

BANKETAANNEMER-TRAITEUR
DERDE GRAAD BSO
DERDE LEERJAAR

LEERPLAN SECUNDAIR ONDERWIJS

september 2006
LICAP – BRUSSEL D/2006/0279/011

BANKETAANNEMER-TRAITEUR

DERDE GRAAD BSO

DERDE LEERJAAR

LEERPLAN SECUNDAIR ONDERWIJS

LICAP – BRUSSEL D/2006/0279/011
september 2006

(vervangt D/1995/0279/008 met ingang van september 2006)
ISBN 978-90-6858-608-4



Vlaams Verbond van het Katholiek Secundair Onderwijs
Guimardstraat 1, 1040 Brussel

Algemene inhoud

LESSENTABEL	5
ALGEMEEN DEEL.....	7
BANKETORGANISATIE.....	23

Lessentabel

<i>Pedagogische vakbenaming</i>	<i>uren/week</i>	<i>Administratieve vakbenaming</i>
<i>Volledig gemeenschappelijke basisvorming</i>		
Totaal	8	
Godsdienst 2		AV Godsdienst
Lichamelijke opvoeding	2	AV Lichamelijke opvoeding
Maatschappelijke vorming	0/2	AV Maatschappelijke vorming
Nederlands	0/2	AV Nederlands
Project algemene vakken	4/0	AV Project algemene vakken
<i>Beperkt gemeenschappelijke basisvorming</i>		
Totaal	4	
Duits	0-2	AV Duits
Engels	0-2	AV Engels
Frans	0-2	AV Frans
Maatschappelijke vorming	0-2	AV Maatschappelijke vorming
Nederlands	0-2	AV Nederlands
Plastische opvoeding	0-2	AV Plastische opvoeding
Project algemene vakken	0-4	AV Project algemene vakken
Wiskunde	0-2	AV Wiskunde
<i>Fundamenteel gedeelte</i>		
Minimum-maximum	18-24	
Banketorganisatie	18-24	12-16 6-8
		PV Praktijk of PV/TV Stage Hotel TV Hotel/Toegepaste economie/ Toegepaste informatica

BANKETAANNEMER-TRAITEUR

DERDE GRAAD BSO

DERDE LEERJAAR

Algemeen deel

Inhoud

1	BEROEPSWERELD	9
1.1	De traiteursector.....	9
1.2	Beroepsinhoud	9
2	STUDIERICHTINGSPROFIEL.....	11
3	EEN LEERPROCES UITGAANDE VAN COMPETENTIES	11
3.1	Competenties als uitgangspunt van het leerplan	11
3.2	Kennis en vaardigheden, theorie en praktijk	11
3.3	Leercontext	12
3.4	Dynamiek van het leerproces	12
3.5	Leerproces en leerplan	12
4	EVALUATIE.....	13
4.1	Globale evaluatie.....	13
4.2	Evaluatievormen.....	14
5	SPECIALISATIE	15
5.1	De samenwerking met het bedrijfsleven.....	15
5.2	Impact van het opvoedingsproject.....	16
5.3	Pedagogisch concept van het specialisatiejaar	16
6	ALGEMEEN DOEL VAN DE STAGE	16
7	MINIMALE MATERIËLE VEREISTEN	17
8	BIBLIOGRAFIE	18

1 BEROEPSWERELD

1.1 De traiteursector

De veranderende levensstijl van consumenten en een aantal maatschappelijke en culturele ontwikkelingen vragen om een sterker concept van de traiteurzaak. De beleveniseconomie dringt meer en meer de privésfeer binnen: belevenissen (producten en diensten) die voorheen buitenhuis geconsumeerd werden vinden nu plaats in de privé-ruimtes van huiskamer, kantoor, bedrijf, club... Daar worden externe diensten en producten gedeeld met een select gezelschap van familie, vrienden, collega's, leden, klanten... De grotere terroristische bedreiging en het toegenomen onveiligheidsgevoel laten veel mensen redeneren dat het beter is binnen te blijven en daar anderen bij uit te nodigen. Het is duidelijk dat de banketaannemer-traiteur een nieuwe plaats krijgt in de moderne economische realiteit, of hij nu meeneemgerechten verkoopt of dat hij de kok-aan-huis wordt van personen en bedrijven. Daarenboven willen steeds meer particulieren, bedrijven en organisaties hun feestelijkheden, recepties, banketten en andere horecagetinte evenementen uitbesteden aan derden. Zelfs grote hotelketens kopen hun cateringdiensten in.

Het traiteursvak krijgt tevens nog een andere dimensie door de verschuiving van voeding naar gastronomie, die we terugvinden in de culinaire restaurants, betere brasseries, eetcafés, loungebars, wereldkeukens en andere trendy zaken die zich richten op betere smaak. Gastronomie is niet langer meer een exclusief product voor een kleine groep gegadigden en evolueert mee met de 'lifestyle' trend. Men richt zich meer op kwaliteit, gezondheid, diversificatie en beleving. Klanten zijn steeds meer veeleisend, hebben vaak veel ervaring in restaurants en weten veel van eten en drinken. Ze verwachten correcte producten, creatieve bereidingen en perfecte dienstverlening. Daardoor worden in de traiteurbedrijven van de toekomst verrassende en nieuwe smaakcombinaties, gezonde voeding, internationalisering van dranken en gerechten steeds belangrijker.

De moderne klant wenst niet enkel zijn honger te stillen, hij wenst ook iets te beleven in de zelf gekozen locatie. Met gastronomische bereidingen, creatieve gerechten en innovatieve menu's wil de banketaannemer-traiteur de commerciële doelstellingen van het horecabedrijf realiseren. De efficiëntie bij de uitvoering van taken in administratie en beheer vraagt om een vlot geïntegreerd gebruik van ICT en een commerciële houding.

Belangrijke trends en ontwikkelingen die de beroepswerkzaamheden van de banketaannemer-traiteur beïnvloeden:

- een kritischer en mondiger wordende klant,
- toename van de behoefte aan een persoonlijke benadering,
- hogere kwaliteitseisen voor producten en diensten,
- toegenomen gezondheidsbewustzijn van de klant,
- meer aandacht voor efficiëntie en rendement in het horecabedrijf,
- toename in gebruik van moderne informatie- en communicatiesystemen,
- steeds strenger wordende controles op de naleving van de regelgeving (hygiëne, milieu),
- grotere diversificatie van het aanbod.

1.2 Beroepsinhoud

1.2.1 Beroepscontext

De banketaannemer-traiteur is meer dan een uitvoerend kok die creatief en innovatief kookt, hij is meestal verantwoordelijk voor het management van een traiteurzaak of een cateringafdeling. Hij is de schakel tussen de medewerkers van keuken en bediening en de manager en/of eigenaar van het horecabedrijf. Hij is verantwoordelijk voor het imago van de zaak, maar hij is er ook verantwoordelijk voor dat de klanten tevreden zijn en dat de

commerciële bedrijfsdoelen gehaald worden. Bijgevolg draagt hij zorg voor de bewaking van de budgetten en helpt hij mee de begroting opstellen.

De banketaannemer verricht zijn werkzaamheden in een horecabedrijf met een aanzienlijk aantal medewerkers, banketten en recepties vergen immers een totaal andere personeelsbezetting dan de maaltijdverstrekking in een restaurant. De banketaannemer staat in voor de marketing van het bedrijf en de klantenbinding. Hij zal producten en diensten aanbieden met het oog op het tevredenstellen van doelgroepklanten in een bepaalde regio en het functioneel bereiken van de eigen commerciële bedrijfsdoelstellingen.

De traiteur verricht zijn werkzaamheden in keukens van winkels, meeneemrestaurants, slagerijen en cateringbedrijven. Hij plant de verkoop en de bereiding van gerechten en menu's. Door zijn grote creativiteit werkt hij duidelijk mee aan de profilering en positionering van het bedrijf. Bij de uitvoering van zijn werkzaamheden gaat de traiteur uit van de wensen en de verwachtingen van de klant en van relevante trends en ontwikkelingen in de markt.

De banketaannemer en de traiteur werken daarbij wel steeds kostenbewust, effectief en efficiënt. Tevens werken ze veilig, hygiënisch, milieuvriendelijk en ethisch verantwoord en streven ze er naar om kwalitatief hoogwaardige gerechten te bereiden of diensten te presteren.

1.2.2 Beroepshouding

De banketaannemer-traiteur beschikt over een gastronomische instelling en betoont een positieve belangstelling voor gezonde voeding. Hij is bereid mee te werken aan de verbetering van de bedrijfsformule en aan de vernieuwing van de bereidingswijzen en het assortiment.

De moderne banketaannemer-traiteur kan door de globaliserende ontwikkelingen niet meer volstaan met klassieke gastronomische tradities van eigen bodem. Hij zal moeten toezien dat de trends die vanuit andere landen komen in zijn bedrijf geïntegreerd worden. Hij zal ook rekening houden met de veranderingen in onze eetculturen en eetpatronen. Naast traditionele gastronomie en streekgastronomie zal hij ook bereid zijn om uitheemse, buitenlandse gerechten te bereiden en te presenteren.

Voor de installatie of aanpassing van de keuken-, feestzaal- of winkelinrichting zal de banketaannemer-traiteur ook rekening houden met de gevolgen van hoogtechnologische ontwikkelingen.

Typerend voor zijn beroepshouding is dat hij gericht is op:

- commerciële effectiviteit: hij is klantgericht en marktgericht, voert een kostenbewust inkoopbeleid, heeft bedrijfsorganisatorisch inzicht en is organisatiebewust, hij laat producten en diensten aansluiten bij de wensen van de klant en relevante marktontwikkelingen binnen de kaders van de bedrijfsformule en ziet er op toe dat hulpkrachten dit ook doen (servicegerichtheid, gastvrijheid);
- interpersoonlijke effectiviteit: hij is communicatief, flexibel gericht op sturing en motivering van medewerkers en op samenwerking en teamgeest;
- operationele effectiviteit: hij is gericht op resultaten, organiseert processen en voert verschillende werkprocessen tegelijkertijd uit of delegeert taken, heeft overzicht, controleert en corrigeert medewerkers en bewaakt de kwaliteit en de hygiëne;
- persoonlijke effectiviteit: hij is zelfkritisch, stressbestendig, enthousiast, creatief en innovatief.

2 STUDIERICHTINGSPROFIEL

De studierichting Banketaannemer-traiteur bso staat in het teken van een creatieve gastronomie en flexibele dienstverlening op basis van smaakvolle en gezonde voeding en originele omkadering.

Op het einde van de studierichting 'Banketaannemer-traiteur 3de leerjaar 3de graad bso' kan de leerling:

- een bestelling van producten en diensten adviseren, analyseren en reserveren
- voorbereidende werkzaamheden in de keukens van banketaannemers, traiteurs en cateringbedrijven uitvoeren,
- voorbereidende werkzaamheden voor de bediening organiseren,
- menu's opstellen voor diverse bankettypes en buffetvormen rekening houdend met smaak, gezondheid, uitvoerbaarheid en commercieel rendement,
- gastronomische bereidingen voor banketten, recepties, buffetten en winkelverkoop vervaardigen,
- het assortiment van een traiteurbedrijf samenstellen op basis van marktgerichte en gastronomische principes,
- de samenwerking tussen keuken en verkoop of bediening organiseren en teamwerk bevorderen,
- klantenadministratie en -beheer verzorgen,
- dranken adviseren bij banketten, gerechten of recepties,
- opruim hygiënisch en milieuvriendelijk uitvoeren.

Deze tien basiscompetenties vormen het uitgangspunt om handelingsbekwaam te worden in de concrete werksituatie van banketaannemingsbedrijven, traiteurs, delicatessenzaken en cateraars. Persoonlijkheidsvorming en beroepsattitudes worden systematisch geïntegreerd (*zie overzicht van de vereiste attitudes - deel III, 4*).

3 EEN LEERPROCES UITGAANDE VAN COMPETENTIES

3.1 Competenties als uitgangspunt van het leerplan

De leerplanmakers zijn op zoek gegaan naar wat een leerling moet kunnen, kennen en zijn om binnen de context van een traiteurbedrijf een bepaald doel te bereiken. Het is de bedoeling dat de leerling tijdens het specialisatiejaar Banketaannemer-traiteur bso de competenties verwerft die in zijn toekomstig beroepsleven van hem verwacht worden. De competenties vormen de einddoelen van de studierichting. Het leerplanschema vertrekt van competenties en geeft telkens een aantal onderliggende vaardigheden aan die kunnen beschouwd worden als algemene leerdoelen. Op dit niveau wordt geen onderscheid gemaakt tussen kennis en praktische vaardigheden of theorie en praktijk. Er wordt in dit leerplan niet uitgegaan van inhouden maar van concrete taken of opdrachten en die bepalen de opbouw. De leraar zal binnen elke aangegeven context, het doel goed voor ogen moeten houden. Welke kennis, vaardigheden en attitudes nodig zijn, wordt daardoor bepaald.

3.2 Kennis en vaardigheden, theorie en praktijk

Niet de informatieoverdracht staat centraal, maar het leerproces van de leerling dat gericht is op het verwerven van competenties. Dat heeft als gevolg dat het verwerven van kennis, vaardigheden en attitudes belangrijke voorwaarden zijn voor de competenties die van een banketaannemer-traiteur verwacht worden.

Het is niet zo efficiënt om kennis en vaardigheden te veel los van elkaar te leren. De aanwezigheid van kennis betekent nog niet meteen dat de leerling die kennis kan gebruiken als de situatie dat vraagt. Hij zou bijvoorbeeld goed kunnen uitleggen hoe bepaalde recepten samengesteld worden zonder in staat te zijn om die bereidingen ook uit te voeren. Er komt voor het 'kunnen' méér kijken. Ook de taalvaardigheden mogen niet losgemaakt worden van de context van het werken in teamverband en de communicatie met leveranciers en klanten. Taalvaardigheid wordt vooral verworven door te oefenen met het uitleggen van recepten aan medewerkers en gasten.

3.3 Leercontext

De competenties en de daaruit afgeleide leerdoelen dienen gelezen te worden als 'de afgestudeerde van de studierichting Banketaannemer-traiteur bso is in staat om ...' Men zal telkens goed bekijken wat de invalshoek voor de leerling is: uitvoering, organisatie, planning, leiding, controle ... De context waarbinnen gehandeld wordt staat eveneens aangegeven: ruimte, budget, tijdstip, probleemsituaties ... De eigenlijke taak is: het op te lossen probleem of de te verlenen dienst. Vaak wordt ook verwezen naar de criteria waaraan de oplossing moet voldoen.

3.4 Dynamiek van het leerproces

De praktische ervaring in banketten en buffetten op de school en op de stage in verschillende gastronomische contexten biedt de gelegenheid bij uitstek om competenties te evalueren. Op het werkveld doet zich immers een opeenvolging voor van unieke realisaties waarin de lerende voortdurend een beroep moet doen op een combinatie van kennis, vaardigheden en attitudes om voor een concreet probleem een aangepaste oplossing te vinden. De dynamiek van het ervaringsleren ligt in het steeds beter willen verrichten van werkzaamheden (via opdrachten die dat mogelijk maken!) en steeds meer greep willen krijgen op het eigen leer- en werkproces.

Bij het begin van het jaar is het uiteraard niet mogelijk dat een leerling competent is op het niveau dat uiteindelijk beoogd wordt. Aanvankelijk zal men moeten beginnen bij het leren van onderliggende deelvaardigheden en ondersteunende kennis. Geleidelijk aan kunnen vrij eenvoudige taakomgevingen (= leeromgevingen) gecreëerd worden waar leerlingen kennis, vaardigheden en attitudes moeten combineren. Door de taken steeds complexer te maken kan het niveau verhoogd worden. Belangrijk daarbij is dat er steeds van realistische situaties wordt uitgegaan. Dat kan via individuele opdrachten, groepsopdrachten of projecten. De dynamiek van het leren ontstaat door het afleveren van een goed en gezond gastronomisch product.

3.5 Leerproces en leerplan

3.5.1 Logische opbouw

Het leerplan is wat het zegt: een plan van wat leerlingen leren. Het is de basis voor de leraar om opdrachten te construeren. De leraar bepaalt zelf wanneer best welke opdrachten aan bod komen. Het jaarplan van de leraar zorgt ervoor dat het curriculum samenhangt en logisch opgebouwd is en dat de opdrachten op hun plaats vallen. Het laat zien op welk moment van de vorming de leerling welke competenties en onderdelen daarvan leert, en via welke leerlijnen. Competenties worden zelden in één periode geleerd, daarvoor zijn ze te complex. Het leren gebeurt concentrisch, dat wil zeggen dat de vaardigheid in de loop van het leren wordt verbreed en verdiept. Verbreden betekent dat leerlingen steeds meer theorie gebruiken om een oplossing te verantwoorden. Het gevolg is dat het niveau van de beheersing toeneemt, dat de leerling het steeds beter 'kan'. Er is een toenemende integratie van competenties wat met zich meebrengt dat het zelfstandig werk van de leerling binnen de opdrachten ook toeneemt, bijvoorbeeld zelf plannen, dingen regelen, opzoeken ... Belangrijk is het opstellen van interessante opdrachten die de leerlijnen uittekenen.

Het leerplan stelt in feite de vraag aan de leraar 'hoe leert een leerling het best de beroepsgerichte vaardigheden'. Het leerproces is voor de leraar het uitgangspunt en niet de logica van het beroep of het vak.

3.5.2 Groeiende complexiteit


Om vaardig te worden is de mogelijkheid om te oefenen van cruciaal belang. In het jaarplan van de leraar worden oefen- en leermomenten opgenomen om de leerling de kans te geven bekwaam te worden op een bepaald gebied. Het voorziet in zowel impliciete als expliciete leermomenten. Bij expliciete leermomenten krijgen leerlingen ondersteuning en begeleiding van de leraar en feedback van medeleerlingen met betrekking tot een bepaalde bekwaamheid. Ze brengen samenhang in het leerproces. De impliciete leermomenten kunnen leerlingen zelf aanwenden als extra leermomenten tijdens het ervaringsleren of bij reflectie op het ervaringsleren of ook naar aanleiding van het uitvoeren van bepaalde opdrachten.

De leermomenten nemen over de loop van het jaar in complexiteit toe. De leraar bepaalt het aantal expliciete leermomenten en zorgt voor de opbouw in complexiteit door middel van leerinhouden en didactische werkvormen. Het eindniveau is af te leiden uit de competenties die duidelijk aangeven met welk gedrag het competent zijn gepaard gaat. Inspelen op de voorkennis van de leerling bevordert het uiteindelijke leerresultaat. Met behulp van leerlijnen kan de leraar nagaan wat een leerling in voorgaande leermomenten heeft gedaan en wat er in de volgende leermomenten van hem gevraagd zal worden.

In een specialisatiejaar neemt de sturing door leraren af en de zelfsturing van leerlingen toe. Als de leermomenten van een jaar gepland zijn, volgt de opbouw van sterk gestuurd naar zelfsturend leren.

3.5.3 Leerproces en Jaarplan

Het jaarplan brengt de leermomenten per onderwerp in kaart. Indien er meerdere leraren in het leerproces ingeschakeld worden zullen de diverse leerlijnen op elkaar afgestemd worden. Leraren zullen in team de leerlingen in hun leerproces begeleiden. Het jaarplan zal gemeenschappelijk opgesteld worden.

Het doel van het leerproces is dat de leerlingen er iets mee doen; dat ze hun kennis en vaardigheden gebruiken in de dagelijkse praktijk. Dat kan alleen als ze die kennis en vaardigheden leren op een manier die zo dicht mogelijk bij de praktijk staat. Laat leerlingen zoveel mogelijk leren via praktijkopdrachten. Dat doet men best door die opdrachten te construeren in een betekenisvolle context, dat wil zeggen dat leerling en leraar in een (bijna) echte praktijksituatie ervaren wat en waarom ze leren. De expliciete momenten van ervaringsgericht leren geven aanleiding tot voortdurende reflectie: 'wat doe ik, waarom doe ik het zo?'.


Didactische werkvormen kunnen zijn: individuele en gezamenlijke projecten of thematische opdrachten, gastcolleges, bedrijfsbezoeken, observatieopdrachten, informatieverzameling, interviews, enquêtes, training, instructie en vooral zeer veel zelfwerkzaamheid van leerlingen. De verscheidenheid aan didactische werkvormen vraagt ook een verscheidenheid aan evaluaties, beoordelingen, toetsen, testen, proeven ...

Leerlingen worden getoetst door te laten zien wat ze hebben geleerd. Presentaties zijn een hulpmiddel bij de beoordeling.

4 EVALUATIE

4.1 Globale evaluatie

In dit leerplan neemt het denken in termen van competenties (in plaats van afzonderlijke kennis en vaardigheden) een belangrijke plaats in. Het gaat erom dat de leerlingen de competenties leren die het beroep van banketaannemer-traiteur vraagt. Competenties worden daarbij opgevat als gecompliceerde bekwaamheden die vaardigheden, kennis en attitudes omvatten. Geïntegreerd en gecoördineerd toepassen in taken en opdrachten uit het werkveld staat centraal.

De vraag die elke leraar zich moet stellen is: op welke wijze worden de vermelde competenties het best verworven? Met andere woorden: welke leeractiviteiten en welke leerstof zijn nodig om te zorgen dat een leerling een

competente traiteur wordt? In welke volgorde moeten de leeractiviteiten en de leerstof geplaatst worden. Dat heeft zijn gevolgen voor de werkvormen en de wijze van beoordeling. De (toekomstige) relevante beroeps- en levenssituaties dienen als uitgangspunt voor het leren. De competenties (en deelvaardigheden) van een traiteur worden getypeerd in opdrachten die nauw aansluiten bij de problemen die zich in een traiteurbedrijf voordoen. Geen afzonderlijke taken, niet één voor één, maar een combinatie van planning, uitvoering, probleemoplossing en reflectie. Bij de uitwerking gaat het niet alleen om de noodzaak de handeling te leren uitvoeren, maar ook om het hoe en het waarom - inclusief de concrete context en de achterliggende theorie. Reflectie over ervaringen en probleemsituaties op de werkvloer speelt daarbij een essentiële rol.

In tegenstelling tot de gangbare manier van evalueren waarbij vooral kennis en vaardigheden getoetst en beoordeeld worden (= afzonderlijke vakdoelstellingen), wordt in het competentieontwikkelen de competentie geëvalueerd, d.w.z. er wordt nagegaan of een leerling een bepaalde taak of opdracht zoals die geformuleerd werd kan uitvoeren.

De consequenties van beoordeling zijn dat de ruimere en complexere criteria aanleiding geven tot meer subjectieve beoordelingen. Het is immers zo dat competenties op verschillende wijzen verkregen kunnen worden en op verschillende manier getoond worden. Er zijn wel inherente beoordelingsmaatstaven maar deze laten ruimte voor variatie in het proces en het resultaat. Kenmerkend is dat een totaal proces wordt beoordeeld en niet (alleen) gefragmenteerde onderdelen. Bovendien is het niet alleen de leraar die oordeelt, ook de leerling geeft een oordeel.

Een voorbeeld van mogelijke beoordelingsvragen:

- is de geleverde dienst, de gecreëerde belevenis, het project of de presentatie daadwerkelijk afkomstig van de leerling (authenticiteit)?
- weerspiegelt het resultaat (bewijs) het huidige competentieniveau van de leerling (actualiteit)?
- hoe specifiek is het bewijs voor de te beoordelen competentie (relevantie)?
- in welke mate komt het resultaat overeen met de gewenste kwaliteit (criterium, standaard)?
- is het aantal bewijzen of de duur van een ervaring, voldoende om uitspraken te doen over de competentie (kwantiteit)
- is de competentie in verschillende contexten bewezen (variatie)?

Deze vragen zijn een hulp bij het waarderen van bijvoorbeeld een projectverslag, uitwerking van een concrete opdracht, logboek, presentaties ...

Beoordeling bestaat niet alleen uit productevaluatie maar ook uit procesevaluatie. Evaluatie van leerlingen is een natuurlijk onderdeel van het leren en niet alleen een afsluiting. De resultaten van de permanente evaluatie hebben een grote waarde. Leren en evalueren zijn geïntegreerd.

4.2 Evaluatievormen

Vaak zullen meerdere evaluatievormen gebruikt dienen te worden. Bijvoorbeeld een vaardigheid in combinatie met een reflectiegesprek. Of een casus die ook opdrachten bevat zoals opzoeken van informatie en een gesprek voeren. Ook is het mogelijk dat groepsopdrachten gehanteerd worden, met name als het gaat om het samenwerken in een team en interactieve vaardigheden.

4.2.1 Observatie in de reële werksituatie

De praktijk bij banketten en buffetten binnen of buiten de school en op de stageplaats biedt bij uitstek de gelegenheid om competenties te beoordelen. De opdrachten voor de leerlingen dienen dan ook vanuit dit perspectief geformuleerd te worden, zodat ze voldoen aan de eisen van integratie, echtheid en context.

4.2.2 Simulaties

Het gaat hier om competenties die in een bepaalde nagebootste context geplaatst worden. Niet alleen de instrumenteel technische vaardigheden, maar ook de commerciële en esthetische componenten vormen een essentieel onderdeel van de beoordeling. De opdrachten vragen van de leerling een reactie in waarneembaar gedrag. Aanvullend wordt mondeling of schriftelijk een reflectie op de handelingen gevraagd. Dit is van belang om na te gaan of de leerling beslissingen heeft genomen op basis van de juiste kennis en om te beoordelen in hoeverre de leerling de getoonde vaardigheid ook in een andere situatie kan realiseren (transfer).

4.2.3 Een korte handelingsgerichte casus

Deze kan in schriftelijke of elektronische vorm (computergestuurd en/of met videobeelden en powerpointpresentatie). Belangrijk daarbij is dat zowel in de geschetste situatie, als in de daaropvolgende vragen, een beroep wordt gedaan op handelingsgerichte en/of probleemoplossende competenties. De leerling moet uitgenodigd worden om te reageren, in de casus gebeurt iets. Een casus die slechts een 'decor' schetst (bijvoorbeeld de kenmerken van de bio-keuken), leidt al snel tot vragen die gericht zijn op kennis en feiten.

4.2.4 De geïntegreerde proef

Deze opdracht kan eventueel door een groep leerlingen uitgewerkt worden en heeft een lange looptijd. Kenmerkend voor deze proef is dat leerlingen diverse soorten informatie moeten verzamelen en acties moeten ondernemen. Belangrijk daarbij is dat het een authentieke taak betreft: de opdrachten van de geïntegreerde proef moeten in een reële situatie van het werkveld geplaatst worden. Als men kiest voor een groepsgerichte aanpak (aan te bevelen!) van de geïntegreerde proef kunnen ook communicatie- en samenwerkingsvaardigheden beoordeeld worden.

4.2.5 Projecten en presentaties

Voor bepaalde competenties kunnen dit geschikte beoordelingsvormen zijn, bv. voor leveren van een bijdrage aan kwaliteitszorg of bevordering van marketingaspecten.

5 SPECIALISATIE

Het specialisatiejaar Banketaannemer-traiteur bso is een verbreding en verdieping van de culinaire basisvaardigheden uit de polyvalente studierichting Restaurant en keuken bso 3de graad. De belangrijkste doelstelling van het specialisatiejaar is de afgestudeerden een betere instap te verzekeren op de snel veranderende arbeidsmarkt van traiteurs en cateraars. Een specialisatiejaar kan gezien worden als een brug tussen schoolse vorming en een dynamische toekomstgerichte beroepsbeoefening op de arbeidsmarkt van morgen.

Van een afgestudeerde van het specialisatiejaar mag verwacht worden dat hij zelfstandig taken in een gastronomische keuken kan uitvoeren.

5.1 De samenwerking met het bedrijfsleven

De samenwerking met het bedrijfsleven is veel intenser in een specialisatiejaar. Het contact met de traiteursector resulteert in de integratie van nieuwe technologieën en maatschappelijk relevante ontwikkelingen.

5.2 Impact van het opvoedingsproject

Vanuit het opvoedingsproject wil de school jongeren de nodige persoonlijke bagage meegeven om hen weerbaar en mondig te maken in een voortdurend veranderende, gevarieerde en multiculturele samenleving. Afgestudeerden zullen in hun privé- en beroepsleven te maken krijgen met bijvoorbeeld medewerkers en gasten uit diverse culturen met eigen normen en waarden. Internationale uitwisselingsprogramma's en stages in het buitenland kunnen dit ondersteunen.

Ethisch en duurzaam ondernemen zijn niet meer weg te denken in het modern bedrijfsleven. In een specialisatiejaar zijn de leerlingen op een leeftijd gekomen dat ze morele inzichten ook in ethisch handelen kunnen vertalen.

5.3 Pedagogisch concept van het specialisatiejaar

Leren is een actief proces waarbij de leerling informatie en ervaringen stap voor stap met elkaar in verband brengt. De leraar laat zien hoe men informatie kan beoordelen, ordenen en eigen maken.

In het specialisatiejaar leert men denken in oplossingen en daarnaar te handelen. Om de aansluiting met het toekomstig werkveld zo soepel mogelijk te laten verlopen, moet de leerling de kans krijgen om een uitgebreide leerervaring op te doen in de concrete context van het beroep. Ervaringsgericht leren in de organisatie van bankketten en traiteurverkoop binnen en buiten de school en op de stageplaats krijgt een centrale plaats. De jongere functioneert dan al in het werkveld, zij het dan nog onder begeleiding van de leraren. Intern en extern zullen praktische opdrachten moeten uitgevoerd worden. Het is zelfs mogelijk dat sommige competenties worden aangeleerd in de buitenschoolse leersituatie van een modern traiteurbedrijf.

6 ALGEMEEN DOEL VAN DE STAGE

De competenties met de daaruit afgeleide leerdoelen (ondersteunende vaardigheden, kennis en attitudes) van het leerplan Banketaannemer-traiteur bso werden opgesteld in overleg met het werkveld. Het is aan de school om uit te maken op welke wijze de leerlingen de beroepsgerichte competenties zullen verwerven. De stage is de didactische werkvorm bij uitstek om bepaalde competenties te verwerven. Er komen op de stage immers een aantal situaties voor waarin de leerling voortdurend een beroep moet doen op een combinatie van kennis, vaardigheden en attitudes om voor concrete problemen een aangepaste oplossing te vinden. Concrete stagedoelstellingen worden geselecteerd uit de leerdoelen van het leerplan. We geven hier slechts enkele algemene stagedoelstellingen.

6.1 *De leerling kan de aangeleerde kennis, vaardigheden en attitudes integreren en toepassen op de werkvloer van een traiteurbedrijf bij het uitvoeren van taken en het oplossen van problemen. Ook is hij in staat zijn kennis te verbreden en te verdiepen.*

Tijdens de stage kan de leerling bepaalde theoretische inzichten vertalen naar de praktische toepassing ervan. De leerling zal relatief eenvoudige taken zelfstandig moeten kunnen uitvoeren en problemen die zich daarbij voordoen moeten kunnen oplossen. Daarbij moet hij zijn werkzaamheden goed kunnen plannen.

6.2 *De leerling verwerft inzicht in de structuur, cultuur en het functioneren van restaurantbedrijven.*

Door een langere tijd te werken en te leren in een traiteurbedrijf krijgt de leerling een beeld van de conceptuele catering en de banketorganisatie waar hij werkt; alsmede van de plaats en functie van keuken, sfeerzetting en bediening binnen de gehele organisatie van het bedrijf. De leerling kan bij het afsluiten van de stageperiode het traiteurbedrijf beschrijven in termen van doelen, organisatiestructuur, organisatiecultuur en bedrijfsvoering. Door eigen activiteiten en door contacten met medewerkers en managers zal de leerling ontdekken hoe een bepaald bedrijfsconcept binnen een organisatie wordt gerealiseerd.

6.3 *De leerling ontwikkelt zijn sociale en communicatieve vaardigheden.*

Binnen banketten, buffetten en recepties worden veel taken en werkzaamheden in teamverband uitgevoerd. Aangezien de leerling tijdens de stage ongetwijfeld met collega's moet samenwerken, biedt de stage goede mogelijkheden de sociale en communicatieve vaardigheden verder te ontwikkelen.

Daarbij wordt in ieder geval gedacht aan:

- mondelinge uitdrukingsvaardigheden,
- het empathisch vermogen zich in denkwijze en gevoelens van anderen te verplaatsen,
- het kunnen werken in teamverband aan taken en opdrachten.

6.4 *De leerling wil en kan zich gedragen als een verantwoordelijke banketaannemer-traiteur.*

Tijdens de stage laat de leerling zien dat hij zich kan aanpassen aan een werksituatie. Hij toont zich flexibel met betrekking tot de uitvoering van opgedragen taken en werkzaamheden, en neemt zondig initiatieven. Hij laat zien dat hij bereid is en in staat is verantwoordelijkheid te nemen voor zijn werkzaamheden en beslissingen.

6.5 *De leerling oriënteert zich op permanent leren en de beroepsuitoefening.*

De leerling oriënteert zich op verschillende aspecten van de gastronomie en verschaft zich een beeld van de beroepsmogelijkheden en zijn ambities. Hierdoor kan hij een verantwoorde keuze maken ten aanzien van zijn toekomstig werkveld en is hij beter in staat zijn studie- en loopbaan te plannen.

7 **MINIMALE MATERIËLE VEREISTEN**

Het is duidelijk dat lokalen, meubilair en apparatuur moeten voldoen aan alle wettelijke bepalingen inzake veiligheid en hygiëne. Voor de basislijst van de minimale materiële uitrusting nemen we deze over uit het leerplan 'Restaurant en keuken 3de graad bso':

- anti-kleefpannen en mat
- cutter
- flambeertoestel
- frietsnijmachine
- grillade
- groentesnijmachine
- heteluchtoven of combi-oven
- ijsblokjesmachine
- kerntemperatuurmeter
- klopper-menger
- microgolf
- roomijsmachine
- vacuümapparaat
- wokpannen
- kassa
- telefoon
- fax
- computer met internetaansluiting en de noodzakelijke hardware en software ICT-toepassingen zoals GASPARA of FIDELIO of PLANET WINNER

Deze lijst bevat de minimale materiële uitrusting die voor de leerling nodig is om tot de realisatie van de doelstellingen en leerinhouden te komen. Waar het gaat om infrastructuur, is het evident dat de school beschikt over een aantal 'werkplaatsen' en aanverwante ruimten zoals voedingsmiddelenmagazijn, koude en warme keuken, banketzaal, traiteurkeuken, afwasruimte, traiteurwinkel, receptie (balie) ...

Deze werkplaatsen (leslokalen) dienen uiteraard uitgerust te zijn met het noodzakelijke groot materieel zoals frigo's en diepvries, koelcellen, ovens en vuren, werktafels, communicatiemiddelen ...

Het is duidelijk dat deze moeten voldoen aan alle wettelijke bepalingen, ook inzake veiligheids- en hygiënevoorschriften (HACCP).

Om de leerlingen zo optimaal mogelijk te laten werken is naast deze basisuitrusting bovendien noodzakelijk:

- gekoelde toonbank
- vacuümmachine
- snelkoeler
- temperatuursonde
- thermobakken
- kassa
- klimaatkamer

8 BIBLIOGRAFIE

Boeken

ALEN, F., Vacuümgaren, Boek Zonhoven, 284 blz.

ANKERSMIT, J., Themaboek operationeel management keuken, SVH, 186 blz., 2000.

BLANC, R., Echt Frans koken. De grote chefs, Good Cook Publishing, 2004.

BOCUSE, P., De beste Franse streekgerechten, Good Cook Publishing, 120 blz., 2003.

BOURDAIN, A., Anthony Bourdain's Les Halles kookboek, Spectrum, 304 blz., 2004.

CARASSO, M., Promenades gourmandes en Toscane, Robert Laffont.

CARLUCCIO, A., Paddestoelen uit de keuken van Carluccio, Fontaine uitgevers, 224 blz., 2004.

CLARK, M., Masterclass Italiaans koken, Tirion, 2003.

DAVID, E., De authentieke keuken van Italië, Spectrum, 373 blz., 2004.

DE MOOR J., DE ROOIJ, N., Nieuw Europees kookboek, Spectrum, 383 blz., 2004.

DE WILDE, D., Menuleer, Pelckmans, 224 blz., 2000.

DOESER, L., Vis, Schaal- en Schelpdieren. De ultieme kookcollectie, Veltman Uitgevers, 256 blz., 2003.

DUCASSE, A., Spoon culinaire meesterwerken, Good Cook Publishing, 216 blz., 2003.

DUMOULIN, T., Gastronomisch Woordenboek. Frans-Nederlands / Nederlands-Frans, Culinaire Boekerij, 349 blz., 2004.

GASPERSZ, J., Concurreren met creativiteit, Pearson Education Benelux, 152 blz.

GIBEL, K., De smaak van wijn, Spectrum, 1999.

- GOEMAN BORGESIOUS, L.**, Franse Wellust. Zoete en hartige culinaire verleidingen, Schuyt & Co Uitgevers, 142 blz., 2004.
- HIX, M.**, Visvariaties. Klassieke en moderne smaken uit de keuken, Fontaine Uitgevers, 160 blz., 2004.
- HOUTE-DE LANGE, C., ten**, Koken op z'n Mexicaans, Inmerc, 69 blz., 2004.
- KLOSSE, P.**, Het Proefboek. De essentie van smaak, Tirion, 238 blz., 2004.
- KLOSSE, P.**, Het handboek voor het combineren van wijnen en gerechten. Tirion.
- KOCHHAR, A.**, Puur India. De nieuwe smaken van de Indiase keuken, Fontaine uitgevers, 160 blz., 2004.
- MAESEN, J.**, Feestmeesters en feestkeukens, Coda Antwerpen, 190 blz., 1994.
- PIËT, S.**, De emotiemarkt, Pearson Education Benelux, 280 blz.
- PRIEUWE, J.**, Wijn uit de nieuwe wereld, Lannoo, 1999.
- RAMSAY, G.**, Passie in de keuken, Good Cook Publishing, 192 blz., 2002.
- RHODES, G.**, Smaken van de seizoenen. Najaar en winter, Fontaine uitgevers, 192 blz., 2003.
- RHODES, G.**, Smaken van de seizoenen. Voorjaar en zomer, Fontaine uitgevers, 192 blz., 2004.
- ROUX, M.**, De marathon chef. Gezonde Gastronomie, Good Cook Publishing, 192 blz., 2003.
- STEIN, R.**, Verse vis, Tirion, 264 blz., 2004.
- TUBBY**, Koken met kruiden, Unieboek/van Reemst, 2004.
- VAN GESTEL, J.-J.**, (red.), Knoflook. Koken met meesterkoks, Lantaarn, 160 blz., 2001.
- VAN TRICHT, M.**, Kaas en wijn, Lannoo/Terra, 175 blz.
- VERMEIREN, F.**, Licht en lekker. De wereldkeuken met bodystyling, Unieboek/van Reemst, 2004.
- VILETTE, J.**, Buffet salés, école Lenôtre, 126 blz., 1997.
- WERLE, L., COX, J.**, Ingrediënten, Köneman, 2000.
- XXX, Larousse Gastronomique, Culinaire Boekerij, 1.312 blz., 2003.
- XXX, Handboek Gastronomie, vademecum, Lannoo/Tirion, 2001.
- XXX, Gasten ontvangen. Met Spermalie aan tafel, Lannoo, 160 blz., 2004.

Tijdschriften

Ambiance

Culinaire Saisonnier, N. Koreman – W. Vogel.

Gastro Revue

Horeca magazine

Horeca Revue

Food Industry

Exquis Magazine

CD-ROM's

ESCOFFIER, L., Trésors Culinaires de la France, Editions BPI, 2003.

MAINCENT, M., La Cuisine de Référence édition complète. Techniques et préparations de base et fiches techniques de fabrication, Editions BPI, 2003.

DVD/Video

De winst van ethiek, SVH, Zoetermeer, 2002.

LAFONT, F., L'Ambroisie. Les secrets de cuisine de Bernard Pacaud, éditions Montparnasse, 51 min.

xxx, Les repas de fêtes. Fiches cuisine, Cuisine.TV, 90 min.

Web-adressen

www.arts-culinaires.com
www.beerparadise.be
www.biercuisine.nl
www.bio-planet.be
www.botanica.com
www.chefsalacarte.be
www.chefsansfrontiere.com
www.coursdecuisine.net
www.cuisineaz.com
www.cuisinedechef.com
www.cuisine.multimania.com
www.cuisinet.com
www.cuisinons.com
www.demeter-bd.nl
www.fondation-escoffier.org
www.favv.be
www.foodlexion.net
www.gastronomen.net
www.gastronomie.com
www.gourmetstore.be
www.goldweb.nl/culinair
www.het.gastronomen.net
www.horeca.be
www.horecanet.be
www.hotrec.org
www.htcsupport.nl
www.kookgids.be
www.milieueducatie.be
www.natuurlijkerwijs.com
www.nice-info.be (voedingsinformatiecentrum)
www.nubel.com
www.receptengids.nl
www.receptenzoeker.be
www.receptionfrance.com
www.recetteweb.com
www.saveur.com
www.saveurs.sympatico.ca

www.slowfood.com
www.smulweb.nl
www.svh.nl
www.tastyweb.nl
www.tijdvoorvis.nl
www.toutsurlacuisine.com
www.vegatopia.com
www.vegetarisme.be
www.velt.be (vereniging voor ecologische leef- en teeltwijze)
www.vig.be (Vlaams instituut voor gezondheidspromotie)
www.vins-gastronomie.com
www.vlam.be
www.voedingscentrum.nl
www.voedingsinfo.org
www.voedselnet.be
www.webchef.be
www.xquis.com (honderden productbeschrijvingen)

Webadressen van cateraars

www.acrh.be (AC Restaurants & Hotels)

www.ambrosia-fijnkeuken.be ('Be different')

www.artichaut.be

www.ateliersgastronomie.be (banketten tot 8000 personen)

www.aviapartner.be (met ISO 9001)

www.baobabcatering.be ('De wereld op je bord' op originele locaties)

www.bbcatering.be

www.belgocatering.be

www.bpevents.be ('Business and Pleasure Events')

www.brouwersfeestverzorging.be ('Uw feestarchitect')

www.carpediemnv.be (Culinaire uitbatingen en cateringpartner)

www.compass-group.be ('Great people – Great service – Great results' met 400.000 personeelsleden in 96 landen)

www.detraiteur.be

www.diner-prive.be ('Topgastronomie waar u maar wil')

www.catering.be (Events catering – 7.000 maaltijden in 3 uur)

www.gastronome.be (Gastronomische catering)

www.gourmetinvent.be ('Creative quality catering' – conceptuele eventcatering)

www.harvest.be (Innovatie in contractcatering)

www.iss.be (Facility services)

www.melisse.be

www.partyservices.be (Culinaire omkadering)

www.corsendonck.be (Corsendonck support voor seminaries en banketten)

www.peterdaniels.be

www.sodexo-be.com ('Wij verbeteren de dagelijkse levenskwaliteit')

www.traiteuralex.be

www.traiteurgigi.be

www.traiteurs.com

www.traiteurmagnus.be

www.dumon.be (Traiteur)

www.lepetitprince.be (familiefeesten)

**BANKETAANNEMER-TRAITEUR
DERDE GRAAD BSO
DERDE LEERJAAR**

Banketorganisatie

Inhoud

1	BEGINSITUATIE	25
2	ALGEMENE DOELSTELLINGEN	25
3	BEROEPSVAARDIGHEDEN, LEERINHOUDEN EN LEERPLAN- DOELSTELLINGEN	26
4	OVERZICHT VAN DE VEREISTE ATTITUDES	37
5	PEDAGOGISCH DIDACTISCHE WENKEN EN MIDDELEN	37
5.1	Opdrachten	38
5.2	Andere didactische werkvormen.....	39
5.3	Nog enkele tips	40

1 BEGINSITUATIE

In het 1ste en 2de leerjaar van de 3de graad 'Restaurant en Keuken bso' hebben de leerlingen reeds de basisvaardigheden voor keuken en zaal geleerd en kwamen ook de ondernemersvaardigheden voor de horeca aan bod. In het specialisatiejaar 'Banketaannemer-traiteur bso' worden vaardigheden en kennis uitgebreid en verdiept met het oog op de toepassing ervan in het traiteursbedrijf.

2 ALGEMENE DOELSTELLINGEN

De pedagogische vakbenaming 'Banketorganisatie' wijst op de integratie van de vakken TV Hotel, PV Praktijk Hotel en PV/TV Stage Hotel. Ondersteunende kennis en praktische vaardigheden worden uitgediept en uitgebreid met betrekking tot het voorbereiden en uitvoeren van diverse bankettypen en buffetvormen, het ontwikkelen van gastronomische producten voor de traiteurwinkel, het integreren van marketingaspecten in het bedrijf, het organiseren van verkoop en bediening van gerechten, het bevorderen van teamwerk, het adviseren van dranken en het bijhouden van klanten- en bedrijfsadministratie. Er wordt veel aandacht besteed aan smaak en gezondheid, maar ook aan de nodige beroepsattitudes en het ethisch, hygiënisch, veilig, milieubewust en ergonomisch handelen, die noodzakelijke voorwaarden zijn voor de competenties in de context van het traiteurbedrijf.

Op het einde van het 3de leerjaar 'Banketaannemer-traiteur' van de 3de graad bso kunnen de leerlingen:

- 1 Een bestelling adviseren, analyseren en reserveren.**
- 2 Voorbereidende werkzaamheden in de traiteurkeuken uitvoeren.**
 - 2.1 Grondstoffen selecteren en inkopen.
 - 2.2 Grondstoffen bewaren.
 - 2.3 Grondstoffen gebruiksklaar maken.
 - 2.4 Keukenorganisatie plannen en uitvoeren.
- 3 Voorbereidende werkzaamheden voor de bediening organiseren.**
- 4 Menu's voor banketten en buffetten opstellen.**
 - 4.1 Menu-engineering uitvoeren.
 - 4.2 Kostprijs en verkoopprijs van gerechten berekenen.
 - 4.3 Smaakpalet bepalen en voedingswaarde berekenen.
- 5 Gastronomische bereidingen voor banketten en traiteurwinkel vervaardigen.**
 - 5.1 Bereidingen voor banketten, buffetten en recepties uitvoeren.
 - 5.2 Producten voor de traiteurwinkel bereiden.
- 6 Het assortiment van een traiteurbedrijf samenstellen op basis van marktgerichte en gastronomische principes.**
 - 6.1 Verwachtingen van klanten integreren in het bedrijfsconcept en in het assortiment.
 - 6.2 Voorstellen tot innovatie formuleren.
- 7 De samenwerking binnen het team organiseren.**
- 8 Klantenadministratie en -beheer verzorgen.**
- 9 Dranken selecteren en adviseren voor banketten, buffetten en recepties.**
- 10 Opruim van keukens en zalen hygiënisch en milieuvriendelijk organiseren en uitvoeren.**

Deze doelstellingen kunnen zowel binnen als buiten de school gerealiseerd worden. Toch kunnen we stellen dat stages in deze studierichting een dwingende noodzaak zijn om een aantal doelstellingen geïntegreerd in een reële beroepssituatie te realiseren. In de stage wordt de leerling als vanzelf gedwongen om de problemen waarmee hij geconfronteerd wordt zelf op te lossen. Dit veronderstelt dat de leerling leert problemen te zien, te analyseren en de juiste oplossing te kiezen en deze ook goed uit te voeren. Hier wijzen we op een belangrijke intrinsieke voorwaarde voor de stage: de stage moet voldoende gevarieerd zijn en mag niet beperkt worden tot het herhalen van aangeleerde automatisen (zie ook Algemeen deel, punt 6 - Algemeen doel van de stage).

3 BEROEPSVAARDIGHEDEN, LEERINHouden EN LEERPLANDOELSTELLINGEN

Noot vooraf: Leerplandoelstellingen en leerinhouden voor de vakken PV Praktijk of PV/TV Stages Hotel en TV Hotel worden naast elkaar geplaatst omdat de praktische vaardigheden en de technische kennis complementair zijn in de ondersteuning om een bepaalde beroepscompetentie te verwerven. Een verdeling van de leerinhouden over beide vakken dringt zich op al naargelang doelstellingen, opdrachten en werkvormen (zie ook punt 5.1 Pedagogisch-didactische wenken: opdrachten).

COMPETENTIES	LEERINHOUDEN	VAARDIGHEIDS-DOELSTELLINGEN	KENNISDOELSTELLINGEN
<p>1 Een bestelling van producten en diensten adviseren, analyseren en reserveren</p>	<p>Verkoopgesprek met de klant:</p> <ul style="list-style-type: none"> – gerechten en dranken – sfeer en decoratie – offerte en prijsvereenkomst – scenario en timing – locatie – aard van de verwachte gasten (familie, personeel, klanten, pers, congressisten, kinderen, zakenlui ...) <p>Studie van de haalbaarheid en uitvoerbaarheid van een banket of receptie:</p> <ul style="list-style-type: none"> – financieel – materieel en logistiek – organisatorisch – personeelsbezetting – veiligheid en beveiliging <p>'Function sheet'</p>	<ul style="list-style-type: none"> – wensen van klanten beluisteren en voorstellen van gerechten en dranken formuleren rekening houdend met: budget, capaciteit, infrastructuur, aard van de gevraagde activiteit – voorstellen tot sfeerzetting formuleren: bloemen, decoratie, muziek, bediening, meubilair, tafelopstelling en plaatsaanwijzing – op vraag van de klant offerte en prijsvereenkomst opstellen – een traiteuropdracht vastleggen – een traiteurdienst plannen en voorbereiden rekening houdend met de verwachtingen van opdrachtgever en gasten – een traiteuropdracht toetsen aan de mogelijkheden en criteria van het eigen bedrijf en het beschikbare budget – De uitvoerbaarheid van een banket of receptie onderzoeken: <ul style="list-style-type: none"> • offertes en prijzen vergelijken en onderzoeken voor grondstoffen en huur van groot en klein materiaal en eventuele locatie • budget bepalen • gegevens over locatie en logistiek verzamelen 	<ul style="list-style-type: none"> – parameters om een activiteit te bespreken in een werkblad overbrengen – de elementen van een traiteuropdracht analyseren – het belang inzien van het vooraf begroten van inkomsten en uitgaven – de elementen van de verkoopprijs kennen – een verkoopprijsberekening uitvoeren in relatie tot de cateringsector – het belang inzien van een goed voorraadbeheer – de omzet kennen en begrijpen – opzoeken welke externe diensten ondersteuning kunnen geven

COMPETENTIES	LEERINHOUDEN	VAARDIGHEIDS-DOELSTELLINGEN	KENNISDOELSTELLINGEN
		<ul style="list-style-type: none"> · materiële vereisten inventariseren – een functionsheet opstellen – draaiboek samenstellen – planning van de uitvoering en personeelsinzet – maatregelen voor de veiligheid en de beveiliging nemen 	
2 Voorbereidende werkzaamheden in de keuken uitvoeren	2 Keukenorganisatie	2 Voorbereidingen in de keuken	2 Keukenkennis
<p>2.1 Bijzondere grondstoffen selecteren en inkopen</p> <p>2.2 Grondstoffen bewaren</p> <p>2.3 Grondstoffen gebruiksklaar maken</p> <p>2.4 Keukenorganisatie plannen en uitvoeren:</p> <ul style="list-style-type: none"> – keukenapparatuur bedrijfsklaar maken – hygiënebeheersing plannen en organiseren 	<ul style="list-style-type: none"> – inkoop producten en grondstoffen – kwaliteitsnormen – opslag van producten – bijzondere grondstoffen: <ul style="list-style-type: none"> · herkomst · smaakkenmerken · bewaarcondities en bewarings technieken · verwerkingsprocedures · bio-producten · halffabricaten – technische uitrusting: <ul style="list-style-type: none"> · kenmerken en gebruik · apparatuurcontrole · onderhoudsschema's · slijtage en herstellingen – keukenorganisatie: 	<ul style="list-style-type: none"> – grondstoffen selecteren en inkopen – maken van bestelbonnen – bestellijsten en leveringsbonnen controleren – kwaliteit en versheid van grondstoffen controleren en bewaken – bewaarcondities in opslagruimtes controleren – bewaringstechnieken toepassen – verpakkingen verwerken – gereedschap en toestellen gebruiksklaar maken – onderhoudsschema's voor toestellen toepassen – slijtage van apparatuur controleren en defecten signaleren 	<ul style="list-style-type: none"> – kwaliteit en bruikbaarheid van grondstoffen beoordelen – informatie verzamelen over leveranciers van grondstoffen, bioproducten en halffabricaten – verschillende gereedschappen en toestellen vergelijken en beoordelen op functionaliteit – planning voor mise-en-place en voorbereiding van producten opstellen – de principes van autocontrole en traceerbaarheid in de voedselketen beschrijven en toepassen – kritische controlepunten volgens het HACCP-plan bepalen

COMPETENTIES	LEERINHOUDEN	VAARDIGHEIDS-DOELSTELLINGEN	KENNISDOELSTELLINGEN
	<ul style="list-style-type: none"> • planning • mise-en-place • grondstoffen gebruiksklaar maken • voorberekingen • veiligheid en hygiëne (o.a. autocontrole, traceerbaarheid, HACCP, hygiënehandboek ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – volgens recept en planning werken – mise-en-place maken – ingrediënten (vlees, vis, groenten ...) reinigen en versnijden om ze gebruiksklaar te maken – producten voorbereken – eisen van veiligheid, hygiëne en milieuzorg toepassen – relevante voorschriften en wetgevingen toepassen – HACCP-principes in een hygiëneplan integreren en toepassen 	
3 Voorbereidende werkzaamheden voor de bediening organiseren	3 Organisatie van banketten en recepties	3 Voorbereiding bedieningsaspecten van banketten	3 Bedieningsaspecten
	<ul style="list-style-type: none"> – sfeerschepping en decoratie – opstelling zaal en meubilair – bestellingen – tafels dekken en versieren – show- en diensttafels – dranken – brandveiligheid – personeelsbezetting – taakverdeling en taakrooster 	<ul style="list-style-type: none"> – volgens thema interieurdecoratie plannen en uitvoeren – tafels en stoelen plaatsen – tafels opdekken – drankenvoorraad voorbereiden en beheren – veiligheidsvoorschriften toepassen – personeelsbehoefte schatten – draaiboek en taakopdrachten opstellen 	<ul style="list-style-type: none"> – banketformules en banketopstellingen analyseren en vergelijken – personeelsbezetting in de strategische planning van het bedrijf situeren

COMPETENTIES	LEERINHOUDEN	VAARDIGHEIDS-DOELSTELLINGEN	KENNISDOELSTELLINGEN
4 Menu's voor banketten en buffetten opstellen	4 Menu	4 Menu	4 Menu
<p>4.1 Menu-engineering uitvoeren</p> <p>4.2 Kostprijs en verkoopprijs van gerechten berekenen</p> <p>4.3 Smaakpalet bepalen en voedingswaarde berekenen.</p>	<p>Benaming van het gerecht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – basisregels (menuwetten) – correcte schrijfwijze <p>Samenstelling van menu's:</p> <ul style="list-style-type: none"> – menukarakter – vaktechnisch menugeraamte – menutekst – menu-opbouw – smaakharmonie – menutypes – seizoen- en streekgebonden gerechten – themabanketten <p>Verkoop:</p> <ul style="list-style-type: none"> – promoties en acties – diverse kosten – winstmarge en rendement – verkoopprijs <p>Menu-engineering of evaluatie van het assortiment:</p> <ul style="list-style-type: none"> – populariteitsgraad 	<ul style="list-style-type: none"> – menu-engineering (menuwerk) plannen, voorbereiden, uitvoeren en evalueren – menuwetten en vaktechnisch menugeraamte toepassen bij het opstellen van menu's – van elk gerecht de kostprijs en de verkoopprijs bepalen – rendabiliteit berekenen – de juiste benamingen en schrijfwijze hanteren – gerechten creatief en esthetisch verantwoord voorstellen – seizoengebonden gerechten en menu's uitwerken – streekgebonden (nationaal en internationaal) gerechten en menu's uitwerken – gerechten en menu's voor thematische banketten ontwikkelen – voor de aangeboden gerechten en menu's de kostprijs berekenen en de verkoopprijs bepalen – bestellingen plaatsen – promotie van gerechten en menu's ontwerpen en uitvoeren (o.a. website) 	<ul style="list-style-type: none"> – de juiste benamingen van gerechten opzoeken – op basis van menuengineering, een assortiment analyseren – principes van kostenanalyse en kostprijsberekening toelichten en toepassen – de elementen van de verkoopprijs aanduiden – aspecten van menuleer begrijpen en toepassen – weten hoe een assortiment kan aangepast worden aan het behoeft patroon – bruikbare informatie op websites opzoeken, selecteren en beoordelen – aangepaste software (menu-engineering en lay-out) gebruiken

COMPETENTIES	LEERINHOUDEN	VAARDIGHEIDS-DOELSTELLINGEN	KENNISDOELSTELLINGEN
	<ul style="list-style-type: none"> – brutowinst – catalogeren van gerechten – werkblad voor menu-engineering <p>Banketkaart</p> <p>Thematische menu's voor familiale feesten, bedrijfsevenementen.</p> <p>Catering voor recepties, seminaries, congressen ...</p>	<ul style="list-style-type: none"> – een banketkaart samenstellen 	
<p>5 Gastronomische bereidingen vervaardigen</p>	<p>5 Gastronomie</p>	<p>5 Gastronomie</p>	<p>5 Gastronomie</p>
<p>5.1 Bereidingen voor banketten, buffetten en recepties uitvoeren.</p> <p>5.2 Producten voor de traiteurwinkel bereiden.</p>	<p>Gastronomische bereidingen van de klassieke en moderne keuken, wereldkeuken en streekgastronomie op basis van:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vis – schaal- en schelpdieren – vlees (ook orgaanvlees en wild) – groenten ... <p>Gastronomische bereiding van alternatieve gerechten, o.a. vegetarisch</p> <p>Kleine traiteurproducten: aardappelen, sausen, pasteien, terrines, mousses, salades, soepen, koude gerechten ...</p> <p>Gastronomische bereidingen met het oog op regeneratie op locatie of bij de klant thuis.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – volgens recept en planning werken – juiste bereidings- of kooktechnieken gebruiken – in de juiste volgorde handelen – de kwaliteit van de bereide gerechten controleren – de hygiëne tijdens het bereidingsproces bewaken – gerechten garneren, dressereren en presenteren – een gerecht of menu aanpassen aan andere voedingsgewoonten 	<ul style="list-style-type: none"> – diverse complexe gastronomische gerechten ontleden en in schema brengen – klassieke recepten aan de nieuwe trend aanpassen – nieuwe kooktechnieken vergelijken met traditionele en bepalen wanneer ze kunnen gebruikt worden – basisprincipes van gerechten en menu's volgens diverse voedingsgewoontes opzoeken – eigenschappen en voordelen van bepaalde halffabricaten opsommen – situaties waarin het gebruik van halffabricaten aangewezen is, benoemen

COMPETENTIES	LEERINHOUDEN	VAARDIGHEIDS-DOELSTELLINGEN	KENNISDOELSTELLINGEN
	Professioneel gebruik van halffabricaten Belangrijke gaar- en bewaarstechnieken: o.a. vacuümgaaren en -verpakken		
	Technologische kook- en keukentechnieken: – inductiekoken – combi-stomen – vacuümgaaren – snelkoelen – regenereren ... Bereidingstechnieken uit de wereldkeuken (roosteren, grillen op houtskool, wokken, roken ...) Creatieve dresseer- en afwerkingstechnieken Hygiënewetgeving		<ul style="list-style-type: none"> – technologische kook- en keukentechnieken beschrijven en toelichten – gerechten met hun specifieke ingrediënten herkennen – informatie opzoeken over nieuwe trends in de voeding, de smaak en de gastronomie – creatieve en innovatieve recepten uit de moderne keuken en uit de wereldkeuken selecteren – eigen creatieve bereidingen ontwerpen – bijzondere presentatietechnieken vergelijken – onderscheiden welke gerechten haalbaar zijn

COMPETENTIES	LEERINHOUDEN	VAARDIGHEIDS-DOELSTELLINGEN	KENNISDOELSTELLINGEN
6 Het assortiment van een traiteurbedrijf samenstellen op basis van lokale marketing	6 Traiteurbedrijf	6 Traiteurbedrijf	6 Traiteurbedrijf
<p>6.1 Verwachtingen van klanten integreren in het bedrijfsconcept en in het assortiment.</p> <p>6.2 Voorstellen tot innovatie formuleren.</p> <p>6.3 De winkelverkoop organiseren</p>	<p>Klantendoelgroep</p> <p>Verwachtingen van gasten</p> <p>Verkooptechnieken</p> <p>Concurrentieonderzoek</p> <p>Marktonderzoek</p> <p>Marketingtechnieken</p> <p>Winkelinrichting, etalage</p> <p>Verkooptechnieken</p> <p>Winkelassortiment</p> <p>Marketing</p>	<ul style="list-style-type: none"> – voorstellen formuleren over de manier waarop op ontwikkeling in de markt en bij de concurrentie vooruit gelopen kan worden – wensen en verwachtingen van de moderne gast integreren in het concept van het traiteurbedrijf – communicatie- en promotieactiviteiten bepalen en uitvoeren – verkoopsadministratie bijhouden – hygiëne en inrichting van de verkoopruimte organiseren en controleren 	<ul style="list-style-type: none"> – informatie over ontwikkelingen in de markt verzamelen – verwachtingspatroon van gasten opzoeken en omschrijven – onderzoeken hoe de concurrentie vooruit te lopen – specifieke wetgeving in zake bedrijfsvoering opzoeken – hygiënevoorschriften bestuderen – principes van verkoopprijsberekening hanteren – het belang van een goede marketing toelichten
7 De samenwerking binnen het team organiseren	7 Organisatie van het team	7 Organisatie van het team	7 Organisatie van het team
<p>7.1 Medewerkers introduceren en adviseren</p> <p>7.2 Instructies geven en taken toewijzen</p>	<p>Verantwoordelijkheid in het keuken- en bedieningsteam</p> <ul style="list-style-type: none"> – introductie en begeleiding van medewerkers – informatie en communicatie – functiebeschrijving <p>Ethische gedragscode</p>	<ul style="list-style-type: none"> – medewerkers introduceren, adviseren en begeleiden – functiebeschrijvingen en werkroosters toelichten – uit te voeren werkzaamheden met medewerkers bespreken en hun taken toewijzen 	<ul style="list-style-type: none"> – inzien dat motivatie van een team belangrijk is voor de beoogde resultaten – instructies en taakbeschrijvingen uitschrijven en mondeling toelichten – het belang van informatie en communicatie verwoorden

COMPETENTIES	LEERINHOUDEN	VAARDIGHEIDS-DOELSTELLINGEN	KENNISDOELSTELLINGEN
	Omgangsvormen Problemen en conflicten hanteren	<ul style="list-style-type: none"> – werkoverleg en werkbespreking voeren – ethische gedragscode opstellen en doen naleven 	
8 Klantenadministratie en beheer verzorgen	8 Beheersaspecten	8 Beheersaspecten	8 Beheersaspecten
8.1 De voorraad controleren en beheeren	Voorraadbeheer en -administratie Ontvangst, controle en verdeling Opslag en opslagruimtes Bewaartermijnen Voorraadkaarten Prijsbepaling Organisatie en beheer: <ul style="list-style-type: none"> – beginvoorraad – omloopsnelheid – controles – bedrijfsprocessen – taken en verantwoordelijkheden – geïnformatiseerd plannen en beheeren 	<ul style="list-style-type: none"> – goederen ontvangen, controleren en opslaan – noodzakelijke gegevens over grondstoffen, recepturen en menu-planning in computerbestanden registreren – werkroosters opstellen 	<ul style="list-style-type: none"> – controle van leveringen kaderen in een hygiëneplan – het belang van een efficiënte administratie en voorraadbeheer verklaren – de betekenis van de omloopsnelheid verklaren
8.2 Met het oog op een goede communicatie met de boekhouding, de nodige administratieve taken uitvoeren.	Financieel beheer: <ul style="list-style-type: none"> – soorten kosten – relatie kosten en winsten 	<ul style="list-style-type: none"> – kosten analyseren en beheersen – budget bewaken en controleren – omzet en brutowinst analyseren 	<ul style="list-style-type: none"> – beheer en kosten binnen de algemene bedrijfsvoering van een traiteurzaak situeren – de relatie tussen kosten en winsten omschrijven

COMPETENTIES	LEERINHOUDEN	VAARDIGHEIDS-DOELSTELLINGEN	KENNISDOELSTELLINGEN
	<ul style="list-style-type: none"> – kostprijsberekening – gegevens voor de boekhouding registreren <p>Ondernemingsplan</p>	<ul style="list-style-type: none"> – realistische prognose maken met het oog op het opstellen van de begroting – efficiënt en kostenbewust omgaan met grondstoffen en materiaal 	<ul style="list-style-type: none"> – de soorten kosten onderscheiden en hun invloed op de commerciële bedrijfsvoering verklaren
<p>8.3 De kostprijs van traiteurdiensten en –producten berekenen.</p> <p>8.4 Klantenadministratie verzorgen</p>	<p>Wetgeving</p> <ul style="list-style-type: none"> – sociale en fiscale wetten – milieu- en hygiënewetgeving <p>Klantenhistoriek</p> <p>Registratie van klachten</p> <p>Nazorg</p> <ul style="list-style-type: none"> – enquête – communicatie: <ul style="list-style-type: none"> · mondeling · e-mail · brief 	<ul style="list-style-type: none"> – een enquête over de klantentevredenheid uitvoeren – diensten in naverkoop verzorgen – omgaan met klanten in de nazorg – promotionele activiteiten aan klanten bekend maken 	<ul style="list-style-type: none"> – kostprijzen van producten en materialen vergelijken en verwerken in een kostprijsberekening – structuur en inhoud van een analyse van de tevredenheid van de klant bepalen
9 Dranken selecteren en adviseren voor banketten, buffetten en recepties	9 Drankenbeheer	9 Drankenbeheer	9 Drankenbeheer
	<p>Drankenassortiment</p> <p>Drankenkennis</p> <p>Inkoop en inkoopkanalen</p> <p>Harmonie drank en gerecht</p> <p>Bewaarplaats en bewaarmethoden</p> <p>Bedieningswijzen</p> <p>Informatie over dranken opzoeken en</p>	<p>Dranken degusteren en beoordelen.</p> <p>Dranken adviseren (voorstellen en bespreken).</p> <p>Drankenassortiment samenstellen</p> <p>Dranken aan gerechten koppelen</p> <p>Drankenvoorraad controleren en bijhouden en de juiste bewaarmethodes toe-</p>	<p>Informatie over dranken opzoeken en selecteren.</p> <p>Nieuwe tendensen in de wijnwereld opvolgen.</p>

COMPETENTIES	LEERINHOUDEN	VAARDIGHEIDS-DOELSTELLINGEN	KENNISDOELSTELLINGEN
	selecteren. Dranken degusteren en beoordelen. Dranken adviseren. Drankenassortiment samenstellen	passen	
10 Opruim van keukens en feestzalen hygiënisch en milieuvriendelijk organiseren en uitvoeren	10 Opruim	10 Opruim	10 Opruim
	<ul style="list-style-type: none"> – afvalbeheer – milieuzorg – hygiënebeheersing 	<ul style="list-style-type: none"> – afval gescheiden inzamelen – maatregelen nemen om de hoeveelheid afval terug te dringen – wettelijke voorschriften naleven – taakverdeling voor opruim opstellen 	<ul style="list-style-type: none"> – procedures voor rest- en afvalverwerking beschrijven – wettelijke eisen voor hygiënebeheersing en milieuzorg uitdiepen
11 De banketorganisatie en het eigen aandeel in de uitvoering evalueren	11 Evaluatie	11 Evaluatie	11 Evaluatie
	<ul style="list-style-type: none"> – zelfevaluatie – evaluatie van de traiteuractiviteit – evaluatie door klanten – kwaliteitsnormen – voorstellen tot kwaliteitsverbetering – voorstellen tot nascholing 	<ul style="list-style-type: none"> – de eigen aanpak evalueren – de organisatie van een banket in teamverband evalueren – verhouding prijs-kwaliteit evalueren – voorstellen tot bijsturing en kwaliteitsverbetering formuleren 	<ul style="list-style-type: none"> – opstellen van evaluatierapporten – principes voor het peilen van de klantentevredenheid selecteren – verdieping van de eigen vakkennis door informatie over het vakgebied en de nieuwe ontwikkelingen op te zoeken

4 OVERZICHT VAN DE VEREISTE ATTITUDES

- dienstverlenend
- doel- en resultaatgericht
- teamgericht
- gedisciplineerd
- planmatig
- zelfkritisch
- leergierig
- vriendelijk
- kwaliteitgericht
- smaakbewust
- probleemoplossend
- besluitvaardig
- ethisch ingesteld
- flexibel
- zelfstandig
- leidinggevend en coachend
- creatief
- trendgevoelig
- kostenbewust
- efficiënt
- commercieel
- communicatief
- hygiënisch

5 PEDAGOGISCH DIDACTISCHE WENKEN EN MIDDELEN

In een 3de leerjaar van de 3de graad is het aangewezen om opdrachtgestuurd met leerlingen te werken, zij zijn immers in staat om hun eigen denk- en werkwijze te beoordelen, verantwoorden en verklaren. Op basis van zijn bevindingen kan de leerling zijn vaardigheid of kennis uitdiepen, verbreden en bijsturen. De leraar speelt in dit proces de rol van inspirator, klankbord en begeleider. De leraar stimuleert, initieert en stuurt. Hij biedt het kader aan waarbinnen de leerlingen, alleen of in groepsverband, leren aan de hand van opdrachten. De zelfwerkzaamheid en de leergierigheid van leerlingen dient aangemoedigd en bevorderd te worden.

Waar leerlingen geen behoefte aan hebben, is encyclopedische kennis van recepten en dranken. Wel hebben ze een ruim referentiekader nodig waarbinnen zij alles kunnen situeren. Er worden in dit leerplan geen gerechten met name vermeld, het is aan de leraar om een keuze te maken met welke voorbeelden hij de leerlingen wil laten werken. Het is goed mogelijk dat sommige competenties (bv. smaak, gerechten uit de streekgebonden gastronomie, innovatieve bereidingen ...) kunnen verdeeld worden over individuele opdrachten of groepsopdrachten. Elke leerling of groepje van leerlingen kan het resultaat van de opdracht aan de klasgroep presenteren en demonstreren zodat de leerlingen weet hebben van andere recepten, grondstoffen en gastronomische culturen en kunnen inzien dat bepaalde factoren steeds weerkeren. Het komt er vooral op aan om binnen de concrete context van een Banketaannemer-traiteur zoveel mogelijk te oefenen.

De kennis van de gastronomie is geen einddoel op zich, maar een onderdeel van de competentie van een banketaannemer-traiteur die gasten creatief gastronomisch wil verwennen. Het is pas in de concrete context van het traiteurbedrijf dat leerlingen de nodige competenties verwerven.

5.1 Opdrachten

5.1.1 Opdrachten dragen bij aan de realisering van leerplandoelstellingen

Het leerplan heeft een logische opbouw zodat de vertaling naar opdrachten voor de hand liggend is. Een opdracht brengt een aantal vaardigheden en kennis in een inhoudelijke samenhang die een duidelijke afronding nodig heeft en waarmee leerlingen in een bepaalde tijd klaar moeten zijn. De titels in de tabel met leerinhouden zijn reeds aanwijzingen voor de thematische samenhang van opdrachten. Met afronding bedoelen we een verslag, een presentatie, een demonstratie, een zelf ontworpen menu of winkelassortiment, een thematisch culinair diner, tentoonstelling, een forumgesprek, een uitgewerkt onderzoek, de conclusies van een reeks interviews ... Opdrachten kunnen individueel of in groep uitgevoerd worden.

Het is nuttig de leerlingen te betrekken bij het ontwerpen van opdrachten. Hoewel leerlingen niet altijd even goed kunnen uitleggen waarom, weten ze feilloos wanneer een opdracht goed is. 'Goed' betekent niet noodzakelijk dat leerlingen de inhoud van de opdracht aantrekkelijk vinden. Er zijn altijd vakonderdelen waaraan leerlingen met tegenzin beginnen. Ze hebben daar wel begrip voor. Tijdens de opdrachten geven de leraren veel feedback. Dat is nodig om leerlingen het gevoel te geven dat ze 'op de goede weg zitten' en hun werkwijze kunnen voortzetten of corrigeren.

5.1.2 Voorwaarden voor een goede opdracht

- Een goede opdracht besteedt veel aandacht aan oriëntatie op het onderwerp.
- De opdracht moet qua inhoud en vereist niveau uitdagend zijn.
- De opdracht houdt rekening met wat leerlingen al weten en sluit hierop aan.
- Ze biedt keuzemogelijkheden wat betreft inhoud, aanpak en planning.
- Er is geregeld gelegenheid tot samenwerkend leren, waarbij iedere leerling een deel van de taak op zich neemt. De leraar moet de samenwerking dan goed organiseren en coachen.
- Een opdracht biedt duidelijkheid over wat er van de leerlingen verwacht wordt, welke diensten zij moeten leveren, welke leerdoelen er zijn, op welke manier de opdracht wordt afgesloten en hoe zwaar het resultaat telt in de beoordeling van de leerling.
- Elke opdracht daagt uit tot het gebruik van verschillende informatiebronnen en hulpmiddelen waaronder ICT.
- De inhouden van een opdracht worden gekoppeld aan geschikte werkvormen. De instructie van de leraar kan één van die werkvormen zijn.

5.1.3 Taak van de leraar

Bij het opdrachtgestuurd leren zal een leraar nog wel eens voor verrassingen komen te staan. Soms lopen de dingen niet zoals hij gepland of verwacht had. Het is van belang om dan toch niet teveel van de oorspronkelijke opdracht af te wijken. Te snel ingrijpen en aanwijzingen geven, doorbreekt het leerproces van de leerlingen. Het is beter later wat tijd te nemen om met leerlingen de opdracht grondig te evalueren. Door werkvormen op allerlei manieren uit te proberen en met collega's hierover van gedachten te wisselen, zullen leraren in de loop der jaren hun arsenaal aan leervormen uitbreiden. Bovendien wordt het lesgeven gevarieerder en boeiender. De leerling is actief, de leraar als begeleider van het leerproces niet minder! Hij gaat soms over van klassikale instructie naar het begeleiden van groepjes en individuele gesprekken.

5.1.4 Voorbeelden van opdrachten

- een vergelijkend onderzoek uitvoeren m.b.t. het menuaanbod bij traiteurs uit de eigen regio en de resultaten daarvan presenteren (met enquêtes, observaties, informatieverzameling ...);
- een presentatie geven over nieuwe trends in de gastronomie aan de hand van goede praktijkvoorbeelden;
- een presentatiefolder met drankensuggesties (smaakcombinatie!) opstellen;
- thematische banketten (land, streekproducten en streekgastronomie, biovoeding, meesterkoks, klassieke gastronomie) organiseren en een mondelinge toelichting geven bij de voorgestelde producten en bereidingen voor medeleerlingen of juryleden van de geïntegreerde proef. Deze opdracht kan geleidelijk in complexiteit toenemen.
- met inschakeling van externe deskundigen, een historisch banket organiseren;
- een powerpointpresentatie maken over het samengaan van smaken en gezonde voeding;
- een themaweek in het didactisch restaurant van de school organiseren (sfeerzetting, communicatieplan, afspraken met keukenteam, aangepaste bieren of wijnen ...)
- de functie uitvoeren van banketaannemer-traiteur in een schoolactiviteit en daarover rapporteren;
- met medewerking van cateraars, een debat organiseren over ‘honger stillen of gastronomie?’ of ‘kan gezond ook lekker?’;
- een voorlichtingsbijeenkomst over ‘gezonde voeding’ organiseren (met medewerking van artsen, diëtisten, de webmaster van ‘www.bierengezondheid.be’ ...)
- een handleiding opstellen voor medewerkers in de keuken en bediening
- een rollenspel opzetten waarbij diverse klantentypes informatie en adviezen over feestelijkheden, menu’s en dranken vragen;
- via opzoekingswerk op de websites van een aantal grote traiteurbedrijven een overzichtslijst opstellen met missie, referenties en locaties van de bedrijven
- inkooprijzen vergelijken en een tabel opmaken waar welke grondstoffen aan de beste condities kunnen aangekocht worden;
- een multimedievoorstelling geven aan ouders, vrienden, leerlingen van het 6de jaar Restaurant en keuken ...
- vanuit een observatiestage in een vis- of kaashandel het aankoopgedrag van klanten toelichten en eigen bevindingen onder woorden brengen door mondeling te rapporteren aan de klasgroep;
- een kookles voor amateurs organiseren.

5.2 Andere didactische werkvormen

- Daadwerkelijke werkveldervaring (bijvoorbeeld in de vorm van mini-onderneming of stage) verdient de voorkeur boven simulatieoefeningen. De stage is een belangrijk leerproces en concrete en toetsbare stagedoelen zijn daarom noodzakelijk.
- De geïntegreerde proef is afgeleid van de na te streven competenties en stelt de leerlingen in staat aan te tonen dat zij aan het vereiste competentieniveau voldoen.
- Werkvormen zijn zoveel mogelijk gericht op het zelfstandig leren, het aanbieden van kennis evolueert naar het mogelijk maken van leerprocessen.
- De evaluatie en toetsing van de leerling vindt plaats op het niveau van de (deel)competenties, niet op het niveau van parate kennis en aangeleerde vaardigheden.
- Er is een ongekennde markt aan recepten en gerechten opgekomen (boeken, internet, DVD...) waarbij bso-leerlingen het gevaar lopen om te verdwalen in het spreekwoordelijke bos. Het kan niet de bedoeling zijn dat ze een fenomenaal geheugen ontwikkelen.

- Wel moeten zij weten hoe informatie te verzamelen en er mee om te gaan. Vaak is het voldoende om enkele typegerechten exemplarisch te behandelen en de leerlingen gedifferentieerd aan het opzoekingswerk zetten. Al doende (en soms graag al spelend!) zullen ze wel leren. Daarom is het wenselijk dat er veel informatie van het web wordt geplukt en dat er gewerkt wordt met CD-ROM's en Web TV. Het kan best dat men een aantal uren in een ICT-lokaal organiseert om informatie te verzamelen en te selecteren maar het echte werk moet toch gebeuren bij kleine of grote banketten en recepties in schoolverband of op stage.

5.3 Nog enkele tips

- Bij grote traiteurbedrijven zullen de leerlingen niet de eindverantwoordelijkheid hebben, zij zullen in team moeten werken en bepaalde opdrachten en bereidingen moeten uitvoeren. Voor een relatief kleine groep is het gemakkelijker creatief uit de hoek te komen onder begeleiding van de leraar en/of de stagegevend banketaannemer-traiteur.
- Een aantal principes van bedrijfsbeheer (zie 1ste en 2de leerjaar 3de graad bso) zullen moeten herhaald worden met het oog op de toepassing ervan in de administratie en het beheer van een traiteurbedrijf.