

GROOTKEUKEN DERDE GRAAD BSO

LEERPLAN SECUNDAIR ONDERWIJS

VVKSO – BRUSSEL D/2012/7841/029

Vervangt D/2010/7841/012 vanaf 1 september 2012



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

Inhoud

INLEIDING	3
1 STUDIERICHTINGSPROFIEL “Grootkeuken”	4
1.1 Beroepsprofiel en beroepswereld	4
1.2 Beginsituatie	4
1.3 Wat na de derde graad?	4
1.4 Situering	5
1.5 Logische leerlijn.....	5
1.6 Vorming vertrekkend van een christelijk mensbeeld.....	6
1.7 Competenties	6
2 COMPETENTIES	9
2.1 Basiscompetentie voor de gastvrijheidsector.....	9
2.2 Kerncompetenties voor de studierichting	9
2.3 Groei in basiscompetentie: cesuur tweede / derde graad.....	10
2.4 Groei in kerncompetenties: cesuur tweede / derde graad	11
3 LEERPLANDOELSTELLINGEN	14
3.1 Basiscompetentie	14
3.2 Kerncompetenties	20
3.3 Stages	31
3.4 Minimale materiële vereisten	31

INLEIDING

In september 2010 is een nieuw leerplan ingevoerd voor de studierichting "Grootkeuken derde graad bso". Het betrof een grondige herwerking van het leerplan 1998/024. In het leerplan werd ook de herwerking opgenomen van de tweede graad "Restaurant en keuken". Het nieuwe leerplan 2010/012 is toen goedgekeurd voor twee schooljaren.

Dit leerplan is een aanpassing van dat leerplan op basis van:

- de opmerkingen van de onderwijsinspectie;
- de bevindingen in de scholen i.v.m. het gebruik van het leerplan;
- het uniformiseren van de lay-out met de nieuwe leerplannen van het studiegebied voeding.

Bij de herwerking is het leerplan opgesplitst in een leerplan voor de tweede graad Restaurant en keuken (2012/016) en één voor de derde graad Grootkeuken (2012/029). Maar in beide zijn zowel de leerplandoelstellingen voor de tweede als voor de derde graad opgenomen. Aldus willen we de gewenste groei in competenties bij de leerlingen duiden.

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.

Bij de **vormgeving** is uitgegaan 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.

Door het bepalen van een cesuur in competentieniveau tussen de tweede graad en de derde graad wordt het groeipad uitgetekend.

Door deze werkwijze gaat de tekst steeds verder in gedetailleerde uitwerking.

In hoofdstuk 1 komt eerst het studierichtingsprofiel. In hoofdstuk 2 wordt dit vertaald in competenties. De cesuur tussen tweede en derde graad toont de competentiegroei en geeft meteen al de onderliggende leerplandoelstellingen aan. 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 de competentieprofielen¹ van de beroepen waartoe de richting opleidt.

¹ De beroepsprofielen zijn terug te vinden op www.serv.be of www.competent.be. Kies voor 'beroepscompetentieprofielen'.

1 STUDIERICHTINGSPROFIEL “Grootkeuken”

1.1 Beroepsprofiel en beroepswereld

De grootkeukensector omvat een breed spectrum van toepassingen:

- maaltijdverstrekking in de social-profit (ziekenhuizen, woon- en zorgcentra, aan huis geleverde maaltijden ...);
- maaltijdverstrekking in de profitsector (scholen, internaten, bedrijven, vakantie- en seminariecentra, zelfbedieningsrestaurants en catering zoals keukens waar op industriële wijze kant-en-klaar maaltijden worden bereid die elders worden genuttigd).

De maaltijdverstrekking kan in eigen beheer georganiseerd zijn of uitbesteed zijn aan een externe firma. Er kan ook een combinatie zijn waarbij zowel eigen personeel als personeel van de externe firma samen werkt. In dat geval zal de eindverantwoordelijkheid berusten bij de externe firma.

De sector is in continue evolutie.

Er is een stroomversnelling qua technieken, uitrusting en technologie: o.a. regeneratie van voeding, vacuümgaaren, gebruik van steamers, ontkoppeld koken

Tegelijk wordt steeds meer aandacht besteed aan dienstverlening in de ruime zin. De grootkeukensector wil faciliterend werken in de bedrijven en instellingen waarvoor ze werkt.

De grootkeukensector kenmerkt zich en onderscheidt zich van de horecasector, doordat zij op grote schaal maaltijden bereidt. Bovendien wordt sterk nadruk gelegd op gezonde voeding en voeding aangepast aan diëten.

Door de variatie van het cliënteel zal de menuplanning gerelateerd worden aan de specifieke doelgroep: schoolmaaltijden zijn anders voor kinderen dan voor pubers en adolescenten; maaltijden in ziekenhuizen zijn anders dan maaltijden in bedrijven. Maar voor alle doelgroepen is de prijs een bepalende factor. Meer dan in de horecasector is prijszetting een belangrijk criterium.

Een opleiding gericht op grootkeuken zal met al deze factoren rekening dienen te houden.

1.2 Beginsituatie

Leerlingen kiezen de studierichting "Grootkeuken bso derde graad" omdat zij graag georganiseerd werken in de keuken van een instelling, een onderneming of een cateringbedrijf, waar de toekomstige arbeidsvoorwaarden anders liggen dan in de horecasector.

De logische onderbouw is de tweede graad "Restaurant en keuken". Maar ook een instap vanuit andere studierichtingen uit de tweede graad Voeding of de tweede graad Personenzorg behoort tot de mogelijkheden.

Wie echter uit een ander studiegebied komt, moet wel bereid zijn om fundamentele achterstanden weg te werken.

1.3 Wat na de derde graad?

Afgestudeerden van de studierichting "Grootkeuken bso" kunnen tewerkgesteld worden als uitvoerend kok in diverse grootkeukens en cateringbedrijven.

Logischer is echter dat ze zich nog verder specialiseren in het derde leerjaar van de derde graad "Gemeenschapsrestaurantie bso". Ze behalen dan een diploma secundair onderwijs. Bovendien beschikken ze dan over de nodige competenties om nadien door te groeien in het beroep van leidinggevend kok in de catering van profit- en social-profitorganisaties.

Daarna verder studeren in een opleiding "secundair na secundair" (Se-n-Se) is ook mogelijk.

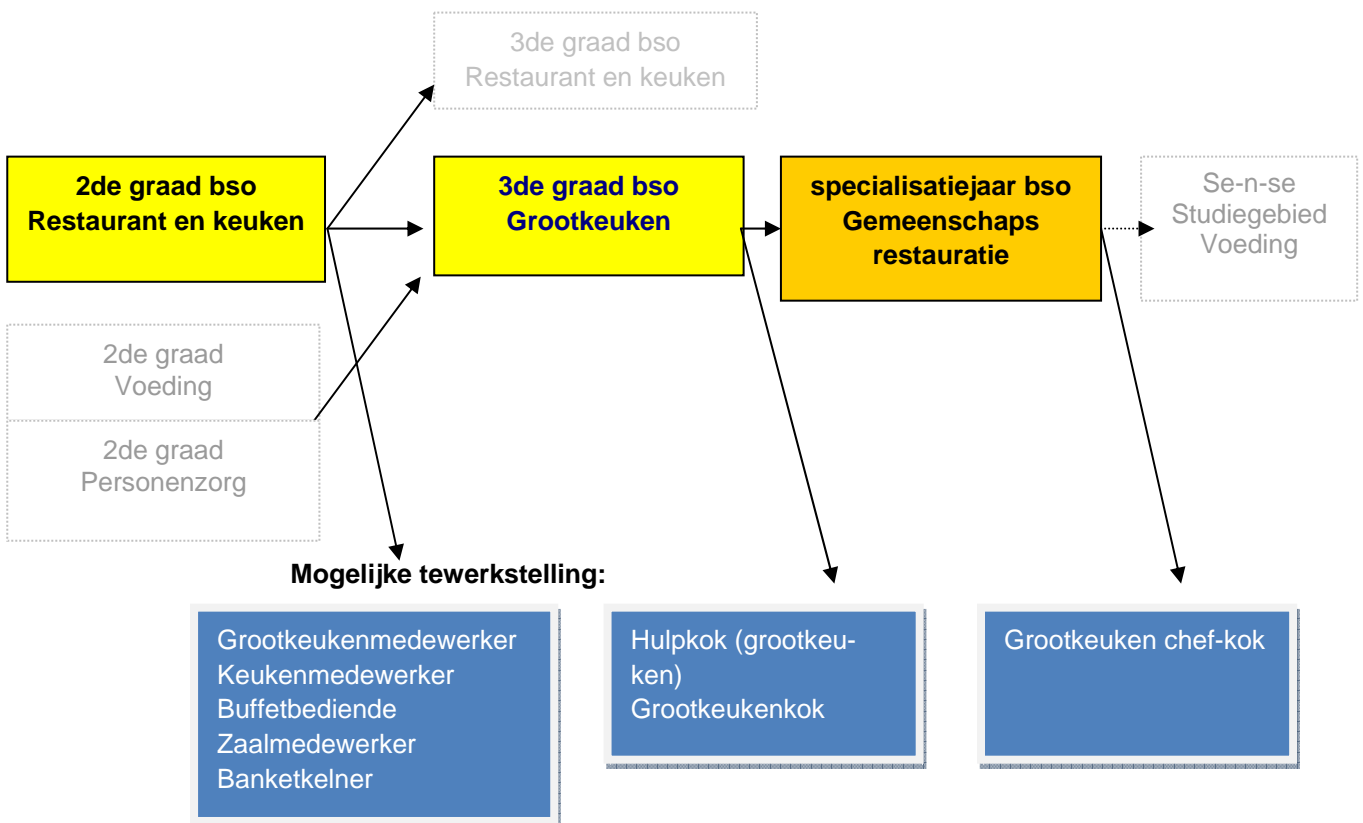
1.4 Situering

Op het einde van de studierichting "Grootkeuken derde graad bso" kan de leerling als uitvoerend kok de werkzaamheden voorbereiden en uitvoeren voor de grootkeuken van onder andere instellingen, bedrijven, vakantie- en seminariecentra, zelfbedieningsrestaurants, industriële kookfabrieken

De leerlingen leren lekker en gezond koken, gebruik makend van verschillende kooktechnieken en dat voor een grote groep gasten. Ze leren in team gerechten voorbereiden en bereiden. Ze leren eindproducten bewaren en verdelen. Ze houden rekening met de regels van veiligheid, hygiëne en afvalbeleid en doen aan continue kwaliteitszorg.

Daarvoor worden voldoende lesuren praktijk op school uitgetrokken, evenals stages en eventueel andere vormen van werkplekleren in grootkeukens van bedrijven en instellingen uit de profit en de social-profitsector.

1.5 Logische leerlijn



1.6 Vorming vertrekend van een christelijk mensbeeld

Ons onderwijs streeft de vorming van de totale persoon na waarbij het christelijk 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 "Restaurant en keuken" uit zich dit in volgende aandachtspunten:

In de gastvrijheidsector komen de werknemers in contact met gasten van allerlei culturen. Diversiteit is een wezenlijk kenmerk van het cliënteel.

*Het is dus belangrijk dat jongeren, wat het contact met klanten betreft, in deze opleiding leren **omgaan met cultuurverschillen**, respect leren voor (anders) gelovigen. In verband met dat laatste rekening houden met de **voedingsvoorschriften** en rituelen die klanten wensen vanuit hun geloof/hun cultuur.*

Bovendien is respect voor milieu, duurzaamheid en ethiek een wezenlijk kenmerk voor wie met voeding omgaat.

1.7 Competenties

1.7.1 Richtingspecifiek

Zoals voor iedereen die wil werken in de gastvrijheidsector, geldt de **basiscompetentie**:

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

Voor de studierichting gelden volgende **kerncompetenties**:

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

1.7.2 In samenwerking met de algemene vorming

Communiceren in het Nederlands, het Frans en het Engels².

Communicatieve vaardigheden zijn essentieel in de horeca- en cateringsector.

Het **functioneel communiceren in het kader van een beroepsopdracht** krijgt daarom voldoende aandacht. Het zijn vooral de verbale vaardigheden in cateringsituaties die centraal staan (omgaan met klanten en met medewerkers: op stageplaatsen of toekomstige tewerkstelling kan dit nodig zijn in een andere taal dan het Nederlands).

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 items 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 er naar handelt.

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

Daarnaast is een medewerker in een grootkeuken steeds een teamlid. Overleg, afspraken maken en die naleven, zijn dus essentiële voorwaarden tot goed functioneren in deze sector.

Groepsopdrachten in het kader van projecten zijn belangrijke hulpmiddelen om het werken in team te bevorderen.

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:

- het bepalen van de werkmethode in de keuken (mise en place, volgorde van klaarmaken van gerechten, kiezen van vormgeving gerecht);
- de verhouding prijs - kwaliteit, financiële haalbaarheid bij de keuze van menu's en bijhorende voedingsproducten;
- 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 het inschatten van de eigen mogelijkheden, doorzettingsvermogen, kennen en kunnen moeten meespelen.

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

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

² Vanaf 2012-2013 is het aanbieden van één vreemde taal (Engels of Frans) verplicht in de derde graad bso. De school kan kiezen voor Frans of voor Engels. Om die keuzevrijheid aan de scholen te laten, wordt in wat volgt zowel de mogelijkheid voor Frans als voor Engels opgehouden.

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 (reeds van in de tweede graad) 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 basis-kennis i.v.m. voedselveiligheidsvoorschriften (meestal de HACCP-normen), 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 geglobaliseerde wereld niet ontkennen.

Die invloeden laten zich sterk kennen in de keuken.

Ook in grootkeukens is er aandacht voor de mondiale keuken. Vaak gebeurt dit in projecten of themaweken. Tegelijk blijft er sterke aandacht voor de eigen streekproducten.

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

In voeding is werken in een team essentieel.

Attitudes als stiptheid, nauwkeurigheid, orde en netheid, creativiteit (eigen initiatief), tempo en doorzettingsvermogen zijn hierbij 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 functie in een grootkeuken is fysiek sterk belastend: vele uren intens werk, veel rechtstaan, werken in warme keukens, werkdruk.

Het bewaren van een goede conditie is een noodzakelijke voorwaarde om het vol te houden in deze sector.

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.

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.

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

2.1 Basiscompetentie voor de gastvrijheidsector

Voor alle studierichtingen die opleiden tot een functie in de gastvrijheidsector geldt volgende basiscompetentie:

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

Deze competentie wordt verdeeld in drie deelrubrieken:

- klantvriendelijkheid;
- veilig werken;
- werken in een organisatie en een team.

2.2 Kerncompetenties voor de studierichting

Vanuit het studierichtingsprofiel volgen vijf duidelijke kerncompetenties, die gerealiseerd moeten zijn einde derde graad (zie onder 1.6.2):

- | | |
|-----------|--|
| 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. |

2.3 Groei in basiscompetentie: cesuur tweede / derde graad

Basiscompetenties In de gastvrijheidsector	Competentieniveau tweede graad Restaurant en keuken	Competentieniveau derde graad Grootkeuken
Klantvriendelijkheid	<p>De leerling kan onder begeleiding:</p> <p>II.1 klanten / gasten op een klantvriendelijke manier ontvangen en te woord staan.</p> <p>II.2 op een praktische manier communiceren met de klant/gast in het Nederlands en eenvoudig Frans.</p> <p>II.3 op een vriendelijke, niet opdringerige manier hulp bieden waar nodig.</p> <p>II.4 respect opbrengen voor de eigen cultuur en voor andere culturen.</p> <p>II.5 gebruik maken van een bij de functie behorend computerprogramma.</p> <p>II.6 eenvoudige informatie, die direct aansluit bij de functie, opzoeken en doorgeven.</p>	<p>De leerling kan:</p> <p>III.1 bij de maaltijddistributie op een praktische manier in het Nederlands en in het Frans of het Engels converseren met klanten.</p> <p>III.2 i.f.v. de maaltijddistributie anticiperen op de wensen van de (regelmatige) klant.</p> <p>III.3 omgaan met de multiculturaliteit van klanten en personeel.</p> <p>III.4 omgaan met klachten van klanten/gasten.</p> <p>III.5 vlot gebruik maken van de in het bedrijf gangbare softwareprogramma's, die aansluiten bij de functie.</p> <p>III.6 op een efficiënte manier informatie opzoeken en deze op een aantrekkelijke en overzichtelijke manier presenteren aan de klant/gast.</p> <p>III.7 de ontwikkelingen in de sector opvolgen en zijn vakkennis bijhouden.</p>
Veilig werken	<p>De leerling kan:</p> <p>II.7 vastgestelde problemen meteen melden aan de verantwoordelijke.</p> <p>II.8 eenvoudige eerste EHBO-handelingen verrichten.</p> <p>II.9 ergonomisch werken.</p>	<p>De leerling kan:</p> <p>III.8 deskundig optreden bij onveilige of gevaarlijke situaties.</p> <p>III.9 regelmatige controles i.v.m. gebruikte infrastructuur en apparatuur uitvoeren.</p>
Werken in een organisatie	<p>De leerling:</p> <p>II.10 kan de eigen opdracht en functie situeren in het geheel van het bedrijf.</p> <p>II.11 verzorgt zich op een keurige manier.</p> <p>II.12 kan de procedures die van toepassing zijn in de werksituatie correct uitvoeren.</p> <p>II.13 kan zijn zelfbeheersing bewaren bij werkdruk.</p> <p>II.14 vraagt tijdig hulp als hij de situatie niet zelf aan kan.</p> <p>II.15 is flexibel bij taakwisseling.</p> <p>II.16 neemt deel aan de teammomenten.</p> <p>II.17 volgt de gemaakte afspraken op.</p>	<p>De leerling kan:</p> <p>III.10 als toekomstig werknemer solliciteren voor een functie in de grootkeukensector.</p> <p>III.11 de teamwerking opvolgen en bijsturen waar nodig.</p> <p>III.12 wisselende omstandigheden goed opvangen.</p> <p>III.13 instaan voor de decoratie en sfeerzetting, overeenkomstig de stijl van de zaak en eventueel aansluitend bij een gekozen thema.</p> <p>III.14 zich gedragen en handelen volgens het imago van de zaak.</p>

2.4 Groei in kerncompetenties: cesuur tweede / derde graad

Kerncompetenties	Competentieniveau tweede graad Restaurant en keuken	Competentieniveau derde graad Grootkeuken
<p>C1.</p> <p>Zelfstandig (onder verwijderd toezicht) een maaltijd kunnen voorbereiden, klaarmaken en verdelen voor een grote groep personen, met aandacht voor bijzondere voorwaarden voor de maaltijdverstrekking van de doelgroep.</p>	<p>De leerling kan onder begeleiding:</p> <p>II.18 uitgaande van een bestaand recept of vanuit een productiefiche, de nodige voedingsproducten en materialen klaarzetten voor de bereiding van een gerecht.</p> <p>II.19 de principes van de gezonde voeding toepassen in zijn opdrachten.</p> <p>II.20 basisversnijdingen in de keuken uitvoeren.</p> <p>II.21 basisbereidingen in de keuken uitvoeren.</p> <p>II.22 uitgaande van een bestaand recept of een productiefiche, een eenvoudig gerecht bereiden.</p> <p>II.23 deeltaken uitvoeren voor de realisatie van een menu.</p> <p>II.24 borden schikken volgens het voorbeeld en de instructies van de chef.</p> <p>II.25 als keukenmedewerker functioneren in minstens drie verschillende contexten.</p>	<p>De leerling kan:</p> <p>III.15 werken met verschillende systemen, die toegepast worden in de grootkeukensector.</p> <p>III.16 onder begeleiding menu's opmaken, bestemd voor de grootkeuken.</p> <p>III.17 onder begeleiding aangepaste menu's klaarmaken rekening houdend met specifieke doelgroepen (diëten, bepaalde voedingspatronen).</p> <p>III.18 een bestelling kunnen plaatsen.</p> <p>III.19 het dagelijks werk in de grootkeuken plannen.</p> <p>III.20 het eigen werk plannen.</p> <p>III.21 de nodige voedingsproducten en het nodige keukengereedschap voorzien om de geplande gerechten te kunnen realiseren.</p> <p>III.22 in een warme lijn maaltijdcomponenten bereiden.</p> <p>III.23 in een koude lijn maaltijdcomponenten bereiden.</p> <p>III.24 met assemblageproducten werken.</p> <p>III.25 maaltijden en maaltijdcomponenten bereiden aansluitend bij de doelgroep.</p> <p>III.26 de productie van de maaltijden opvolgen.</p> <p>III.27 aan restverwerking doen.</p> <p>III.28 de gerechten op een correcte wijze portioneren.</p> <p>III.29 de gerechten op een esthetische en hygiënische manier presenteren.</p> <p>III.30 de maaltijden in het distributiesysteem klaarzetten.</p> <p>III.31 de maaltijden afwerken binnen vastgelegde tijdstippen.</p>



<p>C2</p> <p>Bij de maaltijddistributie klantvriendelijk werken.</p>	<p>De leerling kan onder begeleiding:</p> <p>II.26 de instructies opvolgen betreffende de mise en place.</p> <p>II.27 al het nodige klaarzetten vooraleer de werkzaamheden aan te vatten.</p> <p>II.28 de zaal klaarzetten, dekken en de tafels decoreren.</p> <p>II.29 de instructies opvolgen betreffende de bediening.</p> <p>II.30 de klanten/gasten ontvangen, hun jassen aannemen en begeleiden naar de voorziene plaats.</p> <p>II.31 informatie geven over de geserveerde gerechten en dranken.</p> <p>II.32 een eenvoudige bestelling van klanten/gasten kunnen noteren en doorgeven.</p> <p>II.33 de gerechten en dranken bedienen en afruimen.</p> <p>II.34 de werkzaamheden na de dienst correct uitvoeren.</p> <p>II.35 als zaalmedewerker functioneren in minstens drie verschillende contexten.</p>	<p>De leerling kan:</p> <p>III.32 werken met de courante distributiesystemen, gebruikt in de grootkeukensector.</p> <p>III.33 de klanten op een vriendelijke en correcte manier bedienen.</p> <p>III.34 de nodige dranken voorzien, aangepast aan het doelpubliek.</p> <p>III.35 het betalingssysteem hanteren.</p>
<p>C3.</p> <p>Veilig, milieubewust en voedselveilig handelen en de bijhorende administratie en registratie verrichten.</p>	<p>De leerling:</p> <p>II.36 verzorgt goede persoonlijke hygiëne en draagt aangepaste werkkledij.</p> <p>II.37 past bij elke handeling met voedsel, spontaan de regels van hygiëne toe.</p> <p>II.38 zorgt voor de orde en netheid van de werkplek.</p> <p>De leerling kan onder begeleiding:</p> <p>II.39 voedingsmiddelen hygiënisch bewaren.</p> <p>II.40 keuken en restaurant opruimen en zorgen voor de nodig orde en netheid.</p> <p>II.41 de procedures voor afvalbehandeling toepassen</p> <p>II.42 de nodige toestellen op een veilige en correcte manier gebruiken, schoonmaken en terugzetten.</p> <p>II.43 de vaat op de voorgeschreven manier uitvoeren.</p>	<p>De leerling kan:</p> <p>III.36 de veiligheidsvoorschriften toepassen.</p> <p>III.37 de milieuvoorschriften toepassen.</p> <p>III.38 het voedselveilig werken conform de geldende wetgeving toepassen.</p> <p>III.39 een intern autocontrolesysteem toepassen.</p> <p>III.40 materiaal, toestellen en lokalen reinigen en desinfecteren.</p> <p>III.41 afgewerkte producten en niet verkochte producten bewaren volgens de heersende wetgeving.</p> <p>III.42 de nodige administratie en registratie bijhouden.</p>



<p>C4.</p> <p>In de grootkeuken werken in een team: als medewerker maar evengoed als leidinggevende voor een beperkt team.</p>	<p>De leerling kan onder begeleiding:</p> <p>II.44 beschrijven welke taken overeenkomen met welke functie in een keukenbrigade, een restaurantbrigade.</p> <p>II.45 de gemaakte afspraken respecteren en de instructies van de leidinggevende respectvol aanvaarden.</p> <p>II.46 de stijl van het huis respecteren en meewerken aan het imago van de zaak.</p>	<p>De leerling kan:</p> <p>III.43 de instructies van de grootkeukenchef-kok of de verantwoordelijke van de grootkeuken opvolgen.</p> <p>III.44 instructies geven aan teamleden en taken delegeren.</p> <p>III.45 als leidinggevende het werk van de teamleden controleren.</p> <p>III.46 actief deelnemen aan teamvergaderingen en overleg plegen met medewerkers en de verantwoordelijke.</p> <p>III.47 rapporteren aan de grootkeukenchef of de verantwoordelijke grootkeuken.</p>
<p>C5.</p> <p>Binnen de context van een grootkeuken prijsbewust handelen.</p>	<p>De leerling kan onder begeleiding:</p> <p>II.47 prijzen van basis- en seizoensproducten opzoeken.</p> <p>II.48 zorgvuldig omgaan met voedingsproducten, materialen en toestellen.</p> <p>II.49 een <i>foodcost</i> berekenen van een gerecht. (U)</p>	<p>De leerling kan:</p> <p>III.48 de keuze van voedingsproducten toetsen aan de reële kostprijs.</p> <p>III.49 van een menu de <i>foodcost</i> berekenen.</p> <p>III.50 een menu opmaken binnen een bepaalde prijsmarge voor de <i>foodcost</i>. (U)</p> <p>III.51 oordeelkundig omgaan met energie, met materialen en toestellen.</p> <p>III.52 geleverde goederen ontvangen, controleren en stockeren.</p> <p>III.53 assisteren bij het voorraadbeheer.</p>

(U) = uitbreiding

3 LEERPLANDOELSTELLINGEN

3.1 Basiscompetentie

Veel van de hieronder vermelde doelstellingen zullen zelden losstaand gerealiseerd worden, maar eerder in combinatie met doelstellingen die ressorteren onder de kerncompetenties. Daar waar dit sterk voor de hand ligt, is dit in een kadertje aangeduid.

3.1.1 Klantvriendelijkheid

De leerling leert:

- communicatief vlot en behulpzaam zijn;
- beschikken over praktische talenkennis, afhankelijk van de werkcontext;
- problemen goed opvangen en ze oplossingsgericht aanpakken;
- omgaan met de moderne communicatiemiddelen, toepasselijk in grootkeuken;
- gericht informatie opzoeken en ze selecteren en ordenen;
- de ontwikkelingen en trends in de sector opvolgen.

Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes
III.1 De leerling kan bij de maaltijd-distributie op een praktische manier in het Nederlands en het Frans of het Engels converseren met klanten.	Kennis: <ul style="list-style-type: none"> • praktische talenkennis in aansluiting met verschillende situaties in de cateringsector. Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • klanten kunnen helpen in correct Nederlands en in contextueel Frans en/of Engels. Attitude: <ul style="list-style-type: none"> • klantvriendelijkheid.
III.2 De leerling anticipeert in functie van de maaltijddistributie op de wensen van de klant.	Kennis: <ul style="list-style-type: none"> • verschillende vormen van catering en de bijhorende procedures van omgang met klanten. Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • klantvriendelijkheid in verschillende contexten. Attitude: <ul style="list-style-type: none"> • "klant is koning" i.f.v. het economische aspect van de zaak.
III.3 De leerling kan omgaan met de multiculturaliteit van klanten en personeel.	Kennis van de gewoontes eigen aan bepaalde culturen. Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • het begroeten en aanspreken van mensen uit andere culturen. Attitude: <ul style="list-style-type: none"> • respect voor iedere cultuur.
III.4 De leerling kan omgaan met klachten van klanten.	Kennis: <ul style="list-style-type: none"> • de meest voorkomende klachten van klanten/gasten en de manier van behandelen. Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • klantvriendelijk omgaan met klachten;

	<ul style="list-style-type: none"> • efficiënt reageren op klachten. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • opvolgen of aan de klacht verholpen wordt.
<p>III.5</p> <p>De leerling kan vlot gebruik maken van de in het bedrijf gangbare softwareprogramma's, die aansluiten bij de functie.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • courante software, gebruikt in grootkeukens; • toepassingen van deze software. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vlot gebruik van de in de school gebruikte software; • gebruik van tekstverwerker en rekenblad voor complexere situaties. <p>Attitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aandacht voor spelling en correct taalgebruik; • aandacht voor lay-out.
<p>III.6</p> <p>De leerling kan op een efficiënte manier informatie opzoeken en deze op een aantrekkelijke en overzichtelijke manier presenteren aan de klant.</p> <p>III.7</p> <p>De leerling volgt de ontwikkelingen in de sector en houdt zijn vakkennis bij.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diverse informatiebronnen: vakliteratuur, vaktijdschriften, culinaire gidsen, persberichten, websites; • mogelijke vormen van presentatie. <p>Vaardig zijn in het opzoeken van de gewenste informatie (complexere opdrachten), deze kunnen verwerken en deze kunnen presenteren.</p> <p>Attitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • doelgericht zoeken; • alert zijn voor de ontwikkelingen in de sector; • respecteren van copyright.

Didactische wenken

- De realisatie van deze doelstellingen zal samen gebeuren met deze onder C2 (zie 3.2.2).
- III.1 – III.3:
 - De taalvaardigheid wordt vooral geoefend in het Nederlands. Nochtans is het aangewezen ook te oefenen met Frans (of Engels) als bedrijfstaal. Dit zal zeker moeten gebeuren in scholen die stages organiseren in grootkeukens met een meertalig cliënteel of een meertalige equipe.
 - **De samenwerking met de taalleraren is hier evident.**
 - Voor de kennismaking met verschillende contexten en hun bijhorende huisstijl (doelstelling III.2), zijn bedrijfsbezoeken in diverse soorten grootkeukens aangewezen.
 - Alle vaardigheden worden aangebracht in de concrete context van de didactische ruimtes.
- III.4:
 - Omgaan met klachtenbehandeling mag niet louter theoretisch gebeuren. Via rollenspel kunnen vaardigheden ingeoeffend worden.
 - Het is belangrijk leerlingen duidelijk te maken klachten niet te zien als een bedreiging, maar als een uitnodiging tot optimalisering van de dienst.
- III.5:
 - Het volstaat enkele courante systemen van grootkeukensoftware te bespreken en te demonstreren (kassasysteem, systemen voor het plaatsen van bestellingen, voor het voorraadbeheer ...).
 - Het werken met software zal vooral geoefend worden in de didactische ruimtes (grootkeuken, economaat ...).

- Wat tekstverwerking betreft, kunnen wat complexere opdrachten gegeven worden, zo mogelijk in combinatie met de geïntegreerde proef:
 - opmaak van een weekoverzicht van de (keuze)menu's;
 - opmaak van een (eenvoudig) foldertje of publiciteit;
 - eindproduct geïntegreerde proef.
 - Ook voor het werken met een rekenblad zal men iets ingewikkelder kostprijsberekeningen laten uitvoeren dan in de tweede graad. Ook dit kan gecombineerd worden met de geïntegreerde proef.
- III.6 – III.7:
- In de derde graad worden complexere zoekopdrachten gegeven. Dit kan eventueel ter voorbereiding of ten gerieve van de geïntegreerde proef.
 - De klant/gast waarover sprake in III.6 kan ook een leraar zijn, een medeleerling of een jurylid van de geïntegreerde proef.
 - Wat het 'presenteren' betreft, moet zowel aan mondelinge als schriftelijke communicatie gedacht worden als over de wijze van opmaak van de uitprint.
 - Wat dat laatste betreft, is het nodig er leerlingen op te wijzen dat informatie die door knip- en plakwerk wordt verkregen, persoonlijk moet herwerkt worden tot één aansluitend en vormelijk geheel. Ook dient men er de leerlingen op te wijzen dat ze hun bronnen moeten vermelden.
 - Als de school over een gespecialiseerde bibliotheek beschikt, is het nodig leerlingen te leren hoe ze daar hun informatie kunnen vinden.
 - Het is belangrijk dat leerlingen de actualiteit i.v.m. de grootkeukensector opvolgen en deze weten te plaatsen binnen het kader van kwaliteitsverbetering.

Vormen van evaluatie

Algemene opmerking vooraf:

Alle leerplandoelstellingen zijn een cluster van kennis, vaardigheden en attitudes. Bij de evaluatie zal dan ook de totaliteit bekeken worden. De evaluatie sluit aan bij de werkvormen die gebruikt zijn in de lesomgeving.

Vormen van evaluatie

- In de didactische ruimtes en in meerdere contexten het functioneren van de leerling t.o.v. de klanten evalueren.
- Ook in de derde graad is het gebruik van een soort **volgfiche** (of een vergelijkbaar document) een handig instrument.
- Het is interessant op de volgfiche of het evaluatiedocument een rubriek te voorzien i.v.m. oplossingsgericht handelen.

3.1.2 Veilig werken

Alle doelstellingen die te maken hebben met **voedselveilig** werken, zijn opgenomen bij kerncompetentie C3.

De leerling leert:	
<ul style="list-style-type: none"> • bij alle handelingen de nodige voorzorgen nemen op gebied van veiligheid; • zorgen voor de veiligheid van het bedrijf en van de gasten. 	
Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes
III.8 De leerling kan deskundig optreden bij onveilige of gevaarlijke situaties.	Kennis: <ul style="list-style-type: none"> • herkennen van noodsituaties en weten hoe men gepast reageert als 'burger'; • procedures bij probleemsituaties. Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • leren hoe men met probleemsituaties omgaat; • kunnen inschatten wat men in een probleemsituatie moet doen, mag doen, niet mag doen. Attitude: <ul style="list-style-type: none"> • rustig blijven in noodsituaties.
III.9 De leerling voert regelmatige controles uit i.v.m. gebruikte infrastructuur en apparatuur.	Kennis: <ul style="list-style-type: none"> • leren hoe instructiefiches van apparatuur lezen; • risicoanalyse leren lezen. Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • handelingen uitvoeren aansluitend bij de instructiefiches. Attitude: <ul style="list-style-type: none"> • correct handelen.

Didactische wenken

- De realisatie van deze doelstellingen zal samen gebeuren met deze onder C3 (zie hoofdstuk 3.2.3).
- Algemeen zal men bij doelstelling III.8 best vertrekken van verschillende cases, evoluerend van eenvoudig tot complex. Hier is achtergrondkennis nodig al zal men zich wat veiligheid en brandpreventie betreft, beperken tot het praktisch toepasbare.
- Voor het bijbrengen van de theorie en de praktische aanpak, kan de samenwerking met externen aangewezen zijn (verpleegkundige/arts, preventieadviseur van de school, brandweer ...).
- Voorbeelden van probleemsituaties:
 - een klant krijgt een graat in zijn keel en dreigt te stikken;
 - een klant valt in zwijm;
 - olie gemorst in keuken: slipgevaar;
 - een apparaat begint verdacht te roken;
 - brand in een friteuse.
- Deze probleemsituaties kunnen moeilijk allemaal in de realiteit geoefend worden. Vaardig worden in probleemsituaties kan ingeoeffend worden aan de hand van rollenspelen, simulatie-oefeningen of door het be-

spreken van theoretische voorbeelden waarbij de leerlingen aangeven hoe zij in die situaties zouden reageren.

- Het kan aangewezen zijn de algemene kennis van III.9 te concretiseren naar de schoolsituatie, in het bijzonder de didactische keukens, de selfservice, het economaat, de voorraad- en koelruimtes, de kleedkamers.
- Voor de instructiefiches en risicoanalyses kan men vertrekken van deze die op de school aanwezig zijn in de keukens, het economaat en aanverwante ruimtes.
- Ook de risicoanalyses van de stageplaatsen komen in aanmerking voor III.9.

3.1.3 Werken in een organisatie

De leerling leert:	
<ul style="list-style-type: none"> • de werking van een cateringbedrijf; • werken in een team, als medewerker maar ook als leidinggevende over een beperkte groep; • medewerkers motiveren en coachen; • bijdragen tot de sfeerzetting en het imago van de zaak. 	
<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
III.10 De leerling kan als toekomstig werknemer een passende job vinden in de grootkeukensector.	Kennis: <ul style="list-style-type: none"> • organogram van en taakverdeling binnen een grootkeukenbedrijf; • bijhorende functiebeschrijvingen. Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • zelfanalyse; • een job vinden aansluitend bij de eigen competenties en interesses; • raadplegen van job advertenties. Attitude: <ul style="list-style-type: none"> • kritisch lezen van job advertenties.
III.11 De leerling kan de teamwerking opvolgen en bijsturen waar nodig.	Kennis: <ul style="list-style-type: none"> • methodes voor het opvolgen van afspraken; • manieren om corrigerend op te treden. Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • opvolgen van teamwerk; • corrigerend kunnen optreden. Attitude: <ul style="list-style-type: none"> • voorbeeldfunctie.
III.12 De leerling kan wisselende omstandigheden goed opvangen.	Kennis: <ul style="list-style-type: none"> • van taakdifferentiatie in functie van de efficiëntie. Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • vaardig zijn in het herschikken van opdrachten. Attitudes: <ul style="list-style-type: none"> • flexibiliteit; • motiverende instructies geven.

<p>III.13</p> <p>De leerling kan instaan voor de decoratie en sfeerzetting, overeenkomstig de stijl van de zaak en eventueel aansluitend bij een gekozen thema.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • basisprincipes van decoratie en sfeerzetting; • soorten materialen en mogelijkheden dienstig voor de sfeerzetting. <p>Vaardig zijn in het (helpen) versieren en het scheppen van sfeer.</p> <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aanvoelen van wat smaakvol is.
<p>III.14</p> <p>De leerling gedraagt zich en handelt volgens het imago van de zaak.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • procedures i.v.m. zaken die belangrijk zijn voor de zaak (kledij, wijze van begroeten, omgang met klanten, presentatie van gerechten ...). <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • procedures i.v.m. imagobewust handelen toepassen. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kritisch zijn.

Didactische wenken

- ❑ De realisatie van deze doelstellingen zal samen gebeuren met deze onder C4 (zie hoofdstuk 3.2.4).
- ❑ Om de doelstellingen III.11 en 12 te realiseren is het nodig dat leerlingen af en toe leiding krijgen over een (beperkt) team van medewerkers. [Zie ook C4.](#)
- ❑ Wisselen van taakverdeling (III.12) wordt geoefend vanuit concrete situaties:
 - vervanging van onverwacht afwezige collega('s);
 - opvangen van een onvoorziene drukte in de distributie;
 - laattijdige levering van nodige producten.
- ❑ Voor III.13 werkt men best vanuit thema's of projecten.

3.2 Kerncompetenties

3.2.1 Kerncompetentie 1

C1	Zelfstandig (onder verwijderd toezicht) een maaltijd kunnen voorbereiden, klaarmaken en verde- len voor een grote groep personen, met aandacht voor bijzondere voorwaarden voor de maaltijd- verstrekking van de doelgroep.
-----------	--

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
<p>III.15</p> <p>De leerling kan werken in verschillende systemen, die toegepast worden in de grootkeukensector:</p> <ul style="list-style-type: none"> • warme lijn; • koude lijn; • assemblagekeuken. 	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • werking van een koude lijn; • werking van een warme lijn; • werking van een assemblagekeuken; • bijhorende kooktechnieken; • bijhorend materiaal en apparatuur. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kunnen werken in koude lijn; • kunnen werken in warme lijn; • kunnen werken in assemblagekeuken. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • correct uitvoeren van de bijhorende procedures.
<p>III.16</p> <p>De leerling maakt onder begeleiding menu's op, bestemd voor de grootkeuken.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennis van in de grootkeuken courante voedingsproducten; • variatie van handelsvormen van deze producten; • kwaliteitscriteria; • seizoensgebonden producten, seizoensprijzen; • invloed van de beschikbare budgetten, de prijzen van de voedingsproducten; • de voedingswaarde/voedingsmiddelentabel; • de behoeften van de doelgroep; • <i>convenience</i> producten; • nieuwe producten; • additieven en contaminanten. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • voedingsmiddelentabel kunnen raadplegen; • additieven kunnen aflezen van etiket; • <i>foodcost</i> berekenen; • nieuwe producten kunnen integreren in gerechten. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rekening houden met de beschikbare budgetten.
<p>III.17</p> <p>De leerling maakt onder begeleiding aangepaste menu's rekening houdend</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • meest voorkomende verschillende diëten (= medisch voorschrift);

<p>met specifieke doelgroepen (diëten, bepaalde voedingspatronen).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • aanpassing van maaltijden op vraag van de klant (bvb. zout, vet, eiwitten, vezelverrijking, gluten, cholesterol ...); • principes van verschillende voedingspatronen, zoals vegetarisme, veganisme <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • toepassen van de instructies van een dieetblad, van een kooklijst. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rekening houden met de behoeften en wensen van de klant en diëtist(e).
<p>III.18 De leerling plaatst een bestelling.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bestellingen en formulieren; • leveranciers en hun aanbod; • portiegrootte; • maten en gewichten. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • berekenen van de nodige hoeveelheden; • productkennis toepassen; • duidelijk en precies een bestelling opmaken. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • correctheid.
<p>III 19 De leerling plant het dagelijks werk in de grootkeuken.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • verschillende functies in de grootkeuken (functiebeschrijvingen) met de bijhorende taken; • kennis van de hiërarchische lijn in het bedrijf. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • taakverdeling voor de teamleden kunnen opmaken; • uurroosters kunnen lezen. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • verantwoordelijkheidszin.
<p>III.20 De leerling plant zijn eigen werk.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • grondige kennis van voedingsproducten; • goede kennis van de apparatuur gebruikt in grootkeukens; • efficiënte tijdsindeling. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de werkvolgorde kunnen bepalen; • technische fiches van apparatuur kunnen lezen en toepassen. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • eigen werk kritisch beoordelen.
<p>III.21 De leerling voorziet de nodige voedingsproducten en het nodige materiaal om de geplande gerechten te kunnen realiseren.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • werking en gebruik van grootkeukenapparatuur, • receptuur, productiefiches. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vanuit de dagplanning en de receptuur het nodige klaarzetten, • vanuit recepten/productiefiches en het aantal klanten de hoeveelheden (ingrediënten) berekenen, • opmaken van een timing voor een efficiënte productie. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • respect voor timing.
<p>III.22</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • het behoud van voedingswaarde tijdens het productiepro-

<p>De leerling bereidt maaltijdcomponenten in een warme lijn.</p> <p>III.23</p> <p>De leerling bereidt maaltijdcomponenten in een koude lijn.</p> <p>III.24</p> <p>De leerling werkt met assemblageproducten.</p> <p>III.25</p> <p>De leerling bereidt maaltijden en maaltijdcomponenten aansluitend bij de doelgroep.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ces; • de eigenschappen van de verschillende voedingsmiddelen; • kooktechnieken eigen aan de grootkeuken; • technische eigenschappen van de keukenapparatuur; • kennis van technieken en speciale vereisten van koken in warme en in koude lijn. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • concretiseren van het voorbereidend werk geformuleerd in de doelstellingen III.19, III.20 en III.21; • volgens receptuur werken; • grootkeukenapparatuur kunnen bedienen; • temperatuurketen respecteren; • <i>convenience</i> producten correct en creatief gebruiken; • respecteren van instructies i.v.m. aangepaste gerechten (omwille van diëten of voedingspatronen); • hulpmiddelen voor het op temperatuur houden van de maaltijdcomponenten kunnen hanteren. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • creatief kunnen werken bij het bereiden van maaltijden.
<p>III.26</p> <p>De leerling volgt de productie van de maaltijden op.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gaar- en productietijden. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • opvolgen van de productie. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aandachtig en behulpzaam zijn bij de productie.
<p>III.27</p> <p>De leerling portioneert de gerechten op een correcte wijze.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis versnijding van afgewerkte gerechten (zoals lasagne, gebraad, gebak ...); • basiskennis portioneren. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • porties maken volgens de voorschriften; • uitvoeren van de juiste technieken bij het versnijden en het portioneren. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zuinig werken.
<p>III.28</p> <p>De leerling presenteert de gerechten op een esthetische en hygiënische manier.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • goede hygiënepraktijken (GHP); • maaltijdverdeelsystemen; • basis van presenteren. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ervoor zorgen dat presentatie en schikking hygiënisch en aantrekkelijk gebeurt; • de nodige instructies geven aan de medewerkers voor de presentatie. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zin voor orde en netheid.
<p>III.29</p> <p>De leerling zet de maaltijden in het distributiesysteem klaar.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • verschillende distributiesystemen; • verschillende transportsystemen; • wettelijke bepalingen i.v.m. de temperatuur waarop maaltijdcomponenten moeten gehouden worden; • hulpmiddelen voor het op temperatuur houden van maal-

(zie ook III.32)	<p>tijdcomponenten.</p> <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • het juiste materiaal hanteren; • maaltijden klaarzetten in het distributiesysteem. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rekening houden met timing.
<p>III.30</p> <p>De leerling werkt de maaltijden af binnen vastgelegde tijdstippen.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • efficiënte tijdsindeling. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • maaltijden tijdig afwerken. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rekening houden met timing.
<p>III.31</p> <p>De leerling doet aan restverwerking.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bereidingstechnieken; • productkennis; • wetgeving en voedselveiligheid. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vakkundig en voedselveilig omgaan met resten. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • economisch ingesteld zijn.

Didactische wenken

- ❑ De **progressie** in opbouw zal gaan van sturend door de leraar (begin derde graad) naar meer zelfstandigheid onder supervisie. De progressie zal zich ook uiten in het steeds complexer worden van de gerechten en uit te werken menu's.
- ❑ Het leren opmaken van een **werkplan** als handig hulpmiddel voor de organisatie is quasi een noodzaak.
- ❑ De leerlingen werken met hun leraars in de realistische omgeving van het grootkeukenbedrijf van de school. Nochtans is het aangewezen d.m.v. bedrijfsbezoeken aan verschillende types van grootkeukenbedrijven de diversiteit van de sector te tonen. De organisatie van een bedrijfsgrootkeuken is anders dan deze van een instellingskeuken. Ook de grootte van het bedrijf of de instelling bepaalt mede de organisatie.
- ❑ Als de school niet beschikt over een uitgebouwde koude lijn, zal de competentie om hierin te kunnen werken, dienen te gebeuren via werkplekleren. Dit zal allicht ook nodig zijn als we de leerlingen willen confronteren met de nieuwste technieken en de nieuwste apparatuur.
- ❑ Ook zal men de leerlingen in contact brengen met verschillende distributiesystemen. Ook hier kunnen bedrijfsbezoeken helpen.
- ❑ Voor het bepalen van de voedingswaarde van een gerecht (III.18) kan men beroep doen op de gebruiksvriendelijke software van Nubel.

Vormen van evaluatie

- ❑ Naast de **zelfevaluatie** die aangeleerd wordt in de tweede graad is het in de derde graad belangrijk af en toe aan **teamevaluatie** te doen: na de dienst bespreken de leerlingen het verloop van de praktijk, evalueren wat goed was en fout liep en duiden werkpunten tot optimalisatie aan.
- ❑ De geïntegreerde proef is een schitterend evaluatie-instrument als afsluiting van het proces ontwikkeld in de derde graad.
- ❑ De stages zijn een belangrijke complementaire evaluatievorm. (zie 3.3)

3.2.2 Kerncompetentie 2

C2 Bij de maaltijdistributie klantvriendelijk werken.

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
<p>III.32</p> <p>De leerling kan werken met de courante distributiesystemen, gebruikt in de grootkeukensector.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • courante distributiesystemen en hun context van toepassing: <ul style="list-style-type: none"> ○ selfservice; ○ centraal distributiesysteem; ○ decentraal distributiesysteem. • temperatuurcontrole bij de verschillende systemen. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kunnen werken met verschillende distributiesystemen; • systematisch temperatuurcontroles toepassen. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • klantgericht en voedselveilig werken.
<p>III.33</p> <p>De leerling bedient de klanten op een vriendelijke en correcte manier.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • verschillende bedieningssystemen typisch voor de grootkeuken; • richtlijnen correcte bediening; • regels van beleefdheid en etiquette. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • correct en beleefd omgaan met klanten; • uitserveren gerechten; • respecteren van copyright; • bij 'life cooking': gerechten klaarmaken volgens de wensen van de klant. (U) <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • respectvol handelen tegenover klant.
<p>III.34</p> <p>De leerling voorziet de nodige dranken aangepast aan het doelpubliek.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • soorten waters, frisdranken, fruitsappen; • wijnen en bieren, geserveerd in de selfservice; • warme dranken. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • serveren van dranken. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • klantgerichtheid.
<p>III.35</p> <p>De leerling hanteert het betalingssysteem.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • notie hebben van verschillende betalingssystemen binnen de grootkeuken. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vaardig zijn in het gebruik van een eenvoudig betalingssysteem. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • correct handelen.

Didactische wenken

- De realisatie van deze doelstellingen zal samen gebeuren met deze onder 3.1.1.
- Voortbouwend op de tweede graad, zal het leerplan vertaald worden in concrete, zo realiteitsgetrouw mogelijke, opdrachten in de grootkeuken(s) en bijhorende bedieningsruimtes van de school. De integratie van technische en praktische vakken is dus een noodzaak.
- De **progressie** in opbouw zal gaan van sturend door de leraar (begin derde graad) naar meer zelfstandigheid onder supervisie.
- Als de school niet over de mogelijkheden beschikt om meerdere vormen van maaltijdistributie te organiseren, zijn bedrijfsbezoeken aan te raden. De nodige vaardigheden zullen dan via werkplekleren of stage ingeefend worden.
- Verschillende bedrijven beschikken naast de catering voor de personeelsleden ook over een bedrijfsrestaurant voor de directie of speciale genodigden. De eisen voor de bediening liggen hier uiteraard hoger dan bij de bediening in een selfservice. Als de leerlingen de vooropleiding in de tweede graad Restaurant en keuken volgden, kan dit geen probleem zijn. Deze context wordt echter pas aangeboden in het specialisatiejaar Gemeenschapsrestauratie.

Vormen van evaluatie

- Naast de **zelfevaluatie** die aangeleerd wordt in de tweede graad is het in de derde graad belangrijk aan **teamevaluatie** te doen: na de dienst bespreken de leerlingen het verloop van de praktijk, evalueren wat goed was en fout liep en duiden werkpunten tot optimalisatie aan.
- De geïntegreerde proef is een schitterend evaluatie-instrument als afsluiting van het proces ontwikkeld in de derde graad.
- De stages zijn een belangrijke complementaire evaluatievorm. (zie 3.3)

3.2.3 Kerncompetentie 3

C3	Veilig, milieubewust en voedselveilig handelen en de bijhorende administratie en registratie verrichten.
-----------	---

Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes
III.36 De leerling kan de veiligheidsvoorschriften toepassen.	Kennis: <ul style="list-style-type: none"> • werkplaatsreglement; • veiligheidsvoorschriften bij gebruik apparatuur; • noties i.v.m. beroepsveiligheid; • methodes voor het controleren van de werkzaamheden; • zie III.8 en 9. Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • in alle handelingen rekening houden met het werkplaatsreglement; • veiligheidsinstructiefiches correct toepassen en laten toepassen; • regels van beroepsveiligheid toepassen (o.a. beschermingsmiddelen, kledingvoorschriften ...); • defecten aan toestellen onmiddellijk rapporteren; • zie III.8 en 9. Attitudes: <ul style="list-style-type: none"> • nauwkeurigheid;

	<ul style="list-style-type: none"> • verantwoordelijkheidszin.
III.37 De leerling kan de milieuvoorschriften toepassen.	Kennis: <ul style="list-style-type: none"> • de milieuvoorschriften van het bedrijf; • methodes voor het controleren van de werkzaamheden. Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • in alle handelingen rekening houden met de milieuvoorschriften van het bedrijf. Attitudes: <ul style="list-style-type: none"> • nauwkeurigheid; • verantwoordelijkheidszin.
III.38 De leerling kan het voedselveilig werken conform de geldende wetgeving toepassen.	Kennis: <p>Onderstaande kennis heeft enkel de bedoeling de leerlingen een achtergrond te bieden om de verplichte toepassing van het autocontrolesysteem te begrijpen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • voedselveiligheid FAVV; • checklists FAVV controle; • etikettering; • traceerbaarheid; • meldingsplicht; • reinigingsplan; • onderhoudsplan. Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • in alle handelingen rekening houden met de wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. Attitudes: <ul style="list-style-type: none"> • nauwkeurigheid; • verantwoordelijkheidszin.
III.39 De leerling kan een intern autocontrolesysteem toepassen.	Kennis: <p>Onderstaande kennis heeft enkel de bedoeling de leerlingen een achtergrond te bieden om de verplichte toepassing van het autocontrolesysteem te begrijpen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • intern autocontrolesysteem m.b.t.: <ul style="list-style-type: none"> ○ de algemene voorschriften inzake voedselveiligheid; ○ de wettelijke voorschriften m.b.t. de kwaliteit van de producten; ○ traceerbaarheid, recall en meldingsplicht. • autocontrolelegids; • checklist en leidraad. Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • het intern autocontrolesysteem toepassen: <ul style="list-style-type: none"> ○ de nodige procedures toepassen; ○ de nodige instructies toepassen; ○ de nodige registratieformulieren invullen. • de autocontrolelegids juist gebruiken. • gebruik kunnen maken van checklists en leidraad. (U)
III.40 De leerling kan materiaal, toestellen en lokalen reinigen en desinfecteren.	Kennis: <ul style="list-style-type: none"> • hygiënevoorschriften voor de keuken, het economaat, het distributiesysteem; • reinigingsproducten; • onderhoudsproducten; • instructiefiches en gebruiksaanwijzingen. Vaardigheden:

	<ul style="list-style-type: none"> • correct gebruiken en laten gebruiken van: <ul style="list-style-type: none"> ○ reinigingsproducten; ○ onderhoudsproducten; ○ instructiefiches. • de vaat organiseren en opvolgen. <p>Attitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nauwkeurigheid; • verantwoordelijkheidszin
<p>III.41</p> <p>De leerling kan afgewerkte producten en niet verkochte producten bewaren volgens de heersende wetgeving.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling; • belang constante bewaartemperatuur; • bewaringstechnieken voor: <ul style="list-style-type: none"> ○ grondstoffen; ○ halffabricaten; ○ afgewerkte producten; ○ niet verkochte gerechten. • houdbaarheid; • etikettering. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de bewaartemperatuur op peil houden; • de houdbaarheid van voedingswaren bewaken; • voedingswaren beschermen tegen groei van micro-organismen; • vakkundig veilig bewaren van voedingswaren. <p>Attitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nauwkeurigheid; • verantwoordelijkheidszin.
<p>III.42</p> <p>De leerling kan de administratie en registratie bijhouden, nodig voor het toepassen van de geldende wetgeving.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • inkomend register; • temperatuurregistratie; • uitgaand register. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gegevensbestanden raadplegen; • de verschillende registers correct invullen en bijhouden volgens de wetgeving. <p>Attitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nauwkeurigheid; • verantwoordelijkheidszin.

Didactische wenken

- ❑ De kennis waarover sprake in bovenstaande doelstellingen, mag niet als losstaande theorie gegeven worden, maar moet gericht op praktische toepassingen ingevuld worden. De toetsing verloopt ook vanuit praktisch oogpunt.
- ❑ **Veiligheid en voedselveiligheid staan centraal in het gehele handelen van de leerling. Er zal dus steeds aandacht besteed worden aan deze competentie.** Verschillende van bovenstaande doelstellingen zullen dus tegelijk aan bod komen met de realisatie van de doelstellingen van de andere competenties.
- ❑ Door deze competentie 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.
- ❑ Informatie over milieuwetgeving is te vinden op www.ovam.be.
- ❑ De checklists van FAVV kunnen een belangrijke hulp zijn bij het realiseren van de doelstellingen III.40-44 (www.favv.be).

- ❑ De doelstellingen III.39, 40, 41 en 42 zijn een explicitering van belangrijke aspecten van de wetgeving over voedselveiligheid. Omwille van hun belang zijn ze in een aparte doelstelling genoteerd.
- ❑ Deze leerplandoelstellingen kunnen gerealiseerd worden door het in de school gangbare hygiëneplan correct te leren interpreteren en uitvoeren.
- ❑ Het is nodig leerlingen aan te leren hoe ze op een systematische manier temperatuurmetingen kunnen uitvoeren.
- ❑ Voor de realisatie van bovenstaande doelstellingen kan het interessant zijn leerlingen met een beurtrol een dienst in het economaat of bij de HACCP-verantwoordelijke te laten lopen.
- ❑ Ter voorbereiding van de stages, is het belangrijk dat leerlingen inzicht hebben in de risicoanalyse van een cateringbedrijf.

Vormen van evaluatie

- ❑ In elke praktijkles zal naast de evaluatie van de technische vaardigheden ook een evaluatie van het veilig en voedselveilig werken gebeuren.
- ❑ In de beoordelingsfiches, volgfiches e.d. zal bijgevolg voor elk lesgeheel steeds een rubriek opgenomen worden die aansluit bij competentie C3.

3.2.4 Kerncompetentie 4

C4	In de grootkeuken werken in een team: als medewerker maar evengoed als leidinggevende voor een beperkt team.
-----------	---

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
III.43 De leerling volgt de instructies op van de grootkeukenchef-kok of de verantwoordelijke van de grootkeuken.	Kennis: <ul style="list-style-type: none"> • organogram van een grootkeukenbedrijf. Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • eigen taak omschrijven en situeren in het geheel van de grootkeukenwerking. Attitude: <ul style="list-style-type: none"> • respect voor ALLE taken in de grootkeuken.
III.44 De leerling kan instructies geven aan de teamleden en taken delegeren.	Kennis: <ul style="list-style-type: none"> • notie hebben van de taken die kunnen gedelegeerd worden en welke niet; • omgangsvormen. Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • taken verdelen rekening houdend met de capaciteiten van de medewerkers. Attitudes: <ul style="list-style-type: none"> • kunnen bijsturen waar nodig; • respectvol omgaan met elke medewerker.
III.45 De leerling kan als leidinggevende het werk van de teamleden	Kennis: <ul style="list-style-type: none"> • controlemiddelen; • checklists voor functies en taken. Vaardigheden:

controleren.	<ul style="list-style-type: none"> • controleopdrachten correct uitvoeren; • teamleden evalueren in de uitvoering van hun opdracht. <p>Attitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • respect voor de teamleden; • respect voor de organisatie.
<p>III.46</p> <p>De leerling neemt actief deel aan teamvergaderingen en pleegt overleg met de teamleden en de verantwoordelijke.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • communicatietechnieken; • vergadermodellen. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • toepassen van communicatietechnieken; • functioneren in soorten vergaderingen. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zich vlot en respectvol uitdrukken.
<p>III.47</p> <p>De leerling rapporteert aan de grootkeukenchef of de verantwoordelijke grootkeuken.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vormen van rapporteren. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rapporteren volgens de in het bedrijf gangbare werkwijze. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • communicatievaardig zijn.

Didactische wenken

- De realisatie van deze doelstellingen zal samen gebeuren met deze onder 3.1.3.
- Deze doelstellingen kunnen slechts bereikt worden door de leerlingen te laten werken in hiërarchisch samengestelde teams. Bepaalde leerlingen krijgen in een beurtrol een verantwoordelijkheid over een team. Men kan ook samenwerken met hogere klassen (bvb. vijfdejaars met zesdejaars of zesdejaars met zevendejaars).
- Bij de competenties C1, C2 en C3 zijn er ettelijke mogelijkheden om in een beurtrol verantwoordelijkheid te geven over een team:
 - in de **grootkeuken**: controle van de mise en place, controle bij de productie, bij de werkzaamheden na de dienst;
 - bij de **maaltijddistributie**: controle op het uitvoeren van de voorgeschreven taken;
 - **veiligheid**: controle op het opvolgen van de procedures voor veiligheid, afvalbeleid, voedselveiligheid.
- In de schoolorganisatie kunnen teamvergaderingen ingebouwd worden, zodat leerlingen gewoon worden aan deze wijze van werken.
- Laat leerlingen kennis maken met eenvoudige vormen van rapporteren (dienstnota, invullen checklist ...).

3.2.5 Kerncompetentie 5

C5 Binnen de context van een grootkeuken prijsbewust handelen.

Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes
---	--

<p>III.48</p> <p>De leerling toetst de keuze van voedingsproducten aan de reële kostprijs.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • parate kennis van de prijzen van courante voedingsproducten; • de ecologische voetafdruk van bepaalde voedingsproducten; • werking van het economaat. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bewaken van de keuze van de gebruikte producten i.f.v. de kostprijs; • gerechten/menu's kunnen opmaken i.f.v. de seizoensproducten. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • stiptheid.
<p>III.49</p> <p>De leerling kan de <i>foodcost</i> van een menu bepalen.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • berekeningswijze van de <i>foodcost</i>; • menu's aansluitend bij de doelgroep. (U)
<p>III.50</p> <p>De leerling kan een menu opmaken binnen een bepaalde prijsmarge voor de <i>foodcost</i>. (U)</p>	<p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prijzen opvragen, opzoeken en vergelijken; • <i>foodcost</i>berekeningen uitvoeren; • menuvoorstellen ontwikkelen. (U) <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nauwgezet en correct rekenen en handelen.
<p>III.51</p> <p>De leerling gaat oordeelkundig om met energie, met materialen en toestellen.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • notie hebben van het energieverbruik in de grootkeuken en de distributiesystemen; • notie hebben van de kostprijs van de verschillende materialen en toestellen en van de kostprijs van herstellingen. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • energiebewust werken door juiste aanwending van materialen en toestellen. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • respect voor de gebruikte materialen en grondstoffen.
<p>III.52</p> <p>De leerling ontvangt, controleert de goederen en kan ze stockeren.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wijze van bestellingen opmaken en controle van de geleverde producten; • wijze van stockeren van producten. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de bestel- en leveringsbon kunnen vergelijken en onregelmatigheden melden; • producten op de juiste wijze stockeren. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • strikt toepassen van de hygiëneregels.
<p>III.53</p> <p>De leerling assisteert bij het voorraadbeheer.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • samenstelling stock droge voeding; • bewaren van verse producten; • inventariseren; • algemeen stockbeheer/regels van FEFO en FIFO.³ <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • correct uitvoeren van opdrachten i.v.m. stockbeheer;

³ FEFO = First expired, First out / FIFO = First in, First out.

	<ul style="list-style-type: none"> • opzoekopdrachten kunnen uitvoeren; • zelfstandig kunnen werken. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • systematisch controle van voedingsproducten en hun bewaar-tijd.
--	--

Didactische wenken

- Voor doelstelling III.52 kan samengewerkt worden met pav of mavo voor de hand. In die vakken kan de problematiek van de opwarming van de aarde opgenomen worden en de ecologische voetafdruk berekend worden.
- Voor doelstelling III.53 kan het interessant zijn leerlingen te confronteren met energiefacturen en facturen van herstellingen.
- De kostprijs van apparatuur (III.53) kan eventueel opgezocht worden via internet of bij het bezoek aan een vakbeurs opgevraagd worden bij gespecialiseerde firma's.
- Voor de realisatie van doelstellingen III.54 en III.55 kan het interessant zijn leerlingen met een beurtrol een dienst in het economaat te laten lopen.

Vormen van evaluatie

- Kostprijscalculatie en het bepalen van de verkoopprijs van een gerecht/menu, zal ongetwijfeld deel uitmaken van de **geïntegreerde proef** en daar geëvalueerd worden.
- Als leerlingen ingeschakeld worden in het economaat, kunnen ze aan de hand van checklists beoordeeld worden over de stipte uitvoering van hun opdracht:
 - opmaken van een bestelling;
 - controle toegeleverde producten;
 - correct uitvoeren stockbeheer.

3.3 Stages

Naast de vorming op school, zijn stages een essentieel onderdeel van de groei in competentieontwikkeling. De lessentabel stelt daarom in de derde graad een minimum van 8 lestijden voor in de derde graad. De stageperiode kan als een blokstage of als alternerende stage ingericht worden of als een combinatie van beide.

Aan te raden is twee periodes van stage in te passen: één in het eerste en één in het tweede leerjaar van de derde graad. Het staat een school ook vrij de volledige stageperiode in één schooljaar te organiseren.

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.

3.4 Minimale materiële vereisten

3.4.1 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 > autocontrolelegidsen).
- Warenwetgeving.
- Hygiënechecklisten 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.

3.4.2 Nodige lokalen voor de realisatie van de leerplandoelstellingen

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

- Ontvangstruimte voor voedingsproducten.
- Gekoelde opbergruimte. Koelinstallatie en vriescel.
- Voedingsmiddelenmagazijn (economaaat).
- Voorbereidingsruimte.
- Grootkeuken met mogelijkheid tot:
 - warme lijn
 - koude lijn
 - assemblage
- Selfservice.
- Lesruimte met pc, internetaansluiting, wit magnetisch bord en bij voorkeur met beamer.
- Documentatieruimte 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.

3.4.3 Noodzakelijk materiaal voor de realisatie van de leerplandoelstellingen

Klein materiaal:

afvalemers
bewaardozen
blikopener
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
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
prijslijst (U)
servetdispenser
stoelen
tafelinnen
toonbank warme gerechten (U)

Afruim en vaatwas:

afvalrecipiënten
pottenwas (U)
sorteertafel 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, lera-
ren 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 coördinatieceel leerplannen zo snel mogelijk op uw schrijven reageren.
