

Eindtermen en werkprocessen SVH Keukenassistent (KAS)

Kerntaak B1 Werkt als assistent in een arbeidsorganisatie

Kennis
<ul style="list-style-type: none"> • basale kennis van algemeen geldende regels en normen voor werknemers; • basale kennis van arbo-, veiligheids- en milieuregels; • basale kennis van de organisatie van een bedrijf.
Vaardigheden
<ul style="list-style-type: none"> • benoemen waarom het opvolgen van bedrijfsprocedures en bedrijfsregels belangrijk is; • benoemen wat het voordeel is van samenwerken; • bij de juiste personen vragen over het werk formuleren en wensen en problemen aan de orde stellen; • een eenvoudig werkformulier invullen; • eenvoudige en feitelijke schriftelijke en mondelinge opdrachten en informatie relevant voor het werk lezen en begrijpen; • voor het werk relevante (digitale) registratiesystemen en ICT-toepassingen gebruiken.

Werkproces 1.1 Bereidt (assisterende) werkzaamheden voor

Gedragsindicatoren en prestatie indicatoren
<ul style="list-style-type: none"> • De assistent entree luistert actief naar zijn leidinggevende of ervaren collega en stelt uit eigen beweging vragen als iets niet duidelijk is. • Hij let goed op en leert snel als handelingen worden voorgedaan. • Hij deelt zijn werk op in stappen en brengt er een logische volgorde in aan op basis van de instructie die hij heeft gekregen. • Hij stemt zijn gekozen werkvolgorde af met zijn leidinggevende of ervaren collega.

Werkproces 1.2 Voert (assisterende) werkzaamheden uit

Gedragsindicatoren en prestatie indicatoren
<ul style="list-style-type: none"> • De assistent entree komt altijd stipt op tijd, werkt ordelijk en doet zijn werk binnen de afgesproken tijd. • Hij werkt volgens gemaakte afspraken, gegeven instructies en de voorschriften, (kwaliteits-)normen en waarden van zijn bedrijf. • Hij houdt zich aan relevante richtlijnen van arbo, veiligheid en milieu. • Hij vraagt tijdig en aan de juiste personen om verduidelijking, tips of om hulp wanneer zich onduidelijkheden of problemen voordoen. • Als hij met één of meer collega's werkt, stemt hij zijn aandeel in het werk met hen af. • Hij blijft rustig bij veranderingen in het werk of als er door problemen druk ontstaat. • Hij past zijn gedrag en stijl van omgang met collega's, leidinggevend en derden aan op mogelijke verschillende achtergronden, respecteert culturele en religieuze verschillen en gaat correct met iedereen om.

- Hij houdt vertrouwen in eigen kunnen als een opdracht niet in één keer goed blijkt te zijn uitgevoerd.
- Bij feedback van collega's luistert hij goed naar opmerkingen en kritiek en vraagt hij wat hij beter kan doen.

Werkproces 1.3 Meldt zich ter afsluiting van zijn (assisterende) werkzaamheden af

Gedragindicatoren en prestatie-indicatoren

- De assistent entree meldt uit eigen beweging aan de leidinggevende of ervaren collega dat het (assisterende) werk is afgerond.
- Hij informeert zijn leidinggevende of ervaren collega volledig en correct over bijzonderheden, fouten en nog op te lossen problemen.
- Hij registreert nauwkeurig werkgegevens.
- Hij gaat zorgvuldig na of de werkplek in orde is en te gebruiken door derden.

Profiel Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie

Kennis

- basale kennis van de kwaliteitseisen van voedingsmiddelen;
- basale kennis van het gewenste uiterlijk van (verse) voedingsmiddelen;
- kent de meest voorkomende factoren die de kwaliteit van het voedingsmiddel beïnvloeden.

Vaardigheden

- bewerkings-, bereidings-, inpak- en/of verpakkingstechnieken van voedingsmiddelen toepassen;
- hygiënemaatregelen toepassen;
- veiligheidsvoorschriften toepassen;
- voedingsmiddelen selecteren die niet aan de gestelde kwaliteitseisen voldoen.

Werkproces 2.1 Maakt (werk)ruimtes bedrijfsklaar

Gedragindicatoren en prestatie-indicatoren

- De assistent horeca, voeding of voedingsindustrie pakt het werk voortvarend aan en geeft blijk oog te hebben voor de kwaliteit van te leveren voedingsmiddelen door een juiste selectie van middelen die niet aan de kwaliteit voldoen.
- Hij gebruikt de voorgeschreven materialen en hulpmiddelen bij het bereiden van voedingsmiddelen.
- Hij werkt volgens instructies, veiligheidsvoorschriften en procedures met betrekking tot hygiëne.
- Hij gaat zorgvuldig om met kwetsbare en bederfelijke voedingsmiddelen.

Werkproces 2.2 Maakt voedingsproducten klantgereed

Gedragsindicatoren en prestatie-indicatoren

- De assistent horeca, voeding of voedingsindustrie registreert nauwkeurig productiegegevens.
- Hij werkt er naar toe de gewenste kwaliteit en oplevertijd te halen.
- Hij gebruikt de voorgeschreven materialen en hulpmiddelen bij het bewerken en verpakken van voedingsmiddelen.
- Hij werkt volgens instructies, veiligheidsvoorschriften en procedures met betrekking tot hygiëne.
- Hij gaat zorgvuldig om met kwetsbare en bederfelijke voedingsmiddelen.
- Hij signaleert en meldt tijdig dat voorraad aangevuld moet worden.

Werkproces 2.3 Maakt (werk)ruimten, gereedschappen en machines schoon

Gedragsindicatoren en prestatie-indicatoren

- De assistent horeca, voeding of voedingsindustrie onderhoudt materiaal, middelen en werkomgeving accuraat.
- Hij verzamelt en gebruikt de voorgeschreven of besproken onderhoudsmaterialen en -middelen.
- Hij controleert deze op de standardeisen en gaat er hygiënisch en zorgvuldig mee om.
- Hij werkt ordelijk en gedisciplineerd volgens gegeven instructies, procedures, veiligheidsregels en voorschriften.