

Keuzedeel mbo

Voedselverspilling in de professionele keuken

Code

K1347

Ontwikkeld door: ROC Midden Nederland en Restaurant de Klub in samenwerking met SBB

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid

Gevalideerd door: Sectorkamer Voedsel, groen en gastvrijheid

Op: 16-06-2022

1. Algemene informatie

D1: Voedselverspilling in de professionele keuken

Studielast

240

Beroepsvereisten

Nee

Certificaten

Nee

Ontwikkeld voor kwalificatie(s)

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

Toelichting

Relevantie van het keuzedeel

Het thema voedselverspilling wordt steeds belangrijker in de horeca. Steeds meer bedrijven letten op deze verspilling. Zij doen dit vanuit een kosten oogpunt en vanuit een milieuoogpunt. Er zijn in deze bedrijfstak steeds meer initiatieven om voedselverspilling omlaag te brengen. Ook in de rest van de maatschappij is er steeds meer aandacht voor dit thema. Hierbij wordt vaak gewezen op de effecten voor het milieu en de verwachte voedselschaarste. Het tegengaan van voedselverspilling helpt bij de verduurzaming van de samenleving. Omdat steeds meer bedrijven willen werken aan het terugbrengen van de voedselverspilling, is er vanuit de arbeidsmarkt vraag naar personeel dat kennis heeft van het thema voedselverspilling en dit in de praktijk kan uitvoeren. Dit keuzedeel draagt hieraan bij door kennis en vaardigheden bij te brengen betreffende voedselverspilling in de beroepspraktijk.

Beschrijving van het keuzedeel

Het keuzedeel Voedselverspilling in de professionele keuken is erop gericht om de beginnend beroepsbeoefenaar bewust te maken van voedselverspilling in de horeca. Hij/zij wordt gestimuleerd om onderzoek te doen naar voedselverspilling en oplossingen te bedenken en beschrijven voor voedselverspilling. Deze oplossingen voert hij/zij uit binnen het bedrijf.

Branchevereisten

Nee

Aard van keuzedeel

Verdiepend

2. Uitwerking

D1-K1: Voedselverspilling in het bedrijf aanpakken

Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar bezit kennis van feiten, abstracte begrippen, ideeën, methoden en processen gerelateerd aan voedselverspilling in de professionele keuken. De werkzaamheden van de beginnend beroepsbeoefenaar zijn grotendeels gestructureerd van aard. Hij/zij past standaardprocedures en methodes toe en kan, als de situatie dat vereist, van deze standaardprocedures en methoden afwijken. Een complicerende factor is dat er steeds met andere producten gewerkt wordt. Dat maakt dat er brede kennis nodig is over conserverings- en bereidingstechnieken. Ook is het van belang dat de beginnend beroepsbeoefenaar voedselveilig werkt. Een andere complicerende factor is dat elk bedrijf op eigen wijze beperkt is in tijd, ruimte en mogelijkheden bij het omgaan met voedselverspilling. Het is lastig om oplossingen en ideeën te presenteren en verwezenlijken die haalbaar zijn binnen de lange termijn-bedrijfsvoering in de keuken. De beginnend beroepsbeoefenaar dient om deze reden een duidelijke analyse te maken over de financiële en organisatorische haalbaarheid.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar werkt alleen of in een team en is verantwoordelijk voor de resultaten van zijn/haar eigen werkzaamheden. Hij/zij legt verantwoording af aan zijn/haar leidinggevende/opdrachtgever, die eindverantwoordelijkheid draagt.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft brede kennis van voedselverspilling en bijbehorende maatschappelijke en economische motieven om dit vraagstuk aan te pakken
- heeft kennis van de gevolgen van voedselverspilling op het gebied van milieu en duurzaamheid
- heeft kennis van verschillende conserveringstechnieken en -methoden
- heeft kennis van de gezondheidsrisico's rondom bederf en voedselvergiftiging
- heeft kennis van kostprijsberekeningen en arbeidskosten
- kan de eigen opvattingen betreffende voedselverspilling onderbouwen
- kan communiceren over voedselverspilling met collega's en leidinggevende
- kan oorzaken van voedselverspilling in de keten opsporen
- kan aangeven welke effecten voedselverspilling heeft op de bedrijfsresultaten
- kan aangeven welke maatschappelijke effecten voedselverspilling heeft
- kan afspraken maken met leveranciers over het aanleveren van producten
- kan onderzoeksresultaten presenteren
- kan aangeven wat veranderbaar is binnen het bedrijf op het gebied van voedselverspilling
- kan creatieve oplossingen vinden om voedselverspilling in de professionele keuken aan te pakken
- kan het praktische productieproces vastleggen als bewijslast
- kan hoeveelheid verwerkt voedselafval en bijbehorende bespaarde kosten registreren

D1-K1-W1: Doet onderzoek naar voedselverspilling binnen het bedrijf

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar onderzoekt welke bedrijfseconomische gevolgen voedselverspilling heeft en welke bedrijfseconomische kansen het terugdringen van voedselverspilling biedt. Hij/zij onderzoekt de huidige voedselverspilling binnen het bedrijf. Hij/zij analyseert de sterke en zwakke punten binnen het bedrijf als het gaat om voedselverspilling en analyseert de beweegredenen voor het aanpakken van voedselverspilling. Hij/zij geeft voorbeelden van het tegengaan van voedselverspilling in toonaangevende bedrijven. Hij/zij rapporteert over de huidige situatie omtrent voedselverspilling in het bedrijf en de kansen die er zijn voor het bedrijf.

Resultaat

Een onderzoek naar voedselverspilling binnen het bedrijf is uitgevoerd. De gevolgen van voedselverspilling en de kansen/mogelijkheden die de beginnend beroepsbeoefenaar ziet voor het terugdringen van voedselverspilling binnen het bedrijf zijn beschreven.

Gedrag

D1-K1-W1: Doet onderzoek naar voedselverspilling binnen het bedrijf

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- zoekt actief naar gegevens over de gevolgen van voedselverspilling, zowel op maatschappelijk als op bedrijfstechnisch niveau;
- gebruikt diverse bronnen, zowel binnen als buiten het bedrijf;
- analyseert zorgvuldig de sterke en zwakke punten binnen het bedrijf als het gaat om voedselverspilling;
- rapporteert nauwkeurig over de gevolgen van voedselverspilling en de mogelijkheden die het tegengaan van voedselverspilling biedt.

De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Analyseren, Onderzoeken

D1-K1-W2: Formuleert een oplossing voor voedselverspilling binnen het bedrijf

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar onderzoekt welke technieken/methoden haalbaar zijn om voedselverspilling aan te pakken en welke technieken/methoden haalbaar zijn bij het verwerken van bruikbaar voedselafval in het bedrijf. Hij/zij documenteert methodes/recepturen die in de dagelijkse praktijk uitgevoerd kunnen worden. Hij/zij geeft hierover een analyse en formuleert een oplossing voor het aanpakken van voedselverspilling en/of het inzetten van bruikbaar voedselafval binnen het bedrijf. Hij/zij bespreekt voor- en nadelen van de gekozen oplossing met zijn/haar leidinggevende en geeft een overzicht van kosten en besparingen. Hij/zij presenteert zijn adviezen om voedselverspilling tegen te gaan aan zijn/haar leidinggevende/opdrachtgever.

Resultaat

Verschillende methoden/technieken om voedselverspilling aan te pakken en verspilling van bruikbaar voedselafval in te perken, zijn onderzocht en beschreven. Een oplossing om voedselverspilling aan te pakken en verspillen van bruikbaar voedsel afval in te perken, is geformuleerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- documenteert duidelijk methodes/recepturen die in de dagelijkse praktijk uitgevoerd kunnen worden;
- analyseert adequaat verschillende technieken en methoden om voedselverspilling aan te pakken en voedselafval bruikbaar in te zetten;
- formuleert duidelijke en creatieve oplossingen voor het aanpakken van voedselverspilling en het inzetten van bruikbaar voedselafval;
- weegt de belangen van leidinggevende/opdrachtgever en bedrijf nauwkeurig af;
- Geeft een duidelijk overzicht van kosten en besparingen;
- pleegt tijdig overleg;
- stelt realistische en praktisch uitvoerbare adviezen op.

De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Samenwerken en overleggen, Formuleren en rapporteren, Vakdeskundigheid toepassen

D1-K1-W3: Voert de aanpak tegen voedselverspilling uit

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar voert gekozen methoden/recepturen uit in de professionele keuken om voedselverspilling aan te pakken en bruikbaar voedselafval opnieuw in te zetten. De beginnend beroepsbeoefenaar proeft zijn/haar gemaakte producten. Hij/zij evalueert de methoden/recepturen op kwaliteit, haalbaarheid en kosten. Hij bespreekt dit met zijn/haar leidinggevende en doet indien nodig voorstellen om methoden/recepturen aan te passen.

Resultaat

De gekozen methoden/recepturen om bruikbaar voedselafval opnieuw in te zetten, zijn uitgevoerd. De evaluatie is besproken met leidinggevende/opdrachtgever en indien nodig zijn voorstellen gedaan voor het aanpassen van methoden/recepturen.

Gedrag

D1-K1-W3: Voert de aanpak tegen voedselverspilling uit

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- voert de aanpak doelgericht en systematisch uit;
- laat zijn creativiteit en nieuwsgierigheid zien en streeft naar een tastbaar eindresultaat;
- werkt methoden en technieken nauwkeurig uit, zodat ze ingezet kunnen worden door anderen;
- past conserveringsmethoden en -technieken toe in de keuken;
- overlegt duidelijk en realistisch met zijn/haar leidinggevende/opdrachtgever over de evaluatie.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Creëren en innoveren, Instructies en procedures opvolgen