



Vakinhoudelijke voorbeelduitwerking keuzevak

Horeca, Bakkerij en Recreatie

De bijzondere keuken

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 gereviewd 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
5 december 2019

© Stichting Platforms Vmbo

K/HBR/6 De bijzondere keuken

Ontwikkelaar	Sjaak Waasdorp
Versie	1.0
Datum	5-12-2019

Taak

Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten voor en maaltijden uit bijzondere keukens bereiden

Dit keuzevak is een verdieping van de profielmodule De keuken en De bakkerij.

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

- P/HBR/2.2 een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten
- 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

Deeltaak K/HBR/6.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten voor de bijzondere keuken

Eindtermen

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

Uitwerking

K/HBR/6.1.1 het economisch belang van horecaproducten voor de bijzondere keuken binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
1	aspecten zoals derving, milieu en efficiënt werken herkennen, benoemen, omschrijven en uitleggen die van belang zijn bij duurzaam produceren	x	x	x

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
2	de wijze en noodzaak van afvalvermindering, afvalscheiding, hergebruik en energiebesparing beschrijven	x	x	x
3	de instanties die betrokken zijn bij advies en ondersteuning voor een optimale bedrijfsvoering noemen Trefwoorden: Koninklijke Horeca Nederland, SVH, NVWA, NBC		x	x
4	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/6.1.2 trends en ontwikkelingen in de horeca ten aanzien van de bijzondere keuken 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 bijzondere keuken herkennen en verwerken en omzetten naar voorstellen voor het doen van aanpassingen van het assortiment Trefwoorden: , allergene, 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 bijzondere keukens Trefwoorden: publicaties op sociaal media door bedrijven, vloggers en bloggers, Food tv-programma's, Gouden Pollepel, ecologische keuken etc., KHN, SVH	x	x	x
3	de waarde van de (landelijke en lokale) trends en ontwikkelingen in de bijzondere keuken 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 gerechten en de inrichting van de zaak, nieuwe bereidingstechnieken		x	x
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		

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
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/6.1.3 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/6.1.4 (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaproducten voor de bijzondere keuken 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 de bijzondere keuken 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 (fifo)	x		

K/HBR/6.1.5 (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaproducten voor de bijzondere keuken 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 voor de bijzondere keuken 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

Deeltaak K/HBR/6.2 Maaltijden uit bijzondere keukens bereiden, zoals de Aziatische keuken, de Japanse keuken en de Italiaanse keuken

Eindtermen

De kandidaat kan:		BB	KB	GL
1	productspecifieke technieken toepassen bij het bereiden van bijvoorbeeld rijstgerechten (zoals wokken, nasi, paella), sushi's, (zoals ito zukeri, hira giri) pasta (zoals 'al dente', lasagne) en pizza's (zoals doorslaan van deeg, wraps)	x	x	x
2	de benodigde apparatuur, gereedschap, en machines duurzaam gebruiken volgens voorgeschreven procedures	x	x	x

Uitwerking

K/HBR/6.2.1 product specifieke technieken toepassen bij het bereiden van bijvoorbeeld rijstgerechten, sushi 's, pastagerechten en pizza's maken.

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
1	de juiste technieken die voorkomen bij het bereiden van de gerechten van de bijzondere keuken noemen en omschrijven Trefwoorden: marinieren, vijzelen, wokken/roerbakken, rollen (sushi), vouwen (loempia, dim sum), (brood)deeg zetten en verwerken, uitrollen van pasta, vullen van pasta (ravioli, tortellini), stoven, smoren, frituren (tempura), sushirijst bereiden, noedels bereiden, bijzondere snijtechnieken uit de Aziatische keuken toepassen, presenteren (op authentieke wijze), doorgeven	x	x	x

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
2	de juiste volgorde van de technieken bij het bereiden van de gerechten van de bijzondere keuken noemen en omschrijven Trefwoorden: plannen, efficiënt werken, mise-en-place maken, doorgeven, gereedschappen en apparatuur klaarzetten	x	x	x
3	de receptuur van een gerecht uit de bijzondere keuken omzetten naar een werkplanning	x		
4	de receptuur van meerdere gerechten uit de bijzondere keuken omzetten naar één werkplanning		x	x
5	product specifieke technieken toepassen bij het bereiden van maaltijden/gerechten van de Aziatische keuken Trefwoorden: marineren, vijzelen, wokken/roerbakken, vouwen (loempia/dim sum), rollen (sushi), stoven, smoren, snijtechnieken, sushirijst bereiden, noedels bereiden	x	x	x
6	product specifieke technieken toepassen bij het bereiden van maaltijden/gerechten uit de Italiaanse keuken Trefwoorden: pastadeeg uitrollen, (brood)deeg zetten en verwerken, stoven, smoren	x	x	x
7	product specifieke technieken toepassen bij het bereiden van maaltijden/gerechten uit de Spaanse keuken Trefwoorden: (brood)deeg zetten en verwerken, stoven, smoren, mengen, kloppen	x	x	x
8	handelingen en technieken voor het afwerken, garneren en doorgeven van gerechten/maaltijden uit de bijzondere keuken benoemen, herkennen en toepassen Trefwoorden: gratineren, verwarmen, op smaak brengen, garneren, dresser, doorgeven, presenteren op authentieke wijze	x	x	x

K/HBR/6.2.2 de benodigde apparatuur, gereedschap, en machines duurzaam gebruiken volgens de voorgeschreven procedures

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
1	de voorgeschreven procedures voor het gebruik van bijzondere keukengereedschappen herkennen, benoemen en de werking van gereedschappen uitleggen Trefwoorden: pastamachine, wok/wadjan, rieten sushimatjes, stoommandjes, stoompan, vijzel, pizzasnijder, keukenmachine, paella-pan, deegroller		x	x
2	de materialen en gereedschappen vakkundig gebruiken om gerechten op traditionele wijze te presenteren en door te geven		x	x

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
3	de voorgeschreven procedures voor het gebruik van bijzondere keukengereedschappen herkennen, benoemen en de werking van gereedschappen uitleggen Trefwoorden: pastamachine, wok/wadjan, rieten sushimatjes, stoommandjes, stoompan, vijzel, pizzasnijder, keukenmachine, paella-pan, deegroller	x		
4	de materialen en gereedschappen vakkundig gebruiken om gerechten op traditionele wijze te presenteren en door te geven	x		

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

- Kok niveau 2
- Zelfstandig werkend kok niveau 3
- Gespecialiseerd kok niveau 4
- Medewerker fastservice niveau 2 en 3
- Bedrijfsleider fastservice niveau 4