

PTA HBR keuzedeel 7: Traiteur **BB**

| Periode | Code | Eindtermen: wat moet je kennen en kunnen? | Inhoud onderwijsprogramma; wat ga je hiervoor doen? | Toets vorm | Herkansing ja/nee? | Weging |
|----------------|-------------|---|--|---|---|-------------------|
| Leerjaar 3+4 | | <p>Keuzevak 7: Traiteur</p> <p>Dit keuzevak is een verdieping van de profielmodule Keuken. BB KB GL</p> <p><u>Schoolexamen Traiteur bestaat uit:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Theorie inclusief LOB • Praktijk inclusief LOB en reflectie | <p>De behandelde theorie en LOB.</p> <p>De geoefende praktijk, LOB en het maken van een reflectie worden in het SE opgenomen</p> | <p>Theorie incl. LOB</p> <p>Praktijk, LOB en reflectie geïntegreerd</p> | <p>Nee</p> <p>Praktijk indien onvolledig.</p> | <p>1</p> <p>1</p> |
| | K/HBR/7.1 | <p><u>Deeltaak:</u> <u>een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten.</u></p> <p><u>De kandidaat kan:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen 3. een assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, | | | | |

| | | | | | | |
|--|-----------|--|--|--|--|--|
| | K/HBR/7.2 | <p>tussenproducten en grondstoffen</p> <p>4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen</p> <p><u>Deeltaak:</u> <u>assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>bedrijfsrestaurants</u> ➤ <u>lunchroom</u> ➤ <u>catering</u> <p><u>De kandidaat kan:</u></p> <p>1. eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes</p> <p>2. maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven</p> <p>3. benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing-dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures</p> <p>4. tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken</p> <p>5. volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen</p> <p>Voor het uitvoeren van de taak beheerst de</p> | | | | |
|--|-----------|--|--|--|--|--|

| | | | | | | |
|--|-------------------------------|--|--|--|--|--|
| | | kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding. | | | | |
| | LOB: B15, 16, 17 | Heeft zicht op de ontwikkelingen in de werkvelden. Ontwikkelingen op het gebied van ondernemerschap in de sector herkennen en benoemen. Nieuwe technologische ontwikkelingen in de sector herkennen en benoemen. | | | | |
| | Reflectie | Een terugblik op dit schoolexamen, het keuzevak, en jouw rol hierin. | | | | |