

#HORECA

✓ BESPAAR MET DE KMO-ORTEFEUILLE

## HORECA BOOSTER - KEUKEN NIEUW

WORD MEESTER VAN DE HORECA IN TWEE DAGEN!

### OMSCHRIJVING

#### Introductie

Klaar om de horeca-uitdaging aan te gaan?

Deze tweedaagse opleiding stoomt je helemaal klaar om in de keuken te staan. Dit is géén klassieke opleiding, maar echt een praktische booster die jouw skills naar het nodige niveau zal brengen.

#### Omschrijving

Wat mag je verwachten?

- Algemene introductie over de werking van de horeca
- Basistechnieken organisatie & klantgericht werken
- Praktijk oefeningen en cases uit het werkveld
- Nuttige tips & tricks van experts uit het vak
- Een getuigschrift dat je verder helpt in de sector

#### Voor wie is deze opleiding bestemd?

Deze opleiding helpt je in je eerste stappen in de horeca en is specifiek gericht op zowel jobstudenten, flexi-jobbers en werkzoekenden.

#### Bijkomende info

Ben je werkzoekende? Laat het even weten aan onze Syntra medewerkers!

### PROGRAMMA

#### Startdag 10/11/2022

##### 9u Inleiding:

Waarom deze opleiding, welke docenten komen er aan bod?

##### 9u15 kick off:

##### Competenties die aan bod komen – keuken:

- De cursist kan de basis van *mis en place* in de keuken uitvoeren
- De cursist kan op een veilige en hygiënische manier in de keuken meehelpen
- De cursist weet bij welke persoon in de keuken hij zich mag melden bij vragen
- Hygiëne, schoonmaak en veiligheid
  - Werkt hygiënisch en veilig in de keuken: leeft regels na i.v.m. beroepskledij, handenhygiëne en persoonlijke hygiëne
  - Zorgt ervoor dat de eigen werkplek bedrijfsklaar is voor de werkzaamheden
  - Houdt de (eigen) werkruimte ordelijk en net tijdens de werkzaamheden
  - Helpt mee de (eigen) werkplek schoonmaken na de dienst
  - Helpt samen met de andere medewerkers de keuken schoonmaken na de dienst
- Gebruik van materieel, gereedschap en toestellen
  - Kan een demi-chef of chef mes gebruiken voor het toepassen van basis snijtechnieken (focus veiligheid)

- de diverse messen kunnen herkennen
- Kan keukensnijmachine gebruiken: aandacht voor voorzorgsmaatregelen bij werken met snijmachine
- Kan keukentoeuwen in functie van de bereidingen gebruiken: fornuis, oven, blender, ...
- o Voorraadbeheer
  - Meldt spontaan voorraadtekort i.f.v. de geplande (eigen) werkzaamheden
    - inzicht hebben in de opbouw van de voorraad
    - principe FIFO (elementair)
    - bewaarinstructies van de basis-grondstoffen opvolgen
- Mise en place
- Kan recepturen lezen en klaarzetten/afwegen
- Kan groenten en fruit schoonmaken
- Kan versheid van producten bepalen
- Leert werken met een spuitzak

### **13u30: rollenspel zaal – bar - keuken**

Beide groepen worden onderworpen aan een interactief rollenspel tussen zaal, bar & keuken.

#### **Terugkomdag 1/12/2022:**

- Algemene info over de tewerkstelling binnen de horeca (regelgeving, contract, ...)
- Allergenen en HACCP normen in de keuken en zaal
- Feedback moment en bijsturing
- ROLLENSPEL als PRAKTIJKEXAMEN: beheersen de cursisten de competenties.

Dit gebeurt onder begeleiding van de docenten en ze worden bijgestuurd bij problemen.