

## 1. Titel van het certificaat (NL)

**Ervaringsbewijs: keukenmedewerker (m/v)**

In de oorspronkelijke taal

## 2. Vertaalde titel van het certificaat

**Certificate of professional competence: kitchen porter (m/f) (EN)**

**Titre de compétence professionnelle: commis de cuisine (h/f) (FR)**

Deze vertaling heeft geen wettelijke status.

## 3. Beschrijving van verworven competenties

***De standaard werd ontwikkeld en goedgekeurd door de sectorale sociale partners.***

### ***Een houder van het ervaringsbewijs kan:***

#### ***snijden:***

- versnijdt groenten en fruit met het mes tegen de kneukels en laat daarbij de punt van het mes steeds op de snijplank rusten;
- laat bij het snijden van broodjes een vlakke hand op het broodje rusten;
- gebruikt messen volgens de te snijden ingrediënten;
- werkt van ongesneden naar gesneden zonder de armen te kruisen;
- versnijdt groenten en fruit naar opgekregen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen, eminceren, ciseleren, hakken).

#### ***schoonmaken:***

- past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan;
- gebruikt koud tot licht lauw water voor het wassen van de ingrediënten;
- schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies;
- spoelt totdat alle aarde en zand is verwijderd.

#### ***schikken:***

- schikt ingrediënten op een bord volgens voorbeeld van de chef;
- schikt meerdere borden identiek;
- presenteert koude schotels, desserts en buffetten volgens voorbeeld van de chef;
- veegt gemorste resten af met proper keukenpapier.

#### ***voedselveiligheid bewaken:***

- haalt ingrediënten slechts op het laatste ogenblik uit de koelruimte om ze verder te verwerken;
- brengt de ingrediënten over in recipiënten voor onmiddellijk gebruik en zet ze op de daartoe voorziene plaats;
- controleert houdbaarheidsdatum, geur en kleur van de ingrediënten en verwittigt de verantwoordelijke;
- dekt koude overschotten onmiddellijk af en warme nadat ze zijn afgekoeld;
- zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte;
- voorziet overschotten van een etiket met datum alvorens ze in de koelruimte te plaatsen.

### **Toelichting**

Dit document dient om aanvullende informatie over het specifieke certificaat te verschaffen en bezit op zichzelf geen enkele wettelijke status. Het is gebaseerd op de resolutie 93/C 49/01 van de Raad van 3 december 1992 over de doorzichtigheid van kwalificaties, op de resolutie 96/C 224/04 van de Raad van 15 juli 1996 over de doorzichtigheid van beroepsopleidingscertificaten en op de aanbeveling 2001/613/EG van het Europees Parlement en de Raad van 10 juli 2001 inzake de mobiliteit binnen de Gemeenschap van studenten, personen in opleiding, vrijwilligers, leerkrachten en opleiders.

Meer informatie op: <http://europass.cedefop.europa.eu>

© Europese Gemeenschappen 2002

**hygiënisch werken:**

- draagt enkel de toegelaten kledij;
- draagt geen juwelen en uurwerk;
- wast de handen volgens de hygiënische richtlijnen;
- reinigt, tussen elke handeling, het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen;
- spoelt vuil keukenmateriaal om vooraleer het naar de afwas te brengen;
- sorteert en deponeert afval in de vuilnisbak.

**veilig werken:**

- draagt veiligheidsschoenen;
- raapt voedselresten onmiddellijk van de vloer;
- voorkomt brandwonden door warme voorwerpen vast te nemen met een droge en propere keukenhanddoek;
- verwittigt collega's bij het doorgeven van heet keukenmateriaal;
- bergt al het keukenmateriaal op de daartoe voorziene plaats op.

**4. Reeks sectoren en beroepen relevant voor de houder van het certificaat**

*De houder van het ervaringsbewijs kan werken als keukenmedewerker in de HORECA –sector.*

**5. Officiële grondslag van het certificaat**

<b>Naam en rechtspositie van de erkende instelling die het certificaat toekent</b> <i>Testcentrum erkend door de Vlaamse overheid</i>	<b>Naam en rechtspositie van de regionale instantie die de accreditatie/erkenning van het certificaat verzorgt</b> <b>Vlaams Ministerie voor Werk en Sociale Economie</b> <i>Koning Albert II laan 35 bus 21 1030 Brussel</i>
<b>Niveau van het certificaat (nationaal of internationaal)</b> <i>Vlaams niveau EVC (Erkenning van Verworven Competenties)</i>	<b>Beoordelingsscore / minimumvereisten</b> <i>Alle competenties zoals beschreven in punt 3 moeten worden bewezen.</i>
<b>Internationale of Europese reglementering</b>	
<b>Juridische grondslag</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Besluit van de Vlaamse Regering van 23 september 2005 tot uitvoering van het decreet van 30 april 2004 betreffende het verwerven van een titel van beroepsbekwaamheid (= ervaringsbewijs)</i></li><li>• <i>Ministerieel besluit van 5 maart 2007 tot bepaling van de standaard voor de titel van keukenmedewerker (= ervaringsbewijs)</i></li></ul>	

## 6. Erkend traject waardoor het certificaat verkregen is

Beschrijving gevolgde trajecten	Percentage van het totale programma (%)	Duur (uren/weken/maanden/jaren)
Assessment van verworven competenties (EVC)	100	Max. 2 uur
<b>Totale duur van het assessment dat tot het certificaat heeft geleid</b>		Max. 2 uur

### Aanvullende informatie

*Het assessment werd ontwikkeld volgens de standaard keukenmedewerker, zoals opgesteld en goedgekeurd door werknemersvertegenwoordigers en werkgeversvertegenwoordigers uit de horeca-sector. Het assessment bestaat uit een optionele beoordeling van een portfolio en de eigenlijke afname van een assessment door 2 beoordelaars volgens de standaard keukenmedewerker.*

### Meer informatie beschikbaar op:

[www.ervaringsbewijs.be](http://www.ervaringsbewijs.be)

### Vlaams overzicht van Europass-Certificaatsupplementen

*Hier kun je de Vlaamse Europass-Certificaatsupplement downloaden in verschillende talen en vind je een beschrijving van het nationale en regionale systeem voor kwalificaties:*

[www.europass-vlaanderen.be/cs](http://www.europass-vlaanderen.be/cs)