



Vakinhoudelijke voorbeelduitwerking keuzevak

Horeca, Bakkerij en Recreatie

Traiteur

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
5 december 2019

© Stichting Platforms Vmbo

K/HBR/7 Traiteur

Ontwikkelaar	Sjaak Waasdorp
Versie	1.0
Datum	5-12-2019

Taak

Een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten en assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche.

Bij het produceren van traiteurproducten is sprake van een ontkoppeld productieproces.

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

K/HBR/7.1 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten

Eindtermen

De kandidaat kan:		BB	KB	GL
1	het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen	x	x	x
2	trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen	x	x	x
3	een 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 traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen	x		
5	(specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen		x	x

K/HBR/7.1.1 het economisch belang van de traiteur en cateringbranche 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	x	x	x

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
	energiebesparing beschrijven			
4	de instanties die betrokken zijn bij advies en ondersteuning voor een optimale bedrijfsvoering noemen. Trefwoorden: Veneca, Vocc, Once, nvep, Koninklijke Horeca Nederland, SVH/NBC, 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/7.1.2 trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
1	de informatie over trends en ontwikkelingen binnen de traiteur- en cateringbranche 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 traiteur- en cateringbranche. 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 traiteur- en cateringbranche 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/klant 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 en herkennen die een gast/klant 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/7.1.3 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/7.1.4 (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor de traiteur- en cateringbranche, 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 traiteur- en cateringbranche 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/7.1.5 (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor de traiteur- en cateringbranche 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 de traiteur- en cateringbranche 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, ingangscntrole, levensmiddelenhygiëne/ HACCP/, hygiëncode/ Warenwet, persoonlijke hygiëne, kruisbesmetting, opslaan volgens de geldende voorschriften (fif0)		x	x

K/HBR/7.2 Deeltaak: assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche zoals bedrijfsrestaurants, lunchroom en catering

Eindtermen

De kandidaat kan:		BB	KB	GL
1	eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes	x	x	x
2	maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven	x	x	x
3	benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing-dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures	x	x	x
4	tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken	x	x	x
5	volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen	x	x	x

K/HBR/7.2.1 Eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
1	Passend volgens de gehanteerde bedrijfsformule een bestelling opnemen	x	x	x
2	Gast/klant adviseren bij de keuze van producten/gerechten	x	x	x

K/HBR/7.2.2 Maaltijden, producten en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, koude en warme snacks, kleine eetwaren, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
1	De aangeleerde basistechnieken op de juiste wijze toepassen en combineren	x	x	x
2	De basistechnieken op de traiteur- en cateringbranche producten op de juiste tijd en volgorde toepassen	x	x	x
3	Bewust zijn van vereiste het vereiste kwaliteitsniveau van de producten/gerechten voor de traiteur- en cateringbranche	x	x	x

K/HBR/7.2.3 benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing-dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures

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

K/HBR/7.2.4 tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken

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	x
2	de eigenschappen en kenmerken van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten voor de traiteur- en cateringbranche producten noemen en herkennen	x	x	x
3	criteria voor het beoordelen van de kwaliteit van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen, herkennen en toepassen	x	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	x
5	werken volgens de wettelijke richtlijnen bij voorraadbeheer Trefwoorden: Arbo, ingangscontrole, levensmiddelenhygiëne/ HACCP/ hygiëncode/ Warenwet, persoonlijke hygiëne, kruisbesmetting, opslaan volgens de geldende voorschriften (fiffo)	x	x	x

K/HBR/7.2.5 volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
1	De basistechnieken op de traiteur- en cateringbranche producten op de juiste tijd en volgorde toepassen, in overeenstemming met de bedrijfsformule.	x	x	x
2	De basistechnieken op de traiteur- en cateringbranche producten op de juiste tijd	x	x	x

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
	en volgorde toepassen, in overeenstemming met de bedrijfsformule.			
3	Bewust zijn van vereiste het vereiste kwaliteitsniveau van de producten/gerechten voor de traiteur- en cateringbranche, in overeenstemming met de bedrijfsformule.	x	x	x
4	Met behulp van het aanwezige kassa systeem op correcte wijze de rekening bijhouden en afrekenen, in overeenstemming met de bedrijfsformule.	x	x	x
	Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.	x	x	x

Doorstroom mbo

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

- Medewerker fastservice niveau 2 en 3
- Bedrijfsleider fastservice niveau 4