

PIZZAIOLO



Beroep	Pizzabakker
Departement	Keuken
Overeenstemming met ROME-fiche	G1603
Functiecategorie (Functieclassificatie volgens PC 302)	Categorie 3-116C
Beschrijving	De pizzabakker maakt de gerechten die in een pizzeria op de spijskaart staan: klassieke en andere pizza's, verse pasta en bruschetta. Hij staat onder toezicht van de teammanager of de garant of zijn assistent.
Taken	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Start de keukeninstallaties op <input type="checkbox"/> Maakt het deeg volgens receptuur <input type="checkbox"/> Controleert de voorraad en zet de verschillende componenten klaar voor de bereiding van de pizza's <input type="checkbox"/> Kookt deegwaren en verdeelt in porties; start de warmwaterinstallatie (bain-marie) op <input type="checkbox"/> Zorgt voor de mise-en-place van de saladbar, bereidt salades en lookbrood <input type="checkbox"/> Bewerkt en maakt het deeg <input type="checkbox"/> Maakt de bestellingen klaar <input type="checkbox"/> Zorgt voor de bewaring en opslag van ingrediënten <input type="checkbox"/> Onderhoudt het keukenmateriaal en staat in voor de schoonmaak van de keuken <input type="checkbox"/> Leeft de verplichtingen m.b.t. het milieu na
Kennis/Vaardigheden	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Kennis van de bereiding van eenvoudige gerechten en kennis van de Italiaanse keuken <input type="checkbox"/> Goed in team kunnen werken <input type="checkbox"/> Snel kunnen werken en stressbestendig <input type="checkbox"/> Een goede lichamelijke conditie, de hitte van de pizzaoven maakt het werk van een pizzabakker immers lastig <input type="checkbox"/> Kennis en naleven van hygiënevoorschriften en voedselveiligheidsnormen (HACCP) <input type="checkbox"/> Respect voor de hiërarchie <input type="checkbox"/> Flexibel op het vlak van uurroosters
Diploma/Verwachte opleiding	<p>Het beroep van pizzabakker leert men op het terrein.</p> <p>De mogelijke basisopleidingen (keukenberoepen) zijn:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Studies secundair onderwijs (volledig leerplan): richting hotel

	<input type="checkbox"/> Deeltijds secundair onderwijs (CEFA en EFPME) <input type="checkbox"/> Volwassenenonderwijs <input type="checkbox"/> Specifieke beroepsopleidingen (professioneel referentiecentrum voor de horeca, Horeca Vorming, ...)
Plaats van tewerkstelling	Pizzeria
Arbeidsvoorwaarden	Onderbroken dienst of doorlopende dienst Variabel uurrooster Weekends en feestdagen Rechtstaand werk Lasten dragen Uniform dragen of kledingvoorschriften volgen
Loonvoorwaarden	<input type="checkbox"/> Maandelijks minimumloon: 1.738,83 euro bruto (38 uur/week)
Mogelijke loopbaanevolutie	Bij een pizzeria: teammanager, chef-kok, directeur van een pizzeria Als zelfstandige een pizzeria openen