

Keuzedeel mbo

# Catering

gekoppeld aan één of  
meerdere kwalificaties mbo

Code

**K0017**

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

# 1. Algemene informatie

|   |
|---|
| D1: Catering  |
| Studielast  |
| 240   |
| Beroepsvereisten  |
| Nee   |
| Certificaten  |
| Nee   |
| Gekoppeld aan kwalificatie(s)   |
| Zie bijlage op <a href="http://www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers">www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers</a>   |
| Toelichting   |
| <p>Er is een trend zichtbaar dat grotere schoonmaakbedrijven hun dienstverlening verbreden. Een van deze werkzaamheden, die ook binnen de CAO Schoonmaak- en Glazenwassersbranche vallen, is catering. Door het volgen van dit keuzedeel wordt de afgestudeerde leerling breder inzetbaar en worden zijn kansen op de arbeidsmarkt vergroot.</p> <p><b>Relevantie van het keuzedeel</b><br/>Door het volgen van dit keuzedeel wordt de afgestudeerde leerling breder inzetbaar en worden zijn kansen op de arbeidsmarkt vergroot</p> <p><b>Beschrijving van het keuzedeel</b><br/>Er is een trend zichtbaar dat grotere schoonmaakbedrijven hun dienstverlening verbreden. Een van deze werkzaamheden, die ook binnen de CAO Schoonmaak- en Glazenwassersbranche vallen, is catering. In dit keuzedeel leert de leerling eenvoudige gerechten en huishoudelijke dranken te bereiden en maaltijden en dranken te serveren.</p> <p><b>Branchevereisten</b><br/>Nee</p> <p><b>Aard van keuzedeel</b><br/>Verbreidend</p> |

## 2. Uitwerking

### D1-K1: Voert cateringwerkzaamheden uit

#### Complexiteit

Tijdens het uitvoeren van cateringwerkzaamheden zijn de werkzaamheden van de schoonmaker in verschillende omgevingen voornamelijk uitvoerend van aard. Hij voert daarbij eenvoudige werkzaamheden uit, die voornamelijk volgens standaardprocedures plaatsvinden.

De mate van complexiteit wordt enerzijds bepaald door de verscheidenheid aan werkomgevingen en de daarbinnen geldende voorschriften, normen en wet- en regelgeving. Hij beschikt over basiskennis op het gebied van server-, bereidings- en kooktechnieken en algemene communicatievaardigheden voor het adequaat uitvoeren van cateringwerkzaamheden.

#### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De schoonmaker in verschillende omgevingen is verantwoordelijk voor het zelfstandig uitvoeren van zijn eigen takenpakket volgens de opdracht, werkinstructies van zijn leidinggevende en de binnen de werkomgeving geldende voorschriften, normen en wet- en regelgeving. Eenvoudige problemen lost hij zelf op, complexere problemen meldt hij tijdig aan zijn leidinggevende.

#### Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- bezit kennis van het aanbod van eenvoudige gerechten, maaltijden en (huishoudelijke) dranken
- bezit kennis van benodigde apparatuur en gereedschappen voor het bereiden van eenvoudige gerechten en huishoudelijke dranken
- bezit kennis van de werking van voedings- en drankautomaten
- bezit kennis van organisatiegebonden kwaliteitseisen en -normen
- bezit kennis van relevante bedrijfsvoorschriften
- bezit basiskennis van relevante wet- en regelgeving (op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit)
- bezit basiskennis van bereidings- en kooktechnieken
- bezit basiskennis van serveertechnieken
- bezit basiskennis van producten en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring, bereidingswijze)
- bezit kennis van HACCP
- kan communiceren met betrokkenen
- kan zeer eenvoudige gesprekken met gasten/patiënten in het Engels voeren

### D1-K1-W1: Bereidt eenvoudige gerechten en huishoudelijke dranken

#### Omschrijving

De schoonmaker in verschillende omgevingen inventariseert de wensen van de gasten of hij leest de bestelling. Hij treft voorbereidingen voor het bereiden van eenvoudige gerechten en huishoudelijke dranken. Hij verzamelt de benodigde producten, materialen en middelen en vult buffetten en/of voedings- en drankautomaten bij. Hij bereidt of bestelt de gerechten en/of dranken en maakt ze serveergereed of verkoopklaar.

#### Resultaat

Gerechten en/of dranken zijn conform de wensen van gasten/de bestelling bereid of besteld en serveergereed of verkoopklaar gemaakt.

#### Gedrag

De schoonmaker in verschillende omgevingen:

- toont inzicht in het soort en de consistentie van producten, bepaalt vlot op welke wijze de producten moeten worden bereid en past de bereidings- en kooktechnieken snel, precies en accuraat toe
- kiest de benodigde materialen, middelen en apparatuur en gebruikt deze effectief, bewust en zorgvuldig
- luistert naar de gasten, vraagt actief door om de wensen en behoeften van de gasten te achterhalen en is erop gericht zo veel mogelijk aan de wensen en behoeften van de gasten te voldoen
- overlegt regelmatig en tijdig met collega's over de uit te voeren werkzaamheden en schakelt anderen tijdig in bij vragen,

#### D1-K1-W1: Bereidt eenvoudige gerechten en huishoudelijke dranken

problemen of afwijkingen in de kwaliteit van de maaltijden

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten

#### D1-K1-W2: Serveert maaltijden en dranken

##### Omschrijving

De schoonmaker in verschillende omgevingen controleert of de maaltijden en dranken voor - afhankelijk van de context - gasten of patiënten overeenkomen met de bestellijst. Vervolgens serveert hij hen maaltijden en dranken. Naderende tekorten in de voorraad geeft hij door aan zijn leidinggevende. Na afloop informeert hij naar de tevredenheid van de gasten/patiënten en haalt hij het gebruikte servies weer op.

##### Resultaat

Maaltijden en dranken zijn verstrekt aan de gasten/patiënten. Naderende tekorten in de voorraad zijn bekend bij de leidinggevende. Na afloop is het gebruikte servies opgehaald.

##### Gedrag

De schoonmaker in verschillende omgevingen:

- controleert zorgvuldig of de maaltijden en dranken overeenkomen met de bestellijsten
- past eenvoudige serveertechnieken snel, precies en accuraat toe
- kiest de benodigde middelen en gebruikt deze effectief, bewust en zorgvuldig
- geeft naderende tekorten tijdig en duidelijk aan de leidinggevende door
- luistert naar de gasten/patiënten om hun tevredenheid te achterhalen en is erop gericht zo veel mogelijk aan hun wensen en behoeften te voldoen
- gedraagt zich gastvrij

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