



Standaard

Ervaringsbewijs
keukenmedewerker (m/v)

Standaard voor het ervaringsbewijs keukenmedewerker (m/v)

Omschrijving van het beroep:

De keukenmedewerker helpt de chef en het ander keukenpersoneel, zowel voor, tijdens als na de dienst. Hij bereidt de ingrediënten voor, door ze schoon te maken en te snijden, hij schikt schotels, zodat de chef en het ander keukenpersoneel vlot kunnen werken. Dit alles doet hij op een hygiënisch verantwoorde en veilige manier.

Kerncompetenties:

De keukenmedewerker kan

- Snijden
- Schoonmaken
- Schikken
- Voedselveiligheid bewaken
- Hygiënisch werken
- Veilig werken

Algemene informatie:

- Standaardnummer: 06/07
- Categorie: 1
Argumentatie: Er is geen nood aan beroepsspecifieke software of machines. De beoordelingstijd is beperkt.
- Brondocument(en): SERV-beroepsprofiel: Onderzoek naar de kwalificatiebehoeften voor zaal- en keukenmedewerker.
- Datum advies van de SERV: 17 januari 2007

SnijdenSuccescriteria:

- Versnijdt groenten en fruit met het mes tegen de kneukels en laat daarbij de punt van het mes steeds op de snijplank rusten
- Laat bij het snijden van broodjes een vlakke hand op het broodje rusten
- Gebruikt messen volgens de te snijden ingrediënten
- Werkt van ongesneden naar gesneden zonder de armen te kruisen
- Versnijdt groenten en fruit naar opgekregen grootte/vorm (*julienne, brunoise, snipperen, eminceren, ciseleren, hakken*)

SchoonmakenSuccescriteria:

- Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan
- Gebruikt koud tot licht lauw water voor het wassen van de ingrediënten
- Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies
- Spoelt totdat alle aarde en zand is verwijderd

SchikkenSuccescriteria:

- Schikt ingrediënten op een bord volgens voorbeeld van de chef
- Schikt meerdere borden identiek
- Presenteert koude schotels, desserts en buffetten volgens voorbeeld van de chef
- Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier

Voedselveiligheid bewaken
<p><u>Succescriteria:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Haalt ingrediënten slechts op het laatste ogenblik uit de <i>koelruimte</i> om ze verder te verwerken ■ Brengt de ingrediënten over in <i>recipiënten</i> voor onmiddellijk gebruik en zet ze op de daartoe voorziene plaats ■ Controleert houdbaarheidsdatum, geur en kleur van de ingrediënten en verwittigt de verantwoordelijke ■ Dekt koude overschotten onmiddellijk af en warme nadat ze zijn afgekoeld ■ Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de <i>koelruimte</i> ■ Voorziet overschotten van een etiket met datum alvorens ze in de <i>koelruimte</i> te plaatsen
<p><u>Opmerkingen:</u> Referentiedocument: Gids voor goede hygiënepraktijken voor de horeca: HACCP-gids (Fed. Ho.Re.Ca., februari 2001)</p>

Hygiënisch werken	
<p><u>Succescriteria:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Draagt enkel <i>de toegelaten kledij</i> ■ Draagt geen juwelen en uurwerk ■ Wast de handen volgens de hygiënische richtlijnen ■ Reinigt, tussen elke handeling, het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen ■ Spoelt vuil keukenmateriaal om vooraleer het naar de afwas te brengen ■ Sorteert en deponeert afval in de vuilnisbak 	
<p><u>Toepassingsgebied:</u> Deze kerncompetentie moet worden beoordeeld tijdens volgende cruciale momenten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Snijden ■ Schoonmaken 	<p><u>Opmerkingen:</u> Referentiedocument: Gids voor goede hygiënepraktijken voor de horeca: HACCP-gids (Fed. Ho.Re.Ca., februari 2001)</p>

Veilig werkenSuccescriteria:

- Draagt veiligheidsschoenen
- Raapt voedselresten onmiddellijk van de vloer
- Voorkomt brandwonden door warme voorwerpen vast te nemen met een droge en propere keukenhanddoek
- Verwittigt collega's bij het doorgeven van heet keukenmateriaal
- Bergt al het keukenmateriaal op de daartoe voorziene plaats op

Richtlijnen voor de beoordeling

- De duurtijd van de beoordeling bedraagt maximum 2 uur:
 - De duurtijd van de praktijkproef bedraagt maximum anderhalf uur.
 - Het criteriumgericht interview maximum één kwartier.
 - De kandidaat krijgt maximum 15 minuten voorbereidingstijd. Tijdens deze voorbereidingstijd wordt de kandidaat rondgeleid in de werkruimte en wordt mondeling gebriefd over de opdracht.
- De beoordeling bestaat uit volgende beoordelingstechnieken:
 - Directe observatie van het proces in een *beroepsrelevante* context.
 - Criteriumgericht interview
- De proef bestaat minstens uit volgende onderdelen:
 - Schoonmaken en snijden van:
 - 1 kg ajuin of sjalot (deels versnipperen, deels eminceren)
 - 2 stengels prei (julienne)
 - 2 stengels witte selder (julienne)
 - ½ kg winterwortelen (brunoise)
 - 250 gr. veldsla schoonmaken
 - 1 krop sla (ciseleren)
 - 1 bussel peterselie (hakken)
 - enkele broodjes versnijden
 - Schikken van 4 identieke borden, volgens een voorbeeld. Het gaat over een koud voorgerecht met saus. Er wordt geen gebruik gemaakt van hulpmiddelen bij het schikken van het bord.
 - Verdelen van 1 liter pudding over 6 gelijke porties.
- Tijdens een criteriumgericht interview worden volgende zaken getest:
 - De succescriteria rond warme gerechten (het voorkomen van brandwonden, doorgeven van heet keukenmateriaal, afkoelen en afdekken van warme gerechten).
 - Het controleren houdbaarheidsdatum kan bevraagd worden via het tonen van foto's/labels.
- Voor de beoordeling wordt er met een 3-puntenschaal gewerkt. De betekenis van de puntenschaal is de volgende:
 - 1 = het gedrag wordt niet geobserveerd
 - 2 = onzeker over het geobserveerde gedrag
 - 3 = het gedrag wordt geobserveerd
- Er kunnen maximum 6 personen tegelijk worden beoordeeld door 2 beoordelaars.
- In het beoordelingscentrum is het volgende minstens aanwezig:
 - De beoordeling vindt plaats in een keuken die voldoet aan de HACCP-normen en veiligheidsnormen (met koelruimte, spoelbak voor ingrediënten, lavabo voor handen te wassen, snijplanken, propere handdoeken, vaatdoeken, keukenpapier, afwasmiddel, ...)
 - Volgende messen zijn minimaal aanwezig: chef, demi-chef, officemes, dunschiller,

broodmes

- Toegelaten kledij en veiligheidsschoenen worden door het testcentrum voorzien.

■ Om als competent beschouwd te worden dient de kandidaat aan te tonen:

- alle kerncompetenties in deze standaard te beheersen
- de opdrachten binnen de voorziene tijd volledig af te werken
- voor het criteriumgericht interview te slagen

De kandidaat is niet geslaagd als hij/zij faalt op één van de bovenstaande voorwaarden.

Verklarende woordenlijst

- Brunoise: dobbelsteentjes van 0,5 cm
- Ciseleren: bladgroenten fijnsnijden in reepjes
- Eminceren: in schijfjes snijden
- Julienne: reepjes/flinters van 1 mm dikte en 3 à 4 cm lang
- Recipiënten: kunststoffen emmers met deksels, inox, aardewerk of glas
- Snipperen: fijn versnijden
- Toegelaten kledij: kledij uit weinig brandbare stof, die steriele reiniging toelaat. Haarnetje dat de hoofdharen volledig bedekt.

Samenstelling stuurgroep en ontwikkelgroepOntwikkelgroep:

- BOSMAN Eric – ACV Voeding en Diensten / Jeugdcentrum De Hoge Rielen
- DE JONGE Yvan – ABVV Voeding en Horeca
- DE BACKERE Dany – Fed. Ho.Re.Ca. Vlaanderen
- DUDJALIJA Patrick – ABVV Voeding en Horeca
- VANDAMME - VINCKIER Guido – Fed. Ho.Re.Ca. Vlaanderen
- VERCAUTEREN Frederik – Restaurant Scheperken

Stuurgroep:

- DE BAUW Luc – Fed. Ho.Re.Ca. Vlaanderen
- DECROO Erik – ACLVB
- DE HAES Jan – Fed. Ho.Re.Ca. Vlaanderen
- DETEMMERMAN Alain – ABVV Voeding en Horeca
- DIRIX Frans – ACV Voeding en Diensten

Leeswijzer

Deze leeswijzer verduidelijkt de wijze waarop de onderdelen van de standaard dienen gelezen of geïnterpreteerd te worden.

Omschrijving van het beroep

De omschrijving van het beroep in een standaard bestaat uit een weergave van de kernopdracht of de bestaansreden van het beroep, aangevuld met een beschrijving van het resultaat, de wijze waarop of de reden waarom het resultaat moet worden gehaald. De beroepsomschrijving geeft samen met de kerncompetenties een overzicht van de kern van het beroep.

Kerncompetenties

Kerncompetenties zijn die competenties die cruciaal zijn voor het uitoefenen van een bepaald beroep en die het verschil maken tussen een goede en een minder goede beroepsbeoefenaar. Kerncompetenties spelen een doorslaggevende rol bij het uitvoeren van een welbepaalde beroepsactiviteit. Kerncompetenties zijn afgeleid uit het ruimere beroepsprofiel en bestaan in principe uit zowel technische als meer transversale competenties.

Het aantal kerncompetenties is beperkt aangezien de standaard een bruikbaar beoordelingsinstrument moet zijn. **Alle** kerncompetenties moeten door een kandidaat worden beheerst om een titel van beroepsbekwaamheid te behalen.

Succescriteria

Succescriteria zijn indicatoren die het voor de beoordelaar mogelijk maken om gericht naar een kerncompetentie te kijken. Succescriteria zijn de operationalisering of uitwerking van kerncompetenties in observeerbaar gedrag specifiek per beroep. Het gaat daarbij opnieuw om gedrag dat het verschil maakt tussen een goede en een minder goede beroepsbeoefenaar.

Succescriteria zijn zo gekozen en uitgezuiverd omschreven dat ze allemaal even belangrijk zijn voor de kerncompetentie waartoe ze behoren. De succescriteria zijn richtinggevend voor het beoordelen van het geobserveerde gedrag. Het zijn bakens aan de hand waarvan beoordelaars een uitspraak doen over het beheersen van de kerncompetentie. Wanneer er een richtcijfer in een succescriterium is opgenomen wil dit niet zeggen dat dit exact moet worden nagegaan. Het is een richtcijfer voor de assessoren waarop ze zich bij hun beoordeling moeten oriënteren.

Het aantal succescriteria is in functie van de bruikbaarheid eveneens beperkt.

Toepassingsgebied

Het toepassingsgebied dat bij een bepaalde kerncompetentie wordt vermeld, geeft weer binnen welke context of contexten de kerncompetentie dient te worden beoordeeld. Het toepassingsgebied geeft met andere woorden de context aan waarbinnen de succescriteria moeten worden geobserveerd.

Opmerkingen

In de opmerkingen kan worden verwezen naar documenten, handboeken, die de beoordelaars als achtergrondinformatie kunnen gebruiken.

Kennisvereisten

In sommige gevallen kan een standaard ook bij bepaalde kerncompetenties kennisvereisten bevatten. Dit komt alleen voor wanneer de sector beslist dat de beoordeling van die kerncompetenties ook uit een kennisproef dient te bestaan.

Richtlijnen voor de beoordeling

De richtlijnen voor de beoordeling kunnen betrekking hebben op de proeven die moeten worden afgelegd, de beoordelingswijze (soort evaluatie, schalen, scores,...), de maximale duur van een beoordeling,...

Met een beroepsrelevante context wordt een gesimuleerde context bedoeld.

De richtlijnen zijn bindend voor de inhoud en het verloop van de beoordeling en **moeten** door iedere beoordelingsinstantie worden opgevolgd. Dit moet een gelijke en billijke beoordeling van iedere kandidaat garanderen.

Verklarende woordenlijst

Als laatste onderdeel kan een standaard een verklarende woordenlijst bevatten. Begrippen die in de standaard cursief zijn gedrukt, worden in deze woordenlijst verduidelijkt.