwalificatie huishoudhulp of niet.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
5	<i>Ontwikkelt de eigen deskundigheid</i> – Volgt opleiding in functie van de eigen competenties en groeimogelijkheden	– Kennis van producten, materialen en/of technieken voor huishoudelijke taken

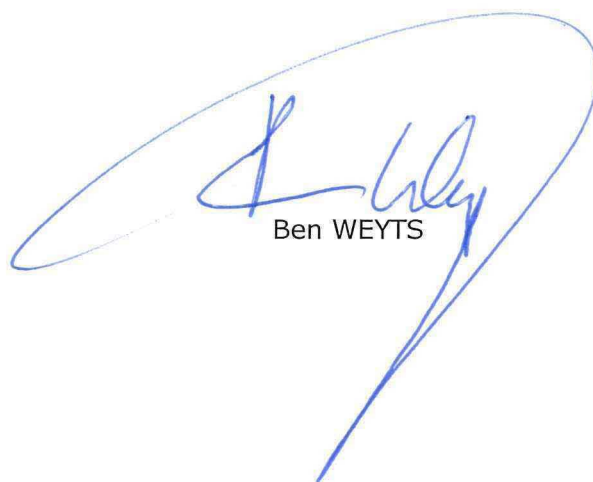
Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop.

Brussel, (datum).

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Jan JAMBON

De Vlaamse minister van Onderwijs Sport, Dierenwelzijn en Vlaamse Rand,



Ben WEYTS

Bijlage 5 bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop

Bijlage LXI bij het besluit van de Vlaamse Regering van 10 juli 2008 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden bakkerij, drankenkennis, horeca, en slagerij

Beroepsopleiding

Studiegebied Horeca • 01.09.2021

Chef de partie desserts, gebak en brood

Opleidingsprofiel
secundair volwassenenonderwijs

BO HR 14

REFERENTIEKADER:

ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "CHEF DE PARTIE DESSERTEN, GEBAK
EN BROOD"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 4

Chef de partie desserts, gebak en brood

OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding “Chef de partie desserts, gebak en brood” leert men voedingsmiddelen binnen de keuken bestellen en ontvangen, de noodzakelijke voorbereidingen doen, koude en warme maaltijden bereiden volgens de gepaste culinaire technieken en/of volgens technische fiche, de gerechten afwerken en de kwaliteit controleren teneinde kwaliteitsvolle maaltijden af te leveren aan de gast.

In deze opleiding ligt de focus op de productgroep desserts, gebak en brood; desserts, gebak en brood staan centraal in de gerechten, maar ook andere productgroepen komen aan bod. Producten, bereidingstechnieken, culinaire toepassingen en nieuwe trends van zowel de inheemse keuken als de wereldkeuken komen aan bod.

Voedselveilig, hygiënisch, kostenbewust en efficiënt werken zijn een rode draad in deze opleiding.

RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

Elke module is samengesteld uit de competenties en de descriptorelementen kennis en vaardigheden van de erkende beroepskwalificatie.

De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding.

Het beroep ‘Chef de partie desserts, gebak en brood’ wordt uitgeoefend in diverse horecabedrijven (restaurant, brasserie, bistro, gastronomisch restaurant, feestzaal, traiteur, mobiele restauratie¹, congrescentrum, hotel, grootkeuken /gemeenschapsrestauratie ...).

De Chef de partie desserts, gebak en brood werkt er zelfstandig aan de eigen taken en begeleidt de werkzaamheden van de keukenmedewerkers.

SAMENHANG

De Chef de partie desserts, gebak en brood niveau 4 bouwt verder op de Hulpkok niveau 3 en de Keukenmedewerker niveau 2; de opleidingen Keukenmedewerker en Hulpkok zitten dan ook integraal vervat in de opleiding Chef de partie desserts, gebak en brood. Naast de Chef de partie desserts, gebak en brood worden op niveau 4 3 andere chefs de partie (vlees, wild en gevogelte; vis, schaal- en schelpdieren; groenten, fruit en kruiden) voorzien, evenals kok en grootkeukenkok.

Restaurantmanager					
Keukenverantwoordelijke (5)					
Chef de partie vlees, wild en gevogelte (4)	Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren (4)	Chef de partie groenten, fruit en kruiden (4)	Chef de partie desserts, gebak en brood (4)	Kok (4)	Grootkeukenkok (4)
Hulpkok (3)					Grootkeukenhulpkok (3)
Medewerker fastfood (2)	Medewerker spoelkeuken (2)	Keukenmedewerker (2)			

LINK BEROEPSKWALIFICATIE

[Chef de partie desserts, gebak en brood](http://www.vlaamsekwalificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank/) [2020]

<http://www.vlaamsekwalificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank/> BK-0426-3

MODULAIR TRAJECT

De opleiding “Chef de partie desserts, gebak en brood” bestaat uit 13 modules:

- Module Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten 40 Lt M HR G004
- Module Eenvoudige visgerechten 40 Lt M HR G005

¹ Mobiele restauratie : hiermee wordt bedoeld restauratie op trein, cruiseschepen, boten, e.d.

– Module Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden	40 Lt	M HR	G006
– Module Eenvoudige nagerechten	40 Lt	M HR	G007
– Module Bistrogerechten vlees en gevogelte	80 Lt	M HR	G008
– Module Bistrogerechten vis	80 Lt	M HR	G009
– Module Bistrogerechten met groenten en kruiden	80 Lt	M HR	G010
– Module Bistronagerechten	80 Lt	M HR	G011
– Module Initiatie ontvangst en bediening van gasten	80 Lt	M HR	G012
– Module Restaurantdesserten, -gebak en –brood	80 Lt	M HR	035
– Module Restaurantdesserten, -gebak en –brood uit de wereldkeuken	80 Lt	M HR	036
– Module Gezonde en dieet restaurantdesserten, -gebak en –brood	80 Lt	M HR	037
– Module Trendy en alternatieve restaurantdesserten, -gebak en -brood	80 Lt	M HR	038

Na de opleiding kan een uitbreidingsmodule gevolgd worden; deze maakt geen deel uit van het certificaattraject:

– Module Eventcatering	80 Lt	UM	HR
	G001		

40 Lt
EENVOUDIGE
VLEES- EN
GEVOGELTEGERECHTEN

80 Lt
BISTROGERECHTEN
VLEES EN GEVOGELTE

40 Lt
EENVOUDIGE
VISGERECHTEN

80 Lt
BISTROGERECHTEN
VIS

80 Lt
RESTAURANT-
DESSERTEN, -GEBAK EN
-BROOD

40 Lt
EENVOUDIGE
GERECHTEN MET
GROENTEN EN KRUIDEN

80 Lt
BISTROGERECHTEN
MET GROENTEN EN
KRUIDEN

80 Lt
RESTAURANT-
DESSERTEN, -GEBAK EN -
BROOD UIT DE
WERELDKEUKEN

40 Lt
EENVOUDIGE
NAGERECHTEN

80 Lt
BISTRONAGERECHTEN

80 Lt
EVENTCATERING

80 Lt
INITIATIE
ONTVANGST EN
BEDIENING VAN GASTEN

80 Lt

CERTIFICERING

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.
Deze opleiding leidt tot het certificaat Chef de partie desserts, gebak en brood en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 4 van Chef de partie desserts, gebak en brood.

OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal **880** lestijden.

DIPLOMA SO

Het certificaat leidt in combinatie met het certificaat Aanvullende algemene vorming tot het diploma secundair onderwijs.

ATTESTEN EN VOORWAARDEN

WETTELIJKE ATTESTEN

Om te mogen werken als 'Chef de partie desserts, gebak en brood' moet men over volgende attesten beschikken en/of verplicht voldoen aan volgende voorwaarden:

- Meldingsplicht ziekte of symptomen aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf zoals bepaald in Verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk VIII "Persoonlijke hygiëne"

[SPECIFIEKE] TOELATINGS- VOORWAARDEN

Algemeen geldende toelatingsvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs
[Decreet volwassenenonderwijs](#)

Om aan de opleiding te mogen deelnemen, is de cursist tevens gehouden aan de meldingsplicht m.b.t. levensmiddelenhygiëne.

INSTAPVEREISTEN

GEEN PIJLEN TUSSEN MODULES

De cursist is niet gebonden aan een verplichte volgorde relatie in het traject en moet niet beschikken over een deelcertificaat (deelcertificaten) om aan de module te participeren.

PIJLEN TUSSEN MODULES



De cursist is door de pijl gebonden aan een verplichte volgorde in het traject. De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module die in sequentieel verband staat met de betrokken module (= verbonden via de pijl) of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

UITBREIDINGSMODULES

De cursist beschikt over het certificaat van de opleiding Chef de partie desserts, gebak en brood/vlees, wild en gevogelte/vis, schaal- en schelpdieren/groenten, fruit en kruiden, van de opleiding Kok of de opleiding Grootkeukenkok of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

GENERIEKE COMPETENTIES EN KENNIS

SITUERING

Binnen de competenties van een beroepskwalificatie zijn er competenties die ondersteunend zijn voor de gehele beroepsuitoefening. Gezien het aparte statuut van deze competenties, worden deze in het opleidingsprofiel vooraan geplaatst. Bij het aanbieden van het modulaire opleidingstraject zullen deze competenties worden geïntegreerd in de modules waar dat vanuit pedagogisch en didactisch oogpunt zinvol is.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke – Rapporteert aan de eindverantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met collega's – Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema ...) – Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende – Deelt vakkennis – Vraagt zelf hulp of advies indien nodig – Toont respect voor elke collega, functie of taak – Draagt bij tot een aangename sfeer in het team – Verplaatst zich in de positie van een collega – Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis communicatietechnieken – Basiskennis functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels
2	<p><i>Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe) – Werkt economisch en vermijdt verspilling – Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in – Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen – Past nieuwe technieken toe en leert ze aan – Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken – Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning – Werkt zorgvuldig en met oog voor detail – Organiseert de eigen taken binnen de opgelegde werkvolgorde – Controleert het eigen werk en voorkomen en dat van de medewerkers – Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering – Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen ... – Sorteert afval volgens de richtlijnen – Respekteert de kostprijs van ingrediënten en producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van ergonomie – Kennis foodcost, wastecost en prijszetting – Kennis van HACCP-normen* – Kennis van bedrijfsprocedures m.b.t. het eigen werk – Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen – Kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van functionele rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken

3	<p><i>Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Respecteert de persoonlijke hygiëne – Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen – Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen – Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen – Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone – Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken – Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid – Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Vermijdt kruisbesmetting – Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking – Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid – Registreert goederen en temperaturen – Respecteert mogelijke gevaren en allergenen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van allergenen – Kennis van regeneratietechnieken – Kennis van HACCP-normen* – Kennis van de traceerbaarheid van producten – Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren ...) – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten – Kennis van persoonlijke hygiëne
---	--	--

MODULE EENVOUDIGE VLEES- EN GEVOGELTEGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vlees en gevogelte.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Ontvangt en controleert vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid – Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten – Vermeldt en registreert afwijkingen – Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
4	<p><i>Slaat vlees en gevogelte op in een koelkamer of voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe* of "First Expired First Out"-principe** – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur – Basiskennis van voorwaarden voor opslag van voeding – Basiskennis van meetinstrumenten – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
4	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van meetinstrumenten – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
4	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)

	<ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	
BK-0198-3 8	<i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten specifieke ingrediënten</i> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten
4	<i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</i> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pochieren, stomen, frituren, sauteren, grillen...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten – Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Basiskennis van vlees- en gevogeltegerechten – Basiskennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal

4	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten
4	<p><i>Zet het buffet van eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten klaar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
4	<p><i>Verpakt en etiketteert eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering

MODULE EENVOUDIGE VISGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige visgerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vis.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<i>Ontvangt en controleert vis</i> <ul style="list-style-type: none">– Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities– Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur– Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid– Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten– Vermeldt en registreert afwijkingen– Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)– Basiskennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
4	<i>Slaat vis op in een koelkamer of voorraadkamer</i> <ul style="list-style-type: none">– Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan– Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe* of "First Expired First Out"-principe**– Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur– Basiskennis van voorwaarden voor opslag van voeding– Basiskennis van meetinstrumenten– Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
4	<i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige visgerechten</i> <ul style="list-style-type: none">– Raadpleegt de opdrachten of receptuur– Stelt de werkvolgorde vast– Kiest het juiste materiaal– Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe– Schat de vereiste hoeveelheden in– Zet alle ingrediënten klaar– Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af– Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze– Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van meetinstrumenten– Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden– Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken– Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
4	<i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i> <ul style="list-style-type: none">– Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik– Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan– Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is– Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten– Kennis van snijtechnieken– Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)

	<ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	
BK-0198-3 8	<i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige visgerechten specifieke ingrediënten</i> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten
4	<i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige visgerechten</i> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten – Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Basiskennis van visgerechten – Basiskennis van de anatomie van vissen voor consumptie – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal

4	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige visgerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten
4	<p><i>Zet het buffet van eenvoudige visgerechten klaar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
4	<p><i>Verpakt en etiketteert eenvoudige visbereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering

MODULE EENVOUDIGE GERECHTEN MET GROENTEN EN KRUIDEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige gerechten met groenten en kruiden bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het samenstellen en verpakken van maaltijdpakketten of het afsluiten van dienbladen (indien van toepassing).

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van meetinstrumenten – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
4	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
BK-0198-3 8	<p><i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige gerechten met groenten en kruiden specifieke ingrediënten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten
4	<p><i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades,</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken,

	<p><i>deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pochieren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<p>uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten – Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Basiskennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal
4	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten
<p>BK-0198-3</p> <p>14</p>	<p><i>Stelt maaltijdpakketten samen en verpakt of sluit dienbladen af (indien van toepassing)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Doet de mise-en-place van alle benodigdheden (producten en materiaal) voor het samenstellen van maaltijdpakketten op dienbladen – Zet voorraad dranken, (toe)spijzen, vetstoffen, garnituren, supplementen, bestek, vaatwerk, ... klaar aan de verschillende werkposten – Staat in voor de schikking en portionering van spijzen conform richtlijnen – Stelt volgens order maaltijdpakketten samen en plaatst spijzen, dranken en toebehoren op dienbladen – Verpakt of sluit het dienblad af en plaatst het in transportkarren – Ruimt de transportband af na assemblage van de dienbladen – Ordent alle benodigdheden – Zorgt voor een correcte bewaring en opslag van de overige voedingsmiddelen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van het samenstellen van maaltijdpakketten – Basiskennis van het portioneren van maaltijdcomponenten – Basiskennis van het gebruik van transportkarren en –banden – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen

	– Voert strikt orders uit voor samenstelling van de maaltijdpakketten en dit binnen de opgelegde tijdspanne	
--	---	--

MODULE EENVOUDIGE NAGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige nagerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige nagerechten</i> <ul style="list-style-type: none">– Raadpleegt de opdrachten of receptuur– Stelt de werkvolgorde vast– Kiest het juiste materiaal– Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe– Schat de vereiste hoeveelheden in– Zet alle ingrediënten klaar– Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af– Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze– Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van meetinstrumenten– Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden– Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken– Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
4	<i>Wast fruit, maakt het schoon en versnijdt het</i> <ul style="list-style-type: none">– Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik– Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan– Spoelt fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is– Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies– Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct– Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften– Versnijdt fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken)– Gaart de producten eventueel voor– Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur– Verpakt en etiketteert de producten	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten– Kennis van snijtechnieken– Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
BK-0198-3 8	<i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige nagerechten specifieke ingrediënten</i> <ul style="list-style-type: none">– Verwerkt halffabricaten– Verwerkt convenienceproducten– Verwerkt instantproducten– Verwerkt overschotten	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van foodcost en wastecost– Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten– Basiskennis van verwerken van overschotten

4	<p><i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en basisnagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal – Past de juiste bereidingstechniek toe – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van vegetarische en veganistische gerechten – Basiskennis van nagerechten, desserts, zuivelbereidingen en deegbereidingen – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal
4	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige nagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten

MODULE BISTROGERECHTEN MET VLEES EN GEVOGELTE

SITUERING

In deze module leert de cursist bistrogerechten met vlees en gevogelte bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vlees en gevogelte.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Ontvangt en controleert vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid – Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten – Vermeldt en registreert afwijkingen – Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
4	<p><i>Slaat vlees en gevogelte op in een koelkamer of voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired First Out"-principe – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding – Kennis van het FIFO**/FEFO***-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal...)
4	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bistrobereidingen met vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen – Kennis van werkinstructiefiches
4	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken

	<ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
4	<p><i>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, gevogelte en andere basisproducten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier – Gaart de producten eventueel voor – Gebruikt de weegschaal – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten – Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vlees, gevogelte en andere basisproducten – Kennis van snijtechnieken
4	<p><i>Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij bistrogerechten met vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën
4	<p><i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen, ...) – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling – Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van vlees- en gevogeltegerechten – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën

4	<p><i>Bereidt bistrogerechten en maaltijden vlees en gevogelte à la minute</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest de bestelbon – Bereidt het bistrogerecht vlees en gevogelte op basis van afroep door de verantwoordelijke – Past indien nodig regeneratietechnieken toe – Stemt af met de bediening tijdens de dienst – Werkt gerechten af volgens bestelling – Houdt rekening met afwijkingen of allergenen – Respecteert de juiste porties 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van regeneratietechnieken – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen
4	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met bistrogerechten vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis serveertechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van productfiches en recepturen
4	<p><i>Zet het buffet klaar van bistrogerechten vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van modaliteiten voor vervoer van goederen – Kennis van het samenstellen van maaltijdpakketten – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
4	<p><i>Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering – Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product – Kennis van het FIFO*- en FEFO**- principe – Kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten – Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product

MODULE BISTROGERECHTEN MET VIS

SITUERING

In deze module leert de cursist bistrogerechten met vis bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vis.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<i>Ontvangt en controleert vis</i> <ul style="list-style-type: none">– Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities– Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur– Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid– Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten– Vermeldt en registreert afwijkingen– Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken– Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)– Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
4	<i>Slaat vis op in een koelkamer of voorraadkamer</i> <ul style="list-style-type: none">– Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan– Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired First Out"-principe– Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding– Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur– Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe– Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...)
4	<i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bistrobereidingen met vis</i> <ul style="list-style-type: none">– Raadpleegt de opdrachten of receptuur– Stelt de werkvolgorde vast– Kiest het juiste materiaal– Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe– Schat de vereiste hoeveelheden in– Zet alle ingrediënten klaar– Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af– Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze– Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe– Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...)– Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen– Kennis van werkinstructiefiches

4	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
4	<p><i>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vis en andere basisproducten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier – Gaart de producten eventueel voor – Gebruikt de weegschaal – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten – Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de anatomie van vissen voor consumptie – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vis en andere basisproducten – Kennis van snijtechnieken
4	<p><i>Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij bistrogerechten met vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën
4	<p><i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respekteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen, ...) – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling – Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van visgerechten – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën
4	<p><i>Bereidt bistrogerechten en maaltijden vis à la minute</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest de bestelbon – Bereidt het bistrogerecht vis op basis van afroep door de verantwoordelijke – Past indien nodig regeneratietechnieken toe – Stemt af met de bediening tijdens de dienst 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van regeneratietechnieken – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen

	<ul style="list-style-type: none"> – Werkt gerechten af volgens bestelling – Houdt rekening met afwijkingen of allergenen – Respecteert de juiste porties 	
4	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met bistrogerechten vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis serveertechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van productfiches en recepturen
4	<p><i>Zet het buffet klaar van bistrogerechten vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van modaliteiten voor vervoer van goederen – Kennis van het samenstellen van maaltijdpakketten – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
4	<p><i>Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO-principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur – Kennis van recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering – Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten – Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product

MODULE BISTROGERECHTEN MET GROENTEN EN KRUIDEN

SITUERING

In deze module leert de cursist bistrogerechten met groenten en kruiden bereiden, dresseren en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het begeleiden van keukenmedewerkers.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bistrobereidingen met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen – Kennis van werkinstructiefiches
4	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
4	<p><i>Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij bistrogerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ...

	<ul style="list-style-type: none"> – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën
4	<p><i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van bistrogerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respekteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen, ...) – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling – Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën
4	<p><i>Bereidt bistrogerechten en maaltijden met groenten en kruiden à la minute</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest de bestelbon – Bereidt het bistrogerecht groenten en kruiden op basis van afroep door de verantwoordelijke – Past indien nodig regeneratietechnieken toe – Stemt af met de bediening tijdens de dienst – Werkt gerechten af volgens bestelling – Houdt rekening met afwijkingen of allergenen – Respecteert de juiste porties 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van regeneratietechnieken – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen
4	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met bistrogerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis serveertechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van productfiches en recepturen
4	<p><i>Begeleidt keukenmedewerkers</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Overlegt met de verantwoordelijke over de opdrachten – Verdeelt het werk over de keukenmedewerkers – Communiceert de opdracht duidelijk naar de keukenmedewerkers – Controleert de keukenmedewerkers – Stuur bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden – Geeft het goede voorbeeld – Motiveert en enthousiasmeert de keukenmedewerkers – Stelt leervragen en geeft constructieve feedback – Verleent hulp en advies bij problemen – Heeft zicht op sterke en zwakke punten en kan verbeterpunten geven 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers – Basiskennis motiveren van keukenmedewerkers – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Engels en het Frans

MODULE BISTRONAGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist bistronagerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief de voorraden beheren.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bistronagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen – Kennis van werkinstructiefiches
4	<p><i>Wast fruit, maakt het schoon en versnijdt het</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
4	<p><i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding

	<ul style="list-style-type: none"> – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nagerechten, desserts – Kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen – Kennis van nieuwe technologieën
4	<p>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met bistronagerechten</p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis serveertechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van productfiches en recepturen
4	<p>Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door</p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt gegevens bij over het verbruik van producten voor zijn afdeling – Inventariseert de behoefte aan grondstoffen en producten voor de eigen afdeling – Stemt de hoeveelheid te bestellen producten af op de recepten in de planning – Anticipeert op mogelijke tekorten – Controleert aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Stelt tekorten vast en reageert volgens interne procedures 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis van opmaak van inventarissen – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.) – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen

MODULE INITIATIE ONTVANGST EN BEDIENING VAN GASTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist de basiscompetenties i.v.m. het ontvangen en bedienen van gasten op een gepaste en gastvriendelijke manier: samenwerking tussen het keukenpersoneel en het zaalpersoneel is essentieel in het afstemmen van de dienstverlening op de wensen en noden van de gasten. Dit betreft eveneens het kunnen verwoorden wat er geserveerd wordt; de klant weet vandaag de dag graag wat op zijn bord ligt (allergieën, vegetarisch, lokale en bioproducten, enz.)

Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het voorbereiden en klaarzetten van zaal en tafels en het af- en opruimen.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
BK-0076-3 4	<p><i>Handelt integer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Respecteert de privacy van de gast – Voert de werkzaamheden uit zonder te storen – Gaat op ethische wijze om met informatie over de gast – Respecteert, indien aanwezig, de deontologische code van de werkgever en/of gast – Bespreekt vragen, problemen of conflicten met de juiste personen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van interculturele gebruiken – Kennis van principes van gastvriendelijkheid – Kennis van correcte omgangsvormen
BK-0076-3 5	<p><i>Stelt de zaal op en maakt tafels klaar voor de dienst</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest het zaalplan – Schikt tafels en stoelen – Staat in voor de mise-en-place van de zaal: mastiek (schoonmaken) van zaalmateriaal of meubilair – Dekt de tafels: legt linnen, plooit servetten, plaatst bestek en vaatwerk, decoreert tafels en de zaal (indien van toepassing) – Staat in voor de mise-en-place van het dienstmateriaal (brood, boter, warmhoudplaatjes, ...) – Heeft aandacht voor de juiste atmosfeer (verlichting, geluid, temperatuur) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van werkorganisatie – Basiskennis van mise-en-place van de zaal – Kennis van gebruik van een zaalplan – Kennis van tafelschikking – Kennis van technieken om tafels op te maken – Kennis van mastiekeren – Kennis van FIFO/FEFO-principe
BK-0076-3 7	<p><i>Verwelkomt de gast</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Begroet de gast(en) – Neemt de jassen aan en brengt ze naar de vestiaire (indien van toepassing) – Informeert over het menu, aanbiedingen, suggesties – Verwittigt de zaalverantwoordelijke 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de regels van het onthaal – Basiskennis van lichaamstaal – Kennis van principes van gastvriendelijkheid – Kennis van etiquette – Kennis van samenstelling van gerechten
BK-0076-3 8	<p><i>Bereidt eenvoudige warme en koude dranken</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt barmateriaal (koffiemachine, tapkraan ...) – Doet de mise-en-place voor aperitieven, koffie en toebehoren (aperitiefhapjes, koekjes ...) – Tapt/schenkt de voorgeschreven hoeveelheid drank in een glas volgens de richtlijnen – Vult de voorraad dranken aan – Bereidt eenvoudige warme dranken (koffie, thee ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten – Kennis van FIFO/FEFO-principe – Kennis van dranken – Kennis van barmateriaal en machines – Kennis van versheid van producten door zintuiglijke controle

BK-0076-3 9	<p><i>Maakt de bestelling klaar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest de bestelling en geeft ze door – Zet de dranken klaar – Past het bestek aan volgens het gerecht en de menukeuze van de gast 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten – Basiskennis van samenstelling van gerechten – Basiskennis van samenstelling van dranken – Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van gerechten – Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van dranken – Basiskennis van manuele bestelsystemen – Kennis van dranken
BK-0076-3 10	<p><i>Dient gerechten en/of dranken op in de zaal</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Haalt dranken en maaltijden op – Bedient de gasten volgens de richtlijnen van het huis en de etiquette (op de Engelse manier, op een bord, op de Franse manier, op de Russische manier, onder een stolp) – Geeft toelichting over de bereiding en de ingrediënten – Past de richtlijnen van de etiquette toe – Hanteert de juiste kracht en snelheid bij bedienen van de gast en het afruimen van de tafel – Heeft aandacht voor de eigen veiligheid bij het hanteren van warme of koude borden/dienschalen/machines/materiaal – Beweegt zich in een beperkte ruimte zonder de gast(en) of collega's te hinderen – Wenst de gasten smakelijk eten en vraagt of alles naar wens is – Gaat op gepaste wijze om met vragen, problemen en klachten van de gast(en) – Houdt de gast(en) tijdens de maaltijd in de gaten, reageert alert op hun signalen – Serveert, indien nodig, gerechten na met dienstbestek – Houdt de glazen van de gast(en) in de gaten en schenkt bij indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van allergenen – Basiskennis van lichaamstaal – Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten – Basiskennis van samenstelling van dranken – Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van gerechten – Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van dranken – Kennis van dranken – Kennis van versheid van producten door zintuiglijke controle – Kennis van samenstelling van gerechten – Kennis van serveertechnieken – Kennis van portioneren bij het bedienen van de gast
BK-0076-3 11	<p><i>Ruimt af</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ruimt af als alle gasten klaar zijn met eten – Vraagt naar bijkomende wensen van de gast 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van lichaamstaal – Kennis van serveertechnieken
BK-0076-3 13	<p><i>Ruimt de tafels af en maakt het restaurant schoon na de dienst</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Doet de mise-en-place voor de volgende gast – Zet de zaal op orde – Ruimt de tafels af – Brengt glazen, vaatwerk en gebruikte benodigdheden naar de spoelkeuken en/of bar voor de afwas – Verwijdert etens- en drankresten (indien van toepassing) – Doet de mise-en-place voor de volgende dienst – Rangschikt het bedieningsmateriaal en bergt het op – Zorgt voor orde en netheid in de zaal – Verzamelt en rangschikt het leeggoed – Maakt werkinstrumenten en meubilair schoon – Maakt de toog en de barapparatuur schoon 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van werking van machines of materieel – Basiskennis van werkorganisatie – Basiskennis van mise-en-place van de zaal – Basiskennis van reinigingstechnieken – Basiskennis van reinigingsplannen – Kennis van gebruik van een zaalplan – Kennis van tafelschikking – Kennis van technieken om tafels op te maken

	<ul style="list-style-type: none"> – Reinigt volgens het reinigingsplan (afwassen van tafels, stofzuigen ...) 	
BK-0076-3 14	<i>Reinigt glazen en couverts (met stoom, met azijn, ...) en bergt het vaatwerk op</i> <ul style="list-style-type: none"> – Verzamelt en sorteert het af te wassen materiaal – Wast de glazen manueel af of bedient de afwasmachine – Droogt glazen af en blinkt ze op – Bergt schoon materiaal op de daarvoor voorziene plaats op 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van werking van machines of materieel – Basiskennis van werkorganisatie – Basiskennis van reinigingsplannen

MODULE RESTAURANTDESSERTEN, -GEBAK EN -BROOD

SITUERING

In deze module leert de cursist de producten desserts, gebak en brood centraal te zetten in de gerechten. Men gaat op zoek naar de juiste bereidingstechnieken en culinaire toepassingen uit de inheemse keukens om recht te doen aan het specifieke product (desserts, gebak en brood). Ook aan het adviseren bij het samenstellen van de kaart wordt aandacht besteed.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Voert algemene keukenactiviteiten uit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert de goederen – Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer – Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen – Wast fruit, maakt het schoon en versnijdt het – Maakt schoon, bewerkt, versnijdt basisproducten – Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten – Bereidt gerechten à la minute – Past diverse dresseertechnieken toe op het bord – Zet het buffet klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen – Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer – Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen – Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon – Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door – Begeleidt keukenmedewerkers 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van reinigingsschema's – Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van recepten – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van allergenen – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) – Kennis van bereidingswijzen – Kennis van kooktechnieken – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen – Kennis van opslag- en bewaartechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren ...) – Kennis van controletests en het nemen van stalen – Kennis van etikettering – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van het slijpen van messen

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van reinigingstechnieken en de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van basisproducten – Kennis van nagerechten, desserts en brood – Kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen
7	<p><i>Adviseert bij het samenstellen van de kaart m.b.t. gerechten met desserts, kaas, gebak en brood</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Overlegt met de keukenverantwoordelijke – Respecteert het soort keuken, de geografische regio en de bedrijfsstrategie – Respecteert nieuwe trends en producten, met nieuwe ontwikkelingen in de smaakleer, met streekgerechten, met duurzaamheid en met de kostprijs – Past nieuwe trends toe rond de herkwake van oude granen, biologische producten, streekeigen specialiteiten ... – Gebruikt inheemse producten – Respecteert de seizoenskalender voor fruit en groenten – Respecteert de voedingswaarde van de producten – Voert prijsberekeningen uit en stelt speciale acties voor 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht en de toepassingsmogelijkheden – Kennis van allergenen – Kennis foodcost, wastecost en prijszetting – Kennis van mousses, bavarois, flans, warme en koude keukendesserts – Kennis van diverse soorten gebak en brood – Kennis van diverse soorten sauzen en garnituren – Kennis van de kwaliteit en voedingswaarde van desserts, kazen, gebak en brood – Grondige kennis van diverse soorten kazen
9	<p><i>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert groenten, fruit en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Pelt groenten, fruit en kruiden en maakt ze schoon op een kwaliteitsvolle manier – Versnijdt groenten, fruit en kruiden op een economische manier – Bereidt vullingen – Portioneert nauwkeurig en gaat eventueel voor 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken

	<ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt diverse marinades – Gebruikt de juiste kruiden en kruidenmengsels – Bereidt en konfijt groenten en fruit 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
10	<p><i>Voert de nodige voorbereidende werkzaamheden uit voor degen, beslagen, vullingen ...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Berekent de kwantiteit – Zet meeteenheden om – Weegt grondstoffen af – Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen – Bereidt diverse componenten (slagroom, eiwit ...) en vullingen – Bereidt diverse soorten degen en beslagen – Mengt grondstoffen in de juiste volgorde – Respecteert de juiste verhoudingen – Smelt chocolade – Karamelliseert suiker – Rolt degen en beslagen uit – Past spuit-, snij-, rol-, mouleer- of uitsteektechnieken toe – Portioneert nauwkeurig – Bakt of gaart eventueel voor – Gebruikt de juiste kruiden en kruidenmengsels 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van recepten – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van spuit-, snij, uitrol-, tempereer-, kook-, mouleer- en uitsteektechnieken – Kennis van degen, beslagen en vullingen – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...)
11	<p><i>Voert de nodige voorbereidende werkzaamheden uit voor het presenteren van kazen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Bewaart kazen onder de juiste omstandigheden (temperatuur, vochtigheid, licht...) – Respecteert het rijpingsproces – Laat kazen op kamertemperatuur komen – Portioneert nauwkeurig – Kiest de juiste garnituur – Verwerkt overgebleven resten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Grondige kennis van diverse soorten kazen
12	<p><i>Bereidt keukendesserten, gebak en brood uit de inheemse keuken</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Past een breed scala aan klassieke en moderne technieken toe die recht doen aan het specifieke product – Past diverse bereidingswijzen toe voor mousses, bavarois, flans, warme en koude keukendesserten – Bereidt nat en droog gebak, wafels en pannenkoeken – Bereidt diverse soorten brood – Bereidt roomijs, sorbet en bevroren desserts – Verwerkt chocolade – Versnijdt en verwerkt diverse soorten kaas – Verwerkt halffabricaten – Bereidt sauzen en garnituren – Gebruikt bindmiddelen op de juiste manier – Verwerkt overgebleven resten – Gebruikt diverse apparaten en kooktoestellen (oven, ijssturbine, snelklopper, deegsnijder, thermomix ...) – Controleert de smaak – Werkt kostenbewust – Schrijft recepturen en technische fiches uit 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van recepten – Kennis van room-, melk-, waterijs en sorbets – Kennis van mousses, bavarois, flans, warme en koude keukendesserten – Kennis van diverse soorten sauzen en garnituren – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van functionele rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken – Grondige kennis van het bereiden van (onderdelen van) keukendesserten, kaas, gebak en brood

13	<p><i>Past creatieve decoratie- en dresseertechnieken toe</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Bouwt een nagerecht zorgvuldig op, kiest daarbij het juiste recipiënt (kom, bord, glas, tas...) en respecteert het eventueel transport – Gebruikt bij het versieren diverse ingrediënten (fruit, kruiden, marsepein, chocolade, noga, suikerwerk, pastillage ...) – Speelt creatief in op de wensen van de gast (vb. verjaardag, pensioen...) of werkt binnen een thema (sport, muziek ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van creatieve decoratie- en dresseertechnieken – Grondige kennis van diverse afwerkings- en garneertechnieken
----	---	--

MODULE RESTAURANTDESSERTEN, -GEBAK EN –BROOD UIT DE WERELDKEUKEN

SITUERING

In deze module leert de cursist de producten desserts, gebak en brood centraal te zetten in de gerechten. Men gaat op zoek naar de juiste bereidingstechnieken en culinaire toepassingen uit de wereldkeuken om recht te doen aan het specifieke product (desserts, gebak en brood). Ook aan het adviseren bij het samenstellen van de kaart wordt aandacht besteed.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Voert algemene keukenactiviteiten uit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert de goederen – Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer – Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen – Wast fruit, maakt het schoon en versnijdt het – Maakt schoon, bewerkt, versnijdt basisproducten – Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten – Bereidt gerechten à la minute – Past diverse dresseertechnieken toe op het bord – Zet het buffet klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen – Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer – Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen – Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon – Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door – Begeleidt keukenmedewerkers 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van reinigingsschema's – Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van recepten – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van allergenen – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) – Kennis van bereidingswijzen – Kennis van kooktechnieken – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen – Kennis van opslag- en bewaartechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren ...) – Kennis van controletests en het nemen van stalen – Kennis van etikettering – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal...) – Kennis van het slijpen van messen

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van reinigingstechnieken en de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van basisproducten – Kennis van nagerechten, desserts en brood – Kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen
7	<p><i>Adviseert bij het samenstellen van de kaart m.b.t. gerechten met desserts, kaas, gebak en brood</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Overlegt met de keukenverantwoordelijke – Respecteert het soort keuken, de geografische regio en de bedrijfsstrategie – Respecteert nieuwe trends en producten, met nieuwe ontwikkelingen in de smaakleer, met streekgerechten, met duurzaamheid en met de kostprijs – Past nieuwe trends toe rond de herkwake van oude granen, biologische producten, streekelijke specialiteiten... – Gebruikt uitheemse producten – Respecteert de seizoenskalender voor fruit en groenten – Respecteert de voedingswaarde van de producten – Voert prijsberekeningen uit en stelt speciale acties voor 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht en de toepassingsmogelijkheden – Kennis van allergenen – Kennis foodcost, wastecost en prijszetting – Kennis van mousses, bavarois, flans, warme en koude keukendesserts – Kennis van diverse soorten gebak en brood – Kennis van diverse soorten sauzen en garnituren – Kennis van de kwaliteit en voedingswaarde van desserts, kazen, gebak en brood – Grondige kennis van diverse soorten kazen
9	<p><i>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert groenten, fruit en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Pelt groenten, fruit en kruiden en maakt ze schoon op een kwaliteitsvolle manier – Versnijdt groenten, fruit en kruiden op een economische manier – Bereidt vullingen – Portioneert nauwkeurig en gaart eventueel voor 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken

	<ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt diverse marinades – Gebruikt de juiste kruiden en kruidenmengsels – Bereidt en konfijt groenten en fruit 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
10	<p><i>Voert de nodige voorbereidende werkzaamheden uit voor degen, beslagen, vullingen ...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Berekent de kwantiteit – Zet meeteenheden om – Weegt grondstoffen af – Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen – Bereidt diverse componenten (slagroom, eiwit ...) en vullingen – Bereidt diverse soorten degen en beslagen – Mengt grondstoffen in de juiste volgorde – Respecteert de juiste verhoudingen – Smelt chocolade – Karamelliseert suiker – Rolt degen en beslagen uit – Past spuit-, snij-, rol-, mouleer- of uitsteektechnieken toe – Portioneert nauwkeurig – Bakt of gaart eventueel voor – Gebruikt de juiste kruiden en kruidenmengsels 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van recepten – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van spuit-, snij, uitrol-, tempereer-, kook-, mouleer- en uitsteektechnieken – Kennis van degen, beslagen en vullingen – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...)
11	<p><i>Voert de nodige voorbereidende werkzaamheden uit voor het presenteren van kazen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Bewaart kazen onder de juiste omstandigheden (temperatuur, vochtigheid, licht ...) – Respecteert het rijpingsproces – Laat kazen op kamertemperatuur komen – Portioneert nauwkeurig – Kiest de juiste garnituur – Verwerkt overgebleven resten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur – Grondige kennis van diverse soorten kazen
12	<p><i>Bereidt keukendesserten, gebak en brood uit de wereldkeuken</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Past een breed scala aan klassieke en moderne technieken toe die recht doen aan het specifieke product – Past diverse bereidingswijzen toe voor mousses, bavarois, flans, warme en koude keukendesserten – Bereidt nat en droog gebak, wafels en pannenkoeken – Bereidt diverse soorten brood – Bereidt roomijs, sorbet en bevroren desserts – Verwerkt chocolade – Versnijdt en verwerkt diverse soorten kaas – Verwerkt halfabricaten – Bereidt sauzen en garnituren – Gebruikt bindmiddelen op de juiste manier – Verwerkt overgebleven resten – Gebruikt diverse apparaten en kooktoestellen (oven, ijs turbine, snelklopper, deegsnijder, thermomix ...) – Controleert de smaak – Werkt kostenbewust – Schrijft recepturen en technische fiches uit 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van recepten – Kennis van room-, melk-, waterijs en sorbets – Kennis van mousses, bavarois, flans, warme en koude keukendesserten – Kennis van diverse soorten sauzen en garnituren – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van functionele rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken – Grondige kennis van het bereiden van (onderdelen van) keukendesserten, kaas, gebak en brood

13	<p><i>Past creatieve decoratie- en dresseertechnieken toe</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Bouwt een nagerecht zorgvuldig op, kiest daarbij het juiste recipiënt (kom, bord, glas, tas ...) en respecteert het eventueel transport – Gebruikt bij het versieren diverse ingrediënten (fruit, kruiden, marsepein, chocolade, noga, suikerwerk, pastillage ...) – Speelt creatief in op de wensen van de gast (vb. verjaardag, pensioen...) of werkt binnen een thema (sport, muziek ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van creatieve decoratie- en dresseertechnieken – Grondige kennis van diverse afwerkings- en garneertechnieken
----	--	--

MODULE GEZONDE EN DIEET RESTAURANTDESSERTEN, -GEBAK EN -BROOD

SITUERING

In deze module leert de cursist gezonde en dieet restaurantdesserten, -gebak en –brood bereiden. Ook het samenstellen van een aanbod voor de meest gangbare diëten en allergieën, met aandacht voor gezonde voeding en de zoektocht naar volwaardige vervangproducten, komt uitgebreid aan bod.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Voert algemene keukenactiviteiten uit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert de goederen – Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer – Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen – Wast fruit, maakt het schoon en versnijdt het – Maakt schoon, bewerkt, versnijdt basisproducten – Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten – Bereidt gerechten à la minute – Past diverse dresseertechnieken toe op het bord – Zet het buffet klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen – Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer – Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen – Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon – Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door – Begeleidt keukenmedewerkers 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van reinigingsschema's – Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van recepten – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van allergenen – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise...) – Kennis van bereidingswijzen – Kennis van kooktechnieken – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen – Kennis van opslag- en bewaartechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren ...) – Kennis van controletests en het nemen van stalen – Kennis van etikettering – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van het slijpen van messen

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van reinigingstechnieken en de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van basisproducten – Kennis van nagerechten, desserts en brood – Kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen
5	<i>Bereidt dieetmaaltijden</i> <ul style="list-style-type: none"> – Bereidt suikervrije, zoutarme en vetloze gerechten – Respecteert bij de bereiding de invloed van temperatuur en licht – Gebruikt specifieke technieken van de dieetkeuken – Schrijft recepturen en technische fiches uit 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van dieetmaaltijden – Kennis van recepten
8	<i>Stelt een aanbod samen voor de meest gangbare diëten en allergieën</i> <ul style="list-style-type: none"> – Past algemene dieetrichtlijnen toe – Respecteert de meest voorkomende voedselallergieën en voedselintoleranties – Berekent de voedingswaarden van producten – Past de principes van gezonde voeding toe bij bepaalde voedingspatronen en diëten – Zoekt volwaardige vervangproducten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de kwaliteit en voedingswaarde desserts, kazen, gebak en brood – Kennis van diverse soorten gebak en brood – Kennis van dieetmaaltijden – Kennis van allergenen – Grondige kennis van diverse soorten kazen
14	<i>Respecteert de meest voorkomende allergieën en diëten</i> <ul style="list-style-type: none"> – Bereidt suikervrije, zoutloze en vetarme alternatieven – Zoekt volwaardige vervangproducten – Respecteert bij de bereiding de invloed van temperatuur en licht – Gebruikt specifieke technieken van de dieetkeuken – Schrijft recepturen en technische fiches uit 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van recepten – Kennis van dieetmaaltijden – Grondige kennis van suikervrije, zoutloze en vetarme alternatieven

MODULE TRENDY EN ALTERNATIEVE BEREIDINGEN VOOR RESTAURANTDESSERTEN, -GEBAK EN -BROOD

SITUERING

In deze module leert de cursist trendy en alternatieve gerechten bereiden voor restaurantdesserten, -gebak en -brood. Alternatieven aanreiken veronderstelt niet alleen het bereiden van vegetarische en veganistische alternatieven, maar ook het ingaan op trends en experimenteren, met bijzondere aandacht voor de zoektocht naar volwaardige vervangproducten en specifieke bereidingstechnieken.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Voert algemene keukenactiviteiten uit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert de goederen – Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer – Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen – Wast fruit, maakt het schoon en versnijdt het – Maakt schoon, bewerkt, versnijdt basisproducten – Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten – Bereidt gerechten à la minute – Past diverse dresseertechnieken toe op het bord – Zet het buffet klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen – Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer – Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen – Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon – Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door – Begeleidt keukenmedewerkers 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van reinigingsschema's – Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van recepten – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van allergenen – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) – Kennis van bereidingswijzen – Kennis van kooktechnieken – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen – Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halfproducten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren ...) – Kennis van controletests en het nemen van stalen – Kennis van etikettering – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van het slijpen van messen – Kennis van reinigingstechnieken en de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van basisproducten – Kennis van nagerechten, desserts en brood – Kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen
6	<p><i>Bereidt vegetarische en veganistische gerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Respecteert de voedingswaarden van vegetarische en veganistische ingrediënten – Past de principes van gezonde voeding toe – Zoekt volwaardige vervangproducten – Past specifieke bereidingstechnieken voor alternatieve voeding toe – Schrijft recepturen en technische fiches uit 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van de combinatie van smaken en voedingsmiddelen – Kennis van recepten – Kennis van bereidingswijzen – Grondige kennis van suikervrije, zoutloze en vetarme alternatieven
15	<p><i>Blijft op de hoogte van nieuwe trends en producten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Zoekt op de binnen- en buitenlandse markt naar nieuwe trends en producten – Verbreedt constant zijn kennis omtrent trends en producten – Past nieuwe technieken toe – Experimenteert met smaakcombinaties en andere productgroepen (groenten, kruiden...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van smaken en aroma's – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken en voedingsmiddelen

SITUERING

In deze module verdiept de cursist zich in de specifieke setting van de eventcatering. De cursist staat op locatie in voor de catering op maat van een event, zowel op grote als op kleine schaal. Alle types van events komen aan bod (bijv. huwelijksfeesten, bedrijfsfeesten, optredens, festivals, catering bij mensen thuis enz. ...)

Niet enkel het bedenken, samenstellen en bereiden van de gerechten, maar ook de efficiënte organisatie, uitvoering en naverwerking van de eventcatering komen in deze module aan bod. Er wordt nagedacht over de bewaring, de verpakking, het transport en de presentatie van gerechten. Het eindproduct moet immers op een smaakvolle, kwaliteitsvolle en voedselveilige manier tot bij de klant gebracht worden. Er wordt eveneens voldoende aandacht besteed aan de correcte recuperatie van producten en het opruimen van de locatie, met de focus op de voedsel- en hygiënevoorschriften.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
28	<p><i>Stelt gerechten en menu's samen i.f.v. eventcatering</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Stelt de menukaart en gerechten samen in functie van het specifieke event, locatie en aantal personen. – Houdt rekening met de juiste smaakcombinaties, texturen en kleuren – Houdt rekening met het seizoenaanbod en de prijs van voedingswaren – Houdt rekening met infrastructuur van de locatie – Houdt rekening met budget, foodcost, afwisseling in het assortiment, allergenen en diëten – Zorgt voor een evenwichtige samenstelling – Ontwikkelt de eigen vakkennis (bedrijfsbezoeken, beurzen, overleg met concullega's ...) – Houdt rekening met nieuwe trends en technologieën – Bedenkt de presentatie, samenstelling en afwerking van het bord en buffet – Houdt rekening met het aantal handelingen – Bepaalt het recept en de bereidingswijze – Vraagt feedback – Past gerechten aan waar nodig – Stelt technische fiches of handleidingen op per gerecht – Houdt bij de ontwikkeling van nieuwe producten rekening met de manier van verkopen (koud/warm, verpakking, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product – Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product - – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van allergenen en diëten – Kennis van vlees-, gevogelte- en visgerechten – Kennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van desserts, gebak en brood – Kennis van kaassoorten en de combinatie ervan – Kennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Kennis van vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Kennis van het samenstellen van gerechten – Kennis van het klaarzetten van gerechten – kennis van plan productie- en gebruikersruimte – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van nieuwe trends en technologieën – Kennis van schikken van de producten in de toonbank – – Kennis van diverse presentatie- en garneertechnieken

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen die toegelaten zijn bij presentatie en garneringen – Kennis van de seizoenskalender – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, ...) – Kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van samenstelling van (gezonde en gebalanceerde) gerechten – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten, nagerechten, desserts ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten, zuivelbereidingen, deegbereidingen... – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten
29	<p><i>Organiseert de werkzaamheden van de keuken i.f.v. eventcatering</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt een inschatting van de werkzaamheden – Houdt rekening met reservaties, bestellingen, offertes, weersomstandigheden ... – Maakt werkplanning op en stelt de werkvolgorde vast 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van efficiënte werkorganisatie
30	<p><i>Versiert, presenteert en verpakt gerechten i.f.v. eventcatering</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Weegt porties af – Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de waren verkoopklaar te maken – Voorkomt kruisbesmetting – Schikt en presenteert gerechten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product – Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van diverse presentatie- en garneertechnieken – Kennis van dresseertechnieken

31	<p><i>Verkoopt producten ter plaatse, neemt de bestelling van de klant/gast op en informeert over de producten en schotels i.f.v. eventcatering</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Voert een verkoopgesprek – Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren – Rekent de verkoopprijs af met de klant – Bedient de kassa nauwkeurig in functie van correcte bestellingen en betalingen 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verkooptechnieken – Kennis van bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.) – Kennis van de principes van gastvriendelijkheid – Kennis van klachtenbehandeling – Kennis van communicatietechnieken – Kennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Kennis van betaalmiddelen en inningsprocedures – Kennis van het bedienen en controleren van de kassa
32	<p><i>Organiseert transport van materiaal en grondstoffen, evenals het installeren en opruimen van de locatie i.f.v. eventcatering</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Voorziet het nodige materiaal, het transport naar en installatie ervan op de locatie – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon – Ruimt de tafels af en maakt de gebruikte locatie schoon na de dienst – Reinigt meubilair, glazen en couverts (met stoom, met azijn ...) en bergt het vaatwerk op – Sorteert en transporteert het afval volgens de geldende regels 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het reinigingsplan – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Basiskennis van de wettelijke bepalingen voor het transport van voedingsproducten – Kennis van modaliteiten voor het vervoer van goederen/voedingsproducten – Kennis van de opslag van goederen – Kennis van etikettering – Kennis van het sorteren van afval

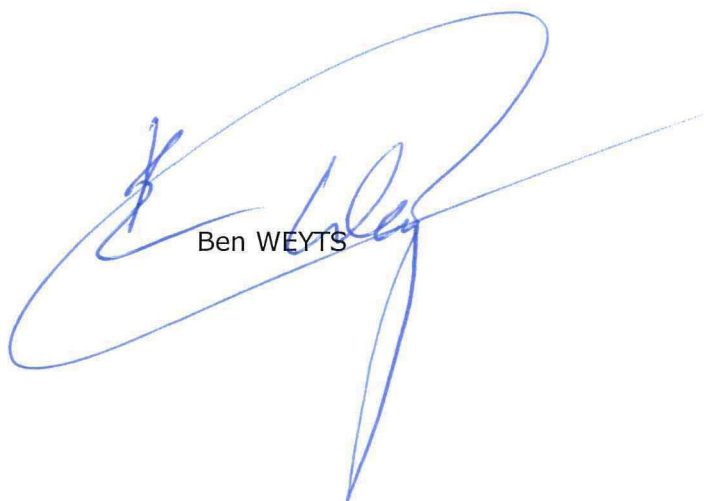
Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop.

Brussel, (datum).

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Jan JAMBON

De Vlaamse minister van Onderwijs Sport, Dierenwelzijn en Vlaamse Rand,



Ben WEYTS

Bijlage 6 bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop

Bijlage LXII bij het besluit van de Vlaamse Regering van 10 juli 2008 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden bakkerij, drankenkennis, horeca, en slagerij

Beroepsopleiding

Studiegebied Horeca • 01.09.2021

Chef de partie groenten, fruit en kruiden

Opleidingsprofiel
secundair volwassenenonderwijs

BO HR 13

REFERENTIEKADER:

ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "CHEF DE PARTIE GROENTEN, FRUIT
EN KRUIDEN"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 4

Chef de partie groenten, fruit en kruiden

OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding “Chef de partie groenten, fruit en kruiden” leert men voedingsmiddelen binnen de keuken bestellen en ontvangen, de noodzakelijke voorbereidingen doen, koude en warme maaltijden bereiden volgens de gepaste culinaire technieken en/of volgens technische fiche, de gerechten afwerken en de kwaliteit controleren teneinde kwaliteitsvolle maaltijden af te leveren aan de gast.

In deze opleiding ligt de focus op de productgroep groenten, fruit en kruiden; groenten, fruit en kruiden staan centraal in de gerechten, maar ook andere productgroepen komen aan bod. Producten, bereidingstechnieken, culinaire toepassingen en nieuwe trends van zowel de inheemse keuken als de wereldkeuken komen aan bod. Voedselveilig, hygiënisch, kostenbewust en efficiënt werken zijn een rode draad in deze opleiding.

RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

Elke module is samengesteld uit de competenties en de descriptorelementen kennis en vaardigheden van de erkende beroepskwalificatie.

De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding.

Het beroep ‘Chef de partie groenten, fruit en kruiden’ wordt uitgeoefend in diverse horecabedrijven (restaurant, brasserie, bistro, gastronomisch restaurant, feestzaal, traiteur, mobiele restauratie¹, congrescentrum, hotel, grootkeuken /gemeenschapsrestauratie ...).

De Chef de partie groenten, fruit en kruiden werkt er zelfstandig aan de eigen taken en begeleidt de werkzaamheden van de keukenmedewerkers.

SAMENHANG

De Chef de partie groenten, fruit en kruiden niveau 4 bouwt verder op de Hulpkok niveau 3 en de Keukenmedewerker niveau 2; de opleidingen Keukenmedewerker en Hulpkok zitten dan ook integraal vervat in de opleiding Chef de partie groenten, fruit en kruiden. Naast de Chef de partie groenten, fruit en kruiden worden op niveau 4 3 andere chefs de partie (vlees, wild en gevogelte; vis, schaal- en schelpdieren; desserts, gebak en brood) voorzien, evenals kok en grootkeukenkok.

Restaurantmanager					
Keukenverantwoordelijke (5)					
Chef de partie vlees, wild en gevogelte (4)	Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren (4)	Chef de partie groenten, fruit en kruiden (4)	Chef de partie desserts, gebak en brood (4)	Kok (4)	Grootkeukenkok (4)
Hulpkok (3)					Grootkeukenhulpkok (3)
Medewerker fastfood (2)	Medewerker spoelkeuken (2)	Keukenmedewerker (2)			

LINK BEROEPSKWALIFICATIE

[Chef de partie groenten, fruit en kruiden](http://www.vlaamsekwalificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank/) [2020]
<http://www.vlaamsekwalificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank/> BK-0425-3

MODULAIR TRAJECT

De opleiding “Chef de partie groenten, fruit en kruiden” bestaat uit 13 modules:

- Module Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten 40 Lt M HR G004
- Module Eenvoudige visgerechten 40 Lt M HR G005

¹ Mobiele restauratie : hiermee wordt bedoeld restauratie op trein, cruiseschepen, boten, e.d.

– Module Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden	40 Lt	M HR	G006
– Module Eenvoudige nagerechten	40 Lt	M HR	G007
– Module Bistrogerechten vlees en gevogelte	80 Lt	M HR	G008
– Module Bistrogerechten vis	80 Lt	M HR	G009
– Module Bistrogerechten met groenten en kruiden	80 Lt	M HR	G010
– Module Bistrongerechten	80 Lt	M HR	G011
– Module Initiatie ontvangst en bediening van gasten	80 Lt	M HR	G012
– Module Restaurantgerechten met groenten, fruit en kruiden	80 Lt	M HR	031
– Module Restaurantgerechten met groenten, fruit en kruiden uit de wereldkeuken	80 Lt	M HR	032
– Module Dieetmaaltijden en gezonde voeding met groenten, fruit en kruiden	80 Lt	M HR	033
– Module Trendy en alternatieve bereidingen voor restaurantgerechten met groenten, fruit en kruiden	80 Lt	M HR	034

Na de opleiding kan een uitbreidingsmodule gevolgd worden; deze maakt geen deel uit van het certificaattraject:

– Module Eventcatering	80 Lt	UM	HR	G001
------------------------	-------	----	----	------

40 Lt	80 Lt		
EENVOUDIGE VLEES- EN GEVOGELTEGERECHTEN	BISTROGERECHTEN VLEES EN GEVOGELTE		
40 Lt	80 Lt	80 Lt	
EENVOUDIGE VISGERECHTEN	BISTROGERECHTEN VIS	RESTAURANT- GERECHTEN MET GROENTEN, FRUIT EN KRUIDEN	
40 Lt	80 Lt	80 Lt	
EENVOUDIGE GERECHTEN MET GROENTEN EN KRUIDEN	BISTROGERECHTEN MET GROENTEN EN KRUIDEN	RESTAURANT- GERECHTEN MET GROENTEN, FRUIT EN KRUIDEN UIT DE WERELDKUKEN	
40 Lt	80 Lt	80 Lt	80 Lt
EENVOUDIGE NAGERECHTEN	BISTRONGERECHTEN	DIEETMAALTIJDEN EN GEZONDE VOEDING MET GROENTEN, FRUIT EN KRUIDEN	EVENTCATERING
	80 Lt	80 Lt	
	INITIATIE ONTVANGST EN BEDIENING VAN GASTEN		

CERTIFICERING

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.
Deze opleiding leidt tot het certificaat Chef de partie groenten, fruit en kruiden en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 4 van Chef de partie groenten, fruit en kruiden.

OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal **880** lestijden.

DIPLOMA SO

Het certificaat leidt in combinatie met het certificaat Aanvullende algemene vorming tot het diploma secundair onderwijs.

ATTESTEN EN VOORWAARDEN

WETTELIJKE ATTESTEN

Om te mogen werken als 'Chef de partie groenten, fruit en kruiden' moet men over volgende attesten beschikken en/of verplicht voldoen aan volgende voorwaarden:

- Meldingsplicht ziekte of symptomen aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf zoals bepaald in Verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk VIII "Persoonlijke hygiëne"

[SPECIFIEKE] TOELATINGS- VOORWAARDEN

Algemeen geldende toelatingsvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs [Decreet volwassenenonderwijs](#)

Om aan de opleiding te mogen deelnemen, is de cursist tevens gehouden aan de meldingsplicht m.b.t. levensmiddelenhygiëne.

INSTAPVEREISTEN

GEEN PIJLEN TUSSEN MODULES

De cursist is niet gebonden aan een verplichte volgorde relatie in het traject en moet niet beschikken over een deelcertificaat (deelcertificaten) om aan de module te participeren.

PIJLEN TUSSEN MODULES



De cursist is door de pijl gebonden aan een verplichte volgorde in het traject. De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module die in sequentieel verband staat met de betrokken module (= verbonden via de pijl) of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

UITBREIDINGSMODULES

De cursist beschikt over het certificaat van de opleiding Chef de partie groenten, fruit en kruiden/vlees, wild en gevogelte/vis, schaal- en schelpdieren/desserten, gebak en brood, van de opleiding Kok of de opleiding Grootkeukenkok of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

GENERIEKE COMPETENTIES EN KENNIS

SITUERING

Binnen de competenties van een beroepskwalificatie zijn er competenties die ondersteunend zijn voor de gehele beroepsuitoefening. Gezien het aparte statuut van deze competenties, worden deze in het opleidingsprofiel vooraan geplaatst. Bij het aanbieden van het modulaire opleidingstraject zullen deze competenties worden geïntegreerd in de modules waar dat vanuit pedagogisch en didactisch oogpunt zinvol is.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke – Rapporteert aan de eindverantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met collega's – Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema ...) – Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende – Deelt vakkennis – Vraagt zelf hulp of advies indien nodig – Toont respect voor elke collega, functie of taak – Draagt bij tot een aangename sfeer in het team – Verplaatst zich in de positie van een collega – Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis communicatietechnieken – Basiskennis functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels
2	<p><i>Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe) – Werkt economisch en vermijdt verspilling – Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in – Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen – Past nieuwe technieken toe en leert ze aan – Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken – Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning – Werkt zorgvuldig en met oog voor detail – Organiseert de eigen taken binnen de opgelegde werkvolgorde – Controleert het eigen werk en voorkomen en dat van de medewerkers – Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering – Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen ... – Sorteert afval volgens de richtlijnen – Respekteert de kostprijs van ingrediënten en producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van ergonomie – Kennis foodcost, wastecost en prijszetting – Kennis van HACCP-normen* – Kennis van bedrijfsprocedures m.b.t. het eigen werk – Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen – Kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van functionele rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken

3	<p><i>Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Respecteert de persoonlijke hygiëne – Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen – Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen – Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen – Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone – Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken – Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid – Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Vermijdt kruisbesmetting – Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking – Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid – Registreert goederen en temperaturen – Respecteert mogelijke gevaren en allergenen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van allergenen – Kennis van regeneratietechnieken – Kennis van HACCP-normen* – Kennis van de traceerbaarheid van producten – Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren ...) – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten – Kennis van persoonlijke hygiëne
---	--	--

MODULE EENVOUDIGE VLEES- EN GEVOGELTEGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vlees en gevogelte.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Ontvangt en controleert vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid – Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten – Vermeldt en registreert afwijkingen – Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
4	<p><i>Slaat vlees en gevogelte op in een koelkamer of voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe* of "First Expired First Out"-principe** – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur – Basiskennis van voorwaarden voor opslag van voeding – Basiskennis van meetinstrumenten – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
4	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van meetinstrumenten – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
4	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)

	<ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	
BK-0198-3 8	<i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten specifieke ingrediënten</i> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten
4	<i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</i> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten – Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Basiskennis van vlees- en gevogeltegerechten – Basiskennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal

4	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten
4	<p><i>Zet het buffet van eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten klaar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
4	<p><i>Verpakt en etiketteert eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering

MODULE EENVOUDIGE VISGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige visgerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vis.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Ontvangt en controleert vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid – Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten – Vermeldt en registreert afwijkingen – Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
4	<p><i>Slaat vis op in een koelkamer of voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe* of "First Expired First Out"-principe** – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Basiskennis van voorwaarden voor opslag van voeding – Basiskennis van meetinstrumenten – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
4	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige visgerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van meetinstrumenten – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
4	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)

	<ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	
BK-0198-3 8	<i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige visgerechten specifieke ingrediënten</i> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten
4	<i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige visgerechten</i> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten – Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Basiskennis van visgerechten – Basiskennis van de anatomie van vissen voor consumptie – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal

4	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige visgerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten
4	<p><i>Zet het buffet van eenvoudige visgerechten klaar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
4	<p><i>Verpakt en etiketteert eenvoudige visbereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering

MODULE EENVOUDIGE GERECHTEN MET GROENTEN EN KRUIDEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige gerechten met groenten en kruiden bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het samenstellen en verpakken van maaltijdpakketten of het afsluiten van dienbladen (indien van toepassing).

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van meetinstrumenten – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
4	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
BK-0198-3 8	<p><i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige gerechten met groenten en kruiden specifieke ingrediënten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten
4	<p><i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades,</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken,

	<p><i>deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pochieren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<p>uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten – Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Basiskennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal
4	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten
<p>BK-0198-3</p> <p>14</p>	<p><i>Stelt maaltijdpakketten samen en verpakt of sluit dienbladen af (indien van toepassing)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Doet de mise-en-place van alle benodigdheden (producten en materiaal) voor het samenstellen van maaltijdpakketten op dienbladen – Zet voorraad dranken, (toe)spijzen, vetstoffen, garnituren, supplementen, bestek, vaatwerk, ... klaar aan de verschillende werkposten – Staat in voor de schikking en portionering van spijzen conform richtlijnen – Stelt volgens order maaltijdpakketten samen en plaatst spijzen, dranken en toebehoren op dienbladen – Verpakt of sluit het dienblad af en plaatst het in transportkarren – Ruimt de transportband af na assemblage van de dienbladen – Ordent alle benodigdheden – Zorgt voor een correcte bewaring en opslag van de overige voedingsmiddelen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van het samenstellen van maaltijdpakketten – Basiskennis van het portioneren van maaltijdcomponenten – Basiskennis van het gebruik van transportkarren en –banden – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen

	– Voert strikt orders uit voor samenstelling van de maaltijdpakketten en dit binnen de opgelegde tijdspanne	
--	---	--

MODULE EENVOUDIGE NAGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige nagerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige nagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van meetinstrumenten – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
4	<p><i>Wast fruit, maakt het schoon en versnijdt het</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
BK-0198-3 8	<p><i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige nagerechten specifieke ingrediënten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten

4	<p><i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en basisnagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal – Past de juiste bereidingstechniek toe – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van vegetarische en veganistische gerechten – Basiskennis van nagerechten, desserts, zuivelbereidingen en deegbereidingen – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal
4	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige nagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten

MODULE BISTROGERECHTEN MET VLEES EN GEVOGELTE

SITUERING

In deze module leert de cursist bistrogerechten met vlees en gevogelte bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vlees en gevogelte.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Ontvangt en controleert vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid – Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten – Vermeldt en registreert afwijkingen – Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
4	<p><i>Slaat vlees en gevogelte op in een koelkamer of voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired First Out"-principe – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding – Kennis van het FIFO**/FEFO***-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...)
4	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bistrobereidingen met vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen – Kennis van werkinstructiefiches
4	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken

	<ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
4	<p><i>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, gevogelte en andere basisproducten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier – Gaart de producten eventueel voor – Gebruikt de weegschaal – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten – Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vlees, gevogelte en andere basisproducten – Kennis van snijtechnieken
4	<p><i>Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij bistrogerechten met vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën
4	<p><i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen, ...) – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling – Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van vlees- en gevogeltegerechten – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën

4	<p><i>Bereidt bistrogerechten en maaltijden vlees en gevogelte à la minute</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest de bestelbon – Bereidt het bistrogerecht vlees en gevogelte op basis van afroep door de verantwoordelijke – Past indien nodig regeneratietechnieken toe – Stemt af met de bediening tijdens de dienst – Werkt gerechten af volgens bestelling – Houdt rekening met afwijkingen of allergenen – Respecteert de juiste porties 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van regeneratietechnieken – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen
4	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met bistrogerechten vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis serveertechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van productfiches en recepturen
4	<p><i>Zet het buffet klaar van bistrogerechten vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van modaliteiten voor vervoer van goederen – Kennis van het samenstellen van maaltijdpakketten – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
4	<p><i>Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering – Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product – Kennis van het FIFO*- en FEFO**- principe – Kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten – Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product

MODULE BISTROGERECHTEN MET VIS

SITUERING

In deze module leert de cursist bistrogerechten met vis bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vis.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<i>Ontvangt en controleert vis</i> <ul style="list-style-type: none">– Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities– Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur– Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid– Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten– Vermeldt en registreert afwijkingen– Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken– Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)– Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
4	<i>Slaat vis op in een koelkamer of voorraadkamer</i> <ul style="list-style-type: none">– Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan– Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired First Out"-principe– Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding– Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur– Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe– Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...)
4	<i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bistrobereidingen met vis</i> <ul style="list-style-type: none">– Raadpleegt de opdrachten of receptuur– Stelt de werkvolgorde vast– Kiest het juiste materiaal– Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe– Schat de vereiste hoeveelheden in– Zet alle ingrediënten klaar– Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af– Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze– Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe– Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...)– Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen– Kennis van werkinstructiefiches

4	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
4	<p><i>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vis en andere basisproducten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier – Gaart de producten eventueel voor – Gebruikt de weegschaal – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten – Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de anatomie van vissen voor consumptie – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vis en andere basisproducten – Kennis van snijtechnieken
4	<p><i>Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij bistro-gerechten met vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën
4	<p><i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen, ...) – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling – Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van visgerechten – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën
4	<p><i>Bereidt bistrogerechten en maaltijden vis à la minute</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest de bestelbon – Bereidt het bistrogerecht vis op basis van afroep door de verantwoordelijke – Past indien nodig regeneratietechnieken toe – Stemt af met de bediening tijdens de dienst 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van regeneratietechnieken – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen

	<ul style="list-style-type: none"> – Werkt gerechten af volgens bestelling – Houdt rekening met afwijkingen of allergenen – Respecteert de juiste porties 	
4	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met bistrogerechten vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis serveertechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van productfiches en recepturen
4	<p><i>Zet het buffet klaar van bistrogerechten vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van modaliteiten voor vervoer van goederen – Kennis van het samenstellen van maaltijdpakketten – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
4	<p><i>Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur – Kennis van recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering – Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product – Kennis van het FIFO*- en FEFO**- principe – Kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten – Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product

MODULE BISTROGERECHTEN MET GROENTEN EN KRUIDEN

SITUERING

In deze module leert de cursist bistrogerechten met groenten en kruiden bereiden, dresseren en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het begeleiden van keukenmedewerkers.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bistrobereidingen met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen – Kennis van werkinstructiefiches
4	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
4	<p><i>Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij bistrogerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ...

	<ul style="list-style-type: none"> – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën
4	<p><i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van bistrogerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respekteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen, ...) – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling – Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën
4	<p><i>Bereidt bistrogerechten en maaltijden met groenten en kruiden à la minute</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest de bestelbon – Bereidt het bistrogerecht groenten en kruiden op basis van afroep door de verantwoordelijke – Past indien nodig regeneratietechnieken toe – Stemt af met de bediening tijdens de dienst – Werkt gerechten af volgens bestelling – Houdt rekening met afwijkingen of allergenen – Respecteert de juiste porties 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van regeneratietechnieken – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen
4	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met bistrogerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis serveertechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van productfiches en recepturen
4	<p><i>Begeleidt keukenmedewerkers</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Overlegt met de verantwoordelijke over de opdrachten – Verdeelt het werk over de keukenmedewerkers – Communiceert de opdracht duidelijk naar de keukenmedewerkers – Controleert de keukenmedewerkers – Stuurt bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden – Geeft het goede voorbeeld – Motiveert en enthousiasmeert de keukenmedewerkers – Stelt leervragen en geeft constructieve feedback – Verleent hulp en advies bij problemen – Heeft zicht op sterke en zwakke punten en kan verbeterpunten geven 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers – Basiskennis motiveren van keukenmedewerkers – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Engels en het Frans

MODULE BISTRONAGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist bistronagerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief de voorraden beheren.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bistronagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen – Kennis van werkinstructiefiches
4	<p><i>Wast fruit, maakt het schoon en versnijdt het</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
4	<p><i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding

	<ul style="list-style-type: none"> – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nagerechten, desserts – Kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen – Kennis van nieuwe technologieën
4	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met bistronagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis serveertechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van productfiches en recepturen
4	<p><i>Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt gegevens bij over het verbruik van producten voor zijn afdeling – Inventariseert de behoefte aan grondstoffen en producten voor de eigen afdeling – Stemt de hoeveelheid te bestellen producten af op de recepten in de planning – Anticipeert op mogelijke tekorten – Controleert aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Stelt tekorten vast en reageert volgens interne procedures 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis van opmaak van inventarissen – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.) – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen

MODULE INITIATIE ONTVANGST EN BEDIENING VAN GASTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist de basiscompetenties i.v.m. het ontvangen en bedienen van gasten op een gepaste en gastvriendelijke manier: samenwerking tussen het keukenpersoneel en het zaalpersoneel is essentieel in het afstemmen van de dienstverlening op de wensen en noden van de gasten. Dit betreft eveneens het kunnen verwoorden wat er geserveerd wordt; de klant weet vandaag de dag graag wat op zijn bord ligt (allergieën, vegetarisch, lokale en bioproducten, enz.)

Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het voorbereiden en klaarzetten van zaal en tafels en het af- en opruimen.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
BK-0076-3 4	<p><i>Handelt integer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Respecteert de privacy van de gast – Voert de werkzaamheden uit zonder te storen – Gaat op ethische wijze om met informatie over de gast – Respecteert, indien aanwezig, de deontologische code van de werkgever en/of gast – Bespreekt vragen, problemen of conflicten met de juiste personen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van interculturele gebruiken – Kennis van principes van gastvriendelijkheid – Kennis van correcte omgangsvormen
BK-0076-3 5	<p><i>Stelt de zaal op en maakt tafels klaar voor de dienst</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest het zaalplan – Schikt tafels en stoelen – Staat in voor de mise-en-place van de zaal: mastiek (schoonmaken) van zaalmateriaal of meubilair – Dekt de tafels: legt linnen, plooit servetten, plaatst bestek en vaatwerk, decoreert tafels en de zaal (indien van toepassing) – Staat in voor de mise-en-place van het dienstmateriaal (brood, boter, warmhoudplaatjes, ...) – Heeft aandacht voor de juiste atmosfeer (verlichting, geluid, temperatuur) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van werkorganisatie – Basiskennis van mise-en-place van de zaal – Kennis van gebruik van een zaalplan – Kennis van tafelschikking – Kennis van technieken om tafels op te maken – Kennis van mastiekeren – Kennis van FIFO/FEFO-principe
BK-0076-3 7	<p><i>Verwelkomt de gast</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Begroet de gast(en) – Neemt de jassen aan en brengt ze naar de vestiaire (indien van toepassing) – Informeert over het menu, aanbiedingen, suggesties – Verwittigt de zaalverantwoordelijke 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de regels van het onthaal – Basiskennis van lichaamstaal – Kennis van principes van gastvriendelijkheid – Kennis van etiquette – Kennis van samenstelling van gerechten
BK-0076-3 8	<p><i>Bereidt eenvoudige warme en koude dranken</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt barmateriaal (koffiemachine, tapkraan ...) – Doet de mise-en-place voor aperitieven, koffie en toebehoren (aperitiefhapjes, koekjes ...) – Tapt/schenkt de voorgeschreven hoeveelheid drank in een glas volgens de richtlijnen – Vult de voorraad dranken aan – Bereidt eenvoudige warme dranken (koffie, thee ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten – Kennis van FIFO/FEFO-principe – Kennis van dranken – Kennis van barmateriaal en machines – Kennis van versheid van producten door zintuiglijke controle

BK-0076-3 9	<p><i>Maakt de bestelling klaar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest de bestelling en geeft ze door – Zet de dranken klaar – Past het bestek aan volgens het gerecht en de menukeuze van de gast 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten – Basiskennis van samenstelling van gerechten – Basiskennis van samenstelling van dranken – Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van gerechten – Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van dranken – Basiskennis van manuele bestelsystemen – Kennis van dranken
BK-0076-3 10	<p><i>Dient gerechten en/of dranken op in de zaal</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Haalt dranken en maaltijden op – Bedient de gasten volgens de richtlijnen van het huis en de etiquette (op de Engelse manier, op een bord, op de Franse manier, op de Russische manier, onder een stolp) – Geeft toelichting over de bereiding en de ingrediënten – Past de richtlijnen van de etiquette toe – Hanteert de juiste kracht en snelheid bij bedienen van de gast en het afruimen van de tafel – Heeft aandacht voor de eigen veiligheid bij het hanteren van warme of koude borden/dienschalen/machines/materiaal – Beweegt zich in een beperkte ruimte zonder de gast(en) of collega's te hinderen – Wenst de gasten smakelijk eten en vraagt of alles naar wens is – Gaat op gepaste wijze om met vragen, problemen en klachten van de gast(en) – Houdt de gast(en) tijdens de maaltijd in de gaten, reageert alert op hun signalen – Serveert, indien nodig, gerechten na met dienstbestek – Houdt de glazen van de gast(en) in de gaten en schenkt bij indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van allergenen – Basiskennis van lichaamstaal – Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten – Basiskennis van samenstelling van dranken – Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van gerechten – Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van dranken – Kennis van dranken – Kennis van versheid van producten door zintuiglijke controle – Kennis van samenstelling van gerechten – Kennis van serveertechnieken – Kennis van portioneren bij het bedienen van de gast
BK-0076-3 11	<p><i>Ruimt af</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ruimt af als alle gasten klaar zijn met eten – Vraagt naar bijkomende wensen van de gast 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van lichaamstaal – Kennis van serveertechnieken
BK-0076-3 13	<p><i>Ruimt de tafels af en maakt het restaurant schoon na de dienst</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Doet de mise-en-place voor de volgende gast – Zet de zaal op orde – Ruimt de tafels af – Brengt glazen, vaatwerk en gebruikte benodigdheden naar de spoelkeuken en/of bar voor de afwas – Verwijdert etens- en drankresten (indien van toepassing) – Doet de mise-en-place voor de volgende dienst – Rangschikt het bedieningsmateriaal en bergt het op – Zorgt voor orde en netheid in de zaal – Verzamelt en rangschikt het leeggoed – Maakt werkinstrumenten en meubilair schoon – Maakt de toog en de barapparatuur schoon 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van werking van machines of materieel – Basiskennis van werkorganisatie – Basiskennis van mise-en-place van de zaal – Basiskennis van reinigingstechnieken – Basiskennis van reinigingsplannen – Kennis van gebruik van een zaalplan – Kennis van tafelschikking – Kennis van technieken om tafels op te maken

	<ul style="list-style-type: none"> – Reinigt volgens het reinigingsplan (afwassen van tafels, stofzuigen ...) 	
BK-0076-3 14	<i>Reinigt glazen en couverts (met stoom, met azijn, ...) en bergt het vaatwerk op</i> <ul style="list-style-type: none"> – Verzamelt en sorteert het af te wassen materiaal – Wast de glazen manueel af of bedient de afwasmachine – Droogt glazen af en blinkt ze op – Bergt schoon materiaal op de daarvoor voorziene plaats op 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van werking van machines of materieel – Basiskennis van werkorganisatie – Basiskennis van reinigingsplannen

MODULE RESTAURANTGERECHTEN MET GROENTEN, FRUIT EN KRUIDEN

SITUERING

In deze module leert de cursist de producten groenten, fruit en kruiden centraal te zetten in de gerechten. Men gaat op zoek naar de juiste bereidingstechnieken en culinaire toepassingen uit de inheemse keuken om recht te doen aan het specifieke product (groenten, fruit en kruiden). Ook aan het adviseren bij het samenstellen van de kaart wordt aandacht besteed.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Voert algemene keukenactiviteiten uit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert de goederen – Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer – Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen – Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze – Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert basisproducten – Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen – Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vegetarische gerechten – Bereidt gerechten en maaltijden à la minute – Past diverse dresseertechnieken toe op het bord – Zet het buffet klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen – Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer – Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen – Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon – Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door – Begeleidt keukenmedewerkers 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van reinigingsschema's – Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... – Kennis van recepten – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van allergenen – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) – Kennis van bereidingswijzen – Kennis van kooktechnieken – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen – Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren ...) – Kennis van controletests en het nemen van stalen – Kennis van etikettering

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van het slijpen van messen – Kennis van reinigingstechnieken en de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van basisproducten
7	<p><i>Adviseert bij het samenstellen van de kaart m.b.t. gerechten met groenten, fruit en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Overlegt met de keukenverantwoordelijke – Respecteert het soort keuken, de geografische regio en de bedrijfsstrategie – Respecteert nieuwe trends en producten, met nieuwe ontwikkelingen in de smaakleer, met streekgerechten, met duurzaamheid en met de kostprijs – Past nieuwe trends toe rond de herkwake van oude soorten, biologisch, streekeigen soorten... – Gebruikt inheemse producten – Respecteert de seizoenskalender voor groenten, fruit en kruiden – Respecteert de voedingswaarde van de producten – Respecteert de soorten, de plaats van herkomst en de bodem – Voert prijsberekeningen uit en stelt speciale acties voor 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de kwaliteit en voedingswaarde van groenten, fruit en kruiden – Kennis van zaaien, telen en planten van groenten, fruit en kruiden – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht en de toepassingsmogelijkheden – Kennis van allergenen – Kennis foodcost, wastecost en prijszetting – Grondige kennis van de seizoenskalender voor groenten, fruit en kruiden – Grondige kennis van soorten, hun plaats van herkomst en de bodem – Grondige kennis van gerechten met groenten, fruit en kruiden
9	<p><i>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert groenten, fruit en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Pelt groenten, fruit en kruiden en maakt ze schoon op een kwaliteitsvolle manier – Versnijdt groenten, fruit en kruiden op een economische manier 	<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van groenten, fruit en kruiden – Grondige kennis van soorten, hun plaats van herkomst en de bodem

	<ul style="list-style-type: none"> – Bereidt vullingen – Portioneert nauwkeurig en gaart eventueel voor – Gebruikt diverse marinades – Gebruikt de juiste kruiden en kruidenmengsels 	
10	<p><i>Verwerkt deelstukken van groenten, fruit en kruiden tot fonds, soepen, confituren</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Zoekt culinaire toepassingen voor bloemen, bladen, loof, stam, pellen, vruchten, zaden, wortels ... – Respecteert de wettelijke temperatuur – Sorteert, bewerkt en bereidt de deelstukken volgens bestemming en receptuur 	<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van de verwerking van resten – Grondige kennis van soorten, hun plaats van herkomst en de bodem – Grondige kennis van gerechten met groenten, fruit en kruiden
11	<p><i>Bereidt gerechten met groenten, fruit en kruiden uit de inheemse keuken</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Past specifieke bereidingen toe uit de inheemse keuken – Gebruikt de (deelstukken) van groenten, fruit en kruiden op de juiste wijze – Bereidt hapjes, soepen, sauzen, garnituren en salades op basis van groenten, fruit en kruiden – Bereidt fonds, consommés, pasteien en geleibereidingen met groenten, fruit en kruiden – Bereidt desserts, ijs en gebak op basis van groenten, fruit en kruiden – Bereidt gelei, chutney en confituur op basis van groenten, fruit en kruiden – Bereidt infusen, sappen, cocktails, bowls en likeuren op basis van groenten, fruit en kruiden – Verwerkt overgebleven resten 	<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van de seizoenskalender voor groenten, fruit en kruiden – Grondige kennis van het bereiden en bewaren van (onderdelen van) groenten, fruit en kruiden – Grondige kennis van gerechten met groenten, fruit en kruiden
12	<p><i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor groenten, fruit en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Past een breed scala aan klassieke en moderne technieken toe die recht doen aan het specifieke product – Kiest de juiste gaartechniek voor elk product en gerecht (fermenteren, blancheren, grillen, frituren, glaceren, stoven, konfijten ...) – Kiest de juiste verwerkings- en bewaartechniek voor elk product en gerecht (rauw, poffen, drogen, vermalen, emulgeren, injecteren, pekelen, zuren, pureren, roosteren ...) – Gebruikt diverse apparaten en kooktoestellen (braadslee, steamer, grill, rookkist, wok, BBQ, vacuümtoestel ...) – Kruidt gepast af – Schrijft recepturen en technische fiches uit 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van recepten – Grondige kennis van de seizoenskalender voor groenten, fruit en kruiden – Grondige kennis van gaartechnieken (fermenteren, blancheren, marineren, pocheren, glaceren, bakken, stoven, wokken, grillen, smoren, roken, frituren, lage temperatuur, konfijten ...) – Grondige kennis van verwerkings- en bewaartechnieken (rauw, poffen, drogen, vermalen, emulgeren, injecteren, pekelen, zuren, pureren, roosteren ...)

MODULE RESTAURANTGERECHTEN MET GROENTEN, FRUIT EN KRUIDEN UIT DE WERELDKUEN

SITUERING

In deze module leert de cursist de producten groenten, fruit en kruiden centraal te zetten in de gerechten. Men gaat op zoek naar de juiste bereidingstechnieken en culinaire toepassingen uit de wereldkeuken om recht te doen aan het specifieke product (groenten, fruit en kruiden). Ook aan het adviseren bij het samenstellen van de kaart wordt aandacht besteed.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Voert algemene keukenactiviteiten uit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert de goederen – Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer – Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen – Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze – Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert basisproducten – Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen – Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vegetarische gerechten – Bereidt gerechten en maaltijden à la minute – Past diverse dresseertechnieken toe op het bord – Zet het buffet klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen – Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer – Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen – Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon – Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door – Begeleidt keukenmedewerkers 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van reinigingsschema's – Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... – Kennis van recepten – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van allergenen – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) – Kennis van bereidingswijzen – Kennis van kooktechnieken – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen – Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren ...) – Kennis van controletests en het nemen van stalen

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van etikettering – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van het slijpen van messen – Kennis van reinigingstechnieken en de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van basisproducten
7	<p><i>Adviseert bij het samenstellen van de kaart m.b.t. gerechten met groenten, fruit en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Overlegt met de keukenverantwoordelijke – Respecteert het soort keuken, de geografische regio en de bedrijfsstrategie – Respecteert nieuwe trends en producten, met nieuwe ontwikkelingen in de smaakleer, met streekgerechten, met duurzaamheid en met de kostprijs – Past nieuwe trends toe rond de herkwake van oude soorten, biologisch, streekeigen soorten ... – Gebruikt uitheemse producten – Respecteert de seizoenskalender voor groenten, fruit en kruiden – Respecteert de voedingswaarde van de producten – Respecteert de soorten, de plaats van herkomst en de bodem – Voert prijsberekeningen uit en stelt speciale acties voor 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de kwaliteit en voedingswaarde van groenten, fruit en kruiden – Kennis van zaaien, telen en planten van groenten, fruit en kruiden – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht en de toepassingsmogelijkheden – Kennis van allergenen – Kennis foodcost, wastecost en prijszetting – Grondige kennis van de seizoenskalender voor groenten, fruit en kruiden – Grondige kennis van soorten, hun plaats van herkomst en de bodem – Grondige kennis van gerechten met groenten, fruit en kruiden

9	<p><i>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert groenten, fruit en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Pelt groenten, fruit en kruiden en maakt ze schoon op een kwaliteitsvolle manier – Versnijdt groenten, fruit en kruiden op een economische manier – Bereidt vullingen – Portioneert nauwkeurig en gaart eventueel voor – Gebruikt diverse marinades – Gebruikt de juiste kruiden en kruidenmengsels 	<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van groenten, fruit en kruiden – Grondige kennis van soorten, hun plaats van herkomst en de bodem
10	<p><i>Verwerkt deelstukken van groenten, fruit en kruiden tot fonds, soepen, confituren</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Zoekt culinaire toepassingen voor bloemen, bladen, loof, stam, pellen, vruchten, zaden, wortels ... – Respecteert de wettelijke temperatuur – Sorteert, bewerkt en bereidt de deelstukken volgens bestemming en receptuur 	<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van de verwerking van resten – Grondige kennis van soorten, hun plaats van herkomst en de bodem – Grondige kennis van gerechten met groenten, fruit en kruiden
11	<p><i>Bereidt gerechten met groenten, fruit en kruiden uit de wereldkeuken</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Past specifieke bereidingen toe uit de wereldkeuken – Gebruikt de (deelstukken) van groenten, fruit en kruiden op de juiste wijze – Bereidt hapjes, soepen, sauzen, garnituren en salades op basis van groenten, fruit en kruiden – Bereidt fonds, consommés, pasteien en geleibereidingen met groenten, fruit en kruiden – Bereidt desserts, ijs en gebak op basis van groenten, fruit en kruiden – Bereidt gelei, chutney en confituur op basis van groenten, fruit en kruiden – Bereidt infusen, sappen, cocktails, bowls en likeuren op basis van groenten, fruit en kruiden – Verwerkt overgebleven resten 	<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van de seizoenskalender voor groenten, fruit en kruiden – Grondige kennis van het bereiden en bewaren van (onderdelen van) groenten, fruit en kruiden – Grondige kennis van gerechten met groenten, fruit en kruiden
12	<p><i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor groenten, fruit en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Past een breed scala aan klassieke en moderne technieken toe die recht doen aan het specifieke product – Kiest de juiste gaartechniek voor elk product en gerecht (fermenteren, blancheren, grillen, frituren, glaceren, stoven, konfijten ...) – Kiest de juiste verwerkings- en bewaartechniek voor elk product en gerecht (rauw, poffen, drogen, vermalen, emulgeren, injecteren, pekelen, zuren, pureren, roosteren ...) – Gebruikt diverse apparaten en kooktoestellen (braadslee, steamer, grill, rookkist, wok, BBQ, vacuümtoestel ...) – Kruidt gepast af – Schrijft recepturen en technische fiches uit 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van recepten – Grondige kennis van de seizoenskalender voor groenten, fruit en kruiden – Grondige kennis van gaartechnieken (fermenteren, blancheren, marineren, pocheren, glaceren, bakken, stoven, wokken, grillen, smoren, roken, frituren, lage temperatuur, konfijten ...) – Grondige kennis van verwerkings- en bewaartechnieken (rauw, poffen, drogen, vermalen, emulgeren, injecteren, pekelen, zuren, pureren, roosteren ...)

MODULE DIEETMAALTIJDEN EN GEZONDE VOEDING MET GROENTEN, FRUIT EN KRUIDEN

SITUERING

In deze module leert de cursist dieetmaaltijden en gezonde voeding bereiden met groenten, fruit en kruiden. Ook het samenstellen van een aanbod voor de meest gangbare diëten en allergieën, met aandacht voor gezonde voeding en de zoektocht naar volwaardige vervangproducten, komt uitgebreid aan bod.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Voert algemene keukenactiviteiten uit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert de goederen – Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer – Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen – Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze – Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert basisproducten – Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen – Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vegetarische gerechten – Zet het buffet klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen – Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer – Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen – Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon – Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door – Begeleidt keukenmedewerkers 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van reinigingsschema's – Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... – Kennis van recepten – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van allergenen – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) – Kennis van bereidingswijzen – Kennis van kooktechnieken – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen – Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren ...)

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van controletests en het nemen van stalen – Kennis van etikettering – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van het slijpen van messen – Kennis van reinigingstechnieken en de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van basisproducten
5	<i>Bereidt dieetmaaltijden</i> <ul style="list-style-type: none"> – Bereidt suikervrije, zoutarme en vetloze gerechten – Respecteert bij de bereiding de invloed van temperatuur en licht – Gebruikt specifieke technieken van de dieetkeuken – Schrijft recepturen en technische fiches uit 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van dieetmaaltijden – Kennis van recepten
8	<i>Stelt een aanbod samen voor de meest gangbare diëten en allergieën</i> <ul style="list-style-type: none"> – Past algemene dieetrichtlijnen toe – Respecteert de meest voorkomende voedselallergieën en voedselintoleranties – Berekent de voedingswaarden van producten – Respecteert de soorten, de plaats van herkomst en de bodem – Past de principes van gezonde voeding toe bij bepaalde voedingspatronen en diëten – Zoekt volwaardige vervangproducten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de kwaliteit en voedingswaarde van groenten, fruit en kruiden – Kennis van dieetmaaltijden – Kennis van allergenen – Grondige kennis van rassen, soorten, hun plaats van herkomst en hun voeders/de bodem

MODULE TRENDY EN ALTERNATIEVE BEREIDINGEN VOOR RESTAURANTGERECHTEN MET GROENTEN, FRUIT EN KRUIDEN

SITUERING

In deze module leert de cursist trendy en alternatieve gerechten bereiden voor restaurantgerechten groenten, fruit en kruiden. Alternatieven aanreiken veronderstelt niet alleen het bereiden van vegetarische en veganistische alternatieven, maar ook het ingaan op trends en experimenteren, met bijzondere aandacht voor de zoektocht naar volwaardige vervangproducten en specifieke bereidingstechnieken.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Voert algemene keukenactiviteiten uit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert de goederen – Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer – Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen – Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze – Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert basisproducten – Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen – Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vegetarische gerechten – Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten – Past diverse dresseertechnieken toe op het bord – Zet het buffet klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen – Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer – Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen – Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon – Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door – Begeleidt keukenmedewerkers 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van reinigingsschema's – Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... – Kennis van recepten – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van allergenen – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) – Kennis van bereidingswijzen – Kennis van kooktechnieken – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen – Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen,

		<p>halfabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kennis van controletests en het nemen van stalen – Kennis van etikettering – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van het slijpen van messen – Kennis van reinigingstechnieken en de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van basisproducten
6	<p><i>Bereidt vegetarische en veganistische gerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Respecteert de voedingswaarden van vegetarische en veganistische ingrediënten – Past de principes van gezonde voeding toe – Zoekt volwaardige vervangproducten – Past specifieke bereidingstechnieken voor alternatieve voeding toe – Schrijft recepturen en technische fiches uit 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van alternatieven voor groenten, fruit en kruiden – Kennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van de combinatie van smaken en voedingsmiddelen – Kennis van recepten – Kennis van bereidingswijzen – Kennis van suikervrije, zoutloze en vetarme alternatieven
13	<p><i>Blijft op de hoogte van nieuwe trends en producten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Zoekt op de binnen- en buitenlandse markt naar nieuwe trends en producten – Verbreedt constant zijn kennis omtrent trends en producten – Past nieuwe technieken toe – Experimenteert met smaakcombinaties 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van smaken en aroma's – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken en voedingsmiddelen

SITUERING

In deze module verdiept de cursist zich in de specifieke setting van de eventcatering. De cursist staat op locatie in voor de catering op maat van een event, zowel op grote als op kleine schaal. Alle types van events komen aan bod (bijv. huwelijksfeesten, bedrijfsfeesten, optredens, festivals, catering bij mensen thuis enz. ...)

Niet enkel het bedenken, samenstellen en bereiden van de gerechten, maar ook de efficiënte organisatie, uitvoering en naverwerking van de eventcatering komen in deze module aan bod. Er wordt nagedacht over de bewaring, de verpakking, het transport en de presentatie van gerechten. Het eindproduct moet immers op een smaakvolle, kwaliteitsvolle en voedselveilige manier tot bij de klant gebracht worden. Er wordt eveneens voldoende aandacht besteed aan de correcte recuperatie van producten en het opruimen van de locatie, met de focus op de voedsel- en hygiënevoorschriften.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
28	<p><i>Stelt gerechten en menu's samen i.f.v. eventcatering</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Stelt de menukaart en gerechten samen in functie van het specifieke event, locatie en aantal personen. – Houdt rekening met de juiste smaakcombinaties, texturen en kleuren – Houdt rekening met het seizoenaanbod en de prijs van voedingswaren – Houdt rekening met infrastructuur van de locatie – Houdt rekening met budget, foodcost, afwisseling in het assortiment, allergenen en diëten – Zorgt voor een evenwichtige samenstelling – Ontwikkelt de eigen vakkennis (bedrijfsbezoeken, beurzen, overleg met concullega's ...) – Houdt rekening met nieuwe trends en technologieën – Bedenkt de presentatie, samenstelling en afwerking van het bord en buffet – Houdt rekening met het aantal handelingen – Bepaalt het recept en de bereidingswijze – Vraagt feedback – Past gerechten aan waar nodig – Stelt technische fiches of handleidingen op per gerecht – Houdt bij de ontwikkeling van nieuwe producten rekening met de manier van verkopen (koud/warm, verpakking, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product – Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product - – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van allergenen en diëten – Kennis van vlees-, gevogelte- en visgerechten – Kennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van desserts, gebak en brood – Kennis van kaassoorten en de combinatie ervan – Kennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Kennis van vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Kennis van het samenstellen van gerechten – Kennis van het klaarzetten van gerechten – kennis van plan productie- en gebruikersruimte – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van nieuwe trends en technologieën – Kennis van schikken van de producten in de toonbank – – Kennis van diverse presentatie- en garneertechnieken

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen die toegelaten zijn bij presentatie en garneringen – Kennis van de seizoenskalender – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, ...) – Kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van samenstelling van (gezonde en gebalanceerde) gerechten – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten, nagerechten, desserts... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten, zuivelbereidingen, deegbereidingen... – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten
29	<p><i>Organiseert de werkzaamheden van de keuken i.f.v. eventcatering</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt een inschatting van de werkzaamheden – Houdt rekening met reservaties, bestellingen, offertes, weersomstandigheden... – Maakt werkplanning op en stelt de werkvolgorde vast 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van efficiënte werkorganisatie
30	<p><i>Versiert, presenteert en verpakt gerechten i.f.v. eventcatering</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Weegt porties af – Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de waren verkoopklaar te maken – Voorkomt kruisbesmetting – Schikt en presenteert gerechten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product – Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van diverse presentatie- en garneertechnieken – Kennis van dresseertechnieken

31	<p><i>Verkoopt producten ter plaatse, neemt de bestelling van de klant/gast op en informeert over de producten en schotels i.f.v. eventcatering</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Voert een verkoopgesprek – Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren – Rekent de verkoopprijs af met de klant – Bedient de kassa nauwkeurig in functie van correcte bestellingen en betalingen 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verkooptechnieken – Kennis van bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.) – Kennis van de principes van gastvriendelijkheid – Kennis van klachtenbehandeling – Kennis van communicatietechnieken – Kennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Kennis van betaalmiddelen en inningsprocedures – Kennis van het bedienen en controleren van de kassa
32	<p><i>Organiseert transport van materiaal en grondstoffen, evenals het installeren en opruimen van de locatie i.f.v. eventcatering</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Voorziet het nodige materiaal, het transport naar en installatie ervan op de locatie – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon – Ruimt de tafels af en maakt de gebruikte locatie schoon na de dienst – Reinigt meubilair, glazen en couverts (met stoom, met azijn ...) en bergt het vaatwerk op – Sorteert en transporteert het afval volgens de geldende regels 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het reinigingsplan – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Basiskennis van de wettelijke bepalingen voor het transport van voedingsproducten – Kennis van modaliteiten voor het vervoer van goederen/voedingsproducten – Kennis van de opslag van goederen – Kennis van etikettering – Kennis van het sorteren van afval

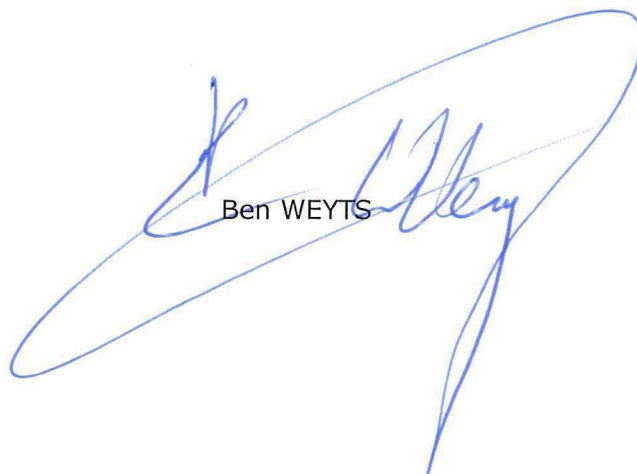
Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop.

Brussel, (datum).

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Jan JAMBON

De Vlaamse minister van Onderwijs Sport, Dierenwelzijn en Vlaamse Rand,



Ben WEYTS

Bijlage 7 bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop

Bijlage LXIII bij het besluit van de Vlaamse Regering van 10 juli 2008 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden bakkerij, drankenkennis, horeca, en slagerij

Beroepsopleiding

Studiegebied Horeca • 01.09.2021

Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren

Opleidingsprofiel
secundair volwassenenonderwijs

BO HR 12

REFERENTIEKADER:

ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "CHEF DE PARTIE VIS, SCHAAL- EN
SCHELPDIEREN"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 4



Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren

OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding “Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren” leert men voedingsmiddelen binnen de keuken bestellen en ontvangen, de noodzakelijke voorbereidingen doen, koude en warme maaltijden bereiden volgens de gepaste culinaire technieken en/of volgens technische fiche, de gerechten afwerken en de kwaliteit controleren teneinde kwaliteitsvolle maaltijden af te leveren aan de gast.

In deze opleiding ligt de focus op de productgroep vis, schaal- en schelpdieren; vis, schaal- en schelpdieren staan centraal in de gerechten, maar ook andere productgroepen komen aan bod. Producten, bereidingstechnieken, culinaire toepassingen en nieuwe trends van zowel de inheemse keuken als de wereldkeuken komen aan bod.

Voedselveilig, hygiënisch, kostenbewust en efficiënt werken zijn een rode draad in deze opleiding.

RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

Elke module is samengesteld uit de competenties en de descriptorelementen kennis en vaardigheden van de erkende beroepskwalificatie.

De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding.

Het beroep ‘Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren’ wordt uitgeoefend in diverse horecabedrijven (restaurant, brasserie, bistro, gastronomisch restaurant, feestzaal, traiteur, mobiele restauratie¹, congrescentrum, hotel, grootkeuken /gemeenschapsrestaurant ...).

De Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren werkt er zelfstandig aan de eigen taken en begeleidt de werkzaamheden van de keukenmedewerkers.

SAMENHANG

De Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren niveau 4 bouwt verder op de Hulpkok niveau 3 en de Keukenmedewerker niveau 2; de opleidingen Keukenmedewerker en Hulpkok zitten dan ook integraal vervat in de opleiding Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren.

Naast de Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren worden op niveau 4 3 andere chefs de partie (vlees, wild en gevogelte; groenten, fruit en kruiden; desserts, gebak en brood) voorzien, evenals kok en grootkeukenkok.

Restaurantmanager					
Keukenverantwoordelijke (5)					
Chef de partie vlees, wild en gevogelte (4)	Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren (4)	Chef de partie groenten, fruit en kruiden (4)	Chef de partie desserts, gebak en brood (4)	Kok (4)	Grootkeukenkok (4)
Hulpkok (3)					Grootkeukenhulpkok (3)
Medewerker fastfood (2)	Medewerker spoelkeuken (2)	Keukenmedewerker (2)			

LINK BEROEPSKWALIFICATIE

[Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren](http://www.vlaamsekwalificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank/) [2020]
<http://www.vlaamsekwalificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank/> BK-0424-3

¹ Mobiele restauratie : hiermee wordt bedoeld restauratie op trein, cruiseschepen, boten, e.d.

MODULAIR TRAJECT

De opleiding “Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren” bestaat uit 13 modules:

– Module Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten	40 Lt	M HR	G004
– Module Eenvoudige visgerechten	40 Lt	M HR	G005
– Module Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden	40 Lt	M HR	G006
– Module Eenvoudige nagerechten	40 Lt	M HR	G007
– Module Bistrogerechten vlees en gevogelte	80 Lt	M HR	G008
– Module Bistrogerechten vis	80 Lt	M HR	G009
– Module Bistrogerechten met groenten en kruiden	80 Lt	M HR	G010
– Module Bistronagerechten	80 Lt	M HR	G011
– Module Initiatie ontvangst en bediening van gasten	80 Lt	M HR	G012
– Module Restaurantgerechten met vis, schaal- en schelpdieren	80 Lt	M HR	027
– Module Restaurantgerechten met vis, schaal- en schelpdieren uit de wereldkeuken	80 Lt	M HR	028
– Module Dieetmaaltijden en gezonde voeding met vis, schaal- en schelpdieren	80 Lt	M HR	029
– Module Trendy en alternatieve bereidingen voor restaurantgerechten met vis, schaal- en schelpdieren	80 Lt	M HR	G030

Na de opleiding kan een uitbreidingsmodule gevolgd worden; deze maakt geen deel uit van het certificaattraject:

– Module Eventcatering	80 Lt	UM	HR G001
------------------------	-------	----	---------

40 lt	80 lt		
EENVOUDIGE VLEES- EN GEVOGELTEGERECHTEN	BISTROGERECHTEN VLEES EN GEVOGELTE		
40 lt	80 lt	80 lt	
EENVOUDIGE VISGERECHTEN	BISTROGERECHTEN VIS	RESTAURANT-GERECHTEN MET VIS, SCHAAL- EN SCHELPDIEREN	
40 lt	80 lt	80 lt	
EENVOUDIGE GERECHTEN MET GROENTEN EN KRUIDEN	BISTROGERECHTEN MET GROENTEN EN KRUIDEN	RESTAURANT-GERECHTEN MET VIS, SCHAAL- EN SCHELPDIEREN UIT DE WERELDKUEN	
40 lt	80 lt	80 lt	80 lt
EENVOUDIGE NAGERECHTEN	BISTRONAGERECHTEN	DIEETMAALTIJDEN EN GEZONDE VOEDING MET VIS, SCHAAL- EN SCHELPDIEREN	EVENTCATERING
	80 lt	80 lt	
	INITIATIE ONTVANGST EN BEDIENING VAN GASTEN	TRENDY EN ALTERNATIEVE BEREDINGEN VOOR RESTAURANTGERECHTEN MET VIS, SCHAAL- EN SCHELPDIEREN	

CERTIFICERING

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.
Deze opleiding leidt tot het certificaat Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 4 van Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren.

OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal **880** lestijden.

DIPLOMA SO

Het certificaat leidt in combinatie met het certificaat Aanvullende algemene vorming tot het diploma secundair onderwijs.

ATTESTEN EN VOORWAARDEN

WETTELIJKE ATTESTEN

Om te mogen werken als 'Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren' moet men over volgende attesten beschikken en/of verplicht voldoen aan volgende voorwaarden:

- Meldingsplicht ziekte of symptomen aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf zoals bepaald in Verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk VIII "Persoonlijke hygiëne"

[SPECIFIEKE] TOELATINGS- VOORWAARDEN

Algemeen geldende toelatingsvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs [Decreet volwassenenonderwijs](#)

Om aan de opleiding te mogen deelnemen, is de cursist tevens gehouden aan de meldingsplicht m.b.t. levensmiddelenhygiëne.

INSTAPVEREISTEN

GEEN PIJLEN TUSSEN MODULES

De cursist is niet gebonden aan een verplichte volgorde relatie in het traject en moet niet beschikken over een deelcertificaat (deelcertificaten) om aan de module te participeren.

PIJLEN TUSSEN MODULES



De cursist is door de pijl gebonden aan een verplichte volgorde in het traject. De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module die in sequentieel verband staat met de betrokken module (= verbonden via de pijl) of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

UITBREIDINGSMODULES

De cursist beschikt over het certificaat van de opleiding Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren/vlees, wild en gevogelte/groenten, fruit en kruiden/desserten, gebak en brood, van de opleiding Kok of de opleiding Grootkeukenkok of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

GENERIEKE COMPETENTIES EN KENNIS

SITUERING

Binnen de competenties van een beroepskwalificatie zijn er competenties die ondersteunend zijn voor de gehele beroepsuitoefening. Gezien het aparte statuut van deze competenties, worden deze in het opleidingsprofiel vooraan geplaatst. Bij het aanbieden van het modulaire opleidingstraject zullen deze competenties worden geïntegreerd in de modules waar dat vanuit pedagogisch en didactisch oogpunt zinvol is.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke – Rapporteert aan de eindverantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met collega's – Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema ...) – Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende – Deelt vakkennis – Vraagt zelf hulp of advies indien nodig – Toont respect voor elke collega, functie of taak – Draagt bij tot een aangename sfeer in het team – Verplaatst zich in de positie van een collega – Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis communicatietechnieken – Basiskennis functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels
2	<p><i>Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe) – Werkt economisch en vermijdt verspilling – Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in – Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen – Past nieuwe technieken toe en leert ze aan – Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken – Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning – Werkt zorgvuldig en met oog voor detail – Organiseert de eigen taken binnen de opgelegde werkvolgorde – Controleert het eigen werk en voorkomen en dat van de medewerkers – Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering – Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen ... – Sorteert afval volgens de richtlijnen – Respecteert de kostprijs van ingrediënten en producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van ergonomie – Kennis foodcost, wastecost en prijszetting – Kennis van HACCP-normen* – Kennis van bedrijfsprocedures m.b.t. het eigen werk – Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoeestellen – Kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van functionele rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken
3	<p><i>Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Respecteert de persoonlijke hygiëne – Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken

<ul style="list-style-type: none"> – Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen – Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen – Respekteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone – Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken – Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid – Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Vermijdt kruisbesmetting – Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking – Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid – Registreert goederen en temperaturen – Respekteert mogelijke gevaren en allergenen 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van allergenen – Kennis van regeneratietechnieken – Kennis van HACCP-normen* – Kennis van de traceerbaarheid van producten – Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren ...) – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten – Kennis van persoonlijke hygiëne
--	---

MODULE EENVOUDIGE VLEES- EN GEVOGELTEGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vlees en gevogelte.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Ontvangt en controleert vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid – Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten – Vermeldt en registreert afwijkingen – Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
4	<p><i>Slaat vlees en gevogelte op in een koelkamer of voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe* of "First Expired First Out"-principe** – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Basiskennis van voorwaarden voor opslag van voeding – Basiskennis van meetinstrumenten – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
4	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van meetinstrumenten – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
4	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)

	<ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	
BK-0198-3 8	<i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten specifieke ingrediënten</i> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten
4	<i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</i> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pochieren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten – Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Basiskennis van vlees- en gevogeltegerechten – Basiskennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal

4	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veeft gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten
4	<p><i>Zet het buffet van eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten klaar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
4	<p><i>Verpakt en etiketteert eenvoudige vlees- en gevogeltebereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering

MODULE EENVOUDIGE VISGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige visgerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vis.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<i>Ontvangt en controleert vis</i> <ul style="list-style-type: none">– Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities– Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur– Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid– Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten– Vermeldt en registreert afwijkingen– Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)– Basiskennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
4	<i>Slaat vis op in een koelkamer of voorraadkamer</i> <ul style="list-style-type: none">– Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan– Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe* of "First Expired First Out"-principe**– Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur– Basiskennis van voorwaarden voor opslag van voeding– Basiskennis van meetinstrumenten– Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
4	<i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige visgerechten</i> <ul style="list-style-type: none">– Raadpleegt de opdrachten of receptuur– Stelt de werkvolgorde vast– Kiest het juiste materiaal– Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe– Schat de vereiste hoeveelheden in– Zet alle ingrediënten klaar– Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af– Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze– Zet alle keukentoeestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van meetinstrumenten– Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden– Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken– Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
4	<i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i> <ul style="list-style-type: none">– Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik– Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan– Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is– Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten– Kennis van snijtechnieken– Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)

	<ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	
BK-0198-3 8	<i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige visgerechten specifieke ingrediënten</i> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten
4	<i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige visgerechten</i> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten – Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Basiskennis van visgerechten – Basiskennis van de anatomie van vissen voor consumptie – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal

4	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige visgerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten
4	<p><i>Zet het buffet van eenvoudige visgerechten klaar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
4	<p><i>Verpakt en etiketteert eenvoudige visbereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering

MODULE EENVOUDIGE GERECHTEN MET GROENTEN EN KRUIDEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige gerechten met groenten en kruiden bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het samenstellen en verpakken van maaltijdpakketten of het afsluiten van dienbladen (indien van toepassing).

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van meetinstrumenten – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
4	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
BK-0198-3 8	<p><i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige gerechten met groenten en kruiden specifieke ingrediënten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten
4	<p><i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades,</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken,

	<p><i>deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pochieren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<p>uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten – Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Basiskennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal
4	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten
<p>BK-0198-3</p> <p>14</p>	<p><i>Stelt maaltijdpakketten samen en verpakt of sluit dienbladen af (indien van toepassing)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Doet de mise-en-place van alle benodigdheden (producten en materiaal) voor het samenstellen van maaltijdpakketten op dienbladen – Zet voorraad dranken, (toe)spijzen, vetstoffen, garnituren, supplementen, bestek, vaatwerk, ... klaar aan de verschillende werkposten – Staat in voor de schikking en portionering van spijzen conform richtlijnen – Stelt volgens order maaltijdpakketten samen en plaatst spijzen, dranken en toebehoren op dienbladen – Verpakt of sluit het dienblad af en plaatst het in transportkarren – Ruimt de transportband af na assemblage van de dienbladen – Ordent alle benodigdheden – Zorgt voor een correcte bewaring en opslag van de overige voedingsmiddelen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van het samenstellen van maaltijdpakketten – Basiskennis van het portioneren van maaltijdcomponenten – Basiskennis van het gebruik van transportkarren en –banden – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen

	– Voert strikt orders uit voor samenstelling van de maaltijdpakketten en dit binnen de opgelegde tijdspanne	
--	---	--

MODULE EENVOUDIGE NAGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige nagerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige nagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van meetinstrumenten – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
4	<p><i>Wast fruit, maakt het schoon en versnijdt het</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
BK-0198-3 8	<p><i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige nagerechten specifieke ingrediënten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten

4	<p><i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en basisnagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal – Past de juiste bereidingstechniek toe – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van vegetarische en veganistische gerechten – Basiskennis van nagerechten, desserts, zuivelbereidingen en deegbereidingen – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal
4	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige nagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten

MODULE BISTROGERECHTEN MET VLEES EN GEVOGELTE

SITUERING

In deze module leert de cursist bistrogerechten met vlees en gevogelte bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vlees en gevogelte.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Ontvangt en controleert vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid – Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten – Vermeldt en registreert afwijkingen – Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
4	<p><i>Slaat vlees en gevogelte op in een koelkamer of voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired First Out"-principe – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding – Kennis van het FIFO**/FEFO***-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...)
4	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bistrobereidingen met vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen – Kennis van werkinstructiefiches
4	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken

	<ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
4	<p><i>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, gevogelte en andere basisproducten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier – Gaart de producten eventueel voor – Gebruikt de weegschaal – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten – Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vlees, gevogelte en andere basisproducten – Kennis van snijtechnieken
4	<p><i>Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij bistrogerechten met vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën
4	<p><i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respekteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen, ...) – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling – Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van vlees- en gevogeltegerechten – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën

4	<p><i>Bereidt bistrogerechten en maaltijden vlees en gevogelte à la minute</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest de bestelbon – Bereidt het bistrogerecht vlees en gevogelte op basis van afroep door de verantwoordelijke – Past indien nodig regeneratietechnieken toe – Stemt af met de bediening tijdens de dienst – Werkt gerechten af volgens bestelling – Houdt rekening met afwijkingen of allergenen – Respecteert de juiste porties 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van regeneratietechnieken – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen
4	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met bistrogerechten vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis serveertechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van productfiches en recepturen
4	<p><i>Zet het buffet klaar van bistrogerechten vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van modaliteiten voor vervoer van goederen – Kennis van het samenstellen van maaltijdpakketten – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
4	<p><i>Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering – Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product – Kennis van het FIFO*- en FEFO**- principe – Kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten – Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product

MODULE BISTROGERECHTEN MET VIS

SITUERING

In deze module leert de cursist bistrogerechten met vis bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vis.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	Ontvangt en controleert vis <ul style="list-style-type: none">– Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities– Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur– Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid– Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten– Vermeldt en registreert afwijkingen– Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken– Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)– Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
4	Slaat vis op in een koelkamer of voorraadkamer <ul style="list-style-type: none">– Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan– Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired First Out"-principe– Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding– Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur– Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe– Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...)
4	Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bistrobereidingen met vis <ul style="list-style-type: none">– Raadpleegt de opdrachten of receptuur– Stelt de werkvolgorde vast– Kiest het juiste materiaal– Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe– Schat de vereiste hoeveelheden in– Zet alle ingrediënten klaar– Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af– Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze– Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe– Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...)– Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen– Kennis van werkinstructiefiches

4	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
4	<p><i>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vis en andere basisproducten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier – Gaart de producten eventueel voor – Gebruikt de weegschaal – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten – Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de anatomie van vissen voor consumptie – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vis en andere basisproducten – Kennis van snijtechnieken
4	<p><i>Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij bistro-gerechten met vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën
4	<p><i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respekteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen, ...) – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling – Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van visgerechten – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën
4	<p><i>Bereidt bistrogerechten en maaltijden vis à la minute</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest de bestelbon 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van regeneratietechnieken

	<ul style="list-style-type: none"> – Bereidt het bistrogerecht vis op basis van afroep door de verantwoordelijke – Past indien nodig regeneratietechnieken toe – Stemt af met de bediening tijdens de dienst – Werkt gerechten af volgens bestelling – Houdt rekening met afwijkingen of allergenen – Respecteert de juiste porties 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen
4	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met bistrogerechten vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis serveertechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van productfiches en recepturen
4	<p><i>Zet het buffet klaar van bistrogerechten vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van modaliteiten voor vervoer van goederen – Kennis van het samenstellen van maaltijdpakketten – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
4	<p><i>Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering – Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product – Kennis van het FIFO*- en FEFO**- principe – Kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten – Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product

MODULE BISTROGERECHTEN MET GROENTEN EN KRUIDEN

SITUERING

In deze module leert de cursist bistrogerechten met groenten en kruiden bereiden, dresseren en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het begeleiden van keukenmedewerkers.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bistrobereidingen met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen – Kennis van werkinstructiefiches
4	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
4	<p><i>Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij bistrogerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ...

BVR Beroepsopleiding Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren - 01/09/2021

Module Bistrogerechten met groenten en kruiden

	<ul style="list-style-type: none"> – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën
4	<p><i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van bistrogerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respekteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poëleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen, ...) – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling – Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën
4	<p><i>Bereidt bistrogerechten en maaltijden met groenten en kruiden à la minute</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest de bestelbon – Bereidt het bistrogerecht groenten en kruiden op basis van afroep door de verantwoordelijke – Past indien nodig regeneratietechnieken toe – Stemt af met de bediening tijdens de dienst – Werkt gerechten af volgens bestelling – Houdt rekening met afwijkingen of allergenen – Respecteert de juiste porties 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van regeneratietechnieken – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen
4	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met bistrogerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis serveertechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van productfiches en recepturen
4	<p><i>Begeleidt keukenmedewerkers</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Overlegt met de verantwoordelijke over de opdrachten – Verdeelt het werk over de keukenmedewerkers – Communiceert de opdracht duidelijk naar de keukenmedewerkers – Controleert de keukenmedewerkers – Stuur bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden – Geeft het goede voorbeeld – Motiveert en enthousiasmeert de keukenmedewerkers – Stelt leervragen en geeft constructieve feedback – Verleent hulp en advies bij problemen – Heeft zicht op sterke en zwakke punten en kan verbeterpunten geven 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers – Basiskennis motiveren van keukenmedewerkers – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Engels en het Frans

MODULE BISTRONAGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist bistronagerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief de voorraden beheren.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bistronagerechten</i> <ul style="list-style-type: none">– Raadpleegt de opdrachten of receptuur– Stelt de werkvolgorde vast– Kiest het juiste materiaal– Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe– Schat de vereiste hoeveelheden in– Zet alle ingrediënten klaar– Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af– Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze– Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe– Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...)– Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen– Kennis van werkinstructiefiches
4	<i>Wast fruit, maakt het schoon en versnijdt het</i> <ul style="list-style-type: none">– Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik– Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan– Spoelt fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is– Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies– Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct– Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften– Versnijdt fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken)– Gaart de producten eventueel voor– Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur– Verpakt en etiketteert de producten	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)– Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten– Kennis van snijtechnieken– Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
4	<i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten</i> <ul style="list-style-type: none">– Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af– Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik– Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie– Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel– Past de juiste bereidingstechniek toe	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten– Basiskennis van nieuwe trends– Basiskennis van de meest voorkomende diëten– Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)

	<ul style="list-style-type: none"> – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nagerechten, desserts – Kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen – Kennis van nieuwe technologieën
4	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met bistronagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis serveertechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van productfiches en recepturen
4	<p><i>Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt gegevens bij over het verbruik van producten voor zijn afdeling – Inventariseert de behoefte aan grondstoffen en producten voor de eigen afdeling – Stemt de hoeveelheid te bestellen producten af op de recepten in de planning – Anticipeert op mogelijke tekorten – Controleert aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Stelt tekorten vast en reageert volgens interne procedures 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis van opmaak van inventarissen – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.) – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen

MODULE INITIATIE ONTVANGST EN BEDIENING VAN GASTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist de basiscompetenties i.v.m. het ontvangen en bedienen van gasten op een gepaste en gastvriendelijke manier: samenwerking tussen het keukenpersoneel en het zaalpersoneel is essentieel in het afstemmen van de dienstverlening op de wensen en noden van de gasten. Dit betreft eveneens het kunnen verwoorden wat er geserveerd wordt; de klant weet vandaag de dag graag wat op zijn bord ligt (allergieën, vegetarisch, lokale en bioproducten, enz.).

Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het voorbereiden en klaarzetten van zaal en tafels en het af- en opruimen.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
BK-0076-3 4	<p><i>Handelt integer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Respecteert de privacy van de gast – Voert de werkzaamheden uit zonder te storen – Gaat op ethische wijze om met informatie over de gast – Respecteert, indien aanwezig, de deontologische code van de werkgever en/of gast – Bespreekt vragen, problemen of conflicten met de juiste personen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van interculturele gebruiken – Kennis van principes van gastvriendelijkheid – Kennis van correcte omgangsvormen
BK-0076-3 5	<p><i>Stelt de zaal op en maakt tafels klaar voor de dienst</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest het zaalplan – Schikt tafels en stoelen – Staat in voor de mise-en-place van de zaal: mastiek (schoonmaken) van zaalmateriaal of meubilair – Dekt de tafels: legt linnen, plooit servetten, plaatst bestek en vaatwerk, decoreert tafels en de zaal (indien van toepassing) – Staat in voor de mise-en-place van het dienstmateriaal (brood, boter, warmhoudplaatjes, ...) – Heeft aandacht voor de juiste atmosfeer (verlichting, geluid, temperatuur) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van werkorganisatie – Basiskennis van mise-en-place van de zaal – Kennis van gebruik van een zaalplan – Kennis van tafelschikking – Kennis van technieken om tafels op te maken – Kennis van mastiekeren – Kennis van FIFO/FEFO-principe
BK-0076-3 7	<p><i>Verwelkomt de gast</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Begroet de gast(en) – Neemt de jassen aan en brengt ze naar de vestiaire (indien van toepassing) – Informeert over het menu, aanbiedingen, suggesties – Verwittigt de zaalverantwoordelijke 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de regels van het onthaal – Basiskennis van lichaamstaal – Kennis van principes van gastvriendelijkheid – Kennis van etiquette – Kennis van samenstelling van gerechten
BK-0076-3 8	<p><i>Bereidt eenvoudige warme en koude dranken</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt barmateriaal (koffiemachine, tapkraan...) – Doet de mise-en-place voor aperitieven, koffie en toebehoren (aperitiefhapjes, koekjes ...) – Tapt/schenkt de voorgeschreven hoeveelheid drank in een glas volgens de richtlijnen – Vult de voorraad dranken aan – Bereidt eenvoudige warme dranken (koffie, thee ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten – Kennis van FIFO/FEFO-principe – Kennis van dranken – Kennis van barmateriaal en machines – Kennis van versheid van producten door zintuiglijke controle

BK-0076-3 9	<p><i>Maakt de bestelling klaar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest de bestelling en geeft ze door – Zet de dranken klaar – Past het bestek aan volgens het gerecht en de menukeuze van de gast 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten – Basiskennis van samenstelling van gerechten – Basiskennis van samenstelling van dranken – Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van gerechten – Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van dranken – Basiskennis van manuele bestelsystemen – Kennis van dranken
BK-0076-3 10	<p><i>Dient gerechten en/of dranken op in de zaal</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Haalt dranken en maaltijden op – Bedient de gasten volgens de richtlijnen van het huis en de etiquette (op de Engelse manier, op een bord, op de Franse manier, op de Russische manier, onder een stolp) – Geeft toelichting over de bereiding en de ingrediënten – Past de richtlijnen van de etiquette toe – Hanteert de juiste kracht en snelheid bij bedienen van de gast en het afruimen van de tafel – Heeft aandacht voor de eigen veiligheid bij het hanteren van warme of koude borden/dienschalen/machines/materiaal – Beweegt zich in een beperkte ruimte zonder de gast(en) of collega's te hinderen – Wenst de gasten smakelijk eten en vraagt of alles naar wens is – Gaat op gepaste wijze om met vragen, problemen en klachten van de gast(en) – Houdt de gast(en) tijdens de maaltijd in de gaten, reageert alert op hun signalen – Serveert, indien nodig, gerechten na met dienstbestek – Houdt de glazen van de gast(en) in de gaten en schenkt bij indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van allergenen – Basiskennis van lichaamstaal – Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten – Basiskennis van samenstelling van dranken – Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van gerechten – Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van dranken – Kennis van dranken – Kennis van versheid van producten door zintuiglijke controle – Kennis van samenstelling van gerechten – Kennis van serveertechnieken – Kennis van portioneren bij het bedienen van de gast
BK-0076-3 11	<p><i>Ruimt af</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ruimt af als alle gasten klaar zijn met eten – Vraagt naar bijkomende wensen van de gast 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van lichaamstaal – Kennis van serveertechnieken
BK-0076-3 13	<p><i>Ruimt de tafels af en maakt het restaurant schoon na de dienst</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Doet de mise-en-place voor de volgende gast – Zet de zaal op orde – Ruimt de tafels af – Brengt glazen, vaatwerk en gebruikte benodigdheden naar de spoelkeuken en/of bar voor de afwas – Verwijdert etens- en drankresten (indien van toepassing) – Doet de mise-en-place voor de volgende dienst – Rangschikt het bedieningsmateriaal en bergt het op – Zorgt voor orde en netheid in de zaal – Verzamelt en rangschikt het leeggoed – Maakt werkinstrumenten en meubilair schoon – Maakt de toog en de barapparatuur schoon 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van werking van machines of materieel – Basiskennis van werkorganisatie – Basiskennis van mise-en-place van de zaal – Basiskennis van reinigingstechnieken – Basiskennis van reinigingsplannen – Kennis van gebruik van een zaalplan – Kennis van tafelschikking – Kennis van technieken om tafels op te maken

	<ul style="list-style-type: none"> – Reinigt volgens het reinigingsplan (afwassen van tafels, stofzuigen ...) 	
BK-0076-3 14	<i>Reinigt glazen en couverts (met stoom, met azijn, ...) en bergt het vaatwerk op</i> <ul style="list-style-type: none"> – Verzamelt en sorteert het af te wassen materiaal – Wast de glazen manueel af of bedient de afwasmachine – Droogt glazen af en blinkt ze op – Bergt schoon materiaal op de daarvoor voorziene plaats op 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van werking van machines of materieel – Basiskennis van werkorganisatie – Basiskennis van reinigingsplannen –

MODULE RESTAURANTGERECHTEN MET VIS, SCHAAL- EN SCHELPDIEREN

SITUERING

In deze module leert de cursist de producten vis, schaal- en schelpdieren centraal te zetten in de gerechten. Men gaat op zoek naar de juiste bereidingstechnieken en culinaire toepassingen uit de inheemse keuken om recht te doen aan het specifieke product (vis, schaal- en schelpdieren). Ook aan het adviseren bij het samenstellen van de kaart wordt aandacht besteed.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Voert algemene keukenactiviteiten uit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert de goederen – Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer – Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen – Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze – Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vis, schaal- en schelpdieren en andere basisproducten – Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen – Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vis-, schaal- en schelpdiergerechten – Bereidt gerechten en maaltijden à la minute – Past diverse dresseertechnieken toe op het bord – Zet het buffet klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen – Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer – Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen – Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon – Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door – Begeleidt keukenmedewerkers 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van reinigingsschema's – Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de anatomie van vissen, schaal- en schelpdieren voor consumptie – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... – Kennis van recepten – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van allergenen – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise. ...) – Kennis van bereidingswijzen – Kennis van kooktechnieken – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen – Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen,

		<p>halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kennis van controletests en het nemen van stalen – Kennis van etikettering – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van het slijpen van messen – Kennis van reinigingstechnieken en de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vis, schaal- en schelpdieren en andere basisproducten
7	<p><i>Adviseert bij het samenstellen van de kaart m.b.t. gerechten met vis, schaal- en schelpdieren</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Overlegt met de keukenverantwoordelijke – Respecteert het soort keuken, de geografische regio en de bedrijfsstrategie – Respecteert nieuwe trends en producten, met nieuwe ontwikkelingen in de smaakleer, met streekgerechten, met duurzaamheid en met de kostprijs – Past nieuwe trends toe rond het gebruik van bijvangst, duurzaam gekweekte schaal- en schelpdieren, streekeigen riviervissen – Gebruikt inheemse producten – Respecteert de seizoenskalender voor vis, schaal- en schelpdieren – Respecteert het paarseizoen, plukseizoen, trek... – Respecteert de voedingswaarde van de producten – Respecteert de soorten, de plaats van herkomst en het voeder – Voert prijsberekeningen uit en stelt speciale acties voor 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de kwaliteit en voedingswaarde van vis, schaal- en schelpdieren – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht en de toepassingsmogelijkheden – Kennis van allergenen – Kennis foodcost, wastecost en prijszetting – Grondige kennis van de soorten vis, schaal- en schelpdieren, hun plaats van herkomst en hun voeders – Grondige kennis van de paarseizoen, plukseizoen en de trek
9	<p><i>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vis, schaal- en schelpdieren</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van de soorten vis, schaal- en schelpdieren, hun plaats van herkomst en hun voeders

	<ul style="list-style-type: none"> – Fileert en versnijdt vissen en schaaldieren op een kwaliteitsvolle manier – Maakt schelpdieren open – Bereidt vullingen – Portioneert nauwkeurig en gaart eventueel voor – Gebruikt diverse marinades – Gebruikt de juiste kruiden en kruidenmengsels 	<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van het fileren, versnijden en portioneren van vis, schaal- en schelpdieren
10	<p><i>Verwerkt organen van vis, schaal- en schelpdieren tot pasteien, terrines, salades...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Zoekt culinaire toepassingen voor hom, kuit, lever ... – Respecteert de wettelijke temperatuur – Sorteert, bewerkt en bereidt de organen volgens bestemming en receptuur 	<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van de soorten vis, schaal- en schelpdieren, hun plaats van herkomst en hun voeders – Grondige kennis van de verwerking van organen en resten
11	<p><i>Bereidt gerechten met vis, schaal- en schelpdieren uit de inheemse keuken</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Past specifieke bereidingen toe uit de inheemse keuken – Gebruikt de (deelstukken) van vis, schaal- en schelpdieren op de juiste wijze – Bereidt sauzen en garnituren voor gerechten met vis, schaal- en schelpdieren – Bereidt hapjes en soepen op basis van vis, schaal- en schelpdieren – Bereidt fonds, pasteien en geleibereidingen met vis, schaal- en schelpdieren – Verwerkt overgebleven resten 	<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van de seizoenskalender voor vis, schaal- en schelpdieren – Grondige kennis van het bereiden van (onderdelen van) vis, schaal- en schelpdieren
12	<p><i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor vis, schaal- en schelpdieren</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Past een breed scala aan klassieke en moderne technieken toe die recht doen aan het specifieke product – Kiest de juiste gaartechniek voor elk product en gerecht (pocheren, smoren, roken, rauw bakken, grillen ...) – Kiest de juiste verwerkings- en bewaartechniek voor elk product (pekelen, roken, drogen ...) – Gebruikt diverse apparaten en kooktoestellen (braadslee, steamer, grill, rookkist, wok, BBQ, vacuümtoestel ...) – Kruidt gepast af – Schrijft recepturen en technische fiches uit 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van recepten – Grondige kennis van de seizoenskalender voor vis, schaal- en schelpdieren – Grondige kennis van gaartechnieken (pocheren, smoren, roken, grillen, bakken, rauw ...) – Grondige kennis van verwerkings- en bewaartechnieken (pekelen, roken, drogen, marinieren ...)

MODULE RESTAURANTGERECHTEN MET VIS, SCHAAL- EN SCHELPDIEREN UIT DE WERELDKUEN

SITUERING

In deze module leert de cursist de producten vis, schaal- en schelpdieren centraal te zetten in de gerechten. Men gaat op zoek naar de juiste bereidingstechnieken en culinaire toepassingen uit de wereldkeuken om recht te doen aan het specifieke product (vis, schaal- en schelpdieren). Ook aan het adviseren bij het samenstellen van de kaart wordt aandacht besteed.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Voert algemene keukenactiviteiten uit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert de goederen – Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer – Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen – Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze – Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vis, schaal- en schelpdieren en andere basisproducten – Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen – Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vis-, schaal- en schelpdiergerechten – Bereidt gerechten en maaltijden à la minute – Past diverse dresseertechnieken toe op het bord – Zet het buffet klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen – Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer – Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen – Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon – Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door – Begeleidt keukenmedewerkers 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van reinigingsschema's – Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de anatomie van vissen, schaal- en schelpdieren voor consumptie – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Kennis van recepten – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van allergenen – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise...) – Kennis van bereidingswijzen – Kennis van kooktechnieken – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen – Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren

		<p>(grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kennis van controletests en het nemen van stalen – Kennis van etikettering – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van het slijpen van messen – Kennis van reinigingstechnieken en de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vis, schaal- en schelpdieren en andere basisproducten
7	<p><i>Adviseert bij het samenstellen van de kaart m.b.t. gerechten met vis, schaal- en schelpdieren</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Overlegt met de keukenverantwoordelijke – Respecteert het soort keuken, de geografische regio en de bedrijfsstrategie – Respecteert nieuwe trends en producten, met nieuwe ontwikkelingen in de smaakleer, met streekgerechten, met duurzaamheid en met de kostprijs – Past nieuwe trends toe rond het gebruik van bijvangst, duurzaam gekweekte schaal- en schelpdieren, streekeigen riviervissen – Gebruikt uitheemse producten – Respecteert de seizoenskalender voor vis, schaal- en schelpdieren – Respecteert het paarseizoen, plukseizoen, trek... – Respecteert de voedingswaarde van de producten – Respecteert de soorten, de plaats van herkomst en het voeder – Voert prijsberekeningen uit en stelt speciale acties voor 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de kwaliteit en voedingswaarde van vis, schaal- en schelpdieren – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht en de toepassingsmogelijkheden – Kennis van allergenen – Kennis foodcost, wastecost en prijszetting – Grondige kennis van de soorten vis, schaal- en schelpdieren, hun plaats van herkomst en hun voeders – Grondige kennis van de paarseizoen, plukseizoen en de trek

9	<p><i>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vis, schaal- en schelpdieren</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Fileert en versnijdt vissen en schaaldieren op een kwaliteitsvolle manier – Maakt schelpdieren open – Bereidt vullingen – Portioneert nauwkeurig en gaart eventueel voor – Gebruikt diverse marinades – Gebruikt de juiste kruiden en kruidenmengsels 	<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van de soorten vis, schaal- en schelpdieren, hun plaats van herkomst en hun voeders – Grondige kennis van het fileren, versnijden en portioneren van vis, schaal- en schelpdieren
10	<p><i>Verwerkt organen van vis, schaal- en schelpdieren tot pasteien, terrines, salades ...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Zoekt culinaire toepassingen voor hom, kuit, lever ... – Respekteert de wettelijke temperatuur – Sorteert, bewerkt en bereidt de organen volgens bestemming en receptuur 	<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van de soorten vis, schaal- en schelpdieren, hun plaats van herkomst en hun voeders – Grondige kennis van de verwerking van organen en resten
11	<p><i>Bereidt gerechten met vis, schaal- en schelpdieren uit de wereldkeuken</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Past specifieke bereidingen toe uit de wereldkeuken – Gebruikt de (deelstukken) van vis, schaal- en schelpdieren op de juiste wijze – Bereidt sauzen en garnituren voor gerechten met vis, schaal- en schelpdieren – Bereidt hapjes en soepen op basis van vis, schaal- en schelpdieren – Bereidt fonds, pasteien en geleibereidingen met vis, schaal- en schelpdieren – Verwerkt overgebleven resten 	<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van de seizoenskalender voor vis, schaal- en schelpdieren – Grondige kennis van het bereiden van (onderdelen van) vis, schaal- en schelpdieren
12	<p><i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor vis, schaal- en schelpdieren</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Past een breed scala aan klassieke en moderne technieken toe die recht doen aan het specifieke product – Kiest de juiste gaartechniek voor elk product en gerecht (pocheren, smoren, roken, rauw bakken, grillen ...) – Kiest de juiste verwerkings- en bewaartechniek voor elk product (pekelen, roken, drogen ...) – Gebruikt diverse apparaten en kooktoestellen (braadslee, steamer, grill, rookkist, wok, BBQ, vacuümtoestel ...) – Kruidt gepast af – Schrijft recepturen en technische fiches uit 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van recepten – Grondige kennis van de seizoenskalender voor vis, schaal- en schelpdieren – Grondige kennis van gaartechnieken (pocheren, smoren, roken, grillen, bakken, rauw ...) – Grondige kennis van verwerkings- en bewaartechnieken (pekelen, roken, drogen, marineren ...)

MODULE DIEETMAALTIJDEN EN GEZONDE VOEDING MET VIS, SCHAAL- EN SCHELDPDIEREN

SITUERING

In deze module leert de cursist dieetmaaltijden en gezonde voeding bereiden met vis, schaal- en schelpdieren. Ook het samenstellen van een aanbod voor de meest gangbare diëten en allergieën, met aandacht voor gezonde voeding en de zoektocht naar volwaardige vervangproducten, komt uitgebreid aan bod.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Voert algemene keukenactiviteiten uit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert de goederen – Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer – Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen – Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze – Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vis, schaal- en schelpdieren en andere basisproducten – Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen – Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vis, schaal- en schelpdieren – Past diverse dresseertechnieken toe op het bord – Zet het buffet klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen – Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer – Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen – Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon – Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door – Begeleidt keukenmedewerkers 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van reinigingsschema's – Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... – Kennis van recepten – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van allergenen – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) – Kennis van bereidingswijzen – Kennis van kooktechnieken – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen – Kennis van opslag- en bewaartechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen,

		<p>halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kennis van controletests en het nemen van stalen – Kennis van etikettering – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van het slijpen van messen – Kennis van reinigingstechnieken en de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vis, schaal- en schelpdieren en andere basisproducten
5	<p><i>Bereidt dieetmaaltijden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Bereidt suikervrije, zoutarme en vetloze gerechten – Respecteert bij de bereiding de invloed van temperatuur en licht – Gebruikt specifieke technieken van de dieetkeuken – Schrijft recepturen en technische fiches uit 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van dieetmaaltijden – Kennis van recepten
8	<p><i>Stelt een aanbod samen voor de meest gangbare diëten en allergieën</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Past algemene dieetrichtlijnen toe – Respecteert de meest voorkomende voedselallergieën en voedselintoleranties – Berekent de voedingswaarden van producten – Respecteert soorten en het voeder/de bodem – Past de principes van gezonde voeding toe bij bepaalde voedingspatronen en diëten – Zoekt volwaardige vervangproducten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de kwaliteit en voedingswaarde van vis, schaal- en schelpdieren – Kennis van dieetmaaltijden – Kennis van allergenen – Grondige kennis van soorten, hun plaats van herkomst en hun voeders/de bodem

MODULE TRENDY EN ALTERNATIEVE BEREIDINGEN VOOR RESTAURANTGERECHTEN MET VIS, SCHAAL- EN SCHELPDIEREN

SITUERING

In deze module leert de cursist trendy en alternatieve gerechten bereiden voor restaurantgerechten met vis, schaal- en schelpdieren. Alternatieven aanreiken veronderstelt niet alleen het bereiden van vegetarische en veganistische alternatieven, maar ook het ingaan op trends en experimenteren, met bijzondere aandacht voor de zoektocht naar volwaardige vervangproducten en specifieke bereidingstechnieken.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Voert algemene keukenactiviteiten uit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert de goederen – Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer – Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen – Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze – Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vis, schaal- en schelpdieren en andere basisproducten – Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen – Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vis, schaal- en schelpdieren – Zet het buffet klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen – Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer – Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen – Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon – Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door – Begeleidt keukenmedewerkers 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van reinigingsschema's – Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... – Kennis van recepten – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van allergenen – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) – Kennis van bereidingswijzen – Kennis van kooktechnieken – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen – Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren

		<p>(grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kennis van controletests en het nemen van stalen – Kennis van etikettering – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van het slijpen van messen – Kennis van reinigingstechnieken en de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vis, schaal- en schelpdieren en andere basisproducten
6	<p><i>Bereidt vegetarische en veganistische gerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Respecteert de voedingswaarden van vegetarische en veganistische ingrediënten – Past de principes van gezonde voeding toe – Zoekt volwaardige vervangproducten – Past specifieke bereidingstechnieken voor alternatieve voeding toe – Schrijft recepturen en technische fiches uit 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van alternatieven voor vis, schaal- en schelpdieren – Kennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van de combinatie van smaken en voedingsmiddelen – Kennis van recepten – Kennis van bereidingswijzen – Kennis van suikervrije, zoutloze en vetarme alternatieven
13	<p><i>Blijft op de hoogte van nieuwe trends en producten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Zoekt op de binnen- en buitenlandse markt naar nieuwe trends en producten – Verbreedt constant zijn kennis omtrent trends en producten – Past nieuwe technieken toe – Experimenteert met smaakcombinaties 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van smaken en aroma's – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken en voedingsmiddelen

SITUERING

In deze module verdiept de cursist zich in de specifieke setting van de eventcatering. De cursist staat op locatie in voor de catering op maat van een event, zowel op grote als op kleine schaal. Alle types van events komen aan bod (bijv. huwelijksfeesten, bedrijfsfeesten, optredens, festivals, catering bij mensen thuis enz. ...)

Niet enkel het bedenken, samenstellen en bereiden van de gerechten, maar ook de efficiënte organisatie, uitvoering en naverwerking van de eventcatering komen in deze module aan bod. Er wordt nagedacht over de bewaring, de verpakking, het transport en de presentatie van gerechten. Het eindproduct moet immers op een smaakvolle, kwaliteitsvolle en voedselveilige manier tot bij de klant gebracht worden. Er wordt eveneens voldoende aandacht besteed aan de correcte recuperatie van producten en het opruimen van de locatie, met de focus op de voedsel- en hygiënevoorschriften.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
28	<p><i>Stelt gerechten en menu's samen i.f.v. eventcatering</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Stelt de menukaart en gerechten samen in functie van het specifieke event, locatie en aantal personen. – Houdt rekening met de juiste smaakcombinaties, texturen en kleuren – Houdt rekening met het seizoenaanbod en de prijs van voedingswaren – Houdt rekening met infrastructuur van de locatie – Houdt rekening met budget, foodcost, afwisseling in het assortiment, allergenen en diëten – Zorgt voor een evenwichtige samenstelling – Ontwikkelt de eigen vakkennis (bedrijfsbezoeken, beurzen, overleg met concullega's ...) – Houdt rekening met nieuwe trends en technologieën – Bedenkt de presentatie, samenstelling en afwerking van het bord en buffet – Houdt rekening met het aantal handelingen – Bepaalt het recept en de bereidingswijze – Vraagt feedback – Past gerechten aan waar nodig – Stelt technische fiches of handleidingen op per gerecht – Houdt bij de ontwikkeling van nieuwe producten rekening met de manier van verkopen (koud/warm, verpakking, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product – Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product - – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van allergenen en diëten – Kennis van vlees-, gevogelte- en visgerechten – Kennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van desserts, gebak en brood – Kennis van kaassoorten en de combinatie ervan – Kennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Kennis van vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Kennis van het samenstellen van gerechten – Kennis van het klaarzetten van gerechten – kennis van plan productie- en gebruikersruimte – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van nieuwe trends en technologieën – Kennis van schikken van de producten in de toonbank –

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van diverse presentatie- en garneertechnieken – Kennis van materialen die toegelaten zijn bij presentatie en garneringen – Kennis van de seizoenskalender – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, ...) – Kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van samenstelling van (gezonde en gebalanceerde) gerechten – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten, nagerechten, desserts ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten, zuivelbereidingen, deegbereidingen... – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten
29	<p><i>Organiseert de werkzaamheden van de keuken i.f.v. eventcatering</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt een inschatting van de werkzaamheden – Houdt rekening met reservaties, bestellingen, offertes, weersomstandigheden ... – Maakt werkplanning op en stelt de werkvolgorde vast 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van efficiënte werkorganisatie
30	<p><i>Versiert, presenteert en verpakt gerechten i.f.v. eventcatering</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Weegt porties af – Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de waren verkoopklaar te maken – Voorkomt kruisbesmetting – Schikt en presenteert gerechten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product – Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van diverse presentatie- en garneertechnieken

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van dresseertechnieken
31	<p><i>Verkoopt producten ter plaatse, neemt de bestelling van de klant/gast op en informeert over de producten en schotels i.f.v. eventcatering</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Voert een verkoopgesprek – Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren – Rekent de verkoopprijs af met de klant – Bedient de kassa nauwkeurig in functie van correcte bestellingen en betalingen 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verkooptechnieken – Kennis van bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.) – Kennis van de principes van gastvriendelijkheid – Kennis van klachtenbehandeling – Kennis van communicatietechnieken – Kennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Kennis van betaalmiddelen en inningsprocedures – Kennis van het bedienen en controleren van de kassa
32	<p><i>Organiseert transport van materiaal en grondstoffen, evenals het installeren en opruimen van de locatie i.f.v. eventcatering</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Voorziet het nodige materiaal, het transport naar en installatie ervan op de locatie – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon – Ruimt de tafels af en maakt de gebruikte locatie schoon na de dienst – Reinigt meubilair, glazen en couverts (met stoom, met azijn ...) en bergt het vaatwerk op – Sorteert en transporteert het afval volgens de geldende regels 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het reinigingsplan – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Basiskennis van de wettelijke bepalingen voor het transport van voedingsproducten – Kennis van modaliteiten voor het vervoer van goederen/voedingsproducten – Kennis van de opslag van goederen – Kennis van etikettering – Kennis van het sorteren van afval

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop.

Brussel, (datum).

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Jan JAMBON

De Vlaamse minister van Onderwijs Sport, Dierenwelzijn en Vlaamse Rand,



Ben WEYTS

Bijlage 8 bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop

Bijlage LXIV bij het besluit van de Vlaamse Regering van 10 juli 2008 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden bakkerij, drankenkennis, horeca, en slagerij

Beroepsopleiding

Studiegebied Horeca • 01.09.2021

Chef de partie vlees, wild en gevogelte

Opleidingsprofiel
secundair volwassenenonderwijs

BO HR 11

REFERENTIEKADER:

ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "CHEF DE PARTIE VLEES, WILD EN GEVOGELTE"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 4



Chef de partie vlees, wild en gevogelte

OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding “Chef de partie vlees, wild en gevogelte” leert men voedingsmiddelen binnen de keuken bestellen en ontvangen, de noodzakelijke voorbereidingen doen, koude en warme maaltijden bereiden volgens de gepaste culinaire technieken en/of volgens technische fiche, de gerechten afwerken en de kwaliteit controleren teneinde kwaliteitsvolle maaltijden af te leveren aan de gast.

In deze opleiding ligt de focus op de productgroep vlees, wild, gevogelte; vlees, wild en gevogelte staan centraal in de gerechten, maar ook andere productgroepen komen aan bod. Producten, bereidingstechnieken, culinaire toepassingen en nieuwe trends van zowel de inheemse keuken als de wereldkeuken komen aan bod.

Voedselveilig, hygiënisch, kostenbewust en efficiënt werken zijn een rode draad in deze opleiding.

RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

Elke module is samengesteld uit de competenties en de descriptorelementen kennis en vaardigheden van de erkende beroepskwalificatie.

De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding.

Het beroep ‘Chef de partie vlees, wild en gevogelte’ wordt uitgeoefend in diverse horecabedrijven (restaurant, brasserie, bistro, gastronomisch restaurant, feestzaal, traiteur, mobiele restauratie¹, congrescentrum, hotel, grootkeuken /gemeenschapsrestauratie ...).

De chef de partie vlees, wild en gevogelte werkt er zelfstandig aan de eigen taken en begeleidt de werkzaamheden van de keukenmedewerkers.

SAMENHANG

De Chef de partie vlees, wild en gevogelte niveau 4 bouwt verder op de Hulpkok niveau 3 en de Keukenmedewerker niveau 2; de opleidingen Keukenmedewerker en Hulpkok zitten dan ook integraal vervat in de opleiding Chef de partie vlees, wild en gevogelte.

Naast de chef de partie vlees, wild en gevogelte worden op niveau 4 3 andere chefs de partie (vis, schaal- en schelpdieren; groenten, fruit en kruiden; desserts, gebak en brood) voorzien, evenals kok en grootkeukenkok.

Restaurantmanager					
Keukenverantwoordelijke (5)					
Chef de partie vlees, wild en gevogelte (4)	Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren (4)	Chef de partie groenten, fruit en kruiden (4)	Chef de partie desserten, gebak en brood (4)	Kok (4)	Grootkeukenkok (4)
Hulpkok (3)					Grootkeukenhulpkok (3)
Medewerker fastfood (2)	Medewerker spoelkeuken (2)	Keukenmedewerker (2)			

LINK BEROEPSKWALIFICATIE

[Chef de partie vlees, wild en gevogelte](#) [2020]

<http://www.vlaamsekwalificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank/> BK-0423-3

¹ Mobiele restauratie : hiermee wordt bedoeld restauratie op trein, cruiseschepen, boten, e.d.

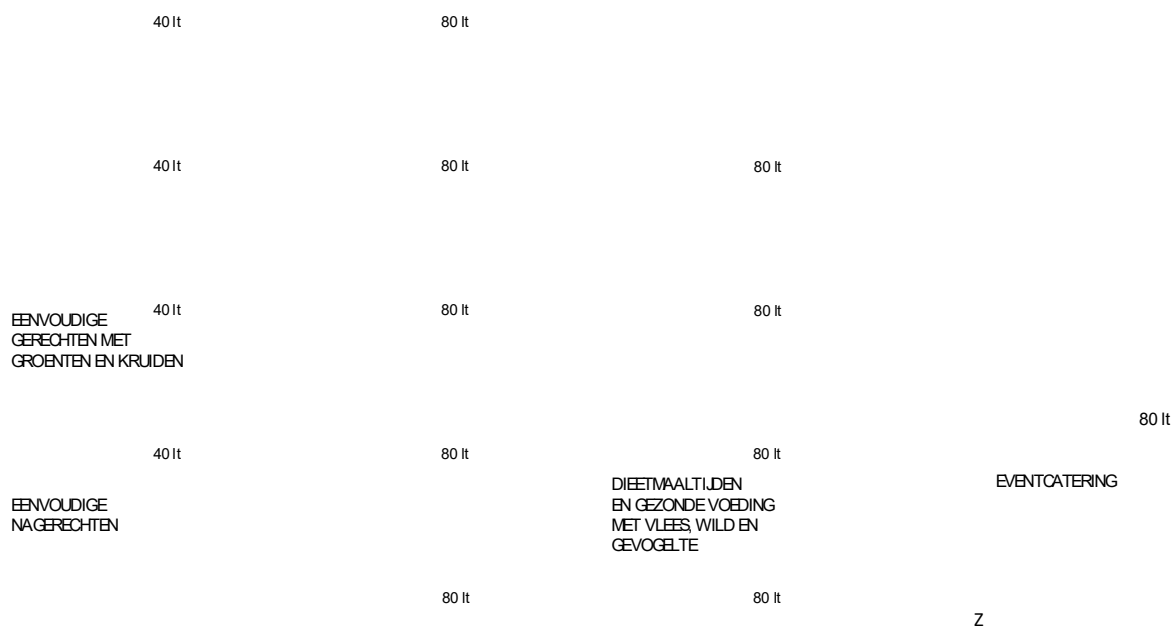
MODULAIR TRAJECT

De opleiding "Chef de partie vlees, wild en gevogelte" bestaat uit 13 modules:

- Module Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten 40 LtM HR G004
- Module Eenvoudige visgerechten 40 LtM HR G005
- Module Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden 40 LtM HR G006
- Module Eenvoudige nagerechten 40 LtM HR G007
- Module Bistrogerechten vlees en gevogelte 80 LtM HR G008
- Module Bistrogerechten vis 80 LtM HR G009
- Module Bistrogerechten met groenten en kruiden 80 LtM HR G010
- Module Bistronagerechten 80 LtM HR G011
- Module Initiatie ontvangst en bediening van gasten 80 LtM HR G012
- Module Restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte 80 LtM HR 023
- Module Restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte uit de wereldkeuken 80 LtM HR 024
- Module Dieetmaaltijden en gezonde voeding met vlees, wild en gevogelte 80 LtM HR 025
- Module Trendy en alternatieve bereidingen voor restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte 80 LtM HR 026

Na de opleiding kan een uitbreidingsmodule gevolgd worden; deze maakt geen deel uit van het certificaatraject:

- Module Eventcatering 80 LtUM HRG001



CERTIFICERING

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.
Deze opleiding leidt tot het certificaat Chef de partie vlees, wild en gevogelte en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 4 van Chef de partie vlees, wild en gevogelte.

OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal **880** lestijden.

DIPLOMA SO

Het certificaat leidt in combinatie met het certificaat Aanvullende algemene vorming tot het diploma secundair onderwijs.

ATTESTEN EN VOORWAARDEN

WETTELIJKE ATTESTEN

Om te mogen werken als 'Chef de partie vlees, wild en gevogelte' moet men over volgende attesten beschikken en/of verplicht voldoen aan volgende voorwaarden:

- Meldingsplicht ziekte of symptomen aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf zoals bepaald in Verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk VIII "Persoonlijke hygiëne"

[SPECIFIEKE] TOELATINGS- VOORWAARDEN

Algemeen geldende toelatingsvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

Om aan de opleiding te mogen deelnemen, is de cursist tevens gehouden aan de meldingsplicht m.b.t. levensmiddelenhygiëne.

INSTAPVEREISTEN

GEEN PIJLEN TUSSEN MODULES

De cursist is niet gebonden aan een verplichte volgorde relatie in het traject en moet niet beschikken over een deelcertificaat (deelcertificaten) om aan de module te participeren.

PIJLEN TUSSEN MODULES



De cursist is door de pijl gebonden aan een verplichte volgorde in het traject. De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module die in sequentieel verband staat met de betrokken module (= verbonden via de pijl) of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

UITBREIDINGSMODULES

De cursist beschikt over het certificaat van de opleiding Chef de partie vlees, wild en gevogelte/vis, schaal- en schelpdieren/groenten, fruit en kruiden/desserten, gebak en brood, van de opleiding Kok of de opleiding Grootkeukenkok of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

GENERIEKE COMPETENTIES EN KENNIS

SITUERING

Binnen de competenties van een beroepskwalificatie zijn er competenties die ondersteunend zijn voor de gehele beroepsuitoefening. Gezien het aparte statuut van deze competenties, worden deze in het opleidingsprofiel vooraan geplaatst. Bij het aanbieden van het modulaire opleidingstraject zullen deze competenties worden geïntegreerd in de modules waar dat vanuit pedagogisch en didactisch oogpunt zinvol is.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke – Rapporteert aan de eindverantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met collega's – Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema ...) – Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende – Deelt vakkennis – Vraagt zelf hulp of advies indien nodig – Toont respect voor elke collega, functie of taak – Draagt bij tot een aangename sfeer in het team – Verplaatst zich in de positie van een collega – Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis communicatietechnieken – Basiskennis functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels
2	<p><i>Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe) – Werkt economisch en vermijdt verspilling – Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in – Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen – Past nieuwe technieken toe en leert ze aan – Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken – Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning – Werkt zorgvuldig en met oog voor detail – Organiseert de eigen taken binnen de opgelegde werkvolgorde – Controleert het eigen werk en voorkomen en dat van de medewerkers – Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering – Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen... – Sorteert afval volgens de richtlijnen – Respekteert de kostprijs van ingrediënten en producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van ergonomie – Kennis foodcost, wastecost en prijszetting – Kennis van HACCP-normen* – Kennis van bedrijfsprocedures m.b.t. het eigen werk – Kennis van ordening van materialen, benodigheden en keukentoestellen – Kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van functionele rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken

3	<p><i>Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Respecteert de persoonlijke hygiëne – Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen – Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen – Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen – Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone – Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken – Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid – Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Vermijdt kruisbesmetting – Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking – Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid – Registreert goederen en temperaturen – Respecteert mogelijke gevaren en allergenen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van allergenen – Kennis van regeneratietechnieken – Kennis van HACCP-normen* – Kennis van de traceerbaarheid van producten – Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren ...) – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten – Kennis van persoonlijke hygiëne
---	--	--

MODULE EENVOUDIGE VLEES- EN GEVOGELTEGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vlees en gevogelte.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Ontvangt en controleert vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid – Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten – Vermeldt en registreert afwijkingen – Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
4	<p><i>Slaat vlees en gevogelte op in een koelkamer of voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe* of "First Expired First Out"-principe** – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur – Basiskennis van voorwaarden voor opslag van voeding – Basiskennis van meetinstrumenten – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
4	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van meetinstrumenten – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
4	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)

	<ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	
BK-0198-3 8	<i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten specifieke ingrediënten</i> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten
4	<i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</i> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten – Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Basiskennis van vlees- en gevogeltegerechten – Basiskennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal

4	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten
4	<p><i>Zet het buffet van eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten klaar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
4	<p><i>Verpakt en etiketteert eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, producten en bergt ze op in de koel-kamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering

MODULE EENVOUDIGE VISGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige visgerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vis.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Ontvangt en controleert vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid – Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten – Vermeldt en registreert afwijkingen – Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
4	<p><i>Slaat vis op in een koelkamer of voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe* of "First Expired First Out"-principe** – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur – Basiskennis van voorwaarden voor opslag van voeding – Basiskennis van meetinstrumenten – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
4	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige visgerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van meetinstrumenten – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
4	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)

	<ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	
BK-0198-3 8	<i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige visgerechten specifieke ingrediënten</i> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten
4	<i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige visgerechten</i> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten – Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Basiskennis van visgerechten – Basiskennis van de anatomie van vissen voor consumptie – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal

4	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige visgerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten
4	<p><i>Zet het buffet van eenvoudige visgerechten klaar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
4	<p><i>Verpakt en etiketteert eenvoudige visbereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering

MODULE EENVOUDIGE GERECHTEN MET GROENTEN EN KRUIDEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige gerechten met groenten en kruiden bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het samenstellen en verpakken van maaltijdpakketten of het afsluiten van dienbladen (indien van toepassing).

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van meetinstrumenten – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
4	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
BK-0198-3 8	<p><i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige gerechten met groenten en kruiden specifieke ingrediënten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten
4	<p><i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades,</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken,

	<p><i>deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pochieren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<p>uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten – Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Basiskennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal
4	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten
<p>BK-0198-3</p> <p>14</p>	<p><i>Stelt maaltijdpakketten samen en verpakt of sluit dienbladen af (indien van toepassing)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Doet de mise-en-place van alle benodigdheden (producten en materiaal) voor het samenstellen van maaltijdpakketten op dienbladen – Zet voorraad dranken, (toe)spijzen, vetstoffen, garnituren, supplementen, bestek, vaatwerk,... klaar aan de verschillende werkposten – Staat in voor de schikking en portionering van spijzen conform richtlijnen – Stelt volgens order maaltijdpakketten samen en plaatst spijzen, dranken en toebehoren op dienbladen – Verpakt of sluit het dienblad af en plaatst het in transportkarren – Ruimt de transportband af na assemblage van de dienbladen – Ordent alle benodigdheden – Zorgt voor een correcte bewaring en opslag van de overige voedingsmiddelen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van het samenstellen van maaltijdpakketten – Basiskennis van het portioneren van maaltijdcomponenten – Basiskennis van het gebruik van transportkarren en –banden – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen

	– Voert strikt orders uit voor samenstelling van de maaltijdpakketten en dit binnen de opgelegde tijdspanne	
--	---	--

MODULE EENVOUDIGE NAGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige nagerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige nagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van meetinstrumenten – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
4	<p><i>Wast fruit, maakt het schoon en versnijdt het</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
BK-0198-3 8	<p><i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige nagerechten specifieke ingrediënten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten

4	<p><i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en basisnagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal – Past de juiste bereidingstechniek toe – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van vegetarische en veganistische gerechten – Basiskennis van nagerechten, desserts, zuivelbereidingen en deegbereidingen – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal
4	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige nagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten

MODULE BISTROGERECHTEN MET VLEES EN GEVOGELTE

SITUERING

In deze module leert de cursist bistrogerechten met vlees en gevogelte bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vlees en gevogelte.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Ontvangt en controleert vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid – Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten – Vermeldt en registreert afwijkingen – Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
4	<p><i>Slaat vlees en gevogelte op in een koelkamer of voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired First Out"-principe – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding – Kennis van het FIFO**/FEFO***-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...)
4	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bistrobereidingen met vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen – Kennis van werkinstructiefiches
4	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken

	<ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
4	<p><i>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, gevogelte en andere basisproducten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier – Gaart de producten eventueel voor – Gebruikt de weegschaal – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten – Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vlees, gevogelte en andere basisproducten – Kennis van snijtechnieken
4	<p><i>Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij bistrogerechten met vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën
4	<p><i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen, ...) – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling – Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van vlees- en gevogeltegerechten – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën

4	<p><i>Bereidt bistrogerechten en maaltijden vlees en gevogelte à la minute</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest de bestelbon – Bereidt het bistrogerecht vlees en gevogelte op basis van afroep door de verantwoordelijke – Past indien nodig regeneratietechnieken toe – Stemt af met de bediening tijdens de dienst – Werkt gerechten af volgens bestelling – Houdt rekening met afwijkingen of allergenen – Respecteert de juiste porties 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van regeneratietechnieken – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen
4	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met bistrogerechten vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis serveertechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van productfiches en recepturen
4	<p><i>Zet het buffet klaar van bistrogerechten vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van modaliteiten voor vervoer van goederen – Kennis van het samenstellen van maaltijdpakketten – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
4	<p><i>Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering – Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product – Kennis van het FIFO*- en FEFO**- principe – Kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten – Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product

MODULE BISTROGERECHTEN MET VIS

SITUERING

In deze module leert de cursist bistrogerechten met vis bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vis.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Ontvangt en controleert vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid – Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten – Vermeldt en registreert afwijkingen – Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
4	<p><i>Slaat vis op in een koelkamer of voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired First Out"-principe – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...)
4	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bistrobereidingen met vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen – Kennis van werkinstructiefiches

4	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
4	<p><i>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vis en andere basisproducten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier – Gaart de producten eventueel voor – Gebruikt de weegschaal – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten – Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de anatomie van vissen voor consumptie – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vis en andere basisproducten – Kennis van snijtechnieken
4	<p><i>Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij bistrogerechten met vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën
4	<p><i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respekteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen, ...) – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling – Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van visgerechten – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën
4	<p><i>Bereidt bistrogerechten en maaltijden vis à la minute</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest de bestelbon – Bereidt het bistrogerecht vis op basis van afroep door de verantwoordelijke – Past indien nodig regeneratietechnieken toe – Stemt af met de bediening tijdens de dienst 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van regeneratietechnieken – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen

	<ul style="list-style-type: none"> – Werkt gerechten af volgens bestelling – Houdt rekening met afwijkingen of allergenen – Respecteert de juiste porties 	
4	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met bistrogerechten vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis serveertechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van productfiches en recepturen
4	<p><i>Zet het buffet klaar van bistrogerechten vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van modaliteiten voor vervoer van goederen – Kennis van het samenstellen van maaltijdpakketten – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
4	<p><i>Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur – Kennis van recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering – Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product – Kennis van het FIFO*- en FEFO**- principe – Kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten – Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product

MODULE BISTROGERECHTEN MET GROENTEN EN KRUIDEN

SITUERING

In deze module leert de cursist bistrogerechten met groenten en kruiden bereiden, dresseren en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het begeleiden van keukenmedewerkers.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bistrobereidingen met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen – Kennis van werkinstructiefiches
4	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
4	<p><i>Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij bistrogerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ...

	<ul style="list-style-type: none"> – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën
4	<p><i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van bistrogerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respekteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen, ...) – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling – Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën
4	<p><i>Bereidt bistrogerechten en maaltijden met groenten en kruiden à la minute</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest de bestelbon – Bereidt het bistrogerecht groenten en kruiden op basis van afroep door de verantwoordelijke – Past indien nodig regeneratietechnieken toe – Stemt af met de bediening tijdens de dienst – Werkt gerechten af volgens bestelling – Houdt rekening met afwijkingen of allergenen – Respecteert de juiste porties 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van regeneratietechnieken – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen
4	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met bistrogerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis serveertechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van productfiches en recepturen
4	<p><i>Begeleidt keukenmedewerkers</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Overlegt met de verantwoordelijke over de opdrachten – Verdeelt het werk over de keukenmedewerkers – Communiceert de opdracht duidelijk naar de keukenmedewerkers – Controleert de keukenmedewerkers – Stuur bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden – Geeft het goede voorbeeld – Motiveert en enthousiasmeert de keukenmedewerkers – Stelt leervragen en geeft constructieve feedback – Verleent hulp en advies bij problemen – Heeft zicht op sterke en zwakke punten en kan verbeterpunten geven 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers – Basiskennis motiveren van keukenmedewerkers – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Engels en het Frans

MODULE BISTRONAGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist bistronagerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief de voorraden beheren.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bistronagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen – Kennis van werkinstructiefiches
4	<p><i>Wast fruit, maakt het schoon en versnijdt het</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
4	<p><i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding

	<ul style="list-style-type: none"> – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nagerechten, desserts – Kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen – Kennis van nieuwe technologieën
4	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met bistronagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis serveertechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van productfiches en recepturen
4	<p><i>Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt gegevens bij over het verbruik van producten voor zijn afdeling – Inventariseert de behoefte aan grondstoffen en producten voor de eigen afdeling – Stemt de hoeveelheid te bestellen producten af op de recepten in de planning – Anticipeert op mogelijke tekorten – Controleert aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Stelt tekorten vast en reageert volgens interne procedures 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis van opmaak van inventarissen – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.) – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen

MODULE INITIATIE ONTVANGST EN BEDIENING VAN GASTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist de basiscompetenties i.v.m. het ontvangen en bedienen van gasten op een gepaste en gastvriendelijke manier: samenwerking tussen het keukenpersoneel en het zaalpersoneel is essentieel in het afstemmen van de dienstverlening op de wensen en noden van de gasten. Dit betreft eveneens het kunnen verwoorden wat er geserveerd wordt; de klant weet vandaag de dag graag wat op zijn bord ligt (allergieën, vegetarisch, lokale en bioproducten, enz.).

Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het voorbereiden en klaarzetten van zaal en tafels en het af- en opruimen.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
BK-0076-3 4	<p><i>Handelt integer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Respecteert de privacy van de gast – Voert de werkzaamheden uit zonder te storen – Gaat op ethische wijze om met informatie over de gast – Respecteert, indien aanwezig, de deontologische code van de werkgever en/of gast – Bespreekt vragen, problemen of conflicten met de juiste personen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van interculturele gebruiken – Kennis van principes van gastvriendelijkheid – Kennis van correcte omgangsvormen
BK-0076-3 5	<p><i>Stelt de zaal op en maakt tafels klaar voor de dienst</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest het zaalplan – Schikt tafels en stoelen – Staat in voor de mise-en-place van de zaal: mastiek (schoonmaken) van zaalmateriaal of meubilair – Dekt de tafels: legt linnen, plooit servetten, plaatst bestek en vaatwerk, decoreert tafels en de zaal (indien van toepassing) – Staat in voor de mise-en-place van het dienstmateriaal (brood, boter, warmhoudplaatjes, ...) – Heeft aandacht voor de juiste atmosfeer (verlichting, geluid, temperatuur) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van werkorganisatie – Basiskennis van mise-en-place van de zaal – Kennis van gebruik van een zaalplan – Kennis van tafelschikking – Kennis van technieken om tafels op te maken – Kennis van mastiekeren – Kennis van FIFO/FEFO-principe
BK-0076-3 7	<p><i>Verwelkomt de gast</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Begroet de gast(en) – Neemt de jassen aan en brengt ze naar de vestiaire (indien van toepassing) – Informeert over het menu, aanbiedingen, suggesties – Verwittigt de zaalverantwoordelijke 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de regels van het onthaal – Basiskennis van lichaamstaal – Kennis van principes van gastvriendelijkheid – Kennis van etiquette – Kennis van samenstelling van gerechten
BK-0076-3 8	<p><i>Bereidt eenvoudige warme en koude dranken</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt barmateriaal (koffiemachine, tapkraan ...) – Doet de mise-en-place voor aperitieven, koffie en toebehoren (aperitiefhapjes, koekjes ...) – Tapt/schenkt de voorgeschreven hoeveelheid drank in een glas volgens de richtlijnen – Vult de voorraad dranken aan – Bereidt eenvoudige warme dranken (koffie, thee ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten – Kennis van FIFO/FEFO-principe – Kennis van dranken – Kennis van barmateriaal en machines – Kennis van versheid van producten door zintuiglijke controle

BK-0076-3 9	<p><i>Maakt de bestelling klaar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest de bestelling en geeft ze door – Zet de dranken klaar – Past het bestek aan volgens het gerecht en de menukeuze van de gast 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten – Basiskennis van samenstelling van gerechten – Basiskennis van samenstelling van dranken – Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van gerechten – Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van dranken – Basiskennis van manuele bestelsystemen – Kennis van dranken
BK-0076-3 10	<p><i>Dient gerechten en/of dranken op in de zaal</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Haalt dranken en maaltijden op – Bedient de gasten volgens de richtlijnen van het huis en de etiquette (op de Engelse manier, op een bord, op de Franse manier, op de Russische manier, onder een stolp) – Geeft toelichting over de bereiding en de ingrediënten – Past de richtlijnen van de etiquette toe – Hanteert de juiste kracht en snelheid bij bedienen van de gast en het afruimen van de tafel – Heeft aandacht voor de eigen veiligheid bij het hanteren van warme of koude borden/dienschalen/machines/materiaal – Beweegt zich in een beperkte ruimte zonder de gast(en) of collega's te hinderen – Wenst de gasten smakelijk eten en vraagt of alles naar wens is – Gaat op gepaste wijze om met vragen, problemen en klachten van de gast(en) – Houdt de gast(en) tijdens de maaltijd in de gaten, reageert alert op hun signalen – Serveert, indien nodig, gerechten na met dienstbestek – Houdt de glazen van de gast(en) in de gaten en schenkt bij indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van allergenen – Basiskennis van lichaamstaal – Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten – Basiskennis van samenstelling van dranken – Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van gerechten – Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van dranken – Kennis van dranken – Kennis van versheid van producten door zintuiglijke controle – Kennis van samenstelling van gerechten – Kennis van serveertechnieken – Kennis van portioneren bij het bedienen van de gast
BK-0076-3 11	<p><i>Ruimt af</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ruimt af als alle gasten klaar zijn met eten – Vraagt naar bijkomende wensen van de gast 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van lichaamstaal – Kennis van serveertechnieken
BK-0076-3 13	<p><i>Ruimt de tafels af en maakt het restaurant schoon na de dienst</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Doet de mise-en-place voor de volgende gast – Zet de zaal op orde – Ruimt de tafels af – Brengt glazen, vaatwerk en gebruikte benodigdheden naar de spoelkeuken en/of bar voor de afwas – Verwijdert etens- en drankresten (indien van toepassing) – Doet de mise-en-place voor de volgende dienst – Rangschikt het bedieningsmateriaal en bergt het op – Zorgt voor orde en netheid in de zaal – Verzamelt en rangschikt het leeggoed – Maakt werkinstrumenten en meubilair schoon – Maakt de toog en de barapparatuur schoon 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van werking van machines of materieel – Basiskennis van werkorganisatie – Basiskennis van mise-en-place van de zaal – Basiskennis van reinigingstechnieken – Basiskennis van reinigingsplannen – Kennis van gebruik van een zaalplan – Kennis van tafelschikking – Kennis van technieken om tafels op te maken

	<ul style="list-style-type: none"> – Reinigt volgens het reinigingsplan (afwassen van tafels, stofzuigen ...) 	
BK-0076-3 14	<i>Reinigt glazen en couverts (met stoom, met azijn, ...) en bergt het vaatwerk op</i> <ul style="list-style-type: none"> – Verzamelt en sorteert het af te wassen materiaal – Wast de glazen manueel af of bedient de afwasmachine – Droogt glazen af en blinkt ze op – Bergt schoon materiaal op de daarvoor voorziene plaats op 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van werking van machines of materieel – Basiskennis van werkorganisatie – Basiskennis van reinigingsplannen

MODULE RESTAURANTGERECHTEN MET VLEES, WILD EN GEVOGELTE

SITUERING

In deze module leert de cursist de producten vlees, wild en gevogelte centraal te zetten in de gerechten. Men gaat op zoek naar de juiste bereidingstechnieken en culinaire toepassingen uit de inheemse keuken om recht te doen aan het specifieke product (vlees, wild of gevogelte). Ook aan het adviseren bij het samenstellen van de kaart wordt aandacht besteed.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Voert algemene keukenactiviteiten uit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert de goederen – Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer – Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen – Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze – Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, wild, gevogelte en andere basisproducten – Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen – Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vlees-, gevogelte-, en wildgerechten – Bereidt gerechten en maaltijden à la minute – Past diverse dresseertechnieken toe op het bord – Zet het buffet klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen – Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer – Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen – Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon – Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door – Begeleidt keukenmedewerkers 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van reinigingsschema's – Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... – Kennis van recepten – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van allergenen – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) – Kennis van bereidingswijzen – Kennis van kooktechnieken – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen – Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren ...)

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van controletests en het nemen van stalen – Kennis van etikettering – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van het slijpen van messen – Kennis van reinigingstechnieken en de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vlees, wild, gevogelte en andere basisproducten
7	<p><i>Adviseert bij het samenstellen van de kaart m.b.t. gerechten met vlees, wild en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Overlegt met de keukenverantwoordelijke – Respecteert het soort keuken, de geografische regio en de bedrijfsstrategie – Respecteert nieuwe trends en producten, met nieuwe ontwikkelingen in de smaakleer, met streekgerechten, met duurzaamheid en met de kostprijs – Past nieuwe trends toe rond de herkweek van oude rassen, biologisch voeder, streekeigen rassen ... – Gebruikt inheemse producten – Respecteert de seizoenskalender voor vlees, gevogelte en wild – Respecteert het paarseizoen, jachtseizoen, lammertijd ... – Respecteert de voedingswaarde van de producten – Respecteert de rassen, soorten, de plaats van herkomst en het voeder – Voert prijsberekeningen uit en stelt speciale acties voor 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de kwaliteit en voedingswaarde van vlees, wild en gevogelte – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht en de toepassingsmogelijkheden – Kennis van allergenen – Kennis foodcost, wastecost en prijszetting – Grondige kennis van rassen, soorten, hun plaats van herkomst en hun voeders – Grondige kennis van de jachtkalender, paarseizoen, lammerseizoen
9	<p><i>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, wild en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt vlees, wild en gevogelte leeg – Verwerkt karkassen en beent vlees, wild en gevogelte uit – Pelt en ontvliest indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van vlees, gevogelte en wildgerechten – Grondige kennis van het reinigen, versnijden en portioneren van vlees, wild en gevogelte

	<ul style="list-style-type: none"> – Fileert en versnijdt vlees, wild en gevogelte op een kwaliteitsvolle manier – Bereidt vullingen – Portioneert nauwkeurig en gaart eventueel voor – Gebruikt diverse marinades – Gebruikt de juiste kruiden en kruidenmengsels 	
10	<p><i>Verwerkt organen van vlees, wild en gevogelte tot patés, terrines, worsten, pasteien...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Zoekt culinaire toepassingen voor tong, nier, hersenen, maag, hart, lever, darm ... – Respecteert de wettelijke temperatuur – Sorteert, bewerkt en bereidt de organen volgens bestemming en receptuur 	<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van vlees, gevogelte en wildgerechten – Grondige kennis van de verwerking van organen en resten
11	<p><i>Bereidt gerechten met vlees, wild en gevogelte uit de inheemse keuken</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Past specifieke bereidingen toe uit de inheemse keuken – Gebruikt de (deelstukken) van vlees, wild en gevogelte op de juiste wijze – Bereidt sauzen en garnituren voor gerechten met vlees, wild en gevogelte – Bereidt hapjes en soepen op basis van vlees, wild en gevogelte – Bereidt fonds, bouillons, pasteien en geleibereidingen met vlees, wild en gevogelte – Verwerkt overgebleven resten 	<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van de seizoenskalender voor vlees, gevogelte en wild – Grondige kennis van het bereiden van (onderdelen van) vlees, wild en gevogelte
12	<p><i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor vlees, wild en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Past een breed scala aan klassieke en moderne technieken toe die recht doen aan het specifieke product – Kiest de juiste gaartechniek voor elk product en gerecht (marineren, pocheren, bakken, stoven, wokken, grillen, roken, frituren, rauw, lage temperatuur, stomen ...) – Kiest de juiste verwerkings- en bewaartechniek voor elk product (pekelen, roken, drogen, marineren...) – Gebruikt diverse apparaten en kooktoestellen (braadslee, steamer, grill, rookkist, wok, BBQ, vacuümtoestel ...) – Kruidt gepast af – Schrijft recepturen en technische fiches uit 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van recepten – Grondige kennis van de seizoenskalender voor vlees, gevogelte en wild – Grondige kennis van gaartechnieken (marineren, pocheren, bakken, stoven, wokken, grillen, roken, frituren, rauw, lage temperatuur, stomen ...) – Grondige kennis van verwerkings- en bewaartechnieken (pekelen, roken, drogen, marineren ...)

MODULE RESTAURANTGERECHTEN MET VLEES, WILD EN GEVOGELTE UIT DE WERELDKUEN

SITUERING

In deze module leert de cursist de producten vlees, wild en gevogelte centraal te zetten in de gerechten. Men gaat op zoek naar de juiste bereidingstechnieken en culinaire toepassingen uit de wereldkeuken om recht te doen aan het specifieke product (vlees, wild of gevogelte). Ook aan het adviseren bij het samenstellen van de kaart wordt aandacht besteed.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Voert algemene keukenactiviteiten uit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert de goederen – Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer – Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen – Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze – Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, wild, gevogelte en andere basisproducten – Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen – Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vlees-, gevogelte-, en wildgerechten – Bereidt gerechten en maaltijden à la minute – Past diverse dresseertechnieken toe op het bord – Zet het buffet klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen – Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer – Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen – Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon – Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door – Begeleidt keukenmedewerkers 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van reinigingsschema's – Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Kennis van recepten – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van allergenen – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) – Kennis van bereidingswijzen – Kennis van kooktechnieken – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen – Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren ...)

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van controletests en het nemen van stalen – Kennis van etikettering – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van het slijpen van messen – Kennis van reinigingstechnieken en de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vlees, wild, gevogelte en andere basisproducten
7	<p><i>Adviseert bij het samenstellen van de kaart m.b.t. gerechten met vlees, wild en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Overlegt met de keukenverantwoordelijke – Respecteert het soort keuken, de geografische regio en de bedrijfsstrategie – Respecteert nieuwe trends en producten, met nieuwe ontwikkelingen in de smaakleer, met streekgerechten, met duurzaamheid en met de kostprijs – Past nieuwe trends toe rond de herkeuring van oude rassen, biologisch voeder, streek-eigen rassen... – Gebruikt uitheemse producten – Respecteert de seizoenskalender voor vlees, gevogelte en wild – Respecteert het paarseizoen, jachtseizoen, lammertijd ... – Respecteert de voedingswaarde van de producten – Respecteert de rassen, soorten, de plaats van herkomst en het voeder – Voert prijsberekeningen uit en stelt speciale acties voor 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de kwaliteit en voedingswaarde van vlees, wild en gevogelte – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht en de toepassingsmogelijkheden – Kennis van allergenen – Kennis foodcost, wastecost en prijszetting – Grondige kennis van rassen, soorten, hun plaats van herkomst en hun voeders – Grondige kennis van de jachtkalender, paarseizoen, lammerseizoen
9	<p><i>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, wild en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt vlees, wild en gevogelte leeg – Verwerkt karkassen en beent vlees, wild en gevogelte uit – Pelt en ontvliest indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van vlees, gevogelte en wildgerechten – Grondige kennis van het reinigen, versnijden en portioneren van vlees, wild en gevogelte

	<ul style="list-style-type: none"> – Fileert en versnijdt vlees, wild en gevogelte op een kwaliteitsvolle manier – Bereidt vullingen – Portioneert nauwkeurig en gaart eventueel voor – Gebruikt diverse marinades – Gebruikt de juiste kruiden en kruidenmengsels 	
10	<p><i>Verwerkt organen van vlees, wild en gevogelte tot patés, terrines, worsten, pasteien...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Zoekt culinaire toepassingen voor tong, nier, hersenen, maag, hart, lever, darm ... – Respecteert de wettelijke temperatuur – Sorteert, bewerkt en bereidt de organen volgens bestemming en receptuur 	<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van vlees, gevogelte en wildgerechten – Grondige kennis van de verwerking van organen en resten
11	<p><i>Bereidt gerechten met vlees, wild en gevogelte uit de wereldkeuken</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Past specifieke bereidingen toe uit de wereldkeuken – Gebruikt de (deelstukken) van vlees, wild en gevogelte op de juiste wijze – Bereidt sauzen en garnituren voor gerechten met vlees, wild en gevogelte – Bereidt hapjes en soepen op basis van vlees, wild en gevogelte – Bereidt fonds, bouillons, pasteien en geleibereidingen met vlees, wild en gevogelte – Verwerkt overgebleven resten 	<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van de seizoenskalender voor vlees, gevogelte en wild – Grondige kennis van het bereiden van (onderdelen van) vlees, wild en gevogelte
12	<p><i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor vlees, wild en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Past een breed scala aan klassieke en moderne technieken toe die recht doen aan het specifieke product – Kiest de juiste gaartechniek voor elk product en gerecht (marineren, pocheren, bakken, stoven, wokken, grillen, roken, frituren, rauw, lage temperatuur, stomen ...) – Kiest de juiste verwerkings- en bewaarstechniek voor elk product (pekelen, roken, drogen, marineren ...) – Gebruikt diverse apparaten en kooktoestellen (braadslee, steamer, grill, rookkist, wok, BBQ, vacuümtoestel ...) – Kruidt gepast af – Schrijft recepturen en technische fiches uit 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van recepten – Grondige kennis van de seizoenskalender voor vlees, gevogelte en wild – Grondige kennis van gaartechnieken (marineren, pocheren, bakken, stoven, wokken, grillen, roken, frituren, rauw, lage temperatuur, stomen ...) – Grondige kennis van verwerkings- en bewaarstechnieken (pekelen, roken, drogen, marineren ...)

MODULE DIEETMAALTIJDEN EN GEZONDE VOEDING MET VLEES, WILD EN GEVOGELTE

SITUERING

In deze module leert de cursist dietmaaltijden en gezonde voeding met vlees, wild en gevogelte te bereiden. Ook het samenstellen van een aanbod voor de meest gangbare diëten en allergieën, met aandacht voor gezonde voeding en de zoektocht naar volwaardige vervangproducten, komt uitgebreid aan bod.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Voert algemene keukenactiviteiten uit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert de goederen – Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer – Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen – Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze – Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, wild, gevogelte en andere basisproducten – Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen – Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vlees, wild en gevogelte – Past diverse dresseertechnieken toe op het bord – Zet het buffet klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen – Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer – Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen – Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon – Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door – Begeleidt keukenmedewerkers 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van reinigingsschema's – Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... – Kennis van recepten – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van allergenen – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) – Kennis van bereidingswijzen – Kennis van kooktechnieken – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen – Kennis van opslag- en bewaartechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren ...)

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van controletests en het nemen van stalen – Kennis van etikettering – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van het slijpen van messen – Kennis van reinigingstechnieken en de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vlees, wild, gevogelte en andere basisproducten
5	<i>Bereidt dieetmaaltijden</i> <ul style="list-style-type: none"> – Bereidt suikervrije, zoutarme en vetloze gerechten – Respecteert bij de bereiding de invloed van temperatuur en licht – Gebruikt specifieke technieken van de dieetkeuken – Schrijft recepturen en technische fiches uit 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van dieetmaaltijden – Kennis van recepten
8	<i>Stelt een aanbod samen voor de meest gangbare diëten en allergieën</i> <ul style="list-style-type: none"> – Past algemene dieetrichtlijnen toe – Respecteert de meest voorkomende voedselallergieën en voedselintoleranties – Berekent de voedingswaarden van producten – Respecteert de rassen, soorten en het voeder – Past de principes van gezonde voeding toe bij bepaalde voedingspatronen en diëten – Zoekt volwaardige vervangproducten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de kwaliteit en voedingswaarde van vlees, wild en gevogelte – Kennis van dieetmaaltijden – Kennis van allergenen – Grondige kennis van rassen, soorten, hun plaats van herkomst en hun voeders

MODULE TRENDY EN ALTERNATIEVE BEREIDINGEN VOOR RESTAURANTGERECHTEN MET VLEES, WILD EN GEVOGELTE

SITUERING

In deze module leert de cursist trendy en alternatieve gerechten bereiden voor restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte. Alternatieven aanreiken veronderstelt niet alleen het bereiden van vegetarische en veganistische alternatieven, maar ook het ingaan op trends en experimenteren, met bijzondere aandacht voor de zoektocht naar volwaardige vervangproducten en specifieke bereidingstechnieken.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Voert algemene keukenactiviteiten uit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert de goederen – Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer – Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen – Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze – Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, wild, gevogelte en andere basisproducten – Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen – Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vlees, wild en gevogelte – Past diverse dresseertechnieken toe op het bord – Zet het buffet klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen – Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer – Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen – Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon – Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door – Begeleidt keukenmedewerkers 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van reinigingsschema's – Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... – Kennis van recepten – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van allergenen – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) – Kennis van bereidingswijzen – Kennis van kooktechnieken – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen – Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen,

		<p>halfabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kennis van controletests en het nemen van stalen – Kennis van etikettering – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van het slijpen van messen – Kennis van reinigingstechnieken en de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vlees, wild en gevogelte
6	<p><i>Bereidt vegetarische en veganistische gerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Respecteert de voedingswaarden van vegetarische en veganistische ingrediënten – Past de principes van gezonde voeding toe – Zoekt volwaardige vervangproducten – Past specifieke bereidingstechnieken voor alternatieve voeding toe – Schrijft recepturen en technische fiches uit 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van alternatieven voor vlees, wild en gevogelte – Kennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van de combinatie van smaken en voedingsmiddelen – Kennis van recepten – Kennis van bereidingswijzen – Kennis van suikervrije, zoutloze en vetarme alternatieven
13	<p><i>Blijft op de hoogte van nieuwe trends en producten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Zoekt op de binnen- en buitenlandse markt naar nieuwe trends en producten – Verbreedt constant zijn kennis omtrent trends en producten – Past nieuwe technieken toe – Experimenteert met smaakcombinaties 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van smaken en aroma's – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken en voedingsmiddelen

SITUERING

In deze module verdiept de cursist zich in de specifieke setting van de eventcatering. De cursist staat op locatie in voor de catering op maat van een event, zowel op grote als op kleine schaal. Alle types van events komen aan bod (bijv. huwelijksfeesten, bedrijfsfeesten, optredens, festivals, catering bij mensen thuis enz. ...)

Niet enkel het bedenken, samenstellen en bereiden van de gerechten, maar ook de efficiënte organisatie, uitvoering en naverwerking van de eventcatering komen in deze module aan bod. Er wordt nagedacht over de bewaring, de verpakking, het transport en de presentatie van gerechten. Het eindproduct moet immers op een smaakvolle, kwaliteitsvolle en voedselveilige manier tot bij de klant gebracht worden. Er wordt eveneens voldoende aandacht besteed aan de correcte recuperatie van producten en het opruimen van de locatie, met de focus op de voedsel- en hygiënevoorschriften.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
28	<p><i>Stelt gerechten en menu's samen i.f.v. eventcatering</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Stelt de menukaart en gerechten samen in functie van het specifieke event, locatie en aantal personen. – Houdt rekening met de juiste smaakcombinaties, texturen en kleuren – Houdt rekening met het seizoenaanbod en de prijs van voedingswaren – Houdt rekening met infrastructuur van de locatie – Houdt rekening met budget, foodcost, afwisseling in het assortiment, allergenen en diëten – Zorgt voor een evenwichtige samenstelling – Ontwikkelt de eigen vakkennis (bedrijfsbezoeken, beurzen, overleg met concullega's ...) – Houdt rekening met nieuwe trends en technologieën – Bedenkt de presentatie, samenstelling en afwerking van het bord en buffet – Houdt rekening met het aantal handelingen – Bepaalt het recept en de bereidingswijze – Vraagt feedback – Past gerechten aan waar nodig – Stelt technische fiches of handleidingen op per gerecht – Houdt bij de ontwikkeling van nieuwe producten rekening met de manier van verkopen (koud/warm, verpakking, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product – Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product - – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van allergenen en diëten – Kennis van vlees-, gevogelte- en visgerechten – Kennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van desserts, gebak en brood – Kennis van kaassoorten en de combinatie ervan – Kennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Kennis van vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Kennis van het samenstellen van gerechten – Kennis van het klaarzetten van gerechten – kennis van plan productie- en gebruikersruimte – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van nieuwe trends en technologieën – Kennis van schikken van de producten in de toonbank – – Kennis van diverse presentatie- en garneertechnieken

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen die toegelaten zijn bij presentatie en garneringen – Kennis van de seizoenskalender – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, ...) – Kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van samenstelling van (gezonde en gebalanceerde) gerechten – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten, nagerechten, desserts ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten, zuivelbereidingen, deegbereidingen ... – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten
29	<p><i>Organiseert de werkzaamheden van de keuken i.f.v. eventcatering</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt een inschatting van de werkzaamheden – Houdt rekening met reservaties, bestellingen, offertes, weersomstandigheden ... – Maakt werkplanning op en stelt de werkvolgorde vast 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van efficiënte werkorganisatie
30	<p><i>Versiert, presenteert en verpakt gerechten i.f.v. eventcatering</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Weegt porties af – Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de waren verkoopklaar te maken – Voorkomt kruisbesmetting – Schikt en presenteert gerechten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product – Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van diverse presentatie- en garneertechnieken – Kennis van dresseertechnieken

31	<p><i>Verkoopt producten ter plaatse, neemt de bestelling van de klant/gast op en informeert over de producten en schotels i.f.v. eventcatering</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Voert een verkoopgesprek – Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren – Rekent de verkoopprijs af met de klant – Bedient de kassa nauwkeurig in functie van correcte bestellingen en betalingen 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verkooptechnieken – Kennis van bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.) – Kennis van de principes van gastvriendelijkheid – Kennis van klachtenbehandeling – Kennis van communicatietechnieken – Kennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Kennis van betaalmiddelen en inningsprocedures – Kennis van het bedienen en controleren van de kassa
32	<p><i>Organiseert transport van materiaal en grondstoffen, evenals het installeren en opruimen van de locatie i.f.v. eventcatering</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Voorziet het nodige materiaal, het transport naar en installatie ervan op de locatie – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon – Ruimt de tafels af en maakt de gebruikte locatie schoon na de dienst – Reinigt meubilair, glazen en couverts (met stoom, met azijn ...) en bergt het vaatwerk op – Sorteert en transporteert het afval volgens de geldende regels 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het reinigingsplan – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Basiskennis van de wettelijke bepalingen voor het transport van voedingsproducten – Kennis van modaliteiten voor het vervoer van goederen/voedingsproducten – Kennis van de opslag van goederen – Kennis van etikettering – Kennis van het sorteren van afval

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop.

Brussel, (datum).

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Jan JAMBON

De Vlaamse minister van Onderwijs Sport, Dierenwelzijn en Vlaamse Rand,

Ben WEYTS

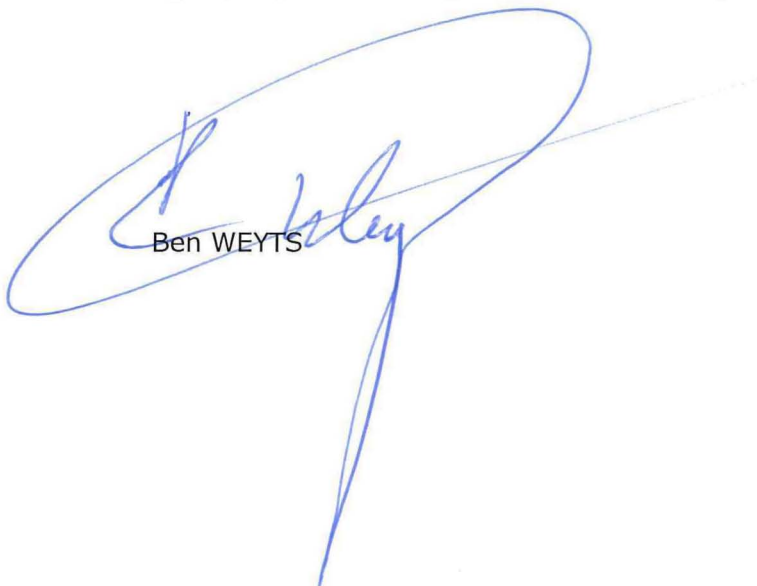
Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop.

Brussel, (datum).

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Jan JAMBON

De Vlaamse minister van Onderwijs Sport, Dierenwelzijn en Vlaamse Rand,



Ben WEYTS

Bijlage 9 bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop

Bijlage LXV bij het besluit van de Vlaamse Regering van 10 juli 2008 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden bakkerij, drankenkennis, horeca, en slagerij

Beroepsopleiding

Studiegebied Horeca • 01.09.2021

Grootkeukenhulpkok

Opleidingsprofiel
secundair volwassenenonderwijs

BO HR 08

REFERENTIEKADER:

ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "GROOTKEUKENHULPKOK"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 3



Grootkeukenhulpkok

OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding “Grootkeukenhulpkok” leert men de voorbereidende werkzaamheden uitvoeren in functie van warme en koude bereidingen, op grote schaal ingrediënten en voedingsmiddelen verwerken tot gezonde en smaakvolle maaltijden of maaltijdcomponenten, voedingsmiddelen bestellen en ontvangen en grootkeukenprocessen opvolgen, teneinde de maaltijden te distribueren op een technische, efficiënte en hygiënische manier.

Voedselveilig, hygiënisch, kostenbewust en efficiënt werken zijn een rode draad in deze opleiding.

RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

Elke module is samengesteld uit de activiteiten en de descriptorelementen kennis en vaardigheden van de erkende beroepskwalificatie.

De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding.

Het beroep ‘Grootkeukenhulpkok’ wordt uitgeoefend in de keuken van bedrijven, onderwijsinstellingen (scholen, universitaire instellingen ...), verzorginstellingen (ziekenhuizen, rusthuizen, bejaardentehuizen, psychiatrische instellingen, kinderopvang ...), beschutte werkplaatsen, gevangenissen, internaten, vliegtuig-, trein- en scheepvaart...

De grootkeukenhulpkok werkt er zelfstandig aan het eigen takenpakket en leidt medewerkers op, begeleidt hen en stuurt hen bij.

SAMENHANG

De opleiding Grootkeukenhulpkok (VKS-niveau 3) bouwt verder op de opleiding Keukenmedewerker (VKS-niveau 2). De opleiding Keukenmedewerker zit integraal vervat in de opleiding Grootkeukenhulpkok.

Op niveau 3 van de VKS situeert zich ook nog de hulpkok. De grootkeukenhulpkok kan zich verder nog toeleggen op de competenties van de grootkeukenkok (VKS4).

Restaurantmanager					
Keukenverantwoordelijke (5)					
Chef de partie vlees, wild en gevogelte (4)	Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren (4)	Chef de partie groenten, fruit en kruiden (4)	Chef de partie desserten, gebak en brood (4)	Kok (4)	Grootkeukenkok (4)
Hulpkok (3)					Grootkeukenhulpkok (3)
Medewerker fastfood (2)	Medewerker spoorkeuken (2)	Keukenmedewerker (2)			

LINK BEROEPSKWALIFICATIE

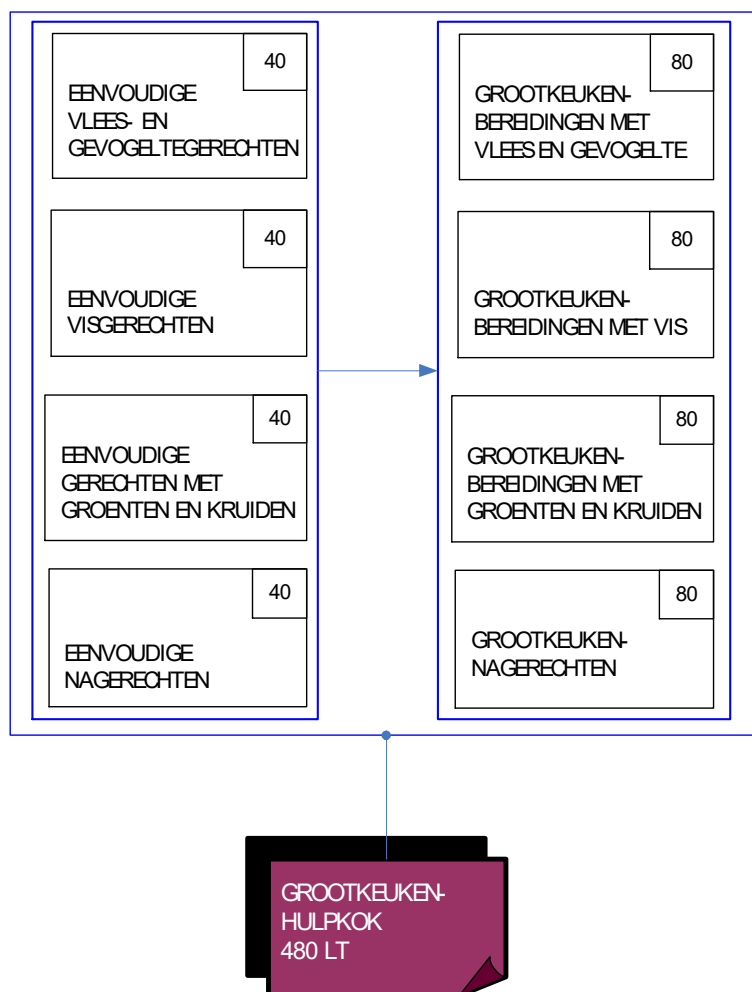
[Grootkeukenhulpkok](#) [2019]

<http://www.vlaamsekwalificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank/> BK-0347-3

MODULAIR TRAJECT

De opleiding “Grootkeukenhulpkok” bestaat uit 8 modules:

– Module Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten	40 Lt	M HR	G004
– Module Eenvoudige visgerechten	40 Lt	M HR	G005
– Module Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden	40 Lt	M HR	G006
– Module Eenvoudige nagerechten	40 Lt	M HR	G007
– Module Grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte	80 Lt	M HR	013
– Module Grootkeukenbereidingen met vis	80 Lt	M HR	014
– Module Grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden	80 Lt	M HR	015
– Module Grootkeukennagerechten	80 Lt	M HR	016



CERTIFICERING	Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat. Deze opleiding leidt tot het certificaat Grootkeukenhulpkok en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 3 van Grootkeukenhulpkok.
OPLEIDINGSDUUR	De opleiding omvat in totaal 480 lestijden.
DIPLOMA SO	Het certificaat leidt in combinatie met het certificaat Aanvullende algemene vorming tot het diploma secundair onderwijs.
WETTELIJKE ATTESTEN	Om te mogen werken als 'Grootkeukenhulpkok' moet men over volgende attesten beschikken en/of verplicht voldoen aan volgende voorwaarden: <ul style="list-style-type: none"> – Meldingsplicht ziekte of symptomen aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf zoals bepaald in Verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk VIII "Persoonlijke hygiëne".
[SPECIFIEKE] TOELATINGS- VOORWAARDEN	<p>Algemeen geldende toelatingsvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs Decreet volwassenenonderwijs</p> <p>Om aan de opleiding te mogen deelnemen, is de cursist tevens gehouden aan de meldingsplicht m.b.t. levensmiddelenhygiëne.</p>
INSTAPVEREISTEN	
GEEN PIJLEN TUSSEN MODULES	De cursist is niet gebonden aan een verplichte volgorde relatie in het traject en moet niet beschikken over een deelcertificaat (deelcertificaten) om aan de module te participeren.
PIJLEN TUSSEN MODULES 	De cursist is door de pijl gebonden aan een verplichte volgorde in het traject. De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module die in sequentieel verband staat met de betrokken module (= verbonden via de pijl) of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

GENERIEKE COMPETENTIES EN KENNIS

SITUERING

Binnen de competenties van een beroepskwalificatie zijn er competenties die ondersteunend zijn voor de gehele beroepsuitoefening. Gezien het aparte statuut van deze competenties, worden deze in het opleidingsprofiel vooraan geplaatst. Bij het aanbieden van het modulaire opleidingstraject zullen deze competenties worden geïntegreerd in de modules waar dat vanuit pedagogisch en didactisch oogpunt zinvol is.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke – Rapporteert aan de eindverantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met collega's – Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema ...) – Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende – Deelt vakkennis – Vraagt zelf hulp of advies indien nodig – Toont respect voor elke collega, functie of taak – Draagt bij tot een aangename sfeer in het team – Verplaatst zich in de positie van een collega – Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis communicatietechnieken – Basiskennis functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Engels en het Frans
2	<p><i>Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe) – Werkt economisch en vermijdt verspilling – Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in – Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen – Past nieuwe technieken toe en leert ze aan – Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken – Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning – Werkt zorgvuldig en met oog voor detail – Bepaalt de werkvolgorde en organiseert de taken – Controleert het eigen werk en voorkomen en dat van al het keukenpersoneel – Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering – Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen... – Sorteert afval volgens de richtlijnen – Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten – Werkt volgens de principes van duurzaam ondernemen met respect voor mens, product, natuur en normen en gebruikt daarbij de nodige moderne ondersteunende technologie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van ergonomie – Basiskennis van menu-engineering* – Kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen – Kennis van de werking van machines of materieel – Kennis van rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken – Kennis van HACCP-normen – Kennis van foodcost, wastecost en prijszetting – Kennis van verschillende methoden voor kostprijsberekening

3	<p><i>Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Respecteert de persoonlijke hygiëne – Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen – Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen – Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen – Respecteert de zones binnen de grootkeuken: koude/warme en vuile/schone – Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken – Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid – Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Vermijdt kruisbesmetting – Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking – Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid – Registreert goederen en temperaturen – Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen tijdens productie, opslag en transport 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van persoonlijke hygiëne – Kennis van de traceerbaarheid van producten – Kennis van allergenen – Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren ...) – Kennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten – Kennis van regeneratietechnieken – Kennis van HACCP-normen
16	<p><i>Maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt zich aan het reinigingsplan en de –richtlijnen – Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op – Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen – Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen – Ruimt na de dienst de werkplek op – Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren – Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht – Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak – Controleert de staat van het materieel – Slijpt messen waar nodig – Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op – Signaleert pannes aan de verantwoordelijke 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van reinigingstechnieken – Kennis van de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures – Kennis van het reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht – Kennis van het slijpen van messen
19	<p><i>Bereidt de maaltijddistributie voor</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Respecteert de courante distributiesystemen (centraal, decentraal, selfservice, ...) – Portioneert maaltijdcomponenten volgens grammagelijsten – Plaatst de maaltijden in de verdeelsystemen – Zet het transportmateriaal klaar 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van het samenstellen van maaltijdpakketten – Kennis van modaliteiten voor het vervoer van goederen/voedingsproducten – Kennis van distributiesystemen (centraal, decentraal, selfservice, ...) – Kennis van transportsystemen – Kennis van het gebruik van transportkarren en -banden
20	<p><i>Past het interne autocontrolesysteem toe binnen de eigen afdeling</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van controletests en het nemen van stalen

<ul style="list-style-type: none"> – Overlegt met de keukenverantwoordelijke – Controleert kritieke punten in het productieproces, bij de opslag en tijdens het transport – Vult de nodige registratieformulieren in – Neemt steekproeven – Respecteert de regelgeving en afspraken m.b.t. traceerbaarheid en hygiëne – Houdt zich aan de meldingsplicht – Past het reinigingsplan en het onderhoudsplan toe – Bewaart getuigenschotels 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het gebruik van instrumenten voor staalnames – Kennis van HACCP-normen – Kennis van het bewaren van stalen en getuigenschotels – Kennis van het autocontrolesysteem
---	---

Modules

MODULE EENVOUDIGE VLEES- EN GEVOGELTEGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten bereiden, dresseren en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vlees en gevogelte.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Ontvangt en controleert vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid – Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten – Vermeldt en registreert afwijkingen – Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
5	<p><i>Slaat vlees en gevogelte op in een koelkamer of voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe* of "First Expired First Out"-principe** – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur – Basiskennis van voorwaarden voor opslag van voeding – Basiskennis van meetinstrumenten – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
6	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van meetinstrumenten – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
7	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken

	<ul style="list-style-type: none"> – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respekteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
9	<p><i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respekteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten – Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... – Basiskennis van vlees- en gevogeltegerechten – Basiskennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal

10	<p><i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten specifieke ingrediënten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten
13	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten
14	<p><i>Zet het buffet van eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten klaar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
15	<p><i>Verpakt en etiketteert eenvoudige vlees- en gevogeltebereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering

MODULE EENVOUDIGE VISGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige visgerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vis.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Ontvangt en controleert vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid – Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten – Vermeldt en registreert afwijkingen – Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
5	<p><i>Slaat vis op in een koelkamer of voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe* of "First Expired First Out"-principe** – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur – Basiskennis van voorwaarden voor opslag van voeding – Basiskennis van meetinstrumenten – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
6	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige visgerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van meetinstrumenten – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
7	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)

	<ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	
9	<p><i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige visgerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten – Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Basiskennis van visgerechten – Basiskennis van de anatomie van vissen voor consumptie – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal
10	<p><i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige visgerechten specifieke ingrediënten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten

13	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige visgerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten
14	<p><i>Zet het buffet van eenvoudige visgerechten klaar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
15	<p><i>Verpakt en etiketteert eenvoudige visbereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering

MODULE EENVOUDIGE GERECHTEN MET GROENTEN EN KRUIDEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige gerechten met groenten en kruiden bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het samenstellen en verpakken van maaltijdpakketten of het afsluiten van dienbladen (indien van toepassing).

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
6	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none">– Raadpleegt de opdrachten of receptuur– Stelt de werkvolgorde vast– Kiest het juiste materiaal– Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe– Schat de vereiste hoeveelheden in– Zet alle ingrediënten klaar– Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af– Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze– Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van meetinstrumenten– Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden– Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken– Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
7	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none">– Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik– Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan– Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is– Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies– Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct– Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften– Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken)– Gaart de producten eventueel voor– Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur– Verpakt en etiketteert de producten	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten– Kennis van snijtechnieken– Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)

9	<p><i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten – Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Basiskennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal
10	<p><i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige gerechten met groenten en kruiden specifieke ingrediënten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten
13	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten
BK-0198-3 14	<p><i>Stelt maaltijdpakketten samen en verpakt of sluit dienbladen af (indien van toepassing)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Doet de mise-en-place van alle benodigdheden (producten en materiaal) voor het samenstellen van maaltijdpakketten op dienbladen – Zet voorraad dranken, (toe)spijzen, vetstoffen, garnituren, supplementen, bestek, vaatwerk, ... klaar aan de verschillende werkposten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van het samenstellen van maaltijdpakketten – Basiskennis van het portioneren van maaltijdcomponenten

<ul style="list-style-type: none"> – Staat in voor de schikking en portionering van spijzen conform richtlijnen – Stelt volgens order maaltijdpakketten samen en plaatst spijzen, dranken en toebehoren op dienbladen – Verpakt of sluit het dienblad af en plaatst het in transportkarren – Ruimt de transportband af na assemblage van de dienbladen – Ordent alle benodigdheden – Zorgt voor een correcte bewaring en opslag van de overige voedingsmiddelen – Voert strikt orders uit voor samenstelling van de maaltijdpakketten en dit binnen de opgelegde tijdspanne 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het gebruik van transportkarren en –banden – Kennis van de verpakkingwijze van voedingsmiddelen
--	--

MODULE EENVOUDIGE NAGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige nagerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
6	<i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige nagerechten</i> <ul style="list-style-type: none">– Raadpleegt de opdrachten of receptuur– Stelt de werkvolgorde vast– Kiest het juiste materiaal– Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe– Schat de vereiste hoeveelheden in– Zet alle ingrediënten klaar– Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af– Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze– Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van meetinstrumenten– Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden– Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken– Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
7	<i>Wast fruit, maakt het schoon en versnijdt het</i> <ul style="list-style-type: none">– Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik– Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan– Spoelt fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is– Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies– Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct– Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften– Versnijdt fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken)– Gaart de producten eventueel voor– Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur– Verpakt en etiketteert de producten	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten– Kennis van snijtechnieken– Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
10	<i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige nagerechten specifieke ingrediënten</i> <ul style="list-style-type: none">– Verwerkt halffabricaten– Verwerkt convenienceproducten– Verwerkt instantproducten– Verwerkt overschotten	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van foodcost en wastecost– Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten– Basiskennis van verwerken van overschotten

12	<p><i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en basisnagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal – Past de juiste bereidingstechniek toe – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van vegetarische en veganistische gerechten – Basiskennis van nagerechten, desserts, zuivelbereidingen en deegbereidingen – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal
13	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige nagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten

MODULE GROOTKEUKENBEREIDINGEN MET VLEES EN GEVOGELTE

SITUERING

In deze module leert de cursist grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte maken, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vlees en gevogelte.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Ontvangt en controleert vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid – Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten – Vermeldt en registreert afwijkingen – Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
5	<p><i>Slaat vlees en gevogelte op in een koelkamer of voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired First Out"-principe – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding – Kennis van het FIFO**/FEFO***-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...)
6	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van werkinstructiefiches
7	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van snijtechnieken

	<ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	
8	<p><i>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, gevogelte en andere basisproducten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier – Gaart de producten eventueel voor – Gebruikt de weegschaal – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten – Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vlees, gevogelte en andere basisproducten – Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van snijtechnieken
9	<p><i>Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen ...) – Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine ...) – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van diëten – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van allergenen – Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van nieuwe technologieën – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten... – Kennis van garnituren, bijgerechten, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het opmaken en lezen van recepten – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...) – Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combi-steamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine, ...) – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten
10	<i>Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten</i> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van foodcost, wastecost en prijszetting – Kennis van halffabricaten, convenienceproducten, en instantproducten – Kennis van het verwerken van overschotten
11	<i>Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van vlees en gevogelte</i> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen ...) – Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combi-steamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine ...) – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van diëten – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van allergenen – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van nieuwe technologieën – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...) – Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek

	<ul style="list-style-type: none"> Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie 	<p>kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine, ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten Kennis van vlees- en gevogeltegerechten
13	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Volgt de receptuur en de technische fiche Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk Schikt meerdere borden identiek Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> Basiskennis serveertechnieken Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) Kennis van dresseertechnieken Kennis van het opmaken en lezen van recepten Kennis van productfiches en recepturen
14	<p><i>Zet het buffet klaar van grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan Past technieken toe van het versnijden en portioneren Zet koude en warme etenswaren klaar Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
15	<p><i>Verpakt en etiketteert de grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid Dekt koude bereidingen onmiddellijk af Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> Kennis van het FIFO**/FEFO***-principe Kennis van recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product Kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten Kennis van etikettering

MODULE GROOTKEUKENBEREIDINGEN MET VIS

SITUERING

In deze module leert de cursist grootkeukenbereidingen met vis maken, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vis.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Ontvangt en controleert vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid – Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten – Vermeldt en registreert afwijkingen – Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
5	<p><i>Slaat vis op in een koelkamer of voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired First Out"-principe – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...)
6	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de grootkeukenbereidingen met vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van werkinstructiefiches
7	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van snijtechnieken

	<ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	
8	<p><i>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vis en andere basisproducten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier – Gaart de producten eventueel voor – Gebruikt de weegschaal – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten – Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vis en andere basisproducten – Kennis van de anatomie van vissen voor consumptie – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van snijtechnieken
9	<p><i>Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij grootkeukenbereidingen met vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen ...) – Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine ...) – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van diëten – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van allergenen – Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van nieuwe technologieën – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van garnituren, bijgerechten, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...) – Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combi-steamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine, ...) – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten
10	<i>Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten</i> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van foodcost, wastecost en prijszetting – Kennis van halffabricaten, convenienceproducten, en instantproducten – Kennis van het verwerken van overschotten
11	<i>Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van vis</i> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen ...) – Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combi-steamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine ...) – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van diëten – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van allergenen – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van nieuwe technologieën – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...)

	<ul style="list-style-type: none"> Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie 	<ul style="list-style-type: none"> Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine, ...) Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten Kennis van visgerechten
13	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met grootkeukenbereidingen met vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Volgt de receptuur en de technische fiche Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk Schikt meerdere borden identiek Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> Basiskennis serveertechnieken Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) Kennis van dresseertechnieken Kennis van het opmaken en lezen van recepten Kennis van productfiches en recepturen
14	<p>Zet het buffet klaar van grootkeukenbereidingen met vis</p> <ul style="list-style-type: none"> Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan Past technieken toe van het versnijden en portioneren Zet koude en warme etenswaren klaar Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
15	<p><i>Verpakt en etiketteert de grootkeukenbereidingen met vis, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid Dekt koude bereidingen onmiddellijk af Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> Kennis van het FIFO**/FEFO***-principe Kennis van recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product Kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten Kennis van etikettering

MODULE GROOTKEUKENBEREIDINGEN MET GROENTEN EN KRUIDEN

SITUERING

In deze module leert de cursist grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden maken, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het begeleiden van medewerkers.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
6	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoeestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van werkinstructiefiches
7	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van snijtechnieken
9	<p><i>Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van diëten – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van allergenen – Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen

	<ul style="list-style-type: none"> – Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen ...) – Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine ...) – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van nieuwe technologieën – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van garnituren, bijgerechten, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...) – Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine, ...) – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten
10	<p><i>Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van foodcost, wastecost en prijszetting – Kennis van halffabricaten, convenienceproducten, en instantproducten – Kennis van het verwerken van overschotten
11	<p><i>Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van grootkeukengerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van diëten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van allergenen – Kennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen

	<ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine ...) – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling – Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van nieuwe technologieën – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...) – Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine, ...) – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten
13	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis serveertechnieken – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten – Kennis van productfiches en recepturen
14	<p><i>Zet het buffet met grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden klaar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank, selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
18	<p><i>Begeleidt medewerkers</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Overlegt met de verantwoordelijke over de opdrachten – Verdeelt het werk over de medewerkers – Communiceert de opdracht duidelijk naar de medewerkers 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis begeleiden van medewerkers – Basiskennis motiveren van medewerkers – Kennis van efficiënte werkorganisatie

<ul style="list-style-type: none"> – Controleert de medewerkers – Stuur bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden – Geeft het goede voorbeeld – Motiveert en enthousiasmeert de medewerkers – Stelt leervragen en geeft constructieve feedback – Verleent hulp en advies bij problemen – Heeft zicht op sterke en zwakke punten en kan verbeterpunten geven 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van opmaak van uurroosters en plannings – Kennis van vakmanschap en begeleiding van teamleden – Kennis van leidinggeven, aansturen, motiveren van medewerkers – Kennis van feedbacktechnieken – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels
---	--

MODULE GROOTKEUKENNAGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist grootkeukennagerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief de voorraden beheren.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
6	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de grootkeukennagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van werkinstructiefiches
7	<p><i>Wast fruit, maakt het schoon en versnijdt het</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van snijtechnieken
10	<p><i>Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van foodcost, wastecost en prijszetting – Kennis van halffabricaten, convenienceproducten, en instantproducten – Kennis van het verwerken van overschotten

12	<p><i>Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen ...) – Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, oven, combisteamer, snelkoelcel, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, staafmixer, warmkast ...) – Past de juiste bereidingstechniek toe – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van diëten – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van allergenen – Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van nieuwe technologieën – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...) – Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine, ...) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van nagerechten en desserts – Kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen...
13	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met grootkeukennagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis serveertechnieken – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten – Kennis van productfiches en recepturen

14	<p><i>Zet het buffet met grootkeukennagerechten klaar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank, selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
17	<p><i>Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt gegevens bij over het verbruik van producten voor zijn afdeling – Inventariseert de behoefte aan grondstoffen en producten voor de eigen afdeling – Stemt de hoeveelheid te bestellen producten af op de recepten in de planning – Anticipeert op mogelijke tekorten – Controleert aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Stelt tekorten vast en reageert volgens interne procedures 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis van opmaak van inventarissen – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen – Kennis van bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.)

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop.

Brussel, (datum).

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Jan JAMBON

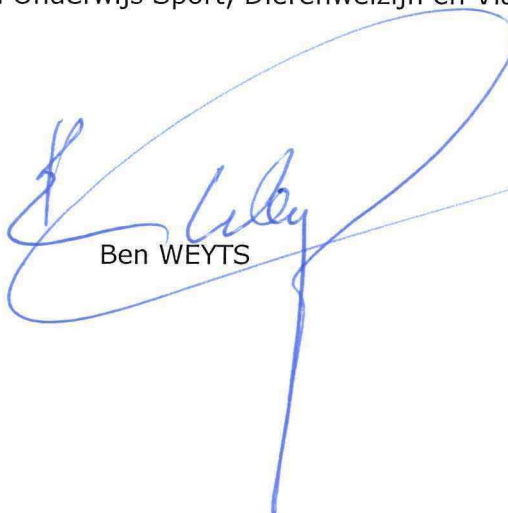
De Vlaamse minister van Onderwijs Sport, Dierenwelzijn en Vlaamse Rand,

Ben WEYTS

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Jan JAMBON

De Vlaamse minister van Onderwijs Sport, Dierenwelzijn en Vlaamse Rand,



Ben WEYTS

Bijlage 10 bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop

Bijlage LXVI bij het besluit van de Vlaamse Regering van 10 juli 2008 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden bakkerij, drankenkennis, horeca, en slagerij

Beroepsopleiding

Studiegebied Horeca • 01.09.2021

Grootkeukenkok

Opleidingsprofiel

secundair volwassenenonderwijs

BO HR 10

REFERENTIEKADER:

ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "GROOTKEUKENKOK"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 4

Grootkeukenkok

OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding “Grootkeukenkok” leert men op grote schaal ingrediënten en voedingsmiddelen verwerken tot gezonde en smakvolle maaltijden of maaltijdcomponenten en voor de operationele werking van de grootkeuken zorgen, teneinde de maaltijden te distribueren op een technische, efficiënte en hygiënische manier.

Voedselveilig, hygiënisch, kostenbewust en efficiënt werken zijn een rode draad in deze opleiding.

RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

Elke module is samengesteld uit de activiteiten en de descriptorelementen kennis en vaardigheden van de erkende beroepskwalificatie.

De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding.

Het beroep ‘Grootkeukenkok’ wordt uitgeoefend in de keuken van bedrijven, onderwijsinstellingen (scholen, universitaire instellingen ...) verzorginstellingen (ziekenhuizen, rusthuizen, bejaardentehuizen, psychiatrische instellingen, kinderopvang...), beschutte werkplaatsen, gevangenis, internaten, vliegtuig-, trein- en scheepvaart ...

De grootkeukenkok werkt er zelfstandig aan de eigen taken, volgt de werkzaamheden in de grootkeuken op en leidt het keukenpersoneel op, begeleidt hen en stuurt hen bij.

SAMENHANG

De Grootkeukenkok niveau 4 bouwt verder op de Grootkeukenhulpkok niveau 3 en de Keukenmedewerker niveau 2; de opleidingen Keukenmedewerker en Grootkeukenhulpkok zitten dan ook integraal vervat in de opleiding Grootkeukenkok.

Naast de grootkeukenkok worden op niveau 4 de kok en 4 chefs de partie (vlees, wild en gevogelte; vis, schaal- en schelpdieren; groenten, fruit en kruiden; desserts, gebak en brood) voorzien.

Restaurantmanager					
Keukenverantwoordelijke (5)					
Chef de partie vlees, wild en gevogelte (4)	Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren (4)	Chef de partie groenten, fruit en kruiden (4)	Chef de partie desserts, gebak en brood (4)	Kok (4)	Grootkeukenkok (4)
Hulpkok (3)					Grootkeukenhulpkok (3)
Medewerker fastfood (2)	Medewerker spoelkeuken (2)	Keukenmedewerker (2)			

LINK BEROEPSKWALIFICATIE

[Grootkeukenkok \[2020\]](http://www.vlaamsekwalificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank/)
<http://www.vlaamsekwalificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank/> BK-0348-3

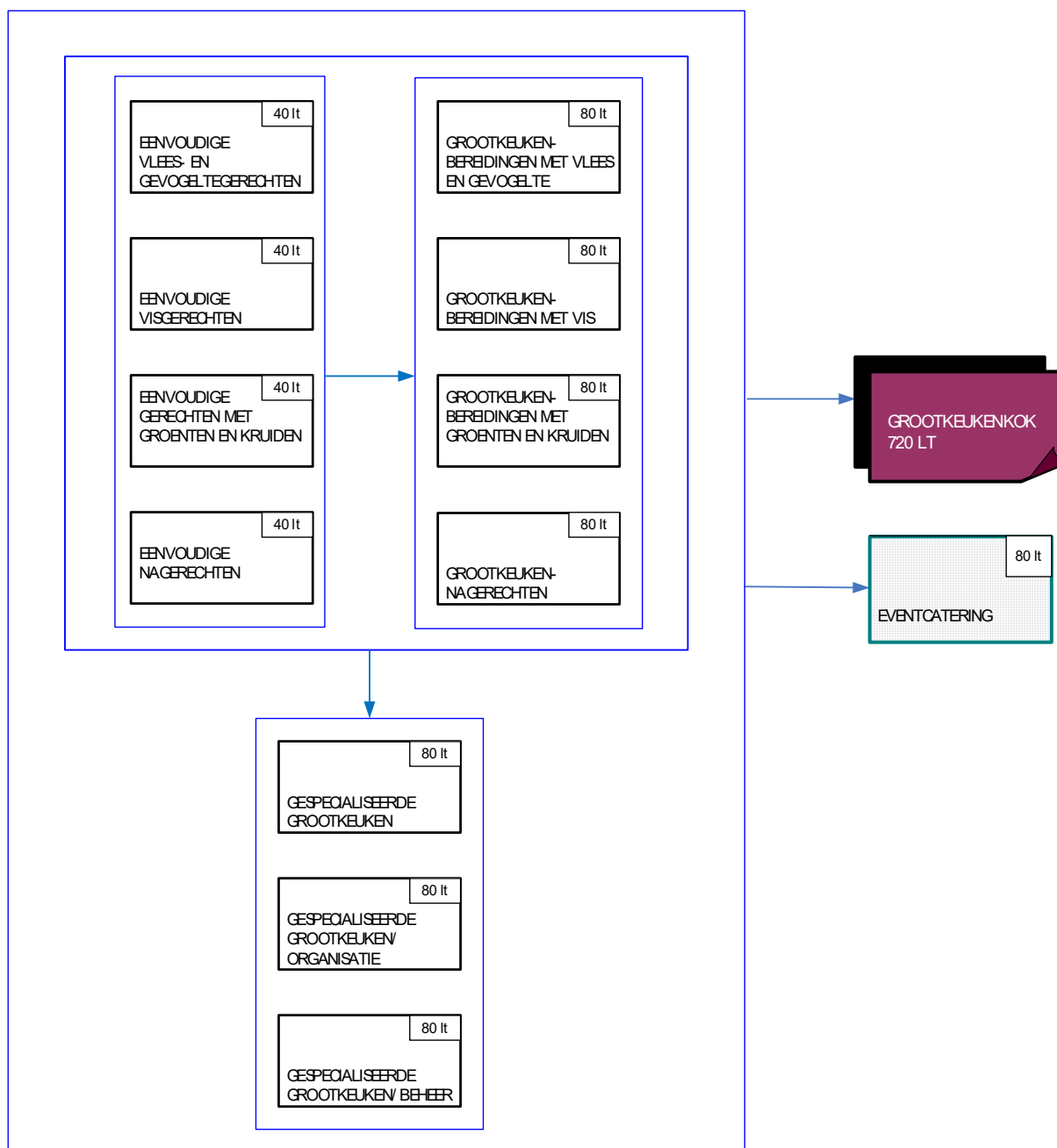
MODULAIR TRAJECT

De opleiding "Grootkeukenkok" bestaat uit 11 modules:

– Module Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten	40 Lt	M HR	G004
– Module Eenvoudige visgerechten	40 Lt	M HR	G005
– Module Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden	40 Lt	M HR	G006
– Module Eenvoudige nagerechten	40 Lt	M HR	G007
– Module Grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte	80 Lt	M HR	013
– Module Grootkeukenbereidingen met vis	80 Lt	M HR	014
– Module Grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden	80 Lt	M HR	015
– Module Grootkeukennagerechten	80 Lt	M HR	016
– Module Gespecialiseerde grootkeuken	80 Lt	M HR	020
– Module Gespecialiseerde grootkeuken/Organisatie	80 Lt	M HR	021
– Module Gespecialiseerde grootkeuken/Beheer	80 Lt	M HR	022

Na de opleiding kan een uitbreidingsmodule gevolgd worden; deze maakt geen deel uit van het certificaattraject:

– Module Eventcatering	80 Lt	UM HR	G001
------------------------	-------	-------	------



CERTIFICERING

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat. Deze opleiding leidt tot het certificaat Grootkeukenkok en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 4 van Grootkeukenkok.

OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal **720** lestijden.

DIPLOMA SO

Het certificaat leidt in combinatie met het certificaat Aanvullende algemene vorming tot het diploma secundair onderwijs.

WETTELIJKE ATTESTEN

Om te mogen werken als 'Grootkeukenkok' moet men over volgende attesten beschikken en/of verplicht voldoen aan volgende voorwaarden:

- Meldingsplicht ziekte of symptomen aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf zoals bepaald in Verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk VIII "Persoonlijke hygiëne".

[SPECIFIEKE] TOELATINGS- VOORWAARDEN

Algemeen geldende toelatingsvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

Om aan de opleiding te mogen deelnemen, is de cursist tevens gehouden aan de meldingsplicht m.b.t. levensmiddelenhygiëne.

INSTAPVEREISTEN

GEEN PIJLEN TUSSEN MODULES

De cursist is niet gebonden aan een verplichte volgorde relatie in het traject en moet niet beschikken over een deelcertificaat (deelcertificaten) om aan de module te participeren.

PIJLEN TUSSEN MODULES



De cursist is door de pijl gebonden aan een verplichte volgorde in het traject. De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module die in sequentieel verband staat met de betrokken module (= verbonden via de pijl) of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

UITBREIDINGSMODULES

De cursist beschikt over het certificaat van de opleiding Grootkeukenkok, van de opleiding Chef de partie vlees, wild en gevogelte/vis, schaal- en schelpdieren/groenten, fruit en kruiden/desserten, gebak en brood, of van de opleiding Kok of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs voor de uitbreidingsmodule 'Eventcatering'.

GENERIEKE COMPETENTIES EN KENNIS

SITUERING

Binnen de activiteiten van een beroepskwalificatie zijn er activiteiten die ondersteunend zijn voor de gehele beroepsuitoefening. Gezien het aparte statuut van deze activiteiten, worden deze in het opleidingsprofiel vooraan geplaatst. Bij het aanbieden van het modulaire opleidingstraject zullen deze activiteiten worden geïntegreerd in de modules waar dat vanuit pedagogisch en didactisch oogpunt zinvol is.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke – Rapporteert aan de eindverantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met collega's – Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema ...) – Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende – Deelt vakkennis – Vraagt zelf hulp of advies indien nodig – Toont respect voor elke collega, functie of taak – Draagt bij tot een aangename sfeer in het team – Verplaatst zich in de positie van een collega – Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans – Kennis van communicatietechnieken – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels
2	<p><i>Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe) – Werkt economisch en vermijdt verspilling – Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in – Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen – Past nieuwe technieken toe en leert ze aan – Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken – Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning – Werkt zorgvuldig en met oog voor detail – Bepaalt de werkvolgorde en organiseert de taken – Controleert het eigen werk en voorkomen en dat van al het keukenpersoneel – Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen... – Sorteert afval volgens de richtlijnen – Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van ergonomie – Kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen – Kennis van de werking van machines of materieel – Grondige kennis van HACCP-normen*

3	<p><i>Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Respecteert de persoonlijke hygiëne – Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen – Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen – Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen – Respecteert de zones binnen de grootkeuken: koude/warme en vuile/schone – Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken – Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid – Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Vermijdt kruisbesmetting – Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking – Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid – Registreert goederen en temperaturen – Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen tijdens productie, opslag en transport 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van persoonlijke hygiëne – Kennis van de traceerbaarheid van producten – Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten – Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Grondige kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren...) – Grondige kennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten – Grondige kennis van HACCP-normen*
4	<p><i>Handelt integer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Respecteert de privacy van de gast – Voert de werkzaamheden uit zonder te storen – Gaat op ethische wijze om met informatie over de gast – Respecteert, indien aanwezig, de deontologische code van de werkgever en/of gast – Bespreekt vragen, problemen of conflicten met de juiste personen 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de principes van gastvriendelijkheid – Kennis van correcte omgangsvormen – Kennis van interculturele gebruiken
19	<p><i>Maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt zich aan het reinigingsplan en de –richtlijnen – Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op – Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen – Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen – Ruimt na de dienst de werkplek op – Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren – Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht – Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak – Controleert de staat van het materieel – Slijpt messen waar nodig – Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op – Signaleert pannes aan de verantwoordelijke 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van reinigingstechnieken – Kennis van de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures – Kennis van het reinigingsplan – Kennis van het slijpen van messen

27	<p><i>Past het interne autocontrolesysteem toe</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Overlegt met de keukenverantwoordelijke – Controleert kritieke punten in het productieproces, bij de opslag en tijdens het transport – Vult de nodige registratieformulieren in – Neemt steekproeven – Respecteert de regelgeving en afspraken m.b.t. traceerbaarheid en hygiëne – Houdt zich aan de meldingsplicht – Past het reinigingsplan en het onderhoudsplan toe – Bewaart getuigenschotels 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van controletests en het nemen van stalen – Kennis van het gebruik van instrumenten voor staalnames – Kennis van het bewaren van stalen en getuigenschotels – Grondige kennis van HACCP-normen* – Grondige kennis van het autocontrolesysteem
----	--	--

Modules

MODULE EENVOUDIGE VLEES- EN GEVOGELTEGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vlees en gevogelte.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
5	<p><i>Ontvangt en controleert vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid – Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten – Vermeldt en registreert afwijkingen – Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
6	<p><i>Slaat vlees en gevogelte op in een koelkamer of voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe* of "First Expired First Out"-principe** – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur – Basiskennis van voorwaarden voor opslag van voeding – Basiskennis van meetinstrumenten – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
7	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van meetinstrumenten – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
8	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken

	<ul style="list-style-type: none"> – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respekteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
10	<p><i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respekteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten – Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... – Basiskennis van vlees- en gevogeltegerechten – Basiskennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal

11	<p><i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten specifieke ingrediënten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten
16	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten
17	<p><i>Zet het buffet van eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten klaar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
18	<p><i>Verpakt en etiketteert eenvoudige vlees- en gevogelte-bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering

MODULE EENVOUDIGE VISGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige visgerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vis.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
5	<p><i>Ontvangt en controleert vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid – Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten – Vermeldt en registreert afwijkingen – Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
6	<p><i>Slaat vis op in een koelkamer of voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe* of "First Expired First Out"-principe** – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur – Basiskennis van voorwaarden voor opslag van voeding – Basiskennis van meetinstrumenten – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
7	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige visgerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van meetinstrumenten – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
8	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)

	<ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	
10	<p><i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige visgerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten – Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Basiskennis van visgerechten – Basiskennis van de anatomie van vissen voor consumptie – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal
11	<p><i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige visgerechten specifieke ingrediënten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten

16	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige visgerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten
17	<p><i>Zet het buffet van eenvoudige visgerechten klaar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
18	<p><i>Verpakt en etiketteert eenvoudige visbereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering

MODULE EENVOUDIGE GERECHTEN MET GROENTEN EN KRUIDEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige gerechten met groenten en kruiden bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het samenstellen en verpakken van maaltijdpakketten of het afsluiten van dienbladen (indien van toepassing).

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
7	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van meetinstrumenten – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
8	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respekteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)

10	<p><i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten – Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Basiskennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal
11	<p><i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige gerechten met groenten en kruiden specifieke ingrediënten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten
16	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten
BK-0198-3 14	<p><i>Stelt maaltijdpakketten samen en verpakt of sluit dienbladen af (indien van toepassing)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Doet de mise-en-place van alle benodigdheden (producten en materiaal) voor het samenstellen van maaltijdpakketten op dienbladen – Zet voorraad dranken, (toe)spijzen, vetstoffen, garnituren, supplementen, bestek, vaatwerk, ... klaar aan de verschillende werkposten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van het samenstellen van maaltijdpakketten – Basiskennis van het portioneren van maaltijdcomponenten

	<ul style="list-style-type: none"> – Staat in voor de schikking en portionering van spijzen conform richtlijnen – Stelt volgens order maaltijdpakketten samen en plaatst spijzen, dranken en toebehoren op dienbladen – Verpakt of sluit het dienblad af en plaatst het in transportkarren – Ruimt de transportband af na assemblage van de dienbladen – Ordent alle benodigdheden – Zorgt voor een correcte bewaring en opslag van de overige voedingsmiddelen – Voert strikt orders uit voor samenstelling van de maaltijdpakketten en dit binnen de opgelegde tijdspanne 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het gebruik van transportkarren en –banden – Kennis van de verpakkingwijze van voedingsmiddelen
--	--	--

MODULE EENVOUDIGE NAGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige nagerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
7	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige nagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van meetinstrumenten – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
8	<p><i>Wast fruit, maakt het schoon en versnijdt het</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
11	<p><i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige nagerechten specifieke ingrediënten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten
13	<p><i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en basisnagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)

	<ul style="list-style-type: none"> – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van vegetarische en veganistische gerechten – Basiskennis van nagerechten, desserts, zuivelbereidingen en deegbereidingen – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal
16	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige nagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten

MODULE GROOTKEUKENBEREIDINGEN MET VLEES EN GEVOGELTE

SITUERING

In deze module leert de cursist grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte maken, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vlees en gevogelte.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
5	<p><i>Ontvangt en controleert vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid – Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten – Vermeldt en registreert afwijkingen – Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
6	<p><i>Slaat vlees en gevogelte op in een koelkamer of voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired First Out"-principe – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding – Kennis van het FIFO**/FEFO***-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal...)
7	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van werkinstructiefiches
8	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van snijtechnieken

	<ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	
9	<p><i>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, gevogelte en andere basisproducten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier – Gaart de producten eventueel voor – Gebruikt de weegschaal – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten – Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vlees, gevogelte en andere basisproducten – Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van snijtechnieken
10	<p><i>Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen ...) – Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine ...) – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van diëten – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van allergenen – Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van nieuwe technologieën – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van garnituren, bijgerechten, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het opmaken en lezen van recepten – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...) – Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combi-steamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine, ...) – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten
11	<i>Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten</i> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van foodcost, wastecost en prijszetting – Kennis van halffabricaten, convenienceproducten, en instantproducten – Kennis van het verwerken van overschotten
12	<i>Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van vlees en gevogelte</i> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen ...) – Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combi-steamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine ...) – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van diëten – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van allergenen – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van nieuwe technologieën – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...) – Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek

	<ul style="list-style-type: none"> Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie 	<p>kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine, ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten Kennis van vlees- en gevogeltegerechten
16	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Volgt de receptuur en de technische fiche Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk Schikt meerdere borden identiek Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> Basiskennis serveertechnieken Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) Kennis van dresseertechnieken Kennis van het opmaken en lezen van recepten Kennis van productfiches en recepturen
17	<p><i>Zet het buffet klaar van grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan Past technieken toe van het versnijden en portioneren Zet koude en warme etenswaren klaar Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
18	<p><i>Verpakt en etiketteert de grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid Dekt koude bereidingen onmiddellijk af Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> Kennis van het FIFO**/FEFO***-principe Kennis van recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product Kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten Kennis van etikettering

MODULE GROOTKEUKENBEREIDINGEN MET VIS

SITUERING

In deze module leert de cursist grootkeukenbereidingen met vis maken, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vis.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
5	<p><i>Ontvangt en controleert vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid – Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten – Vermeldt en registreert afwijkingen – Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
6	<p><i>Slaat vis op in een koelkamer of voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired First Out"-principe – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...)
7	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de grootkeukenbereidingen met vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van werkinstructiefiches
8	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van snijtechnieken

	<ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	
9	<p><i>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vis en andere basisproducten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier – Gaart de producten eventueel voor – Gebruikt de weegschaal – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten – Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vis en andere basisproducten – Kennis van de anatomie van vissen voor consumptie – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van snijtechnieken
10	<p><i>Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij grootkeukenbereidingen met vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen ...) – Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combi-steamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine ...) – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van diëten – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van allergenen – Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van nieuwe technologieën – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van garnituren, bijgerechten, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...) – Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combi-steamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine, ...) – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten
11	<p><i>Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van foodcost, wastecost en prijszetting – Kennis van halffabricaten, convenienceproducten, en instantproducten – Kennis van het verwerken van overschotten
12	<p><i>Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen ...) – Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combi-steamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine ...) – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van diëten – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van allergenen – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van nieuwe technologieën – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...)

	<ul style="list-style-type: none"> Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie 	<ul style="list-style-type: none"> Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine, ...) Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten Kennis van visgerechten
16	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met grootkeukenbereidingen met vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Volgt de receptuur en de technische fiche Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk Schikt meerdere borden identiek Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> Basiskennis serveertechnieken Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) Kennis van dresseertechnieken Kennis van het opmaken en lezen van recepten Kennis van productfiches en recepturen
17	<p><i>Zet het buffet klaar van grootkeukenbereidingen met vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan Past technieken toe van het versnijden en portioneren Zet koude en warme etenswaren klaar Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
18	<p><i>Verpakt en etiketteert de grootkeukenbereidingen met vis, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid Dekt koude bereidingen onmiddellijk af Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> Kennis van het FIFO**/FEFO***-principe Kennis van recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product Kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten Kennis van etikettering

MODULE GROOTKEUKENBEREIDINGEN MET GROENTEN EN KRUIDEN

SITUERING

In deze module leert de cursist grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden maken, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het begeleiden van medewerkers.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
7	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van werkinstructiefiches
8	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van snijtechnieken
10	<p><i>Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van diëten – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van allergenen – Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen

	<ul style="list-style-type: none"> – Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen ...) – Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine ...) – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van nieuwe technologieën – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van garnituren, bijgerechten, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...) – Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine, ...) – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten
11	<p><i>Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van foodcost, wastecost en prijszetting – Kennis van halffabricaten, convenienceproducten, en instantproducten – Kennis van het verwerken van overschotten
12	<p><i>Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van grootkeukengerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respekteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van diëten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van allergenen – Kennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen

	<ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine ...) – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling – Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van nieuwe technologieën – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...) – Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine, ...) – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten
16	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis serveertechnieken – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten – Kennis van productfiches en recepturen

17	<p><i>Zet het buffet met grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden klaar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank, selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
BK-0347-3 18	<p><i>Begeleidt medewerkers</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Overlegt met de verantwoordelijke over de opdrachten – Verdeelt het werk over de medewerkers – Communiceert de opdracht duidelijk naar de medewerkers – Controleert de medewerkers – Stuur bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden – Geeft het goede voorbeeld – Motiveert en enthousiasmeert de medewerkers – Stelt leervragen en geeft constructieve feedback – Verleent hulp en advies bij problemen – Heeft zicht op sterke en zwakke punten en kan verbeterpunten geven 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis begeleiden van medewerkers – Basiskennis motiveren van medewerkers – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van opmaak van uurroosters en planningen – Kennis van vakmanschap en begeleiding van teamleden – Kennis van leidinggeven, aansturen, motiveren van medewerkers – Kennis van feedbacktechnieken – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels

MODULE GROOTKEUKENNAGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist grootkeukennagerechten bereiden, dresseren en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief de voorraden beheren.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
7	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de grootkeukennagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van werkinstructiefiches
8	<p><i>Wast fruit, maakt het schoon en versnijdt het</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van snijtechnieken
11	<p><i>Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van foodcost, wastecost en prijszetting – Kennis van halffabricaten, convenienceproducten, en instantproducten – Kennis van het verwerken van overschotten

13	<p><i>Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen ...) – Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, oven, combisteamer, snelkoelcel, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, staafmixer, warmkast ...) – Past de juiste bereidingstechniek toe – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van diëten – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van allergenen – Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van nieuwe technologieën – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...) – Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine, ...) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van nagerechten en desserts – Kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen ...
16	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met grootkeukennagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis serveertechnieken – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten – Kennis van productfiches en recepturen

17	<p><i>Zet het buffet met grootkeukennagerechten klaar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank, selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
20	<p><i>Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt gegevens bij over het verbruik van producten voor zijn afdeling – Inventariseert de behoefte aan grondstoffen en producten voor de eigen afdeling – Stemt de hoeveelheid te bestellen producten af op de recepten in de planning – Anticipeert op mogelijke tekorten – Controleert aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Stelt tekorten vast en reageert volgens interne procedures 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis van opmaak van inventarissen – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen – Kennis van bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.)

MODULE GESPECIALISEERDE GROOTKEUKEN

SITUERING

In deze module leert de cursist gespecialiseerde grootkeukengerechten bereiden, dresseren en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden verrichten. De cursist legt zich toe op de kwaliteit en het niveau van de gespecialiseerde grootkeukengerechten met specifieke aandacht voor het à la minute werken, het gepast dresseren en het verzorgen van een buffet van gespecialiseerde grootkeukengerechten. Bovendien komt ook het samenstellen voor een aanbod voor de belangrijkste diëten en het beantwoorden van vragen en klachten van gasten aan bod.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
7	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO*/FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal...) – Kennis van werkinstructiefiches
8	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) – Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Grondige kennis van snijtechnieken
9	<p><i>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vis, vlees, gevogelte en andere basisproducten – Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...)

	<ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier – Gaart de producten eventueel voor – Gebruikt de weegschaal – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten – Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking 	<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Grondige kennis van snijtechnieken
10	<p><i>Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen ...) – Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combi-steamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine ...) – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...) – Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combi-steamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine, ...) – Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden – Grondige kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Grondige kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Grondige kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Grondige kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten... – Grondige kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... – Grondige kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Grondige kennis van de samenhang van een gerecht

		<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Grondige kennis van productfiches en recepturen
11	<p><i>Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van halffabricaten, convenienceproducten, en instantproducten – Kennis van het verwerken van overschotten – Grondige kennis van foodcost, wastecost en prijszetting
12	<p><i>Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respekteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen ...) – Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine ...) – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling – Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...) – Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine, ...) – Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden – Grondige kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Grondige kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Grondige kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Grondige kennis van vlees-, gevogelte- en visgerechten – Grondige kennis van vegetarische en veganistische gerechten – Grondige kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Grondige kennis van de samenhang van een gerecht – Grondige kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Grondige kennis van productfiches en recepturen

13	<p><i>Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen ...) – Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, oven, combisteamer, snelkoelcel, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, staafmixer, warmkast ...) – Past de juiste bereidingstechniek toe – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen, ...) – Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine, ...) – Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden – Grondige kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Grondige kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Grondige kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Grondige kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Grondige kennis van de samenhang van een gerecht – Grondige kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Grondige kennis van productfiches en recepturen – Grondige kennis van nagerechten en desserts – Grondige kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen ...
14	<p><i>Bereidt gerechten en maaltijden à la minute</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest de bestelbon – Bereidt het gerecht op basis van afroep door de verantwoordelijke – Past indien nodig regeneratietechnieken toe – Stemt af met de bediening tijdens de dienst – Werkt gerechten af volgens bestelling – Houdt rekening met afwijkingen of allergenen 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen – Grondige kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Grondige kennis van regeneratietechnieken

	– Respecteert de juiste porties	
15	<p><i>Werkt een aanbod uit voor de belangrijkste diëten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Overlegt met de keukenverantwoordelijke – Maakt onder begeleiding van een diëtist het menu op – Maakt gebruik van een voedingsmiddelentabel – Past bestaande productfiches en recepturen aan – Bereidt gerechten in functie van diverse diëten – Bewaart de bereide dieetgerechten – Regenereert de bereide dieetgerechten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsleer en dieetleer – Basiskennis van voedingsmiddelentabellen – Kennis van allergenen en diëten – Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden – Grondige kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Grondige kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Grondige kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Grondige kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Grondige kennis van de samenhang van een gerecht – Grondige kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Grondige kennis van regeneratietechnieken – Grondige kennis van het opmaken en lezen van recepten – Grondige kennis van productfiches en recepturen
16	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op het bord</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van serveertechnieken – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden – Grondige kennis van dresseertechnieken – Grondige kennis van productfiches en recepturen
17	<p><i>Zet het buffet klaar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank, selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
25	<p><i>Beantwoordt vragen van gasten of klanten en behandelt klachten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Geeft uitleg over gerechten en hun samenstelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten

	<ul style="list-style-type: none">– Geeft aan welke producten er in gerechten zijn verwerkt in functie van allergenen en diëten– Reikt alternatieven voor allergenen en diëten aan– Behandelt klachten	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van de principes van gastvriendelijkheid– Kennis van etiquette– Kennis van klachtenbehandeling
--	--	---

MODULE GESPECIALISEERDE GROOTKEUKEN/ORGANISATIE

SITUERING

In deze module leert de cursist gespecialiseerde grootkeukengerechten bereiden, dresser en klaarzetten, gecombineerd met het organiseren van de grootkeuken. Ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten worden meegenomen inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van gerechten met vlees en gevogelte; vis; groenten en kruiden en nagerechten en het voorbereiden van de maaltijddistributie. Naast het kookgebeuren en de bijhorende activiteiten legt de cursist zich toe op het organiseren en coördineren in en van de grootkeuken, op het samenwerken met en begeleiden van medewerkers.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
5	<p><i>Ontvangt en controleert de goederen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid – Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten – Vermeldt en registreert afwijkingen – Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen – Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
6	<p><i>Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het FIFO/FEFO-principe – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding – Kennis van het FIFO*/FEFO**-principe
7-17	<p><i>Kiest, combineert en past de juiste bereidingstechnieken toe voor het bereiden van gespecialiseerde grootkeukengerechten en voert de nodige voorbereidende en naverwerkende werkzaamheden uit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de gespecialiseerde grootkeukenbereidingen – Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze – Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten – Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij à la carte gerechten – Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten – Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van gespecialiseerde grootkeuken vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten ... – Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van gespecialiseerde grootkeuken zuivelbereidingen en nagerechten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van serveertechnieken – Basiskennis van voedingsleer en dieetleer – Basiskennis van voedingsmiddelentabellen – Kennis van allergenen en diëten – Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine, ...) – Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen

	<ul style="list-style-type: none"> – Bereidt gespecialiseerde grootkeukengerechten en -maaltijden à la minute – Werkt een aanbod uit voor de belangrijkste diëten – Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met gespecialiseerde grootkeukengerechten – Zet het buffet van gespecialiseerde grootkeukengerechten klaar 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen,...) – Kennis van halffabricaten, convenienceproducten, en instantproducten – Kennis van het FIFO*/FEFO**-principe – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vis, vlees, gevogelte en andere basisproducten – Kennis van het verwerken van overschotten – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal...) – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise...) – Kennis van vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Kennis van werkinstructiefiches – Grondige kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Grondige kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... – Grondige kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Grondige kennis van de samenhang van een gerecht – Grondige kennis van dresseertechnieken – Grondige kennis van foodcost, wastecost en prijszetting – Grondige kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten... – Grondige kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Grondige kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Grondige kennis van het opmaken en lezen van recepten
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden – Grondige kennis van nagerechten en desserts – Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Grondige kennis van productfiches en recepturen – Grondige kennis van regeneratietechnieken – Grondige kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Grondige kennis van snijtechnieken – Grondige kennis van vegetarische en veganistische gerechten – Grondige kennis van vlees-, gevogelte- en visgerechten – Grondige kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen...
18	<p><i>Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO*/FEFO**-principe – Kennis van recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product – Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product – Kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten – Kennis van etikettering
23	<p><i>Organiseert en coördineert de werkzaamheden van de grootkeuken</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Overlegt met de keukenverantwoordelijke – Maakt een inschatting van de werkzaamheden – Houdt rekening met bestellingen, offertes, stand van zaken van de voorbereidingen, weersomstandigheden, themadagen... – Maakt werkroosters, werkplanning op en stelt de werkvolgorde vast – Communiceert de opdrachten naar het keukenpersoneel – Controleert, begeleidt, ondersteunt en geeft instructies aan het keukenpersoneel – Structureert de mise-en-place van de grootkeuken – Bewaakt de naleving van het tijdschema en zorgt voor een efficiënte werkvoortgang – Stuur bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden – Controleert de kwaliteit vooraleer de gerechten worden klaar gemaakt voor transport 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van opmaak van uurroosters en plannings – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels – Kennis van werkinstructiefiches

	<ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit van de buffetten die worden opgesteld – Registreert en verwerkt allerhande gegevens: gepresteerde werkuren, ziekte, verlof, calculatie, voorraad, bestellingen en verbruik 	
24	<p><i>Zorgt voor de opleiding en begeleiding van al het keukenpersoneel</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Neemt een coachende houding aan – Geeft het goede voorbeeld – Motiveert en enthousiasmeert het keukenpersoneel – Geeft duidelijke opdrachten – Stelt leervragen en geeft constructieve feedback – Verleent hulp en advies bij problemen – Geeft vertrouwen en ruimte – Heeft zicht op sterke en zwakke punten en kan verbeterpunten geven – Zorgt voor een goede teamgeest – Stimuleert het vakmanschap – Begeleidt de bereidingsprocessen – Rapporteert aan de zaakvoerder of keukenverantwoordelijke 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van vakmanschap en begeleiding van teamleden – Kennis van leidinggeven, aansturen, motiveren van medewerkers – Kennis van feedbacktechnieken – Kennis van communicatietechnieken
26	<p><i>Bereidt de maaltijddistributie voor</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Respecteert de courante distributiesystemen (centraal, decentraal, selfservice ...) – Portioneert maaltijdcomponenten volgens grammagelijsten – Plaatst de maaltijden in de verdeelsystemen – Zet het transportmateriaal klaar 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van het samenstellen van maaltijdpakketten – Kennis van distributiesystemen (centraal, decentraal, selfservice, ...) – Kennis van transportsystemen – Kennis van het gebruik van transportkarren en -banden – Grondige kennis van modaliteiten voor het vervoer van goederen/voedingsproducten

MODULE GESPECIALISEERDE GROOTKEUKEN/BEHEER

SITUERING

In deze module leert de cursist gespecialiseerde grootkeukengerechten bereiden, dresser en klaarzetten, gecombineerd met het beheren van de grootkeuken. Ook voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten worden meegenomen. Naast het kookgebeuren en de bijhorende activiteiten legt de cursist zich toe op het samenstellen van gerechten en menu's, het berekenen van de kostprijs en het beheren van voorraden en bestellingen.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
7-17	<p><i>Kiest, combineert en past de juiste bereidingstechnieken toe voor het bereiden van gespecialiseerde grootkeukengerechten en voert de nodige voorbereidende en naverwerkende werkzaamheden uit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de gespecialiseerde grootkeukenbereidingen – Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze – Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten – Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij à la carte gerechten – Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten – Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van gespecialiseerde grootkeuken vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten ... – Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van gespecialiseerde grootkeuken zuivelbereidingen en nagerechten – Bereidt gespecialiseerde grootkeukengerechten en -maaltijden à la minute – Werkt een aanbod uit voor de belangrijkste diëten – Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met gespecialiseerde grootkeukengerechten <p>Zet het buffet van gespecialiseerde grootkeukengerechten klaar</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van serveertechnieken – Basiskennis van voedingsleer en dieetleer – Basiskennis van voedingsmiddelentabellen – Kennis van allergenen en diëten – Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine, ...) – Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen – Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen,...) – Kennis van halffabricaten, convenienceproducten, en instantproducten – Kennis van het FIFO*/FEFO**-principe – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vis, vlees, gevogelte en andere basisproducten – Kennis van het verwerken van overschotten – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...)

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) – Kennis van vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Kennis van werkinstructiefiches – Grondige kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Grondige kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... – Grondige kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Grondige kennis van de samenhang van een gerecht – Grondige kennis van dresseertechnieken – Grondige kennis van foodcost, wastecost en prijszetting – Grondige kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten... – Grondige kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Grondige kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Grondige kennis van het opmaken en lezen van recepten – Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden – Grondige kennis van nagerechten en desserts – Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Grondige kennis van productfiches en recepturen – Grondige kennis van regeneratietechnieken – Grondige kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Grondige kennis van snijtechnieken – Grondige kennis van vegetarische en veganistische gerechten – Grondige kennis van vlees-, gevogelte- en visgerechten
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen...
20	<p><i>Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt gegevens bij over het verbruik van producten voor zijn afdeling – Inventariseert de behoefte aan grondstoffen en producten voor de eigen afdeling – Stemt de hoeveelheid te bestellen producten af op de recepten in de planning – Anticipeert op mogelijke tekorten – Controleert aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Stelt tekorten vast en reageert volgens interne procedures – Vult een bestelformulier in – Voorziet ingrediënten om in te spelen op specifieke vragen van de gast (vegetarisch, allergie, dieet ...) – Houdt rekening met de kostprijs van een product 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.) – Kennis van voorraadbeheer – Kennis van opmaak van inventarissen
21	<p><i>Stelt gerechten en menu's samen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Overlegt met de keukenverantwoordelijke – Stelt het aanbod en de gerechten samen – Houdt rekening met de juiste smaakcombinaties, texturen en kleuren – Houdt rekening met het seizoenaanbod en de prijs van voedingswaren – Houdt rekening met infrastructuur van grootkeuken en de transportmogelijkheden – Houdt rekening met budget, foodcost, afwisseling in het assortiment, allergenen en diëten – Zorgt voor een evenwichtige samenstelling van de maaltijden – Ontwikkelt de eigen vakkennis (bedrijfsbezoeken, beurzen, overleg met concullega's ...) – Houdt rekening met nieuwe trends en technologieën – Bedenkt de presentatie, samenstelling en afwerking van het bord, het recipiënt en het buffet – Houdt rekening met het aantal handelingen – Bepaalt het recept en de bereidingswijze – Vraagt feedback – Past gerechten aan waar nodig – Stelt technische fiches of handleidingen op per gerecht – Bepaalt in overleg met de keukenverantwoordelijke de manier van transporteren, het juiste recipiënt of verpakkingsmateriaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van dranken en wijnen – Kennis van allergenen en diëten – Kennis van nieuwe trends en technologieën – Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden – Grondige kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Grondige kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Grondige kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Grondige kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Grondige kennis van de samenhang van een gerecht – Grondige kennis van het opmaken en lezen van recepten – Grondige kennis van foodcost, wastecost en prijszetting
22	<p><i>Maakt een prijsberekening voor menu's en gerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Bepaalt de foodcost per gerecht en menu – Bepaalt de totale kostprijs per gerecht en menu – Houdt rekening met vergelijkbare concurrenten uit de omgeving – Doet een voorstel voor de verkoopprijs aan de keukenverantwoordelijke 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van dranken en wijnen – Kennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van opmaak van offertes – Kennis van rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken – Grondige kennis van foodcost, wastecost en prijszetting

		<ul style="list-style-type: none">– Grondige kennis van verschillende methoden voor kostprijsberekening– Grondige kennis van menu-engineering
--	--	--

UITBREIDINGSMODULE EVENTCATERING

SITUERING

In deze uitbreidingsmodule verdiept de cursist zich in de specifieke setting van de eventcatering. Hierbij voorziet de cursist catering op maat van een event op locatie. Het kan gaan om verschillende types van events (bijvoorbeeld huwelijksfeesten, bedrijfsfeesten, optredens, enz.), zowel op kleine als op grote schaal (bijvoorbeeld festival, bij mensen thuis, enz.).

Niet alleen het bedenken, samenstellen en bereiden van de gerechten, maar ook de efficiënte organisatie, uitvoering en naverwerking van de eventcatering komen in deze module aan bod. Zo dient er o.a. te worden nagedacht over bewaring, verpakking, transport en presentatie van de gerechten, met het oog op het brengen van het eindproduct bij de klant op een smaakvolle, kwaliteitsvolle en voedselveilige manier. Net zo goed wordt er aandacht besteed aan het correct recupereren van producten en het hygiënisch achterlaten van de locatie.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
28	<p><i>Stelt gerechten en menu's samen i.f.v. eventcatering</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Stelt de menukaart en gerechten samen in functie van het specifieke event, locatie en aantal personen. – Houdt rekening met de juiste smaakcombinaties, texturen en kleuren – Houdt rekening met het seizoenaanbod en de prijs van voedingswaren – Houdt rekening met infrastructuur van de locatie – Houdt rekening met budget, foodcost, afwisseling in het assortiment, allergenen en diëten – Zorgt voor een evenwichtige samenstelling – Ontwikkelt de eigen vakkennis (bedrijfsbezoeken, beurzen, overleg met concullega's ...) – Houdt rekening met nieuwe trends en technologieën – Bedenkt de presentatie, samenstelling en afwerking van het bord en buffet – Houdt rekening met het aantal handelingen – Bepaalt het recept en de bereidingswijze – Vraagt feedback – Past gerechten aan waar nodig – Stelt technische fiches of handleidingen op per gerecht – Houdt bij de ontwikkeling van nieuwe producten rekening met de manier van verkopen (koud/warm, verpakking, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product – Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product - – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van allergenen en diëten – Kennis van vlees-, gevogelte- en visgerechten – Kennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van desserts, gebak en brood – Kennis van kaassoorten en de combinatie ervan – Kennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Kennis van vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Kennis van het samenstellen van gerechten – Kennis van het klaarzetten van gerechten – kennis van plan productie- en gebruikersruimte – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van nieuwe trends en technologieën – Kennis van schikken van de producten in de toonbank – – Kennis van diverse presentatie- en garneertechnieken

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen die toegelaten zijn bij presentatie en garneringen – Kennis van de seizoenskalender – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, ...) – Kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van samenstelling van (gezonde en gebalanceerde) gerechten – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten, nagerechten, desserts ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten, zuivelbereidingen, deegbereidingen... – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten
29	<i>Organiseert de werkzaamheden van de keuken i.f.v. eventcatering</i> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt een inschatting van de werkzaamheden – Houdt rekening met reservaties, bestellingen, offertes, weersomstandigheden ... – Maakt werkplanning op en stelt de werkvolgorde vast 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van efficiënte werkorganisatie
30	<i>Versiert, presenteert en verpakt gerechten i.f.v. eventcatering</i> <ul style="list-style-type: none"> – Weegt porties af – Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de waren verkoopklaar te maken – Voorkomt kruisbesmetting – Schikt en presenteert gerechten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product – Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van diverse presentatie- en garneertechnieken – Kennis van dresseertechnieken

31	<p><i>Verkoopt producten ter plaatse, neemt de bestelling van de klant/gast op en informeert over de producten en schotels i.f.v. eventcatering</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Voert een verkoopgesprek – Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren – Rekent de verkoopprijs af met de klant – Bedient de kassa nauwkeurig in functie van correcte bestellingen en betalingen 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verkooptechnieken – Kennis van bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.) – Kennis van de principes van gastvriendelijkheid – Kennis van klachtenbehandeling – Kennis van communicatietechnieken – Kennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Kennis van betaalmiddelen en inningsprocedures – Kennis van het bedienen en controleren van de kassa
32	<p><i>Organiseert transport van materiaal en grondstoffen, evenals het installeren en opruimen van de locatie i.f.v. eventcatering</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Voorziet het nodige materiaal, het transport naar en installatie ervan op de locatie – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon – Ruimt de tafels af en maakt de gebruikte locatie schoon na de dienst – Reinigt meubilair, glazen en couverts (met stoom, met azijn ...) en bergt het vaatwerk op – Sorteert en transporteert het afval volgens de geldende regels 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het reinigingsplan – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Basiskennis van de wettelijke bepalingen voor het transport van voedingsproducten – Kennis van modaliteiten voor het vervoer van goederen/voedingsproducten – Kennis van de opslag van goederen – Kennis van etikettering – Kennis van het sorteren van afval

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop.

Brussel, (datum).

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Jan JAMBON

De Vlaamse minister van Onderwijs Sport, Dierenwelzijn en Vlaamse Rand,



Ben WEYTS

Bijlage 11 bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop

Bijlage LXVII bij het besluit van de Vlaamse Regering van 10 juli 2008 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden bakkerij, drankenkennis, horeca, en slagerij

Beroepsopleiding

Studiegebied Horeca • 01.09.2021

Hulpkok

Opleidingsprofiel
secundair volwassenenonderwijs

BO HR 07

REFERENTIEKADER:

ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "HULPKOK"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 3

Hulpkok

OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding “Hulpkok” leert men voedingsmiddelen binnen de keuken te bestellen en te ontvangen, de noodzakelijke voorbereidingen te doen, koude en warme maaltijden te bereiden volgens de gepaste culinaire technieken en/of volgens technische fiche, de gerechten af te werken en de kwaliteit te controleren teneinde kwaliteitsvolle maaltijden af te leveren aan de gast.

Voedselveilig, hygiënisch, kostenbewust en efficiënt werken zijn een rode draad in deze opleiding.

RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

Elke module is samengesteld uit de competenties en de descriptorelementen kennis en vaardigheden van de erkende beroepskwalificatie.

De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding.

Het beroep ‘Hulpkok’ wordt uitgeoefend in diverse horecabedrijven (restaurant, brasserie, bistro, gastronomisch restaurant, feestzaal, traiteur, mobiele restauratie¹, congrescentrum, hotel, grootkeuken/gemeenschapsrestauratie, e.d.).

De hulpkok werkt er zelfstandig aan de eigen taken en begeleidt ook de werkzaamheden van de keukenmedewerkers.

SAMENHANG

De opleiding Hulpkok (VKS-niveau 3) bouwt verder op de opleiding Keukenmedewerker (VKS-niveau 2: de opleiding Keukenmedewerker zit integraal vervat in de opleiding Hulpkok.

Op niveau 3 van de VKS situeert zich ook nog de grootkeukenhulpkok. De hulpkok kan zich verder nog toeleggen op de competenties van de kok of de verschillende chefs de partie (VKS4).

Restaurantmanager					
Keukenverantwoordelijke (5)					
Chef de partie vlees, wild en gevogelte (4)	Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren (4)	Chef de partie groenten, fruit en kruiden (4)	Chef de partie desserten, gebak en brood (4)	Kok (4)	Grootkeukenkok (4)
Hulpkok (3)					Grootkeukenhulpkok (3)
Medewerker fastfood (2)	Medewerker spoelkeuken (2)	Keukenmedewerker (2)			

LINK BEROEPSKWALIFICATIE

[Hulpkok \[2020\]](#)

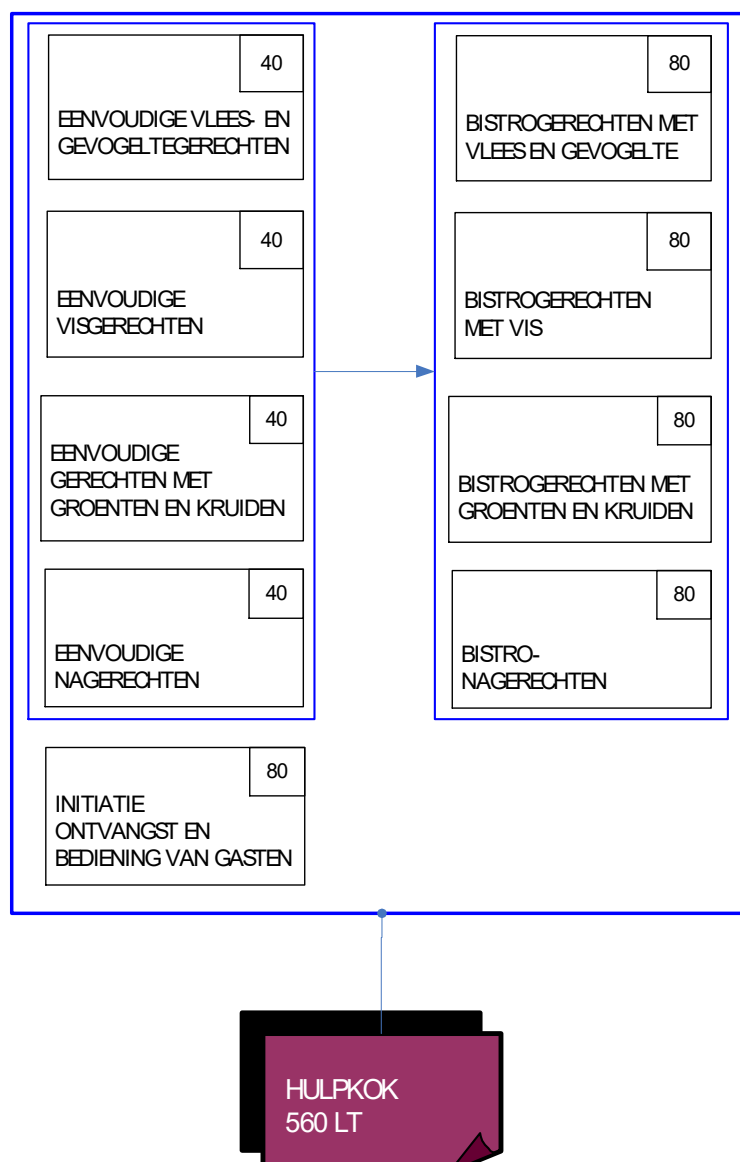
<http://www.vlaamsekwalificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank/> BK-0251-4

¹ Mobiele restauratie : hiermee wordt bedoeld restauratie op trein, cruiseschepen, boten, e.d.

MODULAIR TRAJECT

De opleiding “Hulpkok” bestaat uit 9 modules:

– Module Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten	40 Lt	M HR	G004
– Module Eenvoudige visgerechten	40 Lt	M HR	G005
– Module Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden	40 Lt	M HR	G006
– Module Eenvoudige nagerechten	40 Lt	M HR	G007
– Module Bistrogerechten met vlees en gevogelte	80 Lt	M HR	G008
– Module Bistrogerechten met vis	80 Lt	M HR	G009
– Module Bistrogerechten met groenten en kruiden	80 Lt	M HR	G010
– Module Bistronagerechten	80 Lt	M HR	G011
– Module Initiatie ontvangst en bediening van gasten	80 Lt	M HR	G012



CERTIFICERING	Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat. Deze opleiding leidt tot het certificaat Hulpkok en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 3 van Hulpkok.
OPLEIDINGSDUUR	De opleiding omvat in totaal 560 lestijden.
DIPLOMA SO	Het certificaat leidt in combinatie met het certificaat Aanvullende algemene vorming tot het diploma secundair onderwijs.
WETTELIJKE ATTESTEN	Om te mogen werken als 'Hulpkok' moet men over volgende attesten beschikken en/of verplicht voldoen aan volgende voorwaarden: <ul style="list-style-type: none"> – Meldingsplicht ziekte of symptomen aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf zoals bepaald in Verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk VIII "Persoonlijke hygiëne".
[SPECIFIEKE] TOELATINGS- VOORWAARDEN	De cursist beantwoordt aan de algemeen geldende toelatingsvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs Decreet volwassenenonderwijs Om aan de opleiding te mogen deelnemen, is de cursist tevens gehouden aan de meldingsplicht m.b.t. levensmiddelenhygiëne.
INSTAPVEREISTEN	
GEEN PIJLEN TUSSEN MODULES	De cursist is niet gebonden aan een verplichte volgorde relatie in het traject en moet niet beschikken over een deelcertificaat (deelcertificaten) om aan de module te participeren.
PIJLEN TUSSEN MODULES 	De cursist is door de pijl gebonden aan een verplichte volgorde in het traject. De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module die in sequentieel verband staat met de betrokken module (= verbonden via de pijl) of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

GENERIEKE COMPETENTIES EN KENNIS

SITUERING

Binnen de competenties van een beroepskwalificatie zijn er competenties die ondersteunend zijn voor de gehele beroepsuitoefening. Gezien het aparte statuut van deze competenties, worden deze in het opleidingsprofiel vooraan geplaatst. Bij het aanbieden van het modulaire opleidingstraject zullen deze competenties worden geïntegreerd in de modules waar dat vanuit pedagogisch en didactisch oogpunt zinvol is.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke – Rapporteert aan de eindverantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met collega's – Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema ...) – Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende – Deelt vakkennis – Vraagt zelf hulp of advies indien nodig – Toont respect voor elke collega, functie of taak – Draagt bij tot een aangename sfeer in het team – Verplaatst zich in de positie van een collega – Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis communicatietechnieken – Basiskennis functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Engels en het Frans
2	<p><i>Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe) – Werkt economisch en vermijdt verspilling – Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in – Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen – Past nieuwe technieken toe en leert ze aan – Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken – Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning – Werkt zorgvuldig en met oog voor detail – Organiseert de eigen taken binnen de opgelegde werkvolgorde – Controleert het eigen werk en voorkomen en dat van de medewerkers – Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering – Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen... – Sorteert afval volgens de richtlijnen – Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten – Werkt volgens de principes van duurzaam ondernemen met respect voor mens, product, natuur en normen en gebruikt daarbij de nodige moderne ondersteunende technologie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van ergonomie – Kennis foodcost, wastecost en prijszetting – Kennis van HACCP-normen – Kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van bedrijfsprocedures m.b.t. het eigen werk – Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoeestellen – Kennis van rekensvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken
3	<p><i>Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken

	<ul style="list-style-type: none"> – Respecteert de persoonlijke hygiëne – Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen – Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen – Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen – Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone – Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken – Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid – Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Vermijdt kruisbesmetting – Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking – Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid – Registreert goederen en temperaturen – Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van allergenen – Kennis van regeneratietechnieken – Kennis van HACCP-normen – Kennis van de traceerbaarheid van producten – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halfabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren ...) – Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten – Kennis van persoonlijke hygiëne
16	<p>Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Voert temperatuurcontroles uit – Volgt houdbaarheidsdata op – Gebruikt controle/meetinstrumenten – Houdt zich aan de voorschriften voor staalname (tijdstip, hoeveelheid, bewaring ...) – Vult de correcte formulieren in – Gebruikt kantoorsoftware (tekstverwerking, rekenblad ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van HACCP-normen – Kennis van controletests en het nemen van stalen – Kennis van het gebruik van instrumenten voor staalnames – Kennis van bewaren van stalen en getuigenschoten – Kennis van autocontrolesysteem
17	<p>Maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon</p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt zich aan het reinigingsplan en de –richtlijnen – Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op – Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen – Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen – Ruimt na de dienst de werkplek op – Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren – Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht – Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak – Controleert de staat van het materieel – Slijpt messen waar nodig – Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op – Signaleert pannes aan de verantwoordelijke 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van reinigingsschema's – Kennis van het slijpen van messen – Kennis van reinigingstechnieken – Kennis van de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures – Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen – Kennis van het reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht

Modules

MODULE EENVOUDIGE VLEES- EN GEVOGELTEGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vlees en gevogelte.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Ontvangt en controleert vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid – Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten – Vermeldt en registreert afwijkingen – Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
5	<p><i>Slaat vlees en gevogelte op in een koelkamer of voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe* of "First Expired First Out"-principe** – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur – Basiskennis van voorwaarden voor opslag van voeding – Basiskennis van meetinstrumenten – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
6	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van meetinstrumenten – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
7	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken

	<ul style="list-style-type: none"> – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
BK-0198-3 8	<p><i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten specifieke ingrediënten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten
9	<p><i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pochieren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten – Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Basiskennis van vlees- en visgerechten – Basiskennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal
13	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften

	<ul style="list-style-type: none"> – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering
14	<p><i>Zet het buffet van eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten klaar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
15	<p><i>Verpakt en etiketteert eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering

MODULE EENVOUDIGE VISGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige visgerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vis.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Ontvangt en controleert vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid – Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten – Vermeldt en registreert afwijkingen – Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
5	<p><i>Slaat vis op in een koelkamer of voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe* of "First Expired First Out"-principe** – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur – Basiskennis van voorwaarden voor opslag van voeding – Basiskennis van meetinstrumenten – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
6	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige visgerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van meetinstrumenten – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
7	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)

	<ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	
BK-0198-3 8	<i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige visgerechten specifieke ingrediënten</i> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten
9	<i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige visgerechten</i> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten – Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Basiskennis van visgerechten – Basiskennis van de anatomie van vissen voor consumptie – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal
13	<i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige visgerechten</i> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen

	<ul style="list-style-type: none"> – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het lezen van recepten
14	<p><i>Zet het buffet van eenvoudige visgerechten klaar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
15	<p><i>Verpakt en etiketteert eenvoudige visbereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering

MODULE EENVOUDIGE GERECHTEN MET GROENTEN EN KRUIDEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige gerechten met groenten en kruiden bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het samenstellen en verpakken van maaltijdpakketten of het afsluiten van dienbladen (indien van toepassing).

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
6	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none">– Raadpleegt de opdrachten of receptuur– Stelt de werkvolgorde vast– Kiest het juiste materiaal– Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe– Schat de vereiste hoeveelheden in– Zet alle ingrediënten klaar– Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af– Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze– Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van meetinstrumenten– Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden– Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken– Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
7	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none">– Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik– Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan– Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is– Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies– Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct– Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften– Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken)– Gaart de producten eventueel voor– Respekteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur– Verpakt en etiketteert de producten	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten– Kennis van snijtechnieken– Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)

BK-0198-3 8	<i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige gerechten met groenten en kruiden specifieke ingrediënten</i> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten
9	<i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</i> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pochieren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten – Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Basiskennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal
13	<i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</i> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten
BK-0198-3 14	<i>Stelt maaltijdpakketten samen en verpakt of sluit dienbladen af (indien van toepassing)</i> <ul style="list-style-type: none"> – Doet de mise-en-place van alle benodigdheden (producten en materiaal) voor het samenstellen van maaltijdpakketten op dienbladen – Zet voorraad dranken, (toe)spijzen, vetstoffen, garnituren, supplementen, bestek, vaatwerk,... klaar aan de verschillende werkposten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van het samenstellen van maaltijdpakketten – Basiskennis van het portioneren van maaltijdcomponenten

	<ul style="list-style-type: none"> – Staat in voor de schikking en portionering van spijzen conform richtlijnen – Stelt volgens order maaltijdpakketten samen en plaatst spijzen, dranken en toebehoren op dienbladen – Verpakt of sluit het dienblad af en plaatst het in transportkarren – Ruimt de transportband af na assemblage van de dienbladen – Ordent alle benodigdheden – Zorgt voor een correcte bewaring en opslag van de overige voedingsmiddelen – Voert strikt orders uit voor samenstelling van de maaltijdpakketten en dit binnen de opgelegde tijdspanne 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het gebruik van transportkarren en –banden – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen
--	--	---

MODULE EENVOUDIGE NAGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige nagerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
6	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige nagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van meetinstrumenten – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
7	<p><i>Wast fruit, maakt het schoon en versnijdt het</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
BK-0198-3 8	<p><i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige nagerechten specifieke ingrediënten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten
11	<p><i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en basisnagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)

	<ul style="list-style-type: none"> – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van vegetarische en veganistische gerechten – Basiskennis van nagerechten, desserts, zuivelbereidingen en deegbereidingen – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal
13	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige nagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten

MODULE BISTROGERECHTEN MET VLEES EN GEVOGELTE

SITUERING

In deze module leert de cursist bistrogerechten met vlees en gevogelte bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vlees en gevogelte.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Ontvangt en controleert vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid – Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten – Vermeldt en registreert afwijkingen – Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
5	<p><i>Slaat vlees en gevogelte op in een koelkamer of voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired First Out"-principe – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...)
6	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bistrobereidingen met vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen – Kennis van werkinstructiefiches
7	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken

	<ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
8	<p><i>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, gevogelte en andere basisproducten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier – Gaart de producten eventueel voor – Gebruikt de weegschaal – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten – Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vlees, gevogelte en andere basisproducten – Kennis van snijtechnieken
9	<p><i>Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij bistrogerechten met vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën
10	<p><i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen,...) – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling – Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van vlees- en gevogeltegerechten – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën
12	<p><i>Bereidt bistrogerechten en maaltijden vlees en gevogelte à la minute</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest de bestelbon – Bereidt het bistrogerecht vlees en gevogelte op basis van afroep door de verantwoordelijke – Past indien nodig regeneratietechnieken toe – Stemt af met de bediening tijdens de dienst – Werkt gerechten af volgens bestelling – Houdt rekening met afwijkingen of allergenen – Respecteert de juiste porties 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van regeneratietechnieken – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen

13	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met bistrogerechten vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis serveertechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van productfiches en recepturen
14	<p><i>Zet het buffet klaar van bistrogerechten vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van modaliteiten voor vervoer van goederen – Kennis van het samenstellen van maaltijdpakketten – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
15	<p><i>Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering – Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product – Kennis van het FIFO*- en FEFO**- principe – Kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten – Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product

MODULE BISTROGERECHTEN MET VIS

SITUERING

In deze module leert de cursist bistrogerechten met vis bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vis.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Ontvangt en controleert vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid – Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten – Vermeldt en registreert afwijkingen – Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
5	<p><i>Slaat vis op in een koelkamer of voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired First Out"-principe – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...)
6	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bistrobereidingen met vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen – Kennis van werkinstructiefiches
7	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken

	<ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
8	<p><i>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vis en andere basisproducten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier – Gaart de producten eventueel voor – Gebruikt de weegschaal – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten – Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de anatomie van vissen voor consumptie – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vis en andere basisproducten – Kennis van snijtechnieken
9	<p><i>Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij bistrogerechten met vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën
10	<p><i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen, ...) – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling – Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van visgerechten – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën

12	<p><i>Bereidt bistrogerechten en maaltijden vis à la minute</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest de bestelbon – Bereidt het bistrogerecht vis op basis van afroep door de verantwoordelijke – Past indien nodig regeneratietechnieken toe – Stemt af met de bediening tijdens de dienst – Werkt gerechten af volgens bestelling – Houdt rekening met afwijkingen of allergenen – Respecteert de juiste porties 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van regeneratietechnieken – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen
13	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met bistrogerechten vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis serveertechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van productfiches en recepturen
14	<p><i>Zet het buffet klaar van bistrogerechten vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van modaliteiten voor vervoer van goederen – Kennis van het samenstellen van maaltijdpakketten – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
15	<p><i>Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering – Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product – Kennis van het FIFO*- en FEFO**- principe – Kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten – Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product

MODULE BISTROGERECHTEN MET GROENTEN EN KRUIDEN

SITUERING

In deze module leert de cursist bistrogerechten met groenten en kruiden bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het begeleiden van keukenmedewerkers.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
6	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bistrobereidingen met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen – Kennis van werkinstructiefiches
7	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
9	<p><i>Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij bistrogerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ...

	<ul style="list-style-type: none"> – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën
10	<p><i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van bistrogerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respekteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen, ...) – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling – Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën
12	<p><i>Bereidt bistrogerechten en maaltijden met groenten en kruiden à la minute</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest de bestelbon – Bereidt het bistrogerecht groenten en kruiden op basis van afroep door de verantwoordelijke – Past indien nodig regeneratietechnieken toe – Stemt af met de bediening tijdens de dienst – Werkt gerechten af volgens bestelling – Houdt rekening met afwijkingen of allergenen – Respecteert de juiste porties 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van regeneratietechnieken – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen
13	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met bistrogerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis serveertechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van productfiches en recepturen
19	<p><i>Begeleidt keukenmedewerkers</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Overlegt met de verantwoordelijke over de opdrachten – Verdeelt het werk over de keukenmedewerkers – Communiceert de opdracht duidelijk naar de keukenmedewerkers – Controleert de keukenmedewerkers – Stuur bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden – Geeft het goede voorbeeld – Motiveert en enthousiasmeert de keukenmedewerkers – Stelt leervragen en geeft constructieve feedback – Verleent hulp en advies bij problemen – Heeft zicht op sterke en zwakke punten en kan verbeterpunten geven 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers – Basiskennis motiveren van keukenmedewerkers – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Engels en het Frans

MODULE BISTRONAGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist bistronagerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief de voorraden beheren.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
6	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bistronagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen – Kennis van werkinstructiefiches
7	<p><i>Wast fruit, maakt het schoon en versnijdt het</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
11	<p><i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding

	<ul style="list-style-type: none"> – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nagerechten, desserts – Kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen – Kennis van nieuwe technologieën
13	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met bistronagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis serveertechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van productfiches en recepturen
18	<p><i>Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt gegevens bij over het verbruik van producten voor zijn afdeling – Inventariseert de behoefte aan grondstoffen en producten voor de eigen afdeling – Stemt de hoeveelheid te bestellen producten af op de recepten in de planning – Anticipeert op mogelijke tekorten – Controleert aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Stelt tekorten vast en reageert volgens interne procedures 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis van opmaak van inventarissen – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.) – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen

MODULE INITIATIE ONTVANGST EN BEDIENING VAN GASTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist de basiscompetenties i.v.m. het ontvangen en bedienen van gasten op een gepaste en gastvriendelijke manier: samenwerking tussen het keukenpersoneel en het zaalpersoneel is essentieel in het afstemmen van de dienstverlening op de wensen en noden van de gasten. Dit betreft eveneens het kunnen verwoorden wat er geserveerd wordt; de klant weet vandaag de dag graag wat op zijn bord ligt (allergieën, vegetarisch, lokale/bioproducten, enz.).

Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het voorbereiden en klaarzetten van zaal en tafels en het af- en opruimen.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
BK-0076-3 4	<p><i>Handelt integer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Respecteert de privacy van de gast – Voert de werkzaamheden uit zonder te storen – Gaat op ethische wijze om met informatie over de gast – Respecteert, indien aanwezig, de deontologische code van de werkgever en/of gast – Bespreekt vragen, problemen of conflicten met de juiste personen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van interculturele gebruiken – Kennis van principes van gastvriendelijkheid – Kennis van correcte omgangsvormen
BK-0076-3 5	<p><i>Stelt de zaal op en maakt tafels klaar voor de dienst</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest het zaalplan – Schikt tafels en stoelen – Staat in voor de mise-en-place van de zaal: mastiek (schoonmaken) van zaalmateriaal of meubilair – Dekt de tafels: legt linnen, plooit servetten, plaatst bestek en vaatwerk, decoreert tafels en de zaal (indien van toepassing) – Staat in voor de mise-en-place van het dienstmateriaal (brood, boter, warmhoudplaatjes, ...) – Heeft aandacht voor de juiste atmosfeer (verlichting, geluid, temperatuur) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van werkorganisatie – Basiskennis van mise-en-place van de zaal – Kennis van gebruik van een zaalplan – Kennis van tafelschikking – Kennis van technieken om tafels op te maken – Kennis van mastiekeren – Kennis van FIFO/FEFO-principe
BK-0076-3 7	<p><i>Verwelkomt de gast</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Begroet de gast(en) – Neemt de jassen aan en brengt ze naar de vestiaire (indien van toepassing) – Informeert over het menu, aanbiedingen, suggesties – Verwittigt de zaalverantwoordelijke 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de regels van het onthaal – Basiskennis van lichaamstaal – Kennis van principes van gastvriendelijkheid – Kennis van etiquette – Kennis van samenstelling van gerechten
BK-0076-3 8	<p><i>Bereidt eenvoudige warme en koude dranken</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt barmateriaal (koffiemachine, tapkraan ...) – Doet de mise-en-place voor aperitieven, koffie en toebehoren (aperitiefhapjes, koekjes ...) – Tapt/schenkt de voorgeschreven hoeveelheid drank in een glas volgens de richtlijnen – Vult de voorraad dranken aan – Bereidt eenvoudige warme dranken (koffie, thee ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten – Kennis van FIFO/FEFO-principe – Kennis van dranken – Kennis van barmateriaal en machines – Kennis van versheid van producten door zintuiglijke controle

BK-0076-3 9	<p><i>Maakt de bestelling klaar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest de bestelling en geeft ze door – Zet de dranken klaar – Past het bestek aan volgens het gerecht en de menukeuze van de gast 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten – Basiskennis van samenstelling van gerechten – Basiskennis van samenstelling van dranken – Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van gerechten – Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van dranken – Basiskennis van manuele bestelsystemen – Kennis van dranken
BK-0076-3 10	<p><i>Dient gerechten en/of dranken op in de zaal</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Haalt dranken en maaltijden op – Bedient de gasten volgens de richtlijnen van het huis en de etiquette (op de Engelse manier, op een bord, op de Franse manier, op de Russische manier, onder een stolp) – Geeft toelichting over de bereiding en de ingrediënten – Past de richtlijnen van de etiquette toe – Hanteert de juiste kracht en snelheid bij bedienen van de gast en het afruimen van de tafel – Heeft aandacht voor de eigen veiligheid bij het hanteren van warme of koude borden/dienschalen/machines/materiaal – Beweegt zich in een beperkte ruimte zonder de gast(en) of collega's te hinderen – Wenst de gasten smakelijk eten en vraagt of alles naar wens is – Gaat op gepaste wijze om met vragen, problemen en klachten van de gast(en) – Houdt de gast(en) tijdens de maaltijd in de gaten, reageert alert op hun signalen – Serveert, indien nodig, gerechten na met dienstbestek – Houdt de glazen van de gast(en) in de gaten en schenkt bij indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van allergenen – Basiskennis van lichaamstaal – Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten – Basiskennis van samenstelling van dranken – Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van gerechten – Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van dranken – Kennis van dranken – Kennis van versheid van producten door zintuiglijke controle – Kennis van samenstelling van gerechten – Kennis van serveertechnieken – Kennis van portioneren bij het bedienen van de gast
BK-0076-3 11	<p><i>Ruimt af</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ruimt af als alle gasten klaar zijn met eten – Vraagt naar bijkomende wensen van de gast 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van lichaamstaal – Kennis van serveertechnieken
BK-0076-3 13	<p><i>Ruimt de tafels af en maakt het restaurant schoon na de dienst</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Doet de mise-en-place voor de volgende gast – Zet de zaal op orde – Ruimt de tafels af – Brengt glazen, vaatwerk en gebruikte benodigdheden naar de spoelkeuken en/of bar voor de afwas – Verwijdert etens- en drankresten (indien van toepassing) – Doet de mise-en-place voor de volgende dienst – Rangschikt het bedieningsmateriaal en bergt het op – Zorgt voor orde en netheid in de zaal – Verzamelt en rangschikt het leeggoed – Maakt werkinstrumenten en meubilair schoon – Maakt de toog en de barapparatuur schoon 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van werking van machines of materieel – Basiskennis van werkorganisatie – Basiskennis van mise-en-place van de zaal – Basiskennis van reinigingstechnieken – Basiskennis van reinigingsplannen – Kennis van gebruik van een zaalplan – Kennis van tafelschikking – Kennis van technieken om tafels op te maken

14	<ul style="list-style-type: none"> – Verzamelt en sorteert het af te wassen materiaal – Wast de glazen manueel af of bedient de afwasmachine – Droogt glazen af en blinkt ze op – Bergt schoon materiaal op de daarvoor voorziene plaats op 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van werkorganisatie – Basiskennis van reinigingsplannen
----	---	--

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop.

Brussel, (datum).

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Jan JAMBON

De Vlaamse minister van Onderwijs Sport, Dierenwelzijn en Vlaamse Rand,



Ben WEYTS

Bijlage 12 bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop

Bijlage LVIII bij het besluit van de Vlaamse Regering van 10 juli 2008 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden bakkerij, drankenkennis, horeca, en slagerij

Beroepsopleiding

Studiegebied Horeca • 01.09.2021

Keukenmedewerker

Opleidingsprofiel

secundair volwassenenonderwijs

BO HR 06

REFERENTIEKADER:

ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "KEUKENMEDEWERKER"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 2

Keukenmedewerker

OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding Keukenmedewerker leert men te ondersteunen bij de ontvangst van voedingsmiddelen in de keuken, ingrediënten tot basisbereidingen te verwerken door het toepassen van basis kooktechnieken, verwerkte producten op te slaan en de keuken schoon te maken teneinde een kwaliteitsvolle maaltijd af te leveren aan de gast. Voedselveilig, hygiënisch, kostenbewust en efficiënt werken zijn een rode draad in deze opleiding.

RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

Elke module is samengesteld uit de competenties en de descriptorelementen kennis en vaardigheden van de erkende beroepskwalificatie.

De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding.

Het beroep 'Keukenmedewerker' wordt uitgeoefend in diverse horecabedrijven (restaurant, brasserie, bistro, gastronomisch restaurant, feestzaal, traiteur, mobiele restauratie¹, congrescentrum, grootkeuken/gemeenschapsrestauratie ...).

De keukenmedewerker werkt er zelfstandig aan de eigen taken en volgt de instructies op van de verantwoordelijke.

SAMENHANG

Op niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur (VKS) situeren zich ook nog de medewerker spoelkeuken en de medewerker fastfood. De keukenmedewerker kan zich verder nog toeleggen op de competenties van de hulpkok of de grootkeukenhulpkok (allebei VKS3).

Restaurantmanager					
Keukenverantwoordelijke (5)					
Chef de partie vlees, wild en gevogelte (4)	Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren (4)	Chef de partie groenten, fruit en kruiden (4)	Chef de partie desserten, gebak en brood (4)	Kok (4)	Grootkeukenkok (4)
Hulpkok (3)					Grootkeukenhulpkok (3)
Medewerker fastfood (2)	Medewerker spoelkeuken (2)	Keukenmedewerker (2)			

De opleiding Keukenmedewerker maakt integraal deel uit van de opleidingen Grootkeukenhulpkok en hulpkok.

LINK BEROEPSKWALIFICATIE

[Keukenmedewerker](#) [2020]

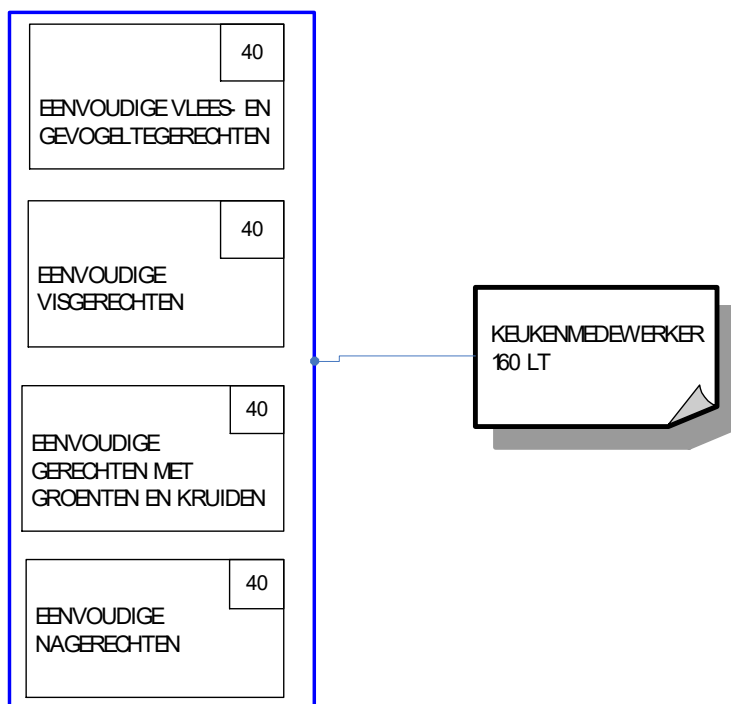
<http://www.vlaamsekwelificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank/> BK-0198-3

¹ Mobiele restauratie : hiermee wordt bedoeld restauratie op trein, cruiseschepen, boten, e.d.

MODULAIR TRAJECT

De opleiding "Keukenmedewerker" bestaat uit 4 modules:

Module Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten	40 Lt	M HR G004
– Module Eenvoudige visgerechten	40 Lt	M HR G005
– Module Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden	40 Lt	M HR G006
– Module Eenvoudige nagerechten	40 Lt	M HR G007



CERTIFICERING

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.

Deze opleiding leidt tot het certificaat Keukenmedewerker en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 2 van Keukenmedewerker.

OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal **160** lestijden.

WETTELIJKE ATTESTEN

Om te mogen werken als 'Keukenmedewerker' moet men over volgende attesten beschikken en/of verplicht voldoen aan volgende voorwaarden:

- Meldingsplicht ziekte of symptomen aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf zoals bepaald in Verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk VIII "Persoonlijke hygiëne".

[SPECIFIEKE] TOELATINGS- VOORWAARDEN

De cursist beantwoordt aan de algemeen geldende toelatingsvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

Om aan de opleiding te mogen deelnemen, is de cursist tevens gehouden aan de meldingsplicht m.b.t. levensmiddelenhygiëne.

INSTAPVEREISTEN

GEEN PIJLEN TUSSEN MODULES

De cursist is niet gebonden aan een verplichte volgorde relatie in het traject en moet niet beschikken over een deelcertificaat (deelcertificaten) om aan de module te participeren.

GENERIEKE COMPETENTIES EN KENNIS

SITUERING

Binnen de competenties van een beroepskwalificatie zijn er competenties die ondersteunend zijn voor de gehele beroepsuitoefening. Gezien het aparte statuut van deze competenties, worden deze in het opleidingsprofiel vooraan geplaatst. Bij het aanbieden van het modulaire opleidingstraject zullen deze competenties worden geïntegreerd in de modules waar dat vanuit pedagogisch en didactisch oogpunt zinvol is.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke – Rapporteert aan de eindverantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met collega's – Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema ...) – Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende – Deelt vakkennis – Vraagt zelf hulp of advies indien nodig – Toont respect voor elke collega, functie of taak – Draagt bij tot een aangename sfeer in het team – Verplaatst zich in de positie van een collega – Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis keukenterminologie en vakjargon in het Frans – Basiskennis van functionele communicatie – Kennis van vakterminologie
2	<p><i>Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe) – Werkt economisch en vermijdt verspilling – Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in – Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen – Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken – Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning – Werkt zorgvuldig en met oog voor detail – Organiseert de eigen taken binnen de opgelegde werkvolgorde – Controleert het eigen werk en voorkomen – Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering – Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen ... – Sorteert afval volgens de richtlijnen – Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten – Werkt volgens de principes van duurzaam ondernemen met respect voor mens, product, natuur en normen en gebruikt daarbij de nodige moderne ondersteunende technologie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van ordening van materialen en benodigdheden – Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheids-, hygiëne- en milieuvoorschriften – Basiskennis van afvalsortering volgens regelgeving – Basiskennis van ergonomie – Basiskennis van veiligheidsmaatregelen bij gebruik en onderhoud van snijmateriaal, machines en toestellen – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken

3	<p><i>Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Respecteert de persoonlijke hygiëne – Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen – Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen – Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen – Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone – Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken – Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid – Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Vermijdt kruisbesmetting – Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking – Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid – Registreert goederen en temperaturen – Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften – Basiskennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren ...) – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van allergenen – Basiskennis van besmettingsgevaar – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Basiskennis van regeneratietechnieken – Basiskennis van foodcost en wastecost – Kennis van persoonlijke hygiëne
15	<p><i>Maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt zich aan het reinigingsplan en de –richtlijnen – Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op – Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen – Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen – Ruimt na de dienst de werkplek op – Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren – Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht – Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak – Controleert de staat van het materieel – Slijpt messen waar nodig – Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op – Signaleert pannes aan de verantwoordelijke 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van reinigingstechnieken – Basiskennis van de toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en procedures – Basiskennis van het lezen van de werkinstructiefiches – Basiskennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen – Basiskennis van keukenapparatuur en materiaal – Basiskennis van het slijpen van messen

Modules

MODULE EENVOUDIGE VLEES- EN GEVOGELTEGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vlees en gevogelte.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<i>Ontvangt en controleert vlees en gevogelte</i> <ul style="list-style-type: none">– Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities– Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur– Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid– Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten– Vermeldt en registreert afwijkingen– Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)– Basiskennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
5	<i>Slaat vlees en gevogelte op in een koelkamer of voorraadkamer</i> <ul style="list-style-type: none">– Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan– Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe* of "First Expired First Out"-principe**– Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur– Basiskennis van voorwaarden voor opslag van voeding– Basiskennis van meetinstrumenten– Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
6	<i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</i> <ul style="list-style-type: none">– Raadpleegt de opdrachten of receptuur– Stelt de werkvolgorde vast– Kiest het juiste materiaal– Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe– Schat de vereiste hoeveelheden in– Zet alle ingrediënten klaar– Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af– Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze– Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van meetinstrumenten– Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden– Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken– Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
7	<i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i> <ul style="list-style-type: none">– Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten– Kennis van snijtechnieken

	<ul style="list-style-type: none"> – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
8	<p><i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten specifieke ingrediënten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten
9	<p><i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten – Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Basiskennis van vlees- en gevogeltegerechten – Basiskennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal
11	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken,

	<ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<p>uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten
12	<p><i>Zet het buffet van eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten klaar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
13	<p><i>Verpakt en etiketteert eenvoudige vlees- en gevogeltebereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering

MODULE EENVOUDIGE VISGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige visgerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vis.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<i>Ontvangt en controleert vis</i> <ul style="list-style-type: none">– Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities– Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur– Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid– Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten– Vermeldt en registreert afwijkingen– Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)– Basiskennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
5	<i>Slaat vis op in een koelkamer of voorraadkamer</i> <ul style="list-style-type: none">– Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan– Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe* of "First Expired First Out"-principe**– Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur– Basiskennis van voorwaarden voor opslag van voeding– Basiskennis van meetinstrumenten– Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
6	<i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige visgerechten</i> <ul style="list-style-type: none">– Raadpleegt de opdrachten of receptuur– Stelt de werkvolgorde vast– Kiest het juiste materiaal– Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe– Schat de vereiste hoeveelheden in– Zet alle ingrediënten klaar– Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af– Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze– Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van meetinstrumenten– Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden– Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken– Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
7	<i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i> <ul style="list-style-type: none">– Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik– Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan– Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is– Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten– Kennis van snijtechnieken– Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)

	<ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	
8	<p><i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige visgerechten specifieke ingrediënten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten
9	<p><i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige visgerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten – Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Basiskennis van visgerechten – Basiskennis van de anatomie van vissen voor consumptie – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal

11	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige visgerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten
12	<p><i>Zet het buffet van eenvoudige visgerechten klaar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
13	<p><i>Verpakt en etiketteert eenvoudige visbereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering

MODULE EENVOUDIGE GERECHTEN MET GROENTEN EN KRUIDEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige gerechten met groenten en kruiden bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het samenstellen en verpakken van maaltijdpakketten of het afsluiten van dienbladen (indien van toepassing).

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
6	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none">– Raadpleegt de opdrachten of receptuur– Stelt de werkvolgorde vast– Kiest het juiste materiaal– Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe– Schat de vereiste hoeveelheden in– Zet alle ingrediënten klaar– Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af– Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze– Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van meetinstrumenten– Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden– Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken– Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
7	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none">– Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik– Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan– Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is– Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies– Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct– Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften– Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken)– Gaart de producten eventueel voor– Respekteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur– Verpakt en etiketteert de producten	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten– Kennis van snijtechnieken– Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)

8	<p><i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige gerechten met groenten en kruiden specifieke ingrediënten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten
9	<p><i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pochieren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten – Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Basiskennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal
11	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten
14	<p><i>Stelt maaltijdpakketten samen en verpakt of sluit dienbladen af (indien van toepassing)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Doet de mise-en-place van alle benodigdheden (producten en materiaal) voor het samenstellen van maaltijdpakketten op dienbladen – Zet voorraad dranken, (toe)spijzen, vetstoffen, garnituren, supplementen, bestek, vaatwerk, ... klaar aan de verschillende werkposten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van het samenstellen van maaltijdpakketten – Basiskennis van het portioneren van maaltijdcomponenten

	<ul style="list-style-type: none"> – Staat in voor de schikking en portionering van spijzen conform richtlijnen – Stelt volgens order maaltijdpakketten samen en plaatst spijzen, dranken en toebehoren op dienbladen – Verpakt of sluit het dienblad af en plaatst het in transportkarren – Ruimt de transportband af na assemblage van de dienbladen – Ordent alle benodigdheden – Zorgt voor een correcte bewaring en opslag van de overige voedingsmiddelen – Voert strikt orders uit voor samenstelling van de maaltijdpakketten en dit binnen de opgelegde tijdspanne 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het gebruik van transportkarren en –banden – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen
--	--	---

MODULE EENVOUDIGE NAGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige nagerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
6	<i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige nagerechten</i> <ul style="list-style-type: none">– Raadpleegt de opdrachten of receptuur– Stelt de werkvolgorde vast– Kiest het juiste materiaal– Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe– Schat de vereiste hoeveelheden in– Zet alle ingrediënten klaar– Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af– Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze– Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van meetinstrumenten– Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden– Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken– Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
7	<i>Wast fruit, maakt het schoon en versnijdt het</i> <ul style="list-style-type: none">– Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik– Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan– Spoelt fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is– Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies– Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct– Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften– Versnijdt fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken)– Gaart de producten eventueel voor– Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur– Verpakt en etiketteert de producten	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten– Kennis van snijtechnieken– Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
8	<i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige nagerechten specifieke ingrediënten</i> <ul style="list-style-type: none">– Verwerkt halffabricaten– Verwerkt convenienceproducten– Verwerkt instantproducten– Verwerkt overschotten	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van foodcost en wastecost– Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten– Basiskennis van verwerken van overschotten

10	<p>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en basisnagerechten</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal – Past de juiste bereidingstechniek toe – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van vegetarische en veganistische gerechten – Basiskennis van nagerechten, desserts, zuivelbereidingen en deegbereidingen – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal
11	<p>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige nagerechten</p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs,

Brussel, (datum).

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Jan JAMBON

De Vlaamse minister van Onderwijs Sport, Dierenwelzijn en Vlaamse Rand,



Ben WEYTS

Bijlage 13 bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop

Bijlage LXVIII bij het besluit van de Vlaamse Regering van 10 juli 2008 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden bakkerij, drankenkennis, horeca, en slagerij

Beroepsopleiding

Studiegebied Horeca • 01.09.2021

Kok

Opleidingsprofiel secundair volwassenenonderwijs

BO HR 09

REFERENTIEKADER:

ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "KOK"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 4

Kok

OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding “Kok” leert men ingrediënten verwerken door het toepassen van kooktechnieken tot warme en koude keukensbereidingen, gerechten creëren conform bedrijfsformule, meedenken over de samenstelling van de kaart, technische fiches opstellen, opvolgen van keukensprocessen, de organisatie van de keuken regelen, constant de kwaliteit van het werk en de gerechten verbeteren en de voorraden beheeren teneinde een goede dienstverlening te garanderen en een kwaliteitsvolle maaltijd af te leveren aan de gast.

Voedselveilig, hygiënisch, kostenbewust en efficiënt werken zijn een rode draad in deze opleiding.(zelf)

RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

Elke module is samengesteld uit de activiteiten en de descriptorelementen kennis en vaardigheden van de erkende beroepskwalificatie.

De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding.

Het beroep ‘Kok’ wordt uitgeoefend in diverse horecabedrijven (restaurant, brasserie, bistro, gastronomisch restaurant, feestzaal, traiteur, mobiele restauratie, congrescentrum, grootkeuken/gemeenschapsrestaurantie ...).

De kok werkt er zelfstandig aan de eigen taken, volgt de werkzaamheden in de keuken op en leidt het keukenpersoneel op, begeleidt hen en stuurt hen bij.

SAMENHANG

De Kok niveau 4 bouwt verder op de Hulpkok niveau 3 en de Keukenmedewerker niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur (VKS); de opleidingen Keukenmedewerker en Hulpkok zitten dan ook integraal vervat in de opleiding Kok.

Op niveau 4 van de VKS situeren zich ook nog de grootkeukenkok en de 4 chefs de partie (vlees, wild en gevogelte; vis, schaal- en schelpdieren; groenten, fruit en kruiden; desserts, gebak en brood). De Kok kan zich bijvoorbeeld nog verder toeleggen op de gespecialiseerde competenties van één of meerdere chefs de partie (VKS4).

Restaurantmanager					
Keukenverantwoordelijke (5)					
Chef de partie vlees, wild en gevogelte (4)	Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren (4)	Chef de partie groenten, fruit en kruiden (4)	Chef de partie desserts, gebak en brood (4)	Kok (4)	Grootkeukenkok (4)
Hulpkok (3)					Grootkeukenhulpkok (3)
Medewerker fastfood (2)	Medewerker spoelkeuken (2)	Keukenmedewerker (2)			

LINK BEROEPSKWALIFICATIE

[Kok \[2020\]](#)

<http://www.vlaamsekwelificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank/> BK-0252-4

MODULAIR TRAJECT

De opleiding "Kok" bestaat uit 12 modules:

– Module Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten	40 Lt	M HR	G004
– Module Eenvoudige visgerechten	40 Lt	M HR	G005
Module Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden	40 Lt	M HR	G006
– Module Eenvoudige nagerechten	40 Lt	M HR	G007
– Module Bistrogerechten vlees en gevogelte	80 Lt	M HR	G008
– Module Bistrogerechten vis	80 Lt	M HR	G009
– Module Bistrogerechten met groenten en kruiden	80 Lt	M HR	G010
– Module Bistronagerechten	80 Lt	M HR	G011
– Module Initiatie ontvangst en bediening van gasten	80 Lt	M HR	G012
– Module Restaurant à la carte	80 Lt	M HR	017
– Module Restaurant à la carte en keukenorganisatie	80 Lt	M HR	018
– Module Restaurant à la carte en keukenbeheer	80 Lt	M HR	019

Na de opleiding kan een uitbreidingsmodule gevolgd worden; deze maakt geen deel uit van het certificaatraject:

– Module Eventcatering	80 Lt	UM	HR
	G001		

40 lt	80 lt		
EENVOUDIGE VLEES- EN GEVOGELTEGERECHTEN	BISTROGERECHTEN VLEES EN GEVOGELTE		
40 lt	80 lt	80 lt	
EENVOUDIGE VISGERECHTEN	BISTROGERECHTEN VIS	RESTAURANT A LA CARTE	
40 lt	80 lt	80 lt	
EENVOUDIGE GERECHTEN MET GROENTEN EN KRUIDEN	BISTROGERECHTEN MET GROENTEN EN KRUIDEN	RESTAURANT A LA CARTE EN KEUKENORGANISATIE	
40 lt	80 lt	80 lt	80 lt
EENVOUDIGE NAGERECHTEN	BISTRONAGERECHTEN	RESTAURANT A LA CARTE EN KEUKENBEHEER	EVENTCATERING
	80 lt		
	INITIATIE ONTVANGST EN BEDIENING VAN GASTEN		

CERTIFICERING

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.
Deze opleiding leidt tot het certificaat Kok en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 4 van Kok.

OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal **800** lestijden.

DIPLOMA SO

Het certificaat leidt in combinatie met het certificaat Aanvullende algemene vorming tot het diploma secundair onderwijs.

WETTELIJKE ATTESTEN

Om te mogen werken als 'Kok' moet men over volgende attesten beschikken en/of verplicht voldoen aan volgende voorwaarden:

- Meldingsplicht ziekte of symptomen aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf zoals bepaald in Verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk VIII "Persoonlijke hygiëne".

[SPECIFIEKE] TOELATINGS - VOORWAARDEN

Algemeen geldende toelatingsvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs [Decreet volwassenenonderwijs](#)

Om aan de opleiding te mogen deelnemen, is de cursist tevens gehouden aan de meldingsplicht m.b.t. levensmiddelenhygiëne.

INSTAPVEREISTEN

GEEN PIJLEN TUSSEN MODULES

De cursist is niet gebonden aan een verplichte volgorde relatie in het traject en moet niet beschikken over een deelcertificaat (deelcertificaten) om aan de module te participeren.

PIJLEN TUSSEN MODULES



De cursist is door de pijl gebonden aan een verplichte volgorde in het traject. De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module die in sequentieel verband staat met de betrokken module (= verbonden via de pijl) of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

UITBREIDINGSMODULES

De cursist beschikt over het certificaat van de opleiding Kok, van de opleiding Chef de partie vlees, wild en gevogelte/vis, schaal- en schelpdieren/groenten, fruit en kruiden/desserten, gebak en brood, of van de opleiding Grootkeukenkok of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

GENERIEKE COMPETENTIES EN KENNIS

SITUERING

Binnen de competenties van een beroepskwalificatie zijn er competenties die ondersteunend zijn voor de gehele beroepsuitoefening. Gezien het aparte statuut van deze competenties, worden deze in het opleidingsprofiel vooraan geplaatst. Bij het aanbieden van het modulaire opleidingstraject zullen deze competenties worden geïntegreerd in de modules waar dat vanuit pedagogisch en didactisch oogpunt zinvol is.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke – Rapporteert aan de eindverantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met collega's – Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema ...) – Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende – Deelt vakkennis – Vraagt zelf hulp of advies indien nodig – Toont respect voor elke collega, functie of taak – Draagt bij tot een aangename sfeer in het team – Verplaatst zich in de positie van een collega – Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans – Kennis van communicatietechnieken – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Engels en het Frans
2	<p><i>Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe) – Werkt economisch en vermijdt verspilling – Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in – Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen – Past nieuwe technieken toe en leert ze aan – Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken – Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning – Werkt zorgvuldig en met oog voor detail – Bepaalt de werkvolgorde en organiseert de taken – Controleert het eigen werk en voorkomen en dat van al het keukenpersoneel – Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering – Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen ... – Sorteert afval volgens de richtlijnen – Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten – Werkt volgens de principes van duurzaam ondernemen met respect voor mens, product, natuur en normen en gebruikt daarbij de nodige moderne ondersteunende technologie 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van ergonomie – Kennis van de werking van machines of materieel – Grondige kennis van HACCP-normen*** – Grondige kennis van rekenvaardigheid i.f.v. klantgericht en economisch werken – Grondige kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen

3	<p><i>Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Respecteert de persoonlijke hygiëne – Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen – Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen – Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen – Respecteert de zones binnen de grootkeuken: koude/warme en vuile/schone – Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken – Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid – Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Vermijdt kruisbesmetting – Herkoelt producten zo snel mogelijk na bewerking – Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid – Registreert goederen en temperaturen – Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de traceerbaarheid van producten – Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten – Kennis van persoonlijke hygiëne – Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Grondige kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren ...) – Grondige kennis van HACCP-normen***
16	<p><i>Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Voert temperatuurcontroles uit – Volgt houdbaarheidsdata op – Gebruikt controle/meetinstrumenten – Houdt zich aan de voorschriften voor staalname (tijdstip, hoeveelheid, bewaring, e.d.) – Vult de correcte formulieren in – Gebruikt kantoorsoftware (tekstverwerking, rekenblad ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van controletests en het nemen van stalen – Kennis van het gebruik van instrumenten voor staalnames – Kennis van bewaren van stalen en getuigenschoten – Grondige kennis van HACCP-normen*** – Grondige kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen – Grondige kennis van autocontrolesysteem
17	<p><i>Maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt zich aan het reinigingsplan en de –richtlijnen – Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op – Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen – Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen – Ruimt na de dienst de werkplek op – Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren – Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht – Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak – Controleert de staat van het materieel – Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrustingen op – Signaleert pannes aan de verantwoordelijke – Slijpt messen waar nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van reinigingstechnieken – Kennis van de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures – Kennis van het reinigingsplan – Kennis van het slijpen van messen
27	<p><i>Zorgt ervoor dat de regelgeving met betrekking tot veiligheid, hygiëne, milieu en voedselveiligheid wordt toegepast in de keuken</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van controletests en het nemen van stalen – Kennis van efficiënte werkorganisatie

	<ul style="list-style-type: none"> – Stelt procedures op om te voldoen aan de regelgeving – Organiseert en verdeelt de taken – Controleert of alle taken worden uitgevoerd – Neemt steekproeven 	<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van HACCP-normen***
--	---	---

Modules

MODULE EENVOUDIGE VLEES- EN GEVOGELTEGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vlees en gevogelte.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Ontvangt en controleert vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid – Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten – Vermeldt en registreert afwijkingen – Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
5	<p><i>Slaat vlees en gevogelte op in een koelkamer of voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe* of "First Expired First Out"-principe** – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Basiskennis van voorwaarden voor opslag van voeding – Basiskennis van meetinstrumenten – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
6	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van meetinstrumenten – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
7	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken

	<ul style="list-style-type: none"> – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
BK-0198-3 8	<p><i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten specifieke ingrediënten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten
9	<p><i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten – Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Basiskennis van vlees- en gevogeltegerechten – Basiskennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal
13	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken,

	<ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten
14	<p><i>Zet het buffet van eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten klaar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
15	<p><i>Verpakt en etiketteert eenvoudige vlees- en gevogeltebereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering

MODULE EENVOUDIGE VISGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige visgerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vis.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<i>Ontvangt en controleert vis</i> <ul style="list-style-type: none">– Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities– Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur– Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid– Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten– Vermeldt en registreert afwijkingen– Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)– Basiskennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
5	<i>Slaat vis op in een koelkamer of voorraadkamer</i> <ul style="list-style-type: none">– Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan– Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe* of "First Expired First Out"-principe**– Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur– Basiskennis van voorwaarden voor opslag van voeding– Basiskennis van meetinstrumenten– Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
6	<i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige visgerechten</i> <ul style="list-style-type: none">– Raadpleegt de opdrachten of receptuur– Stelt de werkvolgorde vast– Kiest het juiste materiaal– Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe– Schat de vereiste hoeveelheden in– Zet alle ingrediënten klaar– Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af– Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze– Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van meetinstrumenten– Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden– Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken– Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
7	<i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i> <ul style="list-style-type: none">– Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik– Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan– Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is– Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten– Kennis van snijtechnieken– Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)

	<ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	
BK-0198-3 8	<i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige visgerechten specifieke ingrediënten</i> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten
9	<i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige visgerechten</i> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten – Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Basiskennis van visgerechten – Basiskennis van de anatomie van vissen voor consumptie – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal

13	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige visgerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten
14	<p><i>Zet het buffet van eenvoudige visgerechten klaar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
15	<p><i>Verpakt en etiketteert eenvoudige visbereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering

MODULE EENVOUDIGE GERECHTEN MET GROENTEN EN KRUIDEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige gerechten met groenten en kruiden bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het samenstellen en verpakken van maaltijdpakketten of het afsluiten van dienbladen (indien van toepassing).

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
6	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van meetinstrumenten – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
7	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
BK-0198-3 8	<p><i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige gerechten met groenten en kruiden specifieke ingrediënten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten
9	<p><i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades,</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken,

	<p><i>deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pochieren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<p>uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten – Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Basiskennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal
13	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten
<p>BK-0198-3</p> <p>14</p>	<p><i>Stelt maaltijdpakketten samen en verpakt of sluit dienbladen af (indien van toepassing)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Doet de mise-en-place van alle benodigdheden (producten en materiaal) voor het samenstellen van maaltijdpakketten op dienbladen – Zet voorraad dranken, (toe)spijzen, vetstoffen, garnituren, supplementen, bestek, vaatwerk, ... klaar aan de verschillende werkposten – Staat in voor de schikking en portionering van spijzen conform richtlijnen – Stelt volgens order maaltijdpakketten samen en plaatst spijzen, dranken en toebehoren op dienbladen – Verpakt of sluit het dienblad af en plaatst het in transportkarren – Ruimt de transportband af na assemblage van de dienbladen – Ordent alle benodigdheden – Zorgt voor een correcte bewaring en opslag van de overige voedingsmiddelen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van het samenstellen van maaltijdpakketten – Basiskennis van het portioneren van maaltijdcomponenten – Basiskennis van het gebruik van transportkarren en –banden – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen

	– Voert strikt orders uit voor samenstelling van de maaltijdpakketten en dit binnen de opgelegde tijdspanne	
--	---	--

MODULE EENVOUDIGE NAGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist eenvoudige nagerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
6	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige nagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van meetinstrumenten – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
7	<p><i>Wast fruit, maakt het schoon en versnijdt het</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
BK-0198-3 8	<p><i>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige nagerechten specifieke ingrediënten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten
11	<p><i>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en basisnagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)

	<ul style="list-style-type: none"> – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van vegetarische en veganistische gerechten – Basiskennis van nagerechten, desserts, zuivelbereidingen en deegbereidingen – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal
13	<p><i>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige nagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten

MODULE BISTROGERECHTEN MET VLEES EN GEVOGELTE

SITUERING

In deze module leert de cursist bistrogerechten met vlees en gevogelte bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vlees en gevogelte.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Ontvangt en controleert vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid – Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten – Vermeldt en registreert afwijkingen – Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
5	<p><i>Slaat vlees en gevogelte op in een koelkamer of voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired First Out"-principe – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding – Kennis van het FIFO**/FEFO***-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...)
6	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bistrobereidingen met vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen – Kennis van werkinstructiefiches
7	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)

	<ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	
8	<p><i>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, gevogelte en andere basisproducten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier – Gaart de producten eventueel voor – Gebruikt de weegschaal – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten – Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vlees, gevogelte en andere basisproducten – Kennis van snijtechnieken
9	<p><i>Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij bistrogerechten met vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën
10	<p><i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen, ...) – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling – Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van vlees- en gevogeltegerechten – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën

12	<p><i>Bereidt bistrogerechten en maaltijden vlees en gevogelte à la minute</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest de bestelbon – Bereidt het bistrogerecht vlees en gevogelte op basis van afroep door de verantwoordelijke – Past indien nodig regeneratietechnieken toe – Stemt af met de bediening tijdens de dienst – Werkt gerechten af volgens bestelling – Houdt rekening met afwijkingen of allergenen – Respecteert de juiste porties 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van regeneratietechnieken – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen
13	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met bistrogerechten vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis serveertechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van productfiches en recepturen
14	<p><i>Zet het buffet klaar van bistrogerechten vlees en gevogelte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van modaliteiten voor vervoer van goederen – Kennis van het samenstellen van maaltijdpakketten – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
15	<p><i>Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering – Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product – Kennis van het FIFO*- en FEFO**- principe – Kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten – Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product

MODULE BISTROGERECHTEN MET VIS

SITUERING

In deze module leert de cursist bistrogerechten met vis bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vis.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<i>Ontvangt en controleert vis</i> <ul style="list-style-type: none">– Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities– Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur– Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid– Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten– Vermeldt en registreert afwijkingen– Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken– Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)– Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
5	<i>Slaat vis op in een koelkamer of voorraadkamer</i> <ul style="list-style-type: none">– Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan– Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired First Out"-principe– Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding– Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur– Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe– Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...)
6	<i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bistrobereidingen met vis</i> <ul style="list-style-type: none">– Raadpleegt de opdrachten of receptuur– Stelt de werkvolgorde vast– Kiest het juiste materiaal– Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe– Schat de vereiste hoeveelheden in– Zet alle ingrediënten klaar– Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af– Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze– Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe– Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...)– Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen– Kennis van werkinstructiefiches

7	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
8	<p><i>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vis en andere basisproducten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier – Gaart de producten eventueel voor – Gebruikt de weegschaal – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten – Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de anatomie van vissen voor consumptie – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vis en andere basisproducten – Kennis van snijtechnieken
9	<p><i>Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij bistrogerechten met vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën
10	<p><i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respekteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen, ...) – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling – Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van visgerechten – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën
12	<p><i>Bereidt bistrogerechten en maaltijden vis à la minute</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest de bestelbon – Bereidt het bistrogerecht vis op basis van afroep door de verantwoordelijke – Past indien nodig regeneratietechnieken toe – Stemt af met de bediening tijdens de dienst 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van regeneratietechnieken – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen

	<ul style="list-style-type: none"> – Werkt gerechten af volgens bestelling – Houdt rekening met afwijkingen of allergenen – Respecteert de juiste porties 	
13	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met bistrogerechten vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis serveertechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van productfiches en recepturen
14	<p><i>Zet het buffet klaar van bistrogerechten vis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van modaliteiten voor vervoer van goederen – Kennis van het samenstellen van maaltijdpakketten – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
15	<p><i>Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering – Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product – Kennis van het FIFO*- en FEFO**- principe – Kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten – Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product

MODULE BISTROGERECHTEN MET GROENTEN EN KRUIDEN

SITUERING

In deze module leert de cursist bistrogerechten met groenten en kruiden bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het begeleiden van keukenmedewerkers.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
6	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bistrobereidingen met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen – Kennis van werkinstructiefiches
7	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) –
9	<p><i>Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij bistrogerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ...

	<ul style="list-style-type: none"> – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën
10	<p><i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van bistrogerechten met groenten en kruiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poëleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen, ...) – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling – Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën
12	<p>Bereidt bistrogerechten en maaltijden met groenten en kruiden à la minute</p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest de bestelbon – Bereidt het bistrogerecht groenten en kruiden op basis van afroep door de verantwoordelijke – Past indien nodig regeneratietechnieken toe – Stemt af met de bediening tijdens de dienst – Werkt gerechten af volgens bestelling – Houdt rekening met afwijkingen of allergenen – Respecteert de juiste porties 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van regeneratietechnieken – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen
13	<p>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met bistrogerechten met groenten en kruiden</p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis serveertechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van productfiches en recepturen
19	<p>Begeleidt keukenmedewerkers</p> <ul style="list-style-type: none"> – Overlegt met de verantwoordelijke over de opdrachten – Verdeelt het werk over de keukenmedewerkers – Communiceert de opdracht duidelijk naar de keukenmedewerkers – Controleert de keukenmedewerkers – Stuur bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden – Geeft het goede voorbeeld – Motiveert en enthousiasmeert de keukenmedewerkers – Stelt leervragen en geeft constructieve feedback – Verleent hulp en advies bij problemen – Heeft zicht op sterke en zwakke punten en kan verbeterpunten geven 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers – Basiskennis motiveren van keukenmedewerkers – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Engels en het Frans

MODULE BISTRONAGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist bistronagerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief de voorraden beheren.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
6	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bistronagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen – Kennis van werkinstructiefiches
7	<p><i>Wast fruit, maakt het schoon en versnijdt het</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)
11	<p><i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding

	<ul style="list-style-type: none"> – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nagerechten, desserts – Kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen – Kennis van nieuwe technologieën
13	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met bistronagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis serveertechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van productfiches en recepturen
25	<p><i>Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt gegevens bij over het verbruik van producten voor zijn afdeling – Inventariseert de behoefte aan grondstoffen en producten voor de eigen afdeling – Stemt de hoeveelheid te bestellen producten af op de recepten in de planning – Anticipeert op mogelijke tekorten – Controleert aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Stelt tekorten vast en reageert volgens interne procedures 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis van opmaak van inventarissen – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.) – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen

MODULE INITIATIE ONTVANGST EN BEDIENING VAN GASTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist de basiscompetenties i.v.m. het ontvangen en bedienen van gasten op een gepaste en gastvriendelijke manier: samenwerking tussen het keukenpersoneel en het zaalpersoneel is essentieel in het afstemmen van de dienstverlening op de wensen en noden van de gasten. Dit betreft eveneens het kunnen verwoorden wat er geserveerd wordt; de klant weet vandaag de dag graag wat op zijn bord ligt (allergieën, vegetarisch, lokale en bioproducten, enz.).

Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het voorbereiden en klaarzetten van zaal en tafels en het af- en opruimen.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
BK-0076-3 4	<p><i>Handelt integer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Respecteert de privacy van de gast – Voert de werkzaamheden uit zonder te storen – Gaat op ethische wijze om met informatie over de gast – Respecteert, indien aanwezig, de deontologische code van de werkgever en/of gast – Bespreekt vragen, problemen of conflicten met de juiste personen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van interculturele gebruiken – Kennis van principes van gastvriendelijkheid – Kennis van correcte omgangsvormen
BK-0076-3 5	<p><i>Stelt de zaal op en maakt tafels klaar voor de dienst</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest het zaalplan – Schikt tafels en stoelen – Staat in voor de mise-en-place van de zaal: mastiek (schoonmaken) van zaalmateriaal of meubilair – Dekt de tafels: legt linnen, plooit servetten, plaatst bestek en vaatwerk, decoreert tafels en de zaal (indien van toepassing) – Staat in voor de mise-en-place van het dienstmateriaal (brood, boter, warmhoudplaatjes, ...) – Heeft aandacht voor de juiste atmosfeer (verlichting, geluid, temperatuur) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van werkorganisatie – Basiskennis van mise-en-place van de zaal – Kennis van gebruik van een zaalplan – Kennis van tafelschikking – Kennis van technieken om tafels op te maken – Kennis van mastiekeren – Kennis van FIFO/FEFO-principe
BK-0076-3 7	<p><i>Verwelkomt de gast</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Begroet de gast(en) – Neemt de jassen aan en brengt ze naar de vestiaire (indien van toepassing) – Informeert over het menu, aanbiedingen, suggesties – Verwittigt de zaalverantwoordelijke 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de regels van het onthaal – Basiskennis van lichaamstaal – Kennis van principes van gastvriendelijkheid – Kennis van etiquette – Kennis van samenstelling van gerechten
BK-0076-3 8	<p><i>Bereidt eenvoudige warme en koude dranken</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt barmateriaal (koffiemachine, tapkraan...) – Doet de mise-en-place voor aperitieven, koffie en toebehoren (aperitiefhapjes, koekjes ...) – Tapt/schenkt de voorgeschreven hoeveelheid drank in een glas volgens de richtlijnen – Vult de voorraad dranken aan – Bereidt eenvoudige warme dranken (koffie, thee ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten – Kennis van FIFO/FEFO-principe – Kennis van dranken – Kennis van barmateriaal en machines – Kennis van versheid van producten door zintuiglijke controle

BK-0076-3 9	<p><i>Maakt de bestelling klaar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest de bestelling en geeft ze door – Zet de dranken klaar – Past het bestek aan volgens het gerecht en de menukeuze van de gast 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten – Basiskennis van samenstelling van gerechten – Basiskennis van samenstelling van dranken – Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van gerechten – Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van dranken – Basiskennis van manuele bestelsystemen – Kennis van dranken
BK-0076-3 10	<p><i>Dient gerechten en/of dranken op in de zaal</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Haalt dranken en maaltijden op – Bedient de gasten volgens de richtlijnen van het huis en de etiquette (op de Engelse manier, op een bord, op de Franse manier, op de Russische manier, onder een stolp) – Geeft toelichting over de bereiding en de ingrediënten – Past de richtlijnen van de etiquette toe – Hanteert de juiste kracht en snelheid bij bedienen van de gast en het afruimen van de tafel – Heeft aandacht voor de eigen veiligheid bij het hanteren van warme of koude borden/dienschalen/machines/materiaal – Beweegt zich in een beperkte ruimte zonder de gast(en) of collega's te hinderen – Wenst de gasten smakelijk eten en vraagt of alles naar wens is – Gaat op gepaste wijze om met vragen, problemen en klachten van de gast(en) – Houdt de gast(en) tijdens de maaltijd in de gaten, reageert alert op hun signalen – Serveert, indien nodig, gerechten na met dienstbestek – Houdt de glazen van de gast(en) in de gaten en schenkt bij indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van allergenen – Basiskennis van lichaamstaal – Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten – Basiskennis van samenstelling van dranken – Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van gerechten – Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van dranken – Kennis van dranken – Kennis van versheid van producten door zintuiglijke controle – Kennis van samenstelling van gerechten – Kennis van serveertechnieken – Kennis van portioneren bij het bedienen van de gast
BK-0076-3 11	<p><i>Ruimt af</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ruimt af als alle gasten klaar zijn met eten – Vraagt naar bijkomende wensen van de gast 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van lichaamstaal – Kennis van serveertechnieken
BK-0076-3 13	<p><i>Ruimt de tafels af en maakt het restaurant schoon na de dienst</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Doet de mise-en-place voor de volgende gast – Zet de zaal op orde – Ruimt de tafels af – Brengt glazen, vaatwerk en gebruikte benodigdheden naar de spoelkeuken en/of bar voor de afwas – Verwijdert etens- en drankresten (indien van toepassing) – Doet de mise-en-place voor de volgende dienst – Rangschikt het bedieningsmateriaal en bergt het op – Zorgt voor orde en netheid in de zaal – Verzamelt en rangschikt het leeggoed – Maakt werkinstrumenten en meubilair schoon – Maakt de toog en de barapparatuur schoon 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van werking van machines of materieel – Basiskennis van werkorganisatie – Basiskennis van mise-en-place van de zaal – Basiskennis van reinigingstechnieken – Basiskennis van reinigingsplannen – Kennis van gebruik van een zaalplan – Kennis van tafelschikking – Kennis van technieken om tafels op te maken

	<ul style="list-style-type: none"> – Reinigt volgens het reinigingsplan (afwassen van tafels, stofzuigen ...) 	
BK-0076-3 14	<i>Reinigt glazen en couverts (met stoom, met azijn, ...) en bergt het vaatwerk op</i> <ul style="list-style-type: none"> – Verzamelt en sorteert het af te wassen materiaal – Wast de glazen manueel af of bedient de afwasmachine – Droogt glazen af en blinkt ze op – Bergt schoon materiaal op de daarvoor voorziene plaats op 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van werking van machines of materieel – Basiskennis van werkorganisatie – Basiskennis van reinigingsplannen

MODULE A LA CARTE GERECHTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist à la carte gerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden verrichten. De cursist legt zich toe op de kwaliteit en het niveau van de à la carte gerechten met specifieke aandacht voor het à la minute werken, het gepast dresser en het verzorgen van een buffet van à la carte gerechten. Bovendien komt ook het beantwoorden van vragen en klachten van gasten aan bod.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
6	<p><i>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de à la carte bereidingen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Grondige kennis van werkinstructiefiches
7	<p><i>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) – Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Grondige kennis van snijtechnieken
8	<p><i>Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vis, vlees, gevogelte en andere basisproducten – Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...)

	<ul style="list-style-type: none"> – Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier – Gaart de producten eventueel voor – Gebruikt de weegschaal – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten – Herkoelt de producten zo snel mogelijk na bewerking 	<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Grondige kennis van snijtechnieken
9	<p><i>Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij à la carte gerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen ...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van productfiches en recepturen – Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden – Grondige kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Grondige kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Grondige kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Grondige kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten... – Grondige kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Grondige kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Grondige kennis van de samenhang van een gerecht – Grondige kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken
10	<p><i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van à la carte vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Kennis van productfiches en recepturen – Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden – Grondige kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Grondige kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding

	<ul style="list-style-type: none"> – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling – Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Grondige kennis van vlees-, gevogelte- en visgerechten – Grondige kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Grondige kennis van de samenhang van een gerecht – Grondige kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Grondige kennis van vegetarische en veganistische gerechten
11	<p><i>Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van à la carte zuivelbereidingen en nagerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Kennis van productfiches en recepturen – Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden – Grondige kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Grondige kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Grondige kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Grondige kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Grondige kennis van de samenhang van een gerecht – Grondige kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Grondige kennis van nagerechten, desserts... – Grondige kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen... – Grondige kennis van vegetarische en veganistische gerechten

12	<p><i>Bereidt à la carte gerechten en maaltijden à la minute</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest de bestelbon – Bereidt het gerecht op basis van afroep door de verantwoordelijke – Past indien nodig regeneratietechnieken toe – Stemt af met de bediening tijdens de dienst – Werkt gerechten af volgens bestelling – Houdt rekening met afwijkingen of allergenen – Respecteert de juiste porties 	<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Grondige kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Grondige kennis van regeneratietechnieken – Grondige kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen
13	<p><i>Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met à la carte gerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van serveertechnieken – Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden – Grondige kennis van dresseertechnieken
14	<p><i>Zet het buffet van à la carte gerechten klaar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van modaliteiten voor het vervoer van goederen/voedingsproducten – Kennis van het samenstellen van maaltijdpakketten – Kennis van de principes van gastvriendelijkheid – Grondige kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
24	<p><i>Beantwoordt vragen van gasten en behandelt klachten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Vraagt of alles naar wens is – Geeft aan klanten uitleg over gerechten en hun samenstelling – Geeft aan welke producten er in gerechten zijn verwerkt in functie van allergenen en diëten – Reikt alternatieven voor allergenen en diëten aan – Behandelt klachten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Kennis van de principes van gastvriendelijkheid – Kennis van etiquette – Kennis van klachtenbehandeling

MODULE A LA CARTE GERECHTEN EN KEUKENORGANISATIE

SITUERING

In deze module leert de cursist à la carte gerechten bereiden, dresser en klaarzetten, gecombineerd met het organiseren van de à la carte keuken. Ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten worden meegenomen inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van gerechten met vlees en gevogelte; vis; groenten en kruiden en nagerechten. Naast het kookgebeuren en de bijhorende activiteiten legt de cursist zich toe op het organiseren en coördineren in en van de keuken, op het samenwerken met en begeleiden van medewerkers.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Ontvangt en controleert de goederen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid – Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten – Vermeldt en registreert afwijkingen – Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen – Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
5	<p><i>Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired First Out"-principe – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe
6 - 14	<p><i>Kiest, combineert en past de juiste bereidingstechnieken toe voor het bereiden van à la carte gerechten en voert de nodige voorbereidende en naverwerkende werkzaamheden uit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de à la carte bereidingen – Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze – Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten – Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij à la carte gerechten – Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van à la carte vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten ... – Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van à la carte zuivelbereidingen en nagerechten – Bereidt à la carte gerechten en maaltijden à la minute – Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met à la carte gerechten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van modaliteiten voor het vervoer van goederen/voedingsproducten – Kennis van het samenstellen van maaltijdpakketten – Kennis van de principes van gastvriendelijkheid – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal...) – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise...) – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vis, vlees, gevogelte en andere basisproducten

	<ul style="list-style-type: none"> – Zet het buffet van à la carte gerechten klaar 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van serveertechnieken – Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Grondige kennis van werkinstructiefiches – Grondige kennis van snijtechnieken – Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden – Grondige kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Grondige kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Grondige kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Grondige kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten... – Grondige kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... – Grondige kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Grondige kennis van de samenhang van een gerecht – Grondige kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Grondige kennis van vlees-, gevogelte- en visgerechten – Grondige kennis van vegetarische en veganistische gerechten – Grondige kennis van nagerechten, desserts... – Grondige kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen... – Grondige kennis van regeneratietechnieken – Grondige kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen
--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van dresseertechnieken – Grondige kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
15	<p><i>Verpakt en etiketteert de à la carte bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO- principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het FIFO*- en FEFO**- principe – Kennis van recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product – Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product – Kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten – Kennis van etikettering
20	<p><i>Organiseert en coördineert de werkzaamheden van de keuken</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt een inschatting van de werkzaamheden – Houdt rekening met reservaties, bestellingen, offertes, weersomstandigheden ... – Maakt werkroosters, werkplanning op en stelt de werkvolgorde vast – Communiceert de opdrachten naar het keukenpersoneel – Controleert, begeleidt, ondersteunt en geeft instructies aan het keukenpersoneel – Structureert de mise-en-place van de keuken – Bewaakt de naleving van het tijdschema en zorgt voor een efficiënte werkvoortgang – Stuurt bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden – Controleert de kwaliteit voordat de borden worden doorgegeven aan het zaalpersoneel – Controleert de kwaliteit van de banketten die worden opgesteld – Maakt afspraken met het zaalpersoneel zodat een goede dienstverlening verzekerd wordt – Registreert en verwerkt allerhande gegevens: gepresteerde werkuren, ziekte, verlof, calculatie, voorraad, bestellingen en verbruik 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van opmaak van uurroosters en plannings – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels – Grondige kennis van werkinstructiefiches
22	<p><i>Zorgt voor de opleiding en begeleiding van al het keukenpersoneel</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Neemt een coachende houding aan – Geeft het goede voorbeeld – Motiveert en enthousiasmeert het keukenpersoneel – Geeft duidelijke opdrachten – Stelt leervragen en geeft constructieve feedback – Verleent hulp en advies bij problemen – Geeft vertrouwen en ruimte – Heeft zicht op sterke en zwakke punten en kan verbeterpunten geven – Zorgt voor een goede teamgeest 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van vakmanschap en begeleiding van teamleden – Kennis van leidinggeven, aansturen, motiveren van medewerkers – Kennis van feedbacktechnieken – Kennis van communicatietechnieken

	<ul style="list-style-type: none"> – Stimuleert het vakmanschap – Begeleidt de bereidingsprocessen – Rapporteert aan de zaakvoerder of keukenverantwoordelijke 	
--	---	--

MODULE A LA CARTE GERECHTEN EN KEUKENBEHEER

SITUERING

In deze module leert de cursist à la carte gerechten bereiden, dresser en klaarzetten, gecombineerd met het beheren van de à la carte keuken. Ook voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten worden meegenomen. Naast het kookgebeuren en de bijhorende activiteiten legt de cursist zich toe op het samenstellen van gerechten en menu's, het berekenen van de kostprijs, het beheren van voorraden en bestellingen, het samenwerken met leveranciers en het opmaken en bijhouden van een inventaris.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
6 - 14	<p><i>Kiest, combineert en past de juiste bereidingstechnieken toe voor het bereiden van à la carte gerechten en voert de nodige voorbereidende en naverwerkende werkzaamheden uit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de à la carte bereidingen – Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze – Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten – Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij à la carte gerechten – Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van à la carte vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten ... – Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van à la carte zuivelbereidingen en nagerechten – Bereidt à la carte gerechten en maaltijden à la minute – Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met à la carte gerechten – Zet het buffet van à la carte gerechten klaar 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van modaliteiten voor het vervoer van goederen/voedingsproducten – Kennis van het samenstellen van maaltijdpakketten – Kennis van de principes van gastvriendelijkheid – Kennis van het FIFO*- en FEFO**-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vis, vlees, gevogelte en andere basisproducten – Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van serveertechnieken – Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Grondige kennis van werkinstructiefiches – Grondige kennis van snijtechnieken – Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden – Grondige kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen

		<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Grondige kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Grondige kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten... – Grondige kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... – Grondige kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Grondige kennis van de samenhang van een gerecht – Grondige kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Grondige kennis van vlees-, gevogelte- en visgerechten – Grondige kennis van vegetarische en veganistische gerechten – Grondige kennis van nagerechten, desserts... – Grondige kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen... – Grondige kennis van regeneratietechnieken – Grondige kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen – Grondige kennis van dresseertechnieken – Grondige kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
18	<p><i>Stelt gerechten en menu's samen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Overlegt met de eindverantwoordelijke – Stelt de menukaart en gerechten samen – Houdt rekening met de juiste smaakcombinaties, texturen en kleuren – Houdt rekening met het seizoenaanbod en de prijs van voedingswaren – Houdt rekening met infrastructuur van keuken en zaal – Houdt rekening met budget, foodcost, afwisseling in het assortiment, allergenen en diëten – Zorgt voor een evenwichtige samenstelling – Ontwikkelt de eigen vakkennis (bedrijfsbezoeken, beurzen, overleg met concullega's ...) – Houdt rekening met nieuwe trends en technologieën – Bedenkt de presentatie, samenstelling en afwerking van het bord en buffet 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van allergenen en diëten – Kennis van dranken en wijnen – Kennis van nieuwe trends en technologieën – Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden – Grondige kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Grondige kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding

	<ul style="list-style-type: none"> – Houdt rekening met het aantal handelingen – Bepaalt het recept en de bereidingswijze – Vraagt feedback – Past gerechten aan waar nodig – Stelt technische fiches of handleidingen op per gerecht – Overlegt met de gespecialiseerd drankenkelner en/of maître d'hôtel om de wijnen en dranken af te stemmen – Bepaalt de manier van serveren in overleg met de zaal (op de Engelse manier, op een bord, op de Franse manier, op de Russische manier, onder een stolp ...) – Bepaalt in overleg het passende servies – Houdt bij de ontwikkeling van nieuwe producten rekening met de manier van verkopen (koud/warm, verpakking, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Grondige kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Grondige kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Grondige kennis van de samenhang van een gerecht – Grondige kennis van het opmaken en lezen van recepten – Grondige Kennis van foodcost, wastecost en prijszetting
19	<p><i>Maakt een prijsberekening voor menu's en gerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Bepaalt de foodcost per gerecht en menu – Bepaalt de totale kostprijs per gerecht en menu – Houdt rekening met vergelijkbare concurrenten uit de omgeving, het type gast, het type bedrijf, e.d. – Doet een voorstel voor de verkoopprijs 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van opmaak van offertes – Kennis van dranken en wijnen – Grondige Kennis van foodcost, wastecost en prijszetting – Grondige kennis van verschillende methoden voor kostprijsberekening – Grondige kennis van menu-engineering**** – Grondige kennis van rekenvaardigheid i.f.v. klantgericht en economisch werken
21	<p><i>Werkt samen met leveranciers en dienstverleners</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Selecteert leveranciers en dienstverleners op basis van kwaliteit, dienstverlening, prijs ... – Gebruikt kantoorsoftware – Contacteert leveranciers en dienstverleners in geval van fouten en problemen – Bouwt een netwerk uit 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van netwerken – Kennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van communicatietechnieken
25	<p><i>Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt gegevens bij over het verbruik van producten – Inventariseert de behoefte aan grondstoffen en producten – Stemt de hoeveelheid te bestellen producten af op de recepten in de planning – Houdt de voorraad op peil – Stelt tekorten vast en reageert – Vult een bestelformulier in – Voorziet ingrediënten om in te spelen op specifieke vragen van de gast (bv. vegetarisch, allergie, dieet ...) – Houdt rekening met de kostprijs van een product 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van voorraadbeheer – Kennis van opmaak van inventarissen – Grondige kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen – Grondige kennis van bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.)

26	<p><i>Verricht onderhoud aan keukenmaterieel en houdt een inventaris bij</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt de inventaris op – Controleert keukenmaterieel op voorkomen, gebreken, slijtage – Gebruikt eventueel een onderhoudsschema – Verricht eenvoudig onderhoud aan het keukenmateriaal en machines volgens de werkinstructiefiches – Meldt gebreken en beschadigingen aan de eindverantwoordelijke – Adviseert bij de aankoop van keukenmateriaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen – Kennis van de werking van machines of materieel – Kennis van opmaak van inventarissen – Grondige kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen – Grondige kennis van werkinstructiefiches
----	---	---

SITUERING

In deze module verdiept de cursist zich in de specifieke setting van de eventcatering. De cursist staat op locatie in voor de catering op maat van een event, zowel op grote als op kleine schaal. Alle types van events komen aan bod (bijv. huwelijksfeesten, bedrijfsfeesten, optredens, festivals, catering bij mensen thuis enz. ...)

Niet enkel het bedenken, samenstellen en bereiden van de gerechten, maar ook de efficiënte organisatie, uitvoering en naverwerking van de eventcatering komen in deze module aan bod. Er wordt nagedacht over de bewaring, de verpakking, het transport en de presentatie van gerechten. Het eindproduct moet immers op een smaakvolle, kwaliteitsvolle en voedselveilige manier tot bij de klant gebracht worden. Er wordt eveneens voldoende aandacht besteed aan de correcte recuperatie van producten en het opruimen van de locatie, met de focus op de voedsel- en hygiënevoorschriften.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
28	<p><i>Stelt gerechten en menu's samen i.f.v. eventcatering</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Stelt de menukaart en gerechten samen in functie van het specifieke event, locatie en aantal personen. – Houdt rekening met de juiste smaakcombinaties, texturen en kleuren – Houdt rekening met het seizoenaanbod en de prijs van voedingswaren – Houdt rekening met infrastructuur van de locatie – Houdt rekening met budget, foodcost, afwisseling in het assortiment, allergenen en diëten – Zorgt voor een evenwichtige samenstelling – Ontwikkelt de eigen vakkennis (bedrijfsbezoeken, beurzen, overleg met concullega's ...) – Houdt rekening met nieuwe trends en technologieën – Bedenkt de presentatie, samenstelling en afwerking van het bord en buffet – Houdt rekening met het aantal handelingen – Bepaalt het recept en de bereidingswijze – Vraagt feedback – Past gerechten aan waar nodig – Stelt technische fiches of handleidingen op per gerecht – Houdt bij de ontwikkeling van nieuwe producten rekening met de manier van verkopen (koud/warm, verpakking, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product – Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product - – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van allergenen en diëten – Kennis van vlees-, gevogelte- en visgerechten – Kennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van desserts, gebak en brood – Kennis van kaassoorten en de combinatie ervan – Kennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Kennis van vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Kennis van het samenstellen van gerechten – Kennis van het klaarzetten van gerechten – kennis van plan productie- en gebruikersruimte – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van nieuwe trends en technologieën – Kennis van schikken van de producten in de toonbank – – Kennis van diverse presentatie- en garneertechnieken

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen die toegelaten zijn bij presentatie en garneringen – Kennis van de seizoenskalender – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, ...) – Kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van samenstelling van (gezonde en gebalanceerde) gerechten – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten, nagerechten, desserts ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten, zuivelbereidingen, deegbereidingen... – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten
29	<p><i>Organiseert de werkzaamheden van de keuken i.f.v. eventcatering</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt een inschatting van de werkzaamheden – Houdt rekening met reservaties, bestellingen, offertes, weersomstandigheden ... – Maakt werkplanning op en stelt de werkvolgorde vast 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van efficiënte werkorganisatie
30	<p><i>Versiert, presenteert en verpakt gerechten i.f.v. eventcatering</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Weegt porties af – Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de waren verkoopklaar te maken – Voorkomt kruisbesmetting – Schikt en presenteert gerechten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product – Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van diverse presentatie- en garneertechnieken – Kennis van dresseertechnieken

31	<p><i>Verkoopt producten ter plaatse, neemt de bestelling van de klant/gast op en informeert over de producten en schotels i.f.v. eventcatering</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Voert een verkoopgesprek – Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren – Rekent de verkoopprijs af met de klant – Bedient de kassa nauwkeurig in functie van correcte bestellingen en betalingen 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verkooptechnieken – Kennis van bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.) – Kennis van de principes van gastvriendelijkheid – Kennis van klachtenbehandeling – Kennis van communicatietechnieken – Kennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Kennis van betaalmiddelen en inningsprocedures – Kennis van het bedienen en controleren van de kassa
32	<p><i>Organiseert transport van materiaal en grondstoffen, evenals het installeren en opruimen van de locatie i.f.v. eventcatering</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Voorziet het nodige materiaal, het transport naar en installatie ervan op de locatie – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon – Ruimt de tafels af en maakt de gebruikte locatie schoon na de dienst – Reinigt meubilair, glazen en couverts (met stoom, met azijn ...) en bergt het vaatwerk op – Sorteert en transporteert het afval volgens de geldende regels 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het reinigingsplan – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Basiskennis van de wettelijke bepalingen voor het transport van voedingsproducten – Kennis van modaliteiten voor het vervoer van goederen/voedingsproducten – Kennis van de opslag van goederen – Kennis van etikettering – Kennis van het sorteren van afval

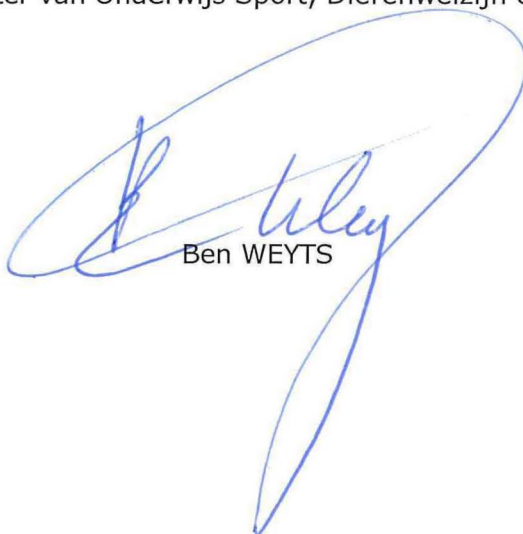
Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop.

Brussel, (datum).

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Jan JAMBON

De Vlaamse minister van Onderwijs Sport, Dierenwelzijn en Vlaamse Rand,



Ben WEYTS

Bijlage 14 bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop

Bijlage XXIV bij het besluit van de Vlaamse Regering van 11 juni 2010 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden administratie, bedrijfsbeheer en logistiek en verkoop

Beroepsopleiding

Studiegebied Logistiek en verkoop

- 01.09.2021

Polyvalent post- en pakketmedewerker

Opleidingsprofiel

secundair volwassenenonderwijs

BO LVK 002

REFERENTIEKADER:

ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "POLYVALENT POST- EN PAKKETMEDEWERKER"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 3

Polyvalent post- en pakketmedewerker

OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding Polyvalent post- en pakketmedewerker leert men verschillende soorten (inter)nationale zendingen ophalen, ontvangen, sorteren, leveren en deze verzendklaar maken teneinde bij te dragen tot een efficiënte verwerking en tijdige verzending en levering van de post(pakketten) naar de juiste bestemming

RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

Elke module is samengesteld uit de competenties en de descriptorelementen kennis en vaardigheden van de erkende beroepskwalificatie.

De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding.

SAMENHANG

2 modules in de opleiding zijn gemeenschappelijk met opleidingen uit andere studiegebieden.

- Module EHBO: gemeenschappelijk met de opleidingen Huishoudhulp zorg, Logistiek assistent in de zorg, Verzorgende en Zorgkundige.
- Uitbreidingsmodule Mentor op de werkvloer: gemeenschappelijk met de opleidingen Verzorgende en Zorgkundige.

LINK BEROEPSKWALIFICATIE

[Polyvalent post- en pakketmedewerker](#) [2020]

BK-0534-1

MODULAIR TRAJECT

De opleiding "Polyvalent post- en pakketmedewerker" bestaat uit 11 modules:

– Module Organisatie post- en pakketdiensten	60 Lt	M LVK	003
– Module Communicatie en organisatie	60 Lt	M LVK	004
– Module Veiligheid en preventie op de werkvloer	20 Lt	M LVK	005
– Module Administratieve en financiële handelingen	60 Lt	M LVK	006
– Module Voertuig en verkeer	60 Lt	M LVK	007
– Module EHBO	20 Lt	M HH	C012
– Module Sorteerprocessen	80 Lt	M LVK	008
– Module Distributieprocessen	40 Lt	M LVK	009
– Module Postdistributie	120 Lt	M LVK	010
– Module Pakketdiensten	80 Lt	M LVK	011
– Module Project post- en pakketdiensten	80 Lt	M LVK	012

Na de opleiding kan een uitbreidingsmodule gevolgd worden; deze maakt geen deel uit van het certificaatraject:

– Mentor op de werkvloer	80 Lt	UM PZG960
--------------------------	-------	-----------

Organisatie post- en pakketdiensten	60 Lt	Sorteerprocessen	80 Lt
Communicatie en organisatie	60 Lt	Distributieprocessen	40 Lt
Veiligheid en preventie op de werkvloer	20 Lt	Postdistributie	120 Lt
Administratieve en financiële handelingen	60 Lt	Pakketdiensten	80 Lt
Voertuig en verkeer	60 Lt	Project post- en pakketdiensten	80 Lt
EHBO	20 Lt	Mentor op de werkvloer	80 Lt

CERTIFICERING

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.

Deze opleiding leidt tot het certificaat Polyvalent post- en pakketmedewerker en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 3 van Polyvalent post- en pakketmedewerker.

OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal **680** lestijden.

DIPLOMA SO

Het certificaat leidt in combinatie met het certificaat Aanvullende algemene vorming tot het diploma secundair onderwijs.

ATTESTEN EN VOORWAARDEN

TOELATINGS-VOORWAARDEN

- Algemeen geldende toelatingsvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs
[Decreet volwassenenonderwijs](#)
- Om te kunnen participeren aan de modules “Pakketdiensten” en “Project post- en pakketdiensten” wordt het sterk aanbevolen om het attest voor het rijbewijs B voorafgaandelijk of in de loop van de module(s) te behalen.

INSTAPVEREISTEN

GEEN PIJLEN TUSSEN MODULES

De cursist is niet gebonden aan een verplichte volgorde relatie in het traject en moet niet beschikken over een deelcertificaat (deelcertificaten) om aan de module te participeren.

Modules

MODULE ORGANISATIE POST- EN PAKKETDIENSTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist hoe post- en pakketdiensten worden georganiseerd. De cursist leert welke producten en diensten worden aangeboden met de bijhorende geografische, administratieve en logistieke organisatie. Bij het uitvoeren van de taken ligt de nadruk op het efficiënt, kwaliteitsvol en zorgvuldig werken.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<i>Werkt in teamverband</i> <ul style="list-style-type: none">– Communiceert effectief en efficiënt– Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken– Rapporteert aan de leidinggevenden– Werkt efficiënt samen met collega's– Volgt aanwijzingen van verantwoordelijken op– Past zich flexibel aan (verandering van collega's, ...)	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van registratietechnieken– Kennis van schriftelijke en mondelinge communicatietechnieken– Kennis van rapporteringstechnieken
2	<i>Plant en organiseert de werkzaamheden</i> <ul style="list-style-type: none">– Handelt volgens de bedrijfseigen procedures– Ziet er op toe dat handelingen niet leiden tot het verlies van goederen– Merkt onregelmatigheden op en signaleert ze aan de leidinggevende– Zoekt naar oplossingen voor onregelmatigheden binnen het eigen takenpakket	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van registratietechnieken– Basiskennis van ICT– Kennis van schriftelijke en mondelinge communicatietechnieken– Kennis van rapporteringstechnieken– Kennis van bedrijfsspecifieke procedures en kwaliteitsnormen– Kennis van de te vervoeren producten
4	<i>Ontwikkelt permanent de eigen deskundigheid</i> <ul style="list-style-type: none">– Informeert zich over de ontwikkelingen in relatie tot de eigen werkzaamheden– Volgt nieuwe evoluties op in relatie tot de eigen werkzaamheden	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van ICT– Kennis van vakterminologie– Kennis van digitaliseringsprocessen
5	<i>Sorteert verschillende soorten (inter)nationale zendingen volgens bedrijfsspecifieke regels en procedures</i> <ul style="list-style-type: none">– Sorteert de zendingen manueel– Zoekt miszendingen uit en biedt ze aan voor verdere verwerking– Trieert dringende en niet-dringende zendingen– Scant de zendingen in– Plaatst gesorteerde zendingen in de daarvoor voorziene plek– Aanvaardt retourzendingen	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van de te vervoeren producten– Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken– Kennis van reglementering van goederentransport– Kennis van modaliteiten voor het laden en lossen van de goederen– Kennis van laad- en stouwtechnieken– Kennis van digitale toestellen (o.a. scanner, mobiel apparaat, apps, ...)– Kennis van lijst verboden producten (schadelijke producten)

6	<p><i>Bereidt het traject van uitreiking voor volgens de vereisten van de levering en/of ophaling en volgens vooraf vastgestelde bedrijfsregels en procedures</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kijkt de nodige documenten na (uurroosters, bestelling, ...) – Verplaatst de te verwerken producten naar de sorteerplaats – Gebruikt optische leestoestellen (flasher, scanner, ...) – Houdt rekening met de wensen van de klant bij het bepalen van de reisweg – Houdt rekening met eventuele adreswijzigingen bij de klant – Houdt zich aan het afgesproken tijdstip 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de te vervoeren producten – Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken – Kennis van reglementering van goederentransport – Kennis van modaliteiten voor het laden en lossen van de goederen – Kennis van laad- en stouwtechnieken – Kennis van digitale toestellen (o.a. scanner, mobiel apparaat, apps, ...) – Kennis van levering en verzending van goederen (bv. just in time)
7	<p><i>Sorteert en controleert zendingen voor de uitgewerkte route of ronde</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Sorteert, registreert en verpakt of herverpakt zendingen per reisweg en eventuele deelronde – Vergelijkt de te leveren goederen met de bestelbon – Controleert de administratieve documenten die bij de producten horen – Controleert de lading op niet-toegelaten te verzenden producten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van ICT – Kennis van lijst verboden producten (schadelijke producten) – Kennis van levering en verzending van goederen – Kennis van het geografische gebied – Kennis van rekenen
9	<p><i>Levert zendingen of haalt deze indien nodig op bij de klant</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt navigatiemateriaal (routeplanner, GPS, CB, wegenkaarten, stadsplannen, ...) – Reikt de zending uit aan de klant – Vergelijkt de te leveren zending met de bestelbon – Geeft aangetekende zendingen af indien van toepassing – Controleert de identiteit van de bestemming – Gebruikt optische leestoestellen (flasher, scanner, ...) – Vult de leveringsbon of afhalingsdocumenten (verwittigingskaart) in – Haalt post uit brievenbussen en postpunten op volgens schema of vastgestelde tijdstippen 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de te vervoeren producten – Kennis van principes van klantvriendelijkheid – Kennis van reglementering van goederentransport – Kennis van lijst verboden producten (schadelijke producten) – Kennis van levering en verzending van goederen (bv. just in time) – Kennis van het geografische gebied – Kennis van routemap en wegennet – Kennis van procedures voor het ophalen en afleveren van zendingen – Kennis van bedrijfseigen producten – Kennis van tarieven en tariefstructuren – Kennis van procedures voor retourzendingen

MODULE COMMUNICATIE EN ORGANISATIE

SITUERING

In deze module leert de cursist samenwerken met collega's en contacten leggen met klanten. De cursist leert de producten en diensten uitleggen aan klanten. Men hanteert hierbij standaardformuleringen in een eerste en tweede moderne vreemde taal. Bij het uitvoeren van de taken ligt de nadruk op het team, klantgericht en zorgvuldig werken.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert effectief en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Rapporteert aan de leidinggevenden – Werkt efficiënt samen met collega's – Volgt aanwijzingen van verantwoordelijken op – Past zich flexibel aan (verandering van collega's, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van registratietechnieken – Kennis van schriftelijke en mondelinge communicatietechnieken – Kennis van rapporteringstechnieken
2	<p><i>Plant en organiseert de werkzaamheden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Handelt volgens de bedrijfseigen procedures – Merkt onregelmatigheden op en signaleert ze aan de leidinggevende – Zoekt naar oplossingen voor onregelmatigheden binnen het eigen takenpakket 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van registratietechnieken – Basiskennis van ICT – Kennis van schriftelijke en mondelinge communicatietechnieken – Kennis van rapporteringstechnieken – Kennis van bedrijfsspecifieke procedures en kwaliteitsnormen – Kennis van de te vervoeren producten
4	<p><i>Ontwikkelt permanent de eigen deskundigheid</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Informeert zich over de ontwikkelingen in relatie tot de eigen werkzaamheden – Deelt kennis met collega's 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van vakterminologie – Kennis van Frans (een gesprek kunnen voeren, documenten kunnen lezen met nadruk op vakterminologie) – Kennis van Engels (een gesprek kunnen voeren, documenten kunnen lezen met nadruk op vakterminologie)
9	<p><i>Levert zendingen of haalt deze indien nodig op bij de klant</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Contacteert regelmatig de dispatching – Reikt de zending uit aan de klant – Geeft aangetekende zendingen af indien van toepassing – Controleert de identiteit van de bestemming – Neemt post of (retour)pakketten aan van klanten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van principes van klantvriendelijkheid – Kennis van procedures voor het ophalen en afleveren van zendingen – Kennis van bedrijfseigen producten – Kennis van tarieven en tariefstructuren – Kennis van procedures voor retourzendingen
10	<p><i>Maakt documenten voor afgeven of ophalen van een zending in orde samen met de klant (aftekening, vrachtbrief, reserve, ...)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Vult de nodige formulieren in (tijdstip, ontvangen betalingen, klachten, ...) – Bedient het registratiesysteem – Gaat de aanwezigheid van vereiste documenten na – Overhandigt verzendingen met een specifieke procedure per ondertekening (administratieve bedrijfsprocedures in een internationaal juridisch kader) 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van bedrijfsspecifieke procedures en kwaliteitsnormen – Kennis van principes van klantvriendelijkheid – Kennis van bedrijfseigen producten – Kennis van rekenen

	<ul style="list-style-type: none"> – Voert courante postale en financiële bewerkingen uit tijdens de ronde volgens de richtlijnen (verkoop postzegels, uitbetaling pensioenen, rembourszendingen, taks bij klanten onder contract, ...) 	
11	<p><i>Informeert en communiceert met klanten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert op een vriendelijke, uitnodigende en klantgerichte manier – Vraagt de klant of alles naar wens is en verstrekt algemene informatie – Biedt bedrijfseigen diensten aan – Vermijdt conflicten met klanten en/of handelt deze correct af, indien nodig – Behandelt klachten van klanten – Verzorgt kleding, taal, gedrag en houding in contact met de klant – Heeft respect voor de privacy van de klant 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schriftelijke en mondelinge communicatietechnieken – Kennis van principes van klantvriendelijkheid – Kennis van Frans (een gesprek kunnen voeren, documenten kunnen lezen met nadruk op vakterminologie) – Kennis van Engels (een gesprek kunnen voeren, documenten kunnen lezen met nadruk op vakterminologie) – Kennis van bedrijfseigen producten

MODULE VEILIGHEID EN PREVENTIE OP DE WERKVLOER

SITUERING

In deze module leert de cursist de veiligheids- en hygiëneregels toepassen in de uitvoering van de verschillende post- en pakketdiensten. De cursist leert omgaan met probleemsituaties en -gedrag in de werkcontext. De nadruk ligt op het veilig en verantwoordelijk handelen en het correct gebruik van persoonlijke beschermingsmiddelen.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
3	<p><i>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none">– Sorteert afval volgens de richtlijnen– Houdt zich aan de regels voor traceerbaarheid van producten– Werkt ergonomisch en vermijdt fysieke risico's (bij heffen en tillen van goederen, ...)– Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's)– Ziet er op toe dat veiligheids- en milieuvoorschriften worden gerespecteerd– Meldt problemen aan de verantwoordelijke– Houdt de werkplek schoon– Bergt de eigen gereedschappen en hulpmiddelen op– Controleert de kwaliteit van het eigen werk– Schat de risico's in van ongezonde voeding, alcohol, drugs, stress en vermoeidheid op het werk– Gaat om met agressie	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van regels m.b.t. welzijn op het werk– Kennis van schriftelijke en mondelinge communicatietechnieken– Kennis van bedrijfsspecifieke procedures en kwaliteitsnormen– Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken– Kennis van veiligheidsvoorschriften– Kennis van (veiligheids)pictogrammen– Kennis van regels m.b.t. afvalsortering– Kennis van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen

MODULE ADMINISTRatieve EN FINANCIële HANDELINGEN

SITUERING

In deze module leert de cursist de handelingen om de administratieve documenten correct te gebruiken en de financiële verrichtingen correct toe te passen.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Ontwikkelt permanent de eigen deskundigheid</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Informeert zich over de ontwikkelingen in relatie tot de eigen werkzaamheden – Verwerft nieuwe kennis en vaardigheden in relatie tot de eigen werkzaamheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van ICT – Kennis van vakterminologie – Kennis van digitaliseringsprocessen
7	<p><i>Sorteert en controleert zendingen voor de uitgewerkte route of ronde</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Sorteert, registreert en verpakt of herverpakt zendingen per reisweg en eventuele deelronde – Vergelijkt de te leveren goederen met de bestelbon – Controleert de administratieve documenten die bij de producten horen – Controleert de lading op hoeveelheden, soort goederen en visuele beschadigingen – Plaatst of herstelt producten en verzendingen met beschadigde verpakking in de daarvoor voorziene plek 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van ICT – Kennis van lijst verboden producten (schadelijke producten) – Kennis van sorteermethodes – Kennis van levering en verzending van goederen (bv. just in time) – Kennis van het geografische gebied – Kennis van rekenen
9	<p><i>Levert zendingen of haalt deze indien nodig op bij de klant</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Vergelijkt de te leveren zending met de bestelbon – Geeft aangetekende zendingen af indien van toepassing – Controleert de identiteit van de bestemming – Gebruikt optische leestoestellen (flasher, scanner,...) – Vult de leveringsbon of afhalingsdocumenten (verwittigingskaart) in 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de te vervoeren producten – Kennis van principes van klantvriendelijkheid – Kennis van reglementering van goederentransport – Kennis van lijst verboden producten (schadelijke producten) – Kennis van het geografische gebied – Kennis van procedures voor het ophalen en afleveren van zendingen – Kennis van bedrijfseigen producten – Kennis van tarieven en tariefstructuren – Kennis van procedures voor retourzendingen
10	<p><i>Maakt documenten voor afgeven of ophalen van een zending in orde samen met de klant (aftekening, vrachtbrief, reserve,...)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Vult de nodige formulieren in (tijdstip, ontvangen betalingen, klachten, ...) – Bedient het registratiesysteem – Gaat de aanwezigheid van vereiste documenten na – Overhandigt verzendingen met een specifieke procedure per ondertekening (administratieve bedrijfsprocedures in een internationaal juridisch kader) 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van bedrijfsspecifieke procedures en kwaliteitsnormen – Kennis van principes van klantvriendelijkheid – Kennis van bedrijfseigen producten – Kennis van rekenen

	<ul style="list-style-type: none"> – Voert courante postale en financiële bewerkingen uit tijdens de ronde volgens de richtlijnen (verkoop postzegels, uitbetaling pensioenen, rembourszendingen, taks bij klanten onder contract, ...) 	
12	<p><i>Voert courante financiële en administratieve bewerkingen uit om de ronde af te sluiten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Scant de niet uitgereikte zendingen (aangetekende zendingen, pensioenen, ...) – Stempelt documenten af – Sluit rekeningen af – Bezorgt niet-verdeelde verzendingen terug aan de betreffende dienst 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van digitale toestellen (o.a. scanner, mobiel apparaat, apps, ...) – Kennis van bedrijfseigen producten – Kennis van procedures voor retourzendingen

MODULE EHBO

SITUERING

In deze module leert de cursist EHBO toepassen en omgaan met noodsituaties.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
13	<i>Voert EHBO uit bij noodsituaties</i> <ul style="list-style-type: none">– Herkent levensbedreigende situaties en grijpt in conform de voorgeschreven procedure– Zorgt voor de veiligheid van de persoon in nood– Alarmeert interne verantwoordelijken of externe hulpdiensten volgens de ernst en toestand van de persoon in nood– Past de noodzakelijke eerste hulp toe– Voert BLS (basic life support) met en zonder AED (automatische externe defibrillator) uit	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van EHBO (eerste zorgen bij bloedingen, verwondingen, verstikking, vergiftiging, insectenbeten, ...)– Kennis van BLS en AED

MODULE VOERTUIG EN VERKEER

SITUERING

In deze module leert de cursist veilig deel te nemen aan het verkeer. De cursist leert het verkeersreglement toepassen in de context van de activiteiten van een polyvalent post- en pakketmedewerker. Dit omvat het toepassen van de verkeersregels als voetganger, fietser, bromfietser en automobilist. De cursist leert proactief en defensief handelen in het verkeer.

De cursist leert ook de basiselementen van onderhoud van het vervoersmiddel dat wordt gebruikt voor het uitvoeren van het werk (fiets, brommer en auto).

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
3	<i>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i> <ul style="list-style-type: none">– Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's)– Ziet er op toe dat veiligheids- en milieuvoorschriften worden gerespecteerd– Meldt problemen aan het voertuig aan de verantwoordelijke– Schat de risico's in van ongezonde voeding, alcohol, drugs, stress en vermoeidheid op het werk– Gaat om met agressie in het verkeer	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van veiligheidsvoorschriften– Kennis van (veiligheids)pictogrammen– Kennis van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen– Kennis van de wegcode
13	<i>Voert urgentiemaatregelen uit in het geval van een van een ongeval</i> <ul style="list-style-type: none">– Schat de aard en omvang van de panne, het ongeval of andere noodsituatie in– Meldt het probleem aan de bevoegde instantie en de verantwoordelijke (dispatching)– Vult de aard en de omvang van het ongeval in op een Europees aanrijdingsformulier– Verzekert de signalisatie van het voertuig	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van de wegcode
14	<i>Staat in voor het basisonderhoud van het voertuig</i> <ul style="list-style-type: none">– Tankt brandstof– Houdt het eigen voertuig schoon– Controleert olie-, water- en brandstofpeil– Draagt zorg en verantwoordelijkheid voor het voertuig– Controleert het voertuig op schade	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van onderhoud van het voertuig– Kennis van bedrijfsspecifieke procedures en kwaliteitsnormen

MODULE SORTEERPROCESSEN

SITUERING

In deze module leert de cursist de werking van een sorteercentrum. De cursist leert de verschillende sorteertechnieken en de werking van de machines die worden ingezet in de sorteerprocessen.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert effectief en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Rapporteert aan de leidinggevenden – Werkt efficiënt samen met collega's – Volgt aanwijzingen van verantwoordelijken op – Past zich flexibel aan (verandering van collega's, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van registratietechnieken – Kennis van schriftelijke en mondelinge communicatietechnieken – Kennis van rapporteringstechnieken
2	<p><i>Plant en organiseert de werkzaamheden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Handelt volgens de bedrijfseigen procedures – Ziet er op toe dat handelingen niet leiden tot het verlies van goederen – Merkt onregelmatigheden op en signaleert ze aan de leidinggevende – Zoekt naar oplossingen voor onregelmatigheden binnen het eigen takenpakket 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van registratietechnieken – Basiskennis van ICT – Kennis van schriftelijke en mondelinge communicatietechnieken – Kennis van rapporteringstechnieken – Kennis van bedrijfsspecifieke procedures en kwaliteitsnormen – Kennis van de te vervoeren producten
5	<p><i>Sorteert verschillende soorten (inter)nationale zendingen volgens bedrijfsspecifieke regels en procedures</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Sorteert de zendingen manueel – Zoekt miszendingen uit en biedt ze aan voor verdere verwerking – Trieert dringende en niet-dringende zendingen – Scant de zendingen in – Plaatst gesorteerde zendingen in de daarvoor voorziene plek – Aanvaardt retourzendingen 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de te vervoeren producten – Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken – Kennis van reglementering van goederentransport – Kennis van modaliteiten voor het laden en lossen van de goederen – Kennis van laad- en stouwtechnieken – Kennis van digitale toestellen (o.a. scanner, mobiel apparaat, apps, ...) – Kennis van lijst verboden producten (schadelijke producten) – Kennis van sorteermethodes
6	<p><i>Bereidt het traject van uitreiking voor volgens de vereisten van de levering en/of ophaling en volgens vooraf vastgestelde bedrijfsregels en procedures</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kijkt de nodige documenten na (uurroosters, bestelling, ...) – Laadt de toegekomen vrachtwagen uit – Verplaatst de te verwerken producten naar de sorteerplaats – Laadt de rollcontainer en/of paletten uit – Gebruikt optische leestoestellen (flasher, scanner, ...) – Houdt rekening met de wensen van de klant bij het bepalen van de reisweg – Houdt rekening met eventuele adreswijzigingen bij de klant – Houdt rekening met prioriteiten van levering en/of ophaling 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de te vervoeren producten – Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken – Kennis van reglementering van goederentransport – Kennis van modaliteiten voor het laden en lossen van de goederen – Kennis van laad- en stouwtechnieken – Kennis van digitale toestellen (o.a. scanner, mobiel apparaat, apps, ...) – Kennis van levering en verzending van goederen (bv. just in time)

- Houdt zich aan het afgesproken tijdstip

MODULE DISTRIBUTIEPROCESSEN

SITUERING

In deze module leert de cursist de werking van een mailcenter. De cursist leert een postronde voorbereiden en leert stapsgewijs de verschillende activiteiten uitvoeren die horen bij het uitreiken van poststukken.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert effectief en efficiënt – Werkt efficiënt samen met collega's – Volgt aanwijzingen van verantwoordelijken op 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van registratietechnieken – Kennis van schriftelijke en mondelinge communicatietechnieken – Kennis van rapporteringstechnieken
2	<p><i>Plant en organiseert de werkzaamheden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Handelt volgens de bedrijfseigen procedures – Ziet er op toe dat handelingen niet leiden tot het verlies van goederen – Merkt onregelmatigheden op en signaleert ze aan de leidinggevende 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van registratietechnieken – Basiskennis van ICT – Kennis van schriftelijke en mondelinge communicatietechnieken – Kennis van rapporteringstechnieken – Kennis van bedrijfsspecifieke procedures en kwaliteitsnormen – Kennis van de te vervoeren producten
3	<p><i>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Sorteert afval volgens de richtlijnen – Werkt ergonomisch en vermijdt fysieke risico's (bij heffen en tillen van goederen, ...) – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) – Ziet er op toe dat veiligheids- en milieuvoorschriften worden gerespecteerd – Meldt problemen aan de verantwoordelijke – Houdt de werkplek schoon – Bergt de eigen gereedschappen en hulpmiddelen op – Controleert de kwaliteit van het eigen werk – Schat de risico's in van ongezonde voeding, alcohol, drugs, stress en vermoeidheid op het werk – Gaat om met agressie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van regels m.b.t. welzijn op het werk – Kennis van schriftelijke en mondelinge communicatietechnieken – Kennis van bedrijfsspecifieke procedures en kwaliteitsnormen – Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken – Kennis van veiligheidsvoorschriften – Kennis van (veiligheids)pictogrammen – Kennis van regels m.b.t. afvalsortering – Kennis van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen
5	<p><i>Sorteert verschillende soorten (inter)nationale zendingen volgens bedrijfsspecifieke regels en procedures</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Sorteert de zendingen manueel – Zoekt miszendingen uit en biedt ze aan voor verdere verwerking – Scant de zendingen in – Plaatst gesorteerde zendingen in de daarvoor voorziene plek – Aanvaardt retourzendingen 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de te vervoeren producten – Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken – Kennis van reglementering van goederentransport – Kennis van modaliteiten voor het laden en lossen van de goederen – Kennis van laad- en stouwtechnieken – Kennis van digitale toestellen (o.a. scanner, mobiel apparaat, apps, ...) – Kennis van lijst verboden producten (schadelijke producten)

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van sorteermethodes
6	<p><i>Bereidt het traject van uitreiking voor volgens de vereisten van de levering en/of ophaling en volgens vooraf vastgestelde bedrijfsregels en procedures</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kijkt de nodige documenten na (uurroosters, bestelling, ...) – Verplaatst de te verwerken producten naar de sorteerplaats – Laadt de rollcontainer en/of paletten uit – Gebruikt optische leestoestellen (flasher, scanner, ...) – Houdt rekening met eventuele adreswijzigingen bij de klant – Houdt rekening met prioriteiten van levering en/of ophaling – Houdt zich aan het afgesproken tijdstip 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de te vervoeren producten – Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken – Kennis van reglementering van goederentransport – Kennis van modaliteiten voor het laden en lossen van de goederen – Kennis van laad- en stouwtechnieken – Kennis van digitale toestellen (o.a. scanner, mobiel apparaat, apps, ...) – Kennis van levering en verzending van goederen
7	<p><i>Sorteert en controleert zendingen voor de uitgewerkte route of ronde</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Sorteert, registreert en verpakt of herverpakt zendingen per reisweg en eventuele deelronde – Vergelijkt de te leveren goederen met de bestelbon – Controleert de administratieve documenten die bij de producten horen – Controleert de lading op hoeveelheden, soort goederen en visuele beschadigingen – Plaatst of herstelt producten en verzendingen met beschadigde verpakking in de daarvoor voorziene plek 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van ICT – Kennis van lijst verboden producten (schadelijke producten) – Kennis van sorteermethodes – Kennis van levering en verzending van goederen (bv. just in time) – Kennis van het geografische gebied – Kennis van rekenen
9	<p><i>Levert zendingen of haalt deze indien nodig op bij de klant</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Rijdt met verschillende vervoersmodi (bestelwagen, fiets, bromfiets, elektrische driewieler ...) – Past de rijstijl aan in functie van de te vervoeren goederen – Gebruikt navigatiemateriaal (routeplanner, GPS, CB, wegenkaarten, stadsplannen, ...) – Contacteert regelmatig de dispatching – Reikt de zending uit aan de klant – Vergelijkt de te leveren zending met de bestelbon – Geeft aangetekende zendingen af indien van toepassing – Controleert de identiteit van de bestemming – Gebruikt optische leestoestellen (flasher, scanner, ...) – Vult de leveringsbon of afhalingsdocumenten (verwittigingskaart) in – Haalt post uit brievenbussen en postpunten op volgens schema of vastgestelde tijdstippen – Zet overlast* af voor een collega en pikt deze op indien van toepassing – * Overlast: postzakken die worden meegenomen tijdens de route voor een collega – Gebruikt niet-gemotoriseerde machines voor goederenbehandeling (transpallet, steekwagentje, ...) – Bedient laadmaterieel (laadplatform, ...) – Neemt post of (retour)pakketten aan van klanten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de te vervoeren producten – Kennis van principes van klantvriendelijkheid – Kennis van de wegcode – Kennis van reglementering van goederentransport – Kennis van lijst verboden producten (schadelijke producten) – Kennis van levering en verzending van goederen (bv. just in time) – Kennis van het geografische gebied – Kennis van regels van het anticiperend rijden – Kennis van routemap en wegennet – Kennis van procedures voor het ophalen en afleveren van zendingen – Kennis van bedrijfseigen producten – Kennis van tarieven en tariefstructuren – Kennis van procedures voor retourzendingen

MODULE POSTDISTRIBUTIE

SITUERING

In deze module leert de cursist het organiseren van de postuitreiking van een postdienst vanuit een mailcenter. De cursist leert een postronde uitvoeren met alle bijhorende administratieve opvolging. De taken kunnen worden uitgevoerd met verschillende vervoersmiddelen.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert effectief en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Rapporteert aan de leidinggevenden – Werkt efficiënt samen met collega's – Volgt aanwijzingen van verantwoordelijken op – Past zich flexibel aan (verandering van collega's, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van registratietechnieken – Kennis van schriftelijke en mondelinge communicatietechnieken – Kennis van rapporteringstechnieken
2	<p><i>Plant en organiseert de werkzaamheden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Handelt volgens de bedrijfseigen procedures – Ziet er op toe dat handelingen niet leiden tot het verlies van goederen – Merkt onregelmatigheden op en signaleert ze aan de leidinggevende – Zoekt naar oplossingen voor onregelmatigheden binnen het eigen takenpakket 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van registratietechnieken – Basiskennis van ICT – Kennis van schriftelijke en mondelinge communicatietechnieken – Kennis van rapporteringstechnieken – Kennis van bedrijfsspecifieke procedures en kwaliteitsnormen – Kennis van de te vervoeren producten
5	<p><i>Sorteert verschillende soorten (inter)nationale zendingen volgens bedrijfsspecifieke regels en procedures</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Sorteert de zendingen manueel – Zoekt miszendingen uit en biedt ze aan voor verdere verwerking – Trieert dringende en niet-dringende zendingen – Scant de zendingen in – Plaatst gesorteerde zendingen in de daarvoor voorziene plek – Aanvaardt retourzendingen 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de te vervoeren producten – Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken – Kennis van reglementering van goederentransport – Kennis van modaliteiten voor het laden en lossen van de goederen – Kennis van laad- en stouwtechnieken – Kennis van digitale toestellen (o.a. scanner, mobiel apparaat, apps, ...) – Kennis van lijst verboden producten (schadelijke producten) – Kennis van sorteermethodes
6	<p><i>Bereidt het traject van uitreiking voor volgens de vereisten van de levering en/of ophaling en volgens vooraf vastgestelde bedrijfsregels en procedures</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kijkt de nodige documenten na (uurroosters, bestelling, ...) – Laadt de toegekomen vrachtwagen uit – Verplaatst de te verwerken producten naar de sorteerplaats – Laadt de rollcontainer en/of paletten uit – Gebruikt optische leestoestellen (flasher, scanner, ...) – Houdt rekening met de wensen van de klant bij het bepalen van de reisweg 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de te vervoeren producten – Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken – Kennis van reglementering van goederentransport – Kennis van modaliteiten voor het laden en lossen van de goederen – Kennis van laad- en stouwtechnieken – Kennis van digitale toestellen (o.a. scanner, mobiel apparaat, apps,...) – Kennis van levering en verzending van goederen (bv. just in time)

	<ul style="list-style-type: none"> – Houdt rekening met eventuele adreswijzigingen bij de klant – Houdt rekening met prioriteiten van levering en/of ophaling – Houdt zich aan het afgesproken tijdstip 	
7	<p><i>Sorteert en controleert zendingen voor de uitgewerkte route of ronde</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Sorteert, registreert en verpakt of herverpakt zendingen per reisweg en eventuele deelronde – Vergelijkt de te leveren goederen met de bestelbon – Controleert de administratieve documenten die bij de producten horen – Controleert de lading op hoeveelheden, soort goederen en visuele beschadigingen – Controleert de lading op niet-toegelaten te verzenden producten – Plaatst of herstelt producten en verzendingen met beschadigde verpakking in de daarvoor voorziene plek 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van ICT – Kennis van lijst verboden producten (schadelijke producten) – Kennis van sorteermethodes – Kennis van levering en verzending van goederen (bv. just in time) – Kennis van het geografische gebied – Kennis van rekenen
9	<p><i>Levert zendingen of haalt deze indien nodig op bij de klant</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Rijdt met verschillende vervoersmodi (bestelwagen, fiets, bromfiets, elektrische driewieler ...) – Past de rijstijl aan in functie van de te vervoeren goederen – Gebruikt navigatiemateriaal (routeplanner, GPS, CB, wegenkaarten, stadsplannen, ...) – Contacteert regelmatig de dispatching – Reikt de zending uit aan de klant – Vergelijkt de te leveren zending met de bestelbon – Geeft aangetekende zendingen af indien van toepassing – Controleert de identiteit van de bestemming – Gebruikt optische leestoestellen (flasher, scanner, ...) – Vult de leveringsbon of afhalingsdocumenten (verwittigingskaart) in – Haalt post uit brievenbussen en postpunten op volgens schema of vastgestelde tijdstippen – Zet overlast* af voor een collega en pikt deze op indien van toepassing – * Overlast: postzakken die worden meegenomen tijdens de route voor een collega – Gebruikt niet-gemotoriseerde machines voor goederenbehandeling (transpallet, steekwagentje, ...) – Bedient laadmaterieel (laadplatform, ...) – Neemt post of (retour)pakketten aan van klanten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de te vervoeren producten – Kennis van principes van klantvriendelijkheid – Kennis van de wegcode – Kennis van reglementering van goederentransport – Kennis van lijst verboden producten (schadelijke producten) – Kennis van levering en verzending van goederen (bv. just in time) – Kennis van het geografische gebied – Kennis van regels van het anticiperend rijden – Kennis van routemap en wegennet – Kennis van procedures voor het ophalen en afleveren van zendingen – Kennis van bedrijfseigen producten – Kennis van tarieven en tariefstructuren – Kennis van procedures voor retourzendingen
10	<p><i>Maakt documenten voor afgeven of ophalen van een zending in orde samen met de klant (aftekening, vrachtbrief, reserve, ...)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Vult de nodige formulieren in (tijdstip, ontvangen betalingen, klachten, ...) – Bedient het registratiesysteem – Gaat de aanwezigheid van vereiste documenten na – Overhandigt verzendingen met een specifieke procedure per ondertekening (administratieve bedrijfsprocedures in een internationaal juridisch kader) – Voert courante postale en financiële bewerkingen uit tijdens de ronde volgens de richtlijnen (verkoop postzegels, uitbetaling 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van bedrijfsspecifieke procedures en kwaliteitsnormen – Kennis van principes van klantvriendelijkheid – Kennis van bedrijfseigen producten – Kennis van rekenen

	pensioenen, rembourszendingen, taks bij klanten onder contract, ...)	
11	<p><i>Informeert en communiceert met klanten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert op een vriendelijke, uitnodigende en klantgerichte manier – Vraagt de klant of alles naar wens is en verstrekt algemene informatie – Biedt bedrijfseigen diensten aan – Vermijdt conflicten met klanten en/of handelt deze correct af, indien nodig – Behandelt klachten van klanten – Verzorgt kleding, taal, gedrag en houding in contact met de klant – Heeft respect voor de privacy van de klant 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schriftelijke en mondelinge communicatietechnieken – Kennis van principes van klantvriendelijkheid – Kennis van Frans (een gesprek kunnen voeren, documenten kunnen lezen met nadruk op vakterminologie) – Kennis van Engels (een gesprek kunnen voeren, documenten kunnen lezen met nadruk op vakterminologie) – Kennis van bedrijfseigen producten
12	<p><i>Voert courante financiële en administratieve bewerkingen uit om de ronde af te sluiten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Scant de niet uitgereikte zendingen (aangetekende zendingen, pensioenen, ...) – Stempelt documenten af – Sluit rekeningen af – Bezorgt niet-verdeelde verzendingen terug aan de betreffende dienst 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van digitale toestellen (o.a. scanner, mobiel apparaat, apps, ...) – Kennis van bedrijfseigen producten – Kennis van procedures voor retourzendingen

MODULE PAKKETDIENSTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist de werking en de logistieke organisatie van een pakjesdienst. De cursist leert een leveringsronde plannen en uitvoeren met alle bijhorende administratieve opvolging. De taken worden uitgevoerd met verschillende vervoersmiddelen.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert effectief en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Rapporteert aan de leidinggevenden – Werkt efficiënt samen met collega's – Volgt aanwijzingen van verantwoordelijken op – Past zich flexibel aan (verandering van collega's, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van registratietechnieken – Kennis van schriftelijke en mondelinge communicatietechnieken – Kennis van rapporteringstechnieken
2	<p><i>Plant en organiseert de werkzaamheden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Handelt volgens de bedrijfseigen procedures – Ziet er op toe dat handelingen niet leiden tot het verlies van goederen – Merkt onregelmatigheden op en signaleert ze aan de leidinggevende – Zoekt naar oplossingen voor onregelmatigheden binnen het eigen takenpakket 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van registratietechnieken – Basiskennis van ICT – Kennis van schriftelijke en mondelinge communicatietechnieken – Kennis van rapporteringstechnieken – Kennis van bedrijfsspecifieke procedures en kwaliteitsnormen – Kennis van de te vervoeren producten
3	<p><i>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Sorteert afval volgens de richtlijnen – Houdt zich aan de regels voor traceerbaarheid van producten – Werkt ergonomisch en vermijdt fysieke risico's (bij heffen en tillen van goederen, ...) – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) – Ziet er op toe dat veiligheids- en milieuvoorschriften worden gerespecteerd – Meldt problemen aan de verantwoordelijke – Houdt de werkplek schoon – Bergt de eigen gereedschappen en hulpmiddelen op – Controleert de kwaliteit van het eigen werk – Schat de risico's in van ongezonde voeding, alcohol, drugs, stress en vermoeidheid op het werk – Gaat om met agressie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van regels m.b.t. welzijn op het werk – Kennis van schriftelijke en mondelinge communicatietechnieken – Kennis van bedrijfsspecifieke procedures en kwaliteitsnormen – Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken – Kennis van veiligheidsvoorschriften – Kennis van (veiligheids)pictogrammen – Kennis van regels m.b.t. afvalsortering – Kennis van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen
6	<p><i>Bereidt het traject van uitreiking voor volgens de vereisten van de levering en/of ophaling en volgens vooraf vastgestelde bedrijfsregels en procedures</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kijkt de nodige documenten na (uurroosters, bestelling, ...) – Verplaatst de te verwerken producten naar de sorteerplaats – Laadt de rollcontainer en/of paletten uit – Gebruikt optische leestoestellen (flasher, scanner, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de te vervoeren producten – Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken – Kennis van reglementering van goederentransport – Kennis van modaliteiten voor het laden en lossen van de goederen – Kennis van laad- en stouwtechnieken

	<ul style="list-style-type: none"> – Houdt rekening met de wensen van de klant bij het bepalen van de reisweg – Houdt rekening met eventuele adreswijzigingen bij de klant – Houdt rekening met prioriteiten van levering en/of ophaling – Houdt zich aan het afgesproken tijdstip 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van digitale toestellen (o.a. scanner, mobiel apparaat, apps, ...) – Kennis van levering en verzending van goederen (bv. just in time)
7	<p><i>Sorteert en controleert pakketten voor de uitgewerkte route of ronde</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Sorteert, registreert en verpakt of herverpakt pakketten per reisweg en eventuele deelronde – Vergelijkt de te leveren goederen met de bestelbon – Controleert de administratieve documenten die bij de producten horen – Controleert de lading op hoeveelheden, soort goederen en visuele beschadigingen – Controleert de lading op niet-toegelaten te verzenden producten – Plaatst of herstelt producten en verzendingen met beschadigde verpakking in de daarvoor voorziene plek 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van ICT – Kennis van lijst verboden producten (schadelijke producten) – Kennis van sorteermethodes – Kennis van levering en verzending van goederen (bv. just in time) – Kennis van het geografische gebied – Kennis van rekenen
8	<p><i>Laadt het voertuig met zendingen (pakketten)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt hef- en tiltechnieken en hulpmiddelen – Gebruikt optische leestoestellen (flasher, scanner, ...) – Laadt het voertuig volgens de uitgestippelde route – Stapelt, stouwt, ontstapelt en verankert de lading volgens de voorschriften – Gebruikt niet-gemotoriseerde machines voor goederenbehandeling (transpallet, steekwagentje, ...) – Bedient laadmaterieel (laadplatform, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken – Kennis van reglementering van goederentransport – Kennis van modaliteiten voor het laden en lossen van de goederen – Kennis van laad- en stouwtechnieken – Kennis van het geografische gebied
9	<p><i>Levert pakketten of haalt deze indien nodig op bij de klant</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Rijdt met verschillende vervoersmodi (bestelwagen, fiets, bromfiets, elektrische driewieler, ...) – Past de rijstijl aan in functie van de te vervoeren goederen – Gebruikt navigatiemateriaal (routeplanner, GPS, CB, wegenkaarten, stadsplannen, ...) – Contacteert regelmatig de dispatching – Reikt de pakketten uit aan de klant – Vergelijkt de te leveren pakketten met de bestelbon – Geeft aangetekende zendingen af indien van toepassing – Controleert de identiteit van de bestemming – Gebruikt optische leestoestellen (flasher, scanner, ...) – Vult de leveringsbon of afhalingsdocumenten (verwittigingskaart) in – Gebruikt niet-gemotoriseerde machines voor goederenbehandeling (transpallet, steekwagentje, ...) – Bedient laadmaterieel (laadplatform, ...) – Neemt post of (retour)pakketten aan van klanten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de te vervoeren producten – Kennis van principes van klantvriendelijkheid – Kennis van de wegcode – Kennis van reglementering van goederentransport – Kennis van lijst verboden producten (schadelijke producten) – Kennis van levering en verzending van goederen (bv. just in time) – Kennis van het geografische gebied – Kennis van regels van het anticiperend rijden – Kennis van routemap en wegennet – Kennis van procedures voor het ophalen en afleveren van zendingen – Kennis van bedrijfseigen producten – Kennis van tarieven en tariefstructuren – Kennis van procedures voor retourzendingen

10	<p><i>Maakt documenten voor afgeven of ophalen van een pakket in orde samen met de klant (aftekening, vrachtbrief, reserve, ...)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Vult de nodige formulieren in (tijdstop, ontvangen betalingen, klachten, ...) – Bedient het registratiesysteem – Gaat de aanwezigheid van vereiste documenten na – Overhandigt pakketten met een specifieke procedure per ondertekening (administratieve bedrijfsprocedures in een internationaal juridisch kader) 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van bedrijfsspecifieke procedures en kwaliteitsnormen – Kennis van principes van klantvriendelijkheid – Kennis van bedrijfseigen producten – Kennis van rekenen
11	<p><i>Informeert en communiceert met klanten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert op een vriendelijke, uitnodigende en klantgerichte manier – Vraagt de klant of alles naar wens is en verstrekt algemene informatie – Biedt bedrijfseigen diensten aan – Vermijdt conflicten met klanten en/of handelt deze correct af, indien nodig – Behandelt klachten van klanten – Verzorgt kleding, taal, gedrag en houding in contact met de klant – Heeft respect voor de privacy van de klant 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schriftelijke en mondelinge communicatietechnieken – Kennis van principes van klantvriendelijkheid – Kennis van Frans (een gesprek kunnen voeren, documenten kunnen lezen met nadruk op vakterminologie) – Kennis van Engels (een gesprek kunnen voeren, documenten kunnen lezen met nadruk op vakterminologie) – Kennis van bedrijfseigen producten
12	<p><i>Voert courante financiële en administratieve bewerkingen uit om de ronde af te sluiten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Scant de niet uitgereikte pakketten – Stempelt documenten af – Bezorgt niet-verdeelde pakketten terug aan de betreffende dienst 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van digitale toestellen (o.a. scanner, mobiel apparaat, apps, ...) – Kennis van bedrijfseigen producten – Kennis van procedures voor retourzendingen
13	<p><i>Voert urgentiemaatregelen uit in het geval van een ongeval</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Schat de aard en omvang van de panne, het ongeval of andere noodsituatie in – Meldt het probleem aan de bevoegde instantie en de verantwoordelijke (dispatching) – Vult de aard en de omvang van het ongeval in op een Europees aanrijdingsformulier – Verzekert de signalisatie van het voertuig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de wegcode
14	<p><i>Staat in voor het basisonderhoud van het voertuig</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Tankt brandstof – Houdt het eigen voertuig schoon – Controleert olie-, water- en brandstofpeil – Draagt zorg en verantwoordelijkheid voor het voertuig – Controleert het voertuig op schade 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van onderhoud van het voertuig – Kennis van bedrijfsspecifieke procedures en kwaliteitsnormen

MODULE PROJECT POST- EN PAKKETDIENSTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist post- en pakketdiensten op een geïntegreerde wijze uitvoeren. De cursist leert stapsgewijs de verschillende activiteiten verrichten, in een toenemende autonomie, met als einddoel een volledige dienst zelfstandig te kunnen uitvoeren. De onderliggende kennis wordt verworven in de modules waaraan die kennis gekoppeld is (zie overige modules hoger in dit document).

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<i>Werkt in teamverband</i>	
2	<i>Plant en organiseert de werkzaamheden</i>	
3	<i>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i>	
4	<i>Ontwikkelt permanent de eigen deskundigheid</i> – Identificeert de behoefte aan verdere ontwikkeling in relatie tot de eigen werkzaamheden	
6	<i>Bereidt het traject van uitreiking voor volgens de vereisten van de levering en/of ophaling en volgens vooraf vastgestelde bedrijfsregels en procedures</i>	
7	<i>Sorteert en controleert zendingen voor de uitgewerkte route of ronde</i>	
9	<i>Levert zendingen of haalt deze indien nodig op bij de klant</i>	
10	<i>Maakt documenten voor afgeven of ophalen van een zending in orde samen met de klant (aftekening, vrachtbrief, reserve,...)</i>	
11	<i>Informeert en communiceert met klanten</i>	
12	<i>Voert courante financiële en administratieve bewerkingen uit om de ronde af te sluiten</i>	
14	<i>Staat in voor het basisonderhoud van het voertuig</i>	

UITBREIDINGSMODULE MENTOR OP DE WERKVLOER

SITUERING

Binnen heel wat werksettings wordt het opnemen van het peter-/meterschap, het mentorschap of de coaching van nieuwe medewerkers een functiegebonden uitbreiding. In deze uitbreidingsmodule verwerft de cursist vaardigheden in het coachen van stagiairs en/of nieuwe medewerkers.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
	<i>De cursist kan</i>	
21	<i>zich als mentor binnen een organisatie positioneren</i>	
22	<i>het leer- en inwerkingsproces van stagiairs en nieuwe collega's op de verwachtingen van de organisatie afstemmen</i>	
23	<i>een stagiair of nieuwe collega in de organisatie inwerken</i>	
24	<i>een stagiair of nieuwe collega tot zelfontplooiing aanzetten</i>	
25	<i>een stagiair of nieuwe collega begeleiden en coachen</i>	
26	<i>een stagiair (mee) evalueren en beoordelen</i>	
27	<i>zijn eigen begeleidingsstijl als mentor kritisch evalueren en bijsturen.</i>	

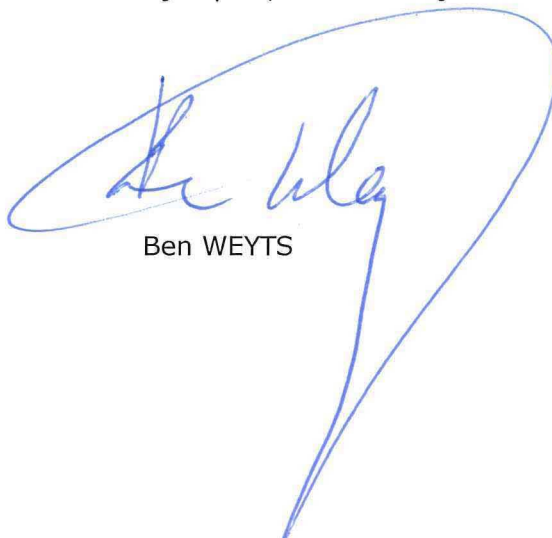
Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop.

Brussel, (datum).

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Jan JAMBON

De Vlaamse minister van Onderwijs Sport, Dierenwelzijn en Vlaamse Rand,



Ben WEYTS

Bijlage 15 bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop

Bijlage 2 bij het besluit van de Vlaamse Regering van 7 oktober 2011 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor het studiegebied koeling en warmte

Beroepsopleiding

Studiegebied Koeling en warmte • 01.09.2021

Brandertechnicus

Opleidingsprofiel
secundair volwassenenonderwijs

BO KW 036

REFERENTIEKADER:

ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "BRANDERTECHNICUS"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 4

Brandertchnicus

OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding Brandertchnicus leert men gas-, stookolie- en vaste brandstofbranders in gebouwen voor residentieel en niet- residentieel gebruik, controleren, inregelen en er metingen op uitvoeren teneinde deze verwarmingstoestellen op te starten, te regelen, te onderhouden en te herstellen.

RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

Elke module is samengesteld uit de activiteiten en de descriptorelementen kennis en vaardigheden van de erkende beroepskwalificatie.

De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding.

SAMENHANG

De Brandertchnicus deelt enkele activiteiten van de Vakman installatietechnieken en de Technicus installatietechnieken, maar heeft specifieke focus, nl. gas- en stookoliebranders. Er zijn bijgevolg geen gemeenschappelijke modules. Uitzondering hierop vormen de modules “Werken op hoogte module 1 +2” en “Werken op hoogte met hoogtewerker” deze zijn gemeenschappelijk met andere opleidingen uit het studiegebied Koeling en warmte en ook opleidingen uit andere nijverheidstechnische studiegebieden.

LINK BEROEPSKWALIFICATIE

[Brandertchnicus](#) [2019]
BK-0365-2

WETTELIJKE ATTESTEN

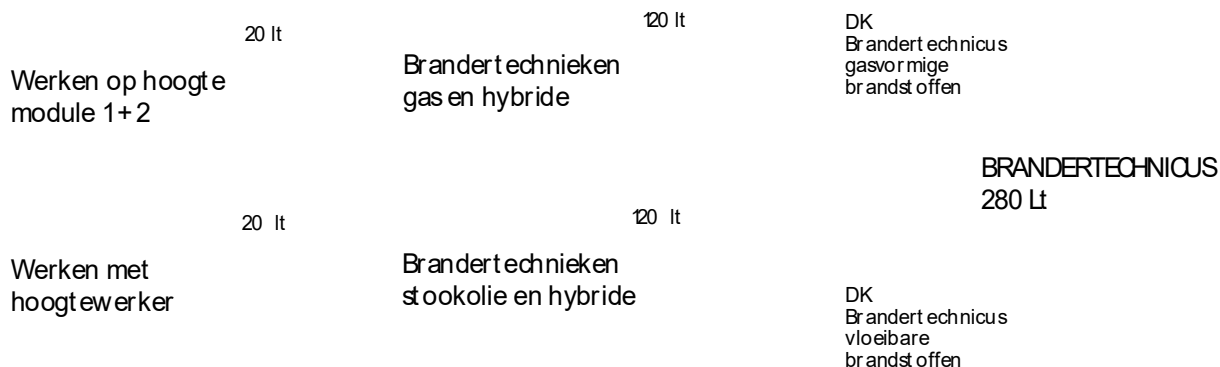
Om te mogen werken in kader van een specifieke discipline beschikt de beroepsbeoefenaar over 1 of meerdere (afhankelijk van zijn/haar discipline(s)) erkenningen:

- Erkend technicus voor gasvormige brandstoffen’ G I en G II
- Erkend technicus vloeibare brandstoffen
- Erkend stookolietechnicus

MODULAIR TRAJECT

De opleiding “Brandertehnicus” bestaat uit 4 modules:

– Werken op hoogte Module 1 + 2	20 Lt	M	RWB	C233
– Werken op hoogte met hoogtewerker	20 Lt	M	RWB	C234
– Brandertechnieken gas en hybride	120 Lt	M	KW	054
– Brandertechnieken stookolie en hybride	120 Lt	M	KW	055

**CERTIFICERING**

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.

Deze opleiding leidt tot het certificaat Brandertehnicus en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 4 van Brandertehnicus.

OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal 280 lestijden.

DEELKWALIFICATIES

Er kunnen 2 deelkwalificaties behaald worden:

- Brandertehnicus gasvormige brandstoffen

Voor het behalen van de deelkwalificatie ‘Brandertehnicus gasvormige brandstoffen’ dienen de deelcertificaten behaald te worden van de volgende modules waarin alle generieke competenties zijn geïntegreerd:

- Werken op hoogte Module 1 + 2
- Werken op hoogte met hoogtewerker
- Brandertechnieken gas en hybride

- Brandertehnicus vloeibare brandstoffen

Voor het behalen van de deelkwalificatie ‘Brandertehnicus vloeibare brandstoffen’ dienen de deelcertificaten behaald te worden van de volgende modules waarin alle generieke competenties zijn geïntegreerd:

- Werken op hoogte Module 1 + 2
- Werken op hoogte met hoogtewerker
- Brandertechnieken stookolie en hybride

INSTAPVEREISTEN

GEEN PIJLEN TUSSEN MODULES

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

Modules

MODULE WERKEN OP HOOGTE - MODULE 1 + 2

SITUERING

In deze module leert de cursist veilig werken op hoogte. Men leert correct gebruik te maken van ladders en steigers. De cursist leert om een eenvoudige steiger op te bouwen, te controleren, te beveiligen en te betreden. De nodige beschermingsmiddelen worden hierbij gebruikt.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
3	<p><i>Werkt op hoogte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt ladders volgens de veiligheidsregels als toegangsmiddel – Gebruikt steigers volgens de instructies en veiligheidsregels – Gebruikt beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) aangepast aan de werkomstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van voorschriften voor het veilig werken op hoogte – Kennis van PBM's en CBM's – Kennis van maatregelen ter preventie van het vallen van personen en voorwerpen van een steiger – Kennis van voorwaarden om een steiger te betreden – Kennis van het monteren en demonteren van schragen en steigers – Kennis van gebreken aan de schragen en steigers – Kennis van verankeringen – Kennis van het installeren van vangnetten en geschikte randbeveiliging ... – Kennis van steigerklassen
3	<p><i>Bouwt een eenvoudige steiger op</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Monteert en demonteert schragen en steigers volgens de instructies en veiligheidsregels – Controleert de steigerklasse en doet een visuele controle van een steiger voor ingebruikname – Herkent en signaleert gebreken van de schragen en steigers en de onderdelen aan de bevoegde persoon – Voert de gepaste verankeringen uit – Installeert vangnetten en geschikte randbeveiliging – Gebruikt beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) aangepast aan de werkomstandigheden 	

MODULE WERKEN OP HOOGTE MET HOOGTEWERKER

SITUERING

In deze module leert de cursist veilig werken met een hoogtewerker. Men leert om de juiste hoogtewerker te kiezen, te controleren, ermee te manoeuvreren, ermee te werken en te betreden. De nodige beschermingsmiddelen worden hierbij gebruikt.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
3	<p><i>Werkt op hoogte met hoogtewerker</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de juiste hoogtewerker in functie van de uit te voeren werkzaamheden – Stelt de hoogtewerker op volgens de instructies en veiligheidsregels – Voert een controle voor ingebruikname uit – Gebruikt veilig de hoogtewerker – Rijdt, manoeuvreert en parkeert – Gebruikt beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) aangepast aan de werkomstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van voorschriften voor het veilig werken op hoogte – Kennis van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen – Kennis van maatregelen ter preventie van het vallen van personen en voorwerpen van een hoogtewerker – Kennis van voorwaarden om een hoogtewerker te gebruiken – Kennis van de juiste keuze van hoogtewerker – Kennis van het opstellen van de hoogtewerker – Kennis van het manoeuvreren met en parkeren van de hoogtewerker

MODULE BRANDERTECHNIEKEN GAS EN HYBRIDE

SITUERING

In deze module leert de cursist het inregelen, opstarten en herstellen van productiesystemen op gas en hybride. De cursist verwerft via deze module de kennis van de van toepassing zijnde Vlaamse regelgeving. Verder leert de cursist op een klantvriendelijke manier de technische documenten over te brengen naar de gebruiker. De cursist leert analytisch te werken in het kader van een foutopsporing.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert gepast en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Overlegt over de voorbereiding en uitvoering van de opdracht – Rapporteert aan klanten of verantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met alle betrokkenen – Licht de klant of verantwoordelijke in bij onvoorziene omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden
2	<p><i>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt met oog voor energieprestatie gebouwen (EPB) – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Herkent asbesthoudende en andere gevaarlijke afvalproducten, houdt de andere afvalstromen apart en neemt de nodige acties voor een veilige verwijdering – Werkt ergonomisch bij het gebruik van tilhulpmiddelen – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Houdt zich aan de regels voor traceerbaarheid van producten en uitgevoerde werken door het bijhouden van het as-builtplan – Evalueert de eigen werkzaamheden kwalitatief en kwantitatief, en stuurt desnoods bij 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van milieuzorgsystemen en -voorschriften – Basiskennis van kwaliteitsnormen – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden – Kennis van energieprestatieregelgeving (vb. EPB, EPC...) – Kennis opleidingsverplichtingen rond veiligheid – Kennis van de verschillende asbesthoudende producten – Kennis van specifieke risico's van asbest, kwarts- en houtstof en andere gevaarlijke producten – Kennis van specifieke risico's van elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies – Kennis van ergonomische hef-, til- en werktechnieken – Kennis van PBM's en CBM's – Kennis van de voorschriften rond afvalbeheer – Kennis van een geoptimaliseerd verbruik van water, materialen en energie – Kennis van kwaliteitsvoorschriften, richtwaarden en toleranties – Kennis van traceerbaarheid van producten – Kennis van as-builtplan

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van procedures van BA4/BA5 – Kennis van code van goede praktijk van werken op hoogte – Kennis van grenzen van bevoegdheden
4	<i>Gebruikt gepaste machines en gereedschappen</i> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen, machines en gereedschappen – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel
5	<i>Gebruikt meetinstrumenten</i> <ul style="list-style-type: none"> – Stelt het meetinstrument correct in – Gebruikt systeemspecifieke meetinstrumenten – Interpreteert de meetresultaten en vergelijkt deze met de richtwaarden – Houdt rekening met de tolerantiewaarden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van kwaliteitsvoorschriften, richtwaarden en toleranties – Kennis van systeemspecifieke meetinstrumenten (refractometer, stofmeting, luxmeter, thermometer, multimeter ...) – Kennis van controle- en meetmethoden – Kennis van eenheden en grootheden bij de gebruikte meetinstrumenten
9	<i>Vult opvolgdocumenten in en geeft de informatie door aan de betrokkenen</i> <ul style="list-style-type: none"> – Vult de werkfiche in voor facturatie of verduidelijking van de uitgevoerde werkzaamheden – Registreert gebruikte hoeveelheden materialen – Gebruikt bedrijfseigen software – Levert de nodige documenten aan in het kader van de geldende wetgeving 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van werkdocumenten – Kennis van technische dossiers, schema's, tekeningen en plannen – Kennis van de geldende wetgeving (vb. EPB en subsidies en Vlaamse wetgeving rond verwarmingsinstallaties en bereiding van sanitair warm water)
8	<i>Bereidt de uitvoering van de werkzaamheden voor</i> <ul style="list-style-type: none"> – Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies – Treft voorbereidingen om de opdracht optimaal uit te voeren – Leest en begrijpt plannen, werktekeningen of werkopgaveblad – Volgt aanwijzingen in technische bronnen (handleidingen, ...) – Volgt de regelgeving, normen en voorschriften (vb. STS) – Houdt rekening met de planning en timing 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van BIM (building information model) – Kennis van de regelgeving, normen en voorschriften (vb. STS, BBT, code van de goede praktijk ...) – Kennis van technische voorschriften en aanbevelingen in functie van de eigen werkzaamheden – Kennis van werkdocumenten – Kennis van technische dossiers, schema's, tekeningen en plannen – Kennis van de symbolen op schema's
7	<i>Realiseert elektrische aansluitingen en datacommunicatie in functie van de installatie</i> <ul style="list-style-type: none"> – Verifieert de goede werking van de elektrische aansluitingen – Installeert, vervangt of herstelt elektrische componenten – Sluit elektrische componenten aan voor de installatie – Connecteert apparaten onderling of in een netwerk, zowel vast als draadloos – Test de verbindingen op fouten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van configuratie- en optimalisatietechnieken van de (netwerk)verbindingen i.f.v de installatie voor hernieuwbare energie – Kennis van elektriciteit (werking, eigenschappen, ...) – Kennis van elektrische verbindingen

	<ul style="list-style-type: none"> – Lokaliseert storingen en afwijkingen en heft deze op 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis verschillende soorten elektrische en elektronische verbindingen – Kennis van de types bekabeling
10	<p><i>Controleert, reinigt en vervangt rookgasafvoerleidingen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de buizen voor de rookgasafvoerleidingen op juist gebruik en diameter – Controleert en vervangt of herstelt de verbindingen van de rookgasafvoerleidingen i.f.v de materiaalkeuze en situatie – Kiest de verbindingswijze voor de leidingen i.f.v gebruik en situatie – Meet de schoorsteentrek en controleert de staat van de rookgasafvoer (luchtdichtheid, blokkages ...) – Reinigt schoorstenen en stelt rapporten en verslagen op – Herstelt eenvoudige bouwconstructies en voert onderhouds- en dichtingswerken uit (o.a. klein metselwerk) 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van diverse mogelijkheden voor dakdoorvoer, muurdoorvoer – Kennis van de elementaire bouwtechnieken, maken van mortel... – Kennis van de gereedschappen om rookgasafvoerbuizen te reinigen – Kennis voor de juiste uitmonding van rookgasafvoeren en de verdunningsfactor – Kennis van de gebruikte materialen (buizen, ...) – Kennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...)
11	<p><i>Controleert en vervangt aardgas- en lpg-binnenleidingen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de buizen voor de aardgas- en lpg-binnenleidingen op juist gebruik en diameter – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor aardgas- en lpg-binnenleidingen – Controleert en vervangt of herstelt de verbindingen van de aardgas- en lpg-binnenleidingen i.f.v de materiaalkeuze en situatie – Kiest de verbindingswijze voor de leidingen i.f.v gebruik en situatie – Plaatst en herstelt de aardgasbinnenleidingen volgens de code van de goede praktijk in wijzigende omstandigheden – Plaatst en herstelt installatietoebehoren voor aardgas- en lpg-binnenleidingen in wijzigende omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het dimensioneren van de aardgas- en lpg-binnenleidingen – Kennis van de werking van de installatietoebehoren voor aardgas- en lpg-binnenleidingen – Kennis van verschillende types verbindingen en werkwijzen bij verbindingen – Kennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van aardgas- en lpg-binnenleidingen (verbindingen ...) – Kennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van aardgas- en lpg-binnenleidingen volgens de geldende normen – Kennis van indeling en soorten van gastoestellen
12	<p><i>Herstelt, onderhoudt en regelt verwarmingstoestellen op gas en hybride voor centrale verwarming</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Interpreteert foutcodes en parameterwaarden – Lokaliseert de storing – Ontstoort en herstelt atmosferische en premix gasbranders – Ontstoort en herstelt hybride gastoestellen – Bepaalt verbrandingsrendement, waterzijdig rendement – Voert periodiek onderhoud uit van een gasbrander en ketel – Controleert en herstelt de beveiligingsonderdelen van het verwarmingstoestel – Voert preventief onderhoud uit aan de verwarmingstoestellen en de onderdelen – Voert een keuring voor eerste ingebruikname van een verwarmingsketel uit – Vult het reinigings- en verbrandingsattest in – Stelt de regelingen in 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de problematiek van asbesthoudend materiaal in en rond stookketels – Kennis van de kenmerken van de gassoorten – Kennis van de types en werking van verwarmingstoestellen op gas en hybride met een alternatieve bron – Kennis van innovaties op het gebied van verwarmingstoestellen en hun uitrusting – Kennis van toegepaste elektriciteit voor gasbranders – Kennis van de relevante wetgeving over de bestrijding van de luchtverontreiniging die veroorzaakt wordt door centrale stooktoestellen

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de uitmonding van de rookgassen en verluchting van de opstellingsplaats – Kennis van de uitrusting, onderdelen en types van gasbranders
6	<p><i>Geeft instructies bij het gebruik van de installaties</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Vertaalt technische boodschappen in voor gebruikers begrijpbare taal – Geeft feedback aan de gebruikers over vastgestelde problemen – Legt de bediening en basisroutines uit – Beantwoordt vragen van de gebruikers en geeft adviezen over de uitrusting (energie, vermogen) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de duurzame werking van een installatie – Kennis van klantvriendelijke communicatie – Kennis van de basisconfiguratie van een netwerk i.f.v de installatie voor hernieuwbare energie – Kennis van de componenten en installatietoebehoren – Kennis van het rendement en de te verwachten opbrengst van de installatie voor hernieuwbare energie

MODULE BRANDERTECHNIEKEN STOOKOLIE EN HYBRIDE

SITUERING

In deze module leert de cursist het inregelen, opstarten en herstellen van productiesystemen op stookolie en hybride. De cursist verwerft via deze module de kennis van de van toepassing zijnde Vlaamse regelgeving. Verder leert de cursist op een klantvriendelijke manier de technische documenten over te brengen naar de gebruiker. De cursist leert analytisch te werken in kader van een foutopsporing

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	Werkt in teamverband <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert gepast en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Overlegt over de voorbereiding en uitvoering van de opdracht – Rapporteert aan klanten of verantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met alle betrokkenen – Licht de klant of verantwoordelijke in bij onvoorziene omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden
2	Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn <ul style="list-style-type: none"> – Werkt met oog voor energieprestatie gebouwen (EPB) – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Herkent asbesthoudende en andere gevaarlijke afvalproducten, houdt de andere afvalstromen apart en neemt de nodige acties voor een veilige verwijdering – Werkt ergonomisch bij het gebruik van tilhulpmiddelen – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Houdt zich aan de regels voor traceerbaarheid van producten en uitgevoerde werken door het bijhouden van het as-builtplan – Evalueert de eigen werkzaamheden kwalitatief en kwantitatief, en stuurt desnoods bij 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van milieuzorgsystemen en -voorschriften – Basiskennis van kwaliteitsnormen – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden – Kennis van energieprestatieregelgeving (vb. EPB, EPC...) – Kennis opleidingsverplichtingen rond veiligheid – Kennis van de verschillende asbesthoudende producten – Kennis van specifieke risico's van asbest, kwarts- en houtstof en andere gevaarlijke producten – Kennis van specifieke risico's van elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies – Kennis van ergonomische hef-, til- en werktechnieken – Kennis van PBM's en CBM's – Kennis van de voorschriften rond afvalbeheer – Kennis van een geoptimaliseerd verbruik van water, materialen en energie – Kennis van kwaliteitsvoorschriften, richtwaarden en toleranties – Kennis van traceerbaarheid van producten – Kennis van as-builtplan

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van procedures van BA4/BA5 – Kennis van code van goede praktijk van werken op hoogte – Kennis van grenzen van bevoegdheden
4	Gebruikt gepaste machines en gereedschappen <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen, machines en gereedschappen – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel
5	Gebruikt meetinstrumenten <ul style="list-style-type: none"> – Stelt het meetinstrument correct in – Gebruikt systeemspecifieke meetinstrumenten – Interpreteert de meetresultaten en vergelijkt deze met de richtwaarden – Houdt rekening met de tolerantiewaarden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van kwaliteitsvoorschriften, richtwaarden en toleranties – Kennis van systeemspecifieke meetinstrumenten (refractometer, stofmeting, luxmeter, thermometer, multimeter ...) – Kennis van controle- en meetmethoden – Kennis van eenheden en grootheden bij de gebruikte meetinstrumenten
9	Vult opvolgdocumenten in en geeft de informatie door aan de betrokkenen <ul style="list-style-type: none"> – Vult de werkfiche in voor facturatie of verduidelijking van de uitgevoerde werkzaamheden – Registreert gebruikte hoeveelheden materialen – Gebruikt bedrijfseigen software – Levert de nodige documenten aan in het kader van de geldende wetgeving 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van werkdocumenten – Kennis van technische dossiers, schema's, tekeningen en plannen – Kennis van de geldende wetgeving (vb. EPB en subsidies en Vlaamse wetgeving rond verwarmingsinstallaties en bereiding van sanitair warm water)
8	Bereidt de uitvoering van de werkzaamheden voor <ul style="list-style-type: none"> – Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies – Treft voorbereidingen om de opdracht optimaal uit te voeren – Leest en begrijpt plannen, werktekeningen of werkopgaveblad – Volgt aanwijzingen in technische bronnen (handleidingen, ...) – Volgt de regelgeving, normen en voorschriften (vb. STS) – Houdt rekening met de planning en timing 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van BIM (building information model) – Kennis van de regelgeving, normen en voorschriften (vb. STS, BBT, code van de goede praktijk ...) – Kennis van technische voorschriften en aanbevelingen in functie van de eigen werkzaamheden – Kennis van werkdocumenten – Kennis van technische dossiers, schema's, tekeningen en plannen – Kennis van de symbolen op schema's
7	Realiseert elektrische aansluitingen en datacommunicatie in functie van de installatie <ul style="list-style-type: none"> – Verifieert de goede werking van de elektrische aansluitingen – Installeert, vervangt of herstelt elektrische componenten – Sluit elektrische componenten aan voor de installatie – Connecteert apparaten onderling of in een netwerk, zowel vast als draadloos – Test de verbindingen op fouten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van configuratie- en optimalisatietechnieken van de (netwerk)verbindingen i.f.v de installatie voor hernieuwbare energie – Kennis van elektriciteit (werking, eigenschappen, ...) – Kennis van elektrische verbindingen

	<ul style="list-style-type: none"> – Lokaliseert storingen en afwijkingen en heft deze op 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis verschillende soorten elektrische en elektronische verbindingen – Kennis van de types bekabeling
10	<p>Controleert, reinigt en vervangt rookgasafvoerleidingen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de buizen voor de rookgasafvoerleidingen op juist gebruik en diameter – Controleert en vervangt of herstelt de verbindingen van de rookgasafvoerleidingen i.f.v de materiaalkeuze en situatie – Kiest de verbindingswijze voor de leidingen i.f.v gebruik en situatie – Meet de schoorsteentrek en controleert de staat van de rookgasafvoer (luchtdichtheid, blokkages ...) – Reinigt schoorstenen en stelt rapporten en verslagen op – Herstelt eenvoudige bouwconstructies en voert onderhouds- en dichtingswerken uit (o.a. klein metselwerk) 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van diverse mogelijkheden voor dakdoorvoer, muurdoorvoer – Kennis van de elementaire bouwtechnieken, maken van mortel... – Kennis van de gereedschappen om rookgasafvoerbuizen te reinigen – Kennis voor de juiste uitmonding van rookgasafvoer en de verdunningsfactor – Kennis van de gebruikte materialen (buizen, ...) – Kennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...)
13	<p>Controleert en vervangt stookolieleidingen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de buizen voor de stookolieleidingen op juist gebruik en diameter – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor stookolieleidingen – Controleert en vervangt de verbindingen van de stookolieleidingen in functie van de materiaalkeuze en situatie – Kiest de verbindingswijze in functie van gebruik en situatie – Plaatst de stookolieleidingen en installatietoebehoren volgens de code van de goede praktijk in wijzigende omstandigheden – Controleert de verbindingen op lekken – Herstelt de stookolieleidingen en installatietoebehoren 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...) – Kennis van verschillende types verbindingen en werkwijzen bij verbindingen van stookolieleidingen – Kennis van de richtlijnen voor het aanleggen van stookolieleidingen – Kennis van de gebruikte materialen (buizen ...) – Kennis van installatietoebehoren voor stookolieleidingen (afsluiters, filters ...) – Kennis van de regelgeving en code van goede praktijk voor de aanleg van stookolieleidingen
14	<p>Herstelt, onderhoudt en regelt verwarmingstoestellen op stookolie en hybride voor centrale verwarming</p> <ul style="list-style-type: none"> – Interpreteert foutcodes en parameterwaarden – Lokaliseert de storing – Herstelt, ontstoort en regelt traditionele en modulerende stookoliebranders – Herstelt, ontstoort en regelt hybride stookolietoestellen – Bepaalt verbrandingsrendement, waterzijdig rendement – Voert periodiek onderhoud uit van een gasbrander en ketel – Voert preventief onderhoud uit van een stookoliebrander en ketel – Voert een keuring voor eerste ingebruikname van een verwarmingsketel uit – Vult het reinigings- en verbrandingsattest in – Stelt de regelingen in 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de problematiek van asbesthoudend materiaal in en rond stookketels – Basiskennis van de kenmerken van de stookoliën – Basiskennis van de reglementering over het opslaan van stookolie – Kennis van de relevante wetgeving over de bestrijding van de luchtverontreiniging die veroorzaakt wordt door centrale stooktoestellen – Kennis van de uitmonding van de rookgassen en verluchting van de opstellingsplaats – Kennis van toegepaste elektriciteit voor stookoliebranders – Kennis van de uitrusting, onderdelen en types van stookoliebranders (modulerend, meertraps ...)

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de werking, het gebruik, de controle en het onderhoud van de meetapparatuur – Kennis van de types en werking van verwarmingstoestellen op stookolie en hybride met een alternatieve bron
6	<i>Geeft instructies bij het gebruik van de installaties</i> <ul style="list-style-type: none"> – Vertaalt technische boodschappen in voor gebruikers begrijpbare taal – Geeft feedback aan de gebruikers over vastgestelde problemen – Legt de bediening en basisroutines uit – Beantwoordt vragen van de gebruikers en geeft adviezen over de uitrusting (energie, vermogen) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de duurzame werking van een installatie – Kennis van klantvriendelijke communicatie – Kennis van de basisconfiguratie van een netwerk i.f.v de installatie voor hernieuwbare energie – Kennis van de componenten en installatietoebehoren – Kennis van het rendement en de te verwachten opbrengst van de installatie voor hernieuwbare energie

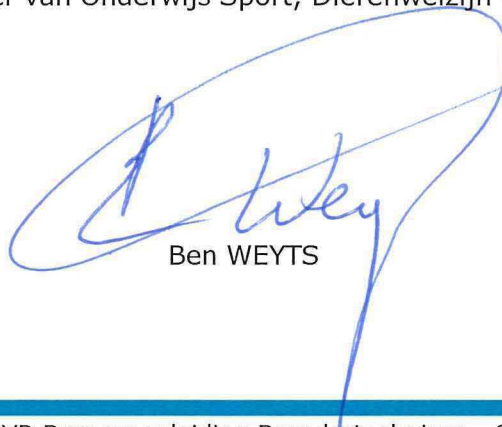
Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop.

Brussel, (datum).

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Jan JAMBON

De Vlaamse minister van Onderwijs Sport, Dierenwelzijn en Vlaamse Rand,



Ben WEYTS

Bijlage 16 bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop

Bijlage 3 bij het besluit van de Vlaamse Regering van 7 oktober 2011 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor het studiegebied koeling en warmte

Beroepsopleiding

Studiegebied Koeling en warmte • 01.09.2021

Koelmonteur

Opleidingsprofiel
secundair volwassenenonderwijs

BO KW 032

REFERENTIEKADER:
ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "KOELMONTEUR"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 3

Koelmonteur

OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding Koelmonteur leert men de onderdelen van vaste of mobiele koel- en vriesinstallaties monteren en na de montage controleren op lekken teneinde de installatie klaar te zetten voor het vacumeren en te vullen met koudemiddel.

RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

Elke module is samengesteld uit de activiteiten en de descriptorelementen kennis en vaardigheden van de erkende beroepskwalificatie.

De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding.

SAMENHANG

De opleiding Koelmonteur zit integraal vervat in de opleiding Koeltechnicus. De modules "Werken op hoogte module 1 +2" en "Werken op hoogte met hoogtewerker" zijn gemeenschappelijk met andere opleidingen uit het studiegebied Koeling en warmte en maken ook deel uit van andere nijverheidstechnische studiegebieden.

De module "Vorbereidende installatietechnieken" is gemeenschappelijk met andere opleidingen binnen het studiegebied Koeling en warmte.

LINK BEROEPSKWALIFICATIE

[Koelmonteur](#) [2020]
BK-0143-2

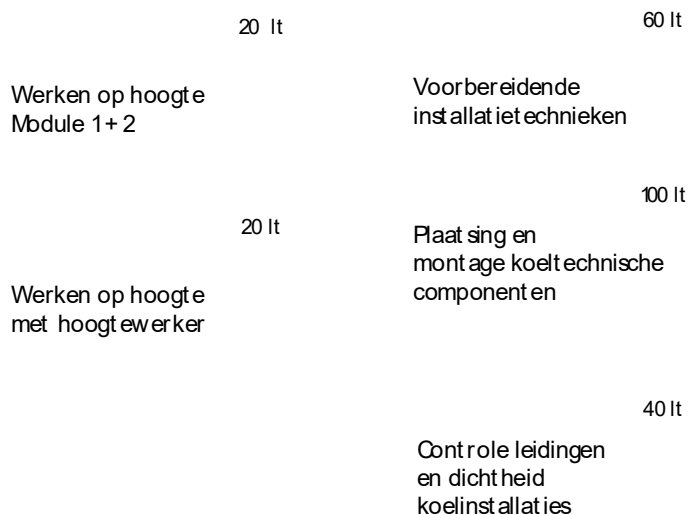
BIJKOMENDE ATTESTEN

Om binnen de sector te werken als Koelmonteur is het steeds een meerwaarde om te beschikken over het Certificaat van bekwaamheid in de koeltechniek van categorie I, II, III of IV zoals bepaald in BVR van 19 november 2010 tot vaststelling van het Vlaams reglement inzake erkenningen met betrekking tot het leefmilieu

MODULAIR TRAJECT

De opleiding “Koelmonteur” bestaat uit 5 modules:

– Werken op hoogte Module 1 + 2	20 Lt	M RWB	C233
– Werken op hoogte met hoogtewerker	20 Lt	M RWB	C234
– Voorbereidende installatietechnieken	60 Lt	M KW	G040
– Plaatsing en montage koeltechnische componenten	100 Lt	M KW	G041
– Controle leidingen en dichtheid koelinstallaties	40 Lt	M KW	G042



KOELMONTEUR
240 Lt

CERTIFICERING

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat. Deze opleiding leidt tot het certificaat Koelmonteur en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 3 van Koelmonteur.

OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal 240 lestijden.

INSTAPVEREISTEN

GEEN PIJLEN TUSSEN MODULES

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

PIJLEN TUSSEN MODULES



De cursist is door de pijl gebonden aan een verplichte volgorde in het traject. De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module die in sequentieel verband staat met de betrokken module (= verbonden via de pijl) of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

Modules

MODULE VOORBEREIDENDE INSTALLATIETECHNIEKEN

SITUERING

In deze module leert de cursist de voorbereidende technieken kennen voor zowel voor de installatieberoepen als voor de koeltechnische beroepen. De module legt een brede basis op het vlak van het bewerken en verbinden van de verschillende soorten materialen (leidingen, buizen enz. ...) die gebruikt worden. Het leggen van (volledige) leidingen in het kader van een concrete installatie komt hier niet aan bod. Ook leert de cursist in deze module in functie van het montagewerk de basisprincipes m.b.t. elektriciteit en het leggen van elektrische kabels, goten, de soorten elektrische kabels, datakabels, enz. Verder komt ook het maken van doorboringen en terug dichten van doorboringen in het kader van de montagewerkzaamheden aan bod in de module.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
3	<p>Werkt met oog voor eigen veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt zich aan de regels over veiligheid, gezondheid en milieu – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Neemt gepaste maatregelen bij opslag van en ongelukken met gevaarlijke producten – Werkt ergonomisch – Gebruikt hef- en hijswerktuigen volgens voorschriften – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van milieuvoorschriften in functie van de eigen werkzaamheden – Basiskennis veiligheids-, gezondheids-, hygiëne- en welzijnsvoorschriften – Basiskennis van kwaliteitsnormen, maatvoering en maattoleranties – Kennis van specifieke risico's verbonden aan de werkzaamheden, zoals: stof, asbest en andere gevaarlijke producten; elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies; heffen en tillen – Kennis van beschermingsmiddelen aangepast aan de werkomstandigheden: CBM's, PBM's, pictogrammen en etiketten – Kennis van de voorschriften van inzameling van afvalstoffen – Kennis van code van goede praktijk van werken op hoogte – Kennis van grenzen van bevoegdheden
5	<p>Gebruikt gepaste machines en gereedschappen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt en controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen, machines en gereedschappen – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel

6	Bereidt de eigen installatiewerken voor <ul style="list-style-type: none"> – Leest plannen, schema's, werktekeningen of werkopgaveblad – Gebruikt toepassingen om technische informatie op te zoeken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis planlezen en schemelezen
BK-0364-2/6	Dicht doorboringen in wanden luchtdicht en brandveilig af met reeds geselecteerde onderdelen <ul style="list-style-type: none"> – Plaatst luchtdichte systemen (manchetten) voor de doorvoeringen in luchtdichte wanden – Sluit doorbrekingen door de gebouwschil luchtdicht af – Plaatst brandveilige afdichtingen bij doorvoeringen in brandwerende wanden. 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de principes van luchtdichtheid (drukmetingen, lekken, materialen ...) – Basiskennis van werkwijze voor het uitvoeren van luchtdichte doorvoeringen – Basiskennis van werkwijze voor het uitvoeren voor het brandveilig afdichten van doorvoeringen in brandwerende wanden
9	Demonteert en monteert elektrische leidingen <ul style="list-style-type: none"> – Monteert kabelgoten en beugels volgens plan – Brengt beschermingsmateriaal aan om beschadiging van leidingen en kabels te vermijden – Plaatst de kabels – Brengt kabelmerken aan en sluit aan volgens klem-en kabellijst 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van procedures van BA4/BA5 – Basiskennis van elektriciteitswerken (gereedschappen, materialen, meettoestellen, risico's, veiligheidsvoorzieningen, elektromagnetische interferentie tussen leidingen voor datacommunicatie en andere elektrische leidingen) – Basiskennis van elektrische verbindingen
BK-0368-2/8	Voert elektrische aansluitingen uit in functie van de installatie <ul style="list-style-type: none"> – Installeert elektrische componenten – Sluit elektrische componenten aan voor de installatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van procedures van BA4/BA5 – Basiskennis van elektriciteit (werking, eigenschappen, eenheden ...) – Basiskennis van types van bekabeling – Basiskennis van de symbolen op schema's – Basiskennis van elektrische verbindingen – Basiskennis van de regeltechnische componenten van de installaties
BK-0364-2/10	Bewerkt rookgasafvoerleidingen <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor rookgasafvoerleidingen – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis werkwijzes bij verbindingen – Basiskennis van de gebruikte materialen (buizen, ...) en installatietoebereiden voor rookgasafvoerleidingen – Basiskennis van de technieken voor het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...)
BK-0364-2/11	Bewerkt leidingen voor aanvoer van warm en koud water <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen voor de leidingen overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor leidingen voor aanvoer van warm en koud water – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van leidingen voor aanvoer van warm en koud water – Basiskennis van de legionellaproblematiek – Basiskennis van installatietoebereiden (afsluiters, filters ...)

		<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de buizenmaterialen en verschillende types verbindingen en werkwijzes bij verbindingen – Basiskennis van de richtlijnen voor het aanleggen en spoelen van leidingen voor aanvoer van warm en koud water – Basiskennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...)
BK-0364-2/12	Bewerkt leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater <ul style="list-style-type: none"> – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij verschillende soorten buizen voor leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater (afkoppeling) – Basiskennis van stromingsbeeld van het afvalwater en de functie van een afschot – Basiskennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...) – Basiskennis van verschillende types verbindingen en werkwijzes bij verbindingen – Basiskennis van de richtlijnen voor het aanleggen en spoelen van leidingen voor afvoer van afvalwater – Basiskennis van materialen (buizen, ...) en installatietoebereiden (afsluiters, filters ...)
BK-0364-2/9	Bewerkt aardgas- en lpg-binnenleidingen <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen voor de overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van indeling en soorten van gastoeuften. – Basiskennis van het kwaliteitslabel voor het plaatsen van aardgas- en lpg-binnenleidingen – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van aardgas- en lpg-binnenleidingen volgens de geldende normen – Basiskennis van de buizenmaterialen en verschillende types verbindingen en werkwijzes bij verbindingen – Basiskennis van installatietoebereiden voor aardgas- en lpg-binnenleidingen (afsluiters, filters ...) – Basiskennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...)
BK-0364-2/15	Bewerkt centrale verwarmingsleidingen <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor centrale verwarmingsleidingen – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van centrale verwarmingsleidingen – Basiskennis van de buizenmaterialen en verschillende types verbindingen en werkwijzes bij verbindingen

		<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...) – Basiskennis van de richtlijnen voor het aanleggen en spoelen van centrale verwarmingsleidingen – Basiskennis van de meest gebruikte installatietoebehoren voor centrale verwarmingsleidingen (afsluiters, circulatoren, filters ...) – Basiskennis van de gebruikte materialen (buizen, ...)
BK-0364-2/17	Bewerkt luchtkanalen voor ventilatie en luchtbehandeling <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor luchtkanalen voor ventilatie – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Brengt de ophang- en bevestigingssystemen aan en bevestigt de leidingen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de ventilatieprincipes bij centrale en decentrale ventilatie installaties – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van luchtkanalen voor ventilatie – Basiskennis van verschillende types verbindingen en werkwijzes bij verbindingen van buizen en kanalen voor ventilatie – Basiskennis van installatietoebehoren en luchtkanalen voor ventilatie – Basiskennis van de invloed van onafgedichte voegen en gaatjes op de luchtdichtheidstest. – Basiskennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen, vertakkingen ...)

MODULE PLAATSING EN MONTAGE KOELTECHNISCHE COMPONENTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist alle werkzaamheden die te maken hebben met het plaatsen en monteren van leidingen, onderdelen en componenten van klimaat-, koel- en vriesinstallaties. De cursist leert ook de bijbehorende voorbereidende werkzaamheden zoals het lezen van plannen en werktekeningen, demontage van oude installaties en het uitzetten van leidingtracés.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert gepast en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Overlegt over de voorbereiding en uitvoering van de opdracht – Rapporteert aan klanten of verantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met alle betrokkenen – Licht de klant of verantwoordelijke in bij onvoorziene omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden
2	<p><i>Organiseert de taken in functie van een dagplanning</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Treft voorbereidingen om de opdracht optimaal uit te voeren – Leest en begrijpt plannen, werktekeningen of werkopgaveblad – Houdt voorraden bij en vult aan 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis Engels (begrijpt bij het lezen vakjargon, woorden en eenvoudige zinnen in werkgerelateerde documenten) – Kennis van technische voorschriften en aanbevelingen in functie van de eigen werkzaamheden
3	<p><i>Werkt met oog voor eigen veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt zich aan de regels over veiligheid, gezondheid en milieu – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Herkent asbesthoudende en andere gevaarlijke afvalproducten, houdt de andere afvalstromen apart en neemt de nodige acties voor een veilige verwijdering – Neemt gepaste maatregelen bij opslag van en ongelukken met gevaarlijke producten – Werkt ergonomisch – Gebruikt hef- en hijswerktuigen volgens voorschriften – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van milieuvoorschriften in functie van de eigen werkzaamheden – Basiskennis veiligheids-, gezondheids-, hygiëne- en welzijnsvoorschriften – Basiskennis van kwaliteitsnormen, maatvoering en maattoleranties – Kennis van specifieke risico's verbonden aan de werkzaamheden, zoals: stof en andere gevaarlijke producten; elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies; heffen en tillen – Kennis van beschermingsmiddelen aangepast aan de werkomstandigheden: CBM's, PBM's, pictogrammen en etiketten – Kennis van de voorschriften van inzameling van afvalstoffen

5	<p><i>Gebruikt gepaste machines en gereedschappen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen, gereedschappen en machines – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel
6	<p><i>Bereidt de eigen installatiewerken voor</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Voert afbraakwerk en/of gehele of gedeeltelijke demontage van oude, koudemiddelvrije installaties uit volgens de voorschriften – Zet de leidingtracés uit – Leest plannen, schema's, werktekeningen of werkopgaveblad – Gebruikt toepassingen om technische informatie op te zoeken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis planlezen en schemalezen – Kennis van demontagetechnieken voor hergebruik van materialen
7	<p><i>Plaats en monteert alle onderdelen en componenten van klimaat-, koel- en vriesinstallaties</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt en respecteert de plannen, schema's en montagevoorschriften (respecteert de aangegeven ondersteunpunten, bewaart vrije doorgangen) – Plaats isolatiepanelen van koel- en vriescellen – Gebruikt bevestigingsmaterialen aangepast aan de ondergrond en de te bevestigen componenten – Plaats de componenten op een bereikbare plaats (verdere aansluiting, onderhoud en herstelling) – Sluit alle doorvoeropeningen brandwerend, lucht-, en waterdicht af 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van toepassingen van koudemiddelen – Basiskennis van componenten en onderdelen van koelinstallaties – Kennis van vakterminologie in het kader van de uit te voeren werkzaamheden – Kennis van materialen, gereedschappen en machines – Kennis van buisverbindingen en koppelingen – Kennis van het gebruik van hardsoldeerset en uitzettang
8	<p><i>Monteert en verbindt koudemiddelleidingen en componenten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Brengt buizen op maat, plooit ze in bochten en werkt ze af – Sluit koelleidingen af die niet bewerkt worden – Voorkomt vervorming en elektrolyse – Vermijdt bij de installatie trillingen, condensatie en corrosie – Voorziet uitzettingsmogelijkheden bij doorvoeringen en bevestigingen – Brengt isolatie aan op de te isoleren koelleidingen – Past montagetechnieken toe – Maakt verbindingen en koppelingen volgens de code van goede praktijk – Sluit de componenten aan – Merkt de locatie van de verbindingen op het werkschema en/of de isolatiemantel – Past demontagetechnieken toe in een koudemiddelvrije installatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van componenten en onderdelen van koelinstallaties – Kennis van vakterminologie in het kader van de uit te voeren werkzaamheden – Kennis van materialen, gereedschappen en machines – Kennis van buisverbindingen en koppelingen – Kennis van het gebruik van hardsoldeerset en uitzettang

MODULE CONTROLE LEIDINGEN EN DICHTHEID KOELINSTALLATIES

SITUERING

In deze module leert de cursist de uitgevoerde montagewerken beoordelen en visueel controleren op fouten of lekken. De cursist leert een druktest uitvoeren en eventuele lekken bij gemaakte aansluitingen herstellen.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert gepast en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Overlegt over de voorbereiding en uitvoering van de opdracht – Rapporteert aan klanten of verantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met alle betrokkenen – Licht de klant of verantwoordelijke in bij onvoorziene omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden
2	<p><i>Organiseert de taken in functie van een dagplanning</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Treft voorbereidingen om de opdracht optimaal uit te voeren – Leest en begrijpt plannen, werktekeningen of werkopgaveblad – Houdt voorraden bij en vult aan 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis Engels (begrijpt bij het lezen vakjargon, woorden en eenvoudige zinnen in werkgerelateerde documenten) – Kennis van technische voorschriften en aanbevelingen in functie van de eigen werkzaamheden
3	<p><i>Werkt met oog voor eigen veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt zich aan de regels over veiligheid, gezondheid en milieu – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Herkent asbesthoudende en andere gevaarlijke afvalproducten, houdt de andere afvalstromen apart en neemt de nodige acties voor een veilige verwijdering – Neemt gepaste maatregelen bij opslag van en ongelukken met gevaarlijke producten – Werkt ergonomisch – Gebruikt hef- en hijswerktuigen volgens voorschriften – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van milieuvoorschriften in functie van de eigen werkzaamheden – Basiskennis veiligheids-, gezondheids-, hygiëne- en welzijnsvoorschriften – Basiskennis van kwaliteitsnormen, maatvoering en maattoleranties – Kennis van specifieke risico's verbonden aan de werkzaamheden, zoals: stof en andere gevaarlijke producten; elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies; heffen en tillen – Kennis van beschermingsmiddelen aangepast aan de werkomstandigheden: CBM's, PBM's, pictogrammen en etiketten – Kennis van de voorschriften van inzameling van afvalstoffen

5	<i>Gebruikt gepaste machines en gereedschappen</i> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen, gereedschappen en machines – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel
6	<i>Bereidt de eigen installatiewerken voor</i> <ul style="list-style-type: none"> – Voert afbraakwerk en/of gehele of gedeeltelijke demontage van oude, koudemiddelvrije installaties uit volgens de voorschriften – Zet de leidingstracés uit – Leest plannen, schema's, werktekeningen of werkopgaveblad – Gebruikt toepassingen om technische informatie op te zoeken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis planlezen en schemalezen – Kennis van demontagetechnieken voor hergebruik van materialen
10	<i>Controleert de installatie op dichtheid en herstelt</i> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert visueel de montage – Voert een druktest uit – Controleert de aansluitingen op lekken – Herstelt eventuele lekken – Voert opnieuw een druktest uit 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van interne werkdocumenten en rapporteringsvoorschriften – Kennis van buisverbindingen en koppelingen – Kennis van druktest

MODULE WERKEN OP HOOGTE - MODULE 1 + 2

SITUERING

In deze module leert de cursist veilig werken op hoogte. Men leert correct gebruik te maken van ladders en steigers. De cursist leert om een eenvoudige steiger op te bouwen, te controleren, te beveiligen en te betreden. De nodige beschermingsmiddelen worden hierbij gebruikt.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Werkt op hoogte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt ladders volgens de veiligheidsregels als toegangsmiddel – Gebruikt steigers volgens de instructies en veiligheidsregels – Gebruikt beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) aangepast aan de werkomstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van voorschriften voor het veilig werken op hoogte – Kennis van PBM's en CBM's – Kennis van maatregelen ter preventie van het vallen van personen en voorwerpen van een steiger – Kennis van voorwaarden om een steiger te betreden
4	<p><i>Bouwt een eenvoudige steiger op</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Monteert en demonteert schragen en steigers volgens de instructies en veiligheidsregels – Controleert de steigerklasse en doet een visuele controle van een steiger voor ingebruikname – Herkent en signaleert gebreken van de schragen en steigers en de onderdelen aan de bevoegde persoon – Voert de gepaste verankeringen uit – Installeert vangnetten en geschikte randbeveiliging – Gebruikt beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) aangepast aan de werkomstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het monteren en demonteren van schragen en steigers – Kennis van gebreken aan de schragen en steigers – Kennis van verankeringen – Kennis van het installeren van vangnetten en geschikte randbeveiliging ... – Kennis van steigerklassen

MODULE WERKEN OP HOOGTE MET HOOGTEWERKER

SITUERING

In deze module leert de cursist veilig werken met een hoogtewerker. Men leert om de juiste hoogtewerker te kiezen, te controleren, ermee te manoeuvreren, ermee te werken en te betreden. De nodige beschermingsmiddelen worden hierbij gebruikt.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Werkt op hoogte met hoogtewerker</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de juiste hoogtewerker in functie van de uit te voeren werkzaamheden – Stelt de hoogtewerker op volgens de instructies en veiligheidsregels – Voert een controle voor ingebruikname uit – Gebruikt veilig de hoogtewerker – Rijdt, manoeuvreert en parkeert – Gebruikt beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) aangepast aan de werkomstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van voorschriften voor het veilig werken op hoogte – Kennis van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen – Kennis van maatregelen ter preventie van het vallen van personen en voorwerpen van een hoogtewerker – Kennis van voorwaarden om een hoogtewerker te gebruiken – Kennis van de juiste keuze van hoogtewerker – Kennis van het opstellen van de hoogtewerker – Kennis van het manoeuvreren met en parkeren van de hoogtewerker

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop.

Brussel, (datum).

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Jan JAMBON

De Vlaamse minister van Onderwijs Sport, Dierenwelzijn en Vlaamse Rand,



Ben WEYTS

Bijlage 17 bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop

Bijlage 4 bij het besluit van de Vlaamse Regering van 7 oktober 2011 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor het studiegebied koeling en warmte

Beroepsopleiding

Studiegebied Koeling en warmte • 01.09.2021

Koeltechnicus

Opleidingsprofiel
secundair volwassenenonderwijs

BO KW 033

REFERENTIEKADER:

ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "KOELTECHNICUS"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 4

Koeltechnicus

OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding Koeltechnicus leert men koeltechnische installaties in dienst stellen en preventief en correctief onderhoud uitvoeren teneinde de installatie volgens de veiligheidsregels, de regelgeving en de opgegeven specificaties te realiseren.

RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

Elke module is samengesteld uit de activiteiten en de descriptorelementen kennis en vaardigheden van de erkende beroepskwalificatie.

De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding.

SAMENHANG

De Koeltechnicus bouwt verder op de Koelmonteur, de opleiding Koelmonteur zit dan ook integraal vervat in de opleiding Koeltechnicus. De modules "Werken op hoogte module 1 + 2" en "Werken op hoogte met hoogtewerker" zijn gemeenschappelijk met andere opleidingen uit het studiegebied Koeling en warmte en ook opleidingen uit andere nijverheidstechnische studiegebieden. De module "Vorbereidende installatietechnieken" is gemeenschappelijk met andere opleidingen binnen het studiegebied Koeling en warmte.

LINK BEROEPSKWALIFICATIE

[Koeltechnicus](#) [2020]
BK-0328-2

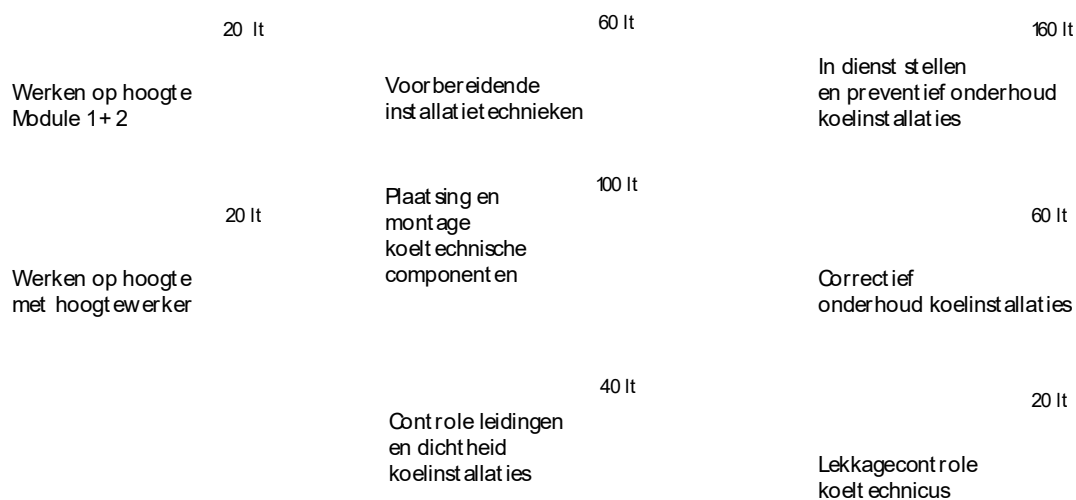
WETTELIJKE ATTESTEN

- Om tot de opleiding te worden toegelaten zijn er geen wettelijke attesten.
- Om het beroep van 'Koeltechnicus' te mogen uitoefenen is het beschikken van volgende attesten en/of voldoen aan volgende voorwaarden wettelijk verplicht:
 - Certificaat van bekwaamheid in de koeltechniek van categorie I, II, III of IV zoals bepaald in BVR van 19 november 2010 tot vaststelling van het Vlaams reglement inzake erkenningen met betrekking tot het leefmilieu

MODULAIR TRAJECT

De opleiding “Koeltechnicus” bestaat uit 8 modules:

– Werken op hoogte Module 1 + 2	20 Lt	M RWB	C233
– Werken op hoogte met hoogtewerker	20 Lt	M RWB	C234
– Voorbereidende installatietechnieken	60 Lt	M KW	G040
– Plaatsing en montage koeltechnische componenten	100 Lt	M KW	G041
– Controle leidingen en dichtheid koelinstallaties	40 Lt	M KW	G042
– In dienst stellen en preventief onderhoud koelinstallaties	160 Lt	M KW	043
– Correctief onderhoud koelinstallaties	60 Lt	M KW	044
– Lekkagecontrole koeltechnicus	20 Lt	M KW	045

**CERTIFICERING**

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.

Deze opleiding leidt tot het certificaat Koeltechnicus en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 4 van Koeltechnicus.

OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal 480 lestijden.

DIPLOMA SO

Het certificaat leidt in combinatie met het certificaat Aanvullende algemene vorming tot het diploma secundair onderwijs.

INSTAPVEREISTEN

GEEN PIJLEN TUSSEN MODULES

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

PIJLEN TUSSEN MODULES



De cursist is door de pijl gebonden aan een verplichte volgorde in het traject. De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module die in sequentieel verband staat met de betrokken module (= verbonden via de pijl) of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

Modules

MODULE VOORBEREIDENDE INSTALLATIETECHNIEKEN

SITUERING

In deze module leert de cursist de voorbereidende technieken kennen voor zowel voor de installatieberoepen als voor de koeltechnische beroepen. De module legt een brede basis op het vlak van het bewerken en verbinden van de verschillende soorten materialen (leidingen, buizen enz...) die gebruikt worden. Het leggen van (volledige) leidingen in het kader van een concrete installatie komt hier niet aan bod. Ook leert de cursist in deze module in functie van het montagewerk de basisprincipes m.b.t. elektriciteit en het leggen van elektrische kabels, goten, de soorten elektrische kabels, datakabels, enz. Verder komt ook het maken van doorboringen en terug dichten van doorboringen in het kader van de montagewerkzaamheden aan bod in de module.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
3	<p>Werkt met oog voor eigen veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt zich aan de regels over veiligheid, gezondheid en milieu – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Neemt gepaste maatregelen bij opslag van en ongelukken met gevaarlijke producten – Werkt ergonomisch – Gebruikt hef- en hijswerktuigen volgens voorschriften – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van milieuvoorschriften in functie van de eigen werkzaamheden – Basiskennis veiligheids-, gezondheids-, hygiëne- en welzijnsvoorschriften – Basiskennis van kwaliteitsnormen, maatvoering en maattoleranties – Kennis van specifieke risico's verbonden aan de werkzaamheden, zoals: stof, asbest en andere gevaarlijke producten; elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies; heffen en tillen – Kennis van beschermingsmiddelen aangepast aan de werkomstandigheden: CBM's, PBM's, pictogrammen en etiketten – Kennis van de voorschriften van inzameling van afvalstoffen – Kennis van code van goede praktijk van werken op hoogte – Kennis van grenzen van bevoegdheden
5	<p>Gebruikt gepaste machines en gereedschappen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt en controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen, machines en gereedschappen – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel

6	Bereidt de eigen installatiewerken voor <ul style="list-style-type: none"> – Leest plannen, schema's, werktekeningen of werkopgaveblad – Gebruikt toepassingen om technische informatie op te zoeken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis planlezen en schemelezen
BK-0364-2/6	Dicht doorboringen in wanden luchtdicht en brandveilig af met reeds geselecteerde onderdelen <ul style="list-style-type: none"> – Plaatst luchtdichte systemen (manchetten) voor de doorvoeringen in luchtdichte wanden – Sluit doorbrekingen door de gebouwschil luchtdicht af – Plaatst brandveilige afdichtingen bij doorvoeringen in brandwerende wanden. 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de principes van luchtdichtheid (drukmetingen, lekken, materialen ...) – Basiskennis van werkwijze voor het uitvoeren van luchtdichte doorvoeringen – Basiskennis van werkwijze voor het uitvoeren voor het brandveilig afdichten van doorvoeringen in brandwerende wanden
12	Demonteert en monteert elektrische leidingen <ul style="list-style-type: none"> – Monteert kabelgoten en beugels volgens plan – Brengt beschermingsmateriaal aan om beschadiging van leidingen en kabels te vermijden – Plaatst de kabels – Brengt kabelmerken aan en sluit aan volgens klem-en kabellijst 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van procedures van BA4/BA5 – Basiskennis van elektriciteitswerken (gereedschappen, materialen, meettoestellen, risico's, veiligheidsvoorzieningen, elektromagnetische interferentie tussen leidingen voor datacommunicatie en andere elektrische leidingen)) – Basiskennis van elektrische verbindingen
BK-0368-2/8	Voert elektrische aansluitingen uit in functie van de installatie <ul style="list-style-type: none"> – Installeert elektrische componenten – Sluit elektrische componenten aan voor de installatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van procedures van BA4/BA5 – Basiskennis van elektriciteit (werking, eigenschappen, eenheden ...) – Basiskennis van types van bekabeling – Basiskennis van de symbolen op schema's – Basiskennis van elektrische verbindingen – Basiskennis van de regeltechnische componenten van de installaties
BK-0364-2/10	Bewerkt rookgasafvoerleidingen <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor rookgasafvoerleidingen – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis werkwijzes bij verbindingen – Basiskennis van de gebruikte materialen (buizen, ...) en installatietoebereiden voor rookgasafvoerleidingen – Basiskennis van de technieken voor het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...)
BK-0364-2/11	Bewerkt leidingen voor aanvoer van warm en koud water <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen voor de leidingen overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor leidingen voor aanvoer van warm en koud water – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van leidingen voor aanvoer van warm en koud water – Basiskennis van de legionellaproblematiek – Basiskennis van installatietoebereiden (afsluiters, filters ...)

		<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de buizenmaterialen en verschillende types verbindingen en werkwijzes bij verbindingen – Basiskennis van de richtlijnen voor het aanleggen en spoelen van leidingen voor aanvoer van warm en koud water – Basiskennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...)
BK-0364-2/12	Bewerkt leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater <ul style="list-style-type: none"> – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij verschillende soorten buizen voor leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater (afkoppeling) – Basiskennis van stromingsbeeld van het afvalwater en de functie van een afschot – Basiskennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...) – Basiskennis van verschillende types verbindingen en werkwijzes bij verbindingen – Basiskennis van de richtlijnen voor het aanleggen en spoelen van leidingen voor afvoer van afvalwater – Basiskennis van materialen (buizen, ...) en installatietoebereiden (afsluiters, filters ...)
BK-0364-2/9	Bewerkt aardgas- en lpg-binnenleidingen <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen voor de overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van indeling en soorten van gastoestellen. – Basiskennis van het kwaliteitslabel voor het plaatsen van aardgas- en lpg-binnenleidingen – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van aardgas- en lpg-binnenleidingen volgens de geldende normen – Basiskennis van de buizenmaterialen en verschillende types verbindingen en werkwijzes bij verbindingen – Basiskennis van installatietoebereiden voor aardgas- en lpg-binnenleidingen (afsluiters, filters ...) – Basiskennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...)
BK-0364-2/15	Bewerkt centrale verwarmingsleidingen <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor centrale verwarmingsleidingen – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van centrale verwarmingsleidingen – Basiskennis van de buizenmaterialen en verschillende types verbindingen en werkwijzes bij verbindingen

		<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...) – Basiskennis van de richtlijnen voor het aanleggen en spoelen van centrale verwarmingsleidingen – Basiskennis van de meest gebruikte installatietoebehoren voor centrale verwarmingsleidingen (afsluiters, circulatoren, filters ...) – Basiskennis van de gebruikte materialen (buizen, ...)
BK-0364-2/17	<p>Bewerkt luchtkanalen voor ventilatie en luchtbehandeling</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor luchtkanalen voor ventilatie – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Brengt de ophang- en bevestigingssystemen aan en bevestigt de leidingen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de ventilatieprincipes bij centrale en decentrale ventilatie installaties – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van luchtkanalen voor ventilatie – Basiskennis van verschillende types verbindingen en werkwijzes bij verbindingen van buizen en kanalen voor ventilatie – Basiskennis van installatietoebehoren en luchtkanalen voor ventilatie – Basiskennis van de invloed van onafgedichte voegen en gaatjes op de luchtdichtheidstest. – Basiskennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen, vertakkingen ...)

MODULE PLAATSING EN MONTAGE KOELTECHNISCHE COMPONENTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist alle werkzaamheden die te maken hebben met het plaatsen en monteren van leidingen, onderdelen en componenten van klimaat-, koel- en vriesinstallaties. De cursist leert ook de bijbehorende voorbereidende werkzaamheden zoals het lezen van plannen en werktekeningen, demontage van oude installaties en het uitzetten van leidingtracés.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert gepast en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Overlegt over de voorbereiding en uitvoering van de opdracht – Rapporteert aan klanten of verantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met alle betrokkenen – Licht de klant of verantwoordelijke in bij onvoorziene omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden
2	<p><i>Organiseert de taken in functie van een dagplanning</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Treft voorbereidingen om de opdracht optimaal uit te voeren – Leest en begrijpt plannen, werktekeningen of werkopgaveblad – Houdt voorraden bij en vult aan 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis Engels (begrijpt bij het lezen vakjargon, woorden en eenvoudige zinnen in werkgerelateerde documenten) – Kennis van technische voorschriften en aanbevelingen in functie van de eigen werkzaamheden
3	<p><i>Werkt met oog voor eigen veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt zich aan de regels over veiligheid, gezondheid en milieu – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Herkent asbesthoudende en andere gevaarlijke afvalproducten, houdt de andere afvalstromen apart en neemt de nodige acties voor een veilige verwijdering – Neemt gepaste maatregelen bij opslag van en ongelukken met gevaarlijke producten – Werkt ergonomisch – Gebruikt hef- en hijswerktuigen volgens voorschriften – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van milieuvoorschriften in functie van de eigen werkzaamheden – Basiskennis veiligheids-, gezondheids-, hygiëne- en welzijnsvoorschriften – Basiskennis van kwaliteitsnormen, maatvoering en maattoleranties – Kennis van specifieke risico's verbonden aan de werkzaamheden, zoals: stof en andere gevaarlijke producten; elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies; heffen en tillen – Kennis van beschermingsmiddelen aangepast aan de werkomstandigheden: CBM's, PBM's, pictogrammen en etiketten – Kennis van de voorschriften van inzameling van afvalstoffen

5	<p><i>Gebruikt gepaste machines en gereedschappen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen, gereedschappen en machines – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel
6	<p><i>Bereidt de eigen installatiewerken voor</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Voert afbraakwerk en/of gehele of gedeeltelijke demontage van oude, koudemiddelvrije installaties uit volgens de voorschriften – Zet de leidingtracés uit – Leest plannen, schema's, werktekeningen of werkopgaveblad – Gebruikt toepassingen om technische informatie op te zoeken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis planlezen en schemalezen – Kennis van demontagetechnieken voor hergebruik van materialen
10	<p><i>Plaats en monteert alle onderdelen en componenten van klimaat-, koel- en vriesinstallaties</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt en respecteert de plannen, schema's en montagevoorschriften (respecteert de aangegeven ondersteunpunten, bewaart vrije doorgangen) – Plaats isolatiepanelen van koel- en vriescellen – Gebruikt bevestigingsmaterialen aangepast aan de ondergrond en de te bevestigen componenten – Plaats de componenten op een bereikbare plaats (verdere aansluiting, onderhoud en herstelling) – Sluit alle doorvoeropeningen brandwerend, lucht-, en waterdicht af 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van toepassingen van koudemiddelen – Basiskennis van componenten en onderdelen van koelinstallaties – Kennis van vakterminologie in het kader van de uit te voeren werkzaamheden – Kennis van materialen, gereedschappen en machines – Kennis van buisverbindingen en koppelingen – Kennis van het gebruik van hardsoldeerset en uitzettang
11	<p><i>Monteert en verbindt koudemiddelleidingen en componenten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Brengt buizen op maat, plooit ze in bochten en werkt ze af – Sluit koelleidingen af die niet bewerkt worden – Voorkomt vervorming en elektrolyse – Vermijdt bij de installatie trillingen, condensatie en corrosie – Voorziet uitzettingsmogelijkheden bij doorvoeringen en bevestigingen – Brengt isolatie aan op de te isoleren koelleidingen – Past montagetechnieken toe – Maakt verbindingen en koppelingen volgens de code van goede praktijk – Sluit de componenten aan – Merkt de locatie van de verbindingen op het werkschema en/of de isolatiemantel – Past demontagetechnieken toe in een koudemiddelvrije installatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van componenten en onderdelen van koelinstallaties – Kennis van vakterminologie in het kader van de uit te voeren werkzaamheden – Kennis van materialen, gereedschappen en machines – Kennis van buisverbindingen en koppelingen – Kennis van het gebruik van hardsoldeerset en uitzettang

MODULE CONTROLE LEIDINGEN EN DICHTHEID KOELINSTALLATIES

SITUERING

In deze module leert de cursist de uitgevoerde montagewerken beoordelen en visueel controleren op fouten of lekken. De cursist leert een druktest uitvoeren en eventuele lekken bij gemaakte aansluitingen herstellen.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	Werkt in teamverband <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert gepast en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Overlegt over de voorbereiding en uitvoering van de opdracht – Rapporteert aan klanten of verantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met alle betrokkenen – Licht de klant of verantwoordelijke in bij onvoorziene omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden
2	Organiseert de taken in functie van een dagplanning <ul style="list-style-type: none"> – Treft voorbereidingen om de opdracht optimaal uit te voeren – Leest en begrijpt plannen, werktekeningen of werkopgaveblad – Houdt voorraden bij en vult aan 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis Engels (begrijpt bij het lezen vakjargon, woorden en eenvoudige zinnen in werkgerelateerde documenten) – Kennis van technische voorschriften en aanbevelingen in functie van de eigen werkzaamheden
3	Werkt met oog voor eigen veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn <ul style="list-style-type: none"> – Houdt zich aan de regels over veiligheid, gezondheid en milieu – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Herkent asbesthoudende en andere gevaarlijke afvalproducten, houdt de andere afvalstromen apart en neemt de nodige acties voor een veilige verwijdering – Neemt gepaste maatregelen bij opslag van en ongelukken met gevaarlijke producten – Werkt ergonomisch – Gebruikt hef- en hijswerktuigen volgens voorschriften – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van milieuvoorschriften in functie van de eigen werkzaamheden – Basiskennis veiligheids-, gezondheids-, hygiëne- en welzijnsvoorschriften – Basiskennis van kwaliteitsnormen, maatvoering en maattoleranties – Kennis van specifieke risico's verbonden aan de werkzaamheden, zoals: stof en andere gevaarlijke producten; elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies; heffen en tillen – Kennis van beschermingsmiddelen aangepast aan de werkomstandigheden: CBM's, PBM's, pictogrammen en etiketten – Kennis van de voorschriften van inzameling van afvalstoffen

5	<i>Gebruikt gepaste machines en gereedschappen</i> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen, gereedschappen en machines – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel
6	<i>Bereidt de eigen installatiewerken voor</i> <ul style="list-style-type: none"> – Voert afbraakwerk en/of gehele of gedeeltelijke demontage van oude, koudemiddelvrije installaties uit volgens de voorschriften – Zet de leidingtracés uit – Leest plannen, schema's, werktekeningen of werkopgaveblad – Gebruikt toepassingen om technische informatie op te zoeken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis planlezen en schemalezen – Kennis van demontagetechnieken voor hergebruik van materialen
13	<i>Controleert de installatie op dichtheid en herstelt</i> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert visueel de montage – Voert een druktest uit – Controleert de aansluitingen op lekken – Herstelt eventuele lekken – Voert opnieuw een druktest uit 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van interne werkdocumenten en rapporteringsvoorschriften – Kennis van buisverbindingen en koppelingen – Kennis van druktest

MODULE IN DIENST STELLEN EN PREVENTIEF ONDERHOUD KOELINSTALLATIES

SITUERING

In deze module leert de cursist de indienststelling en/of eindassemblage uitvoeren van een koelinstallatie. De cursist leert een preventief onderhoud uitvoeren van de installatie waarbij demontagetechnieken worden toegepast met het oog op hergebruik van materialen. De cursist leert ook de werkadministratie bijhouden.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert gepast en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Overlegt over de voorbereiding en uitvoering van de opdracht – Rapporteert aan klanten of verantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met alle betrokkenen – Licht de klant of verantwoordelijke in bij onvoorziene omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden
2	<p><i>Organiseert de taken in functie van een dagplanning</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Treft voorbereidingen om de opdracht optimaal uit te voeren – Leest en begrijpt plannen, werktekeningen of werkopgaveblad – Houdt voorraden bij en vult aan 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis Engels (begrijpt bij het lezen vakjargon, woorden en eenvoudige zinnen in werkgerelateerde documenten) – Kennis van technische voorschriften en aanbevelingen in functie van de eigen werkzaamheden
3	<p><i>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn tijdens koeltechnische werkzaamheden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt met oog voor energieprestatie gebouwen (EPB) – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Herkent asbesthoudende en andere gevaarlijke afvalproducten, houdt de andere afvalstromen apart en neemt de nodige acties voor een veilige verwijdering – Werkt ergonomisch bij het gebruik van tilhulpmiddelen – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Houdt zich aan de regels voor traceerbaarheid van producten en uitgevoerde werken door het bijhouden van het as-builtplan – Evalueert de eigen werkzaamheden kwalitatief en kwantitatief, en stuurt desnoods bij – Beperkt steeds de uitstoot van koudemiddelen met gefluoreerde broeikasgassen (HFK's en HFK-mengsels) tot het minimum 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van EHBO – Basiskennis van kwaliteitsnormen – Basiskennis van milieuzorgsystemen en –voorschriften – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden – Kennis van specifieke risico's van elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies – Kennis opleidingsverplichtingen rond veiligheid – Kennis van as-builtplan – Kennis van de verschillende asbesthoudende producten – Kennis van de voorschriften rond afvalbeheer – Kennis van energieprestatieregelgeving (vb EPB, EPC,...) – Kennis van ergonomische hef-, til- en werktechnieken

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van kwaliteitsvoorschriften, richtwaarden en toleranties – Kennis van PBM's en CBM's – Kennis van procedures van BA4/BA5 – Kennis van specifieke risico's van asbest, kwarts- en houtstof en andere gevaarlijke producten – Kennis van traceerbaarheid van producten
5	<i>Gebruikt gepaste machines en gereedschappen</i> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen, machines en gereedschappen – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel
6	<i>Bereidt de eigen installatiewerken voor</i> <ul style="list-style-type: none"> – Voert afbraakwerk en/of gehele of gedeeltelijke demontage van oude installaties uit volgens de voorschriften – Zet de leidingtracés uit – Leest plannen, schema's, werktekeningen of werkopgaveblad – Gebruikt toepassingen om technische informatie op te zoeken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis planlezen en schemalezen – Kennis van demontagetechnieken voor hergebruik van materialen
12	<i>Demonteert, monteert en controleert elektrische leidingen</i> <ul style="list-style-type: none"> – Monteert kabelgoten en beugels volgens plan – Brengt beschermingsmateriaal aan om beschadiging van leidingen en kabels te vermijden – Plaatst de kabels – Controleert op correcte aansluiting van de componenten op basis van een bedradingsschema – Brengt kabelmerken aan en sluit aan volgens klem- en kabellijst of controleert eerder aangebrachte kabelmerken 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van elektrische verbindingen – Kennis van elektriciteitswerken (gereedschappen, materialen, meettoestellen, risico's, veiligheidsvoorzieningen) – Kennis van procedures van BA4/BA5
10	<i>Plaatst, demonteert en monteert alle onderdelen en componenten van de klimaat-, koel- en vriesinstallaties</i> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt en respecteert de plannen, schema's, montage- en demontagevoorschriften: respecteert de aangegeven ondersteunpunten, bewaart vrije doorgangen, beoordeelt de herbruikbaarheid van gedemonteerde onderdelen en componenten – Plaatst isolatiepanelen van koel- en vriescellen – Gebruikt bevestigingsmaterialen aangepast aan de ondergrond en de te bevestigen componenten – Plaatst de componenten op een bereikbare plaats (verdere aansluiting, onderhoud en herstelling) – Sluit alle doorvoeropeningen brandwerend, lucht-, en waterdicht af 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de werking, componenten en onderdelen van een koelinstallatie – Kennis van buisverbindingen en koppelingen – Kennis van vakterminologie in het kader van de uit te voeren werkzaamheden – Kennis van materialen, machines en gereedschappen – Kennis van het gebruik van recuperatiegroep voor koudemiddelen, hardsoldeerset, uitzettang – Grondige kennis van toepassingen van koudemiddelen
11	<i>Monteert, demonteert en verbindt koudemiddelleidingen en componenten</i>	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de werking, componenten en onderdelen van een koelinstallatie

	<ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt meetgereedschap – Brengt buizen op maat, plooit ze in bochten en werkt ze af – Sluit koelleidingen af die niet bewerkt worden – Voorkomt vervorming en elektrolyse – Vermijdt bij de installatie trillingen, condensatie en corrosie – Voorziet uitzettingsmogelijkheden bij doorvoeringen en bevestigingen – Brengt isolatie aan op te isoleren koelleidingen – Past montagetechnieken toe – Past demontagetechnieken toe met oog op de herbruikbaarheid van componenten – Maakt verbindingen en koppelingen volgens de code van goede praktijk – Sluit de componenten aan – Merkt of actualiseert de locatie van de verbindingen op het werkschema en/of isolatiemantel 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van elektronische regelapparatuur – Kennis van meetmethoden en meetgereedschap – Kennis van buisverbindingen en koppelingen – Kennis van vakterminologie in het kader van de uit te voeren werkzaamheden – Kennis van materialen, machines en gereedschappen – Kennis van het gebruik van recuperatiegroep voor koudemiddelen, hardsoldeerset, uitzettang
7	<p><i>Stelt de koelinstallatie in dienst of doet eindassemblage</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de installatie op conformiteit met de installatiespecificaties – Berekent de benodigde hoeveelheid koudemiddel in functie van de leidinglengte en componenten – Voert een druktest uit volgens de geldende wetgeving – Vacumeert de koelinstallatie indien nodig – Vult de volledige installatie volgens de instructies in het werkschema – Zet de installatie onder elektrische spanning – Stelt de regelapparatuur in werking – Vult de installatie met de berekende hoeveelheid van het voorgeschreven koudemiddel – Corrigeert de hoeveelheid koudemiddel in functie van de bedrijfsomstandigheden door aftappen of bijvullen van koudemiddel zonder koudemiddelverlies – Meet en regelt de installatie conform de opgegeven specificaties in functie van de optimale werking en een zo laag mogelijk energieverbruik 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de specifieke regelgeving rond het gebruik van HFK-koudemiddelen in koeltoepassingen – Kennis van het koudemiddelproces – Kennis van de werking, componenten en onderdelen van een koelinstallatie – Kennis van eigenschappen, toepassingen en handelsvormen van koudemiddelen (zoals Log P-H) – Kennis van de gevolgen voor het milieu van geïsoleerde broeikasgassen die als koudemiddel worden gebruikt (HFK's en HFK-mengsels) en van begrippen zoals GWP-waarde, ton CO₂-equivalenten en de implicaties ervan – Kennis van relevante technieken en procedures voor de vervanging of vermindering van het gebruik van geïsoleerde broeikasgassen en het veilig ermee omgaan – Kennis van het gebruik van veilig omgaan met milieuvriendelijke koudemiddelen – Grondige kennis van toepassingen van koudemiddelen
8	<p><i>Voert preventief onderhoud uit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de checklist zodat alle onderdelen worden nagekeken – Controleert de potentiële lekkagepunten – Vervangt onderdelen op basis van de checklist – Tapt af, ververscht en/of smeert onderdelen die dit nodig hebben – Reinigt onderdelen 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van hydraulische componenten, hun werking en toepassing – Kennis van elektromechanica: aansluiting, montage, demontage en werking van motoren, ventilatoren, sturingen... – Kennis meet- en regeltechniek (regelaars en hun parameters) – Kennis van grootheden en hun eenheden, bijvoorbeeld: druk, elektrische spanning, volume, debiet ...
14	<p><i>Houdt werkadministratie bij</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van interne werkdocumenten en rapporteringsprocedures

<ul style="list-style-type: none">– Registreert de testresultaten van lekken en druk– Houdt een koudemiddelboekhouding bij– Vult een opvolgingsdocument in per recuperatiecilinder– Vult een checklist in per preventieve onderhoudsbeurt– Vult het installatiegebonden logboek in bij iedere tussenkomst– Vult een werkbond in volgens de bedrijfsvoorschriften en/of de afspraken met de klant	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van koudemiddelboekhouding– Kennis van de toepassing van de normen en wetgeving– Kennis van relevante softwarepakketten
---	--

MODULE CORRECTIEF ONDERHOUD KOELINSTALLATIES

SITUERING

In deze module leert de cursist een correctief onderhoud uitvoeren van de installatie. Hij/zij analyseert storingen, interpreteert foutcodes en gaat op zoek naar mogelijke oorzaken. Bij het vervangen of herstellen van onderdelen leert de cursist demontagetechnieken toepassen met oog op hergebruik van materialen. De cursist leert ook de werkadministratie bijhouden.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert gepast en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Overlegt over de voorbereiding en uitvoering van de opdracht – Rapporteert aan klanten of verantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met alle betrokkenen – Licht de klant of verantwoordelijke in bij onvoorziene omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden
2	<p><i>Organiseert de taken in functie van een dagplanning</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Treft voorbereidingen om de opdracht optimaal uit te voeren – Leest en begrijpt plannen, werktekeningen of werkopgaveblad – Houdt voorraden bij en vult aan 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis Engels (begrijpt bij het lezen vakjargon, woorden en eenvoudige zinnen in werkgerelateerde documenten) – Kennis van technische voorschriften en aanbevelingen in functie van de eigen werkzaamheden
3	<p><i>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn tijdens koeltechnische werkzaamheden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt met oog voor energieprestatie gebouwen (EPB) – Sorteert afval en beschermt – t het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Herkent asbesthoudende en andere gevaarlijke afvalproducten, houdt de andere afvalstromen apart en neemt de nodige acties voor een veilige verwijdering – Werkt ergonomisch bij het gebruik van tilhulpmiddelen – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Houdt zich aan de regels voor traceerbaarheid van producten en uitgevoerde werken door het bijhouden van het as-builtplan – Evalueert de eigen werkzaamheden kwalitatief en kwantitatief, en stuurt desnoods bij – Beperkt steeds de uitstoot van koudemiddelen met gefluoreerde broeikasgassen (HFK's en HFK-mengsels) tot het minimum 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van EHBO – Basiskennis van kwaliteitsnormen – Basiskennis van milieuzorgsystemen en –voorschriften – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden – Kennis van specifieke risico's van elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies – Kennis opleidingsverplichtingen rond veiligheid – Kennis van as-builtplan – Kennis van de verschillende asbesthoudende producten – Kennis van de voorschriften rond afvalbeheer – Kennis van energieprestatieregelgeving (vb EPB, EPC,...) – Kennis van ergonomische hef-, til- en werktechnieken

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van kwaliteitsvoorschriften, richtwaarden en toleranties – Kennis van PBM's en CBM's – Kennis van procedures van BA4/BA5 – Kennis van specifieke risico's van asbest, kwarts- en houtstof en andere gevaarlijke producten – Kennis van traceerbaarheid van producten
5	<p><i>Gebruikt gepaste machines en gereedschappen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen, machines en gereedschappen – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel
10	<p><i>Plaatst, demonteert en monteert alle onderdelen en componenten van de klimaat-, koel- en vriesinstallaties</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt en respecteert de plannen, schema's, montage- en demontagevoorschriften: respecteert de aangegeven ondersteunpunten, bewaart vrije doorgangen, beoordeelt de herbruikbaarheid van gedemonteerde onderdelen en componenten – Plaatst isolatiepanelen van koel- en vriescellen – Gebruikt bevestigingsmaterialen aangepast aan de ondergrond en de te bevestigen componenten – Plaatst de componenten op een bereikbare plaats (verdere aansluiting, onderhoud en herstelling) – Sluit alle doorvoeropeningen brandwerend, lucht-, en waterdicht af 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de werking, componenten en onderdelen van een koelinstallatie – Kennis van buisverbindingen en koppelingen – Kennis van vakterminologie in het kader van de uit te voeren werkzaamheden – Kennis van materialen, machines en gereedschappen – Kennis van het gebruik van recuperatiegroep voor koudemiddelen, hardsoldeerset, uitzettang – Grondige kennis van toepassingen van koudemiddelen
11	<p><i>Monteert, demonteert en verbindt koudemiddelleidingen en componenten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt meetgereedschap – Brengt buizen op maat, plooit ze in bochten en werkt ze af – Sluit koelleidingen af die niet bewerkt worden – Voorkomt vervorming en elektrolyse – Vermijdt bij de installatie trillingen, condensatie en corrosie – Voorziet uitzettingsmogelijkheden bij doorvoeringen en bevestigingen – Brengt isolatie aan op te isoleren koelleidingen – Past montagetechnieken toe – Past demontagetechnieken toe met oog op de herbruikbaarheid van componenten – Maakt verbindingen en koppelingen volgens de code van goede praktijk – Sluit de componenten aan – Merkt of actualiseert de locatie van de verbindingen op het werkschema en/of isolatiemantel 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de werking, componenten en onderdelen van een koelinstallatie – Kennis van elektronische regelapparatuur – Kennis van meetmethoden en meetgereedschap – Kennis van buisverbindingen en koppelingen – Kennis van vakterminologie in het kader van de uit te voeren werkzaamheden – Kennis van materialen, machines en gereedschappen – Kennis van het gebruik van recuperatiegroep voor koudemiddelen, hardsoldeerset, uitzettang

9	<p><i>Voert correctief onderhoud uit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt de ontvangen informatie van de storing of stilstand – Analyseert de storingsgeschiedenis van de installatie – Interpreteert foutcodes en de waarde van parameters, eventueel met behulp van installatieschema's, die een oorzaak kunnen zijn van een storing – Lost indien nodig eerst de gevolgen van een elektrische of koeltechnische storing op, zodat de installatie werkt en de oorzaak van de storing gezocht kan worden – Beslist op basis van de foutenanalyse welke delen van de installatie verdere werkzaamheden vereisen – Maakt de plaats waar hij een onderdeel moet vervangen vrij van koudemiddel, indien nodig – Schakelt indien nodig de werking van de installatie uit volgens de instructies – Vervangt of hergebruikt onderdelen volgens de voorschriften 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van elektromechanica: aansluiting, montage, demontage en werking van motoren, ventilatoren, sturingen... – Kennis meet- en regeltechniek (regelaars en hun parameters) – Kennis van grootheden en hun eenheden, bijvoorbeeld: druk, elektrische spanning, volume, debiet ...
13	<p><i>Controleert de installatie op dichtheid en corrigeert</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit van het werk dat is uitgevoerd door de koelmonteur – Voert een druktest uit – Controleert de aansluitingen op lekke – Herstelt eventuele lekken of andere tekortkomingen – Voert opnieuw een druktest uit – Rapporteer eventuele tekortkomingen 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van buisverbindingen en koppelingen – Kennis van interne werkdocumenten en rapporteringsprocedures – Kennis van druktest
14	<p><i>Houdt werkadministratie bij</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Registreert de testresultaten van lekken en druk – Houdt een koudemiddelboekhouding bij – Vult een opvolgingsdocument in per recuperatiecilinder – Vult een checklist in per preventieve onderhoudsbeurt – Vult het installatiegebonden logboek in bij iedere tussenkomst – Vult een werkbon in volgens de bedrijfsvoorschriften en/of de afspraken met de klant 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van interne werkdocumenten en rapporteringsprocedures – Kennis van koudemiddelboekhouding – Kennis van de toepassing van de normen en wetgeving – Kennis van relevante softwarepakketten

MODULE LEKKAGECONTROLE KOELTECHNICUS

SITUERING

In deze module leert de cursist op een visuele en manuele manier een koelinstallatie controleren op lekken. Hij/zij leert meettoestellen en detectieapparatuur gebruiken en de resultaten van metingen en controles systematisch controleren. Nauwkeurig, transparant en kwaliteitsbewust werken staan hierbij centraal.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert gepast en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Overlegt over de voorbereiding en uitvoering van de opdracht – Rapporteert aan klanten of verantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met alle betrokkenen – Licht de klant of verantwoordelijke in bij onvoorziene omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden
2	<p><i>Organiseert de taken in functie van een dagplanning</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Treft voorbereidingen om de opdracht optimaal uit te voeren – Leest en begrijpt plannen, werktekeningen of werkopgaveblad – Houdt voorraden bij en vult aan 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis Engels (begrijpt bij het lezen vakjargon, woorden en eenvoudige zinnen in werkgerelateerde documenten) – Kennis van technische voorschriften en aanbevelingen in functie van de eigen werkzaamheden
3	<p><i>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn tijdens koeltechnische werkzaamheden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt met oog voor energieprestatie gebouwen (EPB) – Sorteert afval en beschermt – beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Herkent asbesthoudende en andere gevaarlijke afvalproducten, houdt de andere afvalstromen apart en neemt de nodige acties voor een veilige verwijdering – Werkt ergonomisch bij het gebruik van tilhulpmiddelen – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Houdt zich aan de regels voor traceerbaarheid van producten en uitgevoerde werken door het bijhouden van het as-builtplan – Evalueert de eigen werkzaamheden kwalitatief en kwantitatief, en stuurt desnoods bij – Beperkt steeds de uitstoot van koudemiddelen met gefluoreerde broeikasgassen (HFK's en HFK-mengsels) tot het minimum 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van EHBO – Basiskennis van kwaliteitsnormen – Basiskennis van milieuzorgsystemen en –voorschriften – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden – Kennis van specifieke risico's van elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies – Kennis opleidingsverplichtingen rond veiligheid – Kennis van as-builtplan – Kennis van de verschillende asbesthoudende producten – Kennis van de voorschriften rond afvalbeheer – Kennis van energieprestatieregelgeving (vb EPB, EPC,...) – Kennis van ergonomische hef-, til- en werktechnieken

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van kwaliteitsvoorschriften, richtwaarden en toleranties – Kennis van PBM's en CBM's – Kennis van procedures van BA4/BA5 – Kennis van specifieke risico's van asbest, kwarts- en houtstof en andere gevaarlijke producten – Kennis van traceerbaarheid van producten
5	<i>Gebruikt gepaste machines en gereedschappen</i> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen, machines en gereedschappen – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel
14	<i>Houdt werkadministratie bij</i> <ul style="list-style-type: none"> – Registreert de testresultaten van lekken en druk – Houdt een koudemiddelboekhouding bij – Vult een opvolgingsdocument in per recuperatiecilinder – Vult een checklist in per preventieve onderhoudsbeurt – Vult het installatiegebonden logboek in bij iedere tussenkomst – Vult een werkbond in volgens de bedrijfsvoorschriften en/of de afspraken met de klant 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van interne werkdocumenten en rapporteringsprocedures – Kennis van koudemiddelboekhouding – Kennis van de toepassing van de normen en wetgeving – Kennis van relevante softwarepakketten
15	<i>Voert periodieke lekkagecontroles uit</i> <ul style="list-style-type: none"> – Kent de potentiële lekkagepunten – Controleert het logboek voorafgaand aan de lekkagecontrole – Legt aandachtspunten, probleemgebieden vast voor een volgend bezoek aan de installatie – Voert visuele en manuele inspectie van de koelinstallatie uit – Voert een lekkagecontrole uit aan de hand van directe en indirecte methode – Gebruikt draagbare meettoestellen – Gebruikt een elektronisch lekdetectieapparaat – Noteert de beschrijving en de resultaten van de lekdetectiecontrole in het installatiegebonden logboek 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van meetmethoden en meetgereedschap – Kennis van interne werkdocumenten en rapporteringsprocedures

MODULE WERKEN OP HOOGTE - MODULE 1 + 2

SITUERING

In deze module leert de cursist veilig werken op hoogte. Men leert correct gebruik te maken van ladders en steigers. De cursist leert om een eenvoudige steiger op te bouwen, te controleren, te beveiligen en te betreden. De nodige beschermingsmiddelen worden hierbij gebruikt.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Werkt op hoogte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt ladders volgens de veiligheidsregels als toegangsmiddel – Gebruikt steigers volgens de instructies en veiligheidsregels – Gebruikt beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) aangepast aan de werkomstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van voorschriften voor het veilig werken op hoogte – Kennis van PBM's en CBM's – Kennis van maatregelen ter preventie van het vallen van personen en voorwerpen van een steiger – Kennis van voorwaarden om een steiger te betreden
4	<p><i>Bouwt een eenvoudige steiger op</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Monteert en demonteert schragen en steigers volgens de instructies en veiligheidsregels – Controleert de steigerklasse en doet een visuele controle van een steiger voor ingebruikname – Herkent en signaleert gebreken van de schragen en steigers en de onderdelen aan de bevoegde persoon – Voert de gepaste verankeringen uit – Installeert vangnetten en geschikte randbeveiliging – Gebruikt beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) aangepast aan de werkomstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het monteren en demonteren van schragen en steigers – Kennis van gebreken aan de schragen en steigers – Kennis van verankeringen – Kennis van het installeren van vangnetten en geschikte randbeveiliging ... – Kennis van steigerklassen

MODULE WERKEN OP HOOGTE MET HOOGTEWERKER

SITUERING

In deze module leert de cursist veilig werken met een hoogtewerker. Men leert om de juiste hoogtewerker te kiezen, te controleren, ermee te manoeuvreren, ermee te werken en te betreden. De nodige beschermingsmiddelen worden hierbij gebruikt.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	<p><i>Werkt op hoogte met hoogtewerker</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de juiste hoogtewerker in functie van de uit te voeren werkzaamheden – Stelt de hoogtewerker op volgens de instructies en veiligheidsregels – Voert een controle voor ingebruikname uit – Gebruikt veilig de hoogtewerker – Rijdt, manoeuvreert en parkeert – Gebruikt beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) aangepast aan de werkomstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van voorschriften voor het veilig werken op hoogte – Kennis van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen – Kennis van maatregelen ter preventie van het vallen van personen en voorwerpen van een hoogtewerker – Kennis van voorwaarden om een hoogtewerker te gebruiken – Kennis van de juiste keuze van hoogtewerker – Kennis van het opstellen van de hoogtewerker – Kennis van het manoeuvreren met en parkeren van de hoogtewerker

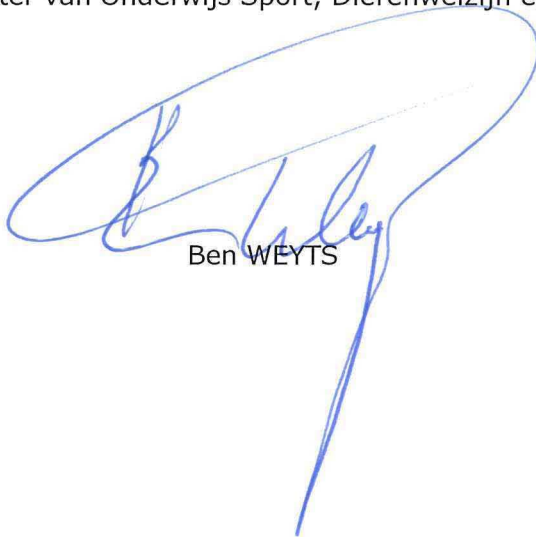
Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop.

Brussel, (datum).

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Jan JAMBON

De Vlaamse minister van Onderwijs Sport, Dierenwelzijn en Vlaamse Rand,



Ben WEYTS

Bijlage 18 bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop

Bijlage 5 bij het besluit van de Vlaamse Regering van 7 oktober 2011 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor het studiegebied koeling en warmte

Beroepsopleiding

Studiegebied Koeling en warmte • 01.09.2021

Monteur installatietechnieken

Opleidingsprofiel
secundair volwassenenonderwijs

BO KW 034

REFERENTIEKADER:

ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "MONTEUR
INSTALLATIETECHNIEKEN"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 3



Monteur installatie-technieken

OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding “monteur installatietechnieken” leert de cursist leidingen, kanalen, toestellen en toebehoren aan de hand van plannen en instructies monteren en plaatsen teneinde een sanitaire, centrale verwarmings- of ventilatie-installatie voor een residentieel of niet-residentieel gebouw klaar te maken voor het in dienst stellen.

RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

Elke module is samengesteld uit de activiteiten en de descriptorelementen kennis en vaardigheden van de erkende beroepskwalificatie.

De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding.

SAMENHANG

De opleiding Monteur installatietechnieken zit integraal vervat in de opleiding Vakman installatietechnieken.

De modules “Werken op hoogte module 1 +2” en “Werken op hoogte met hoogtewerker” zijn gemeenschappelijk met andere opleidingen uit het studiegebied Koeling en warmte en maken ook deel uit van andere nijverheidstechnische studiegebieden.

De module “Vorbereidende installatietechnieken” is gemeenschappelijk met andere opleidingen binnen het studiegebied Koeling en warmte.

LINK BEROEPSKWALIFICATIE

[Monteur installatietechnieken](#) [2019]

BK-0364-2

MODULAIR TRAJECT

De opleiding “Monteur installatietechnieken” bestaat uit 8 modules:

– Werken op hoogte Module 1 + 2	20 Lt	M RWB	C233
– Werken op hoogte met hoogtewerker	20 Lt	M RWB	C234
– Voorbereidende installatietechnieken	60 Lt	M KW	G040
– Montage sanitaire leidingen	80 Lt	M KW	G046
– Montage CV leidingen	80 Lt	M KW	G047
– Montage ventilatiekanalen en accessoires	80 Lt	M KW	G048
– Montage sanitaire toestellen	60 Lt	M KW	G049
– Montage toestellen warmteafgifte	60 Lt	M KW	G050



CERTIFICERING

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.
Deze opleiding leidt tot het certificaat Monteur installatietechnieken en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 3 van Monteur installatietechnieken.

OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal 460 lestijden.

DEELKWALIFICATIES

Er kunnen 3 deelkwalificaties behaald worden:

- Monteur sanitaire installaties

Voor het behalen van de deelkwalificatie 'Monteur sanitaire installaties' dienen de deelcertificaten behaald te worden van de volgende modules waarin alle generieke competenties zijn geïntegreerd:

- Module Werken op hoogte Module 1 +2
- Module Werken op hoogte met hoogtewerker
- Module Voorbereidende installatietechnieken
- Module Montage sanitaire leidingen
- Module Montage sanitaire toestellen

- Monteur centrale verwarmingsinstallaties

Voor het behalen van de deelkwalificatie 'Monteur centrale verwarmingsinstallaties' dienen de deelcertificaten behaald te worden van de volgende modules waarin alle generieke competenties zijn geïntegreerd:

- Module Werken op hoogte Module 1 +2
- Module Werken op hoogte met hoogtewerker
- Module Voorbereidende installatietechnieken
- Module Montage CV leidingen
- Module Montage toestellen warmteafgifte

- Monteur ventilatie- en luchtbehandelingskanalen

Voor het behalen van de deelkwalificatie 'Monteur ventilatie- en luchtbehandelingskanalen' dienen de deelcertificaten behaald te worden van de volgende modules waarin alle generieke competenties zijn geïntegreerd:

- Module Werken op hoogte Module 1 +2
- Module Werken op hoogte met hoogtewerker
- Module Voorbereidende installatietechnieken
- Module Montage ventilatiekanalen en accessoires

INSTAPVEREISTEN

GEEN PIJLEN TUSSEN MODULES

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

PIJLEN TUSSEN MODULES



De cursist is door de pijl gebonden aan een verplichte volgorde in het traject. De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module die in sequentieel verband staat met de betrokken module (= verbonden via de pijl) of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

Modules

MODULE VOORBEREIDENDE INSTALLATIETECHNIEKEN

SITUERING

In deze module leert de cursist de voorbereidende technieken kennen voor zowel voor de installatieberoepen als voor de koeltechnische beroepen. De module legt een brede basis op het vlak van het bewerken en verbinden van de verschillende soorten materialen (leidingen, buizen enz. ...) die gebruikt worden. Het leggen van (volledige) leidingen in het kader van een concrete installatie komt hier niet aan bod. Ook leert de cursist in deze module in functie van het montagewerk de basisprincipes m.b.t. elektriciteit en het leggen van elektrische kabels, goten, de soorten elektrische kabels, datakabels, enz. Verder komt ook het maken van doorboringen en terug dichten van doorboringen in het kader van de montagewerkzaamheden aan bod in de module.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
2	<p>Werkt met oog voor eigen veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt zich aan de regels over veiligheid, gezondheid en milieu – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Neemt gepaste maatregelen bij opslag van en ongelukken met gevaarlijke producten – Werkt ergonomisch – Gebruikt hef- en hijswerktuigen volgens voorschriften – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van milieuvoorschriften in functie van de eigen werkzaamheden – Basiskennis veiligheids-, gezondheids-, hygiëne- en welzijnsvoorschriften – Basiskennis van kwaliteitsnormen, maatvoering en maattoleranties – Kennis van specifieke risico's verbonden aan de werkzaamheden, zoals: stof, asbest en andere gevaarlijke producten; elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies; heffen en tillen – Kennis van beschermingsmiddelen aangepast aan de werkomstandigheden: CBM's, PBM's, pictogrammen en etiketten – Kennis van de voorschriften van inzameling van afvalstoffen – Kennis van code van goede praktijk van werken op hoogte – Kennis van grenzen van bevoegdheden
4	<p>Gebruikt gepaste machines en gereedschappen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt en controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen, machines en gereedschappen – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel

5	Bereidt de eigen installatiewerken voor <ul style="list-style-type: none"> – Leest plannen, schema's, werktekeningen of werkopgaveblad – Gebruikt toepassingen om technische informatie op te zoeken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis planlezen en schemelezen
6	Dicht doorboringen in wanden luchtdicht en brandveilig af met reeds geselecteerde onderdelen <ul style="list-style-type: none"> – Plaatst luchtdichte systemen (manchetten) voor de doorvoeringen in luchtdichte wanden – Sluit doorbrekingen door de gebouwschil luchtdicht af – Plaatst brandveilige afdichtingen bij doorvoeringen in brandwerende wanden. – 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de principes van luchtdichtheid (drukmetingen, lekken, materialen ...) – Basiskennis van werkwijze voor het uitvoeren van luchtdichte doorvoeringen – Basiskennis van werkwijze voor het uitvoeren voor het brandveilig afdichten van doorvoeringen in brandwerende wanden
7	Demonteert en monteert elektrische leidingen <ul style="list-style-type: none"> – Monteert kabelgoten en beugels volgens plan – Brengt beschermingsmateriaal aan om beschadiging van leidingen en kabels te vermijden – Plaatst de kabels – Brengt kabelmerken aan en sluit aan volgens klem-en kabellijst 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van procedures van BA4/BA5 – Basiskennis van elektriciteitswerken (gereedschappen, materialen, meettoestellen, risico's, veiligheidsvoorzieningen, elektromagnetische interferentie tussen leidingen voor datacommunicatie en andere elektrische leidingen) – Basiskennis van elektrische verbindingen
BK-0368-2/8	Voert elektrische aansluitingen uit in functie van de installatie <ul style="list-style-type: none"> – Installeert elektrische componenten – Sluit elektrische componenten aan voor de installatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van procedures van BA4/BA5 – Basiskennis van elektriciteit (werking, eigenschappen, eenheden ...) – Basiskennis van types van bekabeling – Basiskennis van de symbolen op schema's – Basiskennis van elektrische verbindingen – Basiskennis van de regeltechnische componenten van de installaties
10	Bewerkt rookgasafvoerleidingen <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor rookgasafvoerleidingen – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssysteem 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis werkwijzes bij verbindingen – Basiskennis van de gebruikte materialen (buizen, ...) en installatietoebereiden voor rookgasafvoerleidingen – Basiskennis van de technieken voor het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...)
11	Bewerkt leidingen voor aanvoer van warm en koud water <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen voor de leidingen overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor leidingen voor aanvoer van warm en koud water – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van leidingen voor aanvoer van warm en koud water – Basiskennis van de legionellaproblematiek – Basiskennis van installatietoebereiden (afsluiters, filters ...)

	<ul style="list-style-type: none"> – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de buizenmaterialen en verschillende types verbindingen en werkwijzes bij verbindingen – Basiskennis van de richtlijnen voor het aanleggen en spoelen van leidingen voor aanvoer van warm en koud water – Basiskennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...)
12	<p>Bewerkt leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater</p> <ul style="list-style-type: none"> – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij verschillende soorten buizen voor leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater (afkoppeling) – Basiskennis van stromingsbeeld van het afvalwater en de functie van een afschot – Basiskennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...) – Basiskennis van verschillende types verbindingen en werkwijzes bij verbindingen – Basiskennis van de richtlijnen voor het aanleggen en spoelen van leidingen voor afvoer van afvalwater – Basiskennis van materialen (buizen, ...) en installatietoebereiden (afsluiters, filters ...)
9	<p>Bewerkt aardgas- en lpg-binnenleidingen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen voor de overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van indeling en soorten van gastoestellen. – Basiskennis van het kwaliteitslabel voor het plaatsen van aardgas- en lpg-binnenleidingen – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van aardgas- en lpg-binnenleidingen volgens de geldende normen – Basiskennis van de buizenmaterialen en verschillende types verbindingen en werkwijzes bij verbindingen – Basiskennis van installatietoebereiden voor aardgas- en lpg-binnenleidingen (afsluiters, filters ...) – Basiskennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...)
15	<p>Bewerkt centrale verwarmingsleidingen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor centrale verwarmingsleidingen – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van centrale verwarmingsleidingen – Basiskennis van de buizenmaterialen en verschillende types verbindingen en werkwijzes bij verbindingen

		<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...) – Basiskennis van de richtlijnen voor het aanleggen en spoelen van centrale verwarmingsleidingen – Basiskennis van de meest gebruikte installatietoebehoren voor centrale verwarmingsleidingen (afsluiters, circulatoren, filters ...) – Basiskennis van de gebruikte materialen (buizen, ...)
17	Bewerkt luchtkanalen voor ventilatie en luchtbehandeling <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor luchtkanalen voor ventilatie – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Brengt de ophang- en bevestigingssystemen aan en bevestigt de leidingen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de ventilatieprincipes bij centrale en decentrale ventilatie installaties – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van luchtkanalen voor ventilatie – Basiskennis van verschillende types verbindingen en werkwijzes bij verbindingen van buizen en kanalen voor ventilatie – Basiskennis van installatietoebehoren en luchtkanalen voor ventilatie – Basiskennis van de invloed van onafgedichte voegen en gaatjes op de luchtdichtheidstest. – Basiskennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen, vertakkingen ...)

MODULE MONTAGE SANITAIRE LEIDINGEN

SITUERING

In deze module leert de cursist in het kader van specifieke sanitaire installatie, leidingen bewerken en leggen conform de code van goede praktijk. Ook het isoleren en schilderen van leidingen komt aanbod.

Wat niet aan bod komt zijn de nodige attitudes, materialen en gereedschappen om correct te werken in een HACCP-omgeving, noch ATEX-omgeving. Ook de industriële leidingen (procesleidingen) komen niet aan bod.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	Werkt in teamverband <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert gepast en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Overlegt over de voorbereiding en uitvoering van de opdracht – Rapporteert aan klanten en verantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met alle betrokkenen – Licht de klant of verantwoordelijke in bij onvoorziene omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden
2	Werkt met oog voor eigen veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn <ul style="list-style-type: none"> – Houdt zich aan de regels over veiligheid, gezondheid en milieu – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Neemt gepaste maatregelen bij opslag van en ongelukken met gevaarlijke producten – Werkt ergonomisch – Gebruikt hef- en hijswerktuigen volgens voorschriften – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van milieuvoorschriften in functie van de eigen werkzaamheden – Basiskennis veiligheids-, gezondheids-, hygiëne- en welzijnsvoorschriften – Basiskennis van kwaliteitsnormen, maatvoering en maattoleranties – Kennis van specifieke risico's verbonden aan de werkzaamheden, zoals: stof, asbest en andere gevaarlijke producten; elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies; heffen en tillen – Kennis van beschermingsmiddelen aangepast aan de werkomstandigheden: CBM's, PBM's, pictogrammen en etiketten – Kennis van de voorschriften van inzameling van afvalstoffen
4	Gebruikt gepaste machines en gereedschappen <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt en controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen, machines en gereedschappen – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel

5	Bereidt de eigen installatiewerken voor <ul style="list-style-type: none"> – Voert afbraakwerk en/of gehele of gedeeltelijke demontage van oude installaties uit – Zet de leidingtracés uit – Leest plannen, schema's, werktekeningen of werkopgaveblad – Gebruikt toepassingen om technische informatie op te zoeken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis planlezen en schemalezen – Kennis van demontagetechnieken voor hergebruik van materialen
8	Isoleert en schildert leidingen <ul style="list-style-type: none"> – Brengt beschermingsmateriaal tegen aantasting aan (mantelbuizen, isolatiemateriaal) – Brengt isolatiemateriaal tegen warmteverlies aan op de buizen en toebehoren – Voert kleine schilderwerken uit aan leidingen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van eenvoudige schilderwerken – Basiskennis van het te gebruiken buis isolatiemateriaal
9	Bewerkt en legt aardgas- en lpg-binnenleidingen aan <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen voor de overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen – Plaatst de aardgas- en lpg-binnenleidingen volgens de code van de goede praktijk – Plaatst installatietoehoren voor aardgas- en lpg-binnenleidingen – Controleert de verbindingen op lekken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van indeling en soorten van gastoestellen. – Basiskennis van het kwaliteitslabel voor het plaatsen van aardgas- en lpg-binnenleidingen – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van aardgas- en lpg-binnenleidingen volgens de geldende normen – Basiskennis van de technische dossiers van de gassector – Kennis van de buizenmaterialen en verschillende types verbindingen en werkwijzen bij verbindingen – Kennis van installatietoehoren voor aardgas- en lpg-binnenleidingen (afsluiters, filters ...) – Kennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...)
10	Bewerkt en legt rookgasafvoerleidingen aan <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor rookgasafvoerleidingen – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen – Plaatst de rookgasafvoerleidingen en installatietoehoren volgens de code van de goede praktijk – Controleert de verbindingen op lekken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis voor de juiste uitmonding van rookgasafvoeren – Basiskennis van verschillende types rookgasafvoersystemen en werkwijzen bij verbindingen – Basiskennis van de gebruikte materialen (buizen, ...) en installatietoehoren voor rookgasafvoerleidingen – Kennis van de richtlijnen voor het aanleggen van rookgasafvoerleidingen – Kennis van de technieken voor het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...)
11	Bewerkt en legt leidingen voor aanvoer van warm en koud water aan <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen voor de leidingen overeenkomstig met de instructies 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van leidingen voor aanvoer van warm en koud water – Basiskennis van de legionellaproblematiek

	<ul style="list-style-type: none"> – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor leidingen voor aanvoer van warm en koud water – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen – Plaatst de leidingen en installatietoebehoren voor aanvoer van warm en koud water volgens de code van de goede praktijk – Controleert de verbindingen op lekken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van installatietoebehoren (afsluiters, filters ...) – Kennis van de buizenmaterialen en verschillende types verbindingen en werkwijzes bij verbindingen – Kennis van de richtlijnen voor het aanleggen en spoelen van leidingen voor aanvoer van warm en koud water – Kennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...)
12	<p>Bewerkt en legt leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater aan</p> <ul style="list-style-type: none"> – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij verschillende soorten buizen voor leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen – Plaatst de leidingen en installatietoebehoren voor afvoer van afvalwater en hemelwater – Controleert de verbindingen op lekken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater (afkoppeling) – Basiskennis van stromingsbeeld van het afvalwater en de functie van een afschot – Kennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...) – Kennis van verschillende types verbindingen en werkwijzes bij verbindingen – Kennis van de richtlijnen voor het aanleggen en spoelen van leidingen voor afvoer van afvalwater – Kennis van materialen (buizen, ...) en installatietoebehoren (afsluiters, filters ...)

MODULE MONTAGE SANITAIRE TOESTELLEN

SITUERING

In deze module leert de cursist in het kader van een specifieke sanitaire installatie toestellen en systemen plaatsen conform de code van goede praktijk.

Wat niet aan bod komt zijn de nodige attitudes, materialen en gereedschappen om correct te werken in een HACCP-omgeving, noch ATEX-omgeving. Ook de industriële leidingen (procesleidingen) komen niet aan bod.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	Werkt in teamverband <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert gepast en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Overlegt over de voorbereiding en uitvoering van de opdracht – Rapporteert aan klanten en verantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met alle betrokkenen – Licht de klant of verantwoordelijke in bij onvoorziene omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden
2	Werkt met oog voor eigen veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn <ul style="list-style-type: none"> – Houdt zich aan de regels over veiligheid, gezondheid en milieu – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Neemt gepaste maatregelen bij opslag van en ongelukken met gevaarlijke producten – Werkt ergonomisch – Gebruikt hef- en hijswerktuigen volgens voorschriften – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van milieuvoorschriften in functie van de eigen werkzaamheden – Basiskennis veiligheids-, gezondheids-, hygiëne- en welzijnsvoorschriften – Basiskennis van kwaliteitsnormen, maatvoering en maattoleranties – Kennis van specifieke risico's verbonden aan de werkzaamheden, zoals: stof, asbest en andere gevaarlijke producten; elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies; heffen en tillen – Kennis van beschermingsmiddelen aangepast aan de werkomstandigheden: CBM's, PBM's, pictogrammen en etiketten – Kennis van de voorschriften van inzameling van afvalstoffen
5	Gebruikt gepaste machines en gereedschappen <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt en controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen, machines en gereedschappen – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel

5	Bereidt de eigen installatiewerken voor <ul style="list-style-type: none"> – Voert afbraakwerk en/of gehele of gedeeltelijke demontage van oude installaties uit – Zet de leidingtracés uit – Leest plannen, schema's, werktekeningen of werkopgaveblad – Gebruikt toepassingen om technische informatie op te zoeken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis planlezen en schemalezen – Kennis van demontagetechnieken voor hergebruik van materialen
13	Sluit toestellen voor de afvoer en het gebruik van hemelwater aan <ul style="list-style-type: none"> – Bewerkt en legt leidingen voor afvoer van hemelwater – Plaatst inspectieputten – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Sluit systemen voor het gebruik van hemelwater aan – Sluit installaties voor de afvoer en het gebruik van hemelwater aan – Plaatst en sluit verschillende pompsystemen aan 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de onderdelen en werkingsprincipes van hemelwatersystemen – Basiskennis van de infiltratievoorzieningen voor hemelwater – Basiskennis van de wetgeving rond het aansluiten van hemelwaterinstallaties – Basiskennis van de systemen voor de afkoppeling van hemelwater
14	Plaatst sanitaire kranen en toestellen <ul style="list-style-type: none"> – Plaatst kranen, gootstenen, wasfonteinen en wastafels volgens richtlijnen – Plaatst en sluit closetpotten, urinoirs, WC- en urinoirspoelinrichtingen en valpijpen van spoelinrichtingen aan – Plaatst beveiliging tegen drinkwatervervuiling, overdruk- en drukreductietoestellen volgens richtlijnen – Plaatst modulaire montagesystemen voor sanitaire toestellen volgens richtlijnen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van functies, werkingsprincipes en bevestiging van diverse types kranen, gootstenen, closetpotten, urinoirs, douches, baden, spoelinrichtingen, valpijpen en beveiligingen tegen terugstroom van water ... – Basiskennis van de maatregelen voor het rationeel waterbeheer in een gebouw – Basiskennis van de reglementering over de drinkwaterbeveiliging – Basiskennis van de geluidsdemping bij het plaatsen van sanitaire toestellen – Basiskennis van de afvoergarnituren en sifons voor de sanitaire toestellen – Basiskennis van de montagehoogtes van sanitaire toestellen, kraanwerk, sproeiers en toebehoren. – Basiskennis van de technische dossiers van de gassector

MODULE MONTAGE CV LEIDINGEN

SITUERING

Deze module leert de cursist in het kader van een specifieke CV-installatie leidingen bewerken en leggen conform de code van goede praktijk. Ook het isoleren en beschermen van leidingen komt aanbod.

Wat niet aan bod komt zijn de nodige attitudes, materialen en gereedschappen om correct te werken in een HACCP-omgeving, noch ATEX-omgeving. Ook de industriële leidingen (procesleidingen) komen niet aan bod.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	Werkt in teamverband <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert gepast en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Overlegt over de voorbereiding en uitvoering van de opdracht – Rapporteert aan klanten en verantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met alle betrokkenen – Licht de klant of verantwoordelijke in bij onvoorziene omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden
2	Werkt met oog voor eigen veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn <ul style="list-style-type: none"> – Houdt zich aan de regels over veiligheid, gezondheid en milieu – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Neemt gepaste maatregelen bij opslag van en ongelukken met gevaarlijke producten – Werkt ergonomisch – Gebruikt hef- en hijswerktuigen volgens voorschriften – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van milieuvoorschriften in functie van de eigen werkzaamheden – Basiskennis veiligheids-, gezondheids-, hygiëne- en welzijnsvoorschriften – Basiskennis van kwaliteitsnormen, maatvoering en maattoleranties – Kennis van specifieke risico's verbonden aan de werkzaamheden, zoals: stof, asbest en andere gevaarlijke producten; elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies; heffen en tillen – Kennis van beschermingsmiddelen aangepast aan de werkomstandigheden: CBM's, PBM's, pictogrammen en etiketten – Kennis van de voorschriften van inzameling van afvalstoffen
5	Gebruikt gepaste machines en gereedschappen <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt en controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen, machines en gereedschappen – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel

5	Bereidt de eigen installatiewerken voor <ul style="list-style-type: none"> – Voert afbraakwerk en/of gehele of gedeeltelijke demontage van oude installaties uit – Zet de leidingtracés uit – Leest plannen, schema's, werktekeningen of werkopgaveblad – Gebruikt toepassingen om technische informatie op te zoeken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis planlezen en schemalezen – Kennis van demontagetechnieken voor hergebruik van materialen
8	Isoleert en schildert leidingen <ul style="list-style-type: none"> – Brengt beschermingsmateriaal tegen aantasting aan (mantelbuizen, isolatiemateriaal) – Brengt isolatiemateriaal tegen warmteverlies aan op de buizen en toebehoren – Voert kleine schilderwerken uit aan leidingen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van eenvoudige schilderwerken – Basiskennis van het te gebruiken buis isolatiemateriaal
9	Bewerkt en legt aardgas- en lpg-binnenleidingen aan <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen voor de overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen – Plaatst de aardgas- en lpg-binnenleidingen volgens de code van de goede praktijk – Plaatst installatietoebereiden voor aardgas- en lpg-binnenleidingen – Controleert de verbindingen op lekken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van indeling en soorten van gastoestellen. – Basiskennis van het kwaliteitslabel voor het plaatsen van aardgas- en lpg-binnenleidingen – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van aardgas- en lpg-binnenleidingen volgens de geldende normen – Kennis van de buizenmaterialen en verschillende types verbindingen en werkwijzes bij verbindingen – Kennis van installatietoebereiden voor aardgas- en lpg-binnenleidingen (afsluiters, filters ...) – Kennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...)
10	Bewerkt en legt rookgasafvoerleidingen aan <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor rookgasafvoerleidingen – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen – Plaatst de rookgasafvoerleidingen en installatietoebereiden volgens de code van de goede praktijk – Controleert de verbindingen op lekken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis voor de juiste uitmonding van rookgasafvoeren – Basiskennis van verschillende types rookgasafvoersystemen en werkwijzes bij verbindingen – Basiskennis van de gebruikte materialen (buizen, ...) en installatietoebereiden voor rookgasafvoerleidingen – Kennis van de richtlijnen voor het aanleggen van rookgasafvoerleidingen – Kennis van de technieken voor het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...)
15	Bewerkt en legt centrale verwarmingsleidingen aan <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor centrale verwarmingsleidingen – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van centrale verwarmingsleidingen – Kennis van de buizenmaterialen en verschillende types verbindingen en werkwijzes bij verbindingen

	<ul style="list-style-type: none"> – Plaatst de centrale verwarmingsleidingen en installatietoebereiden volgens de code van de goede praktijk – Controleert de verbindingen op lekken 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...) – Kennis van de richtlijnen voor het aanleggen en spoelen van centrale verwarmingsleidingen – Kennis van de meest gebruikte installatietoebereiden voor centrale verwarmingsleidingen (afsluiters, circulatoren, filters ...) – Kennis van de gebruikte materialen (buizen, ...)
BK-0368-2/17	<p>Bewerkt en legt stookolieleidingen aan</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen voor de stookolieleidingen overeenkomstig de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor stookolieleidingen – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij verschillende soorten buizen voor stookolieleidingen – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssysteem – Controleert de verbindingen op lekken – Beschermst de afgewerkte leiding tegen vervuiling en beschadiging 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van stookolieleidingen – Kennis van de technieken voor het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...) – Kennis van de buizenmaterialen en verschillende types verbindingen en werkwijzen bij verbindingen van stookolieleidingen – Kennis van de richtlijnen voor het aanleggen van stookolieleidingen – Kennis van installatietoebereiden voor stookolieleidingen (afsluiters, filters ...)

MODULE MONTAGE TOESTELLEN WARMTEAFGIFTE

SITUERING

In deze module leert de cursist in het kader van een specifieke CV-installatie toestellen voor warmteafgifte aansluiten conform de code van goede praktijk.

Wat niet aan bod komt zijn de nodige attitudes, materialen en gereedschappen om correct te werken in een HACCP-omgeving, noch ATEX-omgeving. Ook de industriële leidingen (procesleidingen) komen niet aan bod.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	Werkt in teamverband <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert gepast en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Overlegt over de voorbereiding en uitvoering van de opdracht – Rapporteert aan klanten en verantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met alle betrokkenen – Licht de klant of verantwoordelijke in bij onvoorziene omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden
2	Werkt met oog voor eigen veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn <ul style="list-style-type: none"> – Houdt zich aan de regels over veiligheid, gezondheid en milieu – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Neemt gepaste maatregelen bij opslag van en ongelukken met gevaarlijke producten – Werkt ergonomisch – Gebruikt hef- en hijswerktuigen volgens voorschriften – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van milieuvoorschriften in functie van de eigen werkzaamheden – Basiskennis veiligheids-, gezondheids-, hygiëne- en welzijnsvoorschriften – Basiskennis van kwaliteitsnormen, maatvoering en maattoleranties – Kennis van specifieke risico's verbonden aan de werkzaamheden, zoals: stof, asbest en andere gevaarlijke producten; elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies; heffen en tillen – Kennis van beschermingsmiddelen aangepast aan de werkomstandigheden: CBM's, PBM's, pictogrammen en etiketten – Kennis van de voorschriften van inzameling van afvalstoffen
5	Gebruikt gepaste machines en gereedschappen <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt en controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen, machines en gereedschappen – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel

5	Bereidt de eigen installatiewerken voor <ul style="list-style-type: none"> – Voert afbraakwerk en/of gehele of gedeeltelijke demontage van oude installaties uit – Zet de leidingtracés uit – Leest plannen, schema's, werktekeningen of werkopgaveblad – Gebruikt toepassingen om technische informatie op te zoeken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis planlezen en schemalezen – Kennis van demontagetechnieken voor hergebruik van materialen
16	Sluit toestellen voor warmteafgifte aan <ul style="list-style-type: none"> – Sluit convectieverwarming (radiatoren en convectoren) aan – Sluit luchtverwarmingssystemen aan op luchtverhitters, luchtgroepen aan – Sluit vloer-, plafond- en muurverwarmingssystemen aan 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van vloer-, plafond- en muurverwarmingssystemen – Kennis van de plaatsing en aansluiting van convectoren, radiatoren, ventiloconvectoren, luchtverhitters, wand-, vloer- en plafondverwarming ... – Kennis van de aansluitsystemen en – mogelijkheden voor de toestellen voor warmte- afgifte

MODULE MONTAGE VENTILATIEKANALEN EN ACCESSOIRES

SITUERING

In deze module leert de cursist in het kader van een ventilatie- en luchtbehandelingssysteem kanalen en aan- en afvoervoorzieningen monteren conform de code van goede praktijk.

Wat niet aan bod komt zijn de nodige attitudes, materialen en gereedschappen om correct te werken in een HACCP-omgeving, noch ATEX-omgeving. Ook de industriële leidingen (procesleidingen) komen niet aan bod.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	Werkt in teamverband <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert gepast en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Overlegt over de voorbereiding en uitvoering van de opdracht – Rapporteert aan klanten en verantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met alle betrokkenen – Licht de klant of verantwoordelijke in bij onvoorziene omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden
2	Werkt met oog voor eigen veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn <ul style="list-style-type: none"> – Houdt zich aan de regels over veiligheid, gezondheid en milieu – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Neemt gepaste maatregelen bij opslag van en ongelukken met gevaarlijke producten – Werkt ergonomisch – Gebruikt hef- en hijswerktuigen volgens voorschriften – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van milieuvoorschriften in functie van de eigen werkzaamheden – Basiskennis veiligheids-, gezondheids-, hygiëne- en welzijnsvoorschriften – Basiskennis van kwaliteitsnormen, maatvoering en maattoleranties – Kennis van specifieke risico's verbonden aan de werkzaamheden, zoals: stof, asbest en andere gevaarlijke producten; elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies; heffen en tillen – Kennis van beschermingsmiddelen aangepast aan de werkomstandigheden: CBM's, PBM's, pictogrammen en etiketten – Kennis van de voorschriften van inzameling van afvalstoffen
5	Gebruikt gepaste machines en gereedschappen <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt en controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen, machines en gereedschappen – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel

5	Bereidt de eigen installatiewerken voor <ul style="list-style-type: none"> – Voert afbraakwerk en/of gehele of gedeeltelijke demontage van oude installaties uit – Zet de leidingtracés uit – Leest plannen, schema's, werktekeningen of werkopgaveblad – Gebruikt toepassingen om technische informatie op te zoeken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis planlezen en schemalezen – Kennis van demontagetechnieken voor hergebruik van materialen
8	Isoleert en schildert leidingen <ul style="list-style-type: none"> – Brengt beschermingsmateriaal tegen aantasting aan (mantelbuizen, isolatiemateriaal) – Brengt isolatiemateriaal tegen warmteverlies aan op de buizen en toebehoren – Voert kleine schilderwerken uit aan leidingen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van eenvoudige schilderwerken – Basiskennis van het te gebruiken buis isolatiemateriaal
17	Bewerkt en legt luchtkanalen voor ventilatie en luchtbehandeling aan <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor luchtkanalen voor ventilatie – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Brengt de ophang- en bevestigingssystemen aan en bevestigt de leidingen – Plaatst de luchtkanalen voor ventilatie volgens de code van de goede praktijk – Plaatst installatietoebereiden en inspectieluiken voor luchtkanalen – Verbindt de kanalen luchtdicht – Beschermt de afgewerkte leiding tegen vervuiling en beschadiging 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de ventilatieprincipes bij centrale en decentrale ventilatie installaties – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van luchtkanalen voor ventilatie – Kennis van verschillende types verbindingen en werkwijzes bij verbindingen van buizen en kanalen voor ventilatie – Kennis van installatietoebereiden en luchtkanalen voor ventilatie – Kennis van de invloed van onafgedichte voegen en gaatjes op de luchtdichtheidstest. – Kennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen, vertakkingen ...)
18	Monteert aan- en afvoervoorzieningen voor ventilatie en luchtbehandeling <ul style="list-style-type: none"> – Monteert roosters, regelbare toevoeropeningen (RTO), doorvoeropeningen (DO) en regelbare afvoeropeningen (RAO) – Monteert de dak- en muurdoorvoeren – Monteert aan- en afvoerventielen voor mechanische ventilatie – Monteert luchtroosters (andere toepassingen) – Monteert bodem-lucht warmtewisselaars 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van diverse types RTO's, DO's en RAO's en hun plaatsing – Kennis van diverse mogelijkheden voor dakdoorvoer, muurdoorvoer, ventielen en hun plaatsing.
19	Sluit de batterijen voor de luchtbehandeling aan <ul style="list-style-type: none"> – Sluit luchtverwarmingssystemen op luchtverhitters, lichtgroepen aan 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de aansluitsystemen en – mogelijkheden voor de batterij voor de luchtbehandeling

MODULE WERKEN OP HOOGTE - MODULE 1 + 2

SITUERING

In deze module leert de cursist veilig werken op hoogte. Men leert correct gebruik te maken van ladders en steigers. De cursist leert om een eenvoudige steiger op te bouwen, te controleren, te beveiligen en te betreden. De nodige beschermingsmiddelen worden hierbij gebruikt.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
3	Werkt op hoogte <ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt ladders volgens de veiligheidsregels als toegangsmiddel – Gebruikt steigers volgens de instructies en veiligheidsregels – Gebruikt beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) aangepast aan de werkomstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van voorschriften voor het veilig werken op hoogte – Kennis van PBM's en CBM's – Kennis van maatregelen ter preventie van het vallen van personen en voorwerpen van een steiger – Kennis van voorwaarden om een steiger te betreden
3	Bouwt een eenvoudige steiger op <ul style="list-style-type: none"> – Monteert en demonteert schragen en steigers volgens de instructies en veiligheidsregels – Controleert de steigerklasse en doet een visuele controle van een steiger voor ingebruikname – Herkent en signaleert gebreken van de schragen en steigers en de onderdelen aan de bevoegde persoon – Voert de gepaste verankeringen uit – Installeert vangnetten en geschikte randbeveiliging – Gebruikt beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) aangepast aan de werkomstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het monteren en demonteren van schragen en steigers – Kennis van gebreken aan de schragen en steigers – Kennis van verankeringen – Kennis van het installeren van vangnetten en geschikte randbeveiliging ... – Kennis van steigerklassen

MODULE WERKEN OP HOOGTE MET HOOGTEWERKER

SITUERING

In deze module leert de cursist veilig werken met een hoogtewerker. Men leert om de juiste hoogtewerker te kiezen, te controleren, ermee te manoeuvreren, ermee te werken en te betreden. De nodige beschermingsmiddelen worden hierbij gebruikt.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
3	<i>Werkt op hoogte met hoogtewerker</i> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de juiste hoogtewerker in functie van de uit te voeren werkzaamheden – Stelt de hoogtewerker op volgens de instructies en veiligheidsregels – Voert een controle voor ingebruikname uit – Gebruikt veilig de hoogtewerker – Rijdt, manoeuvreert en parkeert – Gebruikt beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) aangepast aan de werkomstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van voorschriften voor het veilig werken op hoogte – Kennis van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen – Kennis van maatregelen ter preventie van het vallen van personen en voorwerpen van een hoogtewerker – Kennis van voorwaarden om een hoogtewerker te gebruiken – Kennis van de juiste keuze van hoogtewerker – Kennis van het opstellen van de hoogtewerker – Kennis van het manoeuvreren met en parkeren van de hoogtewerker

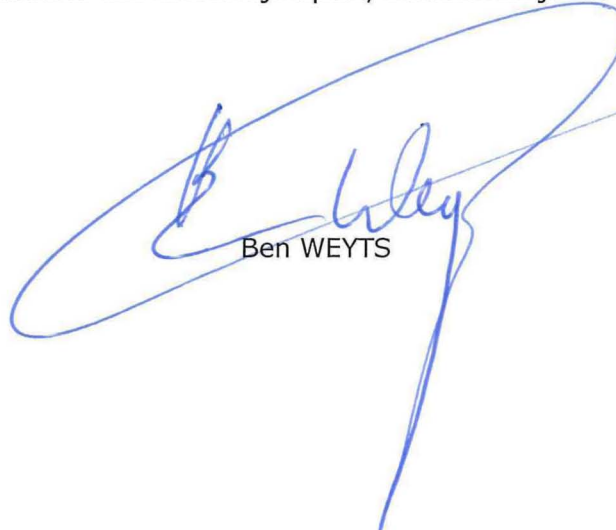
Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop.

Brussel, (datum).

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Jan JAMBON

De Vlaamse minister van Onderwijs Sport, Dierenwelzijn en Vlaamse Rand,



Ben WEYTS

Bijlage 19 bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekräftiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop

Bijlage 6 bij het besluit van de Vlaamse Regering van 7 oktober 2011 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor het studiegebied koeling en warmte

Beroepsopleiding

Studiegebied Koeling en warmte • 01.09.2021

Technicus hernieuwbare energietechnieken

Opleidingsprofiel
secundair volwassenenonderwijs

BO KW 038

REFERENTIEKADER:

ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "TECHNICUS HERNIEUWBARE ENERGIETECHNIEKEN"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 4

Technicus hernieuwbare energietechnieken

In de opleiding “Technicus hernieuwbare energietechnieken” leert de cursist fotovoltaïsche systemen, monobloc warmtepompen, zonthermische systemen en systemen voor biomassa kennen, installeren en herstellen, teneinde deze in dienst te brengen en te onderhouden.

OMSCHRIJVING OPLEIDING

RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

Elke module is samengesteld uit de activiteiten en de descriptorelementen kennis en vaardigheden van de erkende beroepskwalificatie.

De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding.

SAMENHANG

De Technicus hernieuwbare energietechnieken is een opleiding die aansluit bij verschillende andere verwante opleidingen. De modules uit deze opleiding (met uitzondering van Werken op hoogte module 1 + 2 en Werken op hoogte met hoogtewerker) moeten gezien worden als een bijkomende specialisatie na het doorlopen van een initiële opleiding. Er is een specifieke doorstroom (inclusief noodzakelijke voorkennis) vanuit volgende opleidingen:

- Elektrotechnicus: doorstroom naar modules ‘Installatie en onderhoud fotovoltaïsche systemen’ en ‘Indienststelling fotovoltaïsche systemen’: voortraject
- Koeltechnicus: doorstroom naar modules ‘Installatie en onderhoud monobloc-warmtepompen’ en ‘Indienststelling monobloc-warmtepompen’
- Technicus installatietechnieken: doorstroom naar modules ‘Installatie en onderhoud zonthermische systemen’, ‘Indienststelling zonthermische systemen’, ‘Installatie en onderhoud biomassa verwarmingsketels’ en ‘Indienststelling biomassa verwarmingsketels’

De modules “Werken op hoogte module 1 + 2” en “Werken op hoogte met hoogtewerker” zijn gemeenschappelijk met andere opleidingen uit het studiegebied Koeling en warmte en maken ook deel uit van andere nijverheidstechnische studiegebieden.

LINK BEROEPSKWALIFICATIE

[Technicus hernieuwbare energietechnieken](#) [2019]
BK-0327-3

MODULAIR TRAJECT

De opleiding “Technicus hernieuwbare energietechnieken” bestaat uit 10 modules:

– Werken op hoogte Module 1 + 2	20 Lt	M RWB	C233
– Werken op hoogte met hoogtewerker	20 Lt	M RWB	C234
– Installatie en onderhoud fotovoltaïsche systemen	60 Lt	M ME	C524
– Indienstelling fotovoltaïsche systemen	20 Lt	M ME	C525
– Installatie en onderhoud monobloc-warmtepompen	60 Lt	M KW	060
– Indienstelling monobloc-warmtepompen	20 Lt	M KW	061
– Installatie en onderhoud zonthermische systemen	60 Lt	M KW	062
– Indienstelling zonthermische systemen	20 Lt	M KW	063
– Installatie en onderhoud biomassa verwarmingsketels	60 Lt	M KW	064
– Indienstelling biomassa verwarmingsketels	20 Lt	M KW	065

20 Lt	60 Lt	20 Lt
Werken op hoogte module 1+2	Installatie en onderhoud fotovoltaïsche systemen	Indienstelling fotovoltaïsche systemen
20 Lt	60 Lt	20 Lt
Werken met hoogtewerker	Installatie en onderhoud monobloc- warmtepompen	Indienstelling monobloc- warmtepompen
	60 Lt	20 Lt
	Installatie en onderhoud zonthermische systemen	Indienstelling zonthermische systemen
	60 Lt	20 Lt
	Installatie en onderhoud biomassa verwarmingsketels	Indienstelling biomassa verwarmingsketels

TECHNICUS HERNIEUWBARE
ENERGIE TECHNIEKEN
360 Lt

CERTIFICERING

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.

Deze opleiding leidt tot het certificaat Technicus hernieuwbare energietechnieken en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 4 van Technicus hernieuwbare energietechnieken.

OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal 360 lestijden.

DEELKWALIFICATIES

Er kunnen 4 deelkwalificaties behaald worden:

- Technicus fotovoltaïsche systemen

Voor het behalen van de deelkwalificatie 'Technicus fotovoltaïsche systemen' dienen de deelcertificaten behaald te worden van de volgende modules waarin alle generieke competenties zijn geïntegreerd:

- Module Werken op hoogte Module 1 + 2
- Module Werken op hoogte met hoogtewerker
- Module Installatie en onderhoud fotovoltaïsche systemen
- Module Indienstelling fotovoltaïsche systemen.

- Technicus monobloc-warmtepompen

Voor het behalen van de deelkwalificatie 'Technicus monobloc-warmtepompen' dienen de deelcertificaten behaald te worden van de volgende modules waarin alle generieke competenties zijn geïntegreerd:

- Module Werken op hoogte Module 1 + 2
- Module Werken op hoogte met hoogtewerker
- Module Installatie en onderhoud monobloc-warmtepompen
- Module Indienstelling monobloc-warmtepompen

- Technicus zonthermische systemen

Voor het behalen van de deelkwalificatie 'zonthermische systemen' dienen de deelcertificaten behaald te worden van de volgende modules waarin alle generieke competenties zijn geïntegreerd:

- Module Werken op hoogte Module 1 + 2
- Module Werken op hoogte met hoogtewerker
- Module Installatie en onderhoud zonthermische systemen
- Module Indienstelling zonthermische systemen

- Technicus biomassa verwarmingsketels

Voor het behalen van de deelkwalificatie 'biomassa verwarmingsketels' dienen de deelcertificaten behaald te worden van de volgende modules waarin alle generieke competenties zijn geïntegreerd:

- Module Werken op hoogte Module 1 + 2
- Module Werken op hoogte met hoogtewerker
- Module Installatie en onderhoud biomassa verwarmingsketels
- Module Indienstelling biomassa verwarmingsketels

INSTAPVEREISTEN

GEEN PIJLEN TUSSEN MODULES

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

Modules

MODULE WERKEN OP HOOGTE - MODULE 1 + 2

SITUERING

In deze module leert de cursist veilig werken op hoogte. Men leert correct gebruik te maken van ladders en steigers. De cursist leert om een eenvoudige steiger op te bouwen, te controleren, te beveiligen en te betreden. De nodige beschermingsmiddelen worden hierbij gebruikt.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
3	<p><i>Werkt op hoogte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt ladders volgens de veiligheidsregels als toegangsmiddel – Gebruikt steigers volgens de instructies en veiligheidsregels – Gebruikt beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) aangepast aan de werkomstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van voorschriften voor het veilig werken op hoogte – Kennis van PBM's en CBM's – Kennis van maatregelen ter preventie van het vallen van personen en voorwerpen van een steiger – Kennis van voorwaarden om een steiger te betreden
3	<p><i>Bouwt een eenvoudige steiger op</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Monteert en demonteert schragen en steigers volgens de instructies en veiligheidsregels – Controleert de steigerklasse en doet een visuele controle van een steiger voor ingebruikname – Herkent en signaleert gebreken van de schragen en steigers en de onderdelen aan de bevoegde persoon – Voert de gepaste verankeringen uit – Installeert vangnetten en geschikte randbeveiliging – Gebruikt beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) aangepast aan de werkomstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het monteren en demonteren van schragen en steigers – Kennis van gebreken aan de schragen en steigers – Kennis van verankeringen – Kennis van het installeren van vangnetten en geschikte randbeveiliging ... – Kennis van steigerklassen

MODULE WERKEN OP HOOGTE MET HOOGTEWERKER

SITUERING

In deze module leert de cursist veilig werken met een hoogtewerker. Men leert om de juiste hoogtewerker te kiezen, te controleren, ermee te manoeuvreren, ermee te werken en te betreden. De nodige beschermingsmiddelen worden hierbij gebruikt.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
3	<p><i>Werkt op hoogte met hoogtewerker</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de juiste hoogtewerker in functie van de uit te voeren werkzaamheden – Stelt de hoogtewerker op volgens de instructies en veiligheidsregels – Voert een controle voor ingebruikname uit – Gebruikt veilig de hoogtewerker – Rijdt, manoeuvreert en parkeert – Gebruikt beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) aangepast aan de werkomstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van voorschriften voor het veilig werken op hoogte – Kennis van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen – Kennis van maatregelen ter preventie van het vallen van personen en voorwerpen van een hoogtewerker – Kennis van voorwaarden om een hoogtewerker te gebruiken – Kennis van de juiste keuze van hoogtewerker – Kennis van het opstellen van de hoogtewerker – Kennis van het manoeuvreren met en parkeren van de hoogtewerker

MODULE INSTALLATIE EN ONDERHOUD FOTOVOLTAÏSCHE SYSTEMEN

SITUERING

In deze module leert de cursist fotovoltaïsche systemen installeren, herstellen en onderhouden.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert gepast en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Overlegt over de voorbereiding en uitvoering van de opdracht – Rapporteert aan klant of verantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met alle betrokkenen – Licht de klant of verantwoordelijke in bij onvoorziene omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden
2	<p><i>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt met oog voor energieprestatie gebouwen (EPB) – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Herkent asbesthoudende en andere gevaarlijke afvalproducten, houdt de andere afvalstromen apart en neemt de nodige acties voor een veilige verwijdering – Werkt ergonomisch bij het gebruik van tilhulpmiddelen – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Houdt zich aan de regels voor traceerbaarheid van producten en uitgevoerde werken door het bijhouden van het as-builtplan – Evalueert de eigen werkzaamheden kwalitatief en kwantitatief, en stuurt desnoods bij 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van EHBO – Basiskennis van kwaliteitsnormen – Basiskennis van milieuzorgsystemen en –voorschriften – Kennis van PBM's en CBM's – Kennis van procedures van BA4/BA5 – Kennis van specifieke risico's van asbest, kwarts- en houtstof en andere gevaarlijke producten – Kennis van specifieke risico's van elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies – Kennis van traceerbaarheid van producten – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van de verschillende asbesthoudende producten – Kennis van de voorschriften rond afvalbeheer – Kennis van een geoptimaliseerd verbruik van water, materialen en energie – Kennis van energieprestatieregelgeving (vb EPB, EPC,...) – Kennis van ergonomische hef-, til- en werktechnieken – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden – Kennis van kwaliteitsvoorschriften, richtwaarden en toleranties – Kennis opleidingsverplichtingen rond veiligheid

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van as-builtplan – Kennis van code van goede praktijk van werken op hoogte – Kennis van grenzen van bevoegdheden
4	<p><i>Gebruikt gepaste machines en gereedschappen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel – Kennis van materialen, machines en gereedschappen
5	<p><i>Vult opvolgdocumenten in en geeft de informatie door aan de betrokkenen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Vult de werkfiche in voor facturatie of verduidelijking van de uitgevoerde werkzaamheden – Registreert gebruikte hoeveelheden materialen – Gebruikt bedrijfseigen software – Levert de nodige documenten aan in het kader van de geldende wetgeving (vb. EPB en subsidies) 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van technische dossiers, schema's, tekeningen en plannen – Kennis van werkdocumenten – Kennis van de documenten in het kader van de geldende wetgeving (vb. EPB en subsidies)
6	<p><i>Bereidt de uitvoering van de werkzaamheden voor</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies – Treft voorbereidingen om de opdracht optimaal uit te voeren – Leest en begrijpt plannen, werktekeningen of werkopgaveblad – Volgt aanwijzingen in technische bronnen (handleidingen, ...) – Volgt de regelgeving, normen en voorschriften (vb. STS) – Houdt rekening met de planning en timing 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de regelgeving, normen en voorschriften (vb STS) – Kennis van technische dossiers, schema's, tekeningen en plannen – Kennis van technische voorschriften en aanbevelingen in functie van de eigen werkzaamheden – Kennis van werkdocumenten – Kennis van de hernieuwbare energiebronnen – Kennis van de symbolen op schema's – Kennis van hybride installaties – Kennis van as-builtplan
7	<p><i>Gebruikt meetinstrumenten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Stelt het meetinstrument correct in – Gebruikt systeemspecifieke meetinstrumenten (multimeter ...) – Interpreteert de meetresultaten en vergelijkt deze met de richtwaarden – Houdt rekening met de tolerantiewaarden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van eenheden en grootheden bij de gebruikte meetinstrumenten – Kennis van kwaliteitsvoorschriften, richtwaarden en toleranties – Kennis van meetinstrumenten (refractometer, stofmeting, luxmeter, thermometer, multimeter, ...) – Kennis van controle- en meetmethoden
9	<p><i>Realiseert elektrische aansluitingen en datacommunicatie in functie van de installatie</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verifieert de goede werking van de elektrische aansluitingen – Installeert, vervangt of herstelt elektrische componenten – Sluit elektrische componenten aan voor de installatie – Connecteert apparaten onderling of in een netwerk, zowel vast als draadloos – Test de verbindingen op fouten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis verschillende soorten elektrische en elektronische verbindingen – Kennis van de hernieuwbare energiebronnen – Kennis van de types bekabeling – Kennis van elektriciteit (werking, eigenschappen, ...)

	<ul style="list-style-type: none"> – Lokaliseert storingen en afwijkingen en heft deze op 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van elektrische verbindingen – Kennis van hybride installaties – Kennis van configuratie- en optimalisatietechnieken van de (netwerk)verbindingen i.f.v de installatie voor hernieuwbare energie
10	<p><i>Installeert, herstelt en onderhoudt fotovoltaïsche systemen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Beoordeelt de mogelijkheden en beperkingen van het gebouw – Plaatst de verschillende componenten van de installatie – Monteert de modules en zorgt voor hun integratie – Sluit de verschillende componenten van de elektrische aansluiting aan – Sluit de onderdelen van een netwerk geconnecteerd fotovoltaïsch systeem aan – Controleert de elektrische aansluiting van de omvormer – Voert metingen uit van het circuit van de fotovoltaïsche installatie om de prestaties ervan op te volgen – Optimaliseert de fotovoltaïsche installatie – Voert fouten- en storingsanalyse uit – Voert periodiek onderhoud uit – Herstelt de fotovoltaïsche installatie – Plaatst batterijen voor de energieopslag en sluit ze aan 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de vervaardiging van fotovoltaïsche systemen – Kennis van normalisering, markering, labels & certificering van installaties voor hernieuwbare energie – Kennis van onderhouds- en hersteltechnieken van installaties voor hernieuwbare energie – Kennis van regelingen, afgifte en gebruik van de installatie voor hernieuwbare energie – Kennis van verschillende soorten fotovoltaïsche installaties – Kennis van de componenten en installatietoebehoren – Kennis van de hernieuwbare energiebronnen – Kennis van de werkingsprincipes van de installatie en componenten – Kennis van diagnosetechnieken en technieken voor foutenanalyse – Kennis van elektrische eenheden en grootheden (wattpiek, energie, ...) – Kennis van het rendement en de te verwachten opbrengst van de installatie voor hernieuwbare energie – Kennis van het verschil tussen de piek, nullastgelijkspanning en de kortsluitstroom – Kennis van hybride installaties – Kennis van mogelijkheden voor energie- opslag (elektrisch en thermisch) – Kennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van kabels voor fotovoltaïsche systemen

MODULE INDIENSTSTELLING FOTOVOLTAÏSCHE SYSTEMEN

SITUERING

In deze module leert de cursist een fotovoltaïsch systeem in dienst te nemen. De cursist geeft de gebruiker de nodige instructies.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert gepast en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Overlegt over de voorbereiding en uitvoering van de opdracht – Rapporteert aan klant of verantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met alle betrokkenen – Licht de klant of verantwoordelijke in bij onvoorziene omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden
2	<p><i>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt met oog voor energieprestatie gebouwen (EPB) – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Herkent asbesthoudende en andere gevaarlijke afvalproducten, houdt de andere afvalstromen apart en neemt de nodige acties voor een veilige verwijdering – Werkt ergonomisch bij het gebruik van tilhulpmiddelen – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Houdt zich aan de regels voor traceerbaarheid van producten en uitgevoerde werken door het bijhouden van het as-builtplan – Evalueert de eigen werkzaamheden kwalitatief en kwantitatief, en stuurt desnoods bij 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van EHBO – Basiskennis van kwaliteitsnormen – Basiskennis van milieuzorgsystemen en –voorschriften – Kennis van PBM's en CBM's – Kennis van procedures van BA4/BA5 – Kennis van specifieke risico's van asbest, kwarts- en houtstof en andere gevaarlijke producten – Kennis van specifieke risico's van elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies – Kennis van traceerbaarheid van producten – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van de verschillende asbesthoudende producten – Kennis van de voorschriften rond afvalbeheer – Kennis van een geoptimaliseerd verbruik van water, materialen en energie – Kennis van energieprestatieregelgeving (vb EPB, EPC,...) – Kennis van ergonomische hef-, til- en werktechnieken – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden – Kennis van kwaliteitsvoorschriften, richtwaarden en toleranties

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis opleidingsverplichtingen rond veiligheid – Kennis van as-builtplan
4	<p><i>Gebruikt gepaste machines en gereedschappen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel – Kennis van materialen, machines en gereedschappen
5	<p><i>Vult opvolgdocumenten in en geeft de informatie door aan de betrokkenen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Vult de werkfiche in voor facturatie of verduidelijking van de uitgevoerde werkzaamheden – Registreert gebruikte hoeveelheden materialen – Gebruikt bedrijfseigen software – Levert de nodige documenten aan in het kader van de geldende wetgeving (vb. EPB en subsidies) 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van technische dossiers, schema's, tekeningen en plannen – Kennis van werkdocumenten – Kennis van de documenten in het kader van de geldende wetgeving (vb. EPB en subsidies)
6	<p><i>Bereidt de uitvoering van de werkzaamheden voor</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies – Treft voorbereidingen om de opdracht optimaal uit te voeren – Leest en begrijpt plannen, werktekeningen of werkopgaveblad – Volgt aanwijzingen in technische bronnen (handleidingen, ...) – Volgt de regelgeving, normen en voorschriften (vb. STS) – Houdt rekening met de planning en timing 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de regelgeving, normen en voorschriften (vb STS) – Kennis van technische dossiers, schema's, tekeningen en plannen – Kennis van technische voorschriften en aanbevelingen in functie van de eigen werkzaamheden – Kennis van werkdocumenten – Kennis van de hernieuwbare energiebronnen – Kennis van de symbolen op schema's – Kennis van hybride installaties – Kennis van as-builtplan
7	<p><i>Gebruikt meetinstrumenten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Stelt het meetinstrument correct in – Gebruikt systeemspecifieke meetinstrumenten (multimeter ...) – Interpreteert de meetresultaten en vergelijkt deze met de richtwaarden – Houdt rekening met de tolerantiewaarden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van eenheden en grootheden bij de gebruikte meetinstrumenten – Kennis van kwaliteitsvoorschriften, richtwaarden en toleranties – Kennis van meetinstrumenten (refractometer, stofmeting, luxmeter, thermometer, multimeter, ...) – Kennis van controle- en meetmethoden
8	<p><i>Geeft instructies bij het gebruik van de installaties</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Vertaalt technische boodschappen in voor gebruikers begrijpbare taal – Geeft feedback aan de gebruikers over vastgestelde problemen – Legt de bediening en basisroutines uit – Beantwoordt vragen van de gebruikers en geeft adviezen over de uitrusting (energie, vermogen) 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de componenten en installatietoebereiden – Kennis van de duurzame werking van een installatie – Kennis van het rendement en de te verwachten opbrengst van de installatie voor hernieuwbare energie – Kennis van klantvriendelijke communicatie

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de basisconfiguratie van een netwerk i.f.v de installatie voor hernieuwbare energie
10	<i>Installeert, herstelt en onderhoudt fotovoltaïsche systemen</i> <ul style="list-style-type: none"> – Neemt het fotovoltaïsch systeem in gebruik en regelt in – Voert fouten- en storingsanalyse uit 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de vervaardiging van fotovoltaïsche systemen – Kennis van normalisering, markering, labels & certificering van installaties voor hernieuwbare energie – Kennis van onderhouds- en hersteltechnieken van installaties voor hernieuwbare energie – Kennis van regelingen, afgifte en gebruik van de installatie voor hernieuwbare energie – Kennis van verschillende soorten fotovoltaïsche installaties – Kennis van de componenten en installatietoebehoren – Kennis van de hernieuwbare energiebronnen – Kennis van de inbedrijfstelling van de installatie voor hernieuwbare energie – Kennis van de werkingsprincipes van de installatie en componenten – Kennis van diagnosetechnieken en technieken voor foutenanalyse – Kennis van elektrische eenheden en grootheden (wattpiek, energie, ...) – Kennis van het rendement en de te verwachten opbrengst van de installatie voor hernieuwbare energie – Kennis van het verschil tussen de piek, nullastgelijkspanning en de kortsluitstroom – Kennis van hybride installaties – Kennis van mogelijkheden voor energie- opslag (elektrisch en thermisch) – Kennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van kabels voor fotovoltaïsche systemen

MODULE INSTALLATIE EN ONDERHOUD MONOBLOC-WARMTEPOMPEN

SITUERING

In deze module leert de cursist monobloc-warmtepompen installeren, herstellen en onderhouden.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert gepast en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Overlegt over de voorbereiding en uitvoering van de opdracht – Rapporteert aan klant of verantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met alle betrokkenen – Licht de klant of verantwoordelijke in bij onvoorziene omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden
2	<p><i>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt met oog voor energieprestatie gebouwen (EPB) – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Herkent asbesthoudende en andere gevaarlijke afvalproducten, houdt de andere afvalstromen apart en neemt de nodige acties voor een veilige verwijdering – Werkt ergonomisch bij het gebruik van tilhulpmiddelen – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Houdt zich aan de regels voor traceerbaarheid van producten en uitgevoerde werken door het bijhouden van het as-builtplan – Evalueert de eigen werkzaamheden kwalitatief en kwantitatief, en stuurt desnoods bij 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van EHBO – Basiskennis van kwaliteitsnormen – Basiskennis van milieuzorgsystemen en –voorschriften – Kennis van PBM's en CBM's – Kennis van procedures van BA4/BA5 – Kennis van specifieke risico's van asbest, kwarts- en houtstof en andere gevaarlijke producten – Kennis van specifieke risico's van elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies – Kennis van traceerbaarheid van producten – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van de verschillende asbesthoudende producten – Kennis van de voorschriften rond afvalbeheer – Kennis van een geoptimaliseerd verbruik van water, materialen en energie – Kennis van energieprestatieregelgeving (vb EPB, EPC,...) – Kennis van ergonomische hef-, til- en werktechnieken – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden – Kennis van kwaliteitsvoorschriften, richtwaarden en toleranties – Kennis opleidingsverplichtingen rond veiligheid

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van as-builtplan – Kennis van code van goede praktijk van werken op hoogte – Kennis van grenzen van bevoegdheden
4	<p><i>Gebruikt gepaste machines en gereedschappen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel – Kennis van materialen, machines en gereedschappen
5	<p><i>Vult opvolgdocumenten in en geeft de informatie door aan de betrokkenen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Vult de werkfiche in voor facturatie of verduidelijking van de uitgevoerde werkzaamheden – Registreert gebruikte hoeveelheden materialen – Gebruikt bedrijfseigen software – Levert de nodige documenten aan in het kader van de geldende wetgeving (vb. EPB en subsidies) 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van technische dossiers, schema's, tekeningen en plannen – Kennis van werkdocumenten – Kennis van de documenten in het kader van de geldende wetgeving (vb. EPB en subsidies)
6	<p><i>Bereidt de uitvoering van de werkzaamheden voor</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies – Treft voorbereidingen om de opdracht optimaal uit te voeren – Leest en begrijpt plannen, werktekeningen of werkopgaveblad – Volgt aanwijzingen in technische bronnen (handleidingen, ...) – Volgt de regelgeving, normen en voorschriften (vb. STS) – Houdt rekening met de planning en timing 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de regelgeving, normen en voorschriften (vb STS) – Kennis van technische dossiers, schema's, tekeningen en plannen – Kennis van technische voorschriften en aanbevelingen in functie van de eigen werkzaamheden – Kennis van werkdocumenten – Kennis van de hernieuwbare energiebronnen – Kennis van de symbolen op schema's – Kennis van hybride installaties – Kennis van as-builtplan
7	<p><i>Gebruikt meetinstrumenten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Stelt het meetinstrument correct in – Gebruikt systeemspecifieke meetinstrumenten (multimeter ...) – Interpreteert de meetresultaten en vergelijkt deze met de richtwaarden – Houdt rekening met de tolerantiewaarden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van eenheden en grootheden bij de gebruikte meetinstrumenten – Kennis van kwaliteitsvoorschriften, richtwaarden en toleranties – Kennis van meetinstrumenten (refractometer, stofmeting, luxmeter, thermometer, multimeter, ...) – Kennis van controle- en meetmethoden
9	<p><i>Realiseert elektrische aansluitingen en datacommunicatie in functie van de installatie</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verifieert de goede werking van de elektrische aansluitingen – Installeert, vervangt of herstelt elektrische componenten – Sluit elektrische componenten aan voor de installatie – Connecteert apparaten onderling of in een netwerk, zowel vast als draadloos – Test de verbindingen op fouten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis verschillende soorten elektrische en elektronische verbindingen – Kennis van de hernieuwbare energiebronnen – Kennis van de types bekabeling – Kennis van elektriciteit (werking, eigenschappen, ...)

	<ul style="list-style-type: none"> – Lokaliseert storingen en afwijkingen en heft deze op 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van elektrische verbindingen – Kennis van hybride installaties – Kennis van configuratie- en optimalisatietechnieken van de (netwerk)verbindingen i.f.v de installatie voor hernieuwbare energie
12	<p><i>Installeert, herstelt en onderhoudt monobloc-warmtepompen waterzijdig</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Beoordeelt de mogelijkheden en beperkingen van het gebouw – Plaatst de warmtepomp en toebehoren (vb voorraadvat) – Sluit het collectorsysteem van de geothermische bron aan (buizen snijden, verbinden, isoleren, ...) – Sluit verwarmings- of koelingsinstallaties aan zonder koeltechnische handelingen uit te voeren – Regelt het bron- en afgiftesysteem waterzijdig in – Voert metingen uit van het circuit van de monobloc-warmtepompen om de prestaties ervan op te volgen – Optimaliseert de warmtepompinstallatie – Voert periodiek onderhoud uit – Herstelt de warmtepompinstallatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van boringen, boormethodes en watervoerende grondlagen – Basiskennis van de impact van koelmiddelen op het milieu – Basiskennis van ondiepe geothermie (richtwaarden specifieke onttrekkingsvermogen,...) – Kennis van montageaspecten van hydraulische systemen voor verwarming van woningen en (sanitair) warm water – Kennis van normalisering, markering, labels & certificering van installaties voor hernieuwbare energie – Kennis van onderhouds- en hersteltechnieken van installaties voor hernieuwbare energie – Kennis van regelingen, afgifte en gebruik van de installatie voor hernieuwbare energie – Kennis van verschillende soorten warmtepompen – Kennis van warmtebronnen (bronwater, lucht en aardwarmte) – Kennis van waterzijdig inregelen – Kennis van de componenten en installatietoebereiden – Kennis van de hernieuwbare energiebronnen – Kennis van de systemen voor geothermie en de aansluitingen aan de warmtepomp – Kennis van de werkingsprincipes van de installatie en componenten – Kennis van diagnosetechnieken en technieken voor foutenanalyse – Kennis van het drukbehoud en luchtproblematiek in de warmtepompsystemen – Kennis van het rendement en de te verwachten opbrengst van de installatie voor hernieuwbare energie – Kennis van hybride installaties – Kennis van mogelijkheden voor energie- opslag (elektrisch en thermisch)

		<ul style="list-style-type: none">– Kennis van code van goede praktijk beperkt tot de bron en werking van warmtepompen– Kennis van de aansluitingen en regelingen bij een energievat– Kennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van leidingen voor warmtepompsystemen
--	--	--

MODULE INDIENSTSTELLING MONOBLOC-WARMTEPOMPEN

SITUERING

In deze module leert de cursist een monobloc-warmtepompen in dienst te nemen.

De cursist geeft de gebruiker de nodige instructies.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert gepast en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Overlegt over de voorbereiding en uitvoering van de opdracht – Rapporteert aan klant of verantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met alle betrokkenen – Licht de klant of verantwoordelijke in bij onvoorziene omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden
2	<p><i>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt met oog voor energieprestatie gebouwen (EPB) – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Herkent asbesthoudende en andere gevaarlijke afvalproducten, houdt de andere afvalstromen apart en neemt de nodige acties voor een veilige verwijdering – Werkt ergonomisch bij het gebruik van tilhulpmiddelen – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Houdt zich aan de regels voor traceerbaarheid van producten en uitgevoerde werken door het bijhouden van het as-builtplan – Evalueert de eigen werkzaamheden kwalitatief en kwantitatief, en stuurt desnoods bij 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van EHBO – Basiskennis van kwaliteitsnormen – Basiskennis van milieuzorgsystemen en –voorschriften – Kennis van PBM's en CBM's – Kennis van procedures van BA4/BA5 – Kennis van specifieke risico's van asbest, kwarts- en houtstof en andere gevaarlijke producten – Kennis van specifieke risico's van elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies – Kennis van traceerbaarheid van producten – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van de verschillende asbesthoudende producten – Kennis van de voorschriften rond afvalbeheer – Kennis van een geoptimaliseerd verbruik van water, materialen en energie – Kennis van energieprestatieregelgeving (vb EPB, EPC,...) – Kennis van ergonomische hef-, til- en werktechnieken – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden – Kennis van kwaliteitsvoorschriften, richtwaarden en toleranties

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis opleidingsverplichtingen rond veiligheid – Kennis van as-builtplan
4	<p><i>Gebruikt gepaste machines en gereedschappen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel – Kennis van materialen, machines en gereedschappen
5	<p><i>Vult opvolgdocumenten in en geeft de informatie door aan de betrokkenen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Vult de werkfiche in voor facturatie of verduidelijking van de uitgevoerde werkzaamheden – Registreert gebruikte hoeveelheden materialen – Gebruikt bedrijfseigen software – Levert de nodige documenten aan in het kader van de geldende wetgeving (vb. EPB en subsidies) 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van technische dossiers, schema's, tekeningen en plannen – Kennis van werkdocumenten – Kennis van de documenten in het kader van de geldende wetgeving (vb. EPB en subsidies)
6	<p><i>Bereidt de uitvoering van de werkzaamheden voor</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies – Treft voorbereidingen om de opdracht optimaal uit te voeren – Leest en begrijpt plannen, werktekeningen of werkopgaveblad – Volgt aanwijzingen in technische bronnen (handleidingen, ...) – Volgt de regelgeving, normen en voorschriften (vb. STS) – Houdt rekening met de planning en timing 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de regelgeving, normen en voorschriften (vb STS) – Kennis van technische dossiers, schema's, tekeningen en plannen – Kennis van technische voorschriften en aanbevelingen in functie van de eigen werkzaamheden – Kennis van werkdocumenten – Kennis van de hernieuwbare energiebronnen – Kennis van de symbolen op schema's – Kennis van hybride installaties – Kennis van as-builtplan
7	<p><i>Gebruikt meetinstrumenten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Stelt het meetinstrument correct in – Gebruikt systeemspecifieke meetinstrumenten (multimeter ...) – Interpreteert de meetresultaten en vergelijkt deze met de richtwaarden – Houdt rekening met de tolerantiewaarden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van eenheden en grootheden bij de gebruikte meetinstrumenten – Kennis van kwaliteitsvoorschriften, richtwaarden en toleranties – Kennis van meetinstrumenten (refractometer, stofmeting, luxmeter, thermometer, multimeter, ...) – Kennis van controle- en meetmethoden
8	<p><i>Geeft instructies bij het gebruik van de installaties</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Vertaalt technische boodschappen in voor gebruikers begrijpbare taal – Geeft feedback aan de gebruikers over vastgestelde problemen – Legt de bediening en basisroutines uit – Beantwoordt vragen van de gebruikers en geeft adviezen over de uitrusting (energie, vermogen) 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de componenten en installatietoebehoren – Kennis van de duurzame werking van een installatie – Kennis van het rendement en de te verwachten opbrengst van de installatie voor hernieuwbare energie – Kennis van klantvriendelijke communicatie

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de basisconfiguratie van een netwerk i.f.v de installatie voor hernieuwbare energie
12	<p><i>Installeert, herstelt en onderhoudt monobloc-warmtepompen waterzijdig</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Neemt de installatie in gebruik en regelt waterzijdig en elektrisch in – Voert een fouten- en storingsanalyse uit op de installatie, zonder koeltechnische handelingen uit te voeren 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van boringen, boormethodes en watervoerende grondlagen – Basiskennis van de impact van koelmiddelen op het milieu – Basiskennis van ondiepe geothermie (richtwaarden specifieke onttrekkingsvermogen,...) – Kennis van montageaspecten van hydraulische systemen voor verwarming van woningen en (sanitair) warm water – Kennis van normalisering, markering, labels & certificering van installaties voor hernieuwbare energie – Kennis van onderhouds- en hersteltechnieken van installaties voor hernieuwbare energie – Kennis van regelingen, afgifte en gebruik van de installatie voor hernieuwbare energie – Kennis van verschillende soorten warmtepompen – Kennis van warmtebronnen (bronwater, lucht en aardwarmte) – Kennis van waterzijdig inregelen – Kennis van de componenten en installatietoebehoren – Kennis van de hernieuwbare energiebronnen – Kennis van de inbedrijfstelling van de installatie voor hernieuwbare energie – Kennis van de systemen voor geothermie en de aansluitingen aan de warmtepomp – Kennis van de werkingsprincipes van de installatie en componenten – Kennis van diagnosetechnieken en technieken voor foutenanalyse – Kennis van het drukbehoud en luchtproblematiek in de warmtepompsystemen – Kennis van het rendement en de te verwachten opbrengst van de installatie voor hernieuwbare energie – Kennis van hybride installaties – Kennis van mogelijkheden voor energie- opslag (elektrisch en thermisch)

		<ul style="list-style-type: none">– Kennis van code van goede praktijk beperkt tot de bron en werking van warmtepompen– Kennis van de aansluitingen en regelingen bij een energievat– Kennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van leidingen voor warmtepompsystemen
--	--	--

MODULE INSTALLATIE EN ONDERHOUD ZONTHERMISCHE SYSTEMEN

SITUERING

In deze module leert de cursist zonthermische systemen installeren, herstellen en onderhouden.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert gepast en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Overlegt over de voorbereiding en uitvoering van de opdracht – Rapporteert aan klant of verantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met alle betrokkenen – Licht de klant of verantwoordelijke in bij onvoorziene omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden
2	<p><i>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt met oog voor energieprestatie gebouwen (EPB) – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Herkent asbesthoudende en andere gevaarlijke afvalproducten, houdt de andere afvalstromen apart en neemt de nodige acties voor een veilige verwijdering – Werkt ergonomisch bij het gebruik van tilhulpmiddelen – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Houdt zich aan de regels voor traceerbaarheid van producten en uitgevoerde werken door het bijhouden van het as-builtplan – Evalueert de eigen werkzaamheden kwalitatief en kwantitatief, en stuurt desnoods bij 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van EHBO – Basiskennis van kwaliteitsnormen – Basiskennis van milieuzorgsystemen en –voorschriften – Kennis van PBM's en CBM's – Kennis van procedures van BA4/BA5 – Kennis van specifieke risico's van asbest, kwarts- en houtstof en andere gevaarlijke producten – Kennis van specifieke risico's van elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies – Kennis van traceerbaarheid van producten – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van de verschillende asbesthoudende producten – Kennis van de voorschriften rond afvalbeheer – Kennis van een geoptimaliseerd verbruik van water, materialen en energie – Kennis van energieprestatieregelgeving (vb EPB, EPC,...) – Kennis van ergonomische hef-, til- en werktechnieken – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden – Kennis van kwaliteitsvoorschriften, richtwaarden en toleranties – Kennis opleidingsverplichtingen rond veiligheid

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van as-builtplan – Kennis van code van goede praktijk van werken op hoogte – Kennis van grenzen van bevoegdheden
4	<p><i>Gebruikt gepaste machines en gereedschappen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel – Kennis van materialen, machines en gereedschappen
5	<p><i>Vult opvolgdocumenten in en geeft de informatie door aan de betrokkenen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Vult de werkfiche in voor facturatie of verduidelijking van de uitgevoerde werkzaamheden – Registreert gebruikte hoeveelheden materialen – Gebruikt bedrijfseigen software – Levert de nodige documenten aan in het kader van de geldende wetgeving (vb. EPB en subsidies) 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van technische dossiers, schema's, tekeningen en plannen – Kennis van werkdocumenten – Kennis van de documenten in het kader van de geldende wetgeving (vb. EPB en subsidies)
6	<p><i>Bereidt de uitvoering van de werkzaamheden voor</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies – Treft voorbereidingen om de opdracht optimaal uit te voeren – Leest en begrijpt plannen, werktekeningen of werkopgaveblad – Volgt aanwijzingen in technische bronnen (handleidingen, ...) – Volgt de regelgeving, normen en voorschriften (vb. STS) – Houdt rekening met de planning en timing 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de regelgeving, normen en voorschriften (vb STS) – Kennis van technische dossiers, schema's, tekeningen en plannen – Kennis van technische voorschriften en aanbevelingen in functie van de eigen werkzaamheden – Kennis van werkdocumenten – Kennis van de hernieuwbare energiebronnen – Kennis van de symbolen op schema's – Kennis van hybride installaties – Kennis van as-builtplan
7	<p><i>Gebruikt meetinstrumenten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Stelt het meetinstrument correct in – Gebruikt systeemspecifieke meetinstrumenten (multimeter ...) – Interpreteert de meetresultaten en vergelijkt deze met de richtwaarden – Houdt rekening met de tolerantiewaarden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van eenheden en grootheden bij de gebruikte meetinstrumenten – Kennis van kwaliteitsvoorschriften, richtwaarden en toleranties – Kennis van meetinstrumenten (refractometer, stofmeting, luxmeter, thermometer, multimeter, ...) – Kennis van controle- en meetmethoden
9	<p><i>Realiseert elektrische aansluitingen en datacommunicatie in functie van de installatie</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verifieert de goede werking van de elektrische aansluitingen – Installeert, vervangt of herstelt elektrische componenten – Sluit elektrische componenten aan voor de installatie – Connecteert apparaten onderling of in een netwerk, zowel vast als draadloos – Test de verbindingen op fouten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis verschillende soorten elektrische en elektronische verbindingen – Kennis van de hernieuwbare energiebronnen – Kennis van de types bekabeling – Kennis van elektriciteit (werking, eigenschappen, ...)

	<ul style="list-style-type: none"> – Lokaliseert storingen en afwijkingen en heft deze op 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van elektrische verbindingen – Kennis van hybride installaties – Kennis van configuratie- en optimalisatietechnieken van de (netwerk)verbindingen i.f.v de installatie voor hernieuwbare energie
11	<p><i>Installeert, herstelt en onderhoudt zonthermische systemen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Beoordeelt de mogelijkheden en beperkingen van het gebouw – Plaatst en bevestigt de panelen voor thermische zonne-energie – Plaatst en sluit de buizen en toebehoren aan (buizen snijden, verbinden, isoleren,...) – Voert de verbinding tussen de zonneboiler en het bijverwarmingssysteem uit – Voert metingen uit van het circuit van de zonthermische installatie om de prestaties ervan op te volgen – Optimaliseert de zonthermische installatie – Voert periodiek onderhoud uit – Herstelt de zonthermische installatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van montageaspecten van hydraulische systemen voor verwarming van woningen en (sanitair) warm water – Kennis van normalisering, markering, labels & certificering van installaties voor hernieuwbare energie – Kennis van onderhouds- en hersteltechnieken van installaties voor hernieuwbare energie – Kennis van regelingen, afgifte en gebruik van de installatie voor hernieuwbare energie – Kennis van verschillende soorten zonthermische systemen – Kennis van water- en luchtdichte afsluiting van de dakdoorvoeren – Kennis van de componenten en installatietoebereiden – Kennis van de hernieuwbare energiebronnen – Kennis van de werkingsprincipes van de installatie en componenten – Kennis van diagnosetechnieken en technieken voor foutenanalyse – Kennis van het drukbehoud en luchtproblematiek in de zonthermische systemen – Kennis van het rendement en de te verwachten opbrengst van de installatie voor hernieuwbare energie – Kennis van hybride installaties – Kennis van mogelijkheden voor energie- opslag (elektrisch en thermisch) – Kennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van leidingen voor zonthermische systemen

MODULE INDIENSTSTELLING ZONTHERMISCHE SYSTEMEN

SITUERING

In deze module leert de cursist een zonthermische systeem in dienst te nemen.

De cursist geeft de gebruiker de nodige instructies.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert gepast en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Overlegt over de voorbereiding en uitvoering van de opdracht – Rapporteert aan klant of verantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met alle betrokkenen – Licht de klant of verantwoordelijke in bij onvoorziene omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden
2	<p><i>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt met oog voor energieprestatie gebouwen (EPB) – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Herkent asbesthoudende en andere gevaarlijke afvalproducten, houdt de andere afvalstromen apart en neemt de nodige acties voor een veilige verwijdering – Werkt ergonomisch bij het gebruik van tilhulpmiddelen – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Houdt zich aan de regels voor traceerbaarheid van producten en uitgevoerde werken door het bijhouden van het as-builtplan – Evalueert de eigen werkzaamheden kwalitatief en kwantitatief, en stuurt desnoods bij 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van EHBO – Basiskennis van kwaliteitsnormen – Basiskennis van milieuzorgsystemen en –voorschriften – Kennis van PBM's en CBM's – Kennis van procedures van BA4/BA5 – Kennis van specifieke risico's van asbest, kwarts- en houtstof en andere gevaarlijke producten – Kennis van specifieke risico's van elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies – Kennis van traceerbaarheid van producten – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van de verschillende asbesthoudende producten – Kennis van de voorschriften rond afvalbeheer – Kennis van een geoptimaliseerd verbruik van water, materialen en energie – Kennis van energieprestatieregelgeving (vb EPB, EPC,...) – Kennis van ergonomische hef-, til- en werktechnieken – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden – Kennis van kwaliteitsvoorschriften, richtwaarden en toleranties

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis opleidingsverplichtingen rond veiligheid – Kennis van as-builtplan
4	<p><i>Gebruikt gepaste machines en gereedschappen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel – Kennis van materialen, machines en gereedschappen
5	<p><i>Vult opvolgdocumenten in en geeft de informatie door aan de betrokkenen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Vult de werkfiche in voor facturatie of verduidelijking van de uitgevoerde werkzaamheden – Registreert gebruikte hoeveelheden materialen – Gebruikt bedrijfseigen software – Levert de nodige documenten aan in het kader van de geldende wetgeving (vb. EPB en subsidies) 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van technische dossiers, schema's, tekeningen en plannen – Kennis van werkdocumenten – Kennis van de documenten in het kader van de geldende wetgeving (vb. EPB en subsidies)
6	<p><i>Bereidt de uitvoering van de werkzaamheden voor</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies – Treft voorbereidingen om de opdracht optimaal uit te voeren – Leest en begrijpt plannen, werktekeningen of werkopgaveblad – Volgt aanwijzingen in technische bronnen (handleidingen, ...) – Volgt de regelgeving, normen en voorschriften (vb. STS) – Houdt rekening met de planning en timing 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de regelgeving, normen en voorschriften (vb STS) – Kennis van technische dossiers, schema's, tekeningen en plannen – Kennis van technische voorschriften en aanbevelingen in functie van de eigen werkzaamheden – Kennis van werkdocumenten – Kennis van de hernieuwbare energiebronnen – Kennis van de symbolen op schema's – Kennis van hybride installaties – Kennis van as-builtplan
7	<p><i>Gebruikt meetinstrumenten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Stelt het meetinstrument correct in – Gebruikt systeemspecifieke meetinstrumenten (multimeter ...) – Interpreteert de meetresultaten en vergelijkt deze met de richtwaarden – Houdt rekening met de tolerantiewaarden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van eenheden en grootheden bij de gebruikte meetinstrumenten – Kennis van kwaliteitsvoorschriften, richtwaarden en toleranties – Kennis van meetinstrumenten (refractometer, stofmeting, luxmeter, thermometer, multimeter, ...) – Kennis van controle- en meetmethoden
8	<p><i>Geeft instructies bij het gebruik van de installaties</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Vertaalt technische boodschappen in voor gebruikers begrijpbare taal – Geeft feedback aan de gebruikers over vastgestelde problemen – Legt de bediening en basisroutines uit – Beantwoordt vragen van de gebruikers en geeft adviezen over de uitrusting (energie, vermogen) 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de componenten en installatietoebehoren – Kennis van de duurzame werking van een installatie – Kennis van het rendement en de te verwachten opbrengst van de installatie voor hernieuwbare energie – Kennis van klantvriendelijke communicatie

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de basisconfiguratie van een netwerk i.f.v de installatie voor hernieuwbare energie
11	<p><i>Installeert, herstelt en onderhoudt zonthermische systemen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Neemt de zonthermische installatie in gebruik en regelt waterzijdig en elektrisch in – Voert fouten- en storingsanalyse uit 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van montageaspecten van hydraulische systemen voor verwarming van woningen en (sanitair) warm water – Kennis van normalisering, markering, labels & certificering van installaties voor hernieuwbare energie – Kennis van onderhouds- en hersteltechnieken van installaties voor hernieuwbare energie – Kennis van regelingen, afgifte en gebruik van de installatie voor hernieuwbare energie – Kennis van verschillende soorten zonthermische systemen – Kennis van water- en luchtdichte afsluiting van de dakdoorvoeren – Kennis van de componenten en installatietoebehoren – Kennis van de hernieuwbare energiebronnen – Kennis van de inbedrijfstelling van de installatie voor hernieuwbare energie – Kennis van de werkingsprincipes van de installatie en componenten – Kennis van diagnosetechnieken en technieken voor foutenanalyse – Kennis van het drukbehoud en luchtproblematiek in de zonthermische systemen – Kennis van het rendement en de te verwachten opbrengst van de installatie voor hernieuwbare energie – Kennis van hybride installaties – Kennis van mogelijkheden voor energie- opslag (elektrisch en thermisch) – Kennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van leidingen voor zonthermische systemen

MODULE INSTALLATIE EN ONDERHOUD BIOMASSA VERWARMINGSKETELS

SITUERING

In deze module leert de cursist biomassa verwarmingsketels installeren, herstellen en onderhouden.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert gepast en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Overlegt over de voorbereiding en uitvoering van de opdracht – Rapporteert aan klant of verantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met alle betrokkenen – Licht de klant of verantwoordelijke in bij onvoorziene omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden
2	<p><i>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt met oog voor energieprestatie gebouwen (EPB) – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Herkent asbesthoudende en andere gevaarlijke afvalproducten, houdt de andere afvalstromen apart en neemt de nodige acties voor een veilige verwijdering – Werkt ergonomisch bij het gebruik van tilhulpmiddelen – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Houdt zich aan de regels voor traceerbaarheid van producten en uitgevoerde werken door het bijhouden van het as-builtplan – Evalueert de eigen werkzaamheden kwalitatief en kwantitatief, en stuurt desnoods bij 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van EHBO – Basiskennis van kwaliteitsnormen – Basiskennis van milieuzorgsystemen en –voorschriften – Kennis van PBM's en CBM's – Kennis van procedures van BA4/BA5 – Kennis van specifieke risico's van asbest, kwarts- en houtstof en andere gevaarlijke producten – Kennis van specifieke risico's van elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies – Kennis van traceerbaarheid van producten – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van de verschillende asbesthoudende producten – Kennis van de voorschriften rond afvalbeheer – Kennis van een geoptimaliseerd verbruik van water, materialen en energie – Kennis van energieprestatieregelgeving (vb EPB, EPC,...) – Kennis van ergonomische hef-, til- en werktechnieken – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden – Kennis van kwaliteitsvoorschriften, richtwaarden en toleranties – Kennis opleidingsverplichtingen rond veiligheid

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van as-builtplan – Kennis van code van goede praktijk van werken op hoogte – Kennis van grenzen van bevoegdheden
4	<p><i>Gebruikt gepaste machines en gereedschappen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel – Kennis van materialen, machines en gereedschappen
5	<p><i>Vult opvolgdocumenten in en geeft de informatie door aan de betrokkenen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Vult de werkfiche in voor facturatie of verduidelijking van de uitgevoerde werkzaamheden – Registreert gebruikte hoeveelheden materialen – Gebruikt bedrijfseigen software – Levert de nodige documenten aan in het kader van de geldende wetgeving (vb. EPB en subsidies) 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van technische dossiers, schema's, tekeningen en plannen – Kennis van werkdocumenten – Kennis van de documenten in het kader van de geldende wetgeving (vb. EPB en subsidies)
6	<p><i>Bereidt de uitvoering van de werkzaamheden voor</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies – Treft voorbereidingen om de opdracht optimaal uit te voeren – Leest en begrijpt plannen, werktekeningen of werkopgaveblad – Volgt aanwijzingen in technische bronnen (handleidingen, ...) – Volgt de regelgeving, normen en voorschriften (vb. STS) – Houdt rekening met de planning en timing 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de regelgeving, normen en voorschriften (vb STS) – Kennis van technische dossiers, schema's, tekeningen en plannen – Kennis van technische voorschriften en aanbevelingen in functie van de eigen werkzaamheden – Kennis van werkdocumenten – Kennis van de hernieuwbare energiebronnen – Kennis van de symbolen op schema's – Kennis van hybride installaties – Kennis van as-builtplan
7	<p><i>Gebruikt meetinstrumenten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Stelt het meetinstrument correct in – Gebruikt systeemspecifieke meetinstrumenten (multimeter ...) – Interpreteert de meetresultaten en vergelijkt deze met de richtwaarden – Houdt rekening met de tolerantiewaarden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van eenheden en grootheden bij de gebruikte meetinstrumenten – Kennis van kwaliteitsvoorschriften, richtwaarden en toleranties – Kennis van meetinstrumenten (refractometer, stofmeting, luxmeter, thermometer, multimeter, ...) – Kennis van controle- en meetmethoden
9	<p><i>Realiseert elektrische aansluitingen en datacommunicatie in functie van de installatie</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verifieert de goede werking van de elektrische aansluitingen – Installeert, vervangt of herstelt elektrische componenten – Sluit elektrische componenten aan voor de installatie – Connecteert apparaten onderling of in een netwerk, zowel vast als draadloos – Test de verbindingen op fouten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis verschillende soorten elektrische en elektronische verbindingen – Kennis van de hernieuwbare energiebronnen – Kennis van de types bekabeling – Kennis van elektriciteit (werking, eigenschappen, ...)

	<ul style="list-style-type: none"> – Lokaliseert storingen en afwijkingen en heft deze op 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van elektrische verbindingen – Kennis van hybride installaties – Kennis van configuratie- en optimalisatietechnieken van de (netwerk)verbindingen i.f.v de installatie voor hernieuwbare energie
13	<p><i>Installeert, herstelt en onderhoudt biomassa verwarmingsketels</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Beoordeelt de mogelijkheden en beperkingen van het gebouw – Plaatst de verwarmingsketel en toebehoren – Sluit het systeem aan (buizen snijden, verbinden, isoleren, ...) – Regelt het afgiftesysteem waterzijdig in – Stelt de regeling in voor de aanvoer van biomassa – Voert metingen uit van het circuit van de biomassa verwarmingsketel om de prestaties ervan op te volgen – Optimaliseert de biomassa verwarmingsketel – Voert periodiek onderhoud uit (vb stofmetingen) – Herstelt de installatie voor biomassa 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van montageaspecten van hydraulische systemen voor verwarming van woningen en (sanitair) warm water – Kennis van normalisering, markering, labels & certificering van installaties voor hernieuwbare energie – Kennis van onderhouds- en hersteltechnieken van installaties voor hernieuwbare energie – Kennis van regelingen, afgifte en gebruik van de installatie voor hernieuwbare energie – Kennis van verschillende soorten biomassa systemen – Kennis van de componenten en installatietoebereiden – Kennis van de hernieuwbare energiebronnen – Kennis van de impact van het gebruik van een biomassa verwarmingsketel voor het milieu. – Kennis van de opslag en voorbehandeling van de biomassa brandstof – Kennis van de verbrandingstechniek voor biomassa – Kennis van de werkingsprincipes van de installatie en componenten – Kennis van diagnosetechnieken en technieken voor foutenanalyse – Kennis van het drukbehoud en luchtproblematiek in de biomassasystemen – Kennis van het rendement en de te verwachten opbrengst van de installatie voor hernieuwbare energie – Kennis van hybride installaties – Kennis van mogelijkheden voor energie- opslag (elektrisch en thermisch) – Kennis van de aansluitingen en regelingen bij een energievat – Kennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van leidingen voor biomassa systemen

MODULE INDIENSTELLING BIOMASSA VERWARMINGSKETELS

SITUERING

In deze module leert de cursist een biomassa verwarmingsketels in dienst te nemen.

De cursist geeft de gebruiker de nodige instructies.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert gepast en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Overlegt over de voorbereiding en uitvoering van de opdracht – Rapporteert aan klant of verantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met alle betrokkenen – Licht de klant of verantwoordelijke in bij onvoorziene omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden
2	<p><i>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt met oog voor energieprestatie gebouwen (EPB) – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Herkent asbesthoudende en andere gevaarlijke afvalproducten, houdt de andere afvalstromen apart en neemt de nodige acties voor een veilige verwijdering – Werkt ergonomisch bij het gebruik van tilhulpmiddelen – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Houdt zich aan de regels voor traceerbaarheid van producten en uitgevoerde werken door het bijhouden van het as-builtplan – Evalueert de eigen werkzaamheden kwalitatief en kwantitatief, en stuurt desnoods bij 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van EHBO – Basiskennis van kwaliteitsnormen – Basiskennis van milieuzorgsystemen en –voorschriften – Kennis van PBM's en CBM's – Kennis van procedures van BA4/BA5 – Kennis van specifieke risico's van asbest, kwarts- en houtstof en andere gevaarlijke producten – Kennis van specifieke risico's van elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies – Kennis van traceerbaarheid van producten – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van de verschillende asbesthoudende producten – Kennis van de voorschriften rond afvalbeheer – Kennis van een geoptimaliseerd verbruik van water, materialen en energie – Kennis van energieprestatieregelgeving (vb EPB, EPC,...) – Kennis van ergonomische hef-, til- en werktechnieken – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden – Kennis van kwaliteitsvoorschriften, richtwaarden en toleranties

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis opleidingsverplichtingen rond veiligheid – Kennis van as-builtplan
4	<p><i>Gebruikt gepaste machines en gereedschappen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel – Kennis van materialen, machines en gereedschappen
5	<p><i>Vult opvolgdocumenten in en geeft de informatie door aan de betrokkenen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Vult de werkfiche in voor facturatie of verduidelijking van de uitgevoerde werkzaamheden – Registreert gebruikte hoeveelheden materialen – Gebruikt bedrijfseigen software – Levert de nodige documenten aan in het kader van de geldende wetgeving (vb. EPB en subsidies) 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van technische dossiers, schema's, tekeningen en plannen – Kennis van werkdocumenten – Kennis van de documenten in het kader van de geldende wetgeving (vb. EPB en subsidies)
6	<p><i>Bereidt de uitvoering van de werkzaamheden voor</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies – Treft voorbereidingen om de opdracht optimaal uit te voeren – Leest en begrijpt plannen, werktekeningen of werkopgaveblad – Volgt aanwijzingen in technische bronnen (handleidingen, ...) – Volgt de regelgeving, normen en voorschriften (vb. STS) – Houdt rekening met de planning en timing 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de regelgeving, normen en voorschriften (vb STS) – Kennis van technische dossiers, schema's, tekeningen en plannen – Kennis van technische voorschriften en aanbevelingen in functie van de eigen werkzaamheden – Kennis van werkdocumenten – Kennis van de hernieuwbare energiebronnen – Kennis van de symbolen op schema's – Kennis van hybride installaties – Kennis van as-builtplan
7	<p><i>Gebruikt meetinstrumenten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Stelt het meetinstrument correct in – Gebruikt systeemspecifieke meetinstrumenten (multimeter ...) – Interpreteert de meetresultaten en vergelijkt deze met de richtwaarden – Houdt rekening met de tolerantiewaarden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van eenheden en grootheden bij de gebruikte meetinstrumenten – Kennis van kwaliteitsvoorschriften, richtwaarden en toleranties – Kennis van meetinstrumenten (refractometer, stofmeting, luxmeter, thermometer, multimeter, ...) – Kennis van controle- en meetmethoden
8	<p><i>Geeft instructies bij het gebruik van de installaties</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Vertaalt technische boodschappen in voor gebruikers begrijpbare taal – Geeft feedback aan de gebruikers over vastgestelde problemen – Legt de bediening en basisroutines uit – Beantwoordt vragen van de gebruikers en geeft adviezen over de uitrusting (energie, vermogen) 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de componenten en installatietoebehoren – Kennis van de duurzame werking van een installatie – Kennis van het rendement en de te verwachten opbrengst van de installatie voor hernieuwbare energie – Kennis van klantvriendelijke communicatie

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de basisconfiguratie van een netwerk i.f.v de installatie voor hernieuwbare energie
13	<p><i>Installeert, herstelt en onderhoudt biomassa verwarmingsketels</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Neemt de installatie in gebruik en regelt waterzijdig en elektrisch in – Voert een fouten- en storingsanalyse uit op de installatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van montageaspecten van hydraulische systemen voor verwarming van woningen en (sanitair) warm water – Kennis van normalisering, markering, labels & certificering van installaties voor hernieuwbare energie – Kennis van onderhouds- en hersteltechnieken van installaties voor hernieuwbare energie – Kennis van regelingen, afgifte en gebruik van de installatie voor hernieuwbare energie – Kennis van verschillende soorten biomassa systemen – Kennis van de componenten en installatietoebehoren – Kennis van de hernieuwbare energiebronnen – Kennis van de impact van het gebruik van een biomassa verwarmingsketel voor het milieu. – Kennis van de inbedrijfstelling van de installatie voor hernieuwbare energie – Kennis van de opslag en voorbehandeling van de biomassa brandstof – Kennis van de verbrandingstechniek voor biomassa – Kennis van de werkingsprincipes van de installatie en componenten – Kennis van diagnosetechnieken en technieken voor foutenanalyse – Kennis van het drukbehoud en luchtproblematiek in de biomassasystemen – Kennis van het rendement en de te verwachten opbrengst van de installatie voor hernieuwbare energie – Kennis van hybride installaties – Kennis van mogelijkheden voor energie- opslag (elektrisch en thermisch) – Kennis van de aansluitingen en regelingen bij een energievat – Kennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van leidingen voor biomassa systemen

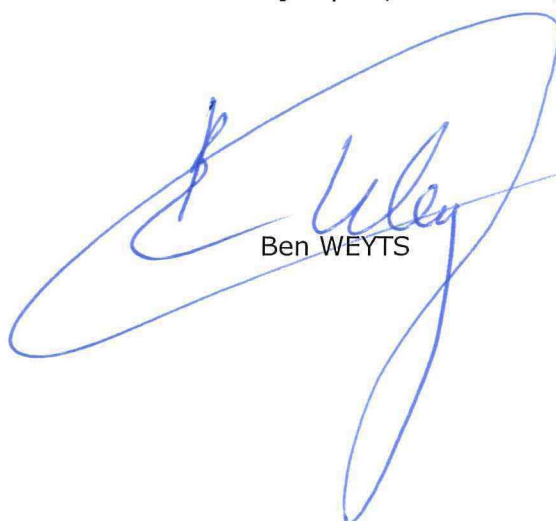
Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop.

Brussel, (datum).

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Jan JAMBON

De Vlaamse minister van Onderwijs Sport, Dierenwelzijn en Vlaamse Rand,



Ben WEYTS

Bijlage 20 bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop

Bijlage 7 bij het besluit van de Vlaamse Regering van 7 oktober 2011 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor het studiegebied koeling en warmte

Beroepsopleiding

Studiegebied Koeling en warmte • 01.09.2021

Technicus installatietechnieken

Opleidingsprofiel
secundair volwassenenonderwijs

BO KW 037

REFERENTIEKADER:

ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "TECHNICUS
INSTALLATIETECHNIEKEN"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 4



Technicus installatietechnieken

OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding “Technicus installatietechnieken” leert de cursist sanitaire installaties en centrale verwarmingsinstallatie in gebouwen voor residentieel en tertiair gebruik en ook ventilatie- en luchtbehandelingsinstallatie in gebouwen voor residentieel gebruik controleren, inregelen en metingen uitvoeren teneinde deze installaties op te starten, te regelen, te onderhouden en te herstellen

RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

Elke module is samengesteld uit de activiteiten en de descriptorelementen kennis en vaardigheden van de erkende beroepskwalificatie.

De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding.

SAMENHANG

De Technicus installatietechnieken is verwant met de Vakman installatietechnieken en de monteur installatietechnieken en deelt een aantal modules: Voorbereidende installatietechnieken, Montage sanitaire leidingen, Montage CV leidingen en Montage ventilatiekanalen en accessoires zijn gemeenschappelijk.

De modules “Werken op hoogte module 1 + 2” en “Werken op hoogte met hoogtewerker” zijn gemeenschappelijk met andere opleidingen uit het studiegebied Koeling en warmte en ook opleidingen uit andere nijverheidstechnische studiegebieden.

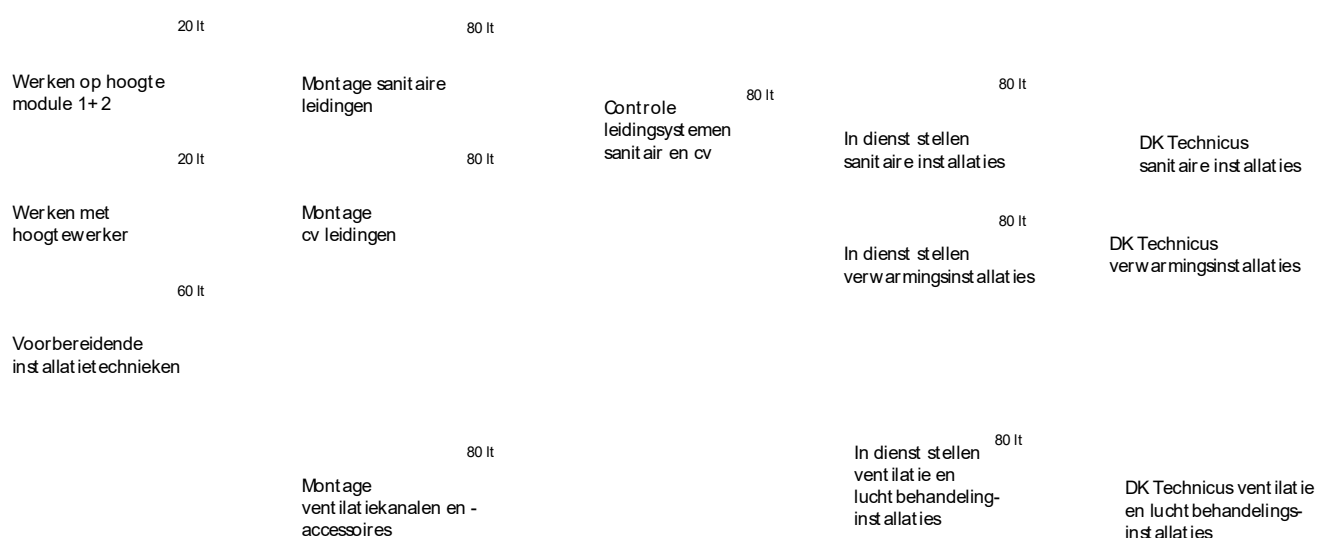
LINK BEROEPSKWALIFICATIE

[Technicus installatietechnieken](#) [2019]
BK-0367-2

MODULAIR TRAJECT

De opleiding “Technicus installatietechnieken” bestaat uit 10 modules:

– Werken op hoogte Module 1 + 2	20 Lt	M RWB	C233
– Werken op hoogte met hoogtewerker	20 Lt	M RWB	C234
– Voorbereidende installatietechnieken	60 Lt	M KW	G040
– Montage sanitaire leidingen	80 Lt	M KW	G046
– Montage cv leidingen	80 Lt	M KW	G047
– Montage ventilatiekanalen en accessoires	80 Lt	M KW	G048
– Controle leidingsystemen sanitair en cv	80 Lt	M KW	056
– In dienst stellen sanitaire installaties	80 Lt	M KW	057
– In dienst stellen verwarmingsinstallaties	80 Lt	M KW	058
– In dienst stellen ventilatie- en luchtbehandelingsinstallaties	80 Lt	M KW	059



CERTIFICERING

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.

Deze opleiding leidt tot het certificaat Technicus installatietechnieken en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 4 van Technicus installatietechnieken.

OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal 660 lestijden.

DIPLOMA SO

Het certificaat leidt in combinatie met het certificaat Aanvullende algemene vorming tot het diploma secundair onderwijs.

DEELKWALIFICATIES

Er kunnen 3 deelkwalificaties behaald worden:

– Technicus sanitaire installaties

Voor het behalen van de deelkwalificatie ‘Technicus sanitaire installaties’ dienen de deelcertificaten behaald te worden van de volgende modules waarin alle generieke competenties zijn geïntegreerd:

- Module Werken op hoogte Module 1 + 2
- Module Werken op hoogte met hoogwerker
- Module Voorbereidende installatietechnieken
- Module Montage sanitaire leidingen
- Module Montage cv leidingen
- Module Controle leidingsystemen sanitair en cv
- Module In dienst stellen sanitaire installaties

– Technicus verwarmingsinstallaties

Voor het behalen van de deelkwalificatie ‘Technicus verwarmingsinstallaties’ dienen de deelcertificaten behaald te worden van de volgende modules waarin alle generieke competenties zijn geïntegreerd:

- Module Werken op hoogte Module 1 + 2
- Module Werken op hoogte met hoogwerker
- Module Voorbereidende installatietechnieken
- Module Montage sanitaire leidingen
- Module Montage cv leidingen
- Module Controle leidingsystemen sanitair en cv
- Module In dienst stellen verwarmingsinstallaties

– Technicus ventilatie- en luchtbehandelingsinstallaties

Voor het behalen van de deelkwalificatie ‘Technicus ventilatie- en luchtbehandelingsinstallaties’ dienen de deelcertificaten behaald te worden van de volgende modules waarin alle generieke competenties zijn geïntegreerd:

- Module Werken op hoogte Module 1 + 2
- Module Werken op hoogte met hoogwerker
- Module Voorbereidende installatietechnieken
- Module Montage ventilatiekanalen en accessoires
- Module In dienst stellen ventilatie- en luchtbehandelingsinstallaties.

INSTAPVEREISTEN

GEEN PIJLEN TUSSEN MODULES

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

PIJLEN TUSSEN MODULES



De cursist is door de pijl gebonden aan een verplichte volgorde in het traject. De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module die in sequentieel verband staat met de betrokken module (= verbonden via de pijl) of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

Modules

MODULE WERKEN OP HOOGTE - MODULE 1 + 2

SITUERING

In deze module leert de cursist veilig werken op hoogte. Men leert correct gebruik te maken van ladders en steigers. De cursist leert om een eenvoudige steiger op te bouwen, te controleren, te beveiligen en te betreden. De nodige beschermingsmiddelen worden hierbij gebruikt.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
3	<p><i>Werkt op hoogte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt ladders volgens de veiligheidsregels als toegangsmiddel – Gebruikt steigers volgens de instructies en veiligheidsregels – Gebruikt beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) aangepast aan de werkomstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van voorschriften voor het veilig werken op hoogte – Kennis van PBM's en CBM's – Kennis van maatregelen ter preventie van het vallen van personen en voorwerpen van een steiger – Kennis van voorwaarden om een steiger te betreden – Kennis van het monteren en demonteren van schragen en steigers – Kennis van gebreken aan de schragen en steigers – Kennis van verankeringen – Kennis van het installeren van vangnetten en geschikte randbeveiliging ... – Kennis van steigerklassen
3	<p><i>Bouwt een eenvoudige steiger op</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Monteert en demonteert schragen en steigers volgens de instructies en veiligheidsregels – Controleert de steigerklasse en doet een visuele controle van een steiger voor ingebruikname – Herkent en signaleert gebreken van de schragen en steigers en de onderdelen aan de bevoegde persoon – Voert de gepaste verankeringen uit – Installeert vangnetten en geschikte randbeveiliging – Gebruikt beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) aangepast aan de werkomstandigheden 	

MODULE WERKEN OP HOOGTE MET HOOGTEWERKER

SITUERING

In deze module leert de cursist veilig werken met een hoogtewerker. Men leert om de juiste hoogtewerker te kiezen, te controleren, ermee te manoeuvreren, ermee te werken en te betreden. De nodige beschermingsmiddelen worden hierbij gebruikt.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
3	<p><i>Werkt op hoogte met hoogtewerker</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de juiste hoogtewerker in functie van de uit te voeren werkzaamheden – Stelt de hoogtewerker op volgens de instructies en veiligheidsregels – Voert een controle voor ingebruikname uit – Gebruikt veilig de hoogtewerker – Rijdt, manoeuvreert en parkeert – Gebruikt beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) aangepast aan de werkomstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van voorschriften voor het veilig werken op hoogte – Kennis van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen – Kennis van maatregelen ter preventie van het vallen van personen en voorwerpen van een hoogtewerker – Kennis van voorwaarden om een hoogtewerker te gebruiken – Kennis van de juiste keuze van hoogtewerker – Kennis van het opstellen van de hoogtewerker – Kennis van het manoeuvreren met en parkeren van de hoogtewerker

MODULE VOORBEREIDENDE INSTALLATIETECHNIEKEN

SITUERING

In deze module leert de cursist de voorbereidende technieken kennen voor zowel voor de installatieberoepen als voor de koeltechnische beroepen. De module legt een brede basis op het vlak van het bewerken en verbinden van de verschillende soorten materialen (leidingen, buizen enz. ...) die gebruikt worden. Het leggen van (volledige) leidingen in het kader van een concrete installatie komt hier niet aan bod. Ook leert de cursist in deze module in functie van het montagewerk de basisprincipes m.b.t. elektriciteit en het leggen van elektrische kabels, goten, de soorten elektrische kabels, datakabels, enz. Verder komt ook het maken van doorboringen en terug dichten van doorboringen in het kader van de montagewerkzaamheden aan bod in de module.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
2	<p><i>Werkt met oog voor eigen veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt zich aan de regels over veiligheid, gezondheid en milieu – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Neemt gepaste maatregelen bij opslag van en ongelukken met gevaarlijke producten – Werkt ergonomisch – Gebruikt hef- en hijswerktuigen volgens voorschriften – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van milieuvoorschriften in functie van de eigen werkzaamheden – Basiskennis veiligheids-, gezondheids-, hygiëne- en welzijnsvoorschriften – Basiskennis van kwaliteitsnormen, maatvoering en maattoleranties – Kennis van specifieke risico's verbonden aan de werkzaamheden, zoals: stof, asbest en andere gevaarlijke producten; elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies; heffen en tillen – Kennis van beschermingsmiddelen aangepast aan de werkomstandigheden: CBM's, PBM's, pictogrammen en etiketten – Kennis van de voorschriften van inzameling van afvalstoffen – Kennis van code van goede praktijk van werken op hoogte – Kennis van grenzen van bevoegdheden
4	<p><i>Gebruikt gepaste machines en gereedschappen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt en controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen, machines en gereedschappen – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel
BK-0368-2/6	<p><i>Bereidt de eigen installatiewerken voor</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest plannen, schema's, werktekeningen of werkopgaveblad – Gebruikt toepassingen om technische informatie op te zoeken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis planlezen en schemalezen

BK-0364-2/6, BK-0368-2/7	<p><i>Dicht doorboringen in wanden luchtdicht en brandveilig af met reeds geselecteerde onderdelen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Plaatst luchtdichte systemen (manchetten) voor de doorvoeringen in luchtdichte wanden – Sluit doorbrekingen door de gebouwschil luchtdicht af – Plaatst brandveilige afdichtingen bij doorvoeringen in brandwerende wanden. 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de principes van luchtdichtheid (drukmetingen, lekken, materialen ...) – Basiskennis van werkwijze voor het uitvoeren van luchtdichte doorvoeringen – Basiskennis van werkwijze voor het uitvoeren voor het brandveilig afdichten van doorvoeringen in brandwerende wanden
BK-0143-2/9, BK-0328-2/12	<p><i>Demonteert en monteert elektrische leidingen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Monteert kabelgoten en beugels volgens plan – Brengt beschermingsmateriaal aan om beschadiging van leidingen en kabels te vermijden – Plaatst de kabels – Brengt kabelmerken aan en sluit aan volgens klem-en kabellijst 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van procedures van BA4/BA5 – Basiskennis van elektriciteitswerken (gereedschappen, materialen, meettoestellen, risico's, veiligheidsvoorzieningen, elektromagnetische interferentie tussen leidingen voor datacommunicatie en andere elektrische leidingen) – Basiskennis van elektrische verbindingen
7	<p><i>Voert elektrische aansluitingen uit in functie van de installatie</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Installeert elektrische componenten – Sluit elektrische componenten aan voor de installatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van procedures van BA4/BA5 – Basiskennis van elektriciteit (werking, eigenschappen, eenheden ...) – Basiskennis van types van bekabeling – Basiskennis van de symbolen op schema's – Basiskennis van elektrische verbindingen – Basiskennis van de regeltechnische componenten van de installaties
BK-0143-2/10, BK-0368-2/10	<p><i>Bewerkt rookgasafvoerleidingen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor rookgasafvoerleidingen – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis werkwijzen bij verbindingen – Basiskennis van de gebruikte materialen (buizen, ...) en installatietoebereidingen voor rookgasafvoerleidingen – Basiskennis van de technieken voor het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...)
BK-0143-2/11, BK-0368-2/11	<p><i>Bewerkt leidingen voor aanvoer van warm en koud water</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen voor de leidingen overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor leidingen voor aanvoer van warm en koud water – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van leidingen voor aanvoer van warm en koud water – Basiskennis van de legionellaproblematiek – Basiskennis van installatietoebereidingen (afsluiters, filters ...) – Basiskennis van de buizenmaterialen en verschillende types verbindingen en werkwijzen bij verbindingen

		<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de richtlijnen voor het aanleggen en spoelen van leidingen voor aanvoer van warm en koud water – Basiskennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...)
BK-0143-2/12, BK-0368-2/12	<p><i>Bewerkt leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij verschillende soorten buizen voor leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater (afkoppeling) – Basiskennis van stromingsbeeld van het afvalwater en de functie van een afschot – Basiskennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...) – Basiskennis van verschillende types verbindingen en werkwijzen bij verbindingen – Basiskennis van de richtlijnen voor het aanleggen en spoelen van leidingen voor afvoer van afvalwater – Basiskennis van materialen (buizen, ...) en installatietoebereiden (afsluiters, filters ...)
BK-0143-2/9, BK-0368-2/9	<p><i>Bewerkt aardgas- en lpg-binnenleidingen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen voor de overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van indeling en soorten van gastoeestellen. – Basiskennis van het kwaliteitslabel voor het plaatsen van aardgas- en lpg-binnenleidingen – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van aardgas- en lpg-binnenleidingen volgens de geldende normen – Basiskennis van de buizenmaterialen en verschillende types verbindingen en werkwijzen bij verbindingen – Basiskennis van installatietoebereiden voor aardgas- en lpg-binnenleidingen (afsluiters, filters ...) – Basiskennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...)
BK-0143-2/15, BK-0368-2/16	<p><i>Bewerkt centrale verwarmingsleidingen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor centrale verwarmingsleidingen – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van centrale verwarmingsleidingen – Basiskennis van de buizenmaterialen en verschillende types verbindingen en werkwijzen bij verbindingen – Basiskennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...)

		<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de richtlijnen voor het aanleggen en spoelen van centrale verwarmingsleidingen – Basiskennis van de meest gebruikte installatietoebehoren voor centrale verwarmingsleidingen (afsluiters, circulatoren, filters ...) – Basiskennis van de gebruikte materialen (buizen, ...)
BK-0143-2/17, BK-0368-2/20	<i>Bewerkt luchtkanalen voor ventilatie en luchtbehandeling</i> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor luchtkanalen voor ventilatie – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Brengt de ophang- en bevestigingssystemen aan en bevestigt de leidingen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de ventilatieprincipes bij centrale en decentrale ventilatie installaties – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van luchtkanalen voor ventilatie – Basiskennis van verschillende types verbindingen en werkwijzen bij verbindingen van buizen en kanalen voor ventilatie – Basiskennis van installatietoebehoren en luchtkanalen voor ventilatie – Basiskennis van de invloed van onafgedichte voegen en gaatjes op de luchtdichtheidstest. – Basiskennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen, vertakkingen ...)

MODULE MONTAGE SANITAIRE LEIDINGEN

SITUERING

In deze module leert de cursist in het kader van specifieke sanitaire installatie, leidingen bewerken en leggen conform de code van goede praktijk. Ook het isoleren en schilderen van leidingen komt aanbod.

Wat niet aan bod komt zijn de nodige attitudes, materialen en gereedschappen om correct te werken in een HACCP-omgeving, noch ATEX-omgeving. Ook de industriële leidingen (procesleidingen) komen niet aan bod.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert gepast en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Overlegt over de voorbereiding en uitvoering van de opdracht – Rapporteert aan klanten en verantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met alle betrokkenen – Licht de klant of verantwoordelijke in bij onvoorziene omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden
2	<p><i>Werkt met oog voor eigen veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt zich aan de regels over veiligheid, gezondheid en milieu – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Neemt gepaste maatregelen bij opslag van en ongelukken met gevaarlijke producten – Werkt ergonomisch – Gebruikt hef- en hijswerktuigen volgens voorschriften – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van milieuvoorschriften in functie van de eigen werkzaamheden – Basiskennis veiligheids-, gezondheids-, hygiëne- en welzijnsvoorschriften – Basiskennis van kwaliteitsnormen, maatvoering en maattoleranties – Kennis van specifieke risico's verbonden aan de werkzaamheden, zoals: stof, asbest en andere gevaarlijke producten; elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies; heffen en tillen – Kennis van beschermingsmiddelen aangepast aan de werkomstandigheden: CBM's, PBM's, pictogrammen en etiketten – Kennis van de voorschriften van inzameling van afvalstoffen
4	<p><i>Gebruikt gepaste machines en gereedschappen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt en controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen, machines en gereedschappen – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel

BK-0368-2/6	<p><i>Bereidt de eigen installatiewerken voor</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Voert afbraakwerk en/of gehele of gedeeltelijke demontage van oude installaties uit – Zet de leidingtracés uit – Leest plannen, schema's, werktekeningen of werkopgaveblad – Gebruikt toepassingen om technische informatie op te zoeken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis planlezen en schemalezen – Kennis van demontagetechnieken voor hergebruik van materialen
BK-0364-2/8	<p><i>Isoleert en schildert leidingen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Brengt beschermingsmateriaal tegen aantasting aan (mantelbuizen, isolatiemateriaal) – Brengt isolatiemateriaal tegen warmteverlies aan op de buizen en toebehoren – Voert kleine schilderwerken uit aan leidingen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van eenvoudige schilderwerken – Basiskennis van het te gebruiken buis isolatiemateriaal
BK-0143-2/9, BK-0368-2/9	<p><i>Bewerkt en legt aardgas- en lpg-binnenleidingen aan</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen voor de overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssysteem – Plaatst de aardgas- en lpg-binnenleidingen volgens de code van de goede praktijk – Plaatst installatietoehoren voor aardgas- en lpg-binnenleidingen – Controleert de verbindingen op lekken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van indeling en soorten van gastoestellen. – Basiskennis van het kwaliteitslabel voor het plaatsen van aardgas- en lpg-binnenleidingen – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van aardgas- en lpg-binnenleidingen volgens de geldende normen – Basiskennis van de technische dossiers van de gassector – Kennis van de buizenmaterialen en verschillende types verbindingen en werkwijzen bij verbindingen – Kennis van installatietoehoren voor aardgas- en lpg-binnenleidingen (afsluiters, filters ...) – Kennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...)
BK-0143-2/10, BK-0368-2/10	<p><i>Bewerkt en legt rookgasafvoerleidingen aan</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor rookgasafvoerleidingen – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssysteem – Plaatst de rookgasafvoerleidingen en installatietoehoren volgens de code van de goede praktijk – Controleert de verbindingen op lekken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis voor de juiste uitmonding van rookgasafvoeren – Basiskennis van verschillende types rookgasafvoersystemen en werkwijzen bij verbindingen – Basiskennis van de gebruikte materialen (buizen, ...) en installatietoehoren voor rookgasafvoerleidingen – Kennis van de richtlijnen voor het aanleggen van rookgasafvoerleidingen – Kennis van de technieken voor het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...)
BK-0143-2/11, BK-	<p><i>Bewerkt en legt leidingen voor aanvoer van warm en koud water aan</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen voor de leidingen overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor leidingen voor aanvoer van warm en koud water 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van leidingen voor aanvoer van warm en koud water – Basiskennis van de legionellaproblematiek

0368-2/11	<ul style="list-style-type: none"> – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen – Plaatst de leidingen en installatietoebehoren voor aanvoer van warm en koud water volgens de code van de goede praktijk – Controleert de verbindingen op lekken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van installatietoebehoren (afsluiters, filters ...) – Kennis van de buizenmaterialen en verschillende types verbindingen en werkwijzen bij verbindingen – Kennis van de richtlijnen voor het aanleggen en spoelen van leidingen voor aanvoer van warm en koud water – Kennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...)
BK-0143-2/12, BK-0368-2/12	<p><i>Bewerkt en legt leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater aan</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij verschillende soorten buizen voor leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen – Plaatst de leidingen en installatietoebehoren voor afvoer van afvalwater en hemelwater – Controleert de verbindingen op lekken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater (afkoppeling) – Basiskennis van stromingsbeeld van het afvalwater en de functie van een afschot – Kennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...) – Kennis van verschillende types verbindingen en werkwijzen bij verbindingen – Kennis van de richtlijnen voor het aanleggen en spoelen van leidingen voor afvoer van afvalwater – Kennis van materialen (buizen, ...) en installatietoebehoren (afsluiters, filters ...)

MODULE MONTAGE CV LEIDINGEN

SITUERING

In deze module leert de cursist in het kader van een specifieke cv-installatie leidingen bewerken en leggen conform de code van goede praktijk. Ook het isoleren en beschermen van leidingen komt aanbod.

Wat niet aan bod komt zijn de nodige attitudes, materialen en gereedschappen om correct te werken in een HACCP-omgeving, noch ATEX-omgeving. Ook de industriële leidingen (procesleidingen) komen niet aan bod.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert gepast en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Overlegt over de voorbereiding en uitvoering van de opdracht – Rapporteert aan klanten en verantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met alle betrokkenen – Licht de klant of verantwoordelijke in bij onvoorziene omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden
2	<p><i>Werkt met oog voor eigen veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt zich aan de regels over veiligheid, gezondheid en milieu – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Neemt gepaste maatregelen bij opslag van en ongelukken met gevaarlijke producten – Werkt ergonomisch – Gebruikt hef- en hijswerktuigen volgens voorschriften – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van milieuvoorschriften in functie van de eigen werkzaamheden – Basiskennis veiligheids-, gezondheids-, hygiëne- en welzijnsvoorschriften – Basiskennis van kwaliteitsnormen, maatvoering en maattoleranties – Kennis van specifieke risico's verbonden aan de werkzaamheden, zoals: stof, asbest en andere gevaarlijke producten; elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies; heffen en tillen – Kennis van beschermingsmiddelen aangepast aan de werkomstandigheden: CBM's, PBM's, pictogrammen en etiketten – Kennis van de voorschriften van inzameling van afvalstoffen
4	<p><i>Gebruikt gepaste machines en gereedschappen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt en controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen, machines en gereedschappen – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel

BK-0368-2/6	<p><i>Bereidt de eigen installatiewerken voor</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Voert afbraakwerk en/of gehele of gedeeltelijke demontage van oude installaties uit – Zet de leidingtracés uit – Leest plannen, schema's, werktekeningen of werkopgaveblad – Gebruikt toepassingen om technische informatie op te zoeken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis planlezen en schemalezen – Kennis van demontagetechnieken voor hergebruik van materialen
BK-0364-2/8	<p><i>Isoleert en schildert leidingen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Brengt beschermingsmateriaal tegen aantasting aan (mantelbuizen, isolatiemateriaal) – Brengt isolatiemateriaal tegen warmteverlies aan op de buizen en toebehoren – Voert kleine schilderwerken uit aan leidingen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van eenvoudige schilderwerken – Basiskennis van het te gebruiken buis isolatiemateriaal
BK-0143-2/9, BK-0368-2/9	<p><i>Bewerkt en legt aardgas- en lpg-binnenleidingen aan</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen voor de overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssysteem – Plaatst de aardgas- en lpg-binnenleidingen volgens de code van de goede praktijk – Plaatst installatietoebereiden voor aardgas- en lpg-binnenleidingen – Controleert de verbindingen op lekken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van indeling en soorten van gastoestellen. – Basiskennis van het kwaliteitslabel voor het plaatsen van aardgas- en lpg-binnenleidingen – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van aardgas- en lpg-binnenleidingen volgens de geldende normen – Kennis van de buizenmaterialen en verschillende types verbindingen en werkwijzen bij verbindingen – Kennis van installatietoebereiden voor aardgas- en lpg-binnenleidingen (afsluiters, filters ...) – Kennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...)
BK-0143-2/10, BK-0368-2/10	<p><i>Bewerkt en legt rookgasafvoerleidingen aan</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor rookgasafvoerleidingen – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssysteem – Plaatst de rookgasafvoerleidingen en installatietoebereiden volgens de code van de goede praktijk – Controleert de verbindingen op lekken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis voor de juiste uitmonding van rookgasafvoeren – Basiskennis van verschillende types rookgasafvoersystemen en werkwijzen bij verbindingen – Basiskennis van de gebruikte materialen (buizen, ...) en installatietoebereiden voor rookgasafvoerleidingen – Kennis van de richtlijnen voor het aanleggen van rookgasafvoerleidingen – Kennis van de technieken voor het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...)
BK-0143-2/15, BK-0368-2/16	<p><i>Bewerkt en legt centrale verwarmingsleidingen aan</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor centrale verwarmingsleidingen – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van centrale verwarmingsleidingen – Kennis van de buizenmaterialen en verschillende types verbindingen en werkwijzen bij verbindingen

	<ul style="list-style-type: none"> – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen – Plaatst de centrale verwarmingsleidingen en installatietoebereiden volgens de code van de goede praktijk – Controleert de verbindingen op lekken 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...) – Kennis van de richtlijnen voor het aanleggen en spoelen van centrale verwarmingsleidingen – Kennis van de meest gebruikte installatietoebereiden voor centrale verwarmingsleidingen (afsluiters, circulatoren, filters ...) – Kennis van de gebruikte materialen (buizen, ...)
BK-0368-2/17	<p><i>Bewerkt en legt stookolieleidingen aan</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen voor de stookolieleidingen overeenkomstig de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor stookolieleidingen – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij verschillende soorten buizen voor stookolieleidingen – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen – Controleert de verbindingen op lekken – Beschermt de afgewerkte leiding tegen vervuiling en beschadiging 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van stookolieleidingen – Kennis van de technieken voor het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...) – Kennis van de buizenmaterialen en verschillende types verbindingen en werkwijzen bij verbindingen van stookolieleidingen – Kennis van de richtlijnen voor het aanleggen van stookolieleidingen – Kennis van installatietoebereiden voor stookolieleidingen (afsluiters, filters ...)

MODULE MONTAGE VENTILATIEKANALEN EN ACCESSOIRES

SITUERING

In deze module leert de cursist in het kader van een ventilatie- en luchtbehandelingssysteem kanalen en aan- en afvoervoorzieningen monteren conform de code van goede praktijk.

Wat niet aan bod komt zijn de nodige attitudes, materialen en gereedschappen om correct te werken in een HACCP-omgeving, noch ATEX-omgeving. Ook de industriële leidingen (procesleidingen) komen niet aan bod.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert gepast en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Overlegt over de voorbereiding en uitvoering van de opdracht – Rapporteert aan klanten en verantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met alle betrokkenen – Licht de klant of verantwoordelijke in bij onvoorziene omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden
2	<p><i>Werkt met oog voor eigen veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt zich aan de regels over veiligheid, gezondheid en milieu – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Neemt gepaste maatregelen bij opslag van en ongelukken met gevaarlijke producten – Werkt ergonomisch – Gebruikt hef- en hijswerktuigen volgens voorschriften – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van milieuvoorschriften in functie van de eigen werkzaamheden – Basiskennis veiligheids-, gezondheids-, hygiëne- en welzijnsvoorschriften – Basiskennis van kwaliteitsnormen, maatvoering en maattoleranties – Kennis van specifieke risico's verbonden aan de werkzaamheden, zoals: stof, asbest en andere gevaarlijke producten; elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies; heffen en tillen – Kennis van beschermingsmiddelen aangepast aan de werkomstandigheden: CBM's, PBM's, pictogrammen en etiketten – Kennis van de voorschriften van inzameling van afvalstoffen
4	<p><i>Gebruikt gepaste machines en gereedschappen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt en controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen, machines en gereedschappen – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel

BK-0368-2/5	<p><i>Bereidt de eigen installatiewerken voor</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Voert afbraakwerk en/of gehele of gedeeltelijke demontage van oude installaties uit – Zet de leidingtracés uit – Leest plannen, schema's, werktekeningen of werkopgaveblad – Gebruikt toepassingen om technische informatie op te zoeken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis planlezen en schemalezen – Kennis van demontagetechnieken voor hergebruik van materialen
BK-0364-2/8	<p><i>Isoleert en schildert leidingen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Brengt beschermingsmateriaal tegen aantasting aan (mantelbuizen, isolatiemateriaal) – Brengt isolatiemateriaal tegen warmteverlies aan op de buizen en toebehoren – Voert kleine schilderwerken uit aan leidingen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van eenvoudige schilderwerken – Basiskennis van het te gebruiken buis isolatiemateriaal
BK-0143-2/17, BK-0368-2/20	<p><i>Bewerkt en legt luchtkanalen voor ventilatie en luchtbehandeling aan</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor luchtkanalen voor ventilatie – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Brengt de ophang- en bevestigingssystemen aan en bevestigt de leidingen – Plaatst de luchtkanalen voor ventilatie volgens de code van de goede praktijk – Plaatst installatietoehoren en inspectieluiken voor luchtkanalen – Verbindt de kanalen luchtdicht – Beschermst de afgewerkte leiding tegen vervuiling en beschadiging 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de ventilatieprincipes bij centrale en decentrale ventilatie installaties – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van luchtkanalen voor ventilatie – Kennis van verschillende types verbindingen en werkwijzen bij verbindingen van buizen en kanalen voor ventilatie – Kennis van installatietoehoren en luchtkanalen voor ventilatie – Kennis van de invloed van onafgedichte voegen en gaatjes op de luchtdichtheidstest. – Kennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen, vertakkingen ...)
BK-0368-2/18	<p><i>Monteert aan- en afvoervoorzieningen voor ventilatie en luchtbehandeling</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Monteert roosters, regelbare toevoeropeningen (RTO), doorvoeropeningen (DO) en regelbare afvoeropeningen (RAO) – Monteert de dak- en muurdoorvoeren – Monteert aan- en afvoerventielen voor mechanische ventilatie – Monteert luchtroosters (andere toepassingen) – Monteert bodem-lucht warmtewisselaars 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van diverse types RTO's, DO's en RAO's en hun plaatsing – Kennis van diverse mogelijkheden voor dakdoorvoer, muurdoorvoer, ventielen en hun plaatsing.
BK-0368-2/19	<p><i>Sluit de batterijen voor de luchtbehandeling aan</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Sluit luchtverwarmingssystemen op luchtverhitters, luchtgroepen aan 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de aansluitsystemen en – mogelijkheden voor de batterij voor de luchtbehandeling

MODULE CONTROLE LEIDINGSYSTEMEN SANITAIR EN CV

SITUERING

In deze module leert men leidingsystemen controleren en metingen uitvoeren aan sanitaire installaties, centrale verwarmingsinstallaties in gebouwen voor residentieel en niet- residentieel gebruik teneinde deze installaties op te starten, te regelen, te onderhouden en te herstellen.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert gepast en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Overlegt over de voorbereiding en uitvoering van de opdracht – Rapporteert aan klanten of verantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met alle betrokkenen – Licht de klant of verantwoordelijke in bij onvoorziene omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden
2	<p><i>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt met oog voor energieprestatie gebouwen (EPB) – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Herkent asbesthoudende en andere gevaarlijke afvalproducten, houdt de andere afvalstromen apart en neemt de nodige acties voor een veilige verwijdering – Werkt ergonomisch bij het gebruik van tilhulpmiddelen – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Houdt zich aan de regels voor traceerbaarheid van producten en uitgevoerde werken door het bijhouden van het as-builtplan – Evalueert de eigen werkzaamheden kwalitatief en kwantitatief, en stuurt desnoods bij 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van milieuzorgsystemen en -voorschriften – Basiskennis van kwaliteitsnormen – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden – Kennis van energieprestatieregelgeving (vb EPB, EPC...) – Kennis opleidingsverplichtingen rond veiligheid – Kennis van de verschillende asbesthoudende producten – Kennis van specifieke risico's van asbest, kwarts- en houtstof en andere gevaarlijke producten – Kennis van specifieke risico's van elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies – Kennis van ergonomische hef-, til- en werktechnieken – Kennis van PBM's en CBM's – Kennis van de voorschriften rond afvalbeheer – Kennis van een geoptimaliseerd verbruik van water, materialen en energie – Kennis van kwaliteitsvoorschriften, richtwaarden en toleranties – Kennis van traceerbaarheid van producten

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van as-builtplan – Kennis van procedures van BA4/BA5
4	Gebruikt gepaste machines en gereedschappen <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen, machines en gereedschappen – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel
5	Gebruikt meetinstrumenten <ul style="list-style-type: none"> – Stelt het meetinstrument correct in – Gebruikt systeemspecifieke meetinstrumenten – Interpreteert de meetresultaten en vergelijkt deze met de richtwaarden – Houdt rekening met de tolerantiewaarden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van kwaliteitsvoorschriften, richtwaarden en toleranties – Kennis van systeemspecifieke meetinstrumenten (refractometer, stofmeting, luxmeter, thermometer, multimeter ...) – Kennis van controle- en meetmethoden – Kennis van eenheden en grootheden bij de gebruikte meetinstrumenten
9	Vult opvolgdocumenten in en geeft de informatie door aan de betrokkenen <ul style="list-style-type: none"> – Vult de werkfiche in voor facturatie of verduidelijking van de uitgevoerde werkzaamheden – Registreert gebruikte hoeveelheden materialen – Gebruikt bedrijfseigen software – Levert de nodige documenten aan in het kader van de geldende wetgeving 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van werkdocumenten – Kennis van technische dossiers, schema's, tekeningen en plannen – Kennis van de geldende wetgeving (vb. EPB, subsidies en Vlaamse wetgeving rond verwarmingsinstallaties en bereiding van sanitair warm water)
8	Bereidt de uitvoering van de werkzaamheden voor <ul style="list-style-type: none"> – Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies – Treft voorbereidingen om de opdracht optimaal uit te voeren – Leest en begrijpt plannen, werktekeningen of werkopgaveblad – Volgt aanwijzingen in technische bronnen (handleidingen, ...) – Volgt de regelgeving, normen en voorschriften (vb. STS) – Houdt rekening met de planning en timing 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van BIM (building information model) – Kennis van de regelgeving, normen en voorschriften (vb STS, BBT, code van de goede praktijk ...) – Kennis van technische voorschriften en aanbevelingen in functie van de eigen werkzaamheden – Kennis van werkdocumenten – Kennis van technische dossiers, schema's, tekeningen en plannen – Kennis van de symbolen op schema's
10	Controleert de luchtdichte en brandveilige doorbrekingen in wanden <ul style="list-style-type: none"> – Bepaalt de luchtdichte systemen voor doorvoeringen – Bepaalt de brandveilige systemen voor doorvoeringen – Sluit doorbrekingen door de gebouwschil luchtdicht af 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de principes van luchtdichtheid (uitdrukken, meten, lekken, materialen ...) – Kennis van de principes van waterdampdiffusie (klimaatklassen, dampwerende laag ...) – Kennis voor de bestaande technieken voor het uitvoeren van het brandveilig afdichten van doorvoeringen

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de technieken voor het correct uitvoeren van doorvoeringen door luchtdichte wanden – Kennis van de principes van thermische isolatie (complementariteit, koudebruggen, convectielekken ...)
17	<p><i>Controleert, reinigt en vervangt rookgasafvoerleidingen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de buizen voor de rookgasafvoerleidingen op het juiste materiaal, het juist gebruik en diameter – Controleert en vervangt of herstelt de verbindingen van de rookgasafvoerleidingen i.f.v. de materiaalkeuze en situatie – Kiest de verbindingswijze voor de leidingen i.f.v. gebruik en situatie – Meet de schoorsteentrek en controleert de staat van de rookgasafvoer (luchtdichtheid, blokkages ...) – Reinigt schoorstenen en stelt rapporten en verslagen op – Herstelt eenvoudige bouwconstructies en voert onderhouds- en dichtingswerken uit (o.a. klein metselwerk) 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van diverse mogelijkheden voor dakdoorvoer, muurdoorvoer – Kennis van de elementaire bouwtechnieken, maken van mortel... – Kennis van de gereedschappen om rookgasafvoerbuizen te reinigen – Kennis voor de juiste uitmonding van rookgasafvoer en de verdunningsfactor – Kennis van de gebruikte materialen (buizen, ...) – Kennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...)
11	<p><i>Controleert en vervangt leidingen voor aanvoer van warm en koud water</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de buizen voor de leidingen voor aanvoer van warm en koud water op juist gebruik en diameter – Controleert en vervangt of herstelt de verbindingen van de leidingen voor aanvoer van warm en koud water i.f.v. de materiaalkeuze en situatie – Kiest de verbindingswijze voor de leidingen i.f.v. gebruik en situatie – Plaatst en herstelt de leidingen voor aanvoer van warm en koud water volgens de code van de goede praktijk in wijzigende omstandigheden – Plaatst en herstelt installatietoebereiden voor leidingen voor aanvoer van warm en koud water in wijzigende omstandigheden – Bereidt de keuring voor van het systeem voor aanvoer van warm en koud water 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het dimensioneren van leidingen voor aanvoer van warm en koud water – Kennis van verschillende types verbindingen en werkwijzen bij verbindingen – Kennis van het gevaar van legionella en het legionellabesluit en de techniek om dit te voorkomen – Kennis van de werking van de installatietoebereiden voor leidingen voor aanvoer van warm en koud water – Kennis van de werkingsprincipes en plaatsingsvoorschriften van drinkwaterbeveiligingsonderdelen
12	<p><i>Controleert en vervangt leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de buizen voor de leidingen voor afvoer van afvalwater op juist gebruik en diameter – Controleert en vervangt of herstelt de verbindingen van de leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater in functie van de materiaalkeuze en situatie – Kiest de verbindingswijze voor de leidingen in functie van gebruik en situatie – Plaatst en herstelt de leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater volgens de code van de goede praktijk in wijzigende omstandigheden – Plaatst en herstelt installatietoebereiden voor leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater in wijzigende omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het dimensioneren van leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater – Kennis van de systemen voor afvoer van en behandeling van afvalwater en hemelwater – Kennis van de werking van de installatietoebereiden voor afvoer van afvalwater en hemelwater – Kennis van stromingsbeeld van het afvalwater en hemelwater en de functie van een afschot – Kennis van functies, werkingsprincipes en bevestiging van diverse types afvalwater behandelingstoestellen

	<ul style="list-style-type: none"> – Bereidt de keuring voor van het systeem voor afvalwater en hemelwater 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van systemen voor afvalwater en hemelwater in een gemengde en gescheiden systeem
16	<p><i>Controleert en vervangt aardgas- en lpg-binnenleidingen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de buizen voor de aardgas- en lpg-binnenleidingen op het juiste materiaal, het juist gebruik en diameter – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor aardgas- en lpg-binnenleidingen – Controleert en vervangt of herstelt de verbindingen van de aardgas- en lpg-binnenleidingen i.f.v. de materiaalkeuze en situatie – Kiest de verbindingwijze voor de leidingen i.f.v. gebruik en situatie – Plaatst en herstelt de aardgasbinnenleidingen volgens de code van de goede praktijk in wijzigende omstandigheden – Plaatst en herstelt installatietoebereiden voor aardgas- en lpg-binnenleidingen in wijzigende omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het dimensioneren van de aardgas- en lpg-binnenleidingen – Kennis van de werking van de installatietoebereiden voor aardgas- en lpg-binnenleidingen – Kennis van verschillende types verbindingen en werkwijzen bij verbindingen – Kennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van aardgas- en lpg-binnenleidingen (verbindingen ...) – Kennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van aardgas- en lpg-binnenleidingen volgens de geldende normen – Kennis van indeling en soorten van gastoestellen
19	<p><i>Onderhoudt, controleert en vervangt centrale verwarmingsleidingen en de verschillende onderdelen.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de buizen voor de centrale verwarmingsleidingen op juist gebruik en diameter – Controleert, herstelt en vervangt de verbindingen van de centrale verwarmingsleidingen in functie van de materiaalkeuze en situatie – Reinigt en onderhoudt onderdelen van een verwarmingsinstallatie – Controleert de werking van het drukexpansievat en overdrukventiel – Sluit de onderdelen aan op de diverse leidingnetten (warmtenet, elektriciteit, water ...) – Neemt maatregelen om inwendige corrosie te beperken 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van warmtenetten – Kennis van het dimensioneren van buizen voor centrale verwarmingsleidingen – Kennis van de gebruikte materialen en verbindingsmethodes – Kennis van de plaatsing en werking van verwarmingstoestellen, warmte-afgiftetoestellen en de installatietoebereiden van een verwarmingsinstallatie (afsluiters, filters ...) – Kennis van natuurkundige begrippen die van toepassing zijn voor drukbehoud, ontgassing, watersnelheid – Kennis van de geluidsdemping voor de geplaatste leidingen – Kennis van voorwaarden om corrosie in een verwarmingssysteem te beperken en te behandelen

MODULE IN DIENST STELLEN SANITAIRE INSTALLATIES

SITUERING

In deze module leert de cursist de systemen voor drinkwaterbehandeling, hemelwatergebruik, afvalwaterbehandeling en drukverhoging (vetafscheider, septische put, kleinschalige waterzuivering, aerobe en anaerobe filters, filters, ontharders, omgekeerde osmose, ontharden met harsen, pompgroepen met voorraadvat of pompen met variabele snelheid ...) inregelen, opstarten, onderhouden en herstellen. Ook het selecteren van deze installaties komt in deze module aan bod. Er wordt ook aandacht besteed aan de conditiemeting van installaties (volgens NEN2767). De cursist leert preventieve maatregelen nemen m.b.t. het beheersen van legionella in de sanitaire waterinstallaties.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
2	<p><i>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt met oog voor energieprestatie gebouwen (EPB) – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Herkent asbesthoudende en andere gevaarlijke afvalproducten, houdt de andere afvalstromen apart en neemt de nodige acties voor een veilige verwijdering – Werkt ergonomisch bij het gebruik van tilhulpmiddelen – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Houdt zich aan de regels voor traceerbaarheid van producten en uitgevoerde werken door het bijhouden van het as-builtplan – Evalueert de eigen werkzaamheden kwalitatief en kwantitatief, en stuurt desnoods bij 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van milieuzorgsystemen en -voorschriften – Basiskennis van kwaliteitsnormen – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden – Kennis van energieprestatieregelgeving (vb EPB, EPC...) – Kennis opleidingsverplichtingen rond veiligheid – Kennis van de verschillende asbesthoudende producten – Kennis van specifieke risico's van asbest, kwarts- en houtstof en andere gevaarlijke producten – Kennis van specifieke risico's van elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies – Kennis van ergonomische hef-, til- en werktechnieken – Kennis van PBM's en CBM's – Kennis van de voorschriften rond afvalbeheer – Kennis van een geoptimaliseerd verbruik van water, materialen en energie – Kennis van kwaliteitsvoorschriften, richtwaarden en toleranties – Kennis van traceerbaarheid van producten – Kennis van as-builtplan – Kennis van procedures van BA4/BA5

4	<p><i>Gebruikt gepaste machines en gereedschappen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen, machines en gereedschappen – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel
5	<p><i>Gebruikt meetinstrumenten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Stelt het meetinstrument correct in – Gebruikt systeemspecifieke meetinstrumenten – Interpreteert de meetresultaten en vergelijkt deze met de richtwaarden – Houdt rekening met de tolerantiewaarden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van kwaliteitsvoorschriften, richtwaarden en toleranties – Kennis van systeemspecifieke meetinstrumenten (refractometer, stofmeting, luxmeter, thermometer, multimeter ...) – Kennis van controle- en meetmethoden – Kennis van eenheden en grootheden bij de gebruikte meetinstrumenten
9	<p><i>Vult opvolgdocumenten in en geeft de informatie door aan de betrokkenen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Vult de werkfiche in voor facturatie of verduidelijking van de uitgevoerde werkzaamheden – Registreert gebruikte hoeveelheden materialen – Gebruikt bedrijfseigen software – Levert de nodige documenten aan in het kader van de geldende wetgeving 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van werkdocumenten – Kennis van technische dossiers, schema's, tekeningen en plannen – Kennis van de geldende wetgeving (vb. EPB en subsidies)
8	<p><i>Bereidt de uitvoering van de werkzaamheden voor</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies – Treft voorbereidingen om de opdracht optimaal uit te voeren – Leest en begrijpt plannen, werktekeningen of werkopgaveblad – Volgt aanwijzingen in technische bronnen (handleidingen, ...) – Volgt de regelgeving, normen en voorschriften (vb. STS) – Houdt rekening met de planning en timing 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van BIM (building information model) – Kennis van de regelgeving, normen en voorschriften (vb. STS, BBT, code van de goede praktijk ...) – Kennis van technische voorschriften en aanbevelingen in functie van de eigen werkzaamheden – Kennis van werkdocumenten – Kennis van technische dossiers, schema's, tekeningen en plannen – Kennis van de symbolen op schema's
7	<p><i>Realiseert elektrische aansluitingen en datacommunicatie in functie van de installatie</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verifieert de goede werking van de elektrische aansluitingen – Installeert, vervangt of herstelt elektrische componenten – Sluit elektrische componenten aan voor de installatie – Connecteert apparaten onderling of in een netwerk, zowel vast als draadloos – Test de verbindingen op fouten – Lokaliseert storingen en afwijkingen en heft deze op 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van configuratie- en optimalisatietechnieken van de (netwerk)verbindingen i.f.v. de installatie voor hernieuwbare energie – Kennis van elektriciteit (werking, eigenschappen, ...) – Kennis van elektrische verbindingen – Kennis verschillende soorten elektrische en elektronische verbindingen – Kennis van de types bekabeling

13	<p><i>Stelt sanitair kraanwerk en toestellen in dienst, regelt en herstelt</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Analyseert de fouten, herstelt de gebreken en regelt klassiek, zelfsluitend, thermostatisch en contactloos sanitair kraanwerk – Analyseert de fouten, herstelt de gebreken en regelt klassieke en contactloze spoelreservoirs en drukspoelers – Controleert de aansluitingen van de leidingen aan kraanwerk en toestellen – Reinigt en voert onderhoud uit aan sanitair kraanwerk – Voert de metingen uit en vult van de nodige administratie aan (verslag) 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de werking en herstelprincipe van het sanitair kraanwerk en sanitaire toestellen – Kennis van de geluidsdemping bij het plaatsen van sanitaire toestellen – Kennis van de afvoergarnituren en sifons voor de sanitaire toestellen – Kennis van de plaatsing van de verschillende soorten sanitair kraanwerk en toestellen – Kennis van de maatregelen voor het rationeel waterbeheer in een gebouw – Kennis van de reglementering over de drinkwaterbeveiliging – Kennis van de Belgische normen rond de brandstoffen enerzijds en de plaatsing van toestellen anderzijds
14	<p><i>Stelt systemen voor drinkwaterbehandeling, hemelwatergebruik, afvalwaterbehandeling en drukverhoging in dienst, regelt en herstelt</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert en past de drinkwaterzijdige aansluitingen aan volgens de regelgeving van de waterleverende maatschappijen – Plaatst, reinigt en vervangt de filters in de drukinstallatie – Controleert en herstelt de werking van de keerkleppen, pompen en toebehoren – Regelt de drukverhogingsinstallaties, waterbehandelingstoestellen, doseertoestellen, installaties voor afvalwaterbehandeling en toestellen voor hemelwatergebruik in en stelt deze in dienst – Voert een preventieve controle en reiniging van behandelingstoestellen voor afvalwater uit 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de infiltratievoorzieningen voor hemelwater – Kennis van de functies, onderdelen, werkingsprincipes, plaatsing, onderhoud en de inregelingen van hemelwatersystemen systemen voor drinkwaterbehandeling ,hemelwatergebruik, afvalwaterbehandeling en drukverhoging (filter, vetafscheider, septische put, kleinschalige waterzuivering, aerobe en anaerobe filter, ontharder, omgekeerde osmose, ontharden met harsen, pompgroep met voorraadvat of pomp met variabele snelheid ...) – Kennis van hemelwaterinstallaties of drukverhogingstoestellen op het drinkwaternet
15	<p><i>Neemt maatregelen om het waterverbruik te beperken en herstelt de gebreken</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Voert een analyse uit over het watergebruik en geeft voorstellen aan de klant om water te kunnen besparen – Spoort lekken op aan kranen, toestellen en leidingen – Voert ingrepen uit aan sanitaire toestellen en kraanwerk om het waterverbruik te rationaliseren 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de maatregelen voor het rationeel watergebruik van het sanitair kraanwerk – Kennis over de montage- en hersteltechnieken van sanitair kraanwerk en toestellen
18	<p><i>Herstelt, onderhoudt en regelt doorstroom- en voorraadtoestellen op gas of elektriciteit voor sanitair warmwaterbereiding</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Interpreteert foutcodes en parameterwaarden – Lokaliseert de storing door het combineren van de informatie, ontstoort en herstelt het elektrisch of gastoeistel – Meet het geproduceerd waterdebiet, bepaalt het benodigd vermogen en regelt in – Voert periodiek onderhoud uit van het toestel op gas of elektriciteit 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de reglementering voor de rookgasafvoer een aanvoer van verbrandingslucht – Kennis van het principe van circulatieleidingen en stratificatie in een voorraadtoestel – Kennis van de regelingen voor circulatieleidingen, doorstroom- en voorraadtoestellen

	<ul style="list-style-type: none"> – Controleert en herstelt de beveiligingsonderdelen van het verwarmingstoestel – Voert preventief onderhoud uit aan het toestel en de onderdelen 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het werkingsprincipe van de doorstroom- en voorraadtoestellen voor sanitair warmwaterbereiding
6	<p><i>Geeft instructies bij het gebruik van de installaties</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Vertaalt technische boodschappen in voor gebruikers begrijpbare taal – Geeft feedback aan de gebruikers over vastgestelde problemen – Legt de bediening en basisroutines uit – Beantwoordt vragen van de gebruikers en geeft adviezen over de uitrusting (energie, vermogen) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de duurzame werking van een installatie – Kennis van klantvriendelijke communicatie – Kennis van de basisconfiguratie van een netwerk i.f.v de installatie voor hernieuwbare energie – Kennis van de componenten en installatietoebehoren – Kennis van het rendement en de te verwachten opbrengst van de installatie voor hernieuwbare energie

MODULE IN DIENST STELLEN VERWARMINGSINSTALLATIES

SITUERING

In deze module leert men de waterzijdige en elektrische zijde van verwarmingsinstallaties van zowel residentiële als niet-residentiële gebouwen (kantoren, scholen ...) in dienst stellen en inregelen. De cursist leert om preventieve maatregelen te nemen om corrosie in de installaties te voorkomen.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
2	<p><i>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt met oog voor energieprestatie gebouwen (EPB) – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Herkent asbesthoudende en andere gevaarlijke afvalproducten, houdt de andere afvalstromen apart en neemt de nodige acties voor een veilige verwijdering – Werkt ergonomisch bij het gebruik van tilhulpmiddelen – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Houdt zich aan de regels voor traceerbaarheid van producten en uitgevoerde werken door het bijhouden van het as-builtplan – Evalueert de eigen werkzaamheden kwalitatief en kwantitatief, en stuurt desnoods bij 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van milieuzorgsystemen en -voorschriften – Basiskennis van kwaliteitsnormen – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden – Kennis van energieprestatieregelgeving (vb EPB, EPC...) – Kennis opleidingsverplichtingen rond veiligheid – Kennis van de verschillende asbesthoudende producten – Kennis van specifieke risico's van asbest, kwarts- en houtstof en andere gevaarlijke producten – Kennis van specifieke risico's van elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies – Kennis van ergonomische hef-, til- en werktechnieken – Kennis van PBM's en CBM's – Kennis van de voorschriften rond afvalbeheer – Kennis van een geoptimaliseerd verbruik van water, materialen en energie – Kennis van kwaliteitsvoorschriften, richtwaarden en toleranties – Kennis van traceerbaarheid van producten – Kennis van as-builtplan – Kennis van procedures van BA4/BA5

4	<p><i>Gebruikt gepaste machines en gereedschappen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen, machines en gereedschappen – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel
5	<p><i>Gebruikt meetinstrumenten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Stelt het meetinstrument correct in – Gebruikt systeemspecifieke meetinstrumenten – Interpreteert de meetresultaten en vergelijkt deze met de richtwaarden – Houdt rekening met de tolerantiewaarden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van kwaliteitsvoorschriften, richtwaarden en toleranties – Kennis van systeemspecifieke meetinstrumenten (refractometer, stofmeting, luxmeter, thermometer, multimeter ...) – Kennis van controle- en meetmethoden – Kennis van eenheden en grootheden bij de gebruikte meetinstrumenten
9	<p><i>Vult opvolgdocumenten in en geeft de informatie door aan de betrokkenen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Vult de werkfiche in voor facturatie of verduidelijking van de uitgevoerde werkzaamheden – Registreert gebruikte hoeveelheden materialen – Gebruikt bedrijfseigen software – Levert de nodige documenten aan in het kader van de geldende wetgeving 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van werkdocumenten – Kennis van technische dossiers, schema's, tekeningen en plannen – Kennis van de geldende wetgeving (vb. EPB en subsidies)
8	<p><i>Bereidt de uitvoering van de werkzaamheden voor</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies – Treft voorbereidingen om de opdracht optimaal uit te voeren – Leest en begrijpt plannen, werktekeningen of werkopgaveblad – Volgt aanwijzingen in technische bronnen (handleidingen, ...) – Volgt de regelgeving, normen en voorschriften (vb. STS) – Houdt rekening met de planning en timing 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van BIM (building information model) – Kennis van de regelgeving, normen en voorschriften (vb. STS, BBT, code van de goede praktijk ...) – Kennis van technische voorschriften en aanbevelingen in functie van de eigen werkzaamheden – Kennis van werkdocumenten – Kennis van technische dossiers, schema's, tekeningen en plannen – Kennis van de symbolen op schema's
7	<p><i>Realiseert elektrische aansluitingen en datacommunicatie in functie van de installatie</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verifieert de goede werking van de elektrische aansluitingen – Installeert, vervangt of herstelt elektrische componenten – Sluit elektrische componenten aan voor de installatie – Connecteert apparaten onderling of in een netwerk, zowel vast als draadloos – Test de verbindingen op fouten – Lokaliseert storingen en afwijkingen en heft deze op 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van configuratie- en optimalisatietechnieken van de (netwerk)verbindingen i.f.v. de installatie voor hernieuwbare energie – Kennis van elektriciteit (werking, eigenschappen, ...) – Kennis van elektrische verbindingen – Kennis verschillende soorten elektrische en elektronische verbindingen – Kennis van de types bekabeling

20	<p><i>Stelt de verwarmingsinstallaties in werking en regelt in</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Spoelt de installatie schoon en vult de installatie met water – Plaatst warmtemeters in appartementsgebouw of multifunctioneel gebouw – Gebruikt toestellen voor de controle van programmaties (domotica, pc, bedieningspaneel ...) – Regelt een verwarmingsinstallatie van een residentieel of tertiair gebouw waterzijdig in – Stelt de elektrische en weersafhankelijke regeling in 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van analysetechnieken (correlatie, interferentie ...) – Basiskennis van “internet of things” – Kennis van domotica, gebouwbeheersysteem en monitoring (BUS-systemen, gsm-modules ...) – Kennis van regelingen en sturingen (3-draads-, 4draads, PWM-controller, Hall sensor ...) – Kennis van begrippen van het waterzijdig inregelen van verwarmingsinstallaties (debieten, Kvs ...) – Kennis van ingebruikstelling en inregeling (thermostatische kranen, kamerthermostaten met eventuele uurwerkregeling en programma-instelling, weersafhankelijke regeling ...) – Kennis van de werking en aansluiting van de warmtebron (ketel, warmtewisselaar, afgiftestation voor het warmtenet) – Kennis van de Belgische normen rond de brandstoffen enerzijds en de plaatsing van toestellen anderzijds
6	<p><i>Geeft instructies bij het gebruik van de installaties</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Vertaalt technische boodschappen in voor gebruikers begrijpbare taal – Geeft feedback aan de gebruikers over vastgestelde problemen – Legt de bediening en basisroutines uit – Beantwoordt vragen van de gebruikers en geeft adviezen over de uitrusting (energie, vermogen) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de duurzame werking van een installatie – Kennis van klantvriendelijke communicatie – Kennis van de basisconfiguratie van een netwerk i.f.v de installatie voor hernieuwbare energie – Kennis van de componenten en installatietoebehoren – Kennis van het rendement en de te verwachten opbrengst van de installatie voor hernieuwbare energie

MODULE IN DIENST STELLEN VENTILATIE- EN LUCHTBEHANDELINGSINSTALLATIES

SITUERING

In deze module leert de cursist het luchtzijdig en elektrisch in dienst stellen en inregelen van ventilatie-installaties voor residentiële gebouwen. Het controleren en metingen uitvoeren aan ventilatie- en luchtbehandelingssystemen zit eveneens vervat in deze module. Ook het preventief onderhoud van ventilatie- en luchtbehandelingssystemen komt aan bod in deze module.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
2	<p><i>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt met oog voor energieprestatie gebouwen (EPB) – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Herkent asbesthoudende en andere gevaarlijke afvalproducten, houdt de andere afvalstromen apart en neemt de nodige acties voor een veilige verwijdering – Werkt ergonomisch bij het gebruik van tilhulpmiddelen – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Houdt zich aan de regels voor traceerbaarheid van producten en uitgevoerde werken door het bijhouden van het as-builtplan – Evalueert de eigen werkzaamheden kwalitatief en kwantitatief, en stuurt desnoods bij 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van milieuzorgsystemen en -voorschriften – Basiskennis van kwaliteitsnormen – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden – Kennis van energieprestatieregelgeving (vb EPB, EPC...) – Kennis opleidingsverplichtingen rond veiligheid – Kennis van de verschillende asbesthoudende producten – Kennis van specifieke risico's van asbest, kwarts- en houtstof en andere gevaarlijke producten – Kennis van specifieke risico's van elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies – Kennis van ergonomische hef-, til- en werktechnieken – Kennis van PBM's en CBM's – Kennis van de voorschriften rond afvalbeheer – Kennis van een geoptimaliseerd verbruik van water, materialen en energie – Kennis van kwaliteitsvoorschriften, richtwaarden en toleranties – Kennis van traceerbaarheid van producten – Kennis van as-builtplan – Kennis van procedures van BA4/BA5

4	<p><i>Gebruikt gepaste machines en gereedschappen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen, machines en gereedschappen – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel
5	<p><i>Gebruikt meetinstrumenten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Stelt het meetinstrument correct in – Gebruikt systeemspecifieke meetinstrumenten – Interpreteert de meetresultaten en vergelijkt deze met de richtwaarden – Houdt rekening met de tolerantiewaarden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van kwaliteitsvoorschriften, richtwaarden en toleranties – Kennis van systeemspecifieke meetinstrumenten (refractometer, stofmeting, luxmeter, thermometer, multimeter ...) – Kennis van controle- en meetmethoden – Kennis van eenheden en grootheden bij de gebruikte meetinstrumenten
9	<p><i>Vult opvolgdocumenten in en geeft de informatie door aan de betrokkenen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Vult de werkfiche in voor facturatie of verduidelijking van de uitgevoerde werkzaamheden – Registreert gebruikte hoeveelheden materialen – Gebruikt bedrijfseigen software – Levert de nodige documenten aan in het kader van de geldende wetgeving 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van werkdocumenten – Kennis van technische dossiers, schema's, tekeningen en plannen – Kennis van de geldende wetgeving (vb. EPB en subsidies)
8	<p><i>Bereidt de uitvoering van de werkzaamheden voor</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies – Treft voorbereidingen om de opdracht optimaal uit te voeren – Leest en begrijpt plannen, werktekeningen of werkopgaveblad – Volgt aanwijzingen in technische bronnen (handleidingen, ...) – Volgt de regelgeving, normen en voorschriften (vb. STS) – Houdt rekening met de planning en timing 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van BIM (building information model) – Kennis van de regelgeving, normen en voorschriften (vb. STS, BBT, code van de goede praktijk ...) – Kennis van technische voorschriften en aanbevelingen in functie van de eigen werkzaamheden – Kennis van werkdocumenten – Kennis van technische dossiers, schema's, tekeningen en plannen – Kennis van de symbolen op schema's
7	<p><i>Realiseert elektrische aansluitingen en datacommunicatie in functie van de installatie</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verifieert de goede werking van de elektrische aansluitingen – Installeert, vervangt of herstelt elektrische componenten – Sluit elektrische componenten aan voor de installatie – Connecteert apparaten onderling of in een netwerk, zowel vast als draadloos – Test de verbindingen op fouten – Lokaliseert storingen en afwijkingen en heft deze op 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van configuratie- en optimalisatietechnieken van de (netwerk)verbindingen i.f.v. de installatie voor hernieuwbare energie – Kennis van elektriciteit (werking, eigenschappen, ...) – Kennis van elektrische verbindingen – Kennis verschillende soorten elektrische en elektronische verbindingen – Kennis van de types bekabeling

10	<p><i>Controleert de luchtdichte en brandveilige doorbrekingen in wanden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Bepaalt de luchtdichte systemen voor doorvoeringen – Bepaalt de brandveilige systemen voor doorvoeringen – Sluit doorbrekingen door de gebouwschil luchtdicht af 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de principes van luchtdichtheid (uitdrukken, meten, lekken, materialen ...) – Kennis van de principes van waterdampdiffusie (klimaatklassen, dampwerende laag ...) – Kennis voor de bestaande technieken voor het uitvoeren van het brandveilig afdichten van doorvoeringen – Kennis van de technieken voor het correct uitvoeren van doorvoeringen door luchtdichte wanden – Kennis van de principes van thermische isolatie (complementariteit, koudebruggen, convectielekken ...)
21	<p><i>Controleert en vervangt luchtkanalen voor ventilatie en luchtbehandeling</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de buizen voor de luchtkanalen voor ventilatie en luchtbehandeling op juist gebruik en diameter – Controleert op luchtlekken, herstelt en vervangt de verbindingen van de luchtkanalen voor ventilatie en luchtbehandeling i.f.v. de materiaalkeuze en situatie – Meet de luchtdebieten en luchtsnelheid en regelt deze in – Voert een luchtdichtheidsmeting uit en rapporteert 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het dimensioneren van de buizen voor de luchtkanalen voor luchtbehandeling – Kennis van het dimensioneren van de buizen voor de luchtkanalen voor ventilatie – Kennis van de ventilatieprincipes bij centrale en decentrale ventilatie installaties – Kennis van de werking van de installatietoebereiden en luchtkanalen voor ventilatie – Kennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van luchtkanalen voor ventilatie en luchtbehandeling – Kennis van de luchtdichtheidsklassen voor de luchtdichtheidstest.
22	<p><i>Stelt het ventilatiesysteem in dienst en regelt in</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Plaatst en sluit de regelingen aan bij ventilatieunits – Stelt de ventilator in volgens de ontwerpeisen – Meet het opgenomen actieve elektrisch vermogen van de ventilator – Stelt het ventilatiesysteem in werking, controleert en beheert – Regelt het ventilatiesysteem in volgens de ontwerp- en comforteisen (geluid, inblaassnelheid en vochtigheid) – Informeert de klant over het gebruik van de installatie – Stelt een meetrapport op van de indienststelling 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de energieprestatieregeling (EPB) in functie van de ventilatie- installaties – Kennis van begrippen zoals luchtvochtigheid, luchtsnelheid, luchtdebiet en de toepassing in de ventilatie-installatie – Kennis van de ventilatie principes, de geëiste debieten en doorstroomdebieten – Kennis van diverse types RTO's, DO's, RAO's en hun plaatsing – Kennis van diverse mogelijkheden voor dakdoorvoer, muurdoorvoer, ventielen en hun plaatsing – Kennis van de werkingsprincipes en plaatsing en onderhoud van het volledige mechanische ventilatiesysteem en zijn onderdelen – Kennis van domotica en monitoring

23	<p><i>Onderhoudt het ventilatie- en luchtbehandelingssysteem</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Reinigt de kanalen en reinigt of vervangt filters – Reinigt de aan-, doorvoer-, toevoer- en afvoeropeningen van het ventilatiesysteem – Gebruikt inspectiegereedschappen om de kanalen inwendig te controleren – Voert preventief onderhoud en herstellingen uit aan de ventilator, motor en andere ventilatie-onderdelen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de soorten filters voor een ventilatie- en luchtbehandelingssysteem – Kennis van de reinigingsprincipes en inspectiegereedschappen – Kennis van de geldende normen voor het onderhoud van ventilatie-installaties (NBN EN 15780 + 12097) – Kennis van de werking en plaatsing en onderhoud van het ventilatie- en luchtbehandelings buizensysteem en zijn onderdelen
6	<p><i>Geeft instructies bij het gebruik van de installaties</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Vertaalt technische boodschappen in voor gebruikers begrijpbare taal – Geeft feedback aan de gebruikers over vastgestelde problemen – Legt de bediening en basisroutines uit – Beantwoordt vragen van de gebruikers en geeft adviezen over de uitrusting (energie, vermogen) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de duurzame werking van een installatie – Kennis van klantvriendelijke communicatie – Kennis van de basisconfiguratie van een netwerk i.f.v de installatie voor hernieuwbare energie – Kennis van de componenten en installatietoebehoren – Kennis van het rendement en de te verwachten opbrengst van de installatie voor hernieuwbare energie

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop.

Brussel, (datum).

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Jan JAMBON

De Vlaamse minister van Onderwijs Sport, Dierenwelzijn en Vlaamse Rand,



Ben WEYTS

Bijlage 21 bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop

Bijlage 8 bij het besluit van de Vlaamse Regering van 7 oktober 2011 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor het studiegebied koeling en warmte

Beroepsopleiding

Studiegebied Koeling en warmte • 01.09.2021

Vakman

installatietechnieken

Opleidingsprofiel
secundair volwassenenonderwijs

BO KW 035

REFERENTIEKADER:

ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "VAKMAN INSTALLATIETECHNIEKEN"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 4

Vakman

installatie-technieken

OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding “vakman installatietechnieken” leert de cursist installaties voor water, riolering, gas en distributieleidingen van vloeistoffen of gassen, selecteren en plaatsen teneinde de eigen sanitaire, centrale verwarmings- of ventilatie-installatie voor een residentieel of niet-residentieel gebouw in dienst te stellen.

RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

Elke module is samengesteld uit de activiteiten en de descriptorelementen kennis en vaardigheden van de erkende beroepskwalificatie.

De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding.

SAMENHANG

De Vakman installatietechnieken bouwt verder op de monteur installatietechnieken, de opleiding monteur installatietechnieken zit dan ook integraal vervat in de opleiding Vakman installatietechnieken.

De opleiding deelt ook een aantal competenties met de Technicus installatietechnieken. De modules ‘Montage sanitaire leidingen’, ‘Montage cv leidingen’ en ‘Montage ventilatiekanalen en accessoires’ zijn gemeenschappelijk met de opleiding Technicus installatietechnieken.

De modules “Werken op hoogte module 1 + 2” en “Werken op hoogte met hoogwerker” zijn gemeenschappelijk met andere opleidingen uit het studiegebied Koeling en warmte en ook opleidingen uit andere nijverheidstechnische studiegebieden.

LINK BEROEPSKWALIFICATIE

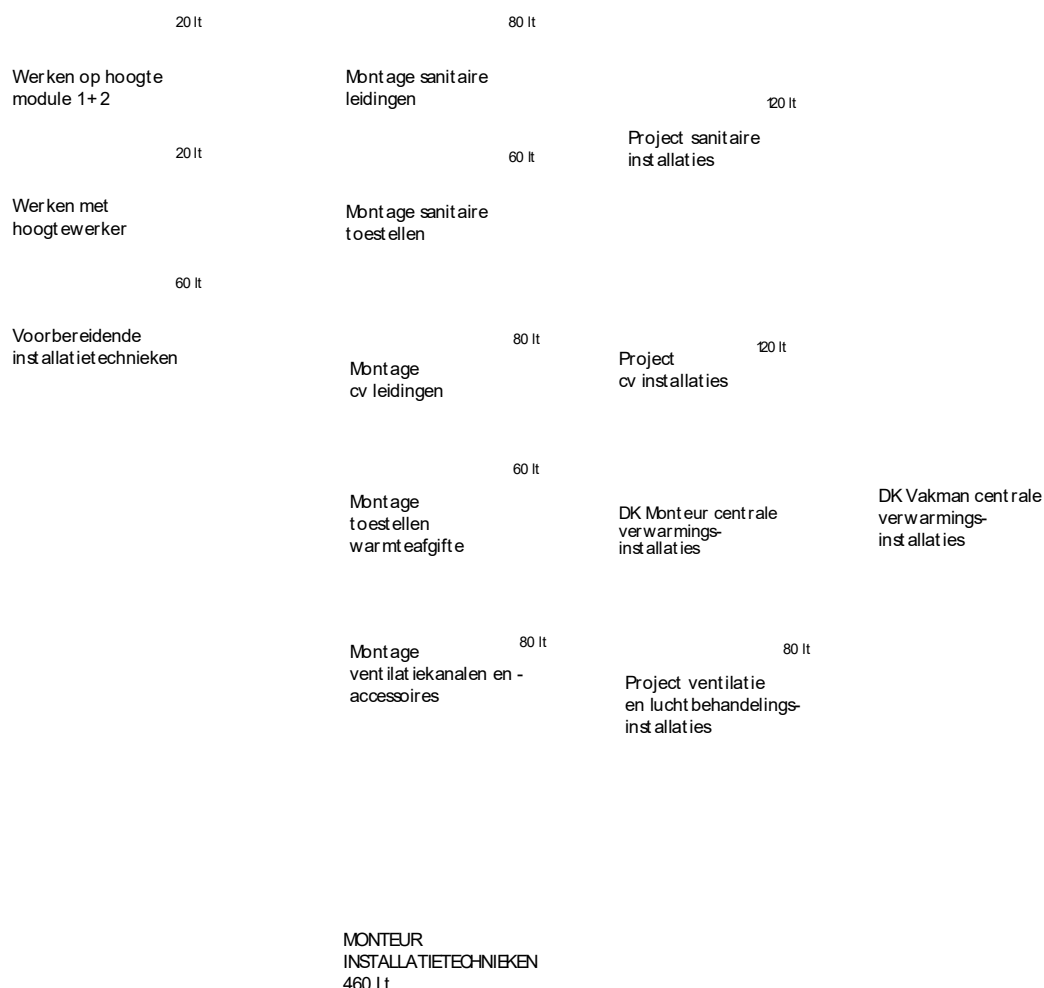
[Vakman installatietechnieken](#) [2019]

BK-0368-2

MODULAIR TRAJECT

De opleiding “Vakman installatietechnieken” bestaat uit 11 modules:

– Werken op hoogte Module 1 + 2	20 Lt	M RWB	C233
– Werken op hoogte met hoogtewerker	20 Lt	M RWB	C234
– Voorbereidende installatietechnieken	60 Lt	M KW	G040
– Montage sanitaire leidingen	80 Lt	M KW	G046
– Montage cv leidingen	80 Lt	M KW	G047
– Montage ventilatiekanalen en accessoires	80 Lt	M KW	G048
– Montage sanitaire toestellen	60 Lt	M KW	G049
– Montage toestellen warmteafgifte	60 Lt	M KW	G050
– Project sanitaire installaties	120 Lt	M KW	051
– Project cv installaties	120 Lt	M KW	052
– Project ventilatie- en luchtbehandelingsinstallaties	80 Lt	M KW	053



CERTIFICERING

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.
Deze opleiding leidt tot het certificaat Vakman installatietechnieken en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 4 van Vakman installatietechnieken.

OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal **780** lestijden.

DIPLOMA SO

Het certificaat leidt in combinatie met het certificaat Aanvullende algemene vorming tot het diploma secundair onderwijs.

DEELKWALIFICATIES

Er kunnen 6 deelkwalificaties behaald worden:

- Monteur sanitaire installaties

Voor het behalen van de deelkwalificatie 'Monteur sanitaire installaties' dienen de deelcertificaten behaald te worden van de volgende modules waarin alle generieke competenties zijn geïntegreerd:

- Module Werken op hoogte Module 1 + 2
- Module Werken op hoogte met hoogwerker
- Module Voorbereidende installatietechnieken
- Module Montage sanitaire leidingen
- Module Montage sanitaire toestellen

- Monteur centrale verwarmingsinstallaties

Voor het behalen van de deelkwalificatie 'Monteur centrale verwarmingsinstallaties' dienen de deelcertificaten behaald te worden van de volgende modules waarin alle generieke competenties zijn geïntegreerd:

- Module Werken op hoogte Module 1 + 2
- Module Werken op hoogte met hoogwerker
- Module Voorbereidende installatietechnieken
- Module Montage cv leidingen
- Module Montage toestellen warmteafgifte

- Monteur ventilatie- en luchtbehandelingskanalen

Voor het behalen van de deelkwalificatie 'Monteur ventilatie- en luchtbehandelingskanalen' dienen de deelcertificaten behaald te worden van de volgende modules waarin alle generieke competenties zijn geïntegreerd:

- Module Werken op hoogte Module 1 + 2
- Module Werken op hoogte met hoogwerker
- Module Voorbereidende installatietechnieken
- Module Montage ventilatiekanalen en accessoires

- Vakman sanitaire installaties

Voor het behalen van de deelkwalificatie 'Vakman sanitaire installaties' dienen de deelcertificaten behaald te worden van de volgende modules waarin alle generieke competenties zijn geïntegreerd:

- Module Werken op hoogte Module 1 + 2
- Module Werken op hoogte met hoogwerker
- Module Voorbereidende installatietechnieken
- Module Montage sanitaire leidingen
- Module Montage sanitaire toestellen
- Module Project sanitaire installaties

- Vakman centrale verwarmingsinstallaties

Voor het behalen van de deelkwalificatie 'Vakman centrale verwarmingsinstallaties' dienen de deelcertificaten behaald te worden van de volgende modules waarin alle generieke competenties zijn geïntegreerd:

- Modules Werken op hoogte Module 1 + 2
- Module Werken op hoogte met hoogwerker
- Module Voorbereidende installatietechnieken
- Module Montage cv leidingen
- Module Montage toestellen warmteafgifte
- Module Project cv leidingen

- Vakman ventilatie- en luchtbehandelingsinstallaties

Voor het behalen van de deelkwalificatie 'Vakman ventilatie- en luchtbehandelingsinstallaties' dienen de deelcertificaten behaald te worden van de volgende modules waarin alle generieke competenties zijn geïntegreerd:

- Modules Werken op hoogte Module 1 + 2
- Module Werken op hoogte met hoogwerker
- Module Voorbereidende installatietechnieken
- Module Montage ventilatiekanalen en accessoires
- Module Project ventilatie- en luchtbehandelingsinstallaties.

INSTAPVEREISTEN

GEEN PIJLEN TUSSEN MODULES

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

PIJLEN TUSSEN MODULES



De cursist is door de pijl gebonden aan een verplichte volgorde in het traject. De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module die in sequentieel verband staat met de betrokken module (= verbonden via de pijl) of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

Modules

MODULE VOORBEREIDENDE INSTALLATIETECHNIEKEN

SITUERING

In deze module leert de cursist de voorbereidende technieken kennen voor zowel voor de installatieberoepen als voor de koeltechnische beroepen. De module legt een brede basis op het vlak van het bewerken en verbinden van de verschillende soorten materialen (leidingen, buizen enz. ...) die gebruikt worden. Het leggen van (volledige) leidingen in het kader van een concrete installatie komt hier niet aan bod. Ook leert de cursist in deze module in functie van het montagewerk de basisprincipes m.b.t. elektriciteit en het leggen van elektrische kabels, goten, de soorten elektrische kabels, datakabels, enz. Verder komt ook het maken van doorboringen en terug dichten van doorboringen in het kader van de montagewerkzaamheden aan bod in de module.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
2	<p>Werkt met oog voor eigen veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt zich aan de regels over veiligheid, gezondheid en milieu – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Neemt gepaste maatregelen bij opslag van en ongelukken met gevaarlijke producten – Werkt ergonomisch – Gebruikt hef- en hijswerktuigen volgens voorschriften – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van milieuvoorschriften in functie van de eigen werkzaamheden – Basiskennis veiligheids-, gezondheids-, hygiëne- en welzijnsvoorschriften – Basiskennis van kwaliteitsnormen, maatvoering en maattoleranties – Kennis van specifieke risico's verbonden aan de werkzaamheden, zoals: stof, asbest en andere gevaarlijke producten; elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies; heffen en tillen – Kennis van beschermingsmiddelen aangepast aan de werkomstandigheden: CBM's, PBM's, pictogrammen en etiketten – Kennis van de voorschriften van inzameling van afvalstoffen – Kennis van code van goede praktijk van werken op hoogte – Kennis van grenzen van bevoegdheden
5	<p>Gebruikt gepaste machines en gereedschappen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt en controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen, machines en gereedschappen – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel

6	Bereidt de eigen installatiewerken voor <ul style="list-style-type: none"> – Leest plannen, schema's, werktekeningen of werkopgaveblad – Gebruikt toepassingen om technische informatie op te zoeken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis planlezen en schemelezen
7	Dicht doorboringen in wanden luchtdicht en brandveilig af met reeds geselecteerde onderdelen <ul style="list-style-type: none"> – Plaatst luchtdichte systemen (manchetten) voor de doorvoeringen in luchtdichte wanden – Sluit doorbrekingen door de gebouwschil luchtdicht af – Plaatst brandveilige afdichtingen bij doorvoeringen in brandwerende wanden. – 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de principes van luchtdichtheid (drukmetingen, lekken, materialen ...) – Basiskennis van werkwijze voor het uitvoeren van luchtdichte doorvoeringen – Basiskennis van werkwijze voor het uitvoeren voor het brandveilig afdichten van doorvoeringen in brandwerende wanden
BK-0143-2/9, BK-0328-2/12	Demonteert en monteert elektrische leidingen <ul style="list-style-type: none"> – Monteert kabelgoten en beugels volgens plan – Brengt beschermingsmateriaal aan om beschadiging van leidingen en kabels te vermijden – Plaatst de kabels – Brengt kabelmerken aan en sluit aan volgens klem-en kabellijst 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van procedures van BA4/BA5 – Basiskennis van elektriciteitswerken (gereedschappen, materialen, meettoestellen, risico's, veiligheidsvoorzieningen, elektromagnetische interferentie tussen leidingen voor datacommunicatie en andere elektrische leidingen) – Basiskennis van elektrische verbindingen
8	Voert elektrische aansluitingen uit in functie van de installatie <ul style="list-style-type: none"> – Installeert elektrische componenten – Sluit elektrische componenten aan voor de installatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van procedures van BA4/BA5 – Basiskennis van elektriciteit (werking, eigenschappen, eenheden ...) – Basiskennis van types van bekabeling – Basiskennis van de symbolen op schema's – Basiskennis van elektrische verbindingen – Basiskennis van de regeltechnische componenten van de installaties
10	Bewerkt rookgasafvoerleidingen <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor rookgasafvoerleidingen – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis werkwijzen bij verbindingen – Basiskennis van de gebruikte materialen (buizen, ...) en installatietoebehoren voor rookgasafvoerleidingen – Basiskennis van de technieken voor het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...)
11	Bewerkt leidingen voor aanvoer van warm en koud water <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen voor de leidingen overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor leidingen voor aanvoer van warm en koud water 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van leidingen voor aanvoer van warm en koud water – Basiskennis van de legionellaproblematiek

	<ul style="list-style-type: none"> – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van installatietoebereiden (afsluiters, filters ...) – Basiskennis van de buizenmaterialen en verschillende types verbindingen en werkwijzen bij verbindingen – Basiskennis van de richtlijnen voor het aanleggen en spoelen van leidingen voor aanvoer van warm en koud water – Basiskennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...)
12	<p>Bewerkt leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater</p> <ul style="list-style-type: none"> – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij verschillende soorten buizen voor leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater (afkoppeling) – Basiskennis van stromingsbeeld van het afvalwater en de functie van een afschot – Basiskennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...) – Basiskennis van verschillende types verbindingen en werkwijzen bij verbindingen – Basiskennis van de richtlijnen voor het aanleggen en spoelen van leidingen voor afvoer van afvalwater – Basiskennis van materialen (buizen, ...) en installatietoebereiden (afsluiters, filters ...)
9	<p>Bewerkt aardgas- en lpg-binnenleidingen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen voor de overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van indeling en soorten van gastoeuveln. – Basiskennis van het kwaliteitslabel voor het plaatsen van aardgas- en lpg-binnenleidingen – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van aardgas- en lpg-binnenleidingen volgens de geldende normen – Basiskennis van de buizenmaterialen en verschillende types verbindingen en werkwijzen bij verbindingen – Basiskennis van installatietoebereiden voor aardgas- en lpg-binnenleidingen (afsluiters, filters ...) – Basiskennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...)
16	<p>Bewerkt centrale verwarmingsleidingen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor centrale verwarmingsleidingen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van centrale verwarmingsleidingen – Basiskennis van de buizenmaterialen en verschillende types verbindingen en werkwijzen bij verbindingen

	<ul style="list-style-type: none"> – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...) – Basiskennis van de richtlijnen voor het aanleggen en spoelen van centrale verwarmingsleidingen – Basiskennis van de meest gebruikte installatietoebehoren voor centrale verwarmingsleidingen (afsluiters, circulatoren, filters ...) – Basiskennis van de gebruikte materialen (buizen, ...)
20	<p>Bewerkt luchtkanalen voor ventilatie en luchtbehandeling</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor luchtkanalen voor ventilatie – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Brengt de ophang- en bevestigingssystemen aan en bevestigt de leidingen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de ventilatieprincipes bij centrale en decentrale ventilatie installaties – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van luchtkanalen voor ventilatie – Basiskennis van verschillende types verbindingen en werkwijzen bij verbindingen van buizen en kanalen voor ventilatie – Basiskennis van installatietoebehoren en luchtkanalen voor ventilatie – Basiskennis van de invloed van onafgedichte voegen en gaatjes op de luchtdichtheidstest. – Basiskennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen, vertakkingen ...)

MODULE MONTAGE SANITAIRE LEIDINGEN

SITUERING

In deze module leert de cursist in het kader van specifieke sanitaire installatie, leidingen bewerken en leggen conform de code van goede praktijk. Ook het isoleren en schilderen van leidingen komt aanbod.

Wat niet aan bod komt zijn de nodige attitudes, materialen en gereedschappen om correct te werken in een HACCP-omgeving, noch ATEX-omgeving. Ook de industriële leidingen (procesleidingen) komen niet aan bod.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert gepast en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Overlegt over de voorbereiding en uitvoering van de opdracht – Rapporteert aan klanten en verantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met alle betrokkenen – Licht de klant of verantwoordelijke in bij onvoorziene omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden
2	<p><i>Werkt met oog voor eigen veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt zich aan de regels over veiligheid, gezondheid en milieu – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Neemt gepaste maatregelen bij opslag van en ongelukken met gevaarlijke producten – Werkt ergonomisch – Gebruikt hef- en hijswerktuigen volgens voorschriften – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van milieuvoorschriften in functie van de eigen werkzaamheden – Basiskennis veiligheids-, gezondheids-, hygiëne- en welzijnsvoorschriften – Basiskennis van kwaliteitsnormen, maatvoering en maattoleranties – Kennis van specifieke risico's verbonden aan de werkzaamheden, zoals: stof, asbest en andere gevaarlijke producten; elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies; heffen en tillen – Kennis van beschermingsmiddelen aangepast aan de werkomstandigheden: CBM's, PBM's, pictogrammen en etiketten – Kennis van de voorschriften van inzameling van afvalstoffen
5	<p><i>Gebruikt gepaste machines en gereedschappen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt en controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen, machines en gereedschappen – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel

6	<p><i>Bereidt de eigen installatiewerken voor</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Voert afbraakwerk en/of gehele of gedeeltelijke demontage van oude installaties uit – Zet de leidingtracés uit – Leest plannen, schema's, werktekeningen of werkopgaveblad – Gebruikt toepassingen om technische informatie op te zoeken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis planlezen en schemalezen – Kennis van demontagetechnieken voor hergebruik van materialen
BK-0364-2/8	<p><i>Isoleert en schildert leidingen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Brengt beschermingsmateriaal tegen aantasting aan (mantelbuizen, isolatiemateriaal) – Brengt isolatiemateriaal tegen warmteverlies aan op de buizen en toebehoren – Voert kleine schilderwerken uit aan leidingen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van eenvoudige schilderwerken – Basiskennis van het te gebruiken buis isolatiemateriaal
9	<p><i>Bewerkt en legt aardgas- en lpg-binnenleidingen aan</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen voor de overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen – Plaatst de aardgas- en lpg-binnenleidingen volgens de code van de goede praktijk – Plaatst installatietoebereiden voor aardgas- en lpg-binnenleidingen – Controleert de verbindingen op lekken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van indeling en soorten van gastoestellen. – Basiskennis van het kwaliteitslabel voor het plaatsen van aardgas- en lpg-binnenleidingen – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van aardgas- en lpg-binnenleidingen volgens de geldende normen – Basiskennis van de technische dossiers van de gassector – Kennis van de buizenmaterialen en verschillende types verbindingen en werkwijzen bij verbindingen – Kennis van installatietoebereiden voor aardgas- en lpg-binnenleidingen (afsluiters, filters ...) – Kennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...)
10	<p><i>Bewerkt en legt rookgasafvoerleidingen aan</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor rookgasafvoerleidingen – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen – Plaatst de rookgasafvoerleidingen en installatietoebereiden volgens de code van de goede praktijk – Controleert de verbindingen op lekken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis voor de juiste uitmonding van rookgasafvoeren – Basiskennis van verschillende types rookgasafvoersystemen en werkwijzen bij verbindingen – Basiskennis van de gebruikte materialen (buizen, ...) en installatietoebereiden voor rookgasafvoerleidingen – Kennis van de richtlijnen voor het aanleggen van rookgasafvoerleidingen – Kennis van de technieken voor het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...)
11	<p><i>Bewerkt en legt leidingen voor aanvoer van warm en koud water aan</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen voor de leidingen overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor leidingen voor aanvoer van warm en koud water 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van leidingen voor aanvoer van warm en koud water – Basiskennis van de legionellaproblematiek

	<ul style="list-style-type: none"> – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen – Plaatst de leidingen en installatietoebehoren voor aanvoer van warm en koud water volgens de code van de goede praktijk – Controleert de verbindingen op lekken – 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van installatietoebehoren (afsluiters, filters ...) – Kennis van de buizenmaterialen en verschillende types verbindingen en werkwijzen bij verbindingen – Kennis van de richtlijnen voor het aanleggen en spoelen van leidingen voor aanvoer van warm en koud water – Kennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...)
12	<p><i>Bewerkt en legt leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater aan</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij verschillende soorten buizen voor leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen – Plaatst de leidingen en installatietoebehoren voor afvoer van afvalwater en hemelwater – Controleert de verbindingen op lekken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater (afkoppeling) – Basiskennis van stromingsbeeld van het afvalwater en de functie van een afschot – Kennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...) – Kennis van verschillende types verbindingen en werkwijzen bij verbindingen – Kennis van de richtlijnen voor het aanleggen en spoelen van leidingen voor afvoer van afvalwater – Kennis van materialen (buizen, ...) en installatietoebehoren (afsluiters, filters ...)

MODULE MONTAGE SANITAIRE TOESTELLEN

SITUERING

In deze module leert de cursist in het kader van een specifieke sanitaire installatie toestellen en systemen plaatsen conform de code van goede praktijk.

Wat niet aan bod komt zijn de nodige attitudes, materialen en gereedschappen om correct te werken in een HACCP-omgeving, noch ATEX-omgeving. Ook de industriële leidingen (procesleidingen) komen niet aan bod.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert gepast en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Overlegt over de voorbereiding en uitvoering van de opdracht – Rapporteert aan klanten en verantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met alle betrokkenen – Licht de klant of verantwoordelijke in bij onvoorziene omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden
2	<p><i>Werkt met oog voor eigen veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt zich aan de regels over veiligheid, gezondheid en milieu – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Neemt gepaste maatregelen bij opslag van en ongelukken met gevaarlijke producten – Werkt ergonomisch – Gebruikt hef- en hijswerktuigen volgens voorschriften – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van milieuvoorschriften in functie van de eigen werkzaamheden – Basiskennis veiligheids-, gezondheids-, hygiëne- en welzijnsvoorschriften – Basiskennis van kwaliteitsnormen, maatvoering en maattoleranties – Kennis van specifieke risico's verbonden aan de werkzaamheden, zoals: stof, asbest en andere gevaarlijke producten; elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies; heffen en tillen – Kennis van beschermingsmiddelen aangepast aan de werkomstandigheden: CBM's, PBM's, pictogrammen en etiketten – Kennis van de voorschriften van inzameling van afvalstoffen
5	<p><i>Gebruikt gepaste machines en gereedschappen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt en controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen, machines en gereedschappen – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel

6	<p><i>Bereidt de eigen installatiewerken voor</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Voert afbraakwerk en/of gehele of gedeeltelijke demontage van oude installaties uit – Zet de leidingtracés uit – Leest plannen, schema's, werktekeningen of werkopgaveblad – Gebruikt toepassingen om technische informatie op te zoeken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis planlezen en schemalezen – Kennis van demontagetechnieken voor hergebruik van materialen
13	<p><i>Sluit toestellen voor de afvoer en het gebruik van hemelwater aan</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Bewerkt en legt leidingen voor afvoer van hemelwater – Plaatst inspectieputten – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Sluit systemen voor het gebruik van hemelwater aan – Sluit installaties voor de afvoer en het gebruik van hemelwater aan – Plaatst en sluit verschillende pompsystemen aan 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de onderdelen en werkingsprincipes van hemelwatersystemen – Basiskennis van de infiltratievoorzieningen voor hemelwater – Basiskennis van de wetgeving rond het aansluiten van hemelwaterinstallaties – Basiskennis van de systemen voor de afkoppeling van hemelwater
14	<p><i>Plaatst sanitaire kranen en toestellen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Plaatst kranen, gootstenen, wasfonteinen en wastafels volgens richtlijnen – Plaatst en sluit closetpotten, urinoirs, WC- en urinoirspoelinrichtingen en valpijpen van spoelinrichtingen aan – Plaatst beveiliging tegen drinkwatervervuiling, overdruk- en drukreductietoestellen volgens richtlijnen – Plaatst modulaire montagesystemen voor sanitaire toestellen volgens richtlijnen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van functies, werkingsprincipes en bevestiging van diverse types kranen, gootstenen, closetpotten, urinoirs, douches, baden, spoelinrichtingen, valpijpen en beveiligingen tegen terugstroom van water ... – Basiskennis van de maatregelen voor het rationeel waterbeheer in een gebouw – Basiskennis van de reglementering over de drinkwaterbeveiliging – Basiskennis van de geluidsdemping bij het plaatsen van sanitaire toestellen – Basiskennis van de afvoergarnituren en sifons voor de sanitaire toestellen – Basiskennis van de montagehoogtes van sanitaire toestellen, kraanwerk, sproeiers en toebehoren. – Basiskennis van de technische dossiers van de gassector

MODULE MONTAGE CV LEIDINGEN

SITUERING

Deze module leert de cursist in het kader van een specifieke cv-installatie leidingen bewerken en leggen conform de code van goede praktijk. Ook het isoleren en beschermen van leidingen komt aanbod.

Wat niet aan bod komt zijn de nodige attitudes, materialen en gereedschappen om correct te werken in een HACCP-omgeving, noch ATEX-omgeving. Ook de industriële leidingen (procesleidingen) komen niet aan bod.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert gepast en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Overlegt over de voorbereiding en uitvoering van de opdracht – Rapporteert aan klanten en verantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met alle betrokkenen – Licht de klant of verantwoordelijke in bij onvoorziene omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden
2	<p><i>Werkt met oog voor eigen veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt zich aan de regels over veiligheid, gezondheid en milieu – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Neemt gepaste maatregelen bij opslag van en ongelukken met gevaarlijke producten – Werkt ergonomisch – Gebruikt hef- en hijswerktuigen volgens voorschriften – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van milieuvoorschriften in functie van de eigen werkzaamheden – Basiskennis veiligheids-, gezondheids-, hygiëne- en welzijnsvoorschriften – Basiskennis van kwaliteitsnormen, maatvoering en maattoleranties – Kennis van specifieke risico's verbonden aan de werkzaamheden, zoals: stof, asbest en andere gevaarlijke producten; elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies; heffen en tillen – Kennis van beschermingsmiddelen aangepast aan de werkomstandigheden: CBM's, PBM's, pictogrammen en etiketten – Kennis van de voorschriften van inzameling van afvalstoffen
5	<p><i>Gebruikt gepaste machines en gereedschappen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt en controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen, machines en gereedschappen – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel

6	<p><i>Bereidt de eigen installatiewerken voor</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Voert afbraakwerk en/of gehele of gedeeltelijke demontage van oude installaties uit – Zet de leidingtracés uit – Leest plannen, schema's, werktekeningen of werkopgaveblad – Gebruikt toepassingen om technische informatie op te zoeken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis planlezen en schemalezen – Kennis van demontagetechnieken voor hergebruik van materialen
BK-0364-2/8	<p><i>Isoleert en schildert leidingen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Brengt beschermingsmateriaal tegen aantasting aan (mantelbuizen, isolatiemateriaal) – Brengt isolatiemateriaal tegen warmteverlies aan op de buizen en toebehoren – Voert kleine schilderwerken uit aan leidingen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van eenvoudige schilderwerken – Basiskennis van het te gebruiken buis isolatiemateriaal
9	<p><i>Bewerkt en legt aardgas- en lpg-binnenleidingen aan</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen voor de overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen – Plaatst de aardgas- en lpg-binnenleidingen volgens de code van de goede praktijk – Plaatst installatietoebereiden voor aardgas- en lpg-binnenleidingen – Controleert de verbindingen op lekken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van indeling en soorten van gastoestellen. – Basiskennis van het kwaliteitslabel voor het plaatsen van aardgas- en lpg-binnenleidingen – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van aardgas- en lpg-binnenleidingen volgens de geldende normen – Kennis van de buizenmaterialen en verschillende types verbindingen en werkwijzen bij verbindingen – Kennis van installatietoebereiden voor aardgas- en lpg-binnenleidingen (afsluiters, filters ...) – Kennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...)
10	<p><i>Bewerkt en legt rookgasafvoerleidingen aan</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor rookgasafvoerleidingen – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen – Plaatst de rookgasafvoerleidingen en installatietoebereiden volgens de code van de goede praktijk – Controleert de verbindingen op lekken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis voor de juiste uitmonding van rookgasafvoeren – Basiskennis van verschillende types rookgasafvoersystemen en werkwijzen bij verbindingen – Basiskennis van de gebruikte materialen (buizen, ...) en installatietoebereiden voor rookgasafvoerleidingen – Kennis van de richtlijnen voor het aanleggen van rookgasafvoerleidingen – Kennis van de technieken voor het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...)
16	<p><i>Bewerkt en legt centrale verwarmingsleidingen aan</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor centrale verwarmingsleidingen – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van centrale verwarmingsleidingen – Kennis van de buizenmaterialen en verschillende types verbindingen en werkwijzen bij verbindingen

	<ul style="list-style-type: none"> – Plaatst de centrale verwarmingsleidingen en installatietoebereiden volgens de code van de goede praktijk – Controleert de verbindingen op lekken 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...) – Kennis van de richtlijnen voor het aanleggen en spoelen van centrale verwarmingsleidingen – Kennis van de meest gebruikte installatietoebereiden voor centrale verwarmingsleidingen (afsluiters, circulatoren, filters ...) – Kennis van de gebruikte materialen (buizen, ...)
17	<p><i>Bewerkt en legt stookolieleidingen aan</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen voor de stookolieleidingen overeenkomstig de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor stookolieleidingen – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij verschillende soorten buizen voor stookolieleidingen – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssysteem – Controleert de verbindingen op lekken – Beschermst de afgewerkte leiding tegen vervuiling en beschadiging 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van stookolieleidingen – Kennis van de technieken voor het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...) – Kennis van de buizenmaterialen en verschillende types verbindingen en werkwijzen bij verbindingen van stookolieleidingen – Kennis van de richtlijnen voor het aanleggen van stookolieleidingen – Kennis van installatietoebereiden voor stookolieleidingen (afsluiters, filters ...)

MODULE MONTAGE TOESTELLEN WARMTEAFGIFTE

SITUERING

In deze module leert de cursist in het kader van een specifieke cv-installatie toestellen voor warmteafgifte aansluiten conform de code van goede praktijk.

Wat niet aan bod komt zijn de nodige attitudes, materialen en gereedschappen om correct te werken in een HACCP-omgeving, noch ATEX-omgeving. Ook de industriële leidingen (procesleidingen) komen niet aan bod.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert gepast en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Overlegt over de voorbereiding en uitvoering van de opdracht – Rapporteert aan klanten en verantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met alle betrokkenen – Licht de klant of verantwoordelijke in bij onvoorziene omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden
2	<p><i>Werkt met oog voor eigen veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt zich aan de regels over veiligheid, gezondheid en milieu – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Neemt gepaste maatregelen bij opslag van en ongelukken met gevaarlijke producten – Werkt ergonomisch – Gebruikt hef- en hijswerktuigen volgens voorschriften – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van milieuvoorschriften in functie van de eigen werkzaamheden – Basiskennis veiligheids-, gezondheids-, hygiëne- en welzijnsvoorschriften – Basiskennis van kwaliteitsnormen, maatvoering en maattoleranties – Kennis van specifieke risico's verbonden aan de werkzaamheden, zoals: stof, asbest en andere gevaarlijke producten; elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies; heffen en tillen – Kennis van beschermingsmiddelen aangepast aan de werkomstandigheden: CBM's, PBM's, pictogrammen en etiketten – Kennis van de voorschriften van inzameling van afvalstoffen
5	<p><i>Gebruikt gepaste machines en gereedschappen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt en controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen, machines en gereedschappen – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel

6	<i>Bereidt de eigen installatiewerken voor</i> <ul style="list-style-type: none"> – Voert afbraakwerk en/of gehele of gedeeltelijke demontage van oude installaties uit – Zet de leidingtracés uit – Leest plannen, schema's, werktekeningen of werkopgaveblad – Gebruikt toepassingen om technische informatie op te zoeken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis planlezen en schemalezen – Kennis van demontagetechnieken voor hergebruik van materialen
18	<i>Sluit toestellen voor warmteafgifte aan</i> <ul style="list-style-type: none"> – Sluit convectieverwarming (radiatoren en convectoren) aan – Sluit luchtverwarmingssystemen aan op luchtverhitters, luchtgroepen aan – Sluit vloer-, plafond- en muurverwarmingsystemen aan 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van vloer-, plafond- en muurverwarmingsystemen – Kennis van de plaatsing en aansluiting van convectoren, radiatoren, ventiloconvectoren, luchtverhitters, wand-, vloer- en plafondverwarming ... – Kennis van de aansluitsystemen en – mogelijkheden voor de toestellen voor warmte- afgifte

MODULE VENTILATIEKANALEN EN ACCESSOIRES

SITUERING

In deze module leert de cursist in het kader van een ventilatie- en luchtbehandelingssysteem kanalen en aan- en afvoervoorzieningen monteren conform de code van goede praktijk.

Wat niet aan bod komt zijn de nodige attitudes, materialen en gereedschappen om correct te werken in een HACCP-omgeving, noch ATEX-omgeving. Ook de industriële leidingen (procesleidingen) komen niet aan bod.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert gepast en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Overlegt over de voorbereiding en uitvoering van de opdracht – Rapporteert aan klanten en verantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met alle betrokkenen – Licht de klant of verantwoordelijke in bij onvoorziene omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden
2	<p><i>Werkt met oog voor eigen veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt zich aan de regels over veiligheid, gezondheid en milieu – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Neemt gepaste maatregelen bij opslag van en ongelukken met gevaarlijke producten – Werkt ergonomisch – Gebruikt hef- en hijswerktuigen volgens voorschriften – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van milieuvoorschriften in functie van de eigen werkzaamheden – Basiskennis veiligheids-, gezondheids-, hygiëne- en welzijnsvoorschriften – Basiskennis van kwaliteitsnormen, maatvoering en maattoleranties – Kennis van specifieke risico's verbonden aan de werkzaamheden, zoals: stof, asbest en andere gevaarlijke producten; elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies; heffen en tillen – Kennis van beschermingsmiddelen aangepast aan de werkomstandigheden: CBM's, PBM's, pictogrammen en etiketten – Kennis van de voorschriften van inzameling van afvalstoffen
5	<p><i>Gebruikt gepaste machines en gereedschappen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt en controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen, machines en gereedschappen – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel

6	<p><i>Bereidt de eigen installatiewerken voor</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Voert afbraakwerk en/of gehele of gedeeltelijke demontage van oude installaties uit – Zet de leidingtracés uit – Leest plannen, schema's, werktekeningen of werkopgaveblad – Gebruikt toepassingen om technische informatie op te zoeken 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis planlezen en schemalezen – Kennis van demontagetechnieken voor hergebruik van materialen
BK-0364-2/8	<p><i>Isoleert en schildert leidingen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Brengt beschermingsmateriaal tegen aantasting aan (mantelbuizen, isolatiemateriaal) – Brengt isolatiemateriaal tegen warmteverlies aan op de buizen en toebehoren – Voert kleine schilderwerken uit aan leidingen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van eenvoudige schilderwerken – Basiskennis van het te gebruiken buis isolatiemateriaal
20	<p><i>Bewerkt en legt luchtkanalen voor ventilatie en luchtbehandeling aan</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de buizen overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor luchtkanalen voor ventilatie – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Brengt de ophang- en bevestigingssystemen aan en bevestigt de leidingen – Plaatst de luchtkanalen voor ventilatie volgens de code van de goede praktijk – Plaatst installatietoebereiden en inspectieluiken voor luchtkanalen – Verbindt de kanalen luchtdicht – Beschermt de afgewerkte leiding tegen vervuiling en beschadiging 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de ventilatieprincipes bij centrale en decentrale ventilatie installaties – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van luchtkanalen voor ventilatie – Kennis van verschillende types verbindingen en werkwijzen bij verbindingen van buizen en kanalen voor ventilatie – Kennis van installatietoebereiden en luchtkanalen voor ventilatie – Kennis van de invloed van onafgedichte voegen en gaatjes op de luchtdichtheidstest. – Kennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen, vertakkingen ...)
21	<p><i>Monteert aan- en afvoervoorzieningen voor ventilatie en luchtbehandeling</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Monteert roosters, regelbare toevoeropeningen (RTO), doorvoeropeningen (DO) en regelbare afvoeropeningen (RAO) – Monteert de dak- en muurdoorvoeren – Monteert aan- en afvoerventielen voor mechanische ventilatie – Monteert luchtroosters (andere toepassingen) – Monteert bodem-lucht warmtewisselaars 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van diverse types RTO's, DO's en RAO's en hun plaatsing – Kennis van diverse mogelijkheden voor dakdoorvoer, muurdoorvoer, ventielen en hun plaatsing.
22	<p><i>Sluit de batterijen voor de luchtbehandeling aan</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Sluit luchtverwarmingssystemen op luchtverhitters, lichtgroepen aan 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de aansluitsystemen en – mogelijkheden voor de batterij voor de luchtbehandeling

MODULE PROJECT SANITAIRE INSTALLATIES

SITUERING

In de module leert de cursist een sanitaire installatie realiseren met de nadruk op het selecteren van materialen en het toepassen van montagetechnieken in complexere situaties. De module beoogt een integratie van bewerken, leggen en aansluiten van installaties, inclusief de elektrische aansluitingen. Ook het beheren van de voorraad in functie van het plannen van de dagactiviteiten komt aan bod. Verder komt in de module ook het herstellingen van leidingen aan bod.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert gepast en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Overlegt over de voorbereiding en uitvoering van de opdracht – Rapporteert aan klanten en verantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met alle betrokkenen – Licht de klant of verantwoordelijke in bij onvoorziene omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden
2	<p><i>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt met oog voor energieprestatie gebouwen (EPB) – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Herkent asbesthoudende en andere gevaarlijke afvalproducten, houdt de andere afvalstromen apart en neemt de nodige acties voor een veilige verwijdering – Werkt ergonomisch bij het gebruik van tilhulpmiddelen – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Houdt zich aan de regels voor traceerbaarheid van producten en uitgevoerde werken door het bijhouden van het as-builtplan – Evalueert de eigen werkzaamheden kwalitatief en kwantitatief, en stuurt desnoods bij 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van EHBO – Basiskennis van milieuzorgsystemen en -voorschriften – Basiskennis van kwaliteitsnormen – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden – Kennis van energieprestatieregeling (vb EPB, EPC...) – Kennis opleidingsverplichtingen rond veiligheid – Kennis van de verschillende asbesthoudende producten – Kennis van specifieke risico's van asbest, kwarts- en houtstof en andere gevaarlijke producten – Kennis van specifieke risico's van elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies – Kennis van ergonomische hef-, til- en werktechnieken – Kennis van PBM's en CBM's – Kennis van de voorschriften rond afvalbeheer – Kennis van een geoptimaliseerd verbruik van water, materialen en energie – Kennis van kwaliteitsvoorschriften, richtwaarden en toleranties

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van traceerbaarheid van producten – Kennis van as-builtplan – Kennis van procedures van BA4/BA5
5	<p><i>Gebruikt gepaste machines en gereedschappen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt en controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen, machines en gereedschappen – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel
6	<p><i>Bereidt installatiewerken voor</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Voert afbraakwerk en/of gehele of gedeeltelijke demontage van oude installaties uit – Zet de leidingstracés uit – Overlegt mondeling met de fabrikant of leverancier – Schetst het uitvoeringsplan en maakt de toestellenlijst op – Leest en begrijpt plannen, schema's, werktekeningen of werkopgaveblad – Selecteert de buisdiameters voor de installatie – Raadpleegt vaktechnische informatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis arbeidsorganisatie in functie van een dagplanning (reglementering, planning en voorraadbeheer) – Basiskennis van BIM (building information model) – Kennis van werkdocumenten, schema's, tekeningen, plannen en het "as built-plan" – Kennis van de inrichting van de eigen werkplek – Kennis van demontagetechnieken voor hergebruik van materialen
4	<p><i>Beheert de voorraad in functie van dagactiviteit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt voorraden bij en vult aan – Neemt leveringen in ontvangst en controleert de leveringen – Stockeert het materieel en de materialen – Zorgt voor de bescherming van de gestockeerde goederen 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van arbeidsorganisatie in functie van een dagplanning (reglementering, planning en voorraadbeheer)
7	<p><i>Dicht doorboringen in wanden luchtdicht en brandveilig af</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Selecteert luchtdichte systemen voor doorvoeringen – Selecteert systemen voor brandveilige doorvoeringen – Plaatst luchtdichte systemen (manchetten) voor de doorvoeringen in luchtdichte wanden – Plaatst brandveilige afdichtingen bij doorvoeringen in brandwerende muren 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de principes van luchtdichtheid (uitdrukken, meten, lekken, materialen...) – Kennis van de principes van waterdampdiffusie (klimaatklassen, dampwerende laag...) – Kennis van de principes van thermische isolatie (complementariteit, koudebruggen, convectielekken...) – Kennis van werkwijze voor het uitvoeren van luchtdichte doorvoeringen – Kennis van werkwijze voor het uitvoeren voor het brandveilig afdichten van doorvoeringen in brandwerende wanden – Kennis van brandveilige afdichtingen (moffen, kleppen, schuimen, ...)

8	<p><i>Voert elektrische aansluitingen uit in functie van de installatie</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verifieert de goede werking van de elektrische aansluitingen – Installeert elektrische componenten – Herstelt of vervangt elektrische componenten – Sluit elektrische componenten aan voor de installatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van procedures van BA4/BA5 – Kennis van elektriciteit (werking, eigenschappen, eenheden ...) – Kennis van types van bekabeling – Kennis van de symbolen op schema's – Kennis van elektrische verbindingen – Kennis van de regeltechnische componenten van de installaties
9	<p><i>Selecteert, bewerkt, legt aardgas- en lpg-binnenleidingen aan en herstelt</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Selecteert de buizen voor de aardgas- en lpg-binnenleidingen overeenkomstig met het plan en met een selectiehulpmiddel – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor aardgas- en lpg-binnenleidingen – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij verschillende soorten buizen voor aardgas en lpg-binnenleidingen – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen – Plaatst de aardgas- en lpg-binnenleidingen en installatietoebehoren volgens de code van de goede praktijk – Herstelt de aardgas- en lpg-binnenleidingen – Beschermst de afgewerkte leiding tegen vervuiling en beschadiging 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de regelgeving en het kwaliteitslabel voor het plaatsen van aardgas- en lpg-binnenleidingen – Kennis van installatietoebehoren voor aardgas- en lpg- binnenleidingen (afsluiters, filters ...) – Kennis van de eigenschappen van gas en de verbranding – Kennis van de technieken voor het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...) – Kennis van de essentiële veiligheidseisen van huishoudelijke aardgas- en lpg-binneninstallaties – Kennis van de buizenmaterialen en verschillende types verbindingen en werkwijze bij verbindingen
10	<p><i>Selecteert, bewerkt, legt rookgasafvoerleidingen aan en herstelt</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Selecteert de buizen voor de rookgasafvoerleidingen overeenkomstig met het plan en met een selectiehulpmiddel – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor rookgasafvoerleidingen – Monteert verbindingen bij verschillende soorten buizen voor rookgasafvoerleidingen – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen – Plaatst de rookgasafvoerleidingen en installatietoebehoren volgens de code van de goede praktijk – Herstelt de rookgasafvoerleidingen en installatietoebehoren – Controleert de verbindingen op lekken – Herstelt de lekken – Beschermst de afgewerkte leiding tegen vervuiling en beschadiging 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de technieken voor het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...) – Kennis voor de juiste uitmonding van rookgasafvoeren en de verdunningsfactor – Kennis van verschillende types rookgasafvoersystemen en werkwijzen bij verbindingen – Kennis van de richtlijnen voor het aanleggen van rookgasafvoerleidingen – Kennis van buizen en installatietoebehoren voor rookgasafvoerleidingen – Kennis van de regelgeving en code van goede praktijk voor de aanleg van rookgasafvoerleidingen
11	<p><i>Selecteert, -bewerkt, legt leidingen voor aanvoer van warm en koud water aan en herstelt</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Selecteert de buizen van een huishoudelijke installatie voor aanvoer van warm en koud water overeenkomstig met het plan en met een selectiehulpmiddel - Bewerkt buizen in verschillende materialen voor leidingen voor aanvoer van warm en koud water - Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij verschillende soorten buizen voor leidingen voor aanvoer van warm en koud water - Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de buizenmaterialen en verschillende types verbindingen en werkwijzen bij verbindingen – Kennis van de technieken voor het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...) – Kennis van de reglementering over de drinkwaterbeveiliging en code van goede praktijk voor de aanleg van leidingen voor aanvoer van warm en koud water

	<ul style="list-style-type: none"> - Plaatst de leidingen en installatietoebereiden voor aanvoer van warm en koud water volgens de code van de goede praktijk - Herstelt de leidingen en installatietoebereiden voor aanvoer van warm en koud water - Controleert de verbindingen op lekken - Herstelt de lekken - Brengt de verbinding met de dienstleiding en de sanitaire toestellen tot stand 	<ul style="list-style-type: none"> - Kennis van de legionellaproblematiek en de techniek om dit te voorkomen - Kennis van de richtlijnen voor het aanleggen van leidingen voor aanvoer van warm en koud water (uitzetting, geluidsisolatie, lucht- en waterdichte muurdoorgangen ...) - Kennis van installatietoebereiden voor leidingen voor aanvoer van warm en koud water (afsluiters, filters, terugstroombeveiligingen ...) - Kennis van de geluidsdemping voor de geplaatste leidingen - Kennis van de maatregelen voor het rationeel waterbeheer in een gebouw
12	<p><i>Selecteert, bewerkt, legt leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater aan en herstelt</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Selecteert de buizen voor de leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater overeenkomstig met het plan en met een selectiehulpmiddel - Bewerkt buizen in verschillende materialen voor leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater - Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij verschillende soorten buizen voor leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater - Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssysteem - Plaatst de leidingen en installatietoebereiden voor afvoer van afvalwater en hemelwater volgens de code van de goede praktijk - Herstelt de leidingen en installatietoebereiden voor afvoer van afvalwater en hemelwater - Controleert de verbindingen op lekken - Herstelt de lekken - Brengt de verbinding met de riolering of behandelingsput en met de sanitaire toestellen tot stand 	<ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van de systemen voor afvoer van en behandeling van afvalwater en hemelwater - Basiskennis van functies en werkingsprincipes van diverse types afvalwater behandelingstoestellen - Kennis van de technieken voor het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...) - Kennis van de geluidsdemping voor de geplaatste leidingen - Kennis van stromingsbeeld van het afvalwater en hemelwater en de functie van een afschot - Kennis van de werking van de installatietoebereiden voor leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater - Kennis van de regelgeving en code van goede praktijk voor de aanleg van leidingen voor afvoer van afvalwater en hemelwater (afkoppeling) - Kennis van verschillende types verbindingen en werkwijzen bij verbindingen - Kennis van de richtlijnen voor het aanleggen van leidingen voor afvoer van afvalwater - Kennis van de gebruikte materialen (buizen ...)
13	<p><i>Plaatst en sluit waterbehandelingstoestellen aan (afvalwater-behandelingstoestellen, drinkwaterbehandelingstoestellen, drukverhogingstoestellen en toestellen voor het gebruik van hemelwater)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Plaatst en sluit diverse types afvalwater behandelingstoestellen aan de huisafvoersystemen aan - Plaatst en sluit drinkwaterbehandelingstoestellen aan de drinkwaterinstallaties aan - Plaatst en sluit diverse types drinkwater drukverhogingstoestellen aan de drinkwaterinstallaties aan 	<ul style="list-style-type: none"> - Kennis van de regelgeving over aansluiting van systemen voor afvalwater, drinkwaterbehandeling, drukverhoging en hemelwater (afkoppeling) - Kennis van gescheiden rioleringen en kleinschalige waterzuiveringen - Kennis van de systemen voor afvoer van en behandeling van afvalwater

	<ul style="list-style-type: none"> - Plaatst en sluit diverse types installaties voor afvoer en het gebruik van hemelwater aan de drinkwaterinstallaties en hemelwaterafvoerinstallaties aan - Stelt de afvalwater-, drinkwaterbehandeling-, drukverhoging- en hemelwatersystemen in dienst 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van functies en werkingsprincipes van diverse types afvalwater behandelingstoestellen (terugslagtoestellen, bezinkput, eindsifonput, vetafscheider, benzineafscheider, septische put, individuele zuiveringsinstallaties ...) – Kennis van functies en werkingsprincipes van diverse types drinkwaterbehandelingstoestellen (omgekeerde osmose, ontharden met harsen ...) – Kennis van functies en werkingsprincipes van diverse types drukverhogingssystemen voor drinkwater (pompgroepen met voorraadvat, pompen met variabele snelheid ...) – Kennis van functies en werkingsprincipes van diverse types van systemen voor hergebruik of infiltratie van hemelwater (regenwaterput met pomp en bijvuilsysteem, infiltratiesysteem, infiltratiekom...)
14	<p><i>Plaatst en sluit sanitaire kranen, sanitaire toestellen en toestellen voor warmwaterbereiding aan</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Plaatst en sluit doorstroom- en voorraadtoestellen op gas of elektriciteit aan - Plaatst en sluit en installatieonderdelen en beveiligingen tegen drinkwatervervuiling, overdruk- en drukreductietoestellen aan - Plaatst en sluit sanitaire kranen en sanitaire toestellen aan - Plaatst modulaire montagesystemen voor sanitaire toestellen 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis drukregeling en instellen van debieten – Kennis van indeling en soorten van gastoestellen – Kennis van energie- en waterbesparing en de innovaties op het gebied van sanitaire toestellen en hun onderdelen – Kennis van functies en werkingsprincipes van diverse types kranen, sanitaire toestellen (gootstenen, closetpotten, urinoirs, douches, baden...), spoelinrichtingen, installatietoebereiden (expansievaten, terugstroombeveiligingen ...) – Kennis van de geluidsdemping bij de plaatsing van sanitaire toestellen – Kennis van de montagehoogtes van sanitaire toestellen, kraanwerk, sproeiers en toebehoren. – Kennis van de werking en wettelijke verplichtingen voor de opstelling van toestellen voor warmwaterbereiding op de verschillende energiebronnen – Kennis van ventilatieprincipes en veiligheidsvoorschriften, toe- en afvoer verbrandingslucht en rookgassen

15	<i>Neemt maatregelen om het waterverbruik te beperken</i> <ul style="list-style-type: none">– Plaatst het kraanwerk om het waterverbruik te beperken– Informeert de gebruiker over waterbesparende maatregelen– Plaatst waterbesparende onderdelen– Volgt het waterverbruik van de sanitaire installatie op	<ul style="list-style-type: none">– Kennis van de maatregelen voor het rationeel watergebruik
----	--	---

MODULE PROJECT CV INSTALLATIES

SITUERING

In de module leert de cursist een cv-installatie realiseren met de nadruk op het selecteren van materialen en het toepassen van montagetechnieken in complexere situaties. De module beoogt een integratie van bewerken, leggen en aansluiten van installaties, inclusief de elektrische aansluitingen. Ook het beheren van de voorraad in functie van het plannen van de dagactiviteiten komt aan bod. Verder komen in deze module ook het herstellen van en foutzoeken in leidingen aan bod (lekdetectie, obstructies en vernauwingen = knikken in een leiding, ...)

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert gepast en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Overlegt over de voorbereiding en uitvoering van de opdracht – Rapporteert aan klanten en verantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met alle betrokkenen – Licht de klant of verantwoordelijke in bij onvoorziene omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden
2	<p><i>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt met oog voor energieprestatie gebouwen (EPB) – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Herkent asbesthoudende en andere gevaarlijke afvalproducten, houdt de andere afvalstromen apart en neemt de nodige acties voor een veilige verwijdering – Werkt ergonomisch bij het gebruik van tilhulpmiddelen – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Houdt zich aan de regels voor traceerbaarheid van producten en uitgevoerde werken door het bijhouden van het as-builtplan – Evalueert de eigen werkzaamheden kwalitatief en kwantitatief, en stuurt desnoods bij 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van EHBO – Basiskennis van milieuzorgsystemen en -voorschriften – Basiskennis van kwaliteitsnormen – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden – Kennis van energieprestatieregeling (vb EPB, EPC...) – Kennis opleidingsverplichtingen rond veiligheid – Kennis van de verschillende asbesthoudende producten – Kennis van specifieke risico's van asbest, kwarts- en houtstof en andere gevaarlijke producten – Kennis van specifieke risico's van elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies – Kennis van ergonomische hef-, til- en werktechnieken – Kennis van PBM's en CBM's – Kennis van de voorschriften rond afvalbeheer – Kennis van een geoptimaliseerd verbruik van water, materialen en energie – Kennis van kwaliteitsvoorschriften, richtwaarden en toleranties

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van traceerbaarheid van producten – Kennis van as-builtplan – Kennis van procedures van BA4/BA5
5	<p><i>Gebruikt gepaste machines en gereedschappen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt en controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen, machines en gereedschappen – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel
6	<p><i>Bereidt installatiewerken voor</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Voert afbraakwerk en/of gehele of gedeeltelijke demontage van oude installaties uit – Zet de leidingstracés uit – Overlegt mondeling met de fabrikant of leverancier – Schetst het uitvoeringsplan en maakt de toestellenlijst op – Leest en begrijpt plannen, schema's, werktekeningen of werkopgaveblad – Selecteert de buisdiameters voor de installatie – Raadpleegt vaktechnische informatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis arbeidsorganisatie in functie van een dagplanning (reglementering, planning en voorraadbeheer) – Basiskennis van BIM (building information model) – Kennis van werkdocumenten, schema's, tekeningen, plannen en het "as built-plan" – Kennis van de inrichting van de eigen werkplek – Kennis van demontagetechnieken voor hergebruik van materialen
4	<p><i>Beheert de voorraad in functie van dagactiviteit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt voorraden bij en vult aan – Neemt leveringen in ontvangst en controleert de leveringen – Stockeert het materieel en de materialen – Zorgt voor de bescherming van de gestockeerde goederen 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van arbeidsorganisatie in functie van een dagplanning (reglementering, planning en voorraadbeheer)
7	<p><i>Dicht doorboringen in wanden luchtdicht en brandveilig af</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Selecteert luchtdichte systemen voor doorvoeringen – Selecteert systemen voor brandveilige doorvoeringen – Plaatst luchtdichte systemen (manchetten) voor de doorvoeringen in luchtdichte wanden – Plaatst brandveilige afdichtingen bij doorvoeringen in brandwerende muren 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de principes van luchtdichtheid (uitdrukken, meten, lekken, materialen...) – Kennis van de principes van waterdampdiffusie (klimaatklassen, dampwerende laag...) – Kennis van de principes van thermische isolatie (complementariteit, koudebruggen, convectielekken...) – Kennis van werkwijze voor het uitvoeren van luchtdichte doorvoeringen – Kennis van werkwijze voor het uitvoeren voor het brandveilig afdichten van doorvoeringen in brandwerende wanden – Kennis van brandveilige afdichtingen (moffen, kleppen, schuimen, ...)
8	<p><i>Voert elektrische aansluitingen uit in functie van de installatie</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van procedures van BA4/BA5

	<ul style="list-style-type: none"> – Verifieert de goede werking van de elektrische aansluitingen – Installeert elektrische componenten – Herstelt of vervangt elektrische componenten – Sluit elektrische componenten aan voor de installatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van elektriciteit (werking, eigenschappen, eenheden ...) – Kennis van types van bekabeling – Kennis van de symbolen op schema's – Kennis van elektrische verbindingen – Kennis van de regeltechnische componenten van de installaties
9	<p><i>Selecteert, bewerkt, legt aardgas- en lpg-binnenleidingen aan en herstelt</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Selecteert de buizen voor de aardgas- en lpg-binnenleidingen overeenkomstig met het plan en met een selectiehulpmiddel – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor aardgas- en lpg-binnenleidingen – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij verschillende soorten buizen voor aardgas en lpg-binnenleidingen – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen – Plaatst de aardgas- en lpg-binnenleidingen en installatietoebereiden volgens de code van de goede praktijk – Herstelt de aardgas- en lpg-binnenleidingen – Beschermst de afgewerkte leiding tegen vervuiling en beschadiging 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de regelgeving en het kwaliteitslabel voor het plaatsen van aardgas- en lpg-binnenleidingen – Kennis van installatietoebereiden voor aardgas- en lpg- binnenleidingen (afsluiters, filters ...) – Kennis van de eigenschappen van gas en de verbranding – Kennis van de technieken voor het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...) – Kennis van de essentiële veiligheidseisen van huishoudelijke aardgas- en lpg-binneninstallaties – Kennis van de buizenmaterialen en verschillende types verbindingen en werkwijze bij verbindingen
10	<p><i>Selecteert, bewerkt, legt rookgasafvoerleidingen aan en herstelt</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Selecteert de buizen voor de rookgasafvoerleidingen overeenkomstig met het plan en met een selectiehulpmiddel – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor rookgasafvoerleidingen – Monteert verbindingen bij verschillende soorten buizen voor rookgasafvoerleidingen – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen – Plaatst de rookgasafvoerleidingen en installatietoebereiden volgens de code van de goede praktijk – Herstelt de rookgasafvoerleidingen en installatietoebereiden – Controleert de verbindingen op lekken – Herstelt de lekken – Beschermst de afgewerkte leiding tegen vervuiling en beschadiging 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de technieken voor het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...) – Kennis voor de juiste uitmonding van rookgasafvoeren en de verdunningsfactor – Kennis van verschillende types rookgasafvoersystemen en werkwijzen bij verbindingen – Kennis van de richtlijnen voor het aanleggen van rookgasafvoerleidingen – Kennis van buizen en installatietoebereiden voor rookgasafvoerleidingen – Kennis van de regelgeving en code van goede praktijk voor de aanleg van rookgasafvoerleidingen
16	<p><i>Selecteert, bewerkt, legt centrale verwarmingsleidingen aan en herstelt</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Selecteert de buizen voor de centrale verwarmingsleidingen overeenkomstig met het plan of met een selectiehulpmiddel – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor centrale verwarmingsleidingen – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij verschillende soorten buizen voor centrale verwarmingsleidingen – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen – Plaatst de centrale verwarmingsleidingen en installatietoebereiden volgens de code van de goede praktijk 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de buizenmaterialen en verschillende types verbindingen en werkwijzen bij verbindingen – Kennis van de technieken voor het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...) – Kennis van de geluidsdemping voor de geplaatste leidingen – Kennis van de werking van verwarmingsinstallaties – Kennis van installatietoebereiden voor centrale verwarmingsleidingen (afsluiters, circulatoren, filters ...)

	<ul style="list-style-type: none"> – Herstelt de centrale verwarmingsleidingen en installatietoebereiden – Controleert de verbindingen op lekken – Herstelt de lekken – Beschermst de afgewerkte leiding tegen vervuiling en beschadiging 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de regelgeving en code van goede praktijk voor de aanleg van centrale verwarmingsleidingen
17	<p><i>Selecteert, bewerkt, legt stookolieleidingen aan en herstelt</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Selecteert de buizen voor de stookolieleidingen overeenkomstig met het plan – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor stookolieleidingen – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij verschillende soorten buizen voor stookolieleidingen – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssysteem – Controleert de verbindingen op lekken – Herstelt de lekken – Beschermst de afgewerkte leiding tegen vervuiling en beschadiging 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van stookolieleidingen – Kennis van de technieken voor het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen ...) – Kennis van de buizenmaterialen en verschillende types verbindingen en werkwijzen bij verbindingen van stookolieleidingen – Kennis van de richtlijnen voor het aanleggen van stookolieleidingen – Kennis van installatietoebereiden voor stookolieleidingen (afsluiters, filters ...)
18	<p><i>Plaatst en sluit de verwarmingstoestellen en toestellen voor warmteafgifte en koeling aan</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Plaatst en sluit verwarmingstoestellen voor warmte-opwekking voor centrale verwarming aan – Plaatst en sluit toestellen voor warmte- afgifte en koeling aan – Regelt het kraanwerk voor de verwarmingslichamen waterzijdig in – Sluit de installatie op het elektrisch, water- en afvoernet aan – Stelt de centrale verwarmingsinstallatie in dienst 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis drukregeling en instellen van debieten – Basiskennis van de werking van verwarmingstoestellen voor warmte-opwekking (verwarmingssketels, warmtepompen, zonthermische systemen, hybride toestellen, warmtewisselaars van warmtenetten (satellietstations), toestellen met warmtekrachtkoppeling ...) – Kennis van ventilatieprincipes en veiligheidsvoorschriften, toe- en afvoer verbrandingslucht en rookgassen – Kennis van warmtenetten, directe en indirecte bodem-luchtwarmtewisselaarsystemen – Kennis van wettelijke voorschriften en technische instructies – Kennis van het kraanwerk en andere toebehoren voor toestellen voor warmteafgifte – Kennis voor het waterzijdig inregelen van toestellen voor warmte- afgifte – Kennis van de werking, plaatsingen en aansluiting toestellen voor warmteafgifte (radiatoren, convectoren, ventiloconvectoren, luchtverhitters, wand-, vloer- en plafondverwarming ...)

MODULE PROJECT VENTILATIE- EN LUCHTBEHANDELINGSINSTALLATIES

SITUERING

In de module leert de cursist een ventilatie- en luchtbehandelingsinstallatie realiseren met de nadruk op het selecteren van materialen en het toepassen van montagetechnieken in complexere situaties. De module beoogt de integratie van bewerken, leggen en aansluiten van installaties, inclusief de elektrische aansluitingen. Ook het beheren van de voorraad in functie van het plannen van de dagactiviteiten komt aan bod.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><i>Werkt in teamverband</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Communiceert gepast en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Overlegt over de voorbereiding en uitvoering van de opdracht – Rapporteert aan klanten en verantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met alle betrokkenen – Licht de klant of verantwoordelijke in bij onvoorziene omstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden
2	<p><i>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt met oog voor energieprestatie gebouwen (EPB) – Sorteert afval en beschermt het milieu, zichzelf en collega's tegen schadelijke stoffen – Herkent asbesthoudende en andere gevaarlijke afvalproducten, houdt de andere afvalstromen apart en neemt de nodige acties voor een veilige verwijdering – Werkt ergonomisch bij het gebruik van tilhulpmiddelen – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften – Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling – Houdt zich aan de regels voor traceerbaarheid van producten en uitgevoerde werken door het bijhouden van het as-builtplan – Evalueert de eigen werkzaamheden kwalitatief en kwantitatief, en stuurt desnoods bij 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van EHBO – Basiskennis van milieuzorgsystemen en -voorschriften – Basiskennis van kwaliteitsnormen – Kennis van verantwoordelijkheden van werknemer, werkgever en de hiërarchische lijn – Kennis van interne procedure om incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties te melden – Kennis van energieprestatieregelgeving (vb EPB, EPC...) – Kennis opleidingsverplichtingen rond veiligheid – Kennis van de verschillende asbesthoudende producten – Kennis van specifieke risico's van asbest, kwarts- en houtstof en andere gevaarlijke producten – Kennis van specifieke risico's van elektriciteit, lawaai, trillingen, brand en explosies – Kennis van ergonomische hef-, til- en werktechnieken – Kennis van PBM's en CBM's – Kennis van de voorschriften rond afvalbeheer – Kennis van een geoptimaliseerd verbruik van water, materialen en energie – Kennis van kwaliteitsvoorschriften, richtwaarden en toleranties – Kennis van traceerbaarheid van producten – Kennis van as-builtplan

		<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van procedures van BA4/BA5
5	<p><i>Gebruikt gepaste machines en gereedschappen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik – Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier – Reinigt en controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Controleert de machines en gereedschappen na gebruik – Voert onderhoud uit aan de eigen machines of gereedschappen en herstelt indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van materialen, machines en gereedschappen – Kennis van onderhoudstechnieken van gereedschappen en materieel
6	<p><i>Bereidt installatiewerken voor</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Voert afbraakwerk en/of gehele of gedeeltelijke demontage van oude installaties uit – Zet de leidingtracés uit – Overlegt mondeling met de fabrikant of leverancier – Schetst het uitvoeringsplan en maakt de toestellenlijst op – Leest en begrijpt plannen, schema's, werktekeningen of werkopgaveblad – Selecteert de buisdiameters voor de installatie – Raadpleegt vaktechnische informatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis arbeidsorganisatie in functie van een dagplanning (reglementering, planning en voorraadbeheer) – Basiskennis van BIM (building information model) – Kennis van werkdocumenten, schema's, tekeningen, plannen en het "as built-plan" – Kennis van de inrichting van de eigen werkplek – Kennis van demontagetechnieken voor hergebruik van materialen
4	<p><i>Beheert de voorraad in functie van dagactiviteit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt voorraden bij en vult aan – Neemt leveringen in ontvangst en controleert de leveringen – Stockeert het materieel en de materialen – Zorgt voor de bescherming van de gestockeerde goederen 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van arbeidsorganisatie in functie van een dagplanning (reglementering, planning en voorraadbeheer)
7	<p><i>Dicht doorboringen in wanden luchtdicht en brandveilig af</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Selecteert luchtdichte systemen voor doorvoeringen – Selecteert systemen voor brandveilige doorvoeringen – Plaatst luchtdichte systemen (manchetten) voor de doorvoeringen in luchtdichte wanden – Plaatst brandveilige afdichtingen bij doorvoeringen in brandwerende muren 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de principes van luchtdichtheid (uitdrukken, meten, lekken, materialen...) – Kennis van de principes van waterdampdiffusie (klimaatklassen, dampwerende laag...) – Kennis van de principes van thermische isolatie (complementariteit, koudebruggen, convectielekken...) – Kennis van werkwijze voor het uitvoeren van luchtdichte doorvoeringen – Kennis van werkwijze voor het uitvoeren voor het brandveilig afdichten van doorvoeringen in brandwerende wanden – Kennis van brandveilige afdichtingen (moffen, kleppen, schuimen, ...)

8	<p><i>Voert elektrische aansluitingen uit in functie van de installatie</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verifieert de goede werking van de elektrische aansluitingen – Installeert elektrische componenten – Herstelt of vervangt elektrische componenten – Sluit elektrische componenten aan voor de installatie 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van procedures van BA4/BA5 – Kennis van elektriciteit (werking, eigenschappen, eenheden ...) – Kennis van types van bekabeling – Kennis van de symbolen op schema's – Kennis van elektrische verbindingen – Kennis van de regeltechnische componenten van de installaties
20	<p><i>Selecteert, bewerkt en legt luchtkanalen voor ventilatie en luchtbehandeling aan</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Selecteert de buizen overeenkomstig met de instructies – Bewerkt buizen in verschillende materialen voor luchtkanalen voor ventilatie – Vervaardigt en/of monteert verbindingen bij buizen in verschillende soorten materiaal – Bevestigt de leidingen met ophang- en bevestigingssystemen – Plaatst de luchtkanalen voor ventilatie volgens de code van de goede praktijk – Plaatst installatietoebehoren en inspectieluiken voor luchtkanalen – Verbindt de kanalen luchtdicht – Beschermst de afgewerkte leiding tegen vervuiling en beschadiging 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de ventilatieprincipes bij centrale en decentrale ventilatie installaties – Kennis van de code van goede praktijk voor de aanleg van luchtkanalen voor ventilatie – Kennis van verschillende types verbindingen en werkwijzen bij verbindingen van buizen en kanalen voor ventilatie – Kennis van installatietoebehoren en luchtkanalen voor ventilatie – Kennis van de invloed van onafgedichte voegen en gaatjes op de luchtdichtheidstest. – Kennis van het bewerken, aanleggen en ophangen van leidingen (verbindingen, vertakkingen ...)
21	<p><i>Monteert aan- en afvoervoorzieningen voor ventilatie en luchtbehandeling</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Monteert roosters, regelbare toevoeropeningen (RTO), doorvoeropeningen (DO) en regelbare afvoeropeningen (RAO) – Monteert de dak- en muurdoorvoeren – Monteert aan- en afvoerventielen voor mechanische ventilatie – Monteert luchtroosters (andere toepassingen) – Monteert bodem-lucht warmtewisselaars 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van diverse types RTO's, DO's en RAO's en hun plaatsing – Kennis van diverse mogelijkheden voor dakdoorvoer, muurdoorvoer, ventielen en hun plaatsing.
19	<p><i>Plaatst en sluit ventilatoren, ventilatie-units en luchtgroepen aan</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Plaatst en sluit ventilatoren en ventilatie-units aan – Plaatst en sluit luchtgroepen (al dan niet met warmteterugwinning) aan – Plaatst en sluit kanaalventielen aan – Beschermst de onderdelen van het ventilatiesysteem tegen vervuiling tijdens de montagewerken 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van ventilatiesystemen – Kennis van de werking en plaatsing en onderhoud van het volledige mechanische ventilatiesysteem en zijn onderdelen – Kennis van de werking en plaatsingen en aansluiting van luchtgroepen, luchtkanalen en luchtroosters

MODULE WERKEN OP HOOGTE - MODULE 1 + 2

SITUERING

In deze module leert de cursist veilig werken op hoogte. Men leert correct gebruik te maken van ladders en steigers.

De cursist leert om een eenvoudige steiger op te bouwen, te controleren, te beveiligen en te betreden. De nodige beschermingsmiddelen worden hierbij gebruikt.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
3	<p><i>Werkt op hoogte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt ladders volgens de veiligheidsregels als toegangsmiddel – Gebruikt steigers volgens de instructies en veiligheidsregels – Gebruikt beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) aangepast aan de werkomstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van voorschriften voor het veilig werken op hoogte – Kennis van PBM's en CBM's – Kennis van maatregelen ter preventie van het vallen van personen en voorwerpen van een steiger – Kennis van voorwaarden om een steiger te betreden
3	<p><i>Bouwt een eenvoudige steiger op</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Monteert en demonteert schragen en steigers volgens de instructies en veiligheidsregels – Controleert de steigerklasse en doet een visuele controle van een steiger voor ingebruikname – Herkent en signaleert gebreken van de schragen en steigers en de onderdelen aan de bevoegde persoon – Voert de gepaste verankeringen uit – Installeert vangnetten en geschikte randbeveiliging – Gebruikt beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) aangepast aan de werkomstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van het monteren en demonteren van schragen en steigers – Kennis van gebreken aan de schragen en steigers – Kennis van verankeringen – Kennis van het installeren van vangnetten en geschikte randbeveiliging ... – Kennis van steigerklassen

MODULE WERKEN OP HOOGTE MET HOOGTEWERKER

SITUERING

In deze module leert de cursist veilig werken met een hoogtewerker. Men leert om de juiste hoogtewerker te kiezen, te controleren, ermee te manoeuvreren, ermee te werken en te betreden. De nodige beschermingsmiddelen worden hierbij gebruikt.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
3	<p><i>Werkt op hoogte met hoogtewerker</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de juiste hoogtewerker in functie van de uit te voeren werkzaamheden – Stelt de hoogtewerker op volgens de instructies en veiligheidsregels – Voert een controle voor ingebruikname uit – Gebruikt veilig de hoogtewerker – Rijdt, manoeuvreert en parkeert – Gebruikt beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) aangepast aan de werkomstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van voorschriften voor het veilig werken op hoogte – Kennis van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen – Kennis van maatregelen ter preventie van het vallen van personen en voorwerpen van een hoogtewerker – Kennis van voorwaarden om een hoogtewerker te gebruiken – Kennis van de juiste keuze van hoogtewerker – Kennis van het opstellen van de hoogtewerker – Kennis van het manoeuvreren met en parkeren van de hoogtewerker

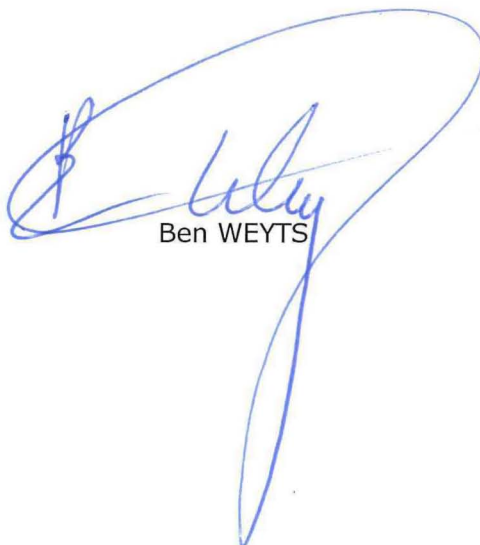
Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop.

Brussel, (datum).

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Jan JAMBON

De Vlaamse minister van Onderwijs Sport, Dierenwelzijn en Vlaamse Rand,



Ben WEYTS

Bijlage 22 bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop

Bijlage 9 bij het besluit van de Vlaamse Regering van 7 oktober 2011 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor het studiegebied koeling en warmte

Beroepsopleiding

Studiegebied Koeling en warmte •

05.05.2006

Industrieel Isolatiewerker

Opleidingsprofiel
secundair volwassenenonderwijs

BO KW 030

Inhoud

1	Deel 2 Opleiding	3
1.1	Korte beschrijving	3
1.1.1	Relatie opleiding - beroep	3
1.1.2	Inhoud	3
1.1.3	Modules	3
1.1.4	Niveau en soort vak	4
1.2	Plaats van de opleiding in het studiegebied	4
1.3	Studieduur	4
1.4	Modules en leertraject	4
1.4.1	Modules	4
1.4.2	Leertraject	6
1.5	Sleutelvaardigheden	6
2	Deel 2 Modules	7
2.1	Module Basis Metaal (C300)	7
2.1.1	Situering van de module in de opleiding	7
2.1.2	Instapvereisten	7
2.1.3	Studieduur	7
2.1.4	Basiscompetenties	7
2.2	Module Plaatconstructies (C306)	8
2.2.1	Situering van de module in de opleiding	8
2.2.2	Instapvereisten	8
2.2.3	Studieduur	8
2.2.4	Basiscompetenties	8
2.3	Module Isolatie-installaties (031)	9
2.3.1	Situering van de module in de opleiding	9
2.3.2	Instapvereisten	9
2.3.3	Studieduur	9
2.3.4	Basiscompetenties	9
2.4	Module Plaatwerk industriële isolatie (032)	10
2.4.1	Situering van de module in de opleiding	10
2.4.2	Instapvereisten	10
2.4.3	Studieduur	10
2.4.4	Basiscompetenties	10
2.5	Module Monteren industriële isolatie (033)	11
2.5.1	Situering van de module in de opleiding	11
2.5.2	Instapvereisten	11
2.5.3	Studieduur	11
2.5.4	Basiscompetenties	11

1 Deel 2 Opleiding

1.1 Korte beschrijving

1.1.1 Relatie opleiding - beroep

De beroepsopleiding **Industrieel isolatiewerker** hoort thuis in het studiegebied KOELING EN WARMTE (KW). Van de opleiding **Industrieel isolatiewerker** is er geen beroepsprofiel gemaakt. De industrieel isolatiewerker isoleert industriële installaties. Enerzijds brengt hij isolerend materiaal rond leidingen en apparaten. Anderzijds brengt hij rond het isolatiemateriaal een bescherming tegen weersinvloeden en mechanische beschadiging aan. De klant geeft de richtlijnen waaraan het materiaal, de werkwijze en het werk moeten voldoen.

De arbeidsorganisatie wordt sterk beïnvloed door de aard van de werf waar de industrieel isolatiewerker werkt. Op onderhoudswerven zijn de uitvoeringstermijnen soms zeer lang, zodat er vaak langdurig vaste ploegen van isolatiewerkers werken. Op nieuwbouwwerven worden de uitvoeringstermijnen steeds korter, zodat de isolatiewerkers hier regelmatig van werkplaats moeten veranderen. Verder zijn de taken voor de isolatiewerkers op onderhoudswerven wel meer veelzijdig. Ten eerste moeten er vaak afbraakwerken gebeuren. Ten tweede is het zo dat het monteren van de beplating op onderhoudswerven vaak gebeurt in een kleine aan de werf verbonden werkplaats en door de isolatiewerkers werkzaam op deze werf, terwijl dit bij nieuwbouwwerven doorgaans in het centrale atelier van het isolatiebedrijf gebeurt door een aparte ploeg van mensen.

1.1.2 Inhoud

In de opleiding **Industrieel isolatiewerker** worden vaardigheden aangeleerd met betrekking tot het thermisch isoleren van industriële installaties bij koude en warme temperaturen, het realiseren van een industrieel plaatwerk als beplating voor de isolatie.

Na de opleiding kan de cursist:

- industriële installaties bij koude en warme temperaturen thermisch isoleren
- isolerend materiaal rond leidingen en apparaten aanbrengen Het afwerken met bekleding zit niet inbegrepen
- een industrieel plaatwerk als beplating voor de isolatie realiseren. Voor de beplating worden verschillende materialen gebruikt
- passtukken, bochten en meer complexe vormstukken maken
- plaatwerk aanbrengen
- op leidingen en grote vormen zoals kolommen, ketels, apparaten en mantels isolatie aanbrengen
- op basis van tekeningen en opgegeven maten de vormstukken tot een samengestelde constructie monteren.

1.1.3 Modules

De opleiding **Industrieel isolatiewerker** bestaat uit 5 modules:

- Basis Metaal 40 Lt
- Isolatie-installaties 40 Lt
- Plaatconstructies 240 Lt
- Plaatwerk industriële isolatie 120 Lt
- Monteren industriële isolatie 60 Lt

De totale opleiding omvat dus 500 Lt

De modules "*Basis Metaal*", "*Plaatconstructies*" en "*Isolatie-installaties*" zijn instapvrije modules.

De module "*Isolatie-installaties*" geldt als instapvoorwaarde voor de module "*Monteren industriële isolatie*".

De opleiding **Plaatbewerker** (de modules "*Basis Metaal*" en "*Plaatconstructies*") uit het studiegebied Mechanica-elektriciteit is de instapvoorwaarde voor de 2 parallelle modules "*Plaatwerk industriële isolatie*" en "*Monteren industriële isolatie*".

1.1.4 Niveau en soort vak

De opleiding omvat op een totaal van 500 Lt:

- 96 Lt TV
- 404 Lt PV

Alle modules worden ingedeeld als onderwijs van de derde graad van het beroepssecundair onderwijs.

1.2 Plaats van de opleiding in het studiegebied

De opleiding **Industrieel isolatiewerker** is een beroepsopleiding uit het studiegebied KOELING EN WARMTE (KW)

Nr.	Opleidingen	Code	Lestijden	Niveau	GB*
1	Monteur centrale verwarming	BO KW 001	360	BSO 3	*
2	Technieker centrale verwarming	BO KW 002	600	TSO 3	*
3	Installateur individuele gasverwarming	BO KW 003	220	BSO 3	*
4	Loodgieter	BO KW 004	260	BSO 3	*
5	Sanitair installateur	BO KW 005	660	BSO 3	*
6	Airco-technieker	BO KW 006	520	TSO 3	
7	Koelmonteur	BO KW 007	400	BSO 3	*
8	Koeltechnieker	BO KW 008	640	TSO 3	*
9	Installateur centrale verwarming	BO KW 009	900	TSO 3	*
10	Monteur klimatisatie	BO KW 010	580	BSO 3	
11	Technieker klimatisatie	BO KW 011	920	TSO 3	
12	Industrieel isolatiewerker	BO KW 030	500	BSO 3	

* GB = gereguleerd beroep

1.3 Studieduur

500 Lt waarvan 96 Lt TV en 404 Lt PV

Certificaat van de beroepsopleiding: INDUSTRIEEL ISOLATIEWERKER:500 Lt

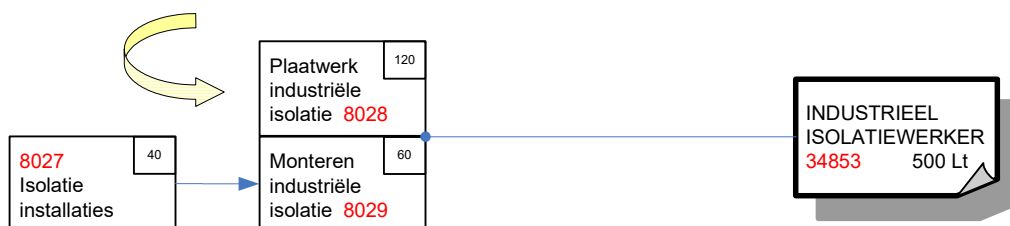
1.4 Modules en leertraject

1.4.1 Modules

Naam	Code	Lestijden	Vak
Basis Metaal	M ME C300	40 Lt	mechanica praktijk mechanica
Basis Metaal	M ME C300	40 Lt	lassen-constructie praktijk lassen-constructie
Basis Metaal	M ME C300	40 Lt	elektromechanica praktijk elektromechanica
Basis Metaal	M ME C300	40 Lt	elektronica praktijk elektronica
Basis Metaal	M ME C300	40 Lt	autotechniek praktijk autotechniek
Basis Metaal	M ME C300	40 Lt	carrosserie praktijk carrosserie
Basis Metaal	M ME C300	40 Lt	nijverheidstechnieken praktijk nijverheidstechnieken
Basis Metaal	M ME C300	40 Lt	centrale verwarming praktijk centrale verwarming
Basis Metaal	M ME C300	40 Lt	koeltechniek praktijk koeltechniek

Basis Metaal	M ME C300	40 Lt	sanitair praktijk sanitair
Isolatie installaties	M KW 031	40 Lt	mechanica praktijk mechanica
Isolatie installaties	M KW 031	40 Lt	elektromechanica praktijk elektromechanica
Isolatie installaties	M KW 031	40 Lt	centrale verwarming praktijk centrale verwarming
Isolatie installaties	M KW 031	40 Lt	koeltechniek praktijk koeltechniek
Isolatie installaties	M KW 031	40 Lt	sanitair praktijk sanitair
Isolatie installaties	M KW 031	40 Lt	lassen-constructie praktijk lassen-constructie
Plaatconstructies	M ME C306	240 Lt	lassen-constructie praktijk lassen-constructie
Plaatconstructies	M ME C306	240 Lt	mechanica praktijk mechanica
Plaatconstructies	M ME C306	240 Lt	elektromechanica praktijk elektromechanica
Plaatwerk industriële isolatie	M KW 032	120 Lt	mechanica praktijk mechanica
Plaatwerk industriële isolatie	M KW 032	120 Lt	elektromechanica praktijk elektromechanica
Plaatwerk industriële isolatie	M KW 032	120 Lt	centrale verwarming praktijk centrale verwarming
Plaatwerk industriële isolatie	M KW 032	120 Lt	koeltechniek praktijk koeltechniek
Plaatwerk industriële isolatie	M KW 032	120 Lt	sanitair praktijk sanitair
Plaatwerk industriële isolatie	M KW 032	120 Lt	lassen-constructie praktijk lassen-constructie
Monteren industriële isolatie	M KW 033	60 Lt	mechanica praktijk mechanica
Monteren industriële isolatie	M KW 033	60 Lt	elektromechanica praktijk elektromechanica
Monteren industriële isolatie	M KW 033	60 Lt	centrale verwarming praktijk centrale verwarming
Monteren industriële isolatie	M KW 033	60 Lt	koeltechniek praktijk koeltechniek
Monteren industriële isolatie	M KW 033	60 Lt	sanitair praktijk sanitair
Monteren industriële isolatie	M KW 033	60 Lt	lassen-constructie praktijk lassen-constructie

1.4.2 Leertraject



1.5 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Accuratesse	In staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien.	SV02
Creativiteit	In staat zijn om persoonlijke ideeën en oplossingen te bedenken en uit te voeren.	SV07
Doorzettingsvermogen	In staat zijn om, ondanks moeilijkheden, op een doel gericht te blijven.	SV09
Kwaliteitsbewustzijn	In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten en product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen.	SV17
Veiligheids- en milieubewustzijn	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.	SV30
Zelfstandigheid	In staat zijn om zelfstandig zonder hulp of toezicht gedurende lange tijd aan een taak te werken.	SV32
Zin voor samenwerking	In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken.	SV35

2 Deel 2 Modules

2.1 Module Basis Metaal (C300)

2.1.1 *Situering van de module in de opleiding*

Deze module omvat basistechnieken. Samen met het handmatig uitvoeren van bewerkingen op verschillende materialen wordt hier de basis gelegd voor het bedienen van machines en kiezen van het juiste snijgereedschap. Bij demontage en montage zal men vooral aandacht schenken aan werkmethoden, technieken en het gebruik van aangepast gereedschap.

Om geleidelijk over te gaan naar productief en kwalitatief werk zal men duidelijk verantwoorde werkmethode en informatie over kwaliteitseisen aanreiken, steeds rekening houdend met de veiligheid en het milieu.

2.1.2 *Instapvereisten*

Geen

2.1.3 *Studieduur*

40 Lt waarvan 10 Lt TV en 30 Lt PV

2.1.4 *Basiscompetenties*

Module Basis Metaal	M ME C300
De cursist kan	
<i>Een werkmethode opvolgen</i> <ul style="list-style-type: none">➤ een technische tekening gebruiken➤ een werkvolgorde opvolgen➤ eenvoudige werkstukken aftekenen➤ courante ferro- en non-ferrometalen onderscheiden➤ courante kunststoffen onderscheiden➤ een eenvoudig werkstuk/onderdeel visueel controleren➤ metingen uitvoeren➤ gereedschap onderhouden	M ME C300 BC 01
<i>Constructies demonteren en monteren</i> <ul style="list-style-type: none">➤ genormaliseerde bevestigings- en borgmiddelen gebruiken➤ demontage- en montagetechnieken toepassen➤ mechanismen demonteren-monteren➤ het gereedschap kiezen	M ME C300 BC 02
<i>Handmatige bewerkingen uitvoeren</i> <ul style="list-style-type: none">➤ dunne plaat volgens een aftekening snijden➤ evenwijdig aan een aftekening zagen➤ werkstukken ontbramen➤ werkstukken bijvijlen➤ eenvoudige werkstukken plooien en rechten➤ in- en uitwendige bevestigingsschroefdraad tappen en snijden	M ME C300 BC 03
<i>Machines bedienen</i> <ul style="list-style-type: none">➤ snijgereedschap kiezen➤ aan de hand van tabellen snijsnelheden kiezen➤ werkstukken klemmen➤ met een tafel- (kolom-) en handboormachine in verscheidene courante materialen boren➤ koelsmeermiddelen gebruiken➤ onderhoudsvoorschriften toepassen➤ globale en persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken➤ voor zichzelf en voor anderen veilig werken	M ME C300 BC 04

2.2 Module Plaatconstructies (C306)

2.2.1 Situering van de module in de opleiding

Deze module leidt op tot het beroep plaatbewerker.

De plaatbewerker realiseert, met inachtneming van de veiligheidsvoorschriften en volgens nauwkeurige gegevens, in het algemeen repetitieve bewerkingen vertrekkend van dunne platen en profielen op machines voor plaatbewerking.

Hij maakt dunne plaatconstructies. Hij voert bewerkingen uit zoals zagen, knippen, slijpen, plooien, doordiepen, persen, cilindreren (zwellen), felsen, ponsen, afkanten, vlakken, rekken, krimpen en verbinden.

2.2.2 Instapvereisten

Geen

2.2.3 Studieduur

240 Lt waarvan 40 Lt TV en 200 Lt PV

2.2.4 Basiscompetenties

Module Plaatconstructies	M ME C306
De cursist kan	
<i>Dunne platen en profielen handmatig en machinaal bewerken</i> <ul style="list-style-type: none">➤ tekeningen gebruiken➤ traceermallen en aftekengereedschap gebruiken➤ vormen en ontvouwingen uit plaatmateriaal aftekenen en bewerken➤ een numeriek bestuurd machine bedienen➤ veiligheids- en milieuvoorschriften toepassen	M ME C306 BC 01
<i>Onderdelen uit dunne platen en profielen samenstellen</i> <ul style="list-style-type: none">➤ een werkmethode opvolgen➤ onderdelen samenstellen➤ samenstellingstekeningen lezen➤ schetsen➤ volgens vooropgestelde kwaliteitsnormen werken	M ME C306 BC 02
<i>Metten en controleren</i> <ul style="list-style-type: none">➤ het eigen werkstuk evalueren➤ corrigerende maatregelen nemen	M ME C306 BC 03
<i>Het dagelijkse onderhoud van machines en gereedschappen uitvoeren</i> <ul style="list-style-type: none">➤ elementair onderhoud van machines uitvoeren➤ de werkplek opruimen	M ME C306 BC 04

2.3 Module Isolatie-installaties (031)

2.3.1 Situering van de module in de opleiding

De inhoud van deze module omvat het thermisch isoleren van industriële installaties bij koude en warme temperaturen. Dit omvat het aanbrengen van isolerend materiaal rond leidingen en apparaten dat nadien zal worden afgewerkt met een bekleding als bescherming tegen weersinvloeden en mechanische beschadiging. Deze activiteiten zijn vooral in de grootindustrie (havengebied, chemie en petrochemie, krachtcentrales,...) te vinden. Het afwerken met bekleding zit niet inbegrepen.

2.3.2 Instapvereisten

Geen

2.3.3 Studieduur

40 Lt waarvan 10 Lt TV en 30 Lt PV

2.3.4 Basiscompetenties

Module Isolatie-installaties	M KW 031
De cursist kan	
<i>Eigen werkzaamheden plannen</i> <ul style="list-style-type: none">➤ in functie van de werkopdracht de eigen werkvolgorde bepalen➤ een schets maken➤ de benodigde materiaalhoeveelheden voor zijn opdracht verzamelen➤ technische informatie raadplegen➤ gereedschappen en machines gebruiken➤ de eigen administratie bijhouden	M KW 031 BC 01
<i>Voorschriften naleven</i> <ul style="list-style-type: none">➤ conform de veiligheids- en milieuvoorschriften werken➤ voor de eigen gezondheid en die van anderen zorgen➤ voorschriften in verband met persoonlijke hygiëne toepassen➤ kwaliteitsvol werken	M KW 031 BC 02
<i>De ondergrond voorbereiden</i> <ul style="list-style-type: none">➤ ondergronden controleren➤ steunconstructies aanbrengen➤ manchetten aanbrengen	M KW 031 BC 03
<i>Isolatiemateriaal aanbrengen</i> <ul style="list-style-type: none">➤ isolatiematerialen verwerken en aanbrengen➤ schalen en bochten gebruiken➤ segmenten op maat snijden➤ woldekens aanbrengen➤ isolatiematerialen in kappen en kasten aanbrengen➤ leidingen isoleren	M KW 031 BC 04
<i>Koude-isolatie aanbrengen</i> <ul style="list-style-type: none">➤ dampschermen aanbrengen➤ objecten tegen condensvorming beschermen➤ isolatiematerialen bevestigen➤ beschermlagen aanbrengen➤ losse vulmiddelen aanbrengen	M KW 031 BC 05

2.4 Module Plaatwerk industriële isolatie (032)

2.4.1 Situering van de module in de opleiding

De inhoud van deze module omvat het realiseren van een industrieel plaatwerk als beplating voor de isolatie. Voor de beplating worden verschillende materialen gebruikt. Op basis van een tekening en opgegeven maten worden passtukken, bochten en meer complexe vormstukken gemaakt.

2.4.2 Instapvereisten

De cursist dient verplicht de basiscompetenties te bezitten van de modules:

- Basis Metaal
- Plaatconstructies

2.4.3 Studieduur

120 Lt waarvan 24 Lt TV en 96 Lt PV

2.4.4 Basiscompetenties

Module Plaatwerk industriële isolatie	M KW 032
De cursist kan	
<i>Eigen werkzaamheden plannen</i> <ul style="list-style-type: none">➤ in functie van de werkopdracht de eigen werkvolgorde bepalen➤ een schets maken➤ de benodigde materiaalhoeveelheden voor zijn opdracht verzamelen➤ technische informatie raadplegen➤ gereedschappen en machines gebruiken➤ de eigen administratie bijhouden	M KW 032 BC 01
<i>Voorschriften naleven</i> <ul style="list-style-type: none">➤ conform de veiligheids- en milieuvoorschriften werken➤ voor de eigen gezondheid en die van anderen zorgen➤ voorschriften in verband met persoonlijke hygiëne toepassen➤ kwaliteitsvol werken	M KW 032 BC 02
<i>Beplating voor industriële isolatie vervaardigen</i> <ul style="list-style-type: none">➤ platen op maat snijden➤ onderdelen manueel en machinaal snijden➤ platen walsen➤ gaten ponsen➤ hoeken plooien➤ kanten van stukken afwerken➤ afvlakkingen aanbrengen➤ inzetten aanbrengen➤ wolpinnen aanbrengen➤ stukken aan elkaar bevestigen➤ stukken voor transport klaarmaken	M KW 032 BC 03

2.5 Module Monteren industriële isolatie (033)

2.5.1 Situering van de module in de opleiding

De inhoud van deze module omvat het aanbrengen van plaatwerk en van isolatie op leidingen en grote vormen zoals kolommen, ketels, apparaten en mantels. Zowel voor beplating als de isolatie worden verschillende materialen gebruikt. Op basis van tekeningen en opgegeven maten worden de vormstukken tot een samengestelde constructie gemonteerd, inclusief de uitsnijdingen.

2.5.2 Instapvereisten

De cursist dient verplicht de basiscompetenties te bezitten van de modules:

- Basis Metaal
- Plaatconstructies
- Isolatie-installaties

2.5.3 Studieduur

60 Lt waarvan 12 Lt TV en 48 Lt PV

2.5.4 Basiscompetenties

Module Monteren industriële isolatie	M KW 033
De cursist kan	
<i>Eigen werkzaamheden plannen</i> <ul style="list-style-type: none">➤ in functie van de werkopdracht de eigen werkvolgorde bepalen➤ een schets maken➤ de benodigde materiaalhoeveelheden voor zijn opdracht verzamelen➤ technische informatie raadplegen➤ gereedschappen en machines gebruiken➤ de eigen administratie bijhouden	M KW 033 BC 01
<i>Voorschriften naleven</i> <ul style="list-style-type: none">➤ conform de veiligheids- en milieuvoorschriften werken➤ voor de eigen gezondheid en die van anderen zorgen➤ voorschriften in verband met persoonlijke hygiëne toepassen➤ kwaliteitsvol werken	M KW 033 BC 02
<i>Beplating monteren</i> <ul style="list-style-type: none">➤ kokers, passtukken en bochten aanbrengen➤ koude- en warmte-isolatie uitvoeren➤ beplating bevestigen➤ uitsnijdingen maken➤ kappen monteren	M KW 033 BC 03
<i>Isolatie afwerken</i> <ul style="list-style-type: none">➤ afkitten➤ schaamplaten aanbrengen➤ identificatieplaatjes aanbrengen➤ plexiglas aanbrengen➤ inschuimgaten dichten	M KW 033 BC 04

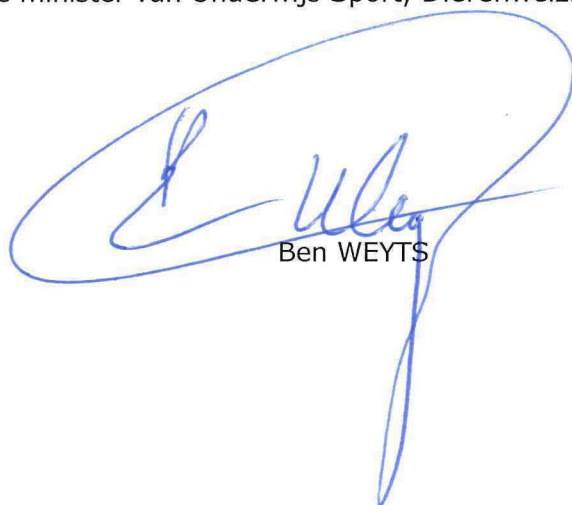
Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden horeca, huishoudhulp, koeling en warmte en logistiek en verkoop.

Brussel, (datum).

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Jan JAMBON

De Vlaamse minister van Onderwijs Sport, Dierenwelzijn en Vlaamse Rand,



Ben WEYTS