



Staat achter de
Nederlandse horeca

Eindtermen SVH Pizzaiolo

Geldig vanaf 1 maart 2019

Datum: 01/03/2019
Versie: 1.0

Eindtermen SVH Pizzaiolo

Als pizzaiolo werk je na je opleiding voornamelijk in horecabedrijven, zoals pizzeria's en andere Italiaanse restaurants. In deze bedrijven staat de dienstverlening centraal. Hiermee wordt bedoeld dat werkzaamheden, producten en diensten primair afgestemd worden op de wensen en verwachtingen van de gast, voor zover deze binnen de formule van het bedrijf past. Daarnaast wordt de bedrijfsvoering van gastvrijheidsbedrijven gekenmerkt door het voorkomen van een veelheid van onvoorspelbaarheden en een grote variatie aan opdrachten en specifieke wensen en behoeften van gasten. De pizzaiolo werkt in een context met internationale gasten.

Eindterm 1	De kandidaat voert voorbereidende werkzaamheden uit. (B1-K1-W1)
1.1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ maakt vlot en accuraat mise-en-place volgens vaktechniek
1.2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ verzamelt de benodigde producten en ingrediënten en stemt hierbij af met collega's
1.3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ past kneedtechnieken toe op deegsoorten
1.4	<ul style="list-style-type: none"> ▪ werkt volgens de bedrijfsformule en hygiënisch, volgens HACCP-normen
1.5	<ul style="list-style-type: none"> ▪ controleert de (werk)voorraad op kwaliteit en houdbaarheid
1.6	<ul style="list-style-type: none"> ▪ controleert de temperatuur, verpakking, kwaliteit en uiterlijke houdbaarheidsdatum van ingrediënten en producten
	<p>(voor)Bewerkingstechnieken:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ bloemen ○ ciseleren ○ hakken ○ kneedtechnieken ○ meten en wegen ○ mengen ○ pellen ○ plukken ○ rijzen ○ schoonmaken (van groenten) ○ schillen ○ snijden ○ snipperen ○ terugkoelen ○ uitrollen ○ wassen ○ zetten van deeg ○ zeven
Eindterm 2	De kandidaat bereidt gerechten. (B1-K1-W2)
2.1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ gebruikt het juiste keukengereedschap
2.2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ verzamelt de benodigde producten en ingrediënten
2.3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ past bereidings- en afwerktechnieken snel en precies toe
2.4	<ul style="list-style-type: none"> ▪ bereidt producten volgens recepturen en werkinstructies
2.5	<ul style="list-style-type: none"> ▪ bereidt producten volgens (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving
2.6	<ul style="list-style-type: none"> ▪ werkt vlot, veilig en hygiënisch, volgens HACCP-normen
2.7	<ul style="list-style-type: none"> ▪ past de benodigde bereidingstechnieken toe
2.8	<ul style="list-style-type: none"> ▪ verwerkt bestellingen ordelijk en systematisch
2.9	<ul style="list-style-type: none"> ▪ levert bestellingen, die voldoen aan de kwaliteitsnormen, op tijd op

Producezen van pizza's:

- garneren
- werking en instellen van verschillende typen ovens
- bakken in de oven
- meest voorkomende allergenen
- voedingswensen van gasten

Eindterm 3 De kandidaat werkt gerechten voor de uitgifte af. (B1-K1-W3)

- 3.1 ▪ communiceert tijdig met collega's en gasten over pizza's die doorgegeerd en transportklaar zijn
- 3.2 ▪ gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschappen voor de afwerking van pizza's
- 3.3 ▪ gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel
- 3.4 ▪ werkt vlot, veilig en hygiënisch, volgens HACCP-normen
- 3.5 ▪ geeft uitleg over de kenmerken van pizza's

De kandidaat heeft kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- communicatie en samenwerking
- garneren en portioneren
- afbakken

Eindterm 4 De kandidaat voert afrondende werkzaamheden uit. (B1-K1-W4)

- 4.1 ▪ ruimt de overgebleven ingrediënten correct op in daarvoor passend afruimmateriaal, dekt deze af en etiketteert deze
- 4.2 ▪ maakt de gebruikte apparatuur en materialen schoon
- 4.3 ▪ maakt zijn werkplek correct schoon volgens het schoonmaakplan en laat deze gebruiksklaar achter
- 4.4 ▪ werkt bij het afvoeren van afval volgens bedrijfs- en veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving

Eindterm 5 De kandidaat verleent gastvrijheid. (B1-K2-W1)

- 5.1 ▪ ontvangt gasten en staat ze vriendelijk te woord
- 5.2 ▪ stemt taalgebruik en benaderingswijze op de gast af
- 5.3 ▪ werkt volgens de bedrijfsrichtlijnen

De kandidaat heeft kennis van:

- bedrijfsformules
- doelgroepen
- gastvrijheidsconcept
- kwaliteitsnormen
- relevante bedrijfsvoorschriften
- relevante veiligheidsvoorschriften
- verkoopinstructie
- verpakkingsvormen en -materialen
- voedselveiligheid
- warenkennis

Eindterm 6	De kandidaat informeert gasten. (B1-K2-W2)
6.1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ inventariseert de wensen van de gast in relatie tot de mogelijkheden
6.2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ noteert wensen van de gast nauwkeurig en volledig
6.3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ geeft een duidelijke en begrijpelijke uitleg over pizza's
Eindterm 7	De kandidaat gaat om met normafwijkend gedrag. (B1-K2-W3)
7.1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ straalt enthousiasme uit en weet dit op de gast over te brengen
7.2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ richt zich op specifieke wensen en behoeften van gasten en stemt zijn gedrag hierop af
7.3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ geeft prioriteit aan signalen, zorgen en problemen van gasten en neemt deze serieus
7.4	<ul style="list-style-type: none"> ▪ overlegt tijdig met collega's en/of leidinggevende over risicovol en normafwijkend gedrag van gasten
	<p>De kandidaat heeft kennis van:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ sociale hygiëne
Eindterm 8	De kandidaat neemt afscheid. (B1-K2-W4)
8.1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ neemt op gepaste wijze en conform de bedrijfsformule afscheid van de gasten
Eindterm 9	De kandidaat controleert de voorraad. (B1-K3-W1)
9.1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ controleert of assisteert bij de controle van de voorraden op kwaliteit en houdbaarheid
9.2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ voert zijn werkzaamheden uit volgens instructies van de leidinggevende
9.3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ controleert de voorraad volgens relevante bedrijfsvoorschriften, veiligheidsvoorschriften en wet- en regelgeving
9.4	<ul style="list-style-type: none"> ▪ geeft tekorten en behoeften aan producten en grondstoffen door aan de leidinggevende
	<p>De kandidaat heeft kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ registratie HACCP ○ hygiënevoorschriften ○ voorraadlijsten
Eindterm 10	De kandidaat ontvangt producten en goederen en slaat deze op. (B1-K3-W2)
10.1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ontvangt of assisteert bij de ontvangst van producten en goederen
10.2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ controleert of de aflevering klopt met de afleverbon
10.3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ noteert de resultaten van de uitgevoerde controles en meldt opgemerkte afwijkingen aan de direct leidinggevende
10.4	<ul style="list-style-type: none"> ▪ transporteert of assisteert bij het transporteren van goederen en producten naar de bestemde plaatsen en volgt daarbij de instructies van de leidinggevende
10.5	<ul style="list-style-type: none"> ▪ pakt de goederen uit of om en slaat deze op
10.6	<ul style="list-style-type: none"> ▪ past het FIFO-principe toe bij het opslaan van grondstoffen en goederen

De kandidaat heeft kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- controlepunten koel/vers, droog/conserveren en diepvries
 - productgroepen
 - transportmethoden
 - FIFO-principe
 - hygiënevoorschriften (Hygiëncode)
 - transportmiddelen
 - voorraadbeheer
-