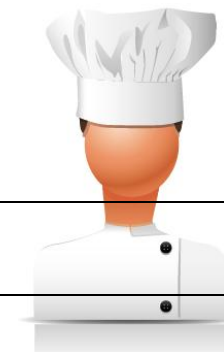


## KEUKENHULP



<b>Beroep en aanverwante beroepen</b>	Keukenhup – Keukenjongen/-meisje
<b>Departement</b>	Keuken
<b>Overeenstemming met ROME-fiche</b>	G1602
<b>Functiecategorie (Functieclassificatie volgens PC 302)</b>	Categorie 2 – 102/103
<b>Beschrijving</b>	<p>Als keukenhulp werken, is de eerste fase in de hiërarchie van de keukenberoepen en vormt een noodzakelijke en belangrijke leertijd in de loopbaan van een toekomstige keukenprofessional. De keukenhulp werkt mee aan de bereiding van een of meer delen van het menu. Op voorhand bereidt hij zo veel mogelijk voor: hij wast en snijdt de groenten, maakt koude en warme sauzen en zet voor de dienst alles voor de mise-en-place klaar. Daarnaast maakt hij eenvoudige gerechten: voorgerechten, soepen, desserts, ... Hij schikt de gerechten op een schotel en geeft ze aan het zaalpersoneel. Na de dienst ruimt hij de keuken op. De keukenhulp staat onder toezicht van de chef de partie of de kok en/of van een verantwoordelijke. De keukenhulp voert de bereidingen uit volgens de instructies van de kok.</p>
<b>Taken</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Helpt bij de mise-en-place</li> <li><input type="checkbox"/> Neemt de levensmiddelen in ontvangst en ordent ze</li> <li><input type="checkbox"/> Bereidt het eten van het personeel</li> <li><input type="checkbox"/> Kuist, wast, schilt, snijdt en kookt groenten en fruit</li> <li><input type="checkbox"/> Bereidt de garnituren</li> <li><input type="checkbox"/> Bereidt de koude sauzen, de soepen, de voor- en nagerechten, de salades, ...</li> <li><input type="checkbox"/> Maakt al dan niet bijgestaan door een afwasser na de dienst het materiaal, de keuken en de bijkeuken schoon</li> <li><input type="checkbox"/> Leeft de verplichtingen m.b.t. het milieu na</li> </ul>
<b>Kennis/Vaardigheden</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Stressbestendig en een goede lichamelijke conditie</li> <li><input type="checkbox"/> Kennis van de technische handelingen van de mise-en-place</li> <li><input type="checkbox"/> Kennis van het materiaal, de culinaire terminologie en de producten (alsook de woordenschat)</li> <li><input type="checkbox"/> Kennis en naleven van hygiënevoorschriften en voedselveiligheidsnormen (HACCP)</li> </ul>

	<input type="checkbox"/> Onberispelijke persoonlijke hygiëne <input type="checkbox"/> Zich kunnen aanpassen aan uiteenlopende taken en wisselende activiteitspieken <input type="checkbox"/> In team kunnen werken en zich in een groep kunnen integreren <input type="checkbox"/> Respect voor de hiërarchie <input type="checkbox"/> Flexibel op het vlak van uurroosters
<b>Diploma/Verwachte opleiding</b>	<p>Om deze functie uit te oefenen is een opleiding nodig.</p> <p>De mogelijke opleidingen zijn:</p> <input type="checkbox"/> Studies secundair onderwijs (volledig leerplan): richting hotel <input type="checkbox"/> Deeltijds secundair onderwijs (CEFA en EFPME) <input type="checkbox"/> Volwassenenonderwijs <input type="checkbox"/> Specifieke beroepsopleidingen (professioneel referentiecentrum voor de horeca, Horeca Vorming, instellingen voor socioprofessionele inschakeling, Organismes d'insertion socioprofessionnelle, praktijkgerichte opleidingen)
<b>Plaats van tewerkstelling</b>	Restaurant, gastronomisch restaurant, hotel, brasserie, mobiele restauratie (trein, boot, ...)
<b>Arbeidsvoorwaarden</b>	<p>Onderbroken dienst of doorlopende dienst</p> <p>Variabel uurrooster</p> <p>Weekends en feestdagen</p> <p>Rechtstaand werk</p> <p>Lasten dragen</p> <p>Kledingvoorschriften volgen en verplicht veiligheidsschoenen dragen</p>
<b>Loonvoorwaarden</b>	<input type="checkbox"/> Maandelijks minimumloon: 1.738,83 euro bruto (38 uur/week)
<b>Mogelijke loopbaanevolutie</b>	Binnen het keukenteam: chef de partie, sous chef, chef-kok. Om deze evolutie door te maken zijn een aantal jaren nodig, maar bij kleine etablissementen waar niet alle trappen van een keukenteam aanwezig zijn, is het mogelijk om sneller te evolueren.