

**Toelichting Kwalificatiedossier Entree, kwalificatie Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie (crebo 25252/25742)**

**Diploma SVH Pizzaiolo Assistent**

Het examen SVH Assistent Pizzaiolo is gebaseerd op het kwalificatiedossier Entree Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie (crebo 25252/25742). Op basis van de eisen die de branche stelt aan een beginnend beroepsbeoefenaar, zijn de werkprocessen uit het kwalificatiedossier in nauwe samenspraak met de branche verder uitgewerkt. Op deze manier worden zowel de arbeidsmarktrelevantie van het diploma als de aansluiting tussen onderwijs en de beroepspraktijk geborgd. De vertaling van de eisen vanuit de branche is verwerkt in deze toelichting op het kwalificatiedossier.

Het examen leidt tot het branchediploma SVH Pizzaiolo Assistent. Dit diploma dekt minimaal de eisen van de beroepsspecifieke onderdelen van het kwalificatiedossier.

B1-K1 Heeft basale kennis van **algemeen geldende regels en normen voor werknemers**.  
persoonlijke hygiëne  
professionele werkhouding

Heeft basale kennis van de **organisatie van een bedrijf**.  
keukenorganisatie  
gastgericht werken  
samenwerken

***Vaktermen***

afbakken  
afdekken  
afruimen  
bakken  
bereiden  
besmeren  
besprenkelen  
bewaren  
diameter  
drogen  
etiketteren  
examinator  
gist  
grondstoffen  
HACCP en hygiëncode  
ingrediënt  
instructie  
kruisbesmetting  
materiaal  
micro- en macro-organismen  
opruimen  
pellen  
plukken  
proces  
produceren  
receptuur  
rijzen  
serveren  
spoelen  
THT/TGT  
veganistisch  
vegetarisch  
verwijderen (bij bewerken van producten)  
verzamelen  
wassen  
wegen

B1-K1-W1	Bereidt (assisterende) werkzaamheden voor. (voor)Bewerkingstechnieken: bloemen ciseleren meten en wegen openen van deeg pellen plukken schoonmaken (van groenten) snijden wassen zeven
B1-K1-W2	Neemt <b>arbo, veiligheid en milieu</b> in acht.
P7-K1-W1	Werkt ordelijk en gedisciplineerd volgens de <b>instructies, procedures/protocollen, (voedsel)veiligheidsregels en voorschriften.</b>
P7-K1-W2	Werkt volgens <b>instructies, (voedselveiligheidsvoorschriften en procedures met betrekking tot hygiëne.</b>
P7-K1-W3	Werkt, met betrekking tot hygiëne, volgens <b>instructies, (voedsel)veiligheidsvoorschriften en procedures.</b>
P7-K1-W4	Werkt ordelijk en gedisciplineerd volgens <b>instructies, procedures/protocollen, (voedsel)veiligheidsregels en voorschriften.</b> allergenen arbo HACCP en de hygiëncode ergonomisch handelen persoonlijke hygiëne veilig werken voedselveiligheid
B1-K1-W3	Meldt zich ter afsluiting van zijn (assisterende) werkzaamheden af.
P7-K1-W1	Verzamelt op een voorgeschreven wijze de benodigde <b>gereedschappen, materialen</b> en/of (te verwerken) voedingsmiddelen.
P7-K1-W2	Gebruikt de voorgeschreven <b>materialen en hulpmiddelen</b> bij het bereiden van voedingsmiddelen.
P7-K1-W3	Gebruikt zorgvuldig de voorgeschreven <b>materialen en hulpmiddelen</b> bij het bewerken en verpakken van voedingsmiddelen. afdekfolie / plasticfolie afruimmateriaal afvalbak afwasborstel bekken bestek champignonborstel dagstickers keukendoek koksmes kwast maatbeker officemes pizzabord pizzadoos pizzadraaischep pizzaoven pizzaschep pizzasnijder sauslepel schoonmaakmiddelen snijplanken in verschillende kleuren weegschaal

	<p>De kandidaat verzamelt op een voorgeschreven wijze de benodigde gereedschappen, materialen en/of (te verwerken) <b>voedingsmiddelen</b>.</p> <p>bloem/meel  convenience producten  groente  oliën en vetten  smaakmakers  vis  vlees  zuivel</p>
P7-K1-W2	Bewerkt en verwerkt <b>voedingsproducten en/of halffabricaten</b> daarvan.
P7-K1-W3	Maakt <b>voedingsproducten</b> klantgereed. eenvoudige (bij)gerechten waarbij de bereidingstechnieken uit P7-K1-W2 en P7-K1-W3 toegepast worden (zie hieronder)
P7-K1-W2	<b>Bewerkt en verwerkt</b> voedingsproducten en/of halffabricaten daarvan.
P7-K1-W3	<b>Maakt</b> voedingsproducten <b>klantgereed</b> . afbakken beleggen besprenkelen bestrijken bestrooien bestuiven/bloemen draaien garneren openen van deeg snijden verdelen van saus met lepel verwerken vormen
P7-K1-W3	De kandidaat registreert <b>productiegegevens</b> nauwkeurig. stickeren/etiketteren voorraadlijst bijwerken
P7-K1-W4	<b>Maakt</b> (werk)ruimten, gereedschappen en machines <b>schoon</b> . afwassen met de hand afwassen met de machine desinfecteren reinigen