

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

Leerroute: 4+5

Leerjaar 1		
Periode	Onderdeel	Doelen
1	Apparatuur- en materiaalkennis	Benoemt/kent de functie van keukenapparatuur: / koffiezetapparaat/ afwasmachine/ magnetron en tosti/broodrooster
	Schoonmaak- en opdeeltechnieken voedingsmiddelen	Past voor diverse producten (groente, fruit) de schoonmaaktechniek wassen, snijden (koksmes/groente mes) toe
	Bereidingstechnieken	Zet koffie/thee volgens instructie
	HACCP	Wast op de voorgeschreven wijze de handen (na rauw vlees/gevogelte, toiletgebruik, niezen, hoesten)
		Droogt de handen met wegwerphanddoekjes
	Kantine/restaurant bedrijfsklaar en schoon maken	Reinigt de dienbladen/regaalwagen (volgens instructie)
	Uitserveren aan de uitgiftebalie	Reinigt het werkblad van de uitgiftebalie
	Groothuishouding stofwissen	Bevestig de stofdoek om de zool
	Sorteren, wasmachine en handwas	Doet/haalt een stapel wasgoed in/uit de wasmachine in/uit de wasmand
2	Schoonmaak- en opdeeltechnieken voedingsmiddelen	Past voor diverse producten (groente, fruit) de schoonmaaktechniek raspen, schillen (dunschiller) toe
	Bereidingstechnieken	Pakt benodigde ingrediënten/materialen voor de bereiding van een (klein) gerecht met een instructiekaart (tosti, salade, toetje)
	HACCP	Pakt de juiste kleur snijplank voor het snijden
	Vorbereiding en onderhoud	Pakt de afwasmachine in/uit
		Reinigt dagelijks de was- en spoelbakken
	Materialen en apparatuur	Benoem/ken de functie van placemats
	Stofwissen	Stelt de steel van de stofwisser op de juiste hoogte
	Wasdroger	Zet de droger aan

Leerjaar 2		
Periode	Onderdeel	Doelen
1	Apparatuur- en materiaalkennis	Benoemt/kent de functie van fornuis
	Snij- en opdeeltechnieken voedingsmiddelen	Past voor diverse producten (groente, fruit) de schoonmaaktechniek hakken toe
	Vorbereiding en onderhoud	Wast machinaal af volgens instructie
		Scheidt de schone vaat van de vuile vaat
	Kantine/restaurant bedrijfsklaar en schoon maken	Zet de tafels recht en schuift de stoelen aan
	Stofwissen	Begint aan 1 kant en loop naast de stofwisser volgens instructie
	2	Bereidingstechnieken
HACCP		Let op houdbaarheidsdatum en gooi producten weg als deze over datum zijn
Gastheerschap		Serveert een kopje koffie/thee uit (oortje kopje/glas naar rechts)
Materialen en apparatuur		Benoemt en ken de functie van een koelvitrine

Leerjaar 3/4

Periode	Onderdeel	Doelen	
1	Apparatuur- en materiaalkennis	Benoemt/kent de functie van weegschaal/maatbeker/staafmixer/keukenmachine	
	Bereidingstechnieken	Maakt verschillende belegde broodjes voor de verkoop (broodje gezond)	
	HACCP	Let op het principe: first in first out (FIFO)	
	Inrichten verkooppunt	Poleert bestek, water- en limonadeglazen (mastiek maken)	
		Voorziet zelfstandig het buffet van schone borden, bestek en glaswerk	
	Kantine/restaurant bedrijfsklaar en schoon maken	Ziet/benoemt of stoelen, tafels, vloer schoon zijn	
	Materialen en apparatuur	Benoemt/kent de regels van representatie en hygiëne, en herken dit bij zichzelf (handen/nagels schoon, werkkleding aan, haren/kleding netjes, lang haar vast)	
	Stofwissen	Controleert of de vloer helemaal schoon is geveegd	
	2	Snij- en opdeeltechnieken voedingsmiddelen	Past voor diverse producten (groente fruit) onder begeleiding de schoonmaaktechnieken snijden, snipperen toe
		Vorbereiding en onderhoud	Reinigt dagelijks de apparatuur (keukenmachines, fornuis, oven)
Communicatie en sociale vaardigheden		Spreekt duidelijk-verstaanbaar voor de klant	
Uitserveren aan de uitgiftebalie		Schep soep in de soepkom	
Gastheerschap		Ruimt de tafel af, haalt de borden en glazen/flesjes weg (debarrasseren)	
Hygiëne/ veiligheid/ ergonomie milieu		Bergt de schoonmaakmiddelen veilig op	

Leerjaar 5/6

Periode	Onderdeel	Doelen	
1	Snij-en opdeeltechnieken voedingsmiddelen	Past voor diverse producten (groente fruit) onder begeleiding de snijtechniek ciselieren toe	
	Bereidingstechnieken	Bakt koekjes/cake voor verkoop	
	HACCP	Slaat de producten herkenbaar op (sticker: op dag)	
		Dekt de producten op de juiste manier af	
	Inrichten verkooppunt	Richt zelfstandig een koelvitrine (fifonorm) en/of een warmhoudplaat(kast) in.	
		Maakt zelfstandig de hotpot bedrijfsklaar	
	Uitserveren aan de uitgiftebalie	Bedient de kassa met hulp	
		Benoemt het te betalen bedrag aan de klant	
	2	Apparatuur- en materiaalkennis	Benoemt/kent de functie van een heteluchtoven
		Vorbereiding en onderhoud	Stelt de bedrijfsmatige wasmachine in
Communicatie en sociale vaardigheden		Wacht met iets vragen tot de ander zijn gesprek met derden heeft afgerond	
Kantine/restaurant bedrijfsklaar en schoon maken		Controleert (zelfstandig) of de vloer en het meubilair schoon zijn en werkt dit bij wanneer nodig	
Materialen en apparatuur		Benoemt /kent de functie de hotpot	
		Benoemt /kent de regels van representatie en hygiëne, en past dit toe bij zichzelf (handen/ nagels schoon, werkkleding aan, haren/ kleding netjes, lang haar vast	
Strijken		Strijkt het overhemd op de voorgeschreven wijze	