

## Leerplan vvkso 2012/029 – derde graad ‘Grootkeuken bso’

### 2.1 Basiscompetentie

Veel van de hieronder vermelde doelstellingen zullen zelden losstaand gerealiseerd worden, maar eerder in combinatie met doelstellingen die ressorteren onder de kerncompetenties.

#### 2.1.1 *Klantvriendelijkheid*

##### De leerling leert:

- communicatief vlot en behulpzaam zijn;
- beschikken over praktische talenkennis, afhankelijk van de werkcontext;
- problemen goed opvangen en ze oplossingsgericht aanpakken;
- omgaan met de moderne communicatiemiddelen, toepasselijk in grootkeuken;
- gericht informatie opzoeken en ze selecteren en ordenen;
- de ontwikkelingen en trends in de sector opvolgen.

| Leerplandoelstelling<br>(= onderliggende<br>competentie)  | Ondersteunende kennis, vaardigheden en<br>attitudes   | Cursus ‘Grootkeuken & catering’<br>i.s.m. Horeca vorming Vlaanderen                    | Blz. |
|---|---|--|------|
| III.1<br>De leerling kan bij de<br>maaltijdistributie op een<br>praktische manier in het<br>Nederlands en het Frans | <b>Kennis:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• praktische talenkennis in aansluiting met verschillende situaties in de cateringsector.</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> | <b>Samenwerking met talen.</b><br><br><b>Algemene principes in:</b><br><b>Module 4</b> |      |

|   |   |  |                |
|---|---|--|----------------|
| <p>of het Engels converseren met klanten.</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• klanten kunnen helpen in correct Nederlands en in contextueel Frans en/of Engels.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• klantvriendelijkheid.</li> </ul>   | <p><b>Hoofdstuk 1 Communicatie</b></p>   | <p>5 – 8</p>   |
| <p><b>III.2</b><br/>De leerling anticipeert in functie van de maaltijdistributie op de wensen van de klant.</p> | <p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verschillende vormen van catering en de bijhorende procedures van omgang met klanten.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• klantvriendelijkheid in verschillende contexten.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• “klant is koning” i.f.v. het economische aspect van de zaak.</li> </ul> |  |                |
| <p><b>III.3</b><br/>De leerling kan omgaan met de multiculturaliteit van klanten en personeel.</p>              | <p><b>Kennis</b> van de gewoontes eigen aan bepaalde culturen.</p> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• het begroeten en aanspreken van mensen uit andere culturen.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• respect voor iedere cultuur.</li> </ul>   | <p><b>Module 1</b><br/><b>Hoofdstuk 1 Voedingsleer</b><br/><b>1.5 Voedingspatronen</b><br/><b>1.5.1 volgens overtuiging</b><br/><b>1.5.2 volgens geloof</b><br/><b>1.5.3 volgens geografie</b></p> | <p>47 – 51</p> |
| <p><b>III.4</b><br/>De leerling kan omgaan met klachten van klanten.</p>  | <p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de meest voorkomende klachten van klanten/gasten en de manier van behandelen.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• klantvriendelijk omgaan met klachten;</li> <li>• efficiënt reageren op klachten.</li> </ul>  | <p><b>Module 4</b><br/><b>Hoofdstuk 5 Klachtenbehandeling</b></p>  | <p>44 - 57</p> |

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  | <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• opvolgen of aan de klacht verholpen wordt.</li> </ul>  |  |  |
| <p><b>III.5</b></p> <p>De leerling kan vlot gebruik maken van de in het bedrijf gangbare softwareprogramma's, die aansluiten bij de functie.</p>   | <p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• courante software, gebruikt in grootkeukens;</li> <li>• toepassingen van deze software.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vlot gebruik van de in de school gebruikte software;</li> <li>• gebruik van tekstverwerker en rekenblad voor complexere situaties.</li> </ul> <p><b>Attitudes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• aandacht voor spelling en correct taalgebruik;</li> <li>• aandacht voor lay-out.</li> </ul>  |  |  |
| <p><b>III.6</b></p> <p>De leerling kan op een efficiënte manier informatie opzoeken en deze op een aantrekkelijke en overzichtelijke manier presenteren aan de klant.</p> <p><b>III.7</b></p> <p>De leerling volgt de ontwikkelingen in de sector en houdt zijn vakkennis bij.</p> | <p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• diverse informatiebronnen:</li> <li>• vakliteratuur, vaktijdschriften, culinaire gidsen, persberichten, websites;</li> <li>• mogelijke vormen van presentatie.</li> </ul> <p><b>Vaardig</b> zijn in het opzoeken van de gewenste informatie (complexere opdrachten), deze kunnen verwerken en deze kunnen presenteren.</p> <p><b>Attitudes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• doelgericht zoeken;</li> <li>• alert zijn voor de ontwikkelingen in de sector;</li> <li>• respecteren van copyright.</li> </ul> |  |  |

## 2.1.2 **Veilig werken**

Alle doelstellingen die te maken hebben met **voedselveilig** werken, zijn opgenomen bij kerncompetentie C3.

|   |
|---|
| <p><b>De leerling leert:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bij alle handelingen de nodige voorzorgen nemen op gebied van veiligheid;</li> <li>• zorgen voor de veiligheid van het bedrijf en van de gasten.</li> </ul> |
|---|

| Leerplandoelstelling<br>(= onderliggende<br>competentie)  | Ondersteunende kennis, vaardigheden en<br>attitudes  |  | Blz.                                      |
|---|--|--|---|
| <p><b>III.8</b></p> <p>De leerling kan deskundig optreden bij onveilige of gevaarlijke situaties.</p> | <p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• herkennen van noodsituaties en weten hoe men gepast reageert als 'burger';</li> <li>• procedures bij probleemsituaties.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• leren hoe men met probleemsituaties omgaat;</li> <li>• kunnen inschatten wat men in een probleemsituatie <b>moet</b> doen, <b>mag</b> doen, <b>niet mag</b> doen.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rustig blijven in noodsituaties.</li> </ul> | <p><b>Handboek tweede graad:</b></p> <p><b>Wie doet wat in elke keuken 2<sup>de</sup> druk</b></p> <p>2.7 en 2.8 brandveiligheid, algemene veiligheid in een horecabedrijf</p> <p>2.9 Ergonomie</p> <p><b>Werkboeken Voedselveiligheid voor de horecasector</b><br/>(Horeca Vorming Vlaanderen)</p> <p>o.a. deel 5</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Onderhoud van materialen (tweede graad)</li> </ul> | <p>134 –<br/>145</p> <p>146 –<br/>150</p> |
| <p><b>III.9</b></p> <p>De leerling voert regelmatige controles uit i.v.m. gebruikte</p>               | <p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• leren hoe instructiefiches van apparatuur lezen;</li> <li>• risicoanalyse leren lezen.</li> </ul>   |  | <p>233 -<br/>267</p>                      |

|                               |  |  |           |
|-------------------------------|--|--|-----------|
| infrastructuur en apparatuur. | <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• handelingen uitvoeren aansluitend bij de instructiefiches.</li> </ul> <b>Attitude:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• correct handelen.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Materialen (derde graad)</li> </ul> | 116 - 169 |
|-------------------------------|--|--|-----------|

### 2.1.3 *Werken in een organisatie*

|  |
|--|
| <b>De leerling leert:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de werking van een cateringbedrijf;</li> <li>• werken in een team, als medewerker maar ook als leidinggevende over een beperkte groep;</li> <li>• medewerkers motiveren en coachen;</li> <li>• bijdragen tot de sfeerzetting en het imago van de zaak.</li> </ul> |
|--|

| <i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>  | <i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>   |   | <i>Blz.</i>   |
|--|---|---|---|
| <b>III.10</b><br>De leerling kan als toekomstig werknemer een passende job vinden in de grootkeukensector. | <b>Kennis:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• organogram van en taakverdeling binnen een grootkeukenbedrijf;</li> <li>• bijhorende functiebeschrijvingen.</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zelfanalyse;</li> <li>• een job vinden aansluitend bij de eigen competenties en interesses;</li> <li>• raadplegen van job advertenties.</li> </ul> | <b>Module 3</b><br><b>Hoofdstuk 2 soorten kooktechnieken</b><br>2.1 warme lijn – koude lijn – assemblage – combinatie<br><br><b>Module 4</b><br><b>Hoofdstuk 3 Solliciteren</b> | 9 – 11<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>18 - 25 |

|   |  |   |                    |
|---|--|---|--------------------|
|   | <b>Attitude:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kritisch lezen van job advertenties.</li> </ul>  |   |                    |
| <b>III.11</b><br>De leerling kan de teamwerking opvolgen en bijsturen waar nodig.   | <b>Kennis:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• methodes voor het opvolgen van afspraken;</li> <li>• manieren om corrigerend op te treden.</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• opvolgen van teamwerk;</li> <li>• corrigerend kunnen optreden.</li> </ul> <b>Attitude:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• voorbeeldfunctie.</li> </ul> | <b>Module 4</b><br><b>Hoofdstuk 4 Coachen</b><br><b>Hoofdstuk 6 Organisatie</b> | 26 – 42<br>58 – 77 |
| <b>III.12</b><br>De leerling kan wisselende omstandigheden goed opvangen.   | <b>Kennis:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• van taakdifferentiatie in functie van de efficiëntie.</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vaardig zijn in het herschikken van opdrachten.</li> </ul> <b>Attitudes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• flexibiliteit;</li> <li>• motiverende instructies geven.</li> </ul>             |   |                    |
| <b>III.13</b><br>De leerling kan instaan voor de decoratie en sfeerzetting, overeenkomstig de stijl van de zaak en eventueel aansluitend bij een gekozen thema. | <b>Kennis:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• basisprincipes van decoratie en sfeerzetting;</li> <li>• soorten materialen en mogelijkheden dienstig voor de sfeerzetting.</li> </ul> <b>Vaardig</b> zijn in het (helpen) versieren en het scheppen van sfeer. <b>Attitude:</b>   | •   | •                  |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• aanvoelen van wat smaakvol is.</li> </ul>   |   |   |
| <b>III.14</b><br>De leerling gedraagt zich en handelt volgens het imago van de zaak. | <b>Kennis:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• procedures i.v.m. zaken die belangrijk zijn voor de zaak (kledij, wijze van begroeten, omgang met klanten, presentatie van gerechten ...).</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• procedures i.v.m. imagobewust handelen toepassen.</li> </ul> <b>Attitude:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kritisch zijn.</li> </ul> | • | • |

## 2.2 Kerncompetenties

### 2.2.1 Kerncompetentie 1

**C1** Zelfstandig (onder verwijderd toezicht) een maaltijd kunnen voorbereiden, klaarmaken en verdelen voor een grote groep personen, met aandacht voor bijzondere voorwaarden voor de maaltijdverstrekking van de doelgroep.

| <i>Leerplandoelstelling<br/>(= onderliggende competentie)</i>          | <i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>  |  | <i>Blz.</i> |
|--|--|--|-------------|
| <b>III.15</b><br>De leerling kan werken in verschillende systemen, die | <b>Kennis:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• werking van een koude lijn;</li> <li>• werking van een warme lijn;</li> <li>• werking van een assemblagekeuken;</li> </ul> | <b>Module 3</b><br><b>Hoofdstuk 2 soorten kooktechnieken</b> | 9 – 15      |

|  |  |   |                     |
|--|--|---|---------------------|
| <p>toegepast worden in de grootkeukensector:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• warme lijn;</li> <li>• koude lijn;</li> <li>• assemblagekeuken.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• bijhorende kooktechnieken;</li> <li>• bijhorend materiaal en apparatuur.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kunnen werken in koude lijn;</li> <li>• kunnen werken in warme lijn;</li> <li>• kunnen werken in assemblagekeuken.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• correct uitvoeren van de bijhorende procedures.</li> </ul>  |   |                     |
| <p><b>III.16</b></p> <p>De leerling maakt onder begeleiding menu's op, bestemd voor de grootkeuken.</p>  | <p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennis van in de grootkeuken courante voedingsproducten;</li> <li>• variatie van handelsvormen van deze producten;</li> <li>• kwaliteitscriteria;</li> <li>• seizoensgebonden producten, seizoensprijzen;</li> <li>• invloed van de beschikbare budgetten, de prijzen van de voedingsproducten;</li> <li>• de voedingswaarde/voedingsmiddelentabel;</li> <li>• de behoeften van de doelgroep;</li> <li>• <i>convenience</i> producten;</li> <li>• nieuwe producten;</li> <li>• additieven en contaminanten.</li> <li>•</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• voedingsmiddelentabel kunnen raadplegen;</li> <li>• additieven kunnen aflezen van etiket;</li> <li>• <i>foodcost</i> berekenen;</li> <li>• nieuwe producten kunnen integreren in gerechten.</li> </ul> | <p><b>Module 1</b></p> <p><b>Hoofdstuk 2 Voedingsmiddelen</b></p> | <p>88 –<br/>127</p> |



|   |  |  |                    |
|---|--|--|--------------------|
|   | <b>Attitude:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rekening houden met de beschikbare budgetten.</li> </ul>   |  |                    |
| <b>III.17</b><br>De leerling maakt onder begeleiding aangepaste menu's rekening houdend met specifieke doelgroepen (diëten, bepaalde voedingspatronen). | <b>Kennis:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• meest voorkomende verschillende diëten (= medisch voorschrift);</li> <li>• aanpassing van maaltijden op vraag van de klant (bvb. zout, vet, eiwitten, vezelverrijking, gluten, cholesterol ...);</li> <li>• principes van verschillende voedingspatronen, zoals vegetarisme, veganisme ....</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• toepassen van de instructies van een dieetblad, van een kooklijst.</li> </ul> <b>Attitude:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rekening houden met de behoeften en wensen van de klant en diëtist(e).</li> </ul> | <b>Module 1</b><br><b>Hoofdstuk 1 Voedingsleer</b><br><b>1.5 Voedingspatronen</b><br><b>1.5.4 Diëten</b> | 47 – 50<br>51 – 85 |
| <b>III.18</b><br>De leerling plaatst een bestelling.  | <b>Kennis:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bestellingen en formulieren;</li> <li>• leveranciers en hun aanbod;</li> <li>• portiegrootte;</li> <li>• maten en gewichten.</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• berekenen van de nodige hoeveelheden;</li> <li>• productkennis toepassen;</li> <li>• duidelijk en precies een bestelling opmaken.</li> </ul> <b>Attitude:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• correctheid.</li> </ul>   | <b>Module 4</b><br><b>Hoofdstuk 7 Voorraadbeheer</b>   | 78 – 96            |
| <b>III 19</b><br>De leerling plant het dagelijks werk in de grootkeuken.  | <b>Kennis:</b>   | <b>Module 4</b><br><b>Hoofdstuk 6 Organisatie</b>  | 64 - 76            |

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• verschillende functies in de grootkeuken (functiebeschrijvingen) met de bijhorende taken;</li> <li>• kennis van de hiërarchische lijn in het bedrijf.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• taakverdeling voor de teamleden kunnen opmaken;</li> <li>• uurroosters kunnen lezen.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verantwoordelijkheidszin.</li> </ul>  | <p><b>6.2 functies in grootkeuken &amp; catering</b></p> <p><b>6.3 de kernfuncties</b></p> <p><b>6.4 diensten, werkrooster, planning</b></p> <p><b>6.5 samenwerken in teamverband</b></p>  |  |
| <p><b>III.20</b></p> <p>De leerling plant zijn eigen werk.</p>  | <p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• grondige kennis van voedingsproducten;</li> <li>• goede kennis van de apparatuur gebruikt in grootkeukens;</li> <li>• efficiënte tijdsindeling.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Routingde werkvolgorde kunnen bepalen;</li> <li>• technische fiches van apparatuur kunnen lezen en toepassen.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• eigen werk kritisch beoordelen.</li> </ul> | <p><b>Module 2</b></p> <p><b>Hoofdstukken 1 - 6</b></p>  | 5 – 69                                   |
| <p><b>III.21</b></p> <p>De leerling voorziet de nodige voedingsproducten en het nodige materiaal om de geplande gerechten te kunnen realiseren.</p> | <p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• werking en gebruik van grootkeukenapparatuur,</li> <li>• receptuur, productiefiches.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vanuit de dagplanning en de receptuur het nodige klaarzetten,</li> <li>• vanuit recepten/productiefiches en het aantal klanten de hoeveelheden (ingrediënten) berekenen,</li> <li>• opmaken van een timing voor een efficiënte productie.</li> </ul>  | <p><b>Module 3</b></p> <p><b>Hoofdstuk 1 Menuleer</b></p> <p><b>1.2 opstellen van een weekmenuschema</b></p> <p><b>1.3 opstellen van bereidingsfiches</b></p> <p><b>Module 2</b></p> <p><b>Hoofdstuk 5 De inrichting van de keuken</b></p> <p><b>5.1 – 5.4 Routing</b></p> | <p>5 – 6</p> <p>7 – 8</p> <p>55 – 69</p> |

|   |   |  |        |
|---|---|--|--------|
|   | <b>Attitude:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• respect voor timing.</li> </ul>   |  |        |
| <b>III.22</b><br>De leerling bereidt maaltijdcomponenten in een warme lijn.<br><br><b>III.23</b><br>De leerling bereidt maaltijdcomponenten in een koude lijn.<br><br><b>III.24</b><br>De leerling werkt met assemblageproducten.<br><br><b>III.25</b><br>De leerling bereidt maaltijden en maaltijdcomponenten aansluitend bij de doelgroep. | <b>Kennis:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• het behoud van voedingswaarde tijdens het productieproces;</li> <li>• de eigenschappen van de verschillende voedingsmiddelen;</li> <li>• kooktechnieken eigen aan de grootkeuken;</li> <li>• technische eigenschappen van de keukenapparatuur;</li> <li>• kennis van technieken en speciale vereisten van koken in warme en in koude lijn.</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• concretiseren van het voorbereidend werk geformuleerd in de doelstellingen III.19, III.20 en III.21;</li> <li>• volgens receptuur werken;</li> <li>• grootkeukenapparatuur kunnen bedienen;</li> <li>• temperatuurketen respecteren;</li> <li>• <i>convenience</i> producten correct en creatief gebruiken;</li> <li>• respecteren van instructies i.v.m. aangepaste gerechten (omwille van diëten of voedingspatronen);</li> <li>• hulpmiddelen voor het op temperatuur houden van de maaltijdcomponenten kunnen hanteren.</li> </ul> <b>Attitude:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• creatief kunnen werken bij het bereiden van maaltijden.</li> </ul> | <b>Module 3</b><br><br><b>Hoofdstuk 2 Soorten kooktechnieken</b> | 9 – 15 |
| <b>III.26</b><br>De leerling volgt de productie van de maaltijden op.   | <b>Kennis:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gaar- en productietijden.</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b>   |  |        |

|   |   |   |         |
|---|---|---|---------|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• opvolgen van de productie.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• aandachtig en behulpzaam zijn bij de productie.</li> </ul>  |   |         |
| <p><b>III.27</b></p> <p>De leerling portioneert de gerechten op een correcte wijze.</p>                                   | <p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• basiskennis versnijding van afgewerkte gerechten (zoals lasagne, gebraad, gebak ...);</li> <li>• basiskennis portioneren.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• porties maken volgens de voorschriften;</li> <li>• uitvoeren van de juiste technieken bij het versnijden en het portioneren.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zuinig werken.</li> </ul>                         | <p><b>Module 3</b></p> <p><b>Hoofdstuk 3 Portionering</b></p> | 16 – 20 |
| <p><b>III.28</b></p> <p>De leerling presenteert de gerechten op een esthetische en hygiënische manier.</p>                | <p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• goede hygiënepraktijken (GHP);</li> <li>• maaltijdverdeelsystemen;</li> <li>• basis van presenteren.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ervoor zorgen dat presentatie en schikking hygiënisch en aantrekkelijk gebeurt;</li> <li>• de nodige instructies geven aan de medewerkers voor de presentatie.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zin voor orde en netheid.</li> </ul> |   |         |
| <p><b>III.29</b></p> <p>De leerling zet de maaltijden in het distributiesysteem klaar.</p> <p><b>(zie ook III.32)</b></p> | <p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verschillende distributiesystemen;</li> <li>• verschillende transportsystemen;</li> <li>• wettelijke bepalingen i.v.m. de temperatuur waarop maaltijdcomponenten moeten gehouden worden;</li> </ul>  | <p><b>Module 2</b></p> <p><b>Hoofdstuk 6 Distributie</b></p>  | 62 – 69 |

|  |   |  |         |
|--|---|--|---------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• hulpmiddelen voor het op temperatuur houden van maaltijdcomponenten.</li> <li>• <b>Vaardigheden:</b></li> <li>• het juiste materiaal hanteren;</li> <li>• maaltijden klaarzetten in het distributiesysteem.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rekening houden met timing.</li> </ul>                                   |  |         |
| <p><b>III.30</b></p> <p>De leerling werkt de maaltijden af binnen vastgelegde tijdstippen.</p> | <p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• efficiënte tijdsindeling.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• maaltijden tijdig afwerken.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rekening houden met timing.</li> </ul>   |  |         |
| <p><b>III.31</b></p> <p>De leerling doet aan restverwerking.</p>                               | <p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bereidingstechnieken;</li> <li>• productkennis;</li> <li>• wetgeving en voedselveiligheid.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vakkundig en voedselveilig omgaan met resten.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• economisch ingesteld zijn.</li> </ul> | <p><b>Module 3</b></p> <p><b>Hoofdstuk 4 Bewaarstechnieken in de grootkeuken</b></p> | 21 – 24 |

### 2.2.2 Kerncompetentie 2

**C2 Bij de maaltijdistributie klantvriendelijk werken.**

| <i>Leerplandoelstelling<br/>(= onderliggende<br/>competentie)</i>   | <i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>  |  |                |
|---|--|--|----------------|
| <p><b>III.32</b></p> <p>De leerling kan werken met de courante distributiesystemen, gebruikt in de grootkeukensector.</p> | <p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• courante distributiesystemen en hun context van toepassing:               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ selfservice;</li> <li>○ centraal distributiesysteem;</li> <li>○ decentraal distributiesysteem.</li> </ul> </li> <li>• temperatuurcontrole bij de verschillende systemen.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kunnen werken met verschillende distributiesystemen;</li> <li>• systematisch temperatuurcontroles toepassen.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• klantgericht en voedselveilig werken.</li> </ul> | <p><b>Module 2</b></p> <p><b>Hoofdstuk 6 Distributie</b></p> | <p>62 – 69</p> |
| <p><b>III.33</b></p> <p>De leerling bedient de klanten op een vriendelijke en correcte manier.</p>                        | <p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verschillende bedieningsystemen typisch voor de grootkeuken;</li> <li>• richtlijnen correcte bediening;</li> <li>• regels van beleefdheid en etiquette.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• correct en beleefd omgaan met klanten;</li> <li>• uitserveren gerechten;</li> <li>• respecteren van copyright;</li> <li>• bij <i>'life cooking'</i>: gerechten klaarmaken volgens de wensen van de klant. <b>(U)</b></li> </ul>   |  |                |

|  |   |   |           |
|--|---|---|-----------|
|  | <b>Attitude:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• respectvol handelen tegenover klant.</li> </ul>   |   |           |
| <b>III.34</b><br>De leerling voorziet de nodige dranken aangepast aan het doelpubliek. | <b>Kennis:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• soorten waters, frisdranken, fruitsappen;</li> <li>• wijnen en bieren, geserveerd in de selfservice;</li> <li>• warme dranken.</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• serveren van dranken.</li> </ul> <b>Attitude:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• klantgerichtheid.</li> </ul> | <b>Module 1</b><br><b>2.3 Dranken in de grootkeuken</b> | 128 – 144 |
| <b>III.35</b><br>De leerling hanteert het betalingssysteem.                            | <b>Kennis:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• notie hebben van verschillende betalingssystemen binnen de grootkeuken.</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vaardig zijn in het gebruik van een eenvoudig betalingssysteem.</li> </ul> <b>Attitude:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• correct handelen.</li> </ul>              | <b>Module 2</b><br><b>Hoofdstuk 4 Kassa's</b>           | 53 – 54   |

### 2.2.3 *Kerncompetentie 3*

**C3** Veilig, milieubewust en voedselveilig handelen en de bijhorende administratie en registratie verrichten.

| Leerplandoelstelling<br>(= onderliggende<br>competentie)                                  | Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes   |   |  |
|---|--|---|--|
| <p><b>III.36</b></p> <p>De leerling kan de <b>veiligheidsvoorschriften</b> toepassen.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis: <ul style="list-style-type: none"> <li>• werkplaatsreglement;</li> <li>• veiligheidsvoorschriften bij gebruik apparatuur;</li> <li>• noties i.v.m. beroepsveiligheid;</li> <li>• methodes voor het controleren van de werkzaamheden;</li> <li>• zie III.8 en 9.</li> </ul> </li> <li>• Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> <li>• in alle handelingen rekening houden met het werkplaatsreglement;</li> <li>• veiligheidsinstructiefiches correct toepassen en laten toepassen;</li> <li>• regels van beroepsveiligheid toepassen (o.a. beschermingsmiddelen, kledingvoorschriften ...);</li> <li>• defecten aan toestellen onmiddellijk rapporteren;</li> <li>• zie III.8 en 9.</li> </ul> </li> <li>• Attitudes: <ul style="list-style-type: none"> <li>• nauwkeurigheid;</li> <li>• verantwoordelijkheidszin.</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>            |
| <p><b>III.37</b></p> <p>De leerling kan de <b>milieuvoorschriften</b> toepassen.</p>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Kennis:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de milieuvoorschriften van het bedrijf;</li> <li>• methodes voor het controleren van de werkzaamheden.</li> </ul> </li> <li>• <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• in alle handelingen rekening houden met de milieuvoorschriften van het bedrijf.</li> </ul> </li> </ul>  | <p><b>Module 2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hoofdstuk 7 Afvalbeheer</b></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> </ul> |



|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Attitudes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nauwkeurigheid;</li> <li>• verantwoordelijkheidszin.</li> </ul> </li> </ul>  |  |   |
| <b>III.38</b><br>De leerling kan het <b>voedselveilig</b> werken conform de geldende wetgeving toepassen. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Kennis:</b></li> <li>• Onderstaande kennis heeft enkel de bedoeling de leerlingen een achtergrond te bieden om de verplichte toepassing van het autocontrolesysteem te begrijpen. <ul style="list-style-type: none"> <li>• voedselveiligheid FAVV;</li> <li>• checklists FAVV controle;</li> <li>• etikettering;</li> <li>• traceerbaarheid;</li> <li>• meldingsplicht;</li> <li>• reinigingsplan;</li> <li>• onderhoudsplan.</li> </ul> </li> <li>• <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• in alle handelingen rekening houden met de wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.</li> </ul> </li> <li>• <b>Attitudes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nauwkeurigheid;</li> <li>• verantwoordelijkheidszin.</li> </ul> </li> </ul> | <b>Module 2</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hoofdstuk 8 Hygiëne en HACCP</b></li> <li>• Verwijzing naar de handboeken Voedselveiligheid van Horeca Vorming Vlaanderen</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> </ul> 7<br>2 |
| <b>III.39</b><br>De leerling kan een intern autocontrolesysteem toepassen.                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Kennis:</b></li> </ul> Onderstaande kennis heeft enkel de bedoeling de leerlingen een achtergrond te bieden om de verplichte toepassing van het autocontrolesysteem te begrijpen. <ul style="list-style-type: none"> <li>• intern autocontrolesysteem m.b.t.: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ de algemene voorschriften inzake voedselveiligheid;</li> <li>○ de wettelijke voorschriften m.b.t. de kwaliteit van de producten;</li> </ul> </li> </ul>   | <b>Module 2</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hoofdstuk 8 Hygiëne en HACCP</b></li> <li>• Verwijzing naar de handboeken Voedselveiligheid van Horeca Vorming Vlaanderen</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>                   |

|   |  |                 |  |
|---|--|-----------------|--|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ traceerbaarheid, recall en meldingsplicht.</li> <li>● autocontrolegids;</li> <li>● checklist en leidraad.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● het intern autocontrolesysteem toepassen: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ de nodige procedures toepassen;</li> <li>○ de nodige instructies toepassen;</li> <li>○ de nodige registratieformulieren invullen.</li> </ul> </li> <li>● de autocontrolegids juist gebruiken.</li> <li>● gebruik kunnen maken van checklists en leidraad. <b>(U)</b></li> </ul>  |                 |  |
| <p><b>III.40</b></p> <p>De leerling kan materiaal, toestellen en lokalen reinigen en desinfecteren.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Kennis:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● hygiënevoorschriften voor de keuken, het economaat, het distributiesysteem;</li> <li>● reinigingsproducten;</li> <li>● onderhoudsproducten;</li> <li>● instructiefiches en gebruiksaanwijzingen.</li> </ul> </li> <li>● <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● correct gebruiken en laten gebruiken van: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ reinigingsproducten;</li> <li>○ onderhoudsproducten;</li> <li>○ instructiefiches.</li> </ul> </li> <li>● de vaat organiseren en opvolgen.</li> </ul> </li> <li>● <b>Attitudes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● nauwkeurigheid;</li> <li>● verantwoordelijkheidszin</li> </ul> </li> </ul> | ●               | ●  |
| <p><b>III.41</b></p> <p>De leerling kan afgewerkte producten en niet verkochte</p>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Kennis:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling;</li> </ul> </li> </ul>   | <b>Module 3</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>●</li> <li>●</li> </ul> |

|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
| <p>producten bewaren volgens de heersende wetgeving.</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• belang constante bewaartemperatuur;</li> <li>• bewaringstechnieken voor: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ grondstoffen;</li> <li>○ halffabricaten;</li> <li>○ afgewerkte producten;</li> <li>○ niet verkochte gerechten.</li> </ul> </li> <li>• houdbaarheid;</li> <li>• etikettering.</li> <li>• <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de bewaartemperatuur op peil houden;</li> <li>• de houdbaarheid van voedingswaren bewaken;</li> <li>• voedingswaren beschermen tegen groei van micro-organismen;</li> <li>• vakkundig veilig bewaren van voedingswaren.</li> </ul> </li> <li>• <b>Attitudes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nauwkeurigheid;</li> <li>• verantwoordelijkheidszin.</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hoofdstuk 4 Bewaarstechnieken in de grootkeuken</b></li> </ul> | <p>1<br/>2<br/>4</p>                                |
| <p><b>III.42</b><br/>De leerling kan de administratie en registratie bijhouden, nodig voor het toepassen van de geldende wetgeving.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Kennis:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• inkomend register;</li> <li>• temperatuurregistratie;</li> <li>• uitgaand register.</li> </ul> </li> <li>• <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gegevensbestanden raadplegen;</li> <li>• de verschillende registers correct invullen en bijhouden volgens de wetgeving.</li> </ul> </li> <li>• <b>Attitudes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nauwkeurigheid;</li> <li>• verantwoordelijkheidszin.</li> </ul> </li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> |

**C4 In de grootkeuken werken in een team: als medewerker maar evengoed als leidinggevende voor een beperkt team.**

| <i>Leerplandoelstelling<br/>(= onderliggende<br/>competentie)</i>   | <i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>   |   |         |
|---|---|---|---------|
| <b>III.43</b><br>De leerling volgt de instructies op van de grootkeukenchef-kok of de verantwoordelijke van de grootkeuken. | <b>Kennis:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• organogram van een grootkeukenbedrijf.</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• eigen taak omschrijven en situeren in het geheel van de grootkeukenwerking.</li> </ul> <b>Attitude:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• respect voor ALLE taken in de grootkeuken.</li> </ul>  | <b>Module 4</b><br><b>Hoofdstuk 6 Organisatie</b>         | 58 – 77 |
| <b>III.44</b><br>De leerling kan instructies geven aan de teamleden en taken delegeren.                                     | <b>Kennis:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• notie hebben van de taken die kunnen gedelegeerd worden en welke niet;</li> <li>• omgangsvormen.</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• taken verdelen rekening houdend met de capaciteiten van de medewerkers.</li> </ul> <b>Attitudes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kunnen bijsturen waar nodig;</li> <li>• respectvol omgaan met elke medewerker.</li> </ul> | <b>Module 4</b><br><b>4.6.9 leidinggeven en delegeren</b> | 36 – 41 |
| <b>III.45</b>   | <b>Kennis:</b>  | <b>Module 4</b>   |         |

|   |   |  |                            |
|---|---|--|----------------------------|
| <p>De leerling kan als leidinggevende het werk van de teamleden controleren.</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• controlemiddelen;</li> <li>• checklists voor functies en taken.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• controleopdrachten correct uitvoeren;</li> <li>• teamleden evalueren in de uitvoering van hun opdracht.</li> </ul> <p><b>Attitudes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• respect voor de teamleden;</li> <li>• respect voor de organisatie.</li> </ul> | <p><b>Hoofdstuk 4 Coachen</b></p>  | <p>26 – 43</p>             |
| <p><b>III.46</b></p> <p>De leerling neemt actief deel aan teamvergaderingen en pleegt overleg met de teamleden en de verantwoordelijke.</p> | <p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• communicatietechnieken;</li> <li>• vergadermodellen.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• toepassen van communicatietechnieken;</li> <li>• functioneren in soorten vergaderingen.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zich vlot en respectvol uitdrukken.</li> </ul>                                      | <p><b>Module 4</b></p> <p><b>Hoofdstuk 1 Communicatie</b></p> <p><b>Hoofdstuk 2 Vergaderen</b></p> | <p>5 – 8</p> <p>9 – 17</p> |
| <p><b>III.47</b></p> <p>De leerling rapporteert aan de grootkeukenchef of de verantwoordelijke grootkeuken.</p>                             | <p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vormen van rapporteren.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rapporteren volgens de in het bedrijf gangbare werkwijze.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• communicatievaardig zijn.</li> </ul>   | <p><b>Module 4</b></p> <p><b>4.6.10 personeel beoordelen en rapporteren</b></p>                    | <p>42 – 43</p>             |

### 3.2.5 Kerncompetentie 5

#### C5 Binnen de context van een grootkeuken prijsbewust handelen.

| Leerplandoelstelling<br>(= onderliggende<br>competentie)  | Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes  |  |  |
|---|---|--|--|
| <p><b>III.48</b></p> <p>De leerling toetst de keuze van voedingsproducten aan de reële kostprijs.</p> | <p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• parate kennis van de prijzen van courante voedingsproducten;</li> <li>• de ecologische voetafdruk van bepaalde voedingsproducten;</li> <li>• werking van het economaat.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bewaken van de keuze van de gebruikte producten i.f.v. de kostprijs;</li> <li>• gerechten/menu's kunnen opmaken i.f.v. de seizoensproducten.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• stiptheid.</li> </ul> | <p><b>Verwijzing naar handboek 'Ondernemen in de horeca' van Horeca Vorming Vlaanderen</b></p> |  |
| <p><b>III.49</b></p> <p>De leerling kan de <i>foodcost</i> van een menu bepalen.</p>                  | <p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• berekeningswijze van de <i>foodcost</i>;</li> <li>• menu's aansluitend bij de doelgroep. <b>(U)</b></li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p>   |  |  |
| <p><b>III.50</b></p> <p>De leerling kan een menu opmaken binnen</p>                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• prijzen opvragen, opzoeken en vergelijken;</li> <li>• foodcostberekeningen uitvoeren;</li> <li>• menuvoorstellen ontwikkelen. <b>(U)</b></li> </ul>  |  |  |

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| <p>een bepaalde prijsmarge voor de <i>foodcost</i>.</p> <p><b>(U)</b></p>                                | <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nauwgezet en correct rekenen en handelen.</li> </ul>   |  |  |
| <p><b>III.51</b></p> <p>De leerling gaat oordeelkundig om met energie, met materialen en toestellen.</p> | <p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• notie hebben van het energieverbruik in de grootkeuken en de distributiesystemen;</li> <li>• notie hebben van de kostprijs van de verschillende materialen en toestellen en van de kostprijs van herstellingen.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• energiebewust werken door juiste aanwending van materialen en toestellen.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• respect voor de gebruikte materialen en grondstoffen.</li> </ul> |  |  |
| <p><b>III.52</b></p> <p>De leerling ontvangt, controleert de goederen en kan ze stockeren.</p>           | <p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wijze van bestellingen opmaken en controle van de geleverde producten;</li> <li>• wijze van stockeren van producten.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de bestel- en leveringsbon kunnen vergelijken en onregelmatigheden melden;</li> <li>• producten op de juiste wijze stockeren.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• strikt toepassen van de hygiëneregels.</li> </ul>   |  |  |
| <p><b>III.53</b></p>   | <p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• samenstelling stock droge voeding;</li> </ul>  |  |  |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| <p>De leerling assisteert bij het voorraadbeheer.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• bewaren van verse producten;</li> <li>• inventariseren;</li> <li>• algemeen stockbeheer/regels van FEFO en FIFO.<sup>1</sup></li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• correct uitvoeren van opdrachten i.v.m. stockbeheer;</li> <li>• opzoekopdrachten kunnen uitvoeren;</li> <li>• zelfstandig kunnen werken.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• systematisch controle van voedingsproducten en hun bewaartijd.</li> </ul> |  |  |
|---|--|--|--|

---

<sup>1</sup> FEFO = First expired, First out / FIFO = First in, First out.