

#HORECA

✓ BESPAAR MET DE KMO-ORTEFEUILLE

# GROOTKEUKENMANAGER

LEIDING GEVEN

## OMSCHRIJVING

### Introductie

#### Leer de grootkeuken leiden!

Opleiding van 1 jaar!

Start op woensdag 25/9/2019.

Er is telkens les op woensdag, van 15u00 tot 18u30.

### Omschrijving

Deze gecertificeerde opleiding reikt managementtechnieken aan aan huidige leidinggevend en aan personen die in de toekomst een leidinggevende functie zullen opnemen in een grootkeuken of cateringafdeling. Van de geslaagde cursist wordt verwacht dat hij of zij in staat is om werkzaamheden in de keuken te organiseren en leiding te geven aan zijn personeel. De grootkeukenmanager is de eindverantwoordelijke die de dagelijkse gang van zaken in goede banen leidt.

### Voor wie is deze opleiding bestemd?

De opleiding is in de eerste plaats bedoeld voor personen die in de toekomst werkzaam willen zijn in **een leidinggevende functie als grootkeukenmanager**. De opleiding spitst zich ook toe tot personen die al een soortgelijke functie uitoefenen, maar hun huidige kennis wensen te actualiseren of verdiepen.

### Toelatingsvoorwaarden

Deze opleiding is open voor:

- personen die geslaagd zijn in het 7e specialisatiejaar Grootkeuken van het BSO
- personen met ruime beroepservaring als grootkeukenkok of een verantwoordelijke functie in een grootkeuken

Vlot kunnen omgaan met pc en Windows wordt als een meerwaarde beschouwd.

### Bijkomende info

Opleiding van 1 jaar

Start op woensdag 25/9/2019.

Er is telkens les op woensdag, van 15u00 tot 18u30.

## PROGRAMMA

### Operationeel beheer:

- **voorraadbeheer**
  - **voorraad in de grootkeuken beheren**
  - **noodzakelijke voorraad grondstoffen in verhouding tot bereiding**
  - **bewaartechnieken en temperatuurregistratie**
- **keukenbeheer**
  - **dagelijkse werkzaamheden plannen**
  - **personeelsbezettingsplan in functie van werkzaamheden**
  - **menuplanning**
  - **leiding geven aan personeel**

- **logistiek beheer**
  - instructies en principes met betrekking tot portioneren en presenteren
  - interne en externe transportmaterialen
  - verpakkingsmateriaal
  - criteria bij aankoop van keukenmateriaal en -installaties
  - criteria bij de inrichting en flow van de keuken
- **hygiëne, veiligheid, milieu en ergonomie**
  - hygiënevoorschriften en HACCP-normen
  - traceerbaarheid, meldingsplicht en autocontrole
  - inspectie en het gebruik van checklists
  - bedrijfshygiëne en persoonlijke hygiëne bij medewerkers
  - bouwkundige vereisten betreffende hygiëne

#### **Algemeen beheer:**

- **communicatietechnieken**
  - interne communicatie
  - vergadertechnieken
  - conflictbehandeling
  - functionerings- en evaluatiegesprekken
  - klachtenbehandeling
- **personeel en organisatie**
  - informeren, opleiden, motiveren en begeleiden van personeel
  - taak- en functieomschrijvingen
- **financiën en budgettering**
  - voor- en nacalculatie
  - kostprijscalculatiemethodes
  - make or buy-decision
  - planning en budgettering

#### **DOCENT**

De docenten zijn vakspecialisten uit de grootkeukensector, ieder met een ruime ervaring binnen hun kennisdomein.