



Staat achter de  
Nederlandse horeca

.....  
Eindtermen SVH

Pizzaiolo

Geldig vanaf 1 maart 2019  
.....

Vastgesteld:

01/03/2019

# Eindtermen SVH Pizzaiolo

## Typering van de beroepsgroep

### Context

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.

### Typerende beroepshouding

De pizzaiolo is servicegericht en moet goed kunnen plannen en organiseren. Hij is communicatief en sociaal vaardig in de omgang met zijn directe collega's. De pizzaiolo moet goed om kunnen gaan met piekbelasting. Hij moet tijdens piekbelastingen kunnen meebewegen met de processen in de keuken.

Hij is gericht op het verlenen van service passend binnen de formule van het bedrijf. Het aansluiten bij de wensen en behoeften van de gast staat hierbij centraal. Er moet rekening gehouden worden met een grote variatie van bestelmogelijkheden, maar ook met de onvoorspelbaarheid van behoeften en wensen van de gast.

De pizzaiolo heeft echter ook een commerciële instelling. Zijn manier van werken is efficiënt en hij is zich bewust van de relatie tussen kosten en baten.

### Resultaat van de beroepsgroep

Hygiënisch, kwalitatief en goed bereide pizza's, passend bij de formule van het bedrijf. Gasten zijn tevreden over de geleverde pizza's.

## B1-K1: Bereidt gerechten

### Complexiteit

De complexiteit van het beroep van de pizzaiolo wordt bepaald door het bereiden van pizza's van constante kwaliteit en volgens de receptuur van het bedrijf bij werkdruk als gevolg van pieken in het werkaanbod.

### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De pizzaiolo heeft een uitvoerende rol en is verantwoordelijk voor zijn eigen werkzaamheden. Hij legt verantwoording af aan zijn direct leidinggevende, die de eindverantwoordelijkheid draagt. Hij werkt nauw samen met collega's.

### Vakkennis en vaardigheden

De kandidaat heeft basiskennis van:

- de eigenschappen van schoonmaakmiddelen, apparatuur en materialen en kan deze toepassen
- de werking en gebruikersonderhoud van apparatuur en materialen
- kwaliteitsnormen
- de Hygiëncode
- persoonlijke hygiëne en bedrijfshygiëne

- 
- opstartschema's van apparatuur
  - relevante bedrijfsvoorschriften
  - relevante veiligheidsvoorschriften
  - relevante wettelijke richtlijnen
  - warenkennis.

De kandidaat kan:

- pizzaiolo-kenmerkende bereidingstechnieken uitvoeren
  - pizzaiolo-kenmerkende distributietechnieken uitvoeren
  - met benodigde machines, apparatuur, gereedschappen, materialen en hulpmiddelen werken.
- 

### **B1-K1-W1: Voert voorbereidende werkzaamheden uit**

#### **Omschrijving**

De pizzaiolo voert voorbereidende werkzaamheden uit. Hij voert mastiek- en mise-en-place werkzaamheden uit, zoals het controleren en aanvullen van de werkvoorraad uit het magazijn en het klaarleggen en bewerken van materialen en producten.

De pizzaiolo voert controle uit op ingrediënten en producten.

---

#### **Gedrag**

Maakt vlot en accuraat mastiek en mise-en-place en hanteert daarbij de van toepassing zijnde vakkennis en technieken.

Kiest bij het maken van mise-en-place werkzaamheden de benodigde middelen voor het behandelen van diverse producten, kent de werking ervan, onderhoudt middelen en gaat er efficiënt en bewust mee om.

Past kneedtechnieken toe op deegsoorten.

Neemt bij het uitvoeren van mastiek- en mise-en-place werkzaamheden de bedrijfsformule in acht.

Controleert de (werk)voorraad op kwaliteit en houdbaarheid.

Controleert de temperatuur, verpakking, kwaliteit en uiterlijke houdbaarheidsdatum van ingrediënten en producten.

---

#### **Kennis en vaardigheden**

De pizzaiolo heeft op het gebied van (voor)bewerkingstechnieken kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

- bloemen
  - ciseleren
  - hakken
  - kneedtechnieken
  - meten en wegen
  - mengen
  - pellen
  - plukken
  - rijzen
  - schoonmaken (van groenten)
  - schillen
  - snijden
  - snipperen
-

- 
- terugkoelen
  - uitrollen
  - wassen
  - zetten van deeg
  - zeven.
- 

### **B1-K1-W2: Bereidt gerechten**

#### **Omschrijving**

De pizzaiolo bereidt pizza's volgens recept en op basis van de planning. Hij bewaakt en controleert de smaak, gaarheid en de kwaliteit van de pizza's en het bereidingsproces. Hij onderneemt actie wanneer de kwaliteit van pizza's afwijkt en communiceert deze afwijkingen naar collega's. Hij communiceert tijdens de bereiding, indien nodig, met collega's om verschillende kookwerkzaamheden op elkaar af te stemmen.

#### **Gedrag**

Gebruikt de benodigde apparatuur, materialen op effectieve wijze en gaat bewust om met materialen en middelen.

Bereidt producten conform recepturen, werkinstructies, (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving en zorgt er voor dat de kwaliteit van het eindproduct wordt geborgd, geen onveilige situaties ontstaan en er hygiënisch gewerkt wordt.

Past bereidingstechnieken vlot en accuraat toe op producten.

Werkt ordelijk, systematisch en in het tempo dat nodig is om de bestelling tijdig aan de gast te kunnen overhandigen, waarbij de bestelling voldoet aan de geldende kwaliteitsnormen.

#### **Kennis en vaardigheden**

De pizzaiolo heeft op het gebied van het produceren van gerechten kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:

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

### **B1-K1-W3: Werkt gerechten voor de uitgifte af**

#### **Omschrijving**

De pizzaiolo voert à-la-minute werkzaamheden uit en gebruikt verschillende toppings voor verschillende pizza's. Hij maakt de pizza's op door ze te garneren en portioneert pizza's. Hij controleert de bereide pizza's op presentatie, consistentie en temperatuur. Hij communiceert met de bediening over de te leveren service en over de kenmerken van de pizza's.

Indien de pizza voor extern gebruik is, wordt deze op de correcte wijze verpakt. Voor intern gebruik wordt de pizza op een passend bord gedresseerd.

#### **Gedrag**

Communiceert tijdig met de bediening over pizza's die doorgeefgereed en transportklaar zijn, over de te leveren service en over de kenmerken van pizza's.

---

---

Kiest de geschikte benodigde producten en ingrediënten en past bereidings- en afwerktechnieken snel, precies en accuraat toe bij het afwerken van pizza's voor de uitgifte.

Gebruikt geschikte keukenapparatuur- en gereedschappen voor de afwerking van pizza's volgens gebruiksvoorschriften en gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel.

---

### **Kennis en vaardigheden**

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

- communicatie en samenwerking
- garneren en portioneren
- afbakken.

---

## **B1-K1-W4: Voert afrondende werkzaamheden uit**

### **Omschrijving**

De pizzaiolo werkt volgens de HACCP-normen bij het uitvoeren van afrondende werkzaamheden. De voedselveiligheid wordt niet in gevaar gebracht.

Hij voert verpakkingsmaterialen, emballage en het overige afval af.

---

### **Gedrag**

Neemt de hygiëne in acht tijdens het uitvoeren van de afrondende werkzaamheden.

Gebruikt materialen en middelen op effectieve wijze, gaat hier zorgvuldig en veilig mee om en voorkomt tijd- en energieverspilling.

Werkt bij het afvoeren van afval conform bedrijfs- en veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving.

---

### **Kennis en vaardigheden**

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

- schoonmaken van materialen
- schoonmaken van werkruimten.

---

## **B1-K2: Verleent gastvrijheid aan gasten**

### **Complexiteit**

De complexiteit van het beroep wordt bepaald door het verlenen van gastvrijheid en het voortdurend rekening houden met de specifieke behoefte en verwachtingen van de gasten.

---

### **Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid**

Voor alle beroepsbeoefenaren in de horeca geldt dat zij verantwoordelijkheid dragen voor eigen gedrag en de eigen veiligheid.

---

### **Vakkennis en vaardigheden**

De kandidaat heeft basiskennis van:

- bedrijfsformules
- doelgroepen
- gastvrijheidsconcept
- kwaliteitsnormen
- relevante bedrijfsvoorschriften
- relevante veiligheidsvoorschriften

- 
- verkoopinstructie
  - verpakkingsvormen en -materialen
  - voedselveiligheid
  - warenkennis.

De kandidaat kan:

- sociale vaardigheden toepassen.
- 

### **B1-K2-W1: Verleent gastvrijheid**

#### **Omschrijving**

De pizzaiolo begroet gasten en staat ze vriendelijk te woord.

#### **Gedrag**

Geeft de gast in het contact de nodige aandacht, waarbij hij taalgebruik en benaderingswijze op de gast afstemt.  
Werkt volgens de bedrijfsrichtlijnen.

---

### **B1-K2-W2: Informeert gasten**

#### **Omschrijving**

De pizzaiolo geeft informatie aan de gast over gerechten en de bereiding ervan. Hij wijst gasten op commercieel aantrekkelijke producten.  
De pizzaiolo is op de hoogte van de allergenenwetgeving. Hij weet welke allergenen er in het bedrijf kunnen voorkomen. Hij kan de gasten uitleggen welke allergenen er aanwezig kunnen zijn.

#### **Gedrag**

Inventariseert wensen van de gast in relatie tot mogelijkheden.  
Geeft een begrijpelijke en correcte toelichting over gerechten, waarbij hij taalgebruik en benaderingswijze op de gast afstemt.  
Noteert eventuele wensen van de gast nauwkeurig en volledig.

#### **Kennis en vaardigheden**

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

- verschillende allergenen
  - de allergenenwijzer
  - het verschil tussen voedselallergie en voedselintolerantie.
- 

### **B1-K2-W3: Gaat om met normafwijkend gedrag**

#### **Omschrijving**

De pizzaiolo reageert en/of anticipeert op signalen van de gast. De pizzaiolo onderhoudt de sfeer door normafwijkend gedrag van gasten te signaleren en met collega's of de leidinggevende te bespreken.

#### **Gedrag**

Straalt enthousiasme uit en weet dit op de gast over te brengen.  
Richt zich op specifieke wensen en behoeften van gasten en neemt wensen van gasten tot uitgangspunt van het eigen handelen.

---

---

Geeft prioriteit aan signalen, zorgen en problemen van gasten en neemt deze serieus. Overlegt tijdig met collega's en/of leidinggevende over risicovol en normafwijkend gedrag van gasten.

---

### **Kennis en vaardigheden**

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

- sociale hygiëne.
- 

## **B1-K2-W4: Neemt afscheid van de gast**

### **Omschrijving**

De pizzaiolo neemt afscheid van gasten. Hij let daarbij op de non verbale signalen. Hij controleert bij het afscheid de tevredenheid van gasten.

---

### **Gedrag**

Neemt op gepaste wijze en conform de bedrijfsformule afscheid van de gasten.

---

### **Kennis en vaardigheden**

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

- sociale vaardigheden.
- 

## **B1-K3: Beheert de voorraad**

### **Complexiteit**

De complexiteit bij het bevoorraden wordt bepaald door de bedrijfsvorm en de combinatie van de verschillende werkzaamheden in de horecabranche. De aard en inhoud van het bevoorraden hangt af van het bedrijfstype en de bedrijfsformule.

---

### **Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid**

Voor alle beroepsbeoefenaren in de horeca geldt dat zij verantwoordelijkheid dragen voor hun eigen werk, gedrag en eigen veiligheid. De pizzaiolo vervult een uitvoerende rol bij het beheren van de voorraad.

---

### **Vakkennis en vaardigheden**

De kandidaat heeft basiskennis van:

- FIFO
  - grondstoffen en producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling en bewaring)
  - opslagcondities
  - relevante bedrijfsvoorschriften
  - relevante veiligheidsvoorschriften
  - relevante wettelijke richtlijnen
  - standaard (voorraad)lijsten
  - transportmiddelen
  - voorraadbeheer.
-

## **B1-K3-W1: Controleert de voorraad**

### **Omschrijving**

De pizzaiolo controleert of assisteert bij de controle van de voorraden op kwaliteit en houdbaarheid. Hij houdt de bewaar- of opslagplaats op orde en vult de werkvoorraad bij. Hij geeft eventuele tekorten door aan de leidinggevende.

### **Gedrag**

Controleert de voorraad accuraat op kwaliteit en houdbaarheid om de behoefte aan producten vast te kunnen stellen en houdt daarbij de bewaar- of opslagplaats op peil door de temperatuur nauwkeurig te controleren en deze, indien nodig, bij te stellen. Voert zijn werkzaamheden uit volgens instructies van de direct leidinggevende, controleert de voorraad volgens relevante wet- en regelgeving en geeft tekorten en behoeften aan producten en grondstoffen volgens de relevante bedrijfsvoorschriften door aan de leidinggevende.

### **Kennis en vaardigheden**

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

- registratie HACCP
- hygiënevoorschriften.

## **B1-K3-W2: Ontvangt producten en goederen en slaat deze op**

### **Omschrijving**

De pizzaiolo ontvangt of assisteert bij de ontvangst van producten en goederen. Hij controleert of de aflevering klopt met de afleverbon. Hij noteert de resultaten van de uitgevoerde controles en meldt opgemerkte afwijkingen aan de direct leidinggevende. De pizzaiolo transporteert of assisteert bij het transporteren van goederen en producten naar de bestemde plaatsen. Hij volgt daarbij de instructies van de leidinggevende. Hij pakt de goederen uit of om en slaat deze op. Hij past het FIFO-principe toe bij het opslaan van grondstoffen en goederen.

### **Gedrag**

Handelt bij de ontvangst en opslag van producten en goederen volgens bedrijfsvoorschriften en wettelijke richtlijnen, waarbij derving wordt voorkomen. Controleert of de aflevering klopt conform de afleverbon. Noteert resultaten van uitgevoerde controles, temperatuur en eventuele beschadigingen en/of afwijkingen van de geleverde producten volledig en nauwkeurig. Maakt een keuze uit de beschikbare materialen voor het uitpakken, transporteren en opslaan van de verschillende goederen en grondstoffen en houdt daarbij rekening met de aard, de structuur en met de houdbaarheid van de grondstoffen en goederen.

### **Kennis en vaardigheden**

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

- controlepunten koel/vers, droog/conserveren en diepvries
- productgroepen
- transportmethoden
- FIFO-principe
- hygiënevoorschriften (Hygiënecode).