

Keuzedeel mbo

Innovatief frituren

Code

K1517

Ontwikkeld door: SVO Vakopleiding food en Vakvereniging ProFri
Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid

1. Algemene informatie

D1: Innovatief frituren

Studielast

240

Beroepsvereisten

Nee

Certificaten

Nee

Ontwikkeld voor kwalificatie(s)

Zie bijlage op www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers

Toelichting

Innovatief frituren is een keuzedeel voor beginnend beroepsbeoefenaren in de horeca en foodservice, gericht op het verdiepen van kennis en vaardigheden op het gebied van frituren. Met innovatief frituren wordt bedoeld: het toepassen van innovatieve frituurtechnieken met aandacht voor de kwaliteit van het frituurproces en het product.

Relevantie van het keuzedeel

Het keuzedeel Innovatief frituren biedt mbo-studenten die een opleiding in de horeca of foodservice volgen een waardevolle en praktijkgerichte verdieping op het gebied van frituren. De horeca- en foodservice zijn groeiende sectoren waar efficiëntie, productkennis, voedselveiligheid en kwaliteit steeds belangrijker worden. Met de kennis en vaardigheden uit dit keuzedeel kan de beginnend beroepsbeoefenaar een bijdrage leveren aan innovatie en het borgen van de kwaliteit en voedselveiligheid van gefrituurde producten. Hiermee vergroten beginnend beroepsbeoefenaren hun inzetbaarheid, verbreden zij hun beroepsperspectief en versterken zij hun vakmanschap binnen een relevant en groeiend werkveld.

Beschrijving van het keuzedeel

In dit keuzedeel leert de beginnend beroepsbeoefenaar verdiepende kennis en vaardigheden die direct toepasbaar zijn in de beroepspraktijk, zoals het toepassen van innovatieve frituurtechnieken, het uitvoeren van kwaliteitscontroles en kennis van oliebeheer, temperatuurcontrole, ingrediënten en verantwoord frituren.

Branchevereisten

Nee

Aard van keuzedeel

Verdiepend

2. Uitwerking

D1-K1: Draagt bij aan innovatie en kwaliteit van het frituurproces

Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar voert wisselende werkzaamheden uit bij het toepassen van innovatieve frituurtechnieken en het uitvoeren van kwaliteitscontroles. Complicerende factoren zijn de innovatieve frituurtechnieken, de productdiversiteit en de aandacht voor kwaliteit en voedselveiligheid. Het toepassen van innovatieve (niet standaard) frituurtechnieken en de focus op kwaliteit vragen namelijk verantwoorde keuzes en complexere handelingen van de beginnend beroepsbeoefenaar. De beginnend beroepsbeoefenaar beschikt over (brede of specialistische) kennis van innovatie op het gebied van frituren, frituurapparatuur, frituurgeschikte ingrediënten en olie/vet. Daarnaast heeft die vaardigheden om innovatieve frituurtechnieken toe te passen en de kwaliteit en voedselveiligheid van gefrituurde producten te controleren.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar werkt zelfstandig en is verantwoordelijk voor het correct toepassen van innovatieve frituurtechnieken en voor de kwaliteit en voedselveiligheid van gefrituurde producten. Bij afwijkingen en/of problemen schakelt de beginnend beroepsbeoefenaar diens leidinggevende in. De leidinggevende is eindverantwoordelijk.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft kennis van innovatieve trends op het gebied van frituren
- heeft kennis van de regels voor verantwoord frituren
- heeft kennis van productafhankelijke frituurtechnieken
- heeft kennis van standaard en innovatieve frituurapparatuur
- heeft brede kennis van diverse soorten frituurvet of -olie (onder andere plantaardige oliën, circulaire vetten)
- heeft kennis van methoden om de kwaliteit van het frituurvet of -olie te controleren
- heeft specialistische kennis van diverse frituurgeschikte ingrediënten (aardappelproducten, snacks, vlees, vis, vegetarische producten, groentes)
- heeft specialistische kennis van de invloed van vochtgehalte, paneerlagen en afwerkingstechnieken op het frituurproces
- heeft kennis van risico's voor de (voedsel)veiligheid bij het frituren van producten
- kan innovatieve frituurtechnieken toepassen bij een brede variatie van ingrediënten
- kan technieken toepassen voor het filteren van frituurvet/olie
- kan metingen uitvoeren op temperatuur, baktijd, vetkwaliteit en productresultaat
- kan de uitkomsten van (kwaliteits)metingen interpreteren
- kan afwijkingen in kleur, geur, smaak of structuur herkennen
- kan de kwaliteit van frituurvet/olie beoordelen
- kan de kwaliteit van gefrituurde producten beoordelen
- kan diverse frituurapparaten instellen en bedienen

D1-K1-W1: Past innovatieve frituurtechnieken toe en controleert de kwaliteit

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar verzamelt en beoordeelt ingrediënten voor het toepassen van een (innovatieve) frituurtechniek. Op basis van de beoordeling kiest die een passende temperatuur, tijd en bereidingswijze, waarbij kwaliteit en duurzaamheid leidend zijn. Voordat die de frituurapparatuur aanzet en instelt controleert die de kwaliteit van het frituurvet of -olie en ververst of filtert deze indien nodig. Tijdens het frituren houdt die het frituurproces in de gaten, past waar nodig de instellingen aan en bepaalt wanneer het gefrituurde product gereed is. De beginnend beroepsbeoefenaar controleert het gefrituurde product en voegt eventueel zout of kruiden toe. Bij de controle van (tussen)producten let die op geur, kleur, smaak en structuur van het product. De beginnend beroepsbeoefenaar meldt eventuele afwijkingen aan diens leidinggevende en registreert deze volgens de bedrijfsvoorschriften.

Resultaat

De (innovatieve) frituurtechniek is verantwoord uitgevoerd. Het frituurproces en (tussen)producten zijn deskundig gecontroleerd en afwijkingen zijn gemeld en geregistreerd. Het gefrituurde product voldoet aan de eisen voor kwaliteit en voedselveiligheid.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- kiest een passende frituurtechniek op basis van informatie over trends op het gebied van frituren;
- stemt de temperatuur, tijd en vetkeuze zorgvuldig af op het te frituren ingrediënt;
- past de (innovatieve) techniek op deskundige wijze toe;
- controleert de kwaliteit van het proces en product op deskundige wijze;
- werkt volgens de hygiëne- en veiligheidsvoorschriften;
- werkt efficiënt;
- werkt in een passend tempo;
- meldt afwijkingen tijdig aan diens leidinggevende;
- registreert afwijkingen nauwkeurig.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen, Kwaliteit leveren