

PRO 1 techniegroepen

Persoonlijke hygiëne

Handen wassen en desinfecteren	01
Snijwondje verzorgen	02

Ergonomie

Tillen	03
--------------	----

Bedrijfsmatige hygiëne

Handmatig afwassen	04
Werkblad reinigen	05
Gasfornuis reinigen	06

Opslag

Verse kruiden bewaren	18
Producten afdekken	19
FIFO systeem	20

Schoonmaaktechnieken

Ui schoonmaken	12
Lange producten dunschillen	15
Prei wassen	16
Verse kruiden wassen	17
Eieren pellen	25

Opdeel- en snijtechnieken

Koksmes gebruiken	07
Krabber gebruiken	08
'En julienne' snijden	09
'En brunoise' snijden	10
Hakken	11
Ui snipperen	13
Augurkenwaaier	14

Koude voorbereidingstechnieken

Weegschaal bedrijfsklaar maken	21
Droge stoffen wegen	22
Vloeistoffen meten	23

Warme voorbereidingstechnieken

Roux maken	27
Aardappelen blancheren	29
Groente blancheren	30

Kooktechnieken en basisbereidingen

Eieren koken	24
Binden met zetmeel	26
Roux verwerken	28

PRO 2 techniegroepen

Bedrijfsmatige hygiëne

Vaatwasmachine gebruiken	31
Soep proeven	32

Opslag

Soep terugkoelen	33
Etiketteren	34
Invriezen	35

Schoonmaaktechnieken

Verse kruiden plukken	36
Sla voorbereiden	37
Sla wassen	38
Tomaat ontvellen	39
Schillen met een mesje	42
Citrusvruchten uitsnijden	49

Opdeel- en snijtechnieken

Tomaat in partjes snijden	40
Meloen boren	41
Appel opdelen	43
Kaas raspen	44
Schilfers snijden	45
Ciseleren van komkommer	46
Prei 'en Chinoise' snijden	47

Koude voorbereidingstechnieken

Citroen canneleren	48
Kopgarnituur	50
Paneren à l'anglaise	57

Warme voorbereidingstechnieken

Boter klaren	51
Patat frites voorbakken	59

Kooktechnieken en basisbereidingen

Spiegeleieren	52
Aardappelen sauteren	53
Groente koken	54
Pasta koken	55
Wit en roze vlees sauteren	56
Gepaneerd vlees sauteren	58
Patat frites afbakken	60

WerkPortfolio PRO bediening

Mastiek maken

Bestek poleren01

Glazen vanuit de vaatwasser poleren02

Mise en place

Tafellaken opleggen03

Servet in golfvorm vouwen04

Servet in puntvorm vouwen05

Vaste attributen plaatsen06

Standaardcouvert opdekken07

Ontvangst

Gasten ontvangen08

Menukaart aanbieden en bestelling opnemen09

Gerechten serveren

Standaardcouvert aanpassen10

Bovenhandse draagmethode11

Koude bijlage inzetten12

Twee warme borden dragen13

Twee warme borden inzetten14

Debarrasseren15

Dranken serveren

Thee transportklaar maken16

Koffie transportklaar maken17

Koffie of thee uitserveren18

Drankbestelling transportklaar maken19

Flesje frisdrank uitserveren20

Flesje bier uitserveren21

Bier tappen22

Glas wijn transportklaar maken23

Wijnfles aan tafel openen24

Wijn aan tafel inschenken25

Schoonmaken

Tafel afruimen26

Tafellaken afnemen27

Barwerkblad reinigen28

Lege flesjes afvoeren29

Barkoeling aanvullen30