

PTA

2024-2025

Vestiging Lentiz Geuzencollege  
 Vak Facilitaire dienstverlening: catering en inrichting (1626) Uitstroomrichting H&C en Z&W.  
 Docent SMIG/ARKE  
 Niveau BBL/KBL



Nr.	Periode	Lj.	Afk	Thema	Uitleg	Kerdoel / eindterm	Tijdsduur	Weging	Herkansing	Toetsvorm	Vaardigheden
1	2	4	FDCIPO1		Je kan een passende opstelling maken in een bedrijfsruimte Je kan de juiste hulpmiddelen klaarzetten Je kan de sfeer bepalen in de bedrijfsruimte	K/ZW/9.1 Een bedrijfsruimte verzorgd, functioneel en sfeervol gereedmaken	90	3 x exd 3 x vgd	Nee	PO	
	2	4	FDCIPO2		Je kan professionele keukenapparatuur bedienen Je kan schoonmaakprotocollen volgen	K/ZW/9.3 werken in een grootkeuken volgens HACCP richtlijnen	90	3 x exd 3 x vgd	Nee	PO	
	2	4	FDCIPO3		Je kan gasten ontvangen Je kan een bestelling opnemen Je kan F&B bereiden en serveren Je kan afruimen/schoonmaken volgens de HACCP regels Je kan eenvoudige kassawerkzaamheden uitvoeren Je kan eenvoudige administratieve werkzaamheden uitvoeren	K/ZW/9.2 Eenvoudige cateringwerkzaamheden verrichten en werken in een (groot)keuken/bakkerij volgens HACCP richtlijnen K/ZW/9.4 Je kan eenvoudige administratieve werkzaamheden verrichten	90	3 x exd 3 x vgd	Nee	PO	