

Keuzedeel mbo

Vegan keuken

Code

K1337

Ontwikkeld door: ROC van Amsterdam, Dutch Cuisine, Gastronomisch Gilde en SBB
Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid

1. Algemene informatie

D1: Vegan keuken

Studielast

240

Beroepsvereisten

Nee

Certificaten

Nee

Ontwikkeld voor kwalificatie(s)

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

Toelichting

Relevantie van het keuzedeel

Er is een groei aan vegan en plantbased restaurants te zien. Daarnaast groeit de vraag naar vegan opties op de menukaart. Dat zorgt op de arbeidsmarkt voor een toenemende vraag naar startende koks met specialistische kennis van de vegan keuken en gevoel voor wat vegans belangrijk vinden. Vegan koken is meer dan het weglaten van dierlijke eiwitten uit bestaande gerechten. Brede en specialistische kennis van voedingswaarden en bereidingswijzen van plantaardige producten en ingrediënten is daarom van belang om volwaardige, gastronomische vegan menu's te kunnen ontwikkelen en bereiden. Deze kennis en vaardigheden vergroten de kans op werk voor de beginnend beroepsbeoefenaar.

Beschrijving van het keuzedeel

In dit keuzedeel leert de beginnend beroepsbeoefenaar hoe hij/zij technieken die hij/zij in de kwalificatie geleerd heeft zo kan aanpassen dat hij/zij groenten de hoofdrol kan laten spelen. Door brede en specialistische kennis over bereidingen, functionaliteiten en het smaakpallet van plantaardige producten, leert de beginnend beroepsbeoefenaar veganistisch koken vanuit een gastronomisch perspectief. De beginnend beroepsbeoefenaar verdiept zich in actuele veganistische thema's als eiwittransitie, vegan pastry, raw food, vetten en oliën en vleesvervangers. Dit keuzedeel gaat om het creëren van een nieuw gerecht of menu op basis van specialistische kennis over producten en bereidingswijze. Hierbij weet de beginnend beroepsbeoefenaar rekening te houden met smaakopbouw, de samenhang van technieken, bereidingswijzen en textuur van de producten. Tevens houdt hij/zij rekening met en kan inspelen op de wensen en verwachtingen van de verschillende stromingen en doelgroepen, zoals flexitariërs, fruitariërs en raw vegans.

Branchevereisten

Nee

Aard van keuzedeel

Verdiepend

2. Uitwerking

D1-K1: Ontwikkelt en bereidt vegan producten, gerechten en menu's

Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar ontwikkelt en bereidt vegan producten, gerechten en menu's. Hierbij maakt de beginnend beroepsbeoefenaar gebruik van zijn/haar brede en specialistische kennis over voedingswaarden, bereidingswijzen, functionaliteiten en het smaakpallet van plantaardige producten. De werkzaamheden zijn veelzijdig door de toepassing van verschillende technieken en de diversiteit van plantaardige producten. Het is niet eenvoudig om met plantaardige producten en gerechten tot een volwaardig alternatief te komen voor producten en gerechten met dierlijke eiwitten. Deze uitdaging maakt het werk complex. Daarnaast moet de beginnend beroepsbeoefenaar kunnen inspelen op specifieke wensen, eisen en vragen van gasten op het gebied van vegan producten en/of gerechten. Dit vraagt van de beginnend beroepsbeoefenaar creatief denken en een flexibele houding.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar werkt in de keuken of binnen het bedrijf zowel zelfstandig als samen met directe collega's en leidinggevende. Hij/zij heeft een zelfstandige, uitvoerende rol en is verantwoordelijk voor zijn/haar eigen werkzaamheden. Tevens draagt hij/zij gedeelde verantwoordelijkheid voor het resultaat van het werk van anderen, bijvoorbeeld als de ander voorbereidende werkzaamheden uitvoert. Hij/zij legt verantwoording af aan zijn/haar direct leidinggevende, die de eindverantwoordelijkheid draagt.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft brede en specialistische kennis over voedingswaarden van plantaardige producten
- heeft brede en specialistische kennis over functionaliteiten van plantaardige producten
- heeft brede en specialistische kennis over het smaakpalet van plantaardige producten
- heeft brede en specialistische kennis over specifieke bereidingswijzen voor plantaardige producten
- heeft brede en specialistische kennis over soorten eiwitten, eiwittransitie en het gebruik van eiwitten
- heeft brede en specialistische kennis over plantaardige zetmelen en bindmiddelen, alsmede van het gebruik ervan
- heeft brede en specialistische kennis over plantaardige oliën en vetten, alsmede van het gebruik ervan
- heeft brede en specialistische kennis van (mogelijke) invloeden van plantaardige producten op veel voorkomende allergieën en diëten
- kan flexibel en zorgvuldig werken
- kan diepgang aan gerechten toevoegen zonder het gebruik van dierlijke producten
- kan rekening houden met de wensen en verwachtingen van de verschillende stromingen en doelgroepen binnen de vegan wereld en kan daar op inspelen
- kan de functionaliteiten van plantaardige producten op verschillende wijzen gebruiken
- kan de smaak, gaarheid en kwaliteiten van de gerechten te beoordelen
- kan componenten van gerechten op basis van productfunctionaliteiten (her)ontwikkelen
- kan productkennis en kennis van bereidingstechnieken toepassen om tot nieuwe producten te komen

D1-K1-W1: Ontwikkelt ideeën en recepten voor vegan producten, gerechten en menu's

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar ontwikkelt ideeën en recepten voor vegan producten, gerechten en menu's voor één of meer doelgroepen of stromingen binnen de vegan wereld, zoals flexitariërs, fruitariërs en raw vegans. Hij/zij doet dit door te experimenteren met ingrediënten en verschillende bereidingswijzen. Hij/zij maakt innovatief gebruik van bestaande technieken zoals drogen, fermenteren en conserveren om de functionaliteiten en smaken van plantaardige producten optimaal te benutten. Hij/zij houdt rekening met de wensen en verwachtingen van de doelgroep(en) en stroming(en). Hij/zij proeft (tussen)producten en past de samenstelling van ingrediënten en bereidingswijzen waar nodig aan om te komen tot een optimaal resultaat. De ontwikkelde ideeën en recepten legt hij/zij vast.

Resultaat

Ideeën en recepten voor gebalanceerde vegan producten, gerechten en/of menu's zijn ontwikkeld, waarbij rekening is gehouden met de voedingswaarden van de ingrediënten en de smaakbalans en de wensen van de stroming of doelgroep.

D1-K1-W1: Ontwikkelt ideeën en recepten voor vegan producten, gerechten en menu's

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- kiest zorgvuldig ingrediënten en technieken;
- toont creativiteit in keuzes en oplossingen;
- stemt zijn keuzes zorgvuldig af op de wensen en verwachtingen van een stroming of doelgroep;
- past technieken zorgvuldig toe rekening houdend met de voedselveiligheid;
- legt nieuwe en aangepaste recepten nauwkeurig vast.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Creëren en innoveren, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten, Kwaliteit leveren

D1-K1-W2: Bereidt vegan producten, gerechten en menu's

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar kiest passende recepten voor de doelgroep of stroming. Hij/zij verzamelt ingrediënten en bereidt vegan producten, gerechten en menu's volgens recept. Hij/zij past technieken, zoals drogen, fermenteren en conserveren toe, waardoor de functionaliteit en de smaak van de plantaardige producten optimaal tot hun recht komen. Tijdens het bereidingsproces is de beginnend beroepsbeoefenaar in staat de smaak, gaarheid en kwaliteit van de gerechten te beoordelen en waar nodig bij te sturen. Hij/zij controleert bereide gerechten op presentatie, consistentie en temperatuur en rapporteert afwijkingen aan zijn/haar collega's en/of leidinggevende.

Resultaat

Gebalanceerde vegan producten, gerechten en menu's zijn bereid volgens recept en in overeenstemming met de wensen van de doelgroep of stroming.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- maakt weloverwogen keuzes voor recepten;
- leest recepten nauwkeurig en houdt zich aan de voorgeschreven hoeveelheden en bereidingswijzen;
- past technieken op de juiste manier toe;
- werkt zorgvuldig volgens geldende richtlijnen en protocollen;
- werkt in het tempo dat nodig is om de vereiste productiviteit te halen;
- stelt zich flexibel op en speelt creatief in op onverwachte situaties/vragen zonder zijn/haar doel uit het oog te verliezen;
- signaleert en rapporteert tijdig afwijkingen wat betreft de kwaliteit en productiviteit.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Plannen en organiseren, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten, Kwaliteit leveren, Omgaan met verandering en aanpassen