



Vooropleiding
Zie onder

Startdatum
In overleg

Lestijden
08.30 - 16.30 uur

Locatie
Nieuwegein

Duur
Drie

Kosten
€900,- / € 1.200,-, zie
onder

Branchecertificaat
Grootkeukentechniek
installeren

Grootkeukentechniek; installeren

De cursus brengt je in de wereld van apparatuur en installaties voor professionele gebruikers zoals de horeca, zorginstellingen, ziekenhuizen, bejaarden- en verpleegtehuizen. Ook grote nationale en internationale bedrijven, scholen, scheepvaartbedrijven en luchtvaartmaatschappijen, asielzoekerscentra en grote supermarkten behoren tot dit aandachtsgebied.

De opleiding

Als grootkeukeninstallateur heb je te maken met een grote diversiteit van de te installeren apparatuur. Kennis wordt verkregen over thermische kookapparatuur, ventilatiesystemen, koel- en vriesapparatuur, convectie apparatuur, voedseltransport- en uitgiftesystemen.

Je leert de basisvaardigheden voor het veilig installeren van losse apparaten en installaties in professionele keukens. Jouw werkzaamheden bestaan uit het plaatsen, monteren, installeren, testen en in bedrijf stellen van grootkeukens. Je maakt gebruik van gangbare gereedschappen, meet- en testapparatuur en persoonlijke beschermingsmiddelen. Daarbij communiceer je met collega's uit andere vakgebieden. Zeer divers dus.

Na het volgen van deze cursus heb je kennis van en inzicht in huis om grootkeukenapparaten te installeren en weet de werking hiervan. Je beschikt daarnaast over de basiskennis van:

- Industriële voedselbereiding, waaronder opslag, bewaren, bereiden, conserveren, portioneren, verpakken, vervoeren, verdelen, regenereren en presenteren;
- Regels en veiligheidsvoorschriften die gelden in grootkeukens waaronder HACCP;
- Relevante NEN-normen die betrekking hebben op grootkeukenapparatuur;
- Opbouw, functie en werking van werktuigkundige en elektronische grootkeukenapparatuur. Denk hierbij aan: weeg- en meetapparatuur en magazijnbouw, was- schil- en snijapparatuur, kookapparatuur, braadapparatuur en bakapparatuur, transport- en verdeelbanden, apparatuur in verwarmde en geforceerde gekoelde uitvoering, koude- en warme verdeelstations (bains-marie), handbewogen of elektrisch transportmateriaal, elektrische verwarmde of onverwarmde units, vast of verrijdbare units voorzien van elektrisch vermogen voor directe verwarming, indirecte verwarming, inductie vermogen en convectie (hete lucht), interne transportmiddelen voor voeding per consument, mobile of bed gebonden consumenten en uitgifte units in bedrijfsrestaurants;
- Opbouw, functie en werking van koude- en klimaat grootkeukenapparatuur waaronder: koel- en vriescellen, koelkasten, vrieskasten, ontslijmingskasten voor vis- en schaaldieren, koel- en vriesapparatuur, blastchillers en mechanische transportmiddelen;

- Vaktermen op het gebied van werktuigkunde, elektrotechniek en koude en klimaattechniek;
- Montage- en demontage technieken van bestaande apparatuur in grootkeukens;
- Gangbare materialen, middelen en gereedschappen die worden gebruikt bij het plaatsen en monteren van apparatuur in grootkeukens;

Toelatingseisen

Je bent op dit moment werkzaam als installatiemonteur in de grootkeukenbranche en hebt kennis van elektrotechniek op mbo niveau 2. Daarbij volg je een opleiding tot monteur elektrotechniek of heb je deze afgerond.

Opleidingsduur

De opleidingsduur voor Grootkeukens installeren duurt drie dagen van 08.30 tot 16.30 uur. Daarna is er de mogelijkheid deel te nemen aan de opleiding Grootkeukentechniek; Service & Onderhoud. Deze duurt één dag, zie vervolgmogelijkheden.

Opleidingslocatie

Horeca & Toerisme College, ROC Midden Nederland, Newtonbaan 12 te Nieuwegein.

Start cursus

Elk moment mogelijk, op basis van 'open inschrijving'. De cursus start bij minimaal 12 deelnemers, maximaal 18 deelnemers per groep.

Certificaat

Na het succesvol afsluiten van de cursus ontvang je het NVLG branchecertificaat 'Grootkeukentechniek installeren'.

Vervolgmogelijkheden

Grootkeukentechniek; 'Service & Onderhoud'.

Om het branchediploma van de NVLG te behalen moet je naast het NVLG branchecertificaat 'Installeren' en het NVLG branchecertificaat 'Service & Onderhoud' in het bezit zijn van VCA basisveiligheid certificaat (let op; is tien jaar geldig) het HACCP- en NEN 3140 certificaat. (niet ouder dan drie jaar).

Kosten

De opleidingskosten bedragen voor NVLG leden € 900,- en voor niet-leden € 1.200,-

Meer weten?

Privacy & Disclaimer



Joost Zijderveld
Techniek

06 24 82 67 02
j.zijderveld@rocmn.nl

