

GEMEENSCHAPSRESTAURATIE DERDE GRAAD BSO SPECIALISATIEJAAR

LEERPLAN SECUNDAIR ONDERWIJS

VVKSO – BRUSSEL D/2012/7841/036

Vervangt D/2002/0279/016 met ingang van 1 september 2012



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

Inhoud

INLEIDING	3	
1	STUDIERICHTINGSPROFIEL “Gemeenschapsrestauratie”	4
1.1	Beroepswereld en beroepsprofiel	4
1.2	Beginsituatie	4
1.3	Situering	5
1.4	Wat na dit specialisatiejaar?	5
1.5	Logische leerlijn.....	1
1.6	Samenhang functiebeschrijving grootkeuken kok – grootkeuken chef-kok	6
1.7	Persoonlijkheidsvereisten	6
1.8	Vorming vertrekkend van een christelijk mensbeeld.....	6
1.9	Competenties	7
2	COMPETENTIES	10
2.1	Kerncompetentie voor de studierichting.....	10
2.2	Deelcompetenties voor de studierichting	10
3	LEERPLANDOELSTELLINGEN	11
3.1	Kerncompetentie	11
3.2	Algemene doelstellingen	11
3.3	Na te streven attitudes	11
3.4	Deelcompetenties.....	13
3.5	Mogelijke didactische aanpak	22
3.6	Stages	23
3.7	Minimale materiële vereisten	23

INLEIDING

Dit leerplan is een grondige herwerking van het leerplan 2002/016 voor het specialisatiejaar 'Gemeenschapsrestaurantie' (derde leerjaar derde graad bso).

De herwerking sluit aan bij het nieuwe leerplan voor de derde graad Grootkeuken (2010/012¹, gestart op 1 september 2010), waar dit specialisatiejaar logisch op volgt.

De belangrijkste **accentwijzigingen** t.o.v. leerplan 2002/016 zijn:

- de structurele ordening in deelcompetenties;
- het benadrukken van de leidinggevende aspecten in de opleiding;
- het aanbod van meerdere contexten en doelgroepen binnen een kader van verschillende systemen van productie en distributie.

Het leerplan is een **geïntegreerd leerplan**. Er wordt geen onderscheid meer gemaakt tussen TV en PV. Dit zal enkel dienen te gebeuren in functie van de opdrachtverdeling van de leraren, maar de leerplandoelstellingen dienen gerealiseerd in een samenwerking tussen TV en PV. Bovendien zullen de competenties pas ten volle tot hun recht komen als er ook samenwerking is met de leraren van de algemene vorming. Waar dit voor de hand ligt, is het in het leerplan bij de didactische wenken groen (of grijs) gemarkeerd.

De **vormgeving** is verschillend met de vroegere leerplannen, omdat we uitgaan van volgende structuur:

Beroepsprofielen → studierichtingsprofiel → competenties → leerplandoelstellingen → ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes → didactische wenken → vormen van evaluatie.

In onderstaande tekst wordt vertrokken van een breed uitgeschreven studierichtingsprofiel, met aandacht voor zowel de specifieke als de algemene vorming.

Van daaruit worden de competenties voor de studierichting en de onderliggende leerplandoelstellingen uitgeschreven.

In hoofdstuk 1 komt eerst het studierichtingsprofiel. In hoofdstuk 2 wordt dit vertaald in competenties. Deze worden dan herhaald in hoofdstuk 3, aangevuld met wat nodig is aan ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes. Aansluitend zijn didactische wenken te lezen evenals – waar dit relevant is – vormen van evaluatie.

In het studierichtingsprofiel is rekening gehouden met het competentieprofiel² van grootkeuken chef-kok (sector gemeenschapsrestaurantie) waartoe de richting opleidt.

¹ Dit leerplan is herwerkt in versie 2012/029 met startdatum 1 september 2012.

² Terug te vinden op www.serv.be of www.competent.be.

1 STUDIERICHTINGSPROFIEL “Gemeenschapsrestauratie”

1.1 Beroepswereld en beroepsprofiel

De maaltijdverstrekking in grootkeukens of catering zit in een stroomversnelling qua technieken, uitrusting en technologie (o.a. regeneratie van voeding, vacuümgaaren, ontkoppeld kookstelsel, productie- en distributiesystemen, voedingstechnologie en informatietechnologie). Tevens wordt meer nadruk gelegd op kwaliteitsvolle dienstverlening, deskundige menuplanning, beheersbare kostenaspecten, een goed uitgebalanceerde voedseldistributie, correcte hygiënepraktijken en een goede teamvorming.

De catering zal steeds meer tegemoet komen aan de vele en uiteenlopende behoeften en wensen van de doelgroepen (gasten, klanten, verbruikers, patiënten, jongeren, ouderen, personeel en directie) op het gebied van evenwichtige en gezonde voeding, binnen een maatschappelijk aanvaardbaar en financieel-economisch haalbaar kader.

De leidinggevende kok in de gemeenschapsrestauratie/catering heeft zodanig inzicht in beheer en organisatie en in de bereidingsprocessen voor de diverse gerechten (waaronder ook dieetgerechten en gerechten uit andere culturen en religies) dat hij in staat is om met gefundeerde voorstellen te komen en initiatieven te ontplooiën die tot variatie van de menuschema's kunnen leiden. De cateringkok moet in staat zijn om zelfstandig zijn medewerkers te instrueren, te motiveren en te begeleiden, zijn menu's op te stellen, zijn budget te beheersen en leveranciers te contacteren.

1.2 Beginsituatie

Het specialisatiejaar ‘Gemeenschapsrestauratie’ sluit perfect aan op de studierichting ‘Grootkeuken’, derde graad bso. Maar ook vanuit andere richtingen uit het studiegebied voeding kan men instromen, al kan een inhaalbeweging voor bepaalde competenties wel nodig zijn.

In de derde graad ‘Grootkeuken’ zijn volgende competenties bereikt ³:

Basiscompetentie:

Klantgericht handelen, binnen de eigenheid van een organisatie en in samenwerking met een team.

Kerncompetenties:

- C1** Zelfstandig (onder verwijderd toezicht) een maaltijd voorbereiden, klaarmaken en verdelen voor een grote groep personen, met aandacht voor bijzondere voorwaarden voor de maaltijdverstrekking van de doelgroep.
- C2** Bij de maaltijddistributie klantvriendelijk werken.
- C3** Veilig, milieubewust en voedselveilig handelen en de bijhorende administratie en registratie verrichten.
- C4** In de grootkeuken werken in een team: als medewerker maar evengoed als leidinggevende voor een beperkt team.
- C5** Binnen de context van een grootkeuken prijsbewust handelen.

³ De in de tekst vermelde competenties zijn deze van het leerplan 2012/029 van Grootkeuken (vanaf 2013-14 de onderbouw voor Gemeenschapsrestauratie). Voor het schooljaar 2012-13 geldt nog het leerplan 2010/012 van Grootkeuken als onderbouw.

1.3 Situering

De studierichting "Gemeenschapsrestauratie 3de leerjaar 3de graad bso" bereidt de leerling voor op de uitoefening van het beroep van leidinggevend kok in de maaltijdverstrekking/catering van profit- en social-profitorganisatie (o.a. ook keukens waar industriële kant-en-klare maaltijden bereid worden die elders genuttigd worden).

Kwaliteitsbeheersing, productiegericht werken, planmatig organiseren en het verwerven van specialistische praktische kennis en vaardigheden voor de cateringsector is de fundamentele doelstelling van de studierichting.

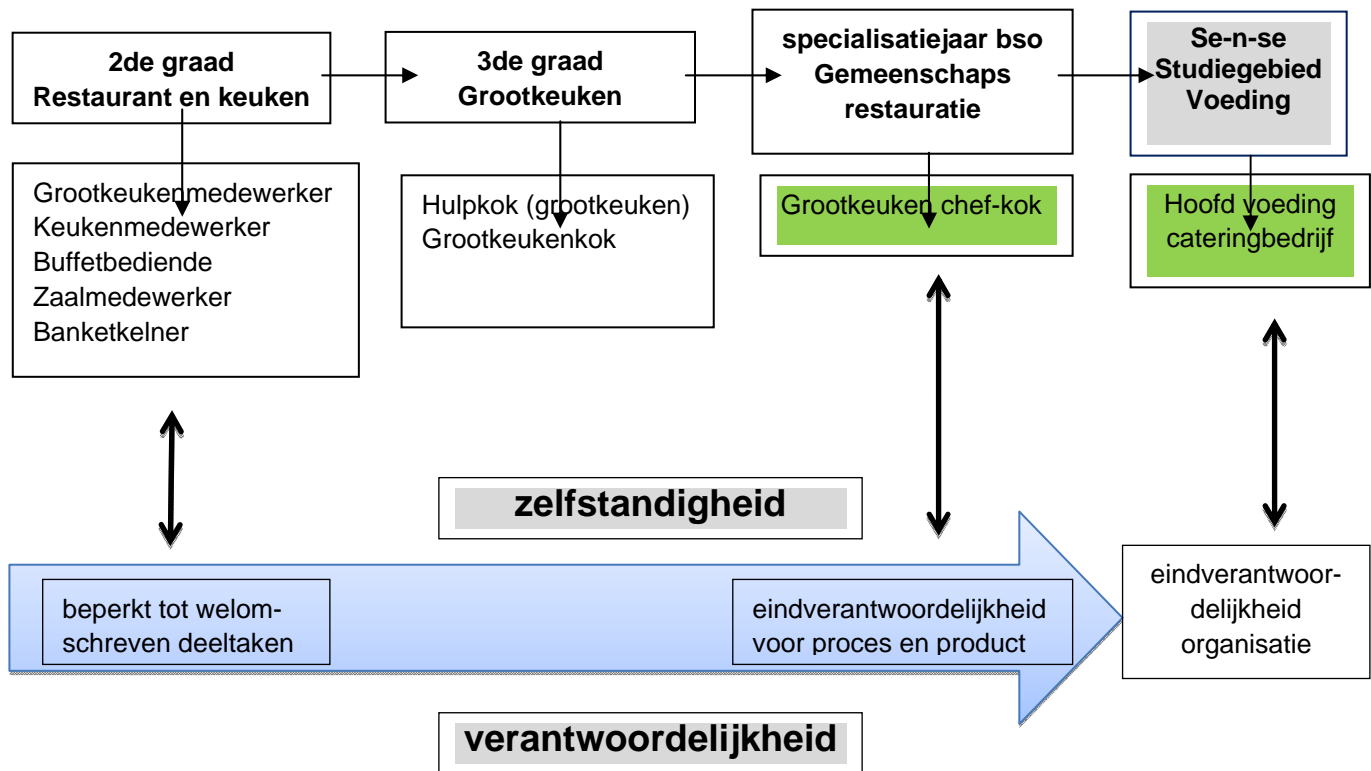
De opleiding besteedt ook aandacht aan de toepassing van technologische vernieuwingen en socio-culturele ontwikkelingen die de catering beïnvloeden. Meer bepaald de verscheidenheid aan voedingsgewoonten en de complexer wordende regelgeving rond milieu en gezondheid, veiligheid en hygiëne komen sterker op de voorgrond.

1.4 Wat na dit specialisatiejaar?

De jongere die de opleiding 'Gemeenschapsrestauratie' met succes beëindigt, beschikt over de competenties om in een cateringbedrijf de taak van leidinggevend kok waar te nemen. Uiteraard zal dit niet meteen gebeuren, maar na een ingroei in het bedrijf.

Wie in dezelfde richting wil verder studeren, kan een Se-n-Se opleiding volgen, waardoor men behalve eindverantwoordelijke voor de productie ook de eindverantwoordelijkheid voor de organisatie kan verwerven.

1.5 Logische leerlijn



1.6 Samenhang functiebeschrijving grootkeuken kok – grootkeuken chef-kok

Kok in grootkeuken (kwalificatie na 2de leerjaar derde graad Grootkeuken)	Chef-kok in grootkeuken (kwalificatie na 3de leerjaar derde graad Gemeenschapsrestauratie)
<ul style="list-style-type: none">• Werkt onder supervisie van de grootkeukenchef-kok.• Bereidt maaltijden voor een grote groep personen.• Werkt met specifiek grootkeukenmateriaal.• Is verantwoordelijk voor de kwaliteit van het bereid voedsel.• Heeft de eindcontrole over de portionering.• Begeleidt keukenpersoneel en assisteert de grootkeukenchef-kok.• Plaatsvervanger grootkeukenchef -kok bij diens afwezigheid.	<ul style="list-style-type: none">• Heeft leiding over de keukenequipe.• Werkt mee aan bereiding van maaltijden, maar heeft eindverantwoordelijkheid.• Taken van organisatorische aard:<ul style="list-style-type: none">○ opmaak werkroosters;○ plaatsen van bestellingen;○ enz.• Begeleidt het gehele bereidingsproces, van de ontvangst van de goederen tot en met de distributie.

1.7 Persoonlijkheidsvereisten

Vele beroepen stellen heel wat eisen op persoonlijkheidsvlak. Om te kunnen functioneren in een verantwoordelijke functie binnen de cateringsector zijn volgende persoonlijkheidskenmerken essentieel:

- Een passie voor voeding, aangepast aan diverse doelgroepen.
- Organisatorisch talent.
- Talent om leiding te geven.
- Punctueel zijn in administratie.
- Zowel in team als zelfstandig kunnen werken.
- Voldoende flexibel zijn en bereid zijn in diverse omstandigheden te functioneren.
- Voldoende stressbestendig zijn.

1.8 Vorming vertrekkend van een christelijk mensbeeld

Ons onderwijs streeft de vorming van de totale persoon na waarbij het christelijke mensbeeld centraal staat. Onderstaande waarden zijn dan ook steeds na te streven tijdens alle handelingen:

- Respect voor de medemens.

- Solidariteit.
- Zorg voor milieu en leven.
- Respectvol omgaan met eigen geloof, anders gelovigen en niet-gelovigen.
- Vanuit eigen spiritualiteit omgaan met ethische problemen.

Specifiek voor de richting “Gemeenschapsrestauratie” uit zich dit in volgende aandachtspunten:

Voeding is essentieel in een mensenleven. Wie verantwoordelijk is voor de productie van grote hoeveelheden bereid eten, heeft een grote verantwoordelijkheid voor de aansluitende doelgroep. De doelgroep kan bestaan uit zorgbehoevenden of zieken, maar evengoed uit kinderen of jongeren, uit werknemers of directieleden, uit toeristen of recreanten. Steeds is het produceren van correcte voeding aansluitend bij de doelgroep, een essentiële attitude die voortvloeit vanuit een fundamenteel respect voor de andere.

Respect voor milieu, duurzaamheid en ethiek is eveneens een wezenlijk kenmerk in de vorming die we beogen.

1.9 Competenties

1.9.1 Richtingspecifiek

Voor de studierichting geldt volgende **competentie**:

Op het einde van het derde leerjaar derde graad bso Gemeenschapsrestauratie beschikt de leerling over de nodige *know how* om een grootkeuken binnen verschillende systemen en binnen verschillende contexten volgens de regels van de voedselveiligheid te plannen, te organiseren en op te volgen, op gebied van:

- personeel;
- proces;
- product;
- prijszetting;
- promotie.

1.9.2 In samenwerking met de algemene vorming

Communiceren in het Nederlands en het Frans (of Engels).

Communicatieve vaardigheden zijn essentieel voor functies gericht op verkoop. Bij voorkeur in de taal van de klant, zo niet in een taal die de klant begrijpt.

*Grootkeukenchef-koks komen steeds vaker in contact met klanten, daarom zal het **functioneel communiceren in het kader van een beroepsopdracht** de nodige aandacht krijgen.*

Uiteraard komt eveneens het communiceren tijdens het maatschappelijk functioneren (de weg vragen, een gids raadplegen, een folder lezen ...) aan de orde.

Een eigen **mening** vormen en verwoorden op basis van argumenten, luisteren naar de mening van anderen en eventueel de eigen mening herzien.

Bso leerlingen zijn maatschappelijk sterk beïnvloedbaar. Het is dus belangrijk dat we leerlingen helpen en ondersteunen bij de vorming van een eigen mening. Dit kan door maatschappelijke problemen bespreekbaar te maken tijdens de opleiding. Ook door het opentrekken en toelichten van maatschappelijke, culturele, politieke en filosofische onderwerpen in de breedte. Een actieve deelname aan een discussiegesprek stimuleert de luisterbereidheid en het openstaan voor andere meningen. Gaandeweg vormt de leerling een eigen geargumenteerde mening die hij consequent naleeft en waarnaar hij handelt.

Deze mening kunnen uitdrukken door de beheersing van de taal evenals door beheersing van emoties, is een belangrijke sociale vaardigheid.

Van wie voor klanten werkt, wordt verwacht dat hij belangstelling toont voor de interesses van die klant. Het is belangrijk tegemoet te komen aan de wensen van de klant en er eventueel op te anticiperen.

Op een verantwoorde manier **keuzes** maken.

Keuzes maken en deze nadien kunnen verantwoorden is voor bso leerlingen niet zo evident. Soms zijn ze ook niet bewust van de gevolgen bij een foutieve keuze.

Het is dus belangrijk dat we de leerling objectieve criteria en tips aanreiken die een verantwoorde keuze bewerkstellingen zoals:

- keuze van het assortiment overeenkomstig de doelgroep;
- voor scholen waar dit het geval is: bij het zelf kiezen een GIP onderwerp, bij het meebepalen van de keuze van de stageplaats, waarbij telkens door het reflecteren over de eigen mogelijkheden, het doorzettingsvermogen, kennen en kunnen meespelen.

Diezelfde competentie is ook essentieel voor het later (breed) maatschappelijk functioneren:

- keuze van beroep;
- bewust aankoopbeleid in het dagelijkse leven.

Probleemoplossend werken.

Eén van de basiscompetenties van klantgericht handelen, bestaat er in problemen goed op te vangen en ze oplossingsgericht aan te pakken. Daarom wordt in de opleiding aandacht besteed aan:

- klachtenbehandeling;
- strategieën / procedures voor oplossingsgerichte aanpak van problemen;
- omgaan met werkdruk, zodat deze geen invloed heeft op de te nemen beslissing.

Op een veilige, hygiënische en milieubewuste manier **handelen**.

In de voedingssector is aandacht voor hygiëne, veiligheid en milieubewust handelen essentieel.

Tijdens de gehele opleiding is dit aspect van competentiegericht werken de 'rode draad' bij alle handelingen in praktijklessen.

Bewust hygiënisch en veilig leren handelen, wordt onderbouwd door de nodige zeer praktisch uitgewerkte basiskennis i.v.m. voedselveiligheidsvoorschriften, brandveiligheid, afvalpreventie, ...

Ook aan het "ethisch en duurzaam" handelen i.v.m. voeding, wordt aandacht besteed.

Zich historisch, geografisch en cultureel **situëren**.

Als individu maken wij voortdurend gebruik van de kennis en de cultuur ontwikkeld door onze voorouders. Anderzijds kunnen we de diversiteit van culturen in onze globaliseerde wereld niet ontkennen.

Klanten komen via reizen in contact met verschillende soorten van catering. Zij wensen dit als consument ook terug te vinden in het aanbod. Anderzijds wensen inwoners van buitenlandse herkomst ook hun voedingsgewoonten terug te vinden in de cateringsector.

De cateringsector zal bijgevolg moeten openstaan voor deze invloeden van buitenaf.

Een opdracht nauwgezet **realiseren** (en hierbij zelf initiatief nemen).

In de voedingssector zijn attitudes als stiptheid, nauwkeurigheid, orde en netheid, creativiteit (eigen initiatief), tempo en doorzettingsvermogen bijzonder belangrijk.

Anderzijds moet de jongere binnen een duidelijk omschreven situatie de opgelegde taken correct kunnen uitvoeren.

Respectvol omgaan met eigen lichaam (seksualiteit, gezondheid, sport,...).

Een job als kok is fysiek sterk belastend: vele uren intens werk, veel rechtstaan, werken in warme keukens, hoge werk- en tijdsdruk.

Het bewaren van een goede conditie is een noodzakelijke voorwaarde om het vol te houden in deze sector. Ergonomisch werken is hierbij een belangrijk aandachtspunt.

*Maar ook: **verstandig omgaan met genotsmiddelen** (alcohol, tabak), bewaken van voldoende nachtrust en recuperatie na zware inspanningen.*

2 COMPETENTIES

Verder in dit leerplan worden enkel nog de richtingspecifieke competenties behandeld. Waar de realisatie ervan samenhangt met vakken uit de algemene vorming staat dit genoteerd bij de leerplandoelstellingen.

Anderzijds is het belangrijk dat leraren AV hun leerplandoelstellingen inkleuren op basis van het studierichtingsprofiel.

2.1 Kerncompetentie voor de studierichting

Op het einde van het derde leerjaar derde graad bso **Gemeenschapsrestauratie** beschikt de leerling over de nodige *know how* om een grootkeuken binnen verschillende contexten en binnen verschillende systemen volgens de regels van de voedselveiligheid te plannen, te organiseren en op te volgen, op gebied van:

- personeel;
- proces;
- product;
- prijszetting;
- promotie.

Dit vertaalt zich in onderstaande deelcompetenties.

2.2 Deelcompetenties voor de studierichting

- C1** De werkzaamheden i.v.m. verschillende **contexten** en **systemen** van grootkeukenorganisatie plannen, organiseren en opvolgen.
- C2** De wetgeving van veilig, **voedselveilig** en milieubewust handelen toepassen.
- C3** Participeren aan het **personeelsbeleid** in een grootkeuken.
- C4** Het productie**proces** in een grootkeuken plannen, organiseren, opvolgen en bijsturen, met oog voor de kwaliteit van het te realiseren **product**.
- C5** Een correcte **prijszetting** maken voor het te realiseren grootkeukenproject.
- C6** **Promotie** voeren voor het aanbod binnen een context.

2.3 Realisatie van de competenties

De lessentabel laat toe dat naast vakspecialisten Hotel of Voeding, ook leraren Toegepaste Economie bepaalde doelstellingen realiseren.

Het is belangrijk in het jaarplan duidelijk aan te geven wie wat geeft of waar wordt samengewerkt.

De opportuniteiten hiervoor in het leerplan, zijn groen gemarkeerd in de didactische wenken.

3 LEERPLANDOELSTELLINGEN

3.1 Kerncompetentie

Op het einde van het derde leerjaar derde graad bso Gemeenschapsrestauratie beschikt de leerling over de nodige *know how* om een grootkeuken binnen verschillende contexten en binnen verschillende systemen volgens de regels van de voedselveiligheid te plannen, te organiseren en op te volgen, op gebied van:

- personeel;
- proces;
- product;
- prijszetting;
- promotie.

3.2 Algemene doelstellingen

- AD1** De regelgeving toepassen aansluitend bij de gegeven opdracht.
- AD2** Bij elke opdracht de wettelijk voorgeschreven registratie bijhouden.
- AD3** De correcte vakterminologie gebruiken.
- AD4** Binnen een gegeven opdracht de planning opmaken betreffende:
- tijdsverloop;
 - personeelsbezetting.
- AD5** De voedingsleer toepassen bij menuplanning en de realisatie van een gegeven opdracht.
- AD6** Bereidingsfiches ontwikkelen volgens gebruik.
- AD7** Een correcte taal gebruiken in contacten met personeel en met externen.
- AD8** ICT gebruiken.
- AD9** De evolutie in de sector opvolgen. Vakkennis bijhouden.

3.3 Na te streven attitudes

- **Verantwoordelijkheidszin**
Het belang van het eigen handelen onderkennen en plichtsbewust handelen. Erop gericht zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak te voltooien.
- **Nauwkeurigheid**
In alle handelingen nauwkeurigheid nastreven. Inzien dat nauwkeurigheid een essentieel element is van kwaliteitsvol werken.
- **Organiseren**
Het eigen leerproces en uit te voeren realisaties organiseren en sturen. De afgesproken regels en afspraken naleven en laten naleven.
- **Planmatig werken**
Structuur aanbrengen in tijd en ruimte. Prioriteiten leren leggen bij de aanpak en het verloop van de uit te voeren opdracht.
- **Veilig en voedselveilig handelen**

In alle handelingen de regels van veiligheid en voedselveiligheid nauwgezet toepassen en laten toepassen.

Maatregelen treffen opdat richtlijnen i.v.m. preventie, milieu, gezondheid, hygiëne en ergonomie worden nageleefd.

- **Kwaliteitsbewust zijn**

In alle opdrachten de kwaliteit van het product bewaken. Het productieproces daarop afstemmen. De verhouding prijs/kwaliteit bewaken.

- **Teamgeest**

De leiding van een team willen opnemen. Een goede teamspeler zijn met respect voor alle teamleden.

- **Sociaal vaardig zijn**

Zich inleven in de situatie waarin mensen zich bevinden, er begrip voor opbrengen en er tactvol mee omgaan. Teamleden kunnen coachen.

Contacten kunnen leggen met externen: zakelijk en menselijk.

- **Probleemoplossend denken**

Handelen en zoeken naar oplossingen voor problemen die zich stellen.

- **Leergierig zijn**

Actief zoeken naar situaties om zijn competentie te verbreden en te verdiepen. Bereid zijn om informatie te raadplegen en op te zoeken.

Al deze attitudes terzelfder tijd nastreven is uiteraard onmogelijk. Het is daarom aangewezen tijdens afgesproken periodes telkens één of enkele attitudes expliciet te benadrukken.

3.4 Deelcompetenties

Als voor de realisatie van een doelstelling samengewerkt wordt met een ander vak, moet er nadrukkelijk op toegezien worden dat de leerplandoelstelling in samenspraak gehaald wordt. Het gaat om een gedeelde verantwoordelijkheid.

De school zal deze samenhang bewaken.

3.4.1 Deelcompetentie 1

C1 De werkzaamheden i.v.m. verschillende contexten en systemen van grootkeukenorganisatie plannen, organiseren en opvolgen.

Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Leerinhouden (ondersteunende kennis en vaardigheden)
<p>C1.1</p> <p>De leerling kent de verschillende contexten in de grootkeukensector, met hun doelgroepen en de bijhorende soorten maaltijdverstrekking en organisatie.</p> <p>C1.2</p> <p>De leerling kan in minstens drie verschillende contexten van de grootkeukensector de activiteiten plannen, organiseren en opvolgen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Contexten (social-profit): <ul style="list-style-type: none"> ○ ziekenhuizen ○ woon- en zorgcentra ○ aan huis geleverde maaltijden • Contexten (profit): <ul style="list-style-type: none"> ○ scholen (basisscholen, secundaire scholen, hogescholen, internaten) ○ bedrijven ○ overheidsinstellingen ○ directierestaurant (U) ○ vakantie- en seminariecentra (U) ○ restauratie langs snelwegen of belangrijke invalswegen (U) • Soorten maaltijdverstrekking in deze contexten • Wensen en behoeften van de specifieke doelgroep • Productkennis • Courante diëten • Eetstoornissen (U) • Veranderend voedingsgedrag • Trends (U) • Bijzondere voedingsgewoonten op filosofische, religieuze of culturele basis
<p>C1.3</p> <p>De leerling kan binnen een gegeven opdracht de koude lijn</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Technieken koude lijn • Materiële uitrusting van een koude lijn

plannen, organiseren en opvolgen.	<ul style="list-style-type: none"> • Planning, organisatie en controle van een koude lijn • Voorbeeld(en) van maaltijdverstrekking in koude lijn.
C1.4 De leerling kan binnen een gegeven opdracht de warme lijn plannen, organiseren en opvolgen.	<ul style="list-style-type: none"> • Technieken warme lijn • Materiële uitrusting van een warme lijn • Planning, organisatie en controle van een warme lijn • Voorbeeld(en) van maaltijdverstrekking in warme lijn.
C1.5 De leerling kan binnen een gegeven opdracht een assemblagekeuken plannen, organiseren en opvolgen.	<ul style="list-style-type: none"> • Technieken assemblagekeuken • Materiële uitrusting van een assemblagekeuken • Planning, organisatie en controle van assemblage • Voorbeeld(en) van maaltijdverstrekking in assemblage.
C1.6 De leerling kan binnen een gegeven opdracht een combinatie van verschillende systemen plannen, organiseren en opvolgen.	<ul style="list-style-type: none"> • Gecombineerde technieken • Materiële uitrusting • Planning, organisatie en controle van gecombineerde systemen. • Voorbeeld(en) van maaltijdverstrekking in combinatie van verschillende systemen.
C1.7 De leerling kan binnen een gegeven opdracht verschillende systemen van distributie plannen, organiseren en opvolgen.	<ul style="list-style-type: none"> • Soorten distributiesystemen • Planning, organisatie en controle van distributiesystemen • Systemen aansluitend bij de verschillende contexten.

Didactische wenken

- ❑ In de derde graad komen de leerlingen reeds in contact met de verschillende systemen van productie en distributie in een grootkeukenorganisatie. In het specialisatiejaar moeten de vaardigheden in dat verband blijven bestaan en zo nodig nog uitgediept worden, maar het is belangrijk dat de leerlingen hier meer met het organisatorische aspect geconfronteerd worden.
- ❑ Alle contexten, behalve die met **(U)**, dienen besproken te worden, minimum drie ervan moeten volledig **praktisch** gerealiseerd worden wat planning, organisatie en controle betreft.
 - De contexten die niet volledig in de praktijk of stage worden uitgewerkt, komen dus voldoende aan bod bij de kennis en eventueel door bedrijfsbezoeken.
 - Voor dit item kan ook samengewerkt worden met de leraar toegepaste economie.**
- ❑ Bij de keuze van de praktisch uit te werken contexten, is het belangrijk erover te waken dat hierbij telkens verschillende productie- en distributiesystemen overeenkomen. Dit kan bijvoorbeeld door projecten te kiezen, zoals beschreven in 3.5.
- ❑ Scholen die opteren voor de context 'directierestaurant' **(U)**, kunnen hieraan niet evenveel aandacht besteden als aan de andere contexten. Het is voldoende deze context sporadisch aan bod te laten komen, bijvoorbeeld één maal per trimester, naargelang de opportuniteit op school. De context 'directierestaurant' is niet begrepen in de drie contexten hierboven bedoeld.

- ❑ Omwille van de doelgroepen in de zorgsector is het belangrijk aandacht te besteden aan verschillende soorten diëten. Dit kan vanuit theoretisch oogpunt gebeuren, maar het is aangewezen die verschillende soorten diëten ook te koppelen aan realisaties.
- ❑ Verduidelijking i.v.m. diëten:
 - Terminologie (wat is een dieet, dieetvoorschrift, dieetblad,...).
 - Diëten (van de onderstaande diëten: kennis van de basisprincipes van het dieet, een dieetblad gebruiken om recepten of menu's aan te passen en dieetbereidingen uitvoeren):
 1. energiebeperkt dieet (gebruik van energievrije zoetstoffen)
 2. natriumbepert dieet (gebruik van vervangzouten, medicatie heeft het streng natriumbepert dieet zo goed als vervangen, dus niet in de strenge vorm toepassen)
 3. linolzuurverrijkt-cholesterolbeperkt dieet (verzadigde en onverzadigde vetten, transvetzuren, cholesterol, keuze van het juiste bereidingsvet)
 4. dieet bij diabetes (types diabetes, snelle en trage suikers, insuline, gebruik van zoetstoffen)
 5. lichtverteerbaar dieet
 6. glutenvrij dieet (**U**) (voorkomen van gluten, glutenvrije producten)
 7. lactosevrij dieet en koemelkeiwitalergie (**U**)
 8. eiwitbeperkt dieet (**U**) (eiwitarme dieetproducten)
 9. eiwitverrijkt dieet (**U**) (eiwitverrijkte poeders en drankjes)
 10. diëten met gewijzigde consistentie (gemalen, gemixt, gesneden, gezeefd – sondevoeding)
 - Courant gebruikte dieetproducten toepasbaar in de aangegeven diëten ("light"-producten, prijsverschil met gewone producten, organoleptische kwaliteit van dieetproducten).
 - Eetstoornissen (**U**) (anorexia, boulemie en binge eating).
- ❑ Opnieuw kan het werken met projecten (3.5) een handig hulpmiddel zijn. Een project combineert een productie- en distributiesysteem met een doelgroep in een bepaalde context. De variatie van projecten is dan van die aard dat meerdere contexten aan bod komen.

3.4.2 Deelcompetentie 2

C2 De wetgeving van veilig, voedselveilig en milieubewust handelen toepassen.

Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Leerinhouden (ondersteunende kennis en vaardigheden)
C2.1 De leerling kan de voorschriften voor het welzijn op het werk toepassen.	<ul style="list-style-type: none"> • Vigerende wetgeving (welzijn op het werk): <ul style="list-style-type: none"> ○ controlesystemen ○ persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen ○ signalisatie ○ pictogrammen ○ noodprocedures ○ evacuatieprocedures ○ risicoanalyses ○ meldingsprocedures • Preventiedienst (interne en externe dienst; comité)

	<ul style="list-style-type: none"> • Agressie, pesterijen, ongewenst seksueel gedrag • Ergonomie • Veiligheid bij het werken met onderhoudsproducten en apparatuur.
<p>C2.2</p> <p>De leerling kan de milieuvoorschriften toepassen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vigerende milieuwetgeving: <ul style="list-style-type: none"> ○ afvalvoorkoming en -verwerking ○ rationeel energieverbruik
<p>C2.3</p> <p>De leerling kan de regels van de voedselveiligheid conform de autocontrolegrids toepassen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Voedselveiligheid FAVV • Controlechecklist FAVV • Intern autocontrolesysteem m.b.t.: <ul style="list-style-type: none"> ○ ontwerp en infrastructuur en uitrusting ○ hanteren van levensmiddelen, met inbegrip van verpakken, etiketteren, vervoeren en opslaan ○ de behandeling en het beheer van afval van levensmiddelen ○ de bestrijding van schadelijke dieren, de aanwezigheid van een ongediertebestrijdingsplan ○ de procedures voor reinigen en ontsmetten ○ de kwaliteit van het gebruikte water ○ de beheersing van de koude keten en/of warme keten en het registreren en het beheer van non-conformiteiten

Didactische wenken

- Veiligheid en voedselveiligheid staan centraal in het gehele handelen van de leerling. Er zal dus steeds aandacht besteed worden aan deze deelcompetentie. Verschillende van bovenstaande doelstellingen zullen dus tegelijk aan bod komen met de realisatie van de doelstellingen van de andere deelcompetenties. Door deze deelcompetentie hier afzonderlijk te noteren, willen we de aandacht vestigen op het belang ervan. Ze moet als een **rode draad** doorheen het gehele leerproces aanwezig zijn.
- Anders dan in de derde graad, wordt aan leerlingen ook de verantwoordelijkheid gegeven toe te zien of de medeleerlingen, die hen toegewezen zijn, die regels respecteren. Mocht dit niet het geval zijn dan moeten zij sturend optreden: zie C4.
- Een belangrijk aspect bij de realisatie van deze doelstelling is genoteerd bij de algemene doelstellingen: het nauwkeurig bijhouden van de nodige administratie en registratie.

Vormen van evaluatie

- Omwille van het belang van deze deelcompetentie, is het aangewezen hiervoor een vaste rubriek te voorzien op de evaluatiedocumenten.

3.4.3 Deelcompetentie 3

C3 Participeren aan het personeelsbeleid in een grootkeuken.

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Leerinhouden (ondersteunende kennis en vaardigheden)</i>
<p>C3.1</p> <p>De leerling kent de regels van het aanwerven en ontslaan van personeel.</p> <p>C3.2</p> <p>De leerling kent de arbeidscontracten, die courant gebruikt worden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeidswetgeving, onder meer i.v.m. het aanwerven en ontslaan personeel • Arbeidsreglement • CAO • Arbeidscontracten • Sollicitatiegesprekken
<p>C3.3</p> <p>De leerling kan de werkzaamheden van de teamleden plannen en organiseren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Organogram • Functiebeschrijvingen • Organisatieschema • Werkroosters • Taakdifferentiatie • Functioneringsgesprekken • Evaluatiegesprekken (U)
<p>C3.4</p> <p>De leerling kan de teamleden coachen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Coachingtechnieken • Teamvergaderingen • Gedragscode
<p>C3.5</p> <p>De leerling kan het werk van de teamleden controleren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Checklists aansluitend bij de opdracht van teamleden • Systematisch controleren en bijsturen
<p>C3.6</p> <p>De leerling kan zorgen voor een optimale interne communicatie.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Horizontale en verticale communicatie met personeel en directie • Handleidingen voor personeel
<p>C3.7</p> <p>De leerling kan zorgen voor een optimale communicatie met externen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Communicatie met klanten, leveranciers en andere externen • Nazorg contacten met klanten en leveranciers • Klachtenbehandeling

Didactische wenken

- ❑ In alle deelcompetenties zijn er voldoende kansen om leerlingen in een beurtrol een leidinggevende taak toe te vertrouwen.
- ❑ Voor het realiseren van de doelstellingen i.v.m. interne en externe communicatie is de samenwerking met de leraar Nederlands (of PAV) aangewezen.
- ❑ Ook het voeren van sollicitatiegesprekken (C3.1) en functioneringsgesprekken (C3.3) kan georganiseerd worden in samenwerking met de leraar Nederlands (of PAV).
- ❑ Als de school 'bedrijfsbeheer' opneemt via het complementair gedeelte, ligt de samenwerking met de leraar bedrijfsbeheer voor de hand voor de realisatie van de doelstellingen C3.1 en C3.2.

Vormen van evaluatie

- ❑ Als leerlingen een verantwoordelijke en leidinggevende rol toevertrouwd krijgen, zullen zij hun medeleerlingen dienen te evalueren in hun werk. Dit kan aan de hand van checklists of sheets waarop de opdracht duidelijk beschreven staat.
- ❑ Er kan ook een appreciatie gegeven worden van de medeleerlingen over de wijze waarop de verantwoordelijke leerling hen coacht en begeleidt.

3.4.4 Deelcompetentie 4

C4 Het productieproces in een grootkeuken plannen, organiseren, opvolgen en bijsturen, met oog voor de kwaliteit van het te realiseren product.

Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Leerinhouden (ondersteunende kennis en vaardigheden)
C4.1 De leerling kan binnen een gegeven opdracht instaan voor de menuplanning voor de verschillende in C1 genoteerde contexten en doelgroepen.	<ul style="list-style-type: none"> • Voedingsleer • Voedingswaarde • Beïnvloedende factoren op de samenstelling van een gerecht of menu • Maaltijd- en menutypes • Menucycli • Wijze van portioneren • Regels voor gezonde voeding
C4.2 De leerling kan binnen een gegeven opdracht instaan voor de nodige bestellingen .	<ul style="list-style-type: none"> • Productkennis • Convenience producten • Productcontrole • Kwaliteitsbewaking bij bestellingen • Oorsprong van producten (traceerbaarheid) • Het opslaan van de geleverde producten
C4.3 De leerling kan binnen een ge-	<ul style="list-style-type: none"> • Werkzaamheden volgens productiefiche:

<p>geven opdracht de voorbereidende werkzaamheden voor productie en distributie plannen, organiseren en laten uitvoeren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ voedingsproducten aansluitend bij de opdracht ○ te gebruiken materiaal en apparatuur ○ instructie- en veiligheidsfiches; gebruiksaanwijzingen
<p>C4.4</p> <p>De leerling kan binnen een gegeven opdracht de productie in een grootkeuken plannen, organiseren, (laten) uitvoeren en zo nodig bijsturen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Meten en registreren • Bijsturen van het proces i.f.v. de gewenste kwaliteit.
<p>C4.5</p> <p>De leerling kan binnen een gegeven opdracht de kwaliteit bewaken van het te realiseren product.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kwaliteitskenmerken: <ul style="list-style-type: none"> ○ organoleptische ○ nutritionele ○ afleveringsvoorwaarden • Temperatuurbewaking naargelang het gebruikte concept
<p>C4.6</p> <p>De leerling kan binnen een gegeven opdracht de kwaliteit bewaken van de te realiseren dienstverlening.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Variatie in het aanbod, zowel van producten als van diensten • Informatie en communicatie naar en van de klanten • Klantvriendelijkheid van het personeel • Betaalsystemen
<p>C4.7</p> <p>De leerling kan binnen een gegeven opdracht de werkzaamheden op het einde van de dienst in een grootkeuken plannen, organiseren en laten uitvoeren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Restenbehandeling • Onderhoud van toestellen en materiaal • Vaatwas • De opruim en de reiniging van lokalen

Didactische werken

- ❑ Om aan menuplanning te doen, is een degelijke productkennis nodig. Daarom zal als ondersteunende kennis voldoende aandacht gaan naar voedingsleer.
- ❑ Aansluitend bij de menuplanning is er voldoende aandacht voor diëten: zie C1.2.
- ❑ Om deze deelcompetentie te realiseren, is het nodig met een beurtrol leerlingen verantwoordelijk te maken voor een productieproces.
- ❑ Bij het opvolgen van het productieproces, moet ook aandacht gaan naar noodzakelijke bijstellingen om de kwaliteit van het eindproduct te bewaken.
- ❑ In catering wordt steeds meer aandacht besteed aan dienstverlening ('*food service*'). Dit aspect moet voldoende aan bod komen bij de realisaties.

Vormen van evaluatie

- ❑ Bij het realiseren van deze deelcompetentie is **zelfevaluatie** en **teamevaluatie** nodig.
- ❑ Beide evaluatievormen kunnen leiden tot het optimaliseren van toekomstige productieprocessen.

3.4.5 Deelcompetentie 5

C5 Een correcte **prijs**zetting maken voor het te realiseren grootkeukenproject.

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Leerinhouden (ondersteunende kennis en vaardigheden)</i>
C5.1 De leerling kan inkooporganisaties kritisch benaderen en verantwoorde keuzes maken.	<ul style="list-style-type: none">• De inkoopspecificaties• Prijzen en hun context• Aankoopmethodes• Leveringsvoorwaarden bij inkoop• Wanneer kopen we in?• Inkoop in relatie tot ethiek, hygiëne, veiligheid en milieu• Communicatie met leverancier/vertegenwoordigers• Advies inwinnen• Binnen de inkooporganisatie komen tot een correcte prijs/ kwaliteitsverhouding• Kunnen anticiperen op aanbod van vertegenwoordiger/ leverancier
C5.2 De leerling kan binnen een gegeven opdracht een realistische verkoopprijs bepalen.	<ul style="list-style-type: none">• Kostprijs en verkoopprijs• Kosten en uitgaven• Directe en indirecte kosten• Vaste en variabele kosten• De kostencategorieën• Kostenbeheersing

Didactische wenken

- ❑ De eerste doelstelling hecht veel belang aan een verstandig en budgetvriendelijk inkoopbeleid. Om dit te realiseren, is een samenwerking met de economaatsdienst van de school aangewezen.
- ❑ Als de school 'bedrijfsbeheer' opneemt via het complementair gedeelte, ligt de samenwerking met de leraar bedrijfsbeheer voor de hand voor de realisatie van deze doelstellingen.
- ❑ Deze deelcompetentie kan toevertrouwd worden aan een leraar toegepaste economie, maar in dat geval is een samenwerking met de leraar PV/TV Hotel/Voeding noodzakelijk. (zie ook 2.3)

3.4.6 Deelcompetentie 6

C6 Promotie voeren voor het aanbod binnen een context.

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Leerinhouden (ondersteunende kennis en vaardigheden)</i>
C6.1 De leerling kan een gericht marketing- en verkoopbeleid voeren aangepast aan de context.	<ul style="list-style-type: none">• Consumentengedrag• Invloeden op consumentengedrag• Verkooptechnieken• Concurrentie-analyse• Publiciteitsvoering• Promotie• Opbouw klantrelatie
C6.2 De leerling kan een aanbod bepalen overeenkomstig de doelgroep (context) en de beschikbare systemen.	<ul style="list-style-type: none">• Marktaanbod, aansluitend bij verschillende doelgroepen, contexten en systemen• Aantrekkelijk aanbod i.v.m. maaltijden, sfeerzetting, dienstverlening afhankelijk van de gekozen context en doelgroep

Didactische wenken

- Deze doelstellingen sluiten nauw aan bij het leerplan 'bedrijfsbeheer'.
- Deze deelcompetentie kan toevertrouwd worden aan een leraar toegepaste economie, maar een samenwerking met de leraar PV/TV Hotel/Voeding is aangewezen. (zie ook 2.3)

3.5 Mogelijke didactische aanpak

Voor de realisatie van de doelstellingen bestaat de mogelijkheid uit te gaan van verschillende grootkeukenprojecten.

Bij de keuze van een project wordt eerst het systeem van werken en de context (C1) bepaald. In elk project zullen alle deelcompetenties aan bod komen. Het is belangrijk er voor te zorgen de contexten zo te kiezen dat alle leerplandoelstellingen aan bod komen.

Voorbeeld 1:

project	C1	C2	C3	C4	C5	C6
Schoolrestaurant	Profitsectorscholen warme lijn selfservice	HACCP	taakverdeling	gezonde voeding voldoende variatie en keuze	vaste prijsbepaling voor elke leerling	promotie naar scholen

Voorbeeld 2:

project	C1	C2	C3	C4	C5	C6
Bereide maaltijden aan huis te leveren.	Social-profit koude lijn distributie transport	HACCP temperatuurbewaking (warm en koud)	taakverdeling	diëten keuze binnen de beperking van het dieet	prijs per geleverde component	promotie naar de doelgroep (bv. OCMW)

Voorbeeld 3:

project	C1	C2	C3	C4	C5	C6
Bedrijfsrestaurant	profit-sector bedrijven assemblage free flow	HACCP	taakverdeling	verschillende culturen en voedingsgewoontes voldoende variatie en keuze	variabele prijs naargelang de keuze kassasysteem	promotie naar bedrijven

Voorbeeld 4:

project	C1	C2	C3	C4	C5	C6
Directie-restaurant	profit-sector bedrijven restaurant keuken	HACCP restaurant	beperkt team van medewerkers/zaalpersoneel	volgens wensen van de klant voldoende variatie en keuze	hogere prijsklasse	interne promotie

3.6 Stages

Naast de vorming op school, zijn stages een essentieel onderdeel van de groei in competentieontwikkeling. De lessentabel stelt daarom in het specialisatiejaar een minimum van 4 lestijden voor.

De stageperiode kan als een blokstage of als alternerende stage ingericht worden of als een combinatie van beide.

In de stage kunnen leerlingen de in de school verworven doelstellingen, verdiepen en confronteren met de realiteit van de werkomgeving die aansluit bij hun opleiding. Doelstellingen die onvoldoende bereikt zijn of helemaal niet, moeten in de stageactiviteiten nadrukkelijk aan bod komen.

De organisatie van de stage gebeurt conform de omzendbrief SO/2002/09 betreffende leerlingenstages in het voltijds secundair onderwijs.

3.7 Minimale materiële vereisten

3.7.1 Wetgeving

Betreffende veiligheid en milieuwetgeving is de volgende wetgeving van toepassing:

- CODEX van het welzijn op het werk. (www.werk.belgie.be/welzijn_op_het_werk.aspx).
- Vlarem (<http://www.lne.be/themas/hinder-en-ricos/geurhinder/regelgeving-geurhinder/vlarem>).

Voor voedselveiligheid zijn belangrijk:

- gids voor autocontrole voor de sector van de grootkeukens en verzorgingsinstellingen (FAVV G-025). (www.favv.be > beroepssectoren > autocontrole > autocontrolegidsen).
- warenwetgeving.
- hygiënechecklists FAVV. (www.favv.be > beroepssectoren > checklist "inspecties").

Deze wetgeving bevat de technische voorschriften die in acht moeten genomen worden met betrekking tot de uitrusting en inrichting van de lokalen en de aankoop en het gebruik van toestellen en materiaal.

Zo is onder meer voorgeschreven dat:

- er duidelijke Nederlandstalige handleidingen en een technisch dossier aanwezig moeten zijn;
- alle gebruikers de werkinstructies en onderhoudsvoorschriften dienen te kennen en correct kunnen toepassen;

- de collectieve veiligheidsvoorschriften nooit mogen gemanipuleerd worden;
- de persoonlijke beschermingsmiddelen aanwezig zijn en gedragen dienen te worden, daar waar de wetgeving het vereist.

De school zorgt ervoor dat deze regelgeving toegankelijk is voor de leraren.

3.7.2 Nodige lokalen voor de realisatie van de leerplandoelstellingen

Om de leerplandoelstellingen te kunnen realiseren zijn minimaal volgende lokalen nodig:

- Ontvangstruimte voor voedingsproducten.
- Gekoelde opbergruimte. Koel- en vriesinstallatie.
- Voedingsmiddelenmagazijn (economaaat).
- Voorbereidingsruimte.
- Grootkeuken met mogelijkheid tot:
 - warme lijn;
 - koude lijn;
 - assemblage.
- Selfservice.
- Mogelijkheid tot het organiseren van een 'directierestaurant' voor een beperkte groep personen.
- Lesruimte met pc, internetaansluiting, een bord en bij voorkeur met beamer.
- Documentatieruimte (kleine bibliotheek) met vakliteratuur en vaktijdschriften.
- Leerlingenvestiaire met de nodige hygiënische voorzieningen.

Alle ruimtes moeten voldoen aan de vigerende regelgeving i.v.m. veiligheid, brandveiligheid, milieunormen en voedselveiligheid.

Het nodige materiaal is aanwezig voor het reinigen en desinfecteren van materiaal, toestellen en lokalen.

Voor alle handelingen moet de voorgeschreven werkkledij gedragen worden.

3.7.3 Noodzakelijk materiaal voor de realisatie van de leerplandoelstellingen

Klein materiaal:

afvalemers
 bewaardozen
 blikopener
 bunsenbrander (U)
 diverse vormen en ringen
 EHBO-kit
 etiketten
 inox emmers
 kloppers
 kookpotten
 maatbekers
 maatemmer
 mengkommen
 messen
 pannen

pannenlikkers
 papier dispenser
 pollepels
 portioneermateriaal
 puntzeef
 roosters
 scharen
 schuimspanen
 snijplanken
 spatels
 spuitmondjes
 spuitzak (wegwerp)
 staafmixer klein
 strijkborsteltjes
 thermomix (U)
 zeven

Groot materiaal:

braadslede
combi-steamer
cutter
frituurpan
kasten
koelkast
kookketels
microgolfoven (U)
rekken
salamander
snelkoeler
spoeltafels
staafmixer groot
universele mengmachine
universele snijmachine
vacuümmachine
verpakkingsmateriaal
werktafels

Meet- en registratie-instrumenten:

frituurvetteter (U)
temperatuurmeter
uurwerk
weegschalen

Distributie en verbruikersruimte:

bain-marie
bedieningsmateriaal
bestek
bordendispenser
dienbladen
eettafels
etalagemateriaal (U)

gastronormen
glazen
kassasysteem
koelkast
koeltoonbank dranken (U)
koeltoonbank gerechten
koffie- en theeapparatuur
prijzlijst (U)
servetdispenser
stoelen
tafellinnen
toonbank warme gerechten (U)

Afruim en vaatwas:

afvalrecipiënten
pottenwas (U)
sorteer tafel met -rekken
spoelbakken
vaatwasmachine

Handwas:

handwas

Schoonmaak en desinfectering:

onderhouds- en desinfecteringsmateriaal conform de wetgeving

Ontvangstruimte en**Voedingsmiddelenmagazijn:**

computer
meet- en registratieapparatuur

☞ Leerplannen van het VVKSO zijn het werk van leerplancommissies, waarin begeleiders, leraren en eventueel externe deskundigen samenwerken.

Op het voorliggende leerplan kunt u als leraar ook reageren en uw opmerkingen, zowel positief als negatief, aan de leerplancommissie meedelen via e-mail (leerplannen.vvksso@vsko.be).

Vergeet niet te vermelden over welk leerplan u schrijft: vak, studierichting, graad, nummer. Langs dezelfde weg kunt u zich ook aanmelden om lid te worden van een leerplancommissie. In beide gevallen zal de coördinatrice leerplannen zo snel mogelijk op uw schrijven reageren.
