

TRAJECT HULPKOK

UITGEBREIDE LESINHOUD

Modules

Eenvoudige vlees & gevogeltegerechten (40 lestijden)

- eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten bereiden, dresseren en klaarzetten
- alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vlees en gevogelte

Eenvoudige visgerechten (40 lestijden)

- eenvoudige visgerechten bereiden, dresseren en klaarzetten
- alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vis

Eenvoudige gerechten groenten & kruiden (40 lestijden)

- eenvoudige gerechten met groenten en kruiden bereiden, dresseren en klaarzetten
- alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het samenstellen en verpakken van maaltijdpakketten

Eenvoudige nagerechten (40 lestijden)

- eenvoudige nagerechten bereiden, dresseren en klaarzetten
- alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten

Bistrogerechten met vlees & gevogelte (80 lestijden)

- bistrogerechten met vlees- en gevogelte bereiden, dresseren en klaarzetten
- alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vlees en gevogelte

Bistrogerechten met vis (80 lestijden)

- bistrogerechten met vis bereiden, dresseren en klaarzetten
- alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vis

Bistrogerechten met groenten & kruiden (80 lestijden)

- bistrogerechten met groenten en kruiden bereiden, dresseren en klaarzetten
- alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het begeleiden van keukenmedewerkers

Bistronagerechten (80 lestijden)

- bistrongerechten bereiden, dressereren en klaarzetten
- alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief de voorraden beheren

Initiatie ontvangst en bediening van gasten (80 lestijden)

- ontvangen en bedienen van gasten op een gepaste en gastvriendelijke manier:
 - afstemmen van de dienstverlening op de wensen en noden van de gasten met aandacht voor samenwerking tussen het personeel
 - verwoorden wat er geserveerd wordt
- alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het voorbereiden en klaarzetten van zaal en tafels en het af- en opruimen