

Keuzedeel mbo

Aziatische keuken

gekoppeld aan één of
meerdere kwalificaties mbo

Code

K0140

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Gevalideerd door: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Op: 14-01-2016

1. Algemene informatie

D1: Aziatische keuken

Studielast

240

Beroepsvereisten

Nee

Certificaten

Ja

Scholingsbehoefte/landelijke herkenbaarheid

In de horeca is landelijk sprake van tekorten aan vakbekwame medewerkers voor de bereiding van Aziatische gerechten. Ook is er een toename van Aziatische gerechten op de menukaart van andere restaurants. Dit resulteert in een scholingsbehoefte voor (basis)koks om zich te verdiepen in de Aziatische keuken en bereiding van Aziatische gerechten. Daarom hebben de brancheorganisatie Vereniging Chinese-Aziatische Horeca Ondernemingen (VCHO) en het mbo de handen ineengeslagen om aan het keuzedeel een certificaat te verbinden.

Zelfstandige betekenis

Na het volgen van dit keuzedeel beschikt de certificaathouder over basiskennis van de Aziatische keuken en kan deze zelfstandig Aziatische gerechten bereiden.

Doelgroep

Dit certificaat is primair bedoeld voor koks die bij een Aziatisch restaurant willen gaan werken en basiskoks van overige restaurants met Aziatische gerechten op de menukaart.

Ingangsdatum certificaat

22-10-2022

Gekoppeld aan kwalificatie(s)

Zie bijlage op www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers

Toelichting

In dit keuzedeel leert de kok de basiskennis en –vaardigheden van een Aziatische kok. Hiermee kan een kok aan het werk in een Aziatische keuken.

In het Servicedocument Specialisatieprogramma Aziatische keuken is een nadere specificatie van de materialen, gerechten e.d. opgenomen (te vinden op de website van Kenwerk).

Relevantie van het keuzedeel

De Medewerker in de Aziatische keuken werkt volgens een werkwijze die afwijkt van de standaardwerkwijze in andere keukens. De medewerker krijgt te maken met ander recepten, terminologie, ingrediënten, keukenapparatuur en vaktechnieken. Met de informatie in dit keuzedeel krijgt een leerling de basiskennis en -vaardigheden van een Aziatisch kok aangeleerd.

Beschrijving van het keuzedeel

In dit keuzedeel leert de kok de basiskennis en –vaardigheden van een Aziatische kok. Hiermee kan een kok aan het werk in een Aziatische keuken.

Branchevereisten

Nee

Aard van keuzedeel

Verbredend

2. Uitwerking

D1-K1: Bereidt gerechten

Complexiteit

De Medewerker in de Aziatische keuken werkt over het algemeen volgens een standaardwerkwijze, maar moet hierbij wel rekening houden met wensen en verwachtingen van gasten. De uit te voeren taken en werkzaamheden zijn divers en worden vaak naast elkaar uitgevoerd. De Medewerker in de Aziatische keuken krijgt te maken met een grote variatie aan opdrachten, specifieke wensen van gasten en moet daarop in kunnen spelen. De wensen van gasten zijn velerlei, veelsoortig en vaak individueel van aard.

De Medewerker in de Aziatische keuken moet bij het uitvoeren van zijn werkzaamheden rekening houden met een veelheid aan voorschriften en richtlijnen, zoals voortkomend uit de bedrijfsformule, voedselveiligheid, arbeidsomstandigheden en milieuzorg.

De Medewerker in de Aziatische keuken beschikt over algemene basiskennis en basisvaardigheden voor het werken in de Aziatische keuken. Hij kan deze kennis reproduceren en toepassen in eenvoudige routinematige beroepsgerichte taken.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De Medewerker in de Aziatische keuken heeft een uitvoerende rol en is verantwoordelijk voor zijn eigen werkzaamheden. Hij legt verantwoording af aan zijn direct leidinggevende, die de eindverantwoordelijkheid draagt. Hij werkt nauw samen met collega's.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft basiskennis van bereidingstechnieken in de Aziatische keuken
- heeft basiskennis van de organisatie binnen de Aziatische keuken
- heeft basiskennis van de receptenregistratie in de Aziatische keuken
- heeft basiskennis van de terminologie van de Aziatische keuken
- heeft basiskennis van ingrediënten van de Aziatische keuken
- heeft basiskennis van keukenapparatuur en gereedschappen van de Aziatische keuken
- heeft basiskennis van recepten in de Aziatische keuken
- heeft basiskennis van voorbewerkingstechnieken van de Aziatische keuken
- kan afwerktechnieken van de Aziatische keuken toepassen
- kan bereidingstechnieken van de Aziatische keuken toepassen
- kan conserveringstechnieken van de Aziatische keuken toepassen
- kan snijtechnieken van de Aziatische keuken toepassen
- kan voorbewerkingstechnieken van de Aziatische keuken toepassen

D1-K1-W1: Maakt de mise en place

Omschrijving

De Medewerker in de Aziatische keuken zet de benodigde keukenapparatuur en -gereedschap, Aziatische producten en ingrediënten die specifiek zijn voor de Aziatische keuken klaar om te gebruiken. Hij beoordeelt de te gebruiken ingrediënten op kwaliteit en bruikbaarheid. Hij maakt ingrediënten schoon, deelt ingrediënten op, maakt ingrediënten fijn en bewerkt deze voor. Hij slaat ingrediënten meestal tussentijds op.

Resultaat

Benodigde keukenapparatuur en -gereedschap, zijn gebruiksklaar gemaakt. Aziatische producten en ingrediënten zijn verzameld, beoordeeld op kwaliteit en bruikbaarheid en bewerkt. Indien nodig zijn ingrediënten tussentijds opgeslagen.

Gedrag

Beoordeelt de kwaliteit en bruikbaarheid van Aziatische producten en ingrediënten op basis van zijn vakkennis en past snel, precies en accuraat technieken toe voor de bewerking hiervan.

Gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschap voor de bewerking van Aziatische producten en ingrediënten volgens gebruiksvorschriften en gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel.

D1-K1-W1: Maakt de mise en place

Werkt bij het maken van de mise en place ordelijk en houdt zich aan de opgestelde planning, waarbij hij (bedrijfs) voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht neemt.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

D1-K1-W2: Past recepten aan

Omschrijving

De Medewerker in de Aziatische keuken voert berekeningen uit en maakt een (standaard)recept geschikt voor een kleiner of groter aantal personen. De Medewerker in de keuken wordt geïnformeerd door de Chef-kok over eventuele nieuwe recepten. De Medewerker in de Aziatische keuken noteert (nieuwe) recepten in zijn receptenschrift.

Resultaat

Aangepaste Aziatische recepturen die geschikt zijn voor een kleiner of groter aantal. De aangepaste Aziatische recepturen zijn vastgelegd in het receptensysteem.

Gedrag

Voert berekeningen nauwkeurig uit om de Aziatische receptuur aan te passen voor een kleiner of groter aantal personen en neemt daarbij de standaardhoeveelheid als uitgangspunt.

Legt de aangepaste Aziatische recepturen, volgens voorgeschreven procedure, vast in het receptensysteem.
Volgt instructies op van de Chef-kok.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen

D1-K1-W3: Bereidt gerechten en componenten

Omschrijving

De Medewerker in de Aziatische keuken bereidt Aziatische gerechten en componenten. Hij bewaakt en controleert de smaak, gaarheid, kwaliteit van gerechten en het bereidingsproces en zorgt ervoor dat de Chef-kok dit indien nodig controleert.

Resultaat

Aziatische gerechten zijn van een goede kwaliteit en bereid volgens recept en bedrijfsvoorschriften in overeenstemming met wensen en verwachtingen van gasten. Er is overleg gevoerd met collega's. Afwijkingen in de kwaliteit zijn gesignaleerd en gecommuniceerd naar collega's.

Gedrag

Overlegt regelmatig met collega's om kookwerkzaamheden op elkaar af te stemmen en informeert of raadpleegt collega's tijdig bij problemen of afwijkingen in de kwaliteit of voortgang.

Kiest benodigde Aziatische producten en ingrediënten, past benodigde bereidings- of kooktechnieken snel, precies en accuraat toe, controleert de kwaliteit van het bereide gerecht op basis van de kwaliteitseisen en bewaakt het bereidingsproces op basis van de receptuur.

Gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschap, voor de bereiding van Aziatische gerechten en componenten, volgens gebruiksvoorschriften en gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel.

Werkt ordelijk en houdt zich aan de opgestelde planning, waarbij hij (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht neemt.

D1-K1-W3: Bereidt gerechten en componenten

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

D1-K1-W4: Werkt gerechten af voor uitgifte

Omschrijving

De Medewerker in de Aziatische keuken voert à-la-minute kookwerkzaamheden uit. Hij portioneert Aziatische gerechten en maakt deze gerechten op door ze te dressereren of te garneren, bijvoorbeeld door het gebruik van siertechnieken. Hij controleert bereide gerechten op presentatie, consistentie en temperatuur en zorgt ervoor dat de Chef-kok dit indien nodig controleert. Hij communiceert met de bediening over de te leveren service en over kenmerken van gerechten.

Resultaat

Aziatische gerechten zijn gecontroleerd op presentatie, consistentie en temperatuur. Bestellingen zijn doorgeefgereed en transportklaar gemaakt volgens bedrijfsvoorschriften. Het bedienend personeel is geïnformeerd over de Aziatische gerechten.

Gedrag

Communiceert tijdig met de bediening over gerechten die doorgeefgereed en transportklaar zijn, over de te leveren service en over kenmerken van de Aziatische gerechten.

Kiest geschikte benodigde Aziatische producten en ingrediënten en past bereidings-, kook- en afwerktechnieken snel, precies en accuraat toe bij het afwerken van gerechten voor de uitgifte.

Gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschap voor de afwerking van gerechten volgens gebruiksvoorschriften en gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel.

Werkt het gerecht af conform de huisstijl, houdt zich daarbij aan de opgestelde planning en houdt (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen