

K/HBR/7 traiteur	BB	KB	GL
Taak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten en assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche			
K/HBR/7.1			
Deeltaak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten.			
De kandidaat kan:			
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 seizoen, 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/7.2			
Deeltaak: assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche: <ul style="list-style-type: none"> o bedrijfsrestaurants o lunchroom o catering 			
De kandidaat kan:			
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
Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.	x	x	x