


FORMULIER VOORTGANG PER WERKPROCES IN DE BPV - 2019-2020

Dit **voortgangsformulier** gebruik je als hulpmiddel in gesprekken met je praktijkopleider om zicht te houden op je voortgang richting de beroepsproeve. Het is dus geen beoordelingsformulier. Lees de **beroepseisen** die onder de werkprocessen staan. De beroepseisen zijn dezelfde eisen als in je **beroepsproeve**. Je krijgt een handtekening als je een werkproces hebt gedaan op A, B, of C*. Bewaar dit formulier in je bpv-map (en in overleg met je bpv-begeleider ook in je portfolio in Magister). Omdat de situatie op elk bpv-bedrijf anders is, krijg je ieder schooljaar een nieuw voortgangsformulier.

 Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie Entree - 25252		A → Vorbereiding op het werkproces		B → Geoefend		C → Ver gevorderd	
		Wat heb je nog nodig: Zeer uitgebreide uitleg Zeer uitgebreide instructies Volledige begeleiding		Wat heb je nog nodig: Uitgebreide uitleg Uitgebreide instructies Uitgebreide begeleiding		Wat heb je nog nodig: Weinig uitleg Weinig instructies Weinig begeleiding	
Naam student: Klas:		Score praktijkopleider					
Werkproces	Code	Datum	Handtekening	Datum	Handtekening	Datum	Handtekening
Bereidt (assisterende) werkzaamheden voor	B1-K1-W1						
Voert (assisterende) werkzaamheden uit	B1-K1-W2						
Meldt zich ter afsluiting van zijn (assisterende) werkzaamheden af	B1-K1-W3						
Maakt (werk)ruimtes bedrijfsklaar	P7-K1-W1						
Bewerkt en verwerkt voedingsproducten en/of halffabricaten daarvan	P7-K1-W2						
Maakt voedingsproducten klant gereed	P7-K1-W3						
Maakt (werk)ruimten, gereedschappen en machines schoon	P7-K1-W4						

* Als assistent en medewerker heb je altijd begeleiding en controle nodig.

BEROEPSEISEN

B1-K1-W1: Bereidt (assisterende) werkzaamheden voor

- De assistent entree luistert actief naar zijn leidinggevende of ervaren collega en stelt uit eigen beweging vragen als iets niet duidelijk is.
- Hij let goed op en leert snel als handelingen worden voorgedaan.
- Hij deelt zijn werk op in stappen en brengt er een logische volgorde in aan op basis van de instructie die hij heeft gekregen.
- Hij stemt zijn gekozen werkvolgorde af met zijn leidinggevende of ervaren collega.

B1-K1-W2: Voert (assisterende) werkzaamheden uit

- De assistent entree komt altijd stipt op tijd, werkt ordelijk en doet zijn werk binnen de afgesproken tijd.
- Hij werkt volgens gemaakte afspraken, gegeven instructies en de voorschriften, (kwaliteits)normen en waarden van zijn bedrijf.
- Hij houdt zich aan relevante richtlijnen van arbo, veiligheid en milieu.
- Hij vraagt tijdig en aan de juiste personen om verduidelijking, tips of om hulp wanneer zich onduidelijkheden of problemen voordoen.
- Als hij met één of meer collega's werkt, stemt hij zijn aandeel in het werk met hen af. Hij blijft rustig bij veranderingen in het werk of als er door problemen druk ontstaat.
- Hij past zijn gedrag en stijl van omgang met collega's, leidinggevend en derden aan op mogelijke verschillende achtergronden, respecteert culturele en religieuze verschillen en gaat correct met iedereen om.
- Hij houdt vertrouwen in eigen kunnen als een opdracht niet in één keer goed blijkt te zijn uitgevoerd. Bij feedback van collega's luistert hij goed naar opmerkingen en kritiek en vraagt hij wat hij beter kan doen.

B1-K1-W3: Meldt zich ter afsluiting van zijn (assisterende) werkzaamheden af

- De assistent entree meldt uit eigen beweging aan de leidinggevende of ervaren collega dat het (assisterende) werk is afgerond.
- Hij informeert zijn leidinggevende of ervaren collega volledig en correct over bijzonderheden, fouten en nog op te lossen problemen.
- Hij registreert nauwkeurig werkgegevens.
- Hij gaat zorgvuldig na of de werkplek in orde is en te gebruiken door derden.

P7-K1-W1 Maakt (werk)ruimtes bedrijfsklaar

- De assistent horeca, voeding of voedingsindustrie verzamelt op een voorgeschreven wijze de benodigde gereedschappen, materialen en/of (te verwerken) voedingsmiddelen. Hij controleert deze op de standardeisen en gaat hiermee zorgvuldig en netjes om.
- Hij gebruikt transportmiddelen volgens voorschrift en op de manier zoals hem verteld is.
- Hij werkt ordelijk en gedisciplineerd volgens de instructies, procedures, veiligheidsregels en voorschriften. Hij gaat zorgvuldig om met kwetsbare en bederfelijke voedingsmiddelen.
- Hij signaleert en meldt tijdig dat de voorraad op raakt.

P7-K1-W2 Bewerkt en verwerkt voedingsproducten en/of halffabricaten daarvan

- De assistent horeca, voeding of voedingsindustrie pakt het werk voortvarend aan en geeft blijk oog te hebben voor de kwaliteit van te leveren voedingsmiddelen door een juiste selectie van middelen die niet aan de kwaliteit voldoen.
- Hij gebruikt de voorgeschreven materialen en hulpmiddelen bij het bereiden van voedingsmiddelen. Hij werkt volgens instructies, veiligheidsvoorschriften en procedures met betrekking tot hygiëne. Hij gaat zorgvuldig om met kwetsbare en bederfelijke voedingsmiddelen.

P7-K1-W3 Maakt voedingsproducten klantgereed

- De assistent horeca, voeding of voedingsindustrie registreert nauwkeurig productiegegevens. Hij werkt er naar toe de gewenste kwaliteit en oplevertijd te halen.
- Hij gebruikt de voorgeschreven materialen en hulpmiddelen bij het bewerken en verpakken van voedingsmiddelen. Hij werkt volgens instructies, veiligheidsvoorschriften en procedures met betrekking tot hygiëne.
- Hij gaat zorgvuldig om met kwetsbare en bederfelijke voedingsmiddelen. Hij signaleert en meldt tijdig dat voorraad aangevuld moet worden.

P7-K1-W4 Maakt (werk)ruimten, gereedschappen en machines schoon

- De assistent horeca, voeding of voedingsindustrie onderhoudt materiaal, middelen en werkomgeving accuraat. Hij verzamelt en gebruikt de voorgeschreven of besproken onderhoudsmaterialen en -middelen.
- Hij controleert deze op de standardeisen en gaat er hygiënisch en zorgvuldig mee om.
- Hij werkt ordelijk en gedisciplineerd volgens gegeven instructies, procedures, veiligheidsregels en voorschriften.