

<b>Profielvak: Horeca, bakkerij en recreatie</b>	<b>BB</b>	<b>KB</b>	<b>GL</b>
<b>Module 3: de keuken (v2020)</b>			
Taak: een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en bereiden van gerechten in een horecagelegenheid			
<b>P/HBR/3.1</b>			
Deeltaak: een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.			
De kandidaat kan:			
1. trends en ontwikkelingen volgen en toepassen	x	x	x
2. assortiment beheren	x	x	x
3. productie van horecaproducten plannen en organiseren	x	x	x
4. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren	x	x	x
<b>P/HBR/3.2</b>			
Deeltaak: een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid.			
De kandidaat kan:			
1. receptuur hanteren voor het vervaardigen van horecaproducten	x	x	x
2. apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures	x	x	x
3. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken	x	x	x
4. tussenproducten en gerechten bereiden en verwerken	x	x	x
5. gerechten doorgeven, afwerken en garneren/presenteren	x	x	x
6. economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra	x	x	x
Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.	x	x	x