beroepsonderwijs bedrijfsleven

Keuzedeel mbo

# Basisvaardigheden service & onderhoud grootkeukeninstallaties geschikt voor niveau 2 en 3

gekoppeld aan één of
meerdere kwalificaties mbo

Code

K0954

Penvoerder:  Sectorkamer techniek en gebouwde omgeving
Gevalideerd door: Sectorkamer techniek en geboude omgeving
Op: 06-03-2018

# 1. Algemene informatie

| D1: Basisvaardigheden service & onderhoud grootkeukeninstallaties geschikt voor niveau 2 en 3 |
|---|
| Studielast |
| 240 |
| Beroepsvereisten |
| Nee |
| Certificaten |
| Nee |
| Gekoppeld aan kwalificatie(s) |
| Zie bijlage op www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers |
| Toelichting |

**Relevantie van het keuzedeel**
De bedrijven in de grootkeukenbranche zijn in veel verschillende segmenten van de Nederlandse en internationale markt actief, zoals de restaurantsector, hotelsector, kantines en contractcatering, zorginstellingen, onderwijsinstellingen, penitentiaire instellingen en vliegvelden. Binnen deze segmenten werken zij aan zowel werktuigkundige- als elektrotechnische-, koude- en klimaatinstallaties. De deelnemer maakt als beginnend beroepsbeoefenaar kennis met deze veelzijdige en dynamische werkomgeving. Ook wordt hij breder inzetbaar door kennis en vaardigheden op te doen op het gebied van werktuigkunde, elektrotechniek en/of koude- klimaat techniek ten behoeve van het service en onderhoudswerkzaamheden. De communicatie met andere vakdisciplines wordt hierdoor effectiever en gemakkelijker. Hij vergroot met dit keuzedeel zijn mogelijkheden op de arbeidsmarkt.

**Beschrijving van het keuzedeel**
De beginnend beroepsbeoefenaar leert basisvaardigheden voor het veilig onderhouden van apparatuur en installaties in professionele grootkeukens. Zijn werkzaamheden bestaan uit het beproeven, onderhouden en repareren van grootkeukens. Hij maakt gebruik van gangbare gereedschappen, meet en test apparatuur en persoonlijke beschermingsmiddelen. Hij leert communiceren met collega's uit andere vakgebieden.

**Branchevereisten**
Nee

**Aard van keuzedeel**
Verdiepend
Verbredend

# 2. Uitwerking

## D1-K1: Uitvoeren van service werkzaamheden aan grootkeukenapparatuur en -meubilair

### Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar verricht periodiek preventief en correctief onderhoud en herstelt storingen aan onderdelen van grootkeukens. Hij verhelpt zowel standaard als niet standaard problemen. De beginnend beroepsbeoefenaar maakt gebruik van zijn kennis, ervaring en inzicht van grootkeukens om de juiste diagnose te stellen en oplossing te bedenken. Bovendien beschikt hij over de juiste vaardigheden om de reparaties uit te voeren.
De complexiteit van de werkzaamheden wordt enerzijds bepaald door de grote verscheidenheid aan apparaten die worden gebruikt in grootkeukens. De beginnend beroepsbeoefenaar moet kennis en technieken kunnen toepassen op het gebied van elektrotechniek, werktuigkunde en koude- en klimaattechniek. Anderzijds zijn de werkzaamheden complex omdat hij het service en onderhoud uitvoert in wisselende werkomstandigheden. De bedrijfsprocessen in de grootkeuken stoppen niet of slechts gedeeltelijk. De beroepsbeoefenaar moet dus duidelijk communiceren met de klant en rekening houden met de veiligheids- en milieuvoorschriften die gelden in de werkomgeving.

### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beroepsbeoefenaar voert de service en onderhoudswerkzaamheden samen met een ervaren collega uit. Hij is verantwoordelijk voor de kwaliteit en de voortgang van de onderhoudswerkzaamheden. Hij zorgt ervoor dat de eventuele storingen zijn opgelost en dat de grootkeuken veilig en werkend wordt achtergelaten. Ook is hij verantwoordelijk voor het contact met de klant. Hij presenteert zich als een ambassadeur van zijn bedrijf en achterhaalt met behulp van de klant de mogelijke problemen. Ook informeert en adviseert de beroepsbeoefenaar de klant over het juist gebruik van de apparatuur. Hij werkt volgens de kwaliteitseisen en geldende voorschriften op het gebied van veiligheid, hygiëne en milieu. Hij kan bij zijn werkzaamheden terugvallen op een leidinggevende of ervaren collega. De eindverantwoordelijkheid ligt bij de leidinggevende.

### Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- Bezit basiskennis van industriële voedselbereiding, waaronder opslag, bewaren, bereiden, conserveren, portioneren, verpakken, vervoeren, verdelen, regeneren en presenteren.
- Bezit basiskennis van de opbouw en functie van vaatwasserapparatuur in grootkeukens
- Bezit basiskennis van de opbouw, functie en werking van werktuigkundige en elektronische grootkeukenapparatuur waaronder: weeg- en meetapparatuur en magazijnbouw, was- schil- en snijapparatuur, kookapparatuur, braadapparatuur en bakapparatuur, transport- en verdeelbanden, apparatuur in verwarmde en geforceerde gekoelde uitvoering, koude- en warme verdeelstations(bains-marie), handbewogen of elektrisch transportmaterieel, elektrische verwarmde of onverwarmde units, vast of verrijdbare units voorzien van elektrisch vermogen voor directe verwarming, indirecte verwarming, inductie vermogen en convectie (hete lucht), interne transportmiddelen voor voeding per consument, mobile of bed gebonden consumenten en uitgifte units in bedrijfsrestaurants
- Bezit basiskennis van de opbouw, functie en werking van koude- en klimaat grootkeukenapparatuur waaronder: koel- en vriescellen, koelkasten, vrieskasten, ontslijmingskasten voor vis- en schaaldieren, koel- en vriesapparatuur, blastchillers en mechanische transportmiddelen
- Bezit basiskennis van de gangbare materialen en middelen die worden gebruikt bij het onderhouden van apparatuur in grootkeukens
- Bezit basiskennis van (de)montagetechnieken van bestaande apparatuur in grootkeukens
- Bezit basiskennis van de toepassingen van relevante meet-, controle-, hulp- en handgereedschappen bij het service en onderhoud aan grootkeukenapparatuur
- Bezit basiskennis van besturings- en beveiligingssystemen van grootkeukenapparatuur
- Bezit basiskennis van regels en veiligheidsvoorschriften die gelden in grootkeukens waaronder HACCP
- Bezit basiskennis van de relevante NEN normen die betrekking hebben op grootkeukenapparatuur
- Bezit basiskennis van vaktermen op het gebied van werktuigkunde, elektrotechniek en koude en klimaattechniek
- Bezit basiskennis van meet- en testapparatuur en methoden voor grootkeukenapparatuur
- Bezit basiskennis van de meest voorkomende onderhoudstechnieken relevant voor het werk in grootkeukens

- Kan de juiste test- en meet apparatuur en methode gebruiken voor het lokaliseren van een storing of probleem binnen grootkeuken apparatuur
- Kan onderdelen van grootkeuken apparatuur demonteren en vervangen
- Kan grootkeukenapparatuur beproeven en gebruiksklaar maken
- Kan Arbo-, milieu-, kwaliteits- en veiligheidsvoorschriften met betrekking tot onderhoud aan grootkeukenapparatuur en -meubilair toepassen
- Kan persoonlijke beschermingsmiddelen met betrekking tot onderhoud aan grootkeukenapparatuur en -meubilair gebruiken

| D1-K1: Uitvoeren van service werkzaamheden aan grootkeukenapparatuur en -meubilair |
| --- |
| ▪ Kan elektrische apparatuur keuren op basis van NEN 3140<br>▪ Kan analytisch en logisch redeneren bij het oplossen van standaard en niet standaard problemen<br>▪ Kan relevante kennis van VCA Basis toepassen met de aspecten op hoogte en in kruipruimten werken<br>▪ Kan voor hem geldende bedrijfsregels en instructies naleven<br>▪ Kan de klant advies geven over het gebruik van de apparatuur<br>▪ Kan rekening houden met de gevolgen van zijn werkzaamheden voor het bedrijfsproces van de klant<br>▪ Kan in goed Nederlands alle benodigde informatie rapporteren en administreren<br>▪ Kan de kwaliteit van de grootkeukenapparatuur waarborgen door vakkundig en georganiseerd te werken<br>▪ Kan duidelijk communiceren met de klant en daarbij het bedrijfsproces zo min mogelijk te verstoren<br>▪ Kan omgaan met de druk en wisselende werkomstandigheden in grootkeukens<br>▪ Kan samenwerken en communiceren met collega's uit andere vakgebieden<br>▪ Kan zich aanpassen aan de werksituatie in grootkeukens<br>▪ Kan kennis en inzicht van grootkeukens gebruiken bij het lokaliseren van storingen en problemen binnen grootkeukenapparatuur |