

K/HBR/3 keukenspecialisatie	BB	KB	GL
<i>Dit keuzevak is een verdieping van de profielmodule de keuken.</i>			
Taak: een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie, zoals minimaal een vier gangenmenu			
K/HBR/3.1			
Deeltaak: een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.			
De kandidaat kan:			
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
K/HBR/3.2			
Deeltaak: gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie.			
De kandidaat kan:			
1. de juiste technieken toepassen, zoals poêleren, pochieren, 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
Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.	x	x	x

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