

PTA HBR keuzevak 7: Traiteur **KB**

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, tussenproducten en grondstoffen 				

	K/HBR/7.2	<p>5. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen</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> <ol style="list-style-type: none"> 1. eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes 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 3. benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing-dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures 4. tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken 5. volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen <p>Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.</p>				
--	-----------	--	--	--	--	--

	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.				