



Vakinhoudelijke voorbeelduitwerking keuzevak

Horeca, Bakkerij en Recreatie

Keukenspecialisatie

Deze vakinhoudelijke uitwerking is in opdracht van de Stichting Platforms Vmbo en met financiering van het Ministerie van OCW in het kader van het projectprogramma Nieuw VMBO ontwikkeld en gereviseerd door een team van docenten en vakinhoudelijke specialisten.

De voorbeelduitwerking heeft geen officiële status en is alleen bedoeld om docenten een goede indruk te geven van hoe het keuzevak geïnterpreteerd kan worden om tot een zinvolle en werkbare uitwerking ervan te komen in onderwijs en schoolexaminering.

De vakinhoudelijke uitwerking is gebaseerd op het landelijk vastgestelde examenprogramma voor dit keuzevak (o.a. te vinden op www.platformsvmbo.nl). Het examenprogramma is door het ontwikkelteam uitgewerkt in zo toetsbaar en in het onderwijs herkenbaar mogelijke onderdelen.

Aan deze vakinhoudelijke voorbeelduitwerking kunnen geen rechten worden ontleend.

Versie 1.0
9 december 2019

© Stichting Platforms Vmbo

K/HBR/3 Keukenspecialisatie

| | |
|---------------------|----------------|
| Ontwikkelaar | Sjaak Waasdorp |
| Versie | 1.0 |
| Datum | 9-12-2019 |

Taak

Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie, zoals minimaal een vier-gangenmenu.

* meer complexe situatie: in relatief kortere tijd gerechten bereiden waarvoor meerdere en andere technieken dan in het profielvak worden toegepast en gecombineerd.

Dit keuzevak is een verdieping van de profielmodule De keuken. Het is aan te bevelen dit keuzevak te volgen, nadat het profielvak De keuken is afgesloten.

Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.

De volgende professionele kennis en vaardigheden uit het Kernprogramma Horeca, Bakkerij en Recreatie zijn op deze deeltaak van toepassing:

- P/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten
- P/HBR/3.2 een bijdrage leveren aan het vervaardigen van gerechten in een horecagelegenheid

K/HBR/3.1 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten

Eindtermen

| De kandidaat kan: | | BB | KB | GL |
|-------------------|---|----|----|----|
| 1 | het economisch belang van horecaspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen | x | x | x |
| 2 | trends en ontwikkelingen bij horecaspecialiteiten volgen en toepassen | x | x | x |
| 3 | assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen | x | x | x |
| 4 | (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen | x | | |
| 5 | (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen | | x | x |

Uitwerking

K/HBR/3.1.1 het economisch belang van keukenspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen

| In dit verband kan de kandidaat: | | BB | KB | GL |
|----------------------------------|--|----|----|----|
| 1 | herkennen op welke wijze werkgevers en werknemers in de praktijk uitvoering kunnen geven aan hun gezamenlijke verantwoordelijkheid voor economisch en duurzaam produceren | x | x | x |
| 2 | aspecten zoals derving, milieu en efficiënt werken herkennen, benoemen, omschrijven en uitleggen die van belang zijn bij duurzaam produceren | x | x | x |
| 3 | de wijze en noodzaak van afvalvermindering, afvalscheiding, hergebruik en energiebesparing beschrijven | x | x | x |
| 4 | de instanties die betrokken zijn bij advies en ondersteuning voor een optimale bedrijfsvoering noemen Trefwoorden: Koninklijke Horeca Nederland, VH, NVWA | | x | x |
| 5 | alert zijn op concurrentie, kansen en bedreigingen voor het bedrijf en hierop kunnen inspelen. Trefwoorden: foodtrends, branchevervaging, doelgroepen, marketing / de 6 P's, duurzaam ondernemen | | x | x |

K/HBR/3.1.2 trends en ontwikkelingen in de horeca ten aanzien van de horecaspecialiteiten volgen en toepassen

| In dit verband kan de kandidaat: | | BB | KB | GL |
|----------------------------------|---|----|----|----|
| 1 | de informatie over trends en ontwikkelingen binnen de horeca ten aanzien van de horecaspecialiteiten herkennen en verwerken en omzetten naar voorstellen voor het doen van aanpassingen van het assortiment Trefwoorden: allergenen , vegetarisch, biologisch, veganistisch, nieuwe smaken en ervaringen, beleving, presentatie, vers, ambachtelijk, lokaal , voedingsbewust | x | x | X |
| 2 | benoemen welke instanties en media betrokken zijn bij het herkennen en ontwikkelen van nieuwe trends binnen de horecaspecialiteiten Trefwoorden: bpublicaties op sociaal media door bedrijven, vloggers en bloggers, Food TV programma's, Gouden Pollepel, ecologische keuken etc., KHN, SVH, E learning zoals: Passie voor horeca, Gastronomixs | x | x | x |
| 3 | de waarde van de (landelijke en lokale) trends en ontwikkelingen in de horecaspecialiteiten kunnen inschatten Trefwoorden: , vetarme gerechten, biologische producten, allergenen, vegetarisch, veganistisch, streek- en seizoensproducten, nieuwe smaken en ervaringen, beleving, presentatie, vers, ambachtelijk, bewust omgaan met je voeding, gemak, all-you-can-eat, take-away/afhaalpunt, de presentatie van de | | x | x |

| In dit verband kan de kandidaat: | | BB | KB | GL |
|----------------------------------|--|----|----|----|
| | gerechten en de inrichting van de zaak, nieuwe bereidingstechnieken | | | |
| 4 | Factoren benoemen die een gast doen besluiten een bedrijf te kiezen waar hij zijn product koopt, het gaat hier om: <ul style="list-style-type: none"> • uitstraling bedrijf, personeel, duurzaamheidsconcept, prijs, bereikbaarheid, locatie, uitstraling, openingstijden, gemak • promotie (inclusief aanbiedingen), sociale media, • personeel in dienst met afstand tot de arbeidsmarkt • de snelheid van kunnen serveren of leveren (zoals afhalen of thuis brengen) | x | | |
| 5 | Factoren benoemen die een gast doen besluiten een bedrijf te kiezen waar hij zijn product koopt, het gaat hier om: <ul style="list-style-type: none"> • uitstraling bedrijf, personeel, duurzaamheidsconcept, prijs, bereikbaarheid, locatie, uitstraling, openingstijden, gemak • promotie (inclusief aanbiedingen), sociale media, • personeel in dienst met afstand tot de arbeidsmarkt • de snelheid van kunnen serveren of leveren (zoals afhalen of thuis brengen) | | x | x |

K/HBR/3.1.3 assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen

| In dit verband kan de kandidaat: | | BB | KB | GL |
|----------------------------------|---|----|----|----|
| 1 | de kenmerken en eisen die gesteld worden aan het assortiment benoemen Trefwoorden: , doelgroep, plaats, prijs personeel | x | | |
| 2 | de kenmerken en eisen die gesteld worden aan het assortiment benoemen en herkennen Trefwoorden: , doelgroep, plaats, prijs, personeel | | x | x |
| 3 | de prijsstelling van de gerechten, tussenproducten en ingrediënten vergelijken en bepalen Trefwoorden: omzet en afzet, doelgroep omschrijven, kostprijs berekenen | | x | x |
| 4 | herkennen op welke wijze ingespeeld kan worden op specifieke behoeftes en wensen van de gasten | | x | x |

K/HBR/3.1.4 (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten, beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen

| In dit verband kan de kandidaat: | | BB | KB | GL |
|----------------------------------|---|----|----|----|
| 1 | grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen., trefwoorden: , opslag, gebruiken/verwerken, bestellen | x | | |
| 2 | de eigenschappen en kenmerken van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten voor horecaspecialiteiten noemen | x | | |

| In dit verband kan de kandidaat: | | BB | KB | GL |
|----------------------------------|---|----|----|----|
| 3 | criteria voor het beoordelen van de kwaliteit van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen, herkennen en toepassen | x | | |
| 4 | werken volgens de wettelijke richtlijnen bij voorraadbeheer Trefwoorden: Arbo, ingangscontrole, levensmiddelenhygiëne/ haccp/ hygiëncode/ Warenwet, persoonlijke hygiëne, kruisbesmetting, opslaan volgens de geldende voorschriften (fif0) | x | | |

K/HBR/3.1.5 (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen.

| In dit verband kan de kandidaat: | | BB | KB | GL |
|----------------------------------|---|----|----|----|
| 1 | grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen en herkennen en kan deze kennis combineren en in situaties toepassen Trefwoorden: opslag, gebruiken/verwerken, bestellen | | x | X |
| 2 | de eigenschappen en kenmerken van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten horecaspecialiteiten noemen en herkennen | | x | x |
| 3 | criteria voor het beoordelen van de kwaliteit van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen, herkennen en toepassen | | x | x |
| 4 | de benodigde gegevens verzamelen om grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten tijdig te bestellen Trefwoorden: bestellijst, stocklijsten, recepturen als bron voor bestellingen | | x | x |
| 5 | werken volgens de wettelijke richtlijnen bij voorraadbeheer Trefwoorden: Arbo, ingangscontrole, levensmiddelenhygiëne/ HACCP/ hygiëncode/ Warenwet, persoonlijke hygiëne, kruisbesmetting, opslaan volgens de geldende voorschriften (fif0) | | x | x |

K/HBR/3.2 Deeltaak: Gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe situatie

Eindtermen

| De kandidaat kan: | | BB | KB | GL |
|-------------------|--|----|----|----|
| 1 | de juiste technieken toepassen, zoals poêleren, pocheren, sauteren, grillen, braiseren | x | x | x |
| 2 | menu's op elkaar afstemmen | x | x | x |
| 3 | specifieke grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren | x | x | x |
| 4 | apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden | x | x | x |

K/HBR/3.2.1 de juiste technieken toepassen, zoals poêleren, pochieren, sauteren, grilleren, braiseren, slow cooking

| In dit verband kan de kandidaat: | | BB | KB | GL |
|----------------------------------|---|----|----|----|
| 1 | De aangeleerde basis kooktechnieken op de juiste wijze kunnen toepassen en combineren. | x | x | x |
| 2 | De basis kooktechnieken op de horecaspecialiteiten op de juiste tijd en volgorde toepassen. | x | x | x |
| 3 | Bewust zijn van vereiste het vereiste kwaliteitsniveau van de horecaspecialiteiten | x | x | x |

K/HBR/3.2.2 menu's op elkaar afstemmen

| In dit verband kan de kandidaat: | | BB | KB | GL |
|----------------------------------|---|----|----|----|
| 1 | Een viergangen samenstellen, passend volgens de gehanteerde bedrijfsformule en bij behoorde receptuur | x | x | x |

K/HBR/3.2.3 specifieke grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren

| In dit verband kan de kandidaat: | | BB | KB | GL |
|----------------------------------|--|----|----|----|
| 1 | grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen. trefwoorden: opslag gebruiken/verwerken bestellen | x | | |
| 2 | de eigenschappen en kenmerken van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten voor horecaspecialiteiten noemen. | x | | |
| 3 | criteria voor het beoordelen van de kwaliteit van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen, herkennen en toepassen | x | | |
| 4 | werken volgens de wettelijke richtlijnen bij voorraadbeheer Trefwoorden: Arbo, ingangscntrole. levensmiddelenhygiëne/ haccp/ hygiëncode/ Warenwet, persoonlijke hygiëne, kruisbesmetting, opslaan volgens de geldende voorschriften (fif0) | X | | |

K/HBR/3.2.3 (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen.

| In dit verband kan de kandidaat: | | BB | KB | GL |
|----------------------------------|---|----|----|----|
| 1 | grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen en herkennen en kan deze kennis combineren en in situaties toepassen Trefwoorden: opslag, gebruiken/verwerken, bestellen | | x | x |
| 2 | de eigenschappen en kenmerken van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten horecaspecialiteiten noemen en herkennen | | X | x |
| 3 | criteria voor het beoordelen van de kwaliteit van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen, herkennen en toepassen | | X | x |

| In dit verband kan de kandidaat: | | BB | KB | GL |
|----------------------------------|--|----|----|----|
| 4 | de benodigde gegevens verzamelen om grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten tijdig te bestellen Trefwoorden: bestellijst, stocklijsten, recepturen als bron voor bestellingen | | X | x |
| 5 | werken volgens de wettelijke richtlijnen bij voorraadbeheer trefwoorden: Arbo, ingangscntrole, levensmiddelenhygiëne/ HACCP/ hygiëncode/ Warenwet, persoonlijke hygiëne, kruisbesmetting, opslaan volgens de geldende voorschriften (fifo) | | x | x |

K/HBR/3.2.4 apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden

| In dit verband kan de kandidaat: | | BB | KB | GL |
|----------------------------------|--|----|----|----|
| 1 | de voorgeschreven procedures voor het gebruik van apparatuur, gereedschap, en machines herkennen, benoemen en de werking daarvan uitleggen. | X | X | X |
| 2 | de apparatuur, gereedschap, en machines vakkundig gebruiken om gerechten te presenteren volgens de gehanteerde bedrijfsformule en door te geven. | X | X | X |

Doorstroom mbo

Dit keuzevak biedt doorstroommogelijkheden naar de volgende kwalificaties binnen het mbo:

- Kok niveau 2
- Zelfstandig werkend kok niveau 3
- Gespecialiseerd kok niveau 4