

Leerlijn: Werken in de Horeca (Werken in de kantine en keuken).

Leerroute: 3

Leerjaar 1		
Periode	Onderdeel	Doelen
1	Apparatuur- en materiaal kennis	Weet het verschil tussen theedoek en handdoek.
	HACCP	Zeept de handen im m.v.b. een zeppompje.
		Doseert de juiste hoeveelheid zeep
		Pakt de juiste hoeveelheid papieren handdoekjes
		Gooit de papieren handdoekjes in de afvalbak
		Draagt geen sieraden en de haren zijn bedekt
	Stofwissen	Veegt het vuil op met stoffer en blik
2	Apparatuur- en materiaal kennis	Benoemt en kent de functie van de theedoek
		Benoemt en kent de functie van de vaatdoek
	Snij- en opdeeltechnieken voedingsmiddelen	Schildt een komkommer met een dunschiller
		Wast groente/aardappels schoon
	Vorbereiding en onderhoud	Trekt een schort aan
		Pakt de theedoek
		Zet de kopjes en borden op de juiste manier in de vaatwasser
		Spoelt de gootsteen schoon
Dagelijks interieur onderhoud	Maakt een stoel schoon (stappenplan)	

Leerjaar 2		
Periode	Onderdeel	Doelen
1	Apparatuur- en materiaal kennis	Benoemt/kent de functie van keukenapparatuur: waterkoker/ koffiezetapparaat/ afwasmachine
	Bereidingstechnieken	Zet koffie/thee volgens instructie
	Dagelijks interieur onderhoud	Leegt een volle plastic zak, knoopt de zak dicht en gooit de zak in de container
	Uitserveren aan de uitgiftebalie	Reinigt het werkblad van de uitgiftebalie
	Sorteren, wasmachine en handwas	Doet/haalt een stapel wasgoed in/uit de wasmachine in/uit de wasmand
2	Snij- en opdeeltechnieken voedingsmiddelen	Past voor diverse producten snijtechniek snijden (koksmees/groente mes) toe
	HACCP	Wast op de voorgeschreven wijze de handen (na rauw vlees/gevogelte, toiletgebruik, niezen, hoesten) en droogt de handen met wegwerphanddoekjes
	Voorbereiding en onderhoud	Benoemt en ordent de afwas in schoonmaakvolgorde (glaswerk, borden, bestek, pannen)
	Vouwen en opruimen	Vouwt (bad)handdoek/theedoek/ vaatdoek op de voorgeschreven wijze

Leerjaar 3/4

Periode	Onderdeel	Doelen
1	Snij- en opdeeltechnieken voedingsmiddelen	Past voor diverse producten (groente, fruit) de techniek pellen (eieren), plukken (kruiden)
	HACCP	Gebruikt handschoenen tijdens het bereiden van gerechten (specifiek kip/vlees)
		Pakt de bedrijfskleding en trekt dit aan
	Dagelijks interieur onderhoud	Maakt de vuile binnenkant van de prullenbak schoon met gele doek
	Sorteren, wasmachine en handwas	Zet de wasmachine aan
2	Apparatuur- en materiaal kennis	Benoemt/kent de functie van keukenapparatuur
	Vorbereiding en onderhoud	Reinigt (dagelijks) de vloer
		Leegt dagelijks de prullenbak en maakt deze schoon met een desinfectiemiddel
	Wasdroger	Zet de wasdroger aan

Leerjaar 5/6		
Periode	Onderdeel	Doelen
1	Bereidingstechnieken	Pakt benodigde ingrediënten/materialen voor de bereiding van een (klein) gerecht met een instructiekaart
	HACCP	Pakt de juiste kleur snijplank voor het snijden
		Heeft schone handen (geen rouwrandjes) en schone bedrijfskleding aan
	Kantine/restaurant bedrijfsklaar en schoon maken	Reinigt de dienbladen/ regaalwagen (volgens instructie)
2	Snij- en opdeeltechnieken voedingsmiddelen	Past voor diverse producten (groente, fruit) de techniek raspens, schillen (dunschiller) toe
	Vorbereiding en onderhoud	Pakt de afwasmachine in/uit
		Reinigt dagelijks de was- en spoelbakken
	Materialen en apparatuur	Benoemt/kent de functie van placemats