

# STANDAARDTRAJECT

## Medewerker fastfood dual

### 1. Situering en omschrijving

De opleiding medewerker fastfood dual combineert een schoolcomponent en een werkplekcomponent. De combinatie van schoolcomponent met werkplekcomponent omvat minimaal 28 opleidingsuren per week.

In de opleiding medewerker fastfood dual wordt gekozen voor een overeenkomst altemnerende opleiding. Dit impliceert dat de wekelijkse invulling moet overeenstemmen met de normale voltijdse wekelijkse arbeidsduur die van toepassing is in de onderneming overeenkomstig de CAO. Meestal is dit gemiddeld 38 opleidingsuren per week, maar dit dient bij opmaak van de overeenkomst op de werkplek nagevraagd te worden.

De opleiding medewerker fastfood dual situeert zich op het niveau van de tweede graad beroepssecundair onderwijs omwille van de koppeling met de verplichte algemene vorming met het oog op het behalen van een bewijs van onderwijskwalificatie van niveau 2 binnen het domein voeding en horeca.

Het standaardtraject voor de opleiding medewerker fastfood dual is gebaseerd op de volgende beroepskwalificatie:

- Beroepskwalificatie medewerker fastfood, niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur.

In de opleiding medewerker fastfood leert men eenvoudige koude en warme fastfoodgerechten bereiden of samenstellen en staat in voor de verkoop, de bediening of de bezorging van deze producten, teneinde een snelle, correcte en kwaliteitsvolle service te bieden aan de gast.

In een standaardtraject wordt er geen uitspraak gedaan over de organisatievorm van de duale opleiding. De aanbieder dual leren bepaalt zelf of hij dit lineair of modulair organiseert.

De opleidingsduur bedraagt in principe 2 jaar, waarvan kan worden afgeweken in functie van de individuele leerweg van een jongere.

## 2. Toelatingsvoorwaarden

De voorwaarden om bij de start van de opleiding medewerker fastfood dual als regelmatige leerling te worden toegelaten zijn:

- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht;
- voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot het eerste leerjaar van de tweede graad bso, waarop de opleiding medewerker fastfood dual zich situeert. Deze voorwaarden zijn bepaald in de codex secundair onderwijs en het besluit van de Vlaamse Regering van 19 juli 2002 betreffende de organisatie van het voltijds secundair onderwijs, en meegedeeld bij omzendbrief SO 64. Voor de overstap van een niet-duale naar een duale opleiding binnen de tweede graad wordt het eerste leerjaar niet-duaal gelijk gesteld met het eerste jaar dual. Voor overstap in de tweede graad van het eerste leerjaar niet-duaal naar het tweede jaar dual bso moet de leerling voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot het tweede leerjaar van de tweede graad bso;

ofwel als zijinstromer<sup>1</sup> beschikken over een gunstige beslissing van de klassenraad voor de opleiding medewerker fastfood dual.

Uit het leerlingendossier moet de verificatie kunnen opmaken dat de leerling aan de toelatingsvoorwaarden voldoet.

## 3. Algemene vorming

De algemene vorming binnen dit standaardtraject omvat de eindtermen van het voltijds gewoon secundair onderwijs van de 2e graad arbeidsmarktfinaliteit of bso, rekening houdend met de progressieve uitrol van de modernisering van het secundair onderwijs.

In afwijking hiervan en voor zover de aanbieder van het duale structuuronderdeel een CDO of Syntra is, zijn niet van toepassing:

- vóór de modernisering: de eindtermen lichamelijke opvoeding;
- vanaf de modernisering: de door de Vlaamse Regering aangeduide eindtermen van de sleutelcompetentie "competenties op het vlak van lichamelijk, geestelijk en emotioneel bewustzijn en op vlak van lichamelijke, geestelijke en emotionele gezondheid".

Het levensbeschouwelijk onderricht (godsdienst, niet-confessionele zedenleer, cultuurbeschouwing of eigen cultuur en religie) in duale structuuronderdelen is identiek aan het levensbeschouwelijk onderricht in niet-duale structuuronderdelen. In afwijking hiervan en voor zover de aanbieder van het duale structuuronderdeel een CDO of Syntra is, is het levensbeschouwelijk onderricht geen verplicht onderdeel.

---

<sup>1</sup> Definitie zijinstromer: "jongeren die het onderwijs al hebben verlaten, al dan niet gekwalificeerd, en die zich, na een onderbreking, opnieuw willen inschrijven voor een dual structuuronderdeel".

#### 4. Beroepsgerichte vorming – organisatie lineair

Per activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Activiteiten	Kennis
<p><b>Werkt in teamverband</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Communiceert effectief en efficiënt</li> <li>- Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke</li> <li>- Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende</li> <li>- Rapporteert aan de eindverantwoordelijke</li> <li>- Werkt efficiënt samen met collega's</li> <li>- Volgt aanwijzingen op</li> <li>- Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema, ...)</li> <li>- Vraagt zelf hulp of advies indien nodig</li> <li>- Toont respect voor elke collega, functie of taak</li> <li>- Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren, ...)</li> <li>- Deelt vakkennis</li> <li>- Draagt bij tot een aangename sfeer in het team</li> <li>- Houdt rekening met de positie van een collega</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Communicatietechnieken</li> <li>- Vakterminologie</li> <li>- Correcte omgangsvormen</li> </ul>
<p><b>Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Past (voedsel)veiligheids-, milieu-, kwaliteits- en welzijnsvoorschriften toe</li> <li>- Werkt ergonomisch</li> <li>- Werkt economisch en vermijdt verspilling</li> <li>- Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in</li> <li>- Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen</li> <li>- Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken</li> <li>- Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning</li> <li>- Werkt zorgvuldig en met oog voor detail</li> <li>- Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering</li> <li>- Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen, ...</li> <li>- Sorteert afval volgens de richtlijnen</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- (Voedsel)veiligheids-, milieu-, kwaliteits- en welzijnsvoorschriften</li> <li>- Ergonomische hef- en tiltechnieken</li> <li>- HACCP-normen</li> <li>- Voorschriften m.b.t. afvalsortering</li> <li>- Bedrijfsprocedures met betrekking tot het eigen werk</li> <li>- Ordening van materialen en benodigdheden</li> <li>- Werking van keukenapparatuur</li> <li>- Veiligheidsmaatregelen bij gebruik en onderhoud van snijmateriaal, machines en toestellen</li> <li>- Foodcost</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten</li> </ul>	
<p><b>Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Past hygiëne- en (voedsel)veiligheidsvoorschriften toe</li> <li>- Verzorgt de persoonlijke hygiëne</li> <li>- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>- Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen</li> <li>- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>- Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone</li> <li>- Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken</li> <li>- Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid</li> <li>- Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik</li> <li>- Vermijdt kruisbesmetting</li> <li>- Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking</li> <li>- Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid</li> <li>- Registreert goederen en temperaturen</li> <li>- Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygiëne- en (voedsel)veiligheidsvoorschriften</li> <li>- HACCP-normen</li> <li>- FIFO- en FEFO-principe</li> <li>- Voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Besmettingsgevaar</li> <li>- Systematisch handhaven van de aanbevolen bewaartemperaturen</li> <li>- Bewaar technieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halfproducten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...)</li> </ul>
<p><b>Handelt integer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respecteert de privacy van de gast</li> <li>- Voert de werkzaamheden uit zonder te storen</li> <li>- Gaat op ethische wijze om met informatie over de gast</li> <li>- Respecteert, indien aanwezig, de deontologische code van de werkgever en/of gast</li> <li>- Bespreekt vragen, problemen of conflicten met de juiste personen</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Regels van gastvriendelijkheid</li> <li>- Correcte omgangsvormen</li> <li>- Interculturele gebruiken</li> </ul>
<p><b>Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Houdt zich aan het reinigingsplan en de –richtlijnen</li> <li>- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op</li> <li>- Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht</li> <li>- Reinigingsfiches van keukeninstallaties, werkinstrumenten en toestellen</li> <li>- Reinigingstechnieken</li> <li>- Toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen, -materieel en procedures</li> <li>- Ordening van materialen, benodigdheden en keukentoeestellen</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen</li> <li>- Ruimt na de dienst de werkplek op</li> <li>- Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren</li> <li>- Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht</li> <li>- Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak</li> <li>- Controleert de staat van het materieel</li> <li>- Slijpt messen waar nodig</li> <li>- Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op</li> <li>- Signaleert pannes aan de verantwoordelijke</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Slijpen van messen</li> <li>- Werking van keukenapparatuur</li> <li>- Disfunctioneren van machines of materieel</li> </ul>
<p><b>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Raadpleegt de opdrachten, technische fiches en/of recepturen</li> <li>- Stelt de werkvolgorde vast</li> <li>- Kiest het juiste materiaal</li> <li>- Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe</li> <li>- Schat de vereiste hoeveelheden in</li> <li>- Zet alle ingrediënten klaar</li> <li>- Zet alle componenten klaar voor de bereiding van eenvoudige koude en warme gerechten, zoals belegde broodjes, salades, frietjes en gefrituurde gerechten, hamburgers, pizza's, pasta's, desserts, ijs, pannenkoeken, enz.</li> <li>- Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af</li> <li>- Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze</li> <li>- Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten, ...) in functie van de opdracht</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezen van opdrachten, technische fiches en/of recepturen</li> <li>- FIFO- en FEFO-principe</li> <li>- Efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken</li> <li>- Functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden en gewichten</li> <li>- Meetinstrumenten</li> </ul>
<p><b>Past basisbereidingstechnieken toe voor het samenstellen van eenvoudige warme en koude gerechten, zoals belegde broodjes, salades, frietjes en gefrituurde gerechten, hamburgers, pizza's, pasta's, desserts, ijs, pannenkoeken, enz.</b></p>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vakterminologie</li> <li>- Lezen van opdrachten, technische fiches en/of recepturen</li> <li>- Efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken</li> <li>- Voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiest de grondstoffen op basis van de opdracht, technische fiche en/of receptuur en weegt ze af</li> <li>- Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik</li> <li>- Respecteert de tijdsplanning, technische fiche en/of receptuur, werkmethode en organisatie</li> <li>- Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel</li> <li>- Past de juiste bereidingstechniek toe</li> <li>- Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten</li> <li>- Verpakt het product in een recipiënt voor optimale bewaring</li> <li>- Koelt, indien nodig, de producten af conform de regels van voedselveiligheid</li> <li>- Past regeneratietechnieken toe en gebruikt hierbij het juiste toestel</li> <li>- Neemt de kerntemperatuur van bereide gerechten</li> <li>- Werkt gerechten af volgens de bestellingen</li> <li>- Respecteert de doorgeeftemperatuur</li> <li>- Maakt, indien van toepassing, een getuigenschotel van iedere bereiding</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten</li> <li>- Snijtechnieken</li> <li>- Beoordelen van de smaak van een product of bereiding</li> <li>- Bereidingswijzen van voedingsmiddelen</li> <li>- Systematisch handhaven van de aanbevolen bewaar- en gaartemperaturen</li> <li>- Regeneratietechnieken</li> <li>- Portioneren van maaltijdcomponenten</li> <li>- Kooktechnieken</li> <li>- Recepten</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gebruik en werking van keukenapparatuur</li> <li>- Gebruik van kook- en bereidingsmaterieel</li> </ul>
<p><b>Past basisdresseertechnieken toe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Volgt de opdracht, technische fiche en/of receptuur</li> <li>- Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten</li> <li>- Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk</li> <li>- Schikt meerdere borden identiek</li> <li>- Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezen van opdrachten, technische fiches en/of recepturen</li> <li>- Bordschikking</li> <li>- Dresseertechnieken</li> <li>- Voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</li> </ul>
<p><b>Zet de toonbank klaar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank, selfservice, ... en vult ze aan</li> <li>- Past technieken toe van het versnijden en portioneren</li> <li>- Zet koude en warme etenswaren klaar</li> <li>- Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen</li> <li>- Vult de gerechten tijdig aan en past hierbij het FIFO/FEFO-principe toe</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- FIFO- en FEFO-principe</li> <li>- Voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</li> </ul>
<p><b>Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</b></p>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- FIFO- en FEFO-principe</li> <li>- Systematisch handhaven van de aanbevolen bewaartemperaturen</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid</li> <li>- Dekt koude bereidingen onmiddellijk af</li> <li>- Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn</li> <li>- Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden</li> <li>- Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal</li> <li>- Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen</li> <li>- Past het FIFO/FEFO- principe toe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verpakkingswijze van voedingsmiddelen</li> <li>- Etikettering van voedingsmiddelen</li> <li>- Opslag van voedingsmiddelen</li> <li>- Voorraadbeheer</li> </ul>
<p><b>Wast af</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sorteert afval en etensresten volgens de richtlijnen</li> <li>- Sorteert vuil serviesgoed, glaswerk, bestek, dienborden, kristal, keukengerei, ...</li> <li>- Schikt de vaat in manden naargelang de soort en plaatst deze in de vaatwasmachine</li> <li>- Plaatst gesorteerd serviesgoed en glaswerk in manden</li> <li>- Plaatst de manden in de automatische vaatwas- en spoelmachine</li> <li>- Kiest het juiste programma</li> <li>- Stemt de hoeveelheid product (zeep-, spoel-, ontkalkingsmiddelen) af op de vervuiling en het oppervlak</li> <li>- Start de vaatwasmachine op</li> <li>- Schuurt potten en pannen</li> <li>- Ververst regelmatig het water</li> <li>- Controleert de netheid van de gewassen vaat en plaatst deze op de daartoe voorziene plaats</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sorteren van materieel voor de spoelkeuken</li> <li>- Afwasactiviteiten (weken, spoelen, schrobben, ontvetten, ...)</li> <li>- Werking van vaatwasproducten en de inwerking op vuile vaat</li> <li>- Werking van de vaatwasmachine</li> <li>- Controle op de reinheid en hygiëne van vaatwerk</li> <li>- Ontkalken, reinigen en onderhouden van de vaatwasmachine</li> <li>- Reiniging van vaatwasmachine en spoelkeuken na gebruik</li> </ul>
<p><b>Ontvangt de gast volgens de regels van de gastvriendelijkheid</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Begroet de gast aan de toonbank, in de zaal, bij de drive-in of telefonisch</li> <li>- Informeert de gast over de kaart, de samenstelling van de gerechten en het aanbod aan dranken</li> <li>- Neemt de bestelling op, registreert deze in de kassa en geeft ze door volgens bedrijfseigen procedures</li> <li>- Helpt de gast aan de bestelzuilen</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Geluidssignalen eigen aan het bedrijf</li> <li>- Regels van gastvriendelijkheid</li> <li>- Systeem van de drive-in</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bestel- en registratiesystemen</li> </ul>
<p><b>Bedient de gast</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Overhandigt de bestelling volgens de bedrijfseigen procedures (dienblad, op</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Klachtenbehandeling</li> </ul>

<p>bord, meeneemverpakking, ...) of levert ze af bij de gast</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Meldt klachten aan de verantwoordelijke</li> </ul>	
<p><b>Houdt de zaal proper en op orde</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ruimt de tafels af en reinigt ze</li> <li>- Schikt de stoelen</li> <li>- Maakt de zaal schoon</li> <li>- Vult de voorraad servetten, rietjes, verpakkingen, accessoires, enz. aan volgens het FIFO/FEFO-principe</li> <li>- Vult de voorraad dranken en desserts aan volgens het FIFO/FEFO-principe</li> <li>- Vervangt vuilniszakken</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- FIFO- en FEFO-principe</li> <li>- Reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht</li> <li>- Zaalplan</li> </ul>
<p><b>Ontvangt betalingen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rekent af volgens bedrijfseigen procedures en houdt hierbij rekening met speciale acties</li> <li>- Verwerkt betalingen (cash, met kaart, ...)</li> <li>- Ontvangt het te betalen bedrag en geeft correct wisselgeld terug</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Betaalmiddelen</li> </ul>

Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

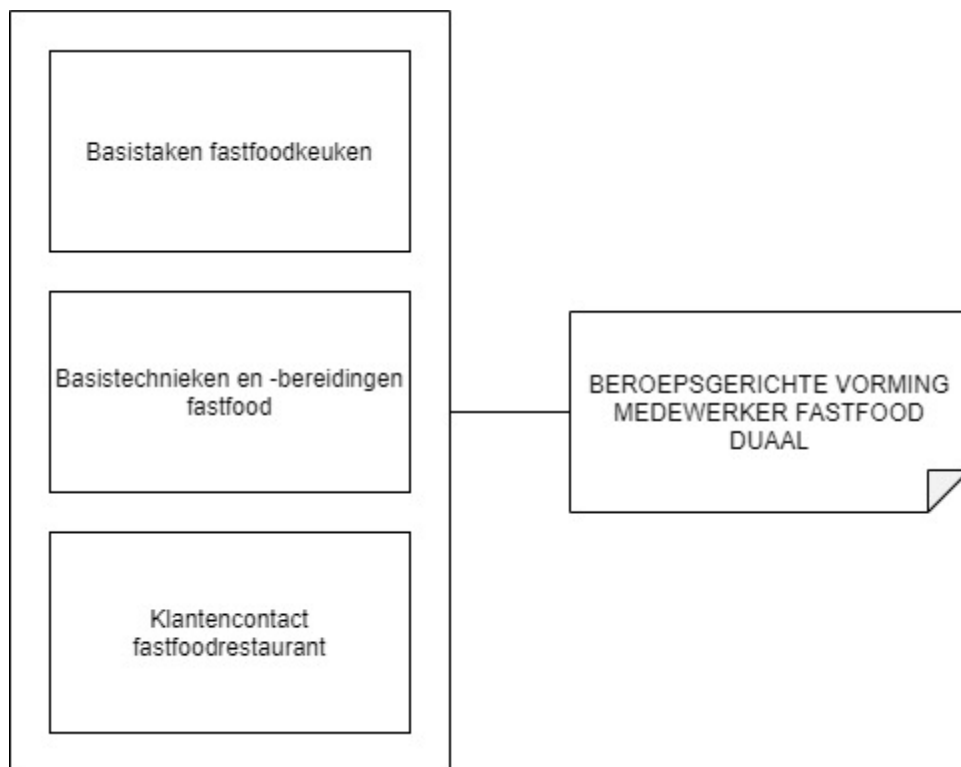


## 5. Beroepsgerichte vorming – organisatie modulair

De beroepsgerichte vorming kan modulair georganiseerd worden. De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit 3 clusters, samenhangende en afgeronde gehelen van competenties die de lerende de mogelijkheid biedt via een individuele leerweg toe te werken naar een studiebekrchtiging met waarborg op vervolgoopleidingen of tewerkstellingsmogelijkheden.

De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit de volgende clusters:

- Basistaken fastfoodkeuken
- Basistechnieken en -bereidingen fastfood
- Klantencontact fastfoodrestaurant



Voor elke onderstaande activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

### Algemene activiteiten

Onderstaande algemene activiteiten moeten in de modulaire organisatie op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing) geïntegreerd worden, in één of meerdere clusters doorheen de volledige duale opleiding.

Activiteiten	Kennis
<p><b>Werkt in teamverband</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Communiceert effectief en efficiënt</li> <li>- Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke</li> <li>- Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende</li> <li>- Rapporteert aan de eindverantwoordelijke</li> <li>- Werkt efficiënt samen met collega's</li> <li>- Volgt aanwijzingen op</li> <li>- Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema, ...)</li> <li>- Vraagt zelf hulp of advies indien nodig</li> <li>- Toont respect voor elke collega, functie of taak</li> <li>- Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren, ...)</li> <li>- Deelt vakkennis</li> <li>- Draagt bij tot een aangename sfeer in het team</li> <li>- Houdt rekening met de positie van een collega</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Communicatietechnieken</li> <li>- Vakterminologie</li> <li>- Correcte omgangsvormen</li> </ul>
<p><b>Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Past (voedsel)veiligheids-, milieu-, kwaliteits- en welzijnsvoorschriften toe</li> <li>- Werkt ergonomisch</li> <li>- Werkt economisch en vermijdt verspilling</li> <li>- Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in</li> <li>- Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen</li> <li>- Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken</li> <li>- Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning</li> <li>- Werkt zorgvuldig en met oog voor detail</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- (Voedsel)veiligheids-, milieu-, kwaliteits- en welzijnsvoorschriften</li> <li>- Ergonomische hef- en tiltechnieken</li> <li>- HACCP-normen</li> <li>- Voorschriften m.b.t. afvalsortering</li> <li>- Bedrijfsprocedures met betrekking tot het eigen werk</li> <li>- Ordening van materialen en benodigdheden</li> <li>- Werking van keukenapparatuur</li> <li>- Veiligheidsmaatregelen bij gebruik en onderhoud van snijmateriaal, machines en toestellen</li> <li>- Foodcost</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering</li> <li>- Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen, ...</li> <li>- Sorteert afval volgens de richtlijnen</li> <li>- Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten</li> </ul>	
<p><b>Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Past hygiëne- en (voedsel)veiligheidsvoorschriften toe</li> <li>- Verzorgt de persoonlijke hygiëne</li> <li>- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>- Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen</li> <li>- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>- Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone</li> <li>- Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken</li> <li>- Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid</li> <li>- Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik</li> <li>- Vermijdt kruisbesmetting</li> <li>- Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking</li> <li>- Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid</li> <li>- Registreert goederen en temperaturen</li> <li>- Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygiëne- en (voedsel)veiligheidsvoorschriften</li> <li>- HACCP-normen</li> <li>- FIFO- en FEFO-principe</li> <li>- Voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Besmettingsgevaar</li> <li>- Systematisch handhaven van de aanbevolen bewaartemperaturen</li> <li>- Bewaartechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...)</li> </ul>
<p><b>Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Houdt zich aan het reinigingsplan en de –richtlijnen</li> <li>- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op</li> <li>- Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>- Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen</li> <li>- Ruimt na de dienst de werkplek op</li> <li>- Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht</li> <li>- Reinigingsfiches van keukeninstallaties, werkinstrumenten en toestellen</li> <li>- Reinigingstechnieken</li> <li>- Toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen, -materieel en procedures</li> <li>- Ordening van materialen, benodigheden en keukentoestellen</li> <li>- Slijpen van messen</li> <li>- Werking van keukenapparatuur</li> <li>- Disfunctioneren van machines of materieel</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht</li> <li>- Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak</li> <li>- Controleert de staat van het materieel</li> <li>- Slijpt messen waar nodig</li> <li>- Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op</li> <li>- Signaleert pannes aan de verantwoordelijke</li> </ul>	
---	--

## Cluster Basistaken fastfoodkeuken – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p><b>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Raadpleegt de opdrachten, technische fiches en/of recepturen</li> <li>- Stelt de werkvolgorde vast</li> <li>- Kiest het juiste materiaal</li> <li>- Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe</li> <li>- Schat de vereiste hoeveelheden in</li> <li>- Zet alle ingrediënten klaar</li> <li>- Zet alle componenten klaar voor de bereiding van eenvoudige koude en warme gerechten, zoals belegde broodjes, salades, frietjes en gefrituurde gerechten, hamburgers, pizza's, pasta's, desserts, ijs, pannenkoeken, enz.</li> <li>- Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af</li> <li>- Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze</li> <li>- Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten, ...) in functie van de opdracht</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezen van opdrachten, technische fiches en/of recepturen</li> <li>- FIFO- en FEFO-principe</li> <li>- Efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken</li> <li>- Functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden en gewichten</li> <li>- Meetinstrumenten</li> </ul>
<p><b>Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid</li> <li>- Dekt koude bereidingen onmiddellijk af</li> <li>- Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- FIFO- en FEFO-principe</li> <li>- Systematisch handhaven van de aanbevolen bewaartemperaturen</li> <li>- Verpakkingswijze van voedingsmiddelen</li> <li>- Etikettering van voedingsmiddelen</li> <li>- Opslag van voedingsmiddelen</li> <li>- Voorraadbeheer</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden</li> <li>- Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal</li> <li>- Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen</li> <li>- Past het FIFO/FEFO- principe toe</li> </ul>	
<p><b>Wast af</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sorteert afval en etensresten volgens de richtlijnen</li> <li>- Sorteert vuil serviesgoed, glaswerk, bestek, dienborden, kristal, keukengerie, ...</li> <li>- Schikt de vaat in manden naargelang de soort en plaatst deze in de vaatwasmachine</li> <li>- Plaatst gesorteerd serviesgoed en glaswerk in manden</li> <li>- Plaatst de manden in de automatische vaatwas- en spoelmachine</li> <li>- Kiest het juiste programma</li> <li>- Stemt de hoeveelheid product (zeep-, spoel-, ontkalkingsmiddelen) af op de vervuiling en het oppervlak</li> <li>- Start de vaatwasmachine op</li> <li>- Schuurt potten en pannen</li> <li>- Ververst regelmatig het water</li> <li>- Controleert de netheid van de gewassen vaat en plaatst deze op de daartoe voorziene plaats</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sorteren van materieel voor de spoelkeuken</li> <li>- Afwasactiviteiten (weken, spoelen, schrobben, ontvetten, ...)</li> <li>- Werking van vaatwasproducten en de inwerking op vuile vaat</li> <li>- Werking van de vaatwasmachine</li> <li>- Controle op de reinheid en hygiëne van vaatwerk</li> <li>- Ontkalken, reinigen en onderhouden van de vaatwasmachine</li> <li>- Reiniging van vaatwasmachine en spoelkeuken na gebruik</li> </ul>
<p><b>Houdt de zaal proper en op orde</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ruimt de tafels af en reinigt ze</li> <li>- Schikt de stoelen</li> <li>- Maakt de zaal schoon</li> <li>- Vult de voorraad servetten, rietjes, verpakkingen, accessoires, enz. aan volgens het FIFO/FEFO-principe</li> <li>- Vult de voorraad dranken en desserts aan volgens het FIFO/FEFO-principe</li> <li>- Vervangt vuilniszakken</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- FIFO- en FEFO-principe</li> <li>- Reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht</li> <li>- Zaalplan</li> </ul>

## Cluster Basistechnieken en -bereidingen fastfood – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p><b>Past basisbereidingstechnieken toe voor het samenstellen van eenvoudige warme en koude gerechten, zoals belegde broodjes, salades, frietjes en gefrituurde</b></p>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vakterminologie</li> <li>- Lezen van opdrachten, technische fiches en/of recepturen</li> </ul>

<p><b>gerechten, hamburgers, pizza's, pasta's, desserts, ijs, pannenkoeken, enz.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiest de grondstoffen op basis van de opdracht, technische fiche en/of receptuur en weegt ze af</li> <li>- Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik</li> <li>- Respecteert de tijdsplanning, technische fiche en/of receptuur, werkmethode en organisatie</li> <li>- Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal</li> <li>- Past de juiste bereidingstechniek toe</li> <li>- Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten</li> <li>- Verpakt het product in een recipiënt voor optimale bewaring</li> <li>- Koelt, indien nodig, de producten af conform de regels van voedselveiligheid</li> <li>- Past regeneratietechnieken toe en gebruikt hierbij het juiste toestel</li> <li>- Neemt de kerntemperatuur van bereide gerechten</li> <li>- Werkt gerechten af volgens de bestellingen</li> <li>- Respecteert de doorgeeftemperatuur</li> <li>- Maakt, indien van toepassing, een getuigenschotel van iedere bereiding</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken</li> <li>- Voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</li> <li>- Schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten</li> <li>- Snijtechnieken</li> <li>- Beoordelen van de smaak van een product of bereiding</li> <li>- Bereidingswijzen van voedingsmiddelen</li> <li>- Systematisch handhaven van de aanbevolen bewaar- en gaartemperaturen</li> <li>- Regeneratietechnieken</li> <li>- Portioneren van maaltijdcomponenten</li> <li>- Kooktechnieken</li> <li>- Recepten</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gebruik en werking van keukenapparatuur</li> <li>- Gebruik van kook- en bereidingsmateriaal</li> </ul>
<p><b>Past basisdresseertechnieken toe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Volgt de opdracht, technische fiche en/of receptuur</li> <li>- Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten</li> <li>- Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk</li> <li>- Schikt meerdere borden identiek</li> <li>- Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezen van opdrachten, technische fiches en/of recepturen</li> <li>- Bordschikking</li> <li>- Dresseertechnieken</li> <li>- Voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</li> </ul>
<p><b>Zet de toonbank klaar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank, selfservice, ... en vult ze aan</li> <li>- Past technieken toe van het versnijden en portioneren</li> <li>- Zet koude en warme etenswaren klaar</li> <li>- Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen</li> <li>- Vult de gerechten tijdig aan en past hierbij het FIFO/FEFO-principe toe</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- FIFO- en FEFO-principe</li> <li>- Voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</li> </ul>

## Cluster Klantencontact fastfoodrestaurant – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p><b>Handelt integer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respecteert de privacy van de gast</li> <li>- Voert de werkzaamheden uit zonder te storen</li> <li>- Gaat op ethische wijze om met informatie over de gast</li> <li>- Respecteert, indien aanwezig, de deontologische code van de werkgever en/of gast</li> <li>- Bespreekt vragen, problemen of conflicten met de juiste personen</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Regels van gastvriendelijkheid</li> <li>- Correcte omgangsvormen</li> <li>- Interculturele gebruiken</li> </ul>
<p><b>Ontvangt de gast volgens de regels van de gastvriendelijkheid</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Begroet de gast aan de toonbank, in de zaal, bij de drive-in of telefonisch</li> <li>- Informeert de gast over de kaart, de samenstelling van de gerechten en het aanbod aan dranken</li> <li>- Neemt de bestelling op, registreert deze in de kassa en geeft ze door volgens bedrijfseigen procedures</li> <li>- Helpt de gast aan de bestelzuilen</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Geluidssignalen eigen aan het bedrijf</li> <li>- Regels van gastvriendelijkheid</li> <li>- Systeem van de drive-in</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bestel- en registratiesystemen</li> </ul>
<p><b>Bedient de gast</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Overhandigt de bestelling volgens de bedrijfseigen procedures (dienblad, op bord, meeneemverpakking, ...) of levert ze af bij de gast</li> <li>- Meldt klachten aan de verantwoordelijke</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Klachtenbehandeling</li> </ul>
<p><b>Ontvangt betalingen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rekent af volgens bedrijfseigen procedures en houdt hierbij rekening met speciale acties</li> <li>- Verwerkt betalingen (cash, met kaart, ...)</li> <li>- Ontvangt het te betalen bedrag en geeft correct wisselgeld terug</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Betaalmiddelen</li> </ul>

Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

## 6. Werkplekcomponent

In het kader van de werkplekcomponent moet er een voorafgaandelijk gezondheidsbeoordeling plaatsvinden indien de welzijnswetgeving dit vereist.

De werkplekcomponent in de opleiding medewerker fastfood duaal omvat gemiddeld op jaarbasis minstens 20 opleidingsuren per week op de reële werkplek.

## 7. Studiebekrachtiging

Met in acht name van het evaluatieresultaat leidt de opleiding medewerker fastfood duaal tot één van de volgende vormen van studiebekrachtiging:

- een getuigschrift van de tweede graad van het secundair onderwijs, bewijs van onderwijskwalificatie "medewerker fastfood duaal" niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader, met inbegrip van de beroepskwalificatie "medewerker fastfood" niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader:
  - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de algemene en beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een certificaat, bewijs van beroepskwalificatie "medewerker fastfood" niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader:
  - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een attest van verworven competenties, bewijs van competenties:
  - wordt uitgereikt na slagen voor een aantal competenties die in dit standaardtraject zijn opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent zijn gerealiseerd.
- een attest van regelmatige lesbijwoning:
  - wordt uitgereikt bij vroegtijdige beëindiging van de opleiding zonder dat er attesteerbare competenties verworven zijn of na het eerste leerjaar van een graad.



## 8. Aanloopstructuuronderdeel

De opleiding medewerker fastfood duaal heeft als aanloopstructuuronderdeel "Aanloop medewerker fastfood duaal". Dit kan op elk moment van het schooljaar starten. Het doel van de aanloopfase is om de leerling zo snel als mogelijk voor te bereiden op een instap in duaal leren. De aanloopfase is hierbij zo kort als mogelijk, maar zolang als nodig. De aanbieder kan kiezen hoe hij het aanloopstructuuronderdeel op maat van de leerling organiseert, en dit ongeacht of hij het bovenliggende duale structuuronderdeel modulair of lineair organiseert.

Dit aanloopstructuuronderdeel kan georganiseerd worden door een aanbieder duaal (school voltijds gewoon secundair onderwijs, centrum deeltijds onderwijs, syntra vzw) al dan niet samen met een externe organisatie.

Een aanloopstructuuronderdeel omvat minimaal 28 opleidingsuren per week en combineert een schoolcomponent en een aanloopcomponent.

Binnen de schoolcomponent komt de verplichte algemene vorming zoals vermeld in dit standaardtraject onder rubriek "3. Algemene vorming" aan bod.

Binnen de aanloopcomponent en schoolcomponent kan men zich in functie van de individuele noden van de leerling en zijn mate van arbeidsrijpheid richten op een selectie van of een combinatie van de vier onderstaande acties:

- **Acties gerelateerd aan het opbouwen van een loopbaan**
  - Actie:  
Loopbaangerichte competenties voor leerlingen die nog geen duidelijkheid hebben over hun concrete onderwijsloopbaan, maar wel overtuigd zijn om een duale leerweg te volgen. Voorbeelden hiervan zijn loopbaanwensen en -talenten in kaart brengen, loopbaanoriëntatie-oefeningen, solliciteren, ...
- **Acties gerelateerd aan het opbouwen van beroepsgerichte vorming**
  - Actie:  
Arbeidsgerichte competenties voor leerlingen die bepaalde generieke competenties missen die noodzakelijk zijn om te kunnen leren en participeren op een werkplek. Voorbeelden hiervan zijn samenwerken, op tijd komen, werken onder gezag, ...
  - Actie:  
Vaktechnische competenties voor leerlingen die op vaktechnisch vlak geen of onvoldoende bagage hebben om een duale opleiding aan te vatten.
  - Actie:  
Begeleide leerervaring op een reële werkplek. Ook op een reële werkplek kunnen leerlingen bepaalde competenties aanleren die nuttig zijn om later over te stappen naar een duale opleiding. De leerling maakt hiervoor gebruik van een leerlingenstageovereenkomst, zoals bepaald in SO/2015/01.

Voor het opbouwen van de beroepsgerichte vorming kan na de screening van de leerling gewerkt worden aan onderstaande activiteiten. Deze hoeven niet alle aan bod te komen, maar worden geselecteerd en aangeboden in functie van de doelstellingen van de aanloopfase.

Per activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Activiteiten	Kennis
<p><b>Werkt in teamverband</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Communiceert effectief en efficiënt</li> <li>- Wisselt informatie uit</li> <li>- Meldt problemen</li> <li>- Werkt efficiënt samen</li> <li>- Volgt aanwijzingen op</li> <li>- Past zich flexibel aan</li> <li>- Vraagt zelf hulp of advies indien nodig</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Communicatietechnieken</li> <li>- Vakterminologie</li> <li>- Correcte omgangsvormen</li> </ul>
<p><b>Werkt met oog voor hygiëne, (voedsel)veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Past hygiëne-, (voedsel)veiligheids-, milieu-, kwaliteits- en welzijnsvoorschriften toe</li> <li>- Draagt werk- en beschermkledij volgens de richtlijnen</li> <li>- Werkt ergonomisch</li> <li>- Werkt economisch en vermijdt verspilling</li> <li>- Verzorgt de persoonlijke hygiëne</li> <li>- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>- Respecteert de zones: koude/warme en vuile/schone</li> <li>- Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken</li> <li>- Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking</li> <li>- Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid</li> <li>- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op</li> <li>- Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de richtlijnen</li> <li>- Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren</li> <li>- Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de vervuiling en het oppervlak</li> <li>- Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen, ...</li> <li>- Sorteert afval volgens de richtlijnen</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygiëne-, (voedsel)veiligheids-, milieu-, kwaliteits- en welzijnsvoorschriften</li> <li>- Ergonomische hef- en tiltechnieken</li> <li>- HACCP-normen</li> <li>- FIFO- en FEFO-principe</li> <li>- Voorschriften m.b.t. afvalsortering</li> <li>- Ordening van materialen en benodigdheden</li> <li>- Voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</li> <li>- Bewaartechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, ...)</li> <li>- Werking van keukenapparatuur</li> <li>- Veiligheidsmaatregelen bij gebruik en onderhoud van snijmateriaal, machines en toestellen</li> <li>- Reinigingsfiches van toestellen</li> <li>- Reinigingstechnieken</li> <li>- Toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen, -materieel en procedures</li> </ul>
<p><b>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige bereidingen onder begeleiding</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Raadpleegt de opdrachten en/of recepturen</li> <li>- Zet alle ingrediënten klaar</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezen van opdrachten en/of recepturen</li> <li>- FIFO- en FEFO-principe</li> <li>- Efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken</li> <li>- Meetinstrumenten</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af</li> <li>- Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan</li> <li>- Wast groenten en fruit, maakt ze schoon</li> <li>- Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies</li> <li>- Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm</li> <li>- Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en)</li> <li>- Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten, ...) in functie van de opdracht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schillen, pellen en versnijden</li> <li>- Snijtechnieken</li> </ul>
<p><b>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van eenvoudige warme en koude gerechten onder begeleiding</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiest de grondstoffen op basis van de opdracht en/of receptuur en weegt ze af</li> <li>- Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal</li> <li>- Past de juiste bereidingstechniek toe</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vakterminologie</li> <li>- Lezen van opdrachten en/of recepturen</li> <li>- Efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken</li> <li>- Voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</li> <li>- Doseren en mengen van ingrediënten</li> <li>- Bereidingstechnieken</li> <li>- Kooktechnieken</li> <li>- Gebruik en werking van keukenapparatuur</li> <li>- Gebruik van kook- en bereidingsmateriaal</li> </ul>
<p><b>Past basisdresseertechnieken toe onder begeleiding</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Volgt de opdracht en/of receptuur</li> <li>- Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten</li> <li>- Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk</li> <li>- Schikt meerdere borden identiek</li> <li>- Veegt gemorste resten af met proper keukpapier</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezen van opdrachten en/of recepturen</li> <li>- Bordschikking</li> <li>- Dresseertechnieken</li> <li>- Voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)</li> </ul>
<p><b>Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op onder begeleiding</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid</li> <li>- Dekt koude bereidingen onmiddellijk af</li> <li>- Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- FIFO- en FEFO-principe</li> <li>- Systematisch handhaven van de aanbevolen bewaartemperaturen</li> <li>- Verpakkingswijze van voedingsmiddelen</li> <li>- Etikettering van voedingsmiddelen</li> <li>- Opslag van voedingsmiddelen</li> <li>- Voorraadbeheer</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden</li> <li>- Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal</li> <li>- Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen</li> <li>- Past het FIFO/FEFO- principe toe</li> </ul>	
--	--

Met in acht name van het evaluatieresultaat leidt het aanloopstructuuronderdeel "Aanloop medewerker fastfood dual" tot volgende studiebekrachtiging:

- een bewijs van competenties:
  - wordt uitgereikt na slagen van competenties uit bovenstaande opsomming voor dit aanloopstructuuronderdeel.

## 9. Onderliggende beroepskwalificaties i.f.v. flexibele instap bij modulaire organisatie

Niet van toepassing.