

| K/HBR/6 de bijzondere keuken | BB | KB | GL |
|--|-----------|-----------|-----------|
| Taak: een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten voor en maaltijden uit bijzondere keukens bereiden | | | |
| K/HBR/6.1 | | | |
| Deeltaak: een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten voor de bijzondere keuken. | | | |
| De kandidaat kan: | | | |
| 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 seizoenen, 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 |
| K/HBR/6.2 | | | |
| Deeltaak: maaltijden uit bijzondere keukens bereiden, zoals: | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> o de Aziatische keuken o de Japanse keuken o de Italiaanse keuken | | | |
| De kandidaat kan: | | | |
| 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 |
| Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding. | x | x | x |