

**VLAAMS VERBOND VAN HET KATHOLIEK  
SECUNDAIR ONDERWIJS**

**LEERPLAN SECUNDAIR ONDERWIJS**

**HOTEL  
Tweede graad TSO**

**Licap - Brussel D/2000/0279/030 - september 2000**

## Lessentabel

Zie website: [www.vvksso.be](http://www.vvksso.be)

## ALGEMENE INHOUD

LESSENTABEL .....	5
ALGEMEEN DEEL .....	7
TV <i>HOTEL/VOEDING</i> .....	19
KEUKEN-, RESTAURANT- EN HOTELTECHNOLOGIE	
TV <i>HOTEL/VOEDING</i> .....	37
VEILIGHEID EN HYGIENE	
PV PRAKTIJK <i>HOTEL</i> .....	51

**HOTEL**  
**Tweede graad TSO**

**ALGEMEEN DEEL**

**In voege vanaf 1 september 2000**

**D/2000/0279/030**

## **INHOUD**

<b>1</b>	<b>INLEIDING .....</b>	<b>9</b>
<b>2</b>	<b>EVALUATIE .....</b>	<b>11</b>
<b>3</b>	<b>MINIMALE MATERIELE VEREISTEN .....</b>	<b>14</b>
<b>4</b>	<b>BIBLIOGRAFIE .....</b>	<b>15</b>

De horecasector is een zeer arbeidsintensieve sector die voortdurend in evolutie is. De activiteiten vinden vaak plaats op het ogenblik dat de klant aanwezig is, gedeeltelijk zelfs onder het oog van de klant. Kwaliteitsvolle dienstverlening staat dan ook centraal. Voortdurend ontwikkelen zich nieuwe technieken, nieuwe tendensen en nieuwe 'smaken'. Nieuwe vormen en/of varianten van hotel- en restaurantuitbating maken opgang. Om op deze evolutie te kunnen inspelen en verantwoordelijke taken op zich te kunnen nemen in de complexe wereld van hotels en restaurants, moeten beginnende beroepsbeoefenaars beschikken over een brede algemene vorming.

Het directe contact met de klant veronderstelt eveneens een degelijke talenkennis, een goede taalvaardigheid en ruime communicatieve eigenschappen en vaardigheden. Aspecten van onthaal en public relations maken een onafscheidelijk onderdeel uit van een degelijke vakkennis en een efficiënte ondernemingszin.

De studierichting 'Hotel' biedt dan ook een ruime, polyvalente opleiding aan waarmee de afgestudeerden een waaier van taken in een breed opgevatte horecawereld kunnen uitvoeren.

In de tweede graad verwerven de leerlingen in de eerste plaats basisvaardigheden op het vlak van taal en communicatie. Het verwerven van basiskennis en basisvaardigheden voor keuken, restaurant, receptie en hotel is een ander fundamenteel onderdeel van de studierichting. Doorheen de theoretisch-technische vakken en de praktische vakken wordt tenslotte ook de basis gelegd voor de commerciële opleiding die in de derde graad aan bod komt.

Jongeren kiezen voor de studierichting 'Hotel TSO' omdat ze geïnteresseerd zijn in de dienstverlenende aspecten van een beroep in de horecasector. Zij hebben een sterke interesse voor talen, ook voor vreemde talen. Zij gaan graag met mensen om en hebben feeling voor onthaal en omgangsvormen. Zij zijn geïnteresseerd in cultuur in het algemeen en toeristische aspecten in het bijzonder.

Deze leerlingen zijn in staat om op vrij korte tijd inzicht te verwerven in basisprocessen en basistechnieken. Deze inzichten kunnen zij ook vrij snel in praktische activiteiten omzetten. Zij hebben de mogelijkheid om zowel analytisch als synthetiserend te werken.

De studierichting 'Hotel TSO' vertrekt vanuit theoretische kennis en kijkt van daaruit naar de praktijk. Uiteraard geldt dat wat in de theorie wordt aangeleerd ook in de praktijk van keuken, restaurant en hotel toepasbaar moet zijn.

Commerciële aanleg en feeling uit zich in de zin voor gastvrijheid en onthaal van klanten. Interesse voor hotel-, keuken- en restaurantadministratie, belangstelling voor organisatie en aandacht voor efficiënt werken, leggen mee de basis voor het commerciële luik van de opleiding.

De theoretisch-technische vakken leggen voortdurend verbanden met en verwijzen steeds naar de basisvorming en de praktijk. Zo is de kennis van fysische en chemische processen onontbeerlijk voor een goed inzicht in de activiteiten in de voedingssector. Ook voor de correcte toepassing van de juiste bereidings- en bewaringswijze van gerechten en dranken is een elementaire, toegepaste wetenschappelijke kennis noodzakelijk.

Kennis van grondstoffen, uitrusting en de kennis van de eisen rond veiligheid en hygiëne zijn fundamenteel voor een goed verloop van de activiteiten in de keukens en restaurants, ook in het hotelwezen.

De sociaal-communicatieve component is uiteraard van fundamenteel belang in een sector waarin onthaal en omgaan met klanten centraal staan. Mondelinge en schriftelijke communicatie in meerdere talen vormen een belangrijk onderdeel van de opleiding. De taalopleiding is vooral gericht op het verwerven en beheersen van de vaktaal. De taalopleiding staat ook in functie van gastvrijheid, de techniek van het telefoneren en het onthaal van en de omgang met klanten.

Onthaal van klanten, het verstrekken van informatie aan klanten, het voeren van de administratie en de organisatie van de diverse activiteiten maakt zoveel mogelijk gebruik van de informatie- en communicatietechnologie.

In de praktische vakken leren de leerlingen de basisvaardigheden, basistechnieken en basiskennis die aanzetten tot inzichtelijk denken en handelen. Het betreft hier de voorbereidende en uitvoerende werkzaamheden in keuken en restaurant. Bijzondere aandacht dient bij deze activiteiten geschonken te worden aan de regels van veiligheid en hygiëne.

De diverse opdrachten en activiteiten veronderstellen ook een aantal specifieke psychologische en fysische eigenschappen. We vermelden hier onder meer de zin voor hygiënisch en veilig werken. Daarnaast is er het noodzakelijke milieubewustzijn. De aard van de opdrachten en praktische oefeningen nopen tot samenwerking, imagobewustzijn, een dienstverlenende ingesteldheid en zin voor discretie. Zin voor esthetiek en creativiteit zijn belangrijke ondersteunende kwaliteiten. Efficiënt werken veronderstelt ook organisatievermogen, economisch en prijsbewust handelen en zin voor nauwkeurigheid. Stressbestendigheid, flexibiliteit en loyaliteit zijn eveneens belangrijke kwaliteiten die een vlot verloop van de activiteiten in keuken en restaurant mogelijk maken en de arbeidsvreugde kunnen vergroten.

Leerlingen die met succes de tweede graad beëindigen komen logischerwijze terecht in de derde graad 'Hotel TSO'. Zij die vooral geïnteresseerd zijn in of aanleg hebben voor de uitvoerende taken kunnen terecht in de derde graad 'Restaurant en keuken BSO' of, indien zij vooral (of uitsluitend) geïnteresseerd zijn in de keuken, in de derde graad 'Grootkeuken BSO'.

Bij het opstellen van onderhavig leerplan is meermaals gebleken dat begrippen als 'vakbekwaam', 'beroepsvaardigheid' en 'noodzakelijke theoretisch-technische kennis' weliswaar gemakkelijk in de mond worden genomen, maar een nauwkeurige omschrijving is niet zo eenvoudig te geven. Wanneer is iemand vakbekwaam? Als hij of zij snel, accuraat, efficiënt opdrachten kan uitvoeren. Over welke opdrachten hebben we het dan? En welke taken zijn essentieel om te kunnen komen tot beroepsbekwaamheid? En hoe kan men beroepsbekwaamheid en -vaardigheid meten? Deze en andere vragen maken duidelijk dat het niet haalbaar is een exhaustieve lijst op te maken van de noodzakelijke kennis en vaardigheden.

Dit leerplan is dan ook een open leerplan met ruime mogelijkheden tot persoonlijke inkleuring en invulling.

Als rode draad doorheen het leerplan loopt de idee van 'herwaardering van manuele vaardigheden'. De leerstof -ook deze van de theoretische vakken- moet steeds en zoveel als mogelijk is in functie staan van praktisch gebruik en toepassingen. Laten we evenwel duidelijk zijn: om als bewuste vakmensen te kunnen optreden en mee te kunnen evolueren met de evolutie binnen de sector, om verantwoordelijkheid te kunnen nemen, om te kunnen organiseren en leiding te kunnen nemen zal de leerling gedurende de opleiding steeds het hoe en het waarom van zijn handelen moeten inzien. De theoretische kennis zal dus steeds worden gekozen in functie van de noodzaak tot inzichtelijk handelen.

Tot slot dient hier nog te worden vermeld dat in de tweede graad nog geenszins gestreefd wordt naar specialisering. Specialisering op het niveau van de tweede graad TSO zou leiden tot verenging. Moge hier gesteld worden dat ook theoretisch-technische en praktische vakken in belangrijke mate kunnen bijdragen tot algemene vorming. Het betreft dan in de eerste plaats een aantal leerprocessen en leerattituden. Maar ook een ruimere algemene, menselijke vorming kan hier aan bod komen.

Denken we maar aan aspecten van onthaal en gastvrijheid, omgangsvormen en etiquette, het verwerven van communicatieve vaardigheden. Opvoeding tot bewuste, fijngevoelige en verantwoordelijke kok of ober/tafeldienaar, balie- of hotelbediende, is tevens opvoeding tot bewuste, fijngevoelige en verantwoordelijke mens.

De leerlingen die in de eerste graad de basisoptie 'Hotel-voeding' volgden, hebben allicht -maar niet noodzakelijk- al kennisgemaakt met de horecasector. Gezien het observerend karakter van de eerste graad, werden hier evenwel nog geen onontbeerlijke basiskennis en vaardigheden of technieken aangebracht. Afhankelijk van het niveau van de groep en de mate waarin de groep heterogeen is samengesteld, zal men de veronderstelde voorkennis en vaardigheden moeten inschatten. Dit kan ertoe leiden dat men minder of meer tijd zal moeten besteden aan een aantal elementaire regels, bijvoorbeeld inzake veiligheid bij het gebruik van de keukenmessen, het omgaan met vuren en ovens, het hanteren van porselein, de zorg voor hygiëne in het algemeen en de persoonlijke hygiëne in het bijzonder, het respect bij de manipulatie van voedingswaren, het herkennen van grondstoffen enz. Herhaling van basiskennis is niet alleen een belangrijk didactisch principe, het is bovendien een middel om het beheersings- en toepassingsniveau binnen de klasgroep min of meer te meten en er de noodzakelijke conclusies uit te trekken in functie van planning, interne differentiatie en remediëring.

## 2 EVALUATIE

Evaluatie is geen doel op zich: evaluatie dient enerzijds studie-inzet en -houding in te schatten en waar nodig bij te sturen, anderzijds moet de evaluatie kunnen bepalen of de leerling een voldoende kennis- en beheersingsniveau heeft bereikt om een volgend, moeilijker, uitgebreider niveau aan te kunnen. Evaluatie dient zo ruim mogelijk te zijn en moet vertrekken vanuit de doelstellingen van de studierichting en van de doelstellingen van het vak.

De evaluatie dient verschillende vormen en aspecten te omvatten:

**Permanente evaluatie** dit wil zeggen dat de evaluatie stapsgewijze moet worden opgebouwd en dat iedere les of leseenheid dient geëvalueerd te worden; met andere woorden regelmatig moet getest worden in hoever de leerlingen de leerstof kennen, kunnen toepassen of beheersen.

De leraar dient hieruit de gepaste conclusies te trekken. Indien de klasgroep niet de gewenste resultaten behaalt, moet de leraar zich vragen stellen rond zijn/haar aanpak, de moeilijkheidsgraad van de aangeboden leerstof, het tempo waarop de leerstof wordt gegeven, de werkelijkheidsgraad van de leerinhouden, de concretisering naar de praktijk toe. Desgevallend dient de leerstof herzien te worden en op een andere, meer aangepaste wijze worden aangeboden. Uiteraard zal men ook zijn conclusies trekken voor een volgend leerstofgeheel of onderwerp.

Indien bij individuele leerlingen het noodzakelijke minimumniveau niet wordt gehaald, moet men remediëring overwegen. Overleg met andere vakleraren is hier een absolute voorwaarde.

**Procesevaluatie** heeft betrekking op de wijze waarop de leerling leerstof in zich opneemt, verwerkt en reproduceert. Dit is vaak moeilijk te beoordelen. Dit vergt immers een zeer groot observatievermogen van de leraar om tijdens het lesverloop vast te stellen hoe een leerling de aangeboden informatie in zich opneemt en verwerkt. Tijdens groeps- en individueel werk kan deze observatie diepgaander zijn. Procesevaluatie heeft zowel betrekking op de wijze van opnemen van informatie, het verwerken en assimileren ervan en tenslotte het reproduceren.



Het is bijvoorbeeld perfect denkbaar dat een leerling de aangeboden leerstof wel heeft geassimileerd maar dat hij om de ene of andere reden niet in staat is om deze adequaat te reproduceren. Door voldoende overleg met collega's en desgevallend het inschakelen van gepaste specialisten -eventueel via het CLB- kan men beter inschatten waar het probleem moet gesitueerd worden. Misschien heeft een leerling gewoon zijn of haar les niet geleerd, ook dan kan men zich de vraag stellen wat hiervan de reden is. Maar mogelijk liggen andere oorzaken aan de basis van zwakke resultaten. Het detecteren hiervan behoort eveneens tot de opdracht van de leraar en maakt van de evaluatie een belangrijk instrument. Op die wijze kan zowel de verdere schoolloopbaan als de persoonlijkheidsontwikkeling van de leerling op drastische wijze worden beïnvloed.

**Productevaluatie** is allicht de meest objectieve en meest meetbare vorm van evalueren. Hier betreft het immers het bereikte resultaat. Productevaluatie meet het 'zuivere' eindresultaat. Dit resultaat is juist of fout, goed of verkeerd. Leerlingen dienen ook met deze vorm van evaluatie rekening te houden. Toch is een zuivere productevaluatie niet zo evident. In de meeste gevallen zijn meer genuanceerde antwoorden mogelijk of noodzakelijk. Soeprei is geen stoofprei. Een snijplank kan omwille van vorm, materiaal of functie anders ingeschat worden. Bewaarmethoden en -middelen kunnen voor eenzelfde product toch verschillen in functie van bijvoorbeeld de bereiding. Smaak, geur, uitzicht, presentatie en dergelijke moeten uiteraard voldoen aan bepaalde minimumnormen maar zijn verder onderhevig aan een zeer persoonlijke appreciatie. Men zal hier dus met de grootste omzichtigheid te werk gaan. De wijze waarop een leerling een opdracht volbrengt, een leerstofgeheel verwerkt bepaalt uiteraard mee het eindresultaat. Leerinhouden memoriseren zonder meer is uiteraard minder diepgaand en geeft minder kansen tot het transfereren van wat geleerd is.

**Zelfevaluatie** tenslotte heeft een bijzonder vormende waarde. Wie zijn of haar eigen werk moet beoordelen zal dit immers vaak, anders doen dan wanneer een derde dit moet doen. Maar bovendien is een goed begeleide zelfevaluatie een niet te onderschatten hulpmiddel om de leerling te wijzen op fouten en om mogelijke oplossingen aan te reiken. Vertrekkende vanuit de zelfevaluatie zal de kritische beoordeling van de leraar vaak meer aanvaardbaar zijn voor de leerling. En eens de tekortkomingen aanvaard, zal de leerling ook meer open staan voor alternatieven en zijn houding, werkmethoden en inspanningen meer aanpassen.

De evaluatie moet steeds in **relatie staan tot de doelstellingen**. De leraar dient voor zichzelf eerst uit te maken wat hij wil evalueren en wanneer. Hij moet hierbij rekening houden met de samenstelling van de klasgroep, de wijze en het tempo waarop de les(sen) werd(en) gegeven, de doelstelling die hij/zij had geformuleerd bij de leseenheid. Hierbij staan verschillende mogelijkheden open en kan de evaluatie betrekking hebben op de louter cognitieve aspecten, of meer op de psychomotorische aspecten of de affectieve aspecten of een combinatie ervan. Bovendien kan men een onderscheid maken tussen reeds gekende leerstof, wat als parate kennis beschouwd wordt en nieuwe leerstof. Een voorbeeld. Wanneer men een evaluatiemoment inlast over de 'Persoonlijke hygiëne' zijn verschillende aspecten in vraag. De vraagstelling kan betrekking hebben over de attitude, of over de wettelijke voorschriften terzake, of over de persoonlijke ervaringen.

De evaluatie kan gaan over de theoretische achtergrond met betrekking tot soepen, maar ook over de wijze waarop de leerling de bereiding tot stand heeft gebracht: werden de juiste ingrediënten gebruikt, werden de juiste verhoudingen gerespecteerd, werden de handelingen in de juiste volgorde uitgevoerd, wat was de snelheid waarmee werd gewerkt, hoe nauwkeurig ging de leerling te werk, werden vooraf kwaliteitseisen gesteld en zo ja, beantwoordt het eindproduct aan deze eisen. Indien dit niet het geval is, kan de leerling dit ook zelf onderkennen en verklaren.

Wanneer men de leerlingen vooraf in kennis stelt van de gestelde doelen, weten ze beter wat van hen verwacht wordt. Een te algemene probleemstelling is voor jonge TSO-leerlingen vaak verwarrend en geeft een verkeerd beeld over hun werkelijke capaciteiten.

Bovendien maakt het evaluatie een stuk eenvoudiger en objectiever- of minder bediscutabel- wanneer de leraar ook voor zichzelf de evaluatiecriteria vastlegt. Het kan hier dan gaan over volledigheid, precisie van formuleren, de mate waarin inzicht wordt getoond, de snelheid waarmee wordt gewerkt ... het zijn allemaal factoren waarbij in de evaluatie kan worden rekening gehouden.

Uiteraard moet men rekening houden met de beginsituatie en het beheersingsniveau. Wat voor een leraar vaak een evidentie is, is dit voor de leerling dikwijls niet. Een leraar die vanuit de praktijk en jarenlange ervaring voorzichtigheid inzake elektrische apparaten als vanzelfsprekend vindt, moet er rekening mee houden dat 14- 15-jarigen vanuit een jeugdige overmoed en gebrek aan ervaring minder voorzichtigheid aan de dag zullen leggen. Een ervaren en deskundige leraar zal de voorwaarden van een hygiënische behandeling bij het bewaren van voedselresten als een evidentie beschouwen. Voor een leerling van de tweede graad is het niet altijd even vanzelfsprekend dat voor vis andere voorschriften gelden dan voor gehakt of groenten.

Evaluatie heeft ook en vooral een vormende waarde. Uiteraard is de evaluatie middels de verdiende of niet-verdiende punten of beoordeling een vorm van beloning of bestraffing. Maar evaluatie moet vooral positief gericht zijn. De evaluatie, of ze nu gaat over het opsommen van factoren die de hygiëne beïnvloeden, of het gaat over een meer persoonlijke inschatting van werkmethoden of de gevolgen van verkeerde voedselbehandeling in de keuken of de magazijnen, moet steeds zoveel mogelijk kansen bieden om enerzijds het goede aan te geven en anderzijds perspectieven aanbieden om het leerproces te verbeteren. Door middel van een goede feedback, geeft men de leerling de kans om te leren van zijn/haar fouten. Op deze wijze heeft de evaluatie een vormend en opvoedend aspect, zowel op het vlak van de persoonlijkheid als op het didactische vlak.

Evaluatie veronderstelt ook **observatie**. De leraar moet daarom ook een goede observator zijn. Hoe een leerling in de klas zit en de les volgt, hoe een leerling meewerkt, hoe een leerling te werk gaat bij een individuele opdracht, wat de inbreng is van een leerling in groepswork geeft vaak veel informatie over het leerproces dat zich voltrekt.

Voor de praktijk volgt bij wijze van voorbeeld een mogelijk evaluatieschema. De volgorde van de criteria houdt geen waardeoordeel in. Onderstaande lijst is ook niet exhaustief. Het werken met een checklist heeft als voordeel dat de evaluatie doorzichtig en objectief is en bovendien meer kansen geeft voor feedback. In hoeverre het bijhouden van dergelijke checklist ook haalbaar is in de praktijk is een andere vraag.

- ! parate kennis en kunde;
- ! theoretisch inzicht;
- ! gebruik van materiaal;

- ! gebruik van grondstoffen;
- ! toepassing van de juiste techniek, werkwijze;
- ! volgorde van de handelingen;
- ! respect voor kook- en baktijden;
- ! respect voor juiste hoeveelheden en verhoudingen;
- ! respect voor veiligheid en hygiëne;
- ! de voorbereidende werkzaamheden;
- ! de organisatie van het werk;
- ! snelheid van de uitvoering;
- ! accuraatheid van de uitvoering;
- ! soepelheid bij het werk;
- ! samenwerking;
- ! creativiteit;
- ! houding bij problemen;
- ! inzet en enthousiasme;
- ! werk zien;
- ! assimileren van nieuwe leerstof.

Men kan er voor opteren een aantal van deze criteria permanent te evalueren. Men kan ook een aantal van deze criteria in een soort beurtsysteem voortdurend laten terugkeren, al dan niet vertrekkende van basiscriteria zoals gebruik van materiaal, grondstoffen en toepassing van technieken.

### **3 MINIMALE MATERIELE VEREISTEN**

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

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

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

Om de leerlingen zo optimaal mogelijk te laten werken is bovendien tenminste nodig wat volgt:

aanrechten	groentekommen	oven	tafels
afvalrecipiënten	handwas	peper- en zoutstel	toontafels
bakpannen	karaffen	porselein	vergiet
bakplaten	kasten	puntzeef	vleesmolen
bakvormen	klopper	rekken	warmhoudtafels
bestek	koeling	roerzeef	weegschaal
borden	koffiezetapparaat	sauskommen	werktafels
deegkrabber	kookpannen	soepkommen	zeven
deegrol	lepels	snijmachines	
dienmateriaal	linnen	snijplank	
diensttafels	maatbeker	spuitzak	
fornuis	mengkommen	spatel	
friteuse	messen	stoelen	
glazen	mixer	strijkborsteltje	

**ACKERMAN, D.**, Reis door het Rijk der Zinnen. Een cultuurgeschiedenis van onze zintuigen, Het Spectrum, Utrecht, 1990, 288 blz.

Basistechnieken in de keuken, Stella Maris, Antwerpen-Merksem, 1998.

**BEKS, J.**, Portioneren en distribueren, 1992.

**BEKS, J.**, Wat te doen met etensresten?, 1992.

**BORN, W.**, Eten door de eeuwen. De geschiedenis van de culinaire cultuur., Bosch en Keuning, Baarn, 1989, 247 blz.

**COKELAERE, M.**, Praktische voedingsleer, Aurelia Books, Sint-Martens-Latem, 1983.

**COSTA, G.C., WIERSMA-HARKEMA, J.M.**, Brandveiligheid in de Horeca, 1990, 79 blz.

**DE SCHUTTER, D.**, e.a., Basisbegrippen van de keuken, Antwerpen, 1996.

**FENNEMA, W.J.**, Kooktechnieken.

**FENNEMA, W.J.**, Keukenapparatuur.

Gids voor goede hygiënepraktijken, VHHV, 1997.

Goed in je vel? Dienst gezondheidsvoorlichting en -opvoeding, Brussel, 1989.

Guidelines for Hazard Evaluation Procedures, New York, 1992.

Het interne Hygiëne-risico evaluatiesysteem, VDHB, 1997.

Horeca en Hygiëne, OTR en Toerboek, 2000, 100 blz.

Hygiëne op de werkvloer, Die Keure, Brugge.

Hygiëne, Licap, Brussel 1997, 62 blz.

Hygiënecode voor de Horeca, Bedrijfschap Horeca en catering, 160 blz., 1996.

Hygiëne en preventie in de Hotelscholen, studiedag Provinciaal Veiligheidscomité Limburg, Hasselt, 1998.

**KAT, A.**, Management in de voedingsdienst, Voorlichtingsbureau voor de voeding.

**KOOIJMANS, W.E.**, e.a., Cateringmanagement.

Leermiddel Hygiënecode leidinggevend in de horeca, Horeca Trainings- en adviesburo, Nijmegen, 1996, 110 blz.

Leermiddel Hygiëncode Medewerkers in de horeca, Horeca Trainings- en adviesburo, Nijmegen, 1996, 100 blz.

**LEES, F.**, Loss Prevention in the Process Industries, Londen, 1996.

**MAJEWSKI, M.C.**, Food hygiene in the catering industry, University of Surry, 1993.

**McGEE, H.**, Over eten en koken, Bert Bakker, 690 blz.

**MOULIN, L.**, Europa aan tafel. Een cultuurgeschiedenis van eten en drinken,. Mercatorfonds, Antwerpen, 1988, 423 blz.

Onderwijscentrum Horeca, Sociale vaardigheden voor koks, 1996.

**PAULI, E.**, e.a., Eugen Pauli's complete leerboek voor de keuken.

**PEERAER, J., DE SMEDT, H.**, Algemene voedingsleer I en II, Plantyn, Antwerpen.

**QUINTET, C., NELIS, H.**, HACCP voor KMO, Gembloux. D-1999-1665-5.

**SCHEUT, C.J.**, Het nieuwe ABC van de voeding, Nijgh en Van Ditmar.

**SYMONS, P.**, e.a., Medische aspecten van ziekten veroorzaakt door voedingsmiddelen.

Toepassing hygiëncode voor leidinggevenden in de horeca, SVH, Zoetermeer, 1996.

Toerboek, Veiligheid, 1999, 100 blz.

**VAN BELLE, C.**, e.a., Hygiëne op de werkvloer, Die Keure, Brugge, 1998.

**VAN BERKEL, I.**, e.a., Basiskookboek bij voedselallergie en -intolerantie.

**VAN DER MOLEN, J.M.**, Hygiëne in de praktijk, HIMM, Sint-Niklaas, 1996.

**VAN EYCKEREN**, Menu- en serveerkunde, Musset.

**VAN OSS**, Warenkennis en Technologie, De Bussy, Amsterdam.

**VAN SCHOONENBERGHE, E.**, Hygiënisch concipiëren en produceren van voedingsmiddelen, KaHo Sint-Lieven, Gent, 1996.

**VAN SCHOONENBERGHE, E.**, Reinigen en desinfecteren met inzicht, KaHo Sint-Lieven, Gent, 1996.

**VAN WAES**, Warenkennis van de voedingsmiddelen, Plantyn, Antwerpen.

**VAN WAES**, Technologie van de voedingsmiddelen, Plantyn, Antwerpen.

Veiligheidszakboekje, Kluwer, D/1996/2524/57.

Veilig Voedsel, OIVO, D-1999-2492-3.

**VERLUYTEN, C.**, Het afvalprobleem geïntegreerd in een milieubewust voedingsmanagement, VLOR, Beroepsprofielen, studie 118, Brussel, 1999.

Voedingsleer en hygiëne, SVH Zoetermeer, 1996, 220 blz.

Voeding en gezondheid, Voorlichtingsbureau voor de voeding, 1992, 250 blz.

Vorming en informatie in veiligheid en ergonomie, Ministerie van tewerkstelling en arbeid, Brussel, D-1990-1205-54.

Wegwijzer voor de veiligheid in de horecasector, Commissariaat-Generaal voor de bevordering van de arbeid, Brussel, 1994.

**HOTEL**  
**Tweede graad TSO**

**TV *HOTEL/VOEDING***  
**KEUKEN-, RESTAURANT- EN HOTELTECHNOLOGIE**

**Eerste leerjaar: 2 uur/week**  
**Tweede leerjaar: 2 uur/week**

**In voege vanaf 1 september 2000**

**D/2000/0279/030**

## **INHOUD**

<b>1</b>	<b>BEGINSITUATIE .....</b>	<b>21</b>
<b>2</b>	<b>ALGEMENE DOELSTELLINGEN .....</b>	<b>21</b>
<b>3</b>	<b>LEERPLANDOELSTELLINGEN .....</b>	<b>22</b>
<b>3.1</b>	<b>Uitrusting en organisatie .....</b>	<b>22</b>
<b>3.2</b>	<b>Basisgrondstoffen .....</b>	<b>24</b>
<b>3.3</b>	<b>Basistechnieken en -bereidingen .....</b>	<b>25</b>
<b>4</b>	<b>LEERINHOUDEN .....</b>	<b>27</b>
<b>4.1</b>	<b>Uitrusting en organisatie .....</b>	<b>27</b>
<b>4.2</b>	<b>Basisgrondstoffen .....</b>	<b>29</b>
<b>4.3</b>	<b>Basistechnieken en -bereidingen .....</b>	<b>30</b>
<b>5</b>	<b>PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN EN DIDACTISCHE MIDDELEN .....</b>	<b>32</b>
<b>6</b>	<b>EVALUATIE .....</b>	<b>36</b>
<b>7</b>	<b>MINIMALE MATERIELE VEREISTEN .....</b>	<b>36</b>
<b>8</b>	<b>BIBLIOGRAFIE .....</b>	<b>36</b>



## 1 BEGINSITUATIE

Om inzicht te verwerven in de praktijk, om leiding te kunnen geven en te organiseren, is een theoretisch-technische basis onontbeerlijk. De leerlingen die in de eerste graad reeds voor de optie 'Hotel-voeding' hebben gekozen, hebben naast de praktische oefeningen reeds enige theoretische achtergrond verworven. Uiteraard is deze nog beperkt en slechts verkennend. Toch kan men voor deze groep leerlingen gebruikmaken van deze voorkennis, hetzij als aanknopingspunt, hetzij als illustratie.

Voor de groep leerlingen die pas in de tweede graad voor de studierichting 'Hotel' hebben gekozen, is er geen systematische theoretische kennis en moet men dus volledig van 'nul' vertrekken.

De mogelijke diversiteit van de leerlingengroep zal de leraar, zeker bij het begin van het schooljaar dwingen tot enige interne differentiatie. Bij de groep 'nieuwkomers' zal de leraar als 'begeleider' moeten stimuleren om het -zij het kleine- verschil zo snel mogelijk weg te werken.

Men mag ervan uitgaan dat de meeste, zo niet alle leerlingen vanuit het basisonderwijs wel al enige notie hebben van eenvoudige begrippen als gezonde voeding. Dit geldt zeker voor leerlingen die in de eerste graad een keuze hebben gemaakt voor 'Hotel-voeding'.

## 2 ALGEMENE DOELSTELLINGEN

Ervan uitgaande dat leerlingen in het TSO moeten voorbereid worden op uitvoerende en leidinggevende taken is het de bedoeling van de theoretisch-technische vakken dat zij enig gesystemiseerd, wetenschappelijk inzicht verwerven in de diverse aspecten van het beroep. Leerlingen in de tweede graad moeten hun handelen in de praktijk kunnen duiden, moeten weten dat zij bepaalde handelingen op een bepaalde manier en volgens een bepaalde volgorde moeten doen. Zij moeten, tot op zekere hoogte hun handelen ook kunnen verklaren, zij moeten het waarom weten van bepaalde handelingen. Zo zijn zij in staat later zelfstandig en in diverse situaties taken uit te voeren en eveneens opdrachten te organiseren en er de leiding over te nemen. Bovendien moeten zij probleemoplossend leren denken en werken.

De lessen technologie moeten de elementaire theoretische kennis bijbrengen met betrekking tot **uitrusting en organisatie** van keuken en restaurant en hotel. Zij moeten de leerlingen eveneens een elementair inzicht laten verwerven met betrekking tot de **basisgrondstoffen, basistechnieken en basisbereidingen**. Tenslotte dient ook enig inzicht te worden verworven in de basisregels van **voedings- en menuleer**.

Het vak Technologie verwijst uiteraard ook naar het vak Veiligheid en hygiëne en legt steeds het verband met de praktijk. Hoofddoelstelling is immers dat de leerling zich bewust wordt van wat hij doet en dat hij eveneens zijn eigen handelen kan verklaren. Dankzij zijn kennis van de technieken en procedures kan hij vanuit het concrete handelen de stap maken naar andere situaties, werkomstandigheden en opdrachten. De transferwaarde van zijn kunnen wordt aldus veel groter. Alleen door inzicht te verwerven in het hoe en het waarom zal de leerling in staat zijn het eenmalige te overstijgen. Zo zal hij stilaan in staat zijn om zelfstandiger te werken, om ook in gewijzigde situaties technieken uit te voeren en opdrachten perfect aan te kunnen. De lessen technologie kunnen de leerling ook helpen om zijn eigen werk beter te beoordelen en zichzelf te evalueren. Door het inzicht in zijn handelen zal hij ook beter tot samenwerking in staat zijn en kunnen komen tot organisatie en leiding.

Het vak Technologie moet de leerling ook bewust maken dat zijn handelen in de praktijk niet louter een technische aangelegenheid is. Begrippen over een efficiënte organisatie en administratie, een prijsbewust handelen, aandacht voor veiligheid, milieu, hygiëne en gezondheid alsook de zin voor klantvriendelijk werken leggen de basis voor een commercieel en economisch aanvoelen en benaderen van de praktijk.

Het vak Technologie heeft daarnaast ook een persoonsvormende waarde. Zelfstandig en kritisch werken, verbanden leggen, inductief en deductief leren denken en werken. Het eigen handelen in een ruimer kader kunnen plaatsen draagt ook bij tot het volwassen worden ...

Om dit alles te realiseren moeten de leerlingen

- ! de vakterminologie kennen en correct gebruiken, dit wil zeggen de juiste benaming kennen, schrijven, uitspreken, toepassen;
- ! het materiaal kennen en het gebruik verklaren, dit wil zeggen kunnen verantwoorden waarom een bepaalde basisgrondstof op een welbepaalde manier met het specifieke materiaal wordt behandeld en verwerkt in functie van het eindproduct desgevallend op basis van toegepaste wetenschappelijke kennis;
- ! basisgrondstoffen kennen en het gebruik verklaren, dit wil zeggen kunnen verantwoorden waarom een bepaalde basisgrondstof op een welbepaalde manier met het specifieke materiaal wordt behandeld en verwerkt in functie van het eindproduct desgevallend op basis van toegepaste wetenschappelijke kennis;
- ! eindproducten kennen en het gebruik verklaren, dit wil zeggen waarom basisgrondstoffen in functie van het eindproduct, volgens een welbepaalde techniek worden behandeld en verwerkt desgevallend op basis van toegepaste wetenschappelijke kennis;
- ! basistechnieken en vaardigheden kennen en de toepassing verklaren, dit wil zeggen hoe en waarom een bepaalde techniek wordt gebruikt in functie van de basisgrondstof, het te gebruiken materiaal en het eindproduct desgevallend op basis van toegepaste wetenschappelijke kennis;
- ! elementaire begrippen kennen en omschrijven.

### **3            LEERPLANDOELSTELLINGEN**

(U) staat voor uitbreiding.

#### **3.1            Uitrusting en organisatie**

##### **3.1.1        Keuken**

- ! Op basis van de eigen praktijkervaring de persoonlijke uitrusting beschrijven in functie van gebruik en onderhoud.
- ! Het begrip keukenbrigade omschrijven. De specifieke taken en functies opsommen en de onderlinge relaties/samenwerking beschrijven. (U)
- ! De voor- en nadelen van het werken met een keukenbrigade opnoemen. (U)
- ! De algemene kenmerken van een keuken opsommen.
- ! De organisatie van een keuken beschrijven en verklaren in functie van een efficiënte werking.

- ! De indeling van een keuken beschrijven en verklaren in functie van de organisatie.
- ! De gebruikte materialen in de keuken benoemen en herkennen en verklaren in functie van het gebruik en de aspecten van veiligheid en hygiëne.
- ! Het groot materiaal in de keuken opsommen en correct benoemen.
- ! De situering van het groot materiaal verklaren in functie van de werking en de organisatie.
- ! De functie van de verschillende soorten en onderverdelingen van het groot materiaal in de keuken omschrijven (werktafels, fornuizen, ovens, frituren, koelingen, warmhoudtafels, kasten, snijmachines ...).
- ! Het correct gebruik van het groot materiaal in de keuken omschrijven (werktafels, fornuizen, ovens, frituren, koelingen, warmhoudtafels, kasten, snijmachines ...).
- ! Relatie kunnen leggen tussen het gebruik van het grootmateriaal in de keuken en de aspecten van veiligheid en hygiëne zoals ze in het vak TV Veiligheid en hygiëne worden behandeld. \*
- ! Het klein materiaal in de keuken opsommen en correct benoemen.
- ! De situering van het klein materiaal verklaren in functie van de werking en de organisatie.
- ! De functie van de verschillende soorten en onderverdelingen van het klein materiaal in de keuken omschrijven (messen, lepels, pannen, potten, zeven, snijplanken ...).
- ! Het correct gebruik van het klein materiaal in de keuken omschrijven (messen, lepels, pannen, potten, zeven, snijplanken...).
- ! Relatie kunnen leggen tussen het gebruik van het klein materiaal in de keuken en de aspecten van veiligheid en hygiëne zoals ze in het vak TV Veiligheid en hygiëne worden behandeld. \*

### 3.1.2 Restaurant

- ! De persoonlijke uitrusting in het restaurant beschrijven in functie van gebruik en onderhoud.
- ! Het begrip restaurantbrigade omschrijven. De specifieke taken en functies opsommen en de onderlinge relaties/samenwerking beschrijven. **(U)**
- ! De voor- en nadelen van het werken met een restaurantbrigade opnoemen. **(U)**
- ! De algemene kenmerken van een restaurant opsommen.
- ! De organisatie van een restaurant beschrijven en verklaren in functie van een efficiënte werking.

---

\* Het betreft hier een verwijzing naar het vak Veiligheid en hygiëne. In het vak Technologie is de doelstelling: 'verband leggen'. De eigenlijke leerinhoud vindt men terug in het vak Veiligheid en hygiëne.

- ! De indeling van een restaurant beschrijven en verklaren in functie van de organisatie.
- ! De gebruikte materialen in het restaurant benoemen en herkennen en verklaren in functie van het gebruik en de aspecten van veiligheid en hygiëne.
- ! Het materiaal in het restaurant opsommen en correct benoemen.
- ! De situering van het restaurantmateriaal verklaren in functie van de werking en de organisatie.
- ! De functie van de verschillende soorten en onderverdelingen van het materiaal in het restaurant omschrijven (soorten tafels en stoelen, rollend materiaal, linnen, porselein, glazen, bestek ...).
- ! Het correct gebruik van restaurantmateriaal omschrijven.
- ! Relatie kunnen leggen tussen het gebruik van het restaurantmateriaal en de aspecten van veiligheid en hygiëne zoals ze in het vak TV Veiligheid en hygiëne worden behandeld. \*

### **3.1.3 Hotel**

- ! De belangrijkste soorten hotels in functie van grootte en doelgroep noemen.
- ! De belangrijkste diensten en functies/faciliteiten in de belangrijkste soorten hotels noemen.
- ! De werking van een hotelreceptie omschrijven en de belangrijkste functies noemen.
- ! Het begrip housekeeping omschrijven. Housekeeping situeren in het geheel van het hotel. De werking en organisatie beschrijven.
- ! Het begrip roomservice omschrijven. Roomservice situeren in het geheel van het hotel. De werking en organisatie beschrijven.

## **3.2 Basisgrondstoffen**

### **3.2.1 Keuken**

- ! De basisgrondstoffen in de keuken noemen.
- ! De juiste benaming van de basisgrondstoffen kennen en gebruiken.
- ! De basisgrondstoffen herkennen en juist benoemen.
- ! Aangeven welke technieken gebruikt worden bij de bewerking van de diverse basisgrondstoffen in functie van het afgewerkte product.

---

\* Het betreft hier een verwijzing naar het vak Veiligheid en hygiëne. In het vak Technologie is de doelstelling: 'verband leggen'. De eigenlijke leerinhoud vindt men terug in het vak Veiligheid en hygiëne.

- ! Het verwerkingsproces/productieproces beschrijven en verklaren in functie van het te gebruiken materiaal en kook- en baktijden.
- ! Op basis van toegepaste wetenschappelijke gegevens verklaren waarom een bepaalde snijtechniek moet gebruikt worden.
- ! Op basis van toegepaste wetenschappelijke gegevens verklaren waarom een bepaalde soort pot/pan ... moet gebruikt worden.
- ! Op basis van toegepaste wetenschappelijke gegevens verklaren wat de invloed is van kook- en baktijden bij het productieproces en wat er gebeurt bij niet respecteren van kook- en baktijden.
- ! Soorten fonds opnoemen en het gebruik ervan bepalen en verklaren.
- ! Soorten basissausen opnoemen en het gebruik ervan bepalen en verklaren.
- ! Soorten roux opnoemen en het gebruik ervan bepalen en verklaren.
- ! Soorten samengestelde boters opnoemen en het gebruik ervan bepalen en verklaren.
- ! Aspecten van veiligheid en hygiëne bij de behandeling van grondstoffen noemen en verklaren (zie ook TV Veiligheid en hygiëne).
- ! De voedingswaarde van de basisgrondstoffen aangeven.

### **3.2.2 Restaurant**

- ! Het gebruik van een bestelbon beschrijven en verklaren.
- ! De meest voorkomende kruiden die in de zaal/op tafel voorkomen noemen en hun plaats aangeven.
- ! Algemene indeling van de dranken noemen en verklaren in functie van oorsprong en samenstelling.
- ! Het begrip aperitief omschrijven en de belangrijkste aperitieven noemen en herkennen.
- ! De belangrijkste soorten en grote onderverdelingen van de dranken noemen en herkennen.
- ! Aspecten van veiligheid en hygiëne bij de behandeling van grondstoffen noemen en verklaren (zie ook TV Veiligheid en hygiëne).

## **3.3 Basistechnieken en -bereidingen**

### **3.3.1 Keuken**

- ! De basisversnijdingen opnoemen en het gebruik ervan verklaren.
- ! De belangrijkste kooktechnieken noemen en het gebruik op toegepaste wetenschappelijke basis verklaren. (koken, bakken, braden, pocheren, frituren).

- ! De belangrijkste aardappelbereidingen noemen en correct benoemen. Van de basisbereidingstechnieken voor aardappelbereidingen verantwoorden waarom een bepaalde werkwijze wordt gevolgd, rekening houdende met de grondstof en het eindproduct.
- ! De belangrijkste soepen opnoemen en correct benoemen. Van de basisbereidingstechnieken voor soepen verantwoorden waarom een bepaalde werkwijze wordt gevolgd, rekening houdende met de grondstof en het eindproduct.
- ! De belangrijkste groentebereidingen opnoemen en correct benoemen. Van de basisbereidingstechnieken voor groentebereidingen verantwoorden waarom een bepaalde werkwijze wordt gevolgd, rekening houdende met de grondstof en het eindproduct.
- ! De belangrijkste deegwarenbereidingen opnoemen en correct benoemen. Van de basisbereidingstechnieken voor deegwarenbereidingen verantwoorden waarom een bepaalde werkwijze wordt gevolgd, rekening houdende met de grondstof en het eindproduct.
- ! De belangrijkste eierbereidingen opnoemen en correct benoemen. Van de basisbereidingstechnieken voor eierbereidingen verantwoorden waarom een bepaalde werkwijze wordt gevolgd, rekening houdende met de grondstof en het eindproduct.
- ! De elementaire smaakkenmerken van de basisgrondstoffen omschrijven.
- ! Invloed van bereidingstechnieken en methoden op de voedingswaarde bepalen en verklaren op basis van toegepast-wetenschappelijke gegevens.
- ! De belangrijkste ergonomische voorwaarden bij het werk in de keuken noemen en verklaren.

### **3.3.2 Restaurant**

- ! Het werken met een bestelbon beschrijven en verklaren.
- ! Een bestelbon opmaken rekening houdend met de menuregels.
- ! De voorbereidende werkzaamheden in het restaurant opnoemen.
- ! Het begrip mastiek definiëren en verklaren.
- ! De basisregels voor het dekken van een tafel opnoemen.
- ! Basisregels van ontvangst van gasten opnoemen.
- ! De verschillende soorten diensten opnoemen en de werkwijze beschrijven en elementair verklaren.
- ! Het begrip menuleer omschrijven.
- ! De basisregels van menuleer opnoemen.
- ! Voedingswaarde, seizoengebondenheid, marktaanbod, prijsbepaling met elkaar in verband brengen in functie van een eenvoudig menu.

- ! Correcte terminologie in menuleer hanteren, dit wil zeggen de juiste benaming van gerechten kennen en gerechten correct benoemen.
- ! Basiszaalbereidingen en -versnijdingen noemen en de werkwijze beschrijven. (U)
- ! Invloed van bereidingstechnieken en methoden op de voedingswaarde bepalen en verklaren op basis van toegepast-wetenschappelijke gegevens. (U)
- ! De voorbereidende werkzaamheden in het restaurant opnoemen.
- ! De belangrijkste ergonomische voorwaarden bij het werk in het restaurant noemen.

### 3.3.3 Hotel

- ! De werking van een hotel en de onderlinge relaties/communicatielijnen tussen de verschillende diensten opnoemen.
- ! Basisregels van communicatie met klanten in elementaire situaties beschrijven en verklaren en relatie leggen met de eigen functie/plaats.
- ! De dienst van het ontbijt verwoorden en de soorten ontbijt opsommen.
- ! Het begrip brunch omschrijven en de belangrijkste soorten en de samenstelling opnoemen.
- ! De voedingswaarde van de basisgrondstoffen bij ontbijt en brunch aangeven. (U)
- ! Invloed van bereidingstechnieken en methoden bij ontbijt en brunch op de voedingswaarde bepalen en verklaren op basis van toegepast-wetenschappelijke gegevens. (U)
- ! De belangrijkste ergonomische voorwaarden bij het werk in de belangrijkste diensten van het hotel noemen.

## 4 LEERINHOUDEN

### 4.1 Uitrusting en organisatie

#### 4.1.1 Keuken

- ! persoonlijke uitrusting (zie ook Praktijk)
- ! de keukenbrigade (U)
  - terminologie
  - specifieke taken en functies/opdrachten
  - werking: voor- en nadelen

- ! algemene kenmerken/aspecten van de keuken
  - soorten: restaurantkeuken, grootkeuken, hotelkeuken, catering, kantine ...
  - ligging
  - indeling
  - gebruikte materialen
  - organisatie
- ] toe te passen op de restaurantkeuken en in uitbreiding  
vergelijken met een ander type
- ! groot materiaal: werktafels, fornuizen, ovens, frituren, koeling, warmhoudtafels, kasten, snijmachines, ...
  - bespreking van
    - terminologie
    - soorten
    - onderhoud en hygiëne
    - functies
    - gebruik en veiligheid
- ! klein materiaal: messen, lepels, snijplanken, bakpannen, kookpannen, zeven ...
  - bespreking van
    - soorten
    - terminologie
    - onderhoud en hygiëne
    - functies
    - gebruik en veiligheid

#### 4.1.2 Restaurant

- ! persoonlijke uitrusting (verwijzen naar Praktijk)
- ! de restaurantbrigade (**U**)
  - terminologie
  - specifieke taken en functies/opdrachten
  - werking: voor- en nadelen
- ! algemene kenmerken/aspecten van het restaurant: receptie, restaurant/eetruimte, bar, office
  - soorten restaurants
  - ligging ten opzichte van de keuken
  - indeling
  - gebruikte materialen
  - organisatie
- ! het restaurantmateriaal: tafels, stoelen, toontafel, diensttafel, rollend materiaal, linnen, porselein, glazen, bestek, zout/peper/oliestel
  - bespreking van
    - soorten en terminologie
    - plaatsing
    - gebruik en veiligheid
    - onderhoud en hygiëne

#### 4.1.3 Hotel

- ! soorten hotels
  - kleine zelfstandige hotels/hotelketens
  - zakenhotels/toeristische hotels



- ! algemene organisatie van een hotel
  - organigram
    - diensten en functies (bar, lobby, restaurant, keuken, ontbijtzaal ...)
    - soorten kamers
    - faciliteiten
  - receptie
    - functies
    - elementaire apparatuur
  - housekeeping
    - omschrijving
    - functies
  - roomservice
    - omschrijving
    - functies

## 4.2 Basisgrondstoffen

### 4.2.1 Keuken

- ! bespreking van
  - soorten
  - herkennen
  - terminologie
  - smaak (U)
  - voedingswaarde (U)
  - seizoen- en marktaanbod
  - prijs
  - mogelijke toepassingen en gebruiksmogelijkheden
- toe te passen op: groenten, aardappelen, vissoorten, vleessoorten, gevogelte, fruit, deegwaren, boter, melk, eieren

### 4.2.2 Restaurant

- ! de bestelbon
- ! de rekening
- ! condimenten: peper, zout, olie
- ! dranken
  - algemene indeling
    - warme dranken/koude dranken
    - alcoholische/niet-alcoholische
  - bespreking van
    - uitzicht
    - verpakking
    - geur
    - smaak
    - gebruik en toepassingen
- toe te passen op: aperitieven, waters, bieren, wijnen, digestieven

- ! brood (U)
  - soorten
  - functie
- ! koekjes/pralines (U)

Nota: bewaren en verpakken van grondstoffen: zie TV Veiligheid en hygiëne en PV Praktijk

## 4.3 Basistechnieken en -bereidingen

### 4.3.1 Keuken

- ! organisatie van de werkzaamheden
  - te gebruiken materiaal
  - te gebruiken grondstoffen
  - basisregels ergonomie
- ! voorbereidende werkzaamheden
  - reinigen van groenten
    - functie
    - werkwijze
  - versnijden van groenten: met mes, uithaallepel ...
    - brunoise, mirepoix, julienne, matignon ...
    - omschrijving
    - werkwijze
    - functie
- ! basisbereidingen
  - fonds: blanke, bruine fond, gevogeltefond, groentefond, visfumet ...
  - basissausen: mayonaise, tomatensaus, bechamel, velouté, Hollandse saus, béarnaise ....
  - roux
  - samengestelde boters
    - soorten
    - omschrijving
    - werkwijze
    - functie/gebruik
- ! basisbereidingstechnieken: reinigen, versnijden, koken, bakken, braden, pocheren, frituren, roosteren (U)
  - omschrijving
  - werkwijze
  - functie
  - bak- en kooktijden
  - invloed van de bereidingstechnieken op de voedingswaarde
  - toepassingen op aardappelen, groenten, fruit, vlees, vis, gevogelte, melk, eieren ...
- ! belangrijkste aardappelbereidingen
- ! belangrijkste soepen
- ! belangrijkste groentebereidingen
- ! belangrijkste deegwarenbereidingen

- ! belangrijkste eierbereidingen
  - soorten/terminologie
  - bereidingswijze
  - grondstoffen
  - versnijding
  - volgorde van de handelingen
  - kook- en baktijden
  - bepaling
  - vaststelling
  - verklaring
  - toepassingen
    - noemen
    - verklaren

### 4.3.2 Restaurant

- ! werkzaamheden in het restaurant
  - te gebruiken materiaal
  - te gebruiken grondstoffen
  - basisregels ergonomie
- ! mastiek: glazen, porselein, bestek
  - bepaling
  - noodzaak
  - werkwijze
- ! dekken van een tafel: tafellinnen, servetten, porselein, glazen, bestek
  - soorten
  - vorm
  - materiaal
  - gebruik
  - toepassingen
- ! ontvangst van klanten
  - begroeting
  - regels van gastvrijheid en voorkomendheid
  - begeleiden naar de tafel
- ! de bestelbon
  - soorten
  - voorschriften bij het invullen: basisregels van menuleer  
(menugeraamte, menuschema)
  - informatisering
- ! de bediening van een tafel van vier personen en drie gangen
  - soorten
    - Russische dienst
    - Franse dienst
    - Engelse dienst
    - het banket
  - inzetten
  - bijserveren
  - afruimen
  - volgorde
  - bediening van dranken

### 4.3.3 Hotel

- ! een kamer boeken (U)
- ! begroeting en ontvangst van de gasten
- ! toelichting geven over het hotel (U)
  - werking
  - indeling
  - faciliteiten
  - uren
- ! regels van hoffelijkheid
- ! communicatie met gasten
  - om informatie te verstrekken
  - om problemen op te lossen
  - om klachten op te vangen (U)
- ! dienst van het ontbijt
  - soorten
  - voedingsproducten
  - dranken
- ! de brunch
  - bepaling
  - samenstelling
    - soorten voedingsproducten en gerechten
    - soorten dranken
  - themabrunches

#### Nota

- ! hygiënische behandeling van grondstoffen en producten en bewaren en verpakken van afgewerkte producten/gerechten: zie ook TV Veiligheid en hygiëne en PV Praktijk

## 5 PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN EN DIDACTISCHE MIDDELEN

Samenwerking en wisselwerking met de praktijk staan er borg voor dat het vak Technologie geen louter theoretisch vak is. Ideaal zou zijn als de leraar die het theoretisch vak geeft ook in de praktijk staat. Dit is evenwel niet altijd mogelijk.

Het is van essentieel belang dat praktijk- en theorieleraren voortdurend overleggen. Daardoor wordt de leerstof niet alleen levensechter, de leerlingen zien zo ook duidelijker de noodzaak en het belang van een gesystematiseerde theoretische kennis die hen inzicht geeft over hun praktisch bezig zijn.

Als men in de theorie bijvoorbeeld spreekt over de baktijden, of over de noodzaak van een efficiënte organisatie van de werkzaamheden op de werkvloer, of over het belang van een goede houding bij het werk, kan men best een voorbeeld geven dat ook in de praktijk aan bod komt.

Natuurlijk kan men niet altijd of voortdurend 'op stap' gaan. Goede, duidelijke afbeeldingen en/of voorbeelden kunnen hier ook soelaas bieden. De leerlingen kunnen ook zelf vanuit hun praktijkervaring voorbeelden, situaties en probleemstellingen aanbrengen.

Theorie omwille van de theorie is in het technisch onderwijs niet op zijn plaats. De noodzakelijke theoretische ondersteuning die in de tweede graad moet gegeven worden, staat in functie van de praktische oefeningen. Dit betekent dat alles wat in de theorie aan bod komt en besproken wordt ook toepasbaar moet zijn in de praktijk. Als we het bijvoorbeeld hebben over het reinigen en versnijden van groenten, moet de leerling dit ook in de praktijklokalen kunnen zien en desgevallend de werking ervan kunnen 'ervaren'. Men kiest dan ook best een voorbeeld uit de praktijklessen die op dat moment ook voor de leerling realiteit zijn. Dit staat meteen borg voor een goede samenwerking tussen theorie en praktijk.

Een ander voorbeeld: het dekken van een tafel kan vanuit theoretisch oogpunt zeer uitgebreid besproken worden. Men dient zich hier evenwel duidelijk te beperken tot die essentiële aspecten die in de 'dagelijkse' praktijk aan bod komen. De theorie is er vooral om de organisatie van de werkzaamheden in het restaurant te verduidelijken zodat de leerlingen weten wat ze moeten doen en waar ze rekening mee moeten houden.

Door op deze manier te werken kan men ook de leerlingen zelf een aantal voorbeelden laten geven die ze in de praktijk hebben ervaren. Dit scherpt de motivatie. Zo wordt ook het eentonige doceren doorbroken en wordt het werkelijkheidskarakter van de theorie verhoogd.

Het is evident dat men ook in de theorielessen zoals in de praktijk moet verwijzen naar de aspecten van milieu en gezondheid en de regels van veilig en hygiënisch handelen. De praktijk zal trouwens voldoende kansen bieden om te vertrekken vanuit levensechte situaties en praktijkgebonden of praktijkgerichte omstandigheden:

- ! De vraag 'welke snijplanken gebruik je in de praktijk' geeft mogelijkheden om verschillende soorten aan te duiden (relatie met veiligheid en hygiëne), de voor- en nadelen aan te geven, de mogelijke gevaren voor besmetting aan te tonen en te verklaren, de hygiënische behandeling van de verschillende soorten uit te leggen en ook toe te passen ... Een fundamenteel wetenschappelijke duiding bekijkt het probleem vanuit een ander oogpunt en geeft op die manier ook nieuwe stimulansen.
- ! Bij de behandeling van de mastiek komt automatisch het aspect hygiëne en dus ook gezondheid aan bod; men dient de leerlingen hierop te wijzen; test bij deze gelegenheid ook de persoonlijke hygiëne van de leerling, verwijs naar de resultaten, leg het verband met de voedselbehandeling en de mogelijke risico's. Men kan, bij wijze van variatie natuurlijk ook vertrekken vanuit thuissituaties, eigen ervaringen, restaurantbezoek ... Dit kan dan als aanloop gebruikt worden of als vergelijking gegeven worden.
- ! Heel concreet en praktisch gericht is bijvoorbeeld ook een handleiding. Instructies kunnen lezen, juist interpreteren, dus ook kunnen toepassen, eventueel ook verklaren waarom bepaalde maatregelen moeten genomen worden.
- ! Een school is geen wereld apart. De afgestudeerde zal wat geleerd werd later ook in de praktijk moeten kunnen toepassen. Al zal de school dan zoveel mogelijke realistische en concrete situaties trachten te creëren, contact met de professionele wereld benadert het meest de werkelijkheid. Men kan een aantal praktische demonstraties organiseren door:
  - bezoeken aan diverse soorten restaurants, hotels ..., gespecialiseerde firma's met het oog op warenkennis;
  - seminaries, uiteenzettingen door deskundigen, bijvoorbeeld een restauranthouder, confrontatie met klanten.

In een tijd van informatisering kunnen toepassingen van informatie- en communicatietechnologie niet achterblijven. Ook op het vlak van technologie liggen een aantal mogelijkheden. Het opstellen, bijhouden en verwerken van bijvoorbeeld ingrediënten en grondstoffen, recepten, kook- en baktijden, bestellin-

gen in het restaurant, het opstellen van menu's enz. kan via de computer. Hier liggen dus ook mogelijkheden voor samenwerking en integratie met AV Informatica.

Daarnaast maakt men zoveel mogelijk en waar het zinvol is gebruik van moderne communicatie- en demonstratiemiddelen: dia, video, cd-rom, het Internet ... Men kan via het Internet opzoekingswerk laten verrichten rond bedrijfsprojecten inzake veiligheid en hygiëne, acties die gevoerd worden op het vlak van veiligheid en welzijn op het werk, enz.

Men zal trachten het vak Technologie zoveel mogelijk te integreren in het geheel van de opleiding. Er werd reeds gewezen op de noodzakelijke samenwerking met de praktijk. Er werden eerder reeds suggesties gedaan voor samenwerking met de vakken Veiligheid en hygiëne, Chemie en Fysica. Vakoverstijgend werken veronderstelt dat de diverse vakleraren op de hoogte zijn van de doelstellingen van de verschillende vakken. Goede samenwerking, overleg en een intense communicatie zijn hier dan ook onontbeerlijk. Vakoverschrijdend werken houdt natuurlijk ook een aantal gevaren in: de leerling moet door het bos nog de bomen zien, de structuur van de opleiding in haar geheel maar ook van ieder vak afzonderlijk moet nog duidelijk blijven en de leerling een houvast geven. Themawerking en projectonderwijs geven hier de kans om de krachten te bundelen en kunnen de leerlingen de kans geven om een volledig en globaal beeld en inzicht van de leerstof te verwerven.

Zoals in Taalvakken, Wiskunde en Wetenschappen het geval is, kunnen ook in het vak Technologie praktische oefeningen en opdrachten worden gegeven:

- ! etiketten lezen, verklaren, interpreteren, vergelijken ...,
- ! veiligheidsvoorschriften lezen, verklaren, interpreteren, vergelijken, evalueren ...,
- ! voorbeelden uit actualiteit opzoeken, interpreteren, vergelijken ...,
- ! kook- en baktijden, bereidingstechnieken in de keukens observeren, vergelijken, interpreteren en in relatie brengen met voedingsleer.

Het is duidelijk dat men in onze samenleving de leerlingen ook flexibel moet maken. Zij moeten zich snel en vlot kunnen aanpassen aan nieuwe situaties, een nieuwe regelgeving, nieuwe afspraken. Men mag zich niet blindstaren op de huidige regelgeving en 'traditionele' werkwijzen en -methoden. Uiteraard moet men het kind niet met het badwater weggooien en kiest men in eerste instantie voor die voorbeelden en technieken die de grootste transferwaarde hebben. Leerlingen moeten soepel van geest zijn om zich zeer snel nieuwe eisen eigen te maken en niet vast te hangen aan 'oude' normen en afspraken. Alleen door een voldoende stevige theoretische achtergrond en een goede basis zullen zij in staat zijn om zich gemakkelijk aan te passen. Dit mag uiteraard ook van de leraren worden verwacht. Dit heeft als gevolg dat leraren bereid moeten zijn zich bij te scholen en open moeten staan voor nieuwe ontwikkelingen.

Men zal zoveel mogelijk vertrekken van wat de leerling ervaart, kent en weet. Dit kan zowel verwijzen naar de thuiservaringen, de ervaringen op school als wat men in de media hoort en leest. Men moet dit kunnen plaatsen en situeren in het lesverband. Bovendien moet men steeds kunnen verwijzen naar wat in de derde graad volgt: hier zal de integratie met de praktijk en de dagelijkse daadwerkelijke toepassing nog een grotere rol spelen. De tweede graad mag hiervan niet losstaan.

De zelfwerkzaamheid van de leerlingen moet bevorderd worden. Een goed doordachte begeleiding is van essentieel belang. Men dient duidelijk omschreven opdrachten te geven die individueel of in groep moeten worden uitgevoerd. Opdrachten in algemene termen zoals 'Zoek een aantal voorbeelden van de invloed van de voeding op de gezondheid' lijken ons te vaag en te abstract. Het is beter om te vertrekken van een heel concreet, duidelijk voorbeeld en van daaruit naar andere voorbeelden te gaan. Vanuit de verschillende testcases kan men dan komen tot enkele algemene regels en/of principes. Vertrek bijvoorbeeld van de eigen, dagelijkse eetgewoonten, maak een vergelijking tussen wat door de leerlingen wordt aangebracht, maak een vergelijking met de menu's in de verschillende didactische restaurant(s) van de school en leg een verband met menuleer, of met voedingsleer. Herhaling en memoriseren zijn belangrijke didactische principes die ook in de les moeten worden gehanteerd. Leerlingen moeten zoveel mogelijk actief bij de les betrokken worden. Uiteraard heeft het memoriseren alleen maar zin als dit ook bijdraagt tot een inzichtelijk verwerken van de leerstof.

Iedere les wordt best gezien als een afgerond geheel. Daarbij vertrekt men bij voorkeur van een duidelijke probleemstelling. Dit wil zeggen dat men een les best opbouwt vanuit een bepaalde probleemsituatie of vraagstelling. Als men bijvoorbeeld het onderwerp 'Persoonlijke beschermingsmiddelen' behandelt, kan men vertrekken van de vraag: Welke gevaren kunnen zich in de keuken voordoen? Een ander uitgangspunt kan zijn: Waarom draag ik in de keuken veiligheidsschoenen? of ook nog: 'Welke gevaarlijke situaties heb je in de keuken reeds meegemaakt?'. Met andere woorden vertrekken vanuit een zeer concrete vraagstelling scherpt de nieuwsgierigheid en verhoogt het werkelijkheidskarakter van de les.

Ook de didactische middelen zijn best heel concreet en dienen in de les aanwezig te zijn en gebruikt te worden. We denken hier aan kook- en receptenboeken of fiches, handleidingen en instructieboekjes van apparatuur, vaktijdschriften, een verzamelmap van artikels, menukaarten, toeristische gidsen en dergelijke meer. Door gebruik te maken van gastronomische gidsen bijvoorbeeld, kan je komen tot een overzicht van soorten hotels.

Als je spreekt over ergonomie ligt het haast voor de hand dat je vertrekt vanuit situaties in de praktijk. Bij de bespreking van grondstoffen is het evident dat je een selder, een prei ... bij de hand hebt die je kan tonen, die je kan ruiken, enz.

Ook in de theoretische lessen moet men zoveel mogelijk streven naar samenwerken in diverse opzichten. Groepswork, project- en themawerken kunnen ook in de theoretische lessen. Uiteraard moeten ook andere vakken hierbij worden betrokken. Samenwerken, collegialiteit, verantwoordelijkheid nemen -ook voor de groep- zijn bijzonder waardevolle attitudes die zowel in de schoolse praktijk als in het latere beroepsleven bijzonder belangrijk zijn.

Het is evident dat de verschillende onderdelen in functie van moeilijkheidsgraad en rekening houdend met de hoeveelheid leerstof gespreid moeten worden over de twee leerjaren en zoveel mogelijk rekening houden met het verloop van de praktijk.

Voor hoteltechnologie kan een kleiner aantal lestijden worden voorzien, vermits hier geen toepassingen in de praktijklessen aan bod komen. In de derde graad zal dit aspect van de opleiding trouwens meer aandacht krijgen.

Een nauwgezette en doordachte planning dringt zich hier op.

Per week beschikt men over minimaal tweemaal  $2 \times 25$  lestijden. Dit geeft over de twee leerjaren een totaal van ongeveer 100 lestijden. Uiteraard zal iedere school, rekening houdende met het bovenstaande, zelf een planning opmaken.

Bij wijze van suggestie, wordt volgende verdeling vooropgesteld:

<u>uitrusting en organisatie</u> keuken restaurant hotel	15 lestijden 8 lestijden 5 lestijden
<u>basisgrondstoffen</u> keuken restaurant	22 lestijden 12 lestijden
<u>basistechnieken en -bereidingen</u> keuken restaurant hotel	20 lestijden 10 lestijden 8 lestijden

## **6**            **EVALUATIE**

Zie Algemeen deel p. 11

## **7**            **MINIMALE MATERIELE VEREISTEN**

Zie Algemeen deel p. 14

## **8**            **BIBLIOGRAFIE**

Zie Algemeen deel p. 15



**HOTEL**  
**Tweede graad TSO**

**TV *HOTEL/VOEDING***  
**VEILIGHEID EN HYGIENE**

**Eerste leerjaar: 1 uur/week**  
**Tweede leerjaar: 1 uur/week**

**In voege vanaf 1 september 2000**

**D/2000/0279/030**

## INHOUD

1	BEGINSITUATIE .....	39
2	ALGEMENE DOELSTELLINGEN .....	40
3	LEERPLANDOELSTELLINGEN .....	40
4	LEERINHOUDEN .....	43
4.1	Hygiëne .....	43
4.2	Milieu .....	45
4.3	Veiligheid en gezondheid .....	46
5	PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN EN DIDACTISCHE MIDDELEN .....	47
6	EVALUATIE .....	50
7	MINIMALE MATERIELE VEREISTEN .....	50
8	BIBLIOGRAFIE .....	50

## 1 BEGINSITUATIE

Aspecten van veiligheid, hygiëne, gezondheid en milieu zijn van steeds groter belang binnen de samenleving in het algemeen en de professionele activiteit in de horecasector in het bijzonder. De brede maatschappelijke context noopt tot steeds grotere aandacht voor het welzijn van de werknemer en de consument. Bij de voedselproductie en -behandeling worden in alle sectoren van de maatschappij steeds hogere eisen gesteld aan hygiënische werkomstandigheden en bewerkingstechnieken. Zorg voor veiligheid, hygiëne en milieu moeten gezien worden als aspecten van gezondheidszorg. Iedereen en alles wat in direct of indirect verband staat met de voedselvoorziening dient dezelfde zorg te delen. Het is dan ook de taak van het onderwijs om leerlingen die het werken met voeding als hun levensopdracht hebben gekozen, te doordringen van de noodzaak tot veilig, hygiënische en milieubewust handelen. Leerlingen moeten bewust worden gemaakt van deze noodzaak. Veronderstellen dat leerlingen dit vanuit zichzelf zullen doen is naïef. Bovendien is de wetgeving terzake dusdanig complex en uitgebreid geworden, dat het onderwijs hierin de weg moet wijzen en wegbereider dient te zijn.

De maatschappij verplicht via de wetgeving tot heel wat infrastructurele en organisatorische ingrepen. Dit komt ook tot uiting in de dagelijkse werking van een keuken, restaurant of hotel. Het kan evenwel in de tweede graad nog niet de bedoeling zijn de leerlingen te overstelpen met wetgeving en voorschriften. Zoals boven reeds werd aangehaald, staat vooral de bewustmaking centraal. Dit proces van bewustmaking verloopt zowel langs de theoretische als de praktische weg. Vanuit een elementair wetenschappelijk onderbouwd model ervaart de leerling zowel in de theoretische lessen als in de praktische oefeningen de noodzaak tot hygiënisch en veilig handelen. Hij relateert zijn eigen handelingen naar de organisatie van keukens en restaurants, eventueel ook hotels en weet binnen de organisatie een aantal maatregelen en processen te verklaren. Dit verschilt fundamenteel van het hygiënisch en veilig handelen zoals hij dat van thuis uit heeft geleerd en ervaren. De organisatie waarbinnen hij werkt is van een heel andere aard, ook de verantwoordelijkheid naar klanten en andere medewerkers (leerlingen, leraren) is veel groter (en is in een thuissituatie nagenoeg onbestaande). Uiteraard zal men steeds kunnen vertrekken van en verwijzen naar de regels van dagelijkse hygiëne zoals die van thuis uit werden meegegeven.

Leerlingen zijn er zich vanuit het dagelijkse leven van bewust dat hygiëne bijzondere eisen stelt bij voedselbehandeling, zowel vanuit het standpunt van consument als van producent. In de media en ook in de vakken Aardrijkskunde en Wetenschappen komen aspecten van milieuverontreiniging, voedselvergiftiging, biologische teelt en genetische manipulatie enz. aan bod. In de opleiding 'Hotel' zal hen echter moeten gewezen worden op hun eigen verantwoordelijkheid terzake. Dit leidt tot veel complexere structuren, regelgeving en arbeidsvoorwaarden dan de dagelijkse hygiëne thuis. Het is de taak van onderwijs de zorg voor veiligheid en hygiëne te laten worden als een tweede natuur. Het lijkt misschien evident, het is het in de dagelijkse praktijk geenszins.

Vanuit de beginsituatie volgt als eerste belangrijke doelstelling : de **bewustmaking** van het bijzondere belang van hygiënisch en veilig werken bij de voedselbehandeling in functie van milieu en gezondheid. Leerlingen dienen zich bewust te zijn dat onverantwoord optreden de veiligheid en dus de gezondheid van anderen, zoals medeleerlingen, leraren, klanten in gevaar kan brengen. Niet-hygiënische behandeling van voedingswaren bij de bereiding bijvoorbeeld kan problemen veroorzaken voor de gezondheid van de gebruiker. Het gebruiken van niet correct bewaarde vis bijvoorbeeld kan consequenties hebben voor de bereiding zelf en de kwaliteit van het eindproduct, maar ook voor de gezondheid van de consument. Het onverantwoord omgaan met elektrische apparatuur kan de eigen veiligheid in gevaar brengen, soms met zeer zware gevolgen. Niet oordeelkundig hanteren van potten en pannen zou zware gevolgen kunnen hebben voor de leerling zelf en omstaande leerlingen.

Leerlingen moeten zich realiseren dat het werken in een professionele keuken andere methoden, procedures en handelingen veronderstelt dan het werken in een huishoudkeuken, al blijven uiteraard een aantal basisregels onverminderd gelden. Het hanteren van een soeppot van twee liter is evenwel nog iets anders dan het hanteren van een pot van tien liter ...

Ook vanuit commercieel oogpunt is veilig en hygiënisch werken een noodzaak. De regelgeving terzake leidt immers ook tot financiële uitgaven die onvermijdelijk hun weerslag hebben op de kostprijs.

Anderzijds kunnen veilig en hygiënisch werken ook bijdragen tot kwaliteitsverhoging wat ten goede komt aan de klanten. In een professionele situatie is dit dan ook een belangrijk commercieel gegeven. Kortom: veilig en hygiënisch werken moet als een evidentie worden beschouwd.

Bewustmaking alleen is natuurlijk niet voldoende. De leerling dient ook de **basisprincipes** van veilig, hygiënisch en milieubewust werken te leren kennen en in de praktijk toe te passen. De **toegepaste wetenschappelijke kennis** over de diverse aspecten van veilig, hygiënisch, gezond en milieubewust handelen, staat in functie van bereidings- en bewaringswijze van gerechten en producten.

De leerlingen moeten inzicht verwerven in de diverse processen en mechanismen voor hygiëne en gezondheid in de voedselproductie en de werkomgeving. In de tweede graad zal men dan ook de klemtoon leggen op de hygiënezorg, vanuit de vraagstelling: waarom is hygiëne belangrijk voor milieu en gezondheid en onder welke omstandigheden komt 'mijn' veilig en hygiënisch handelen in gevaar. In de derde graad zal dan eerder de klemtoon gelegd worden op de controlemechanismen die noodzakelijk en/of voorhanden zijn ter bewaking van de hygiëne.

Dankzij dit inzicht zal de leerling in staat moeten zijn om een aantal maatregelen, voorschriften en regels te begrijpen. Uiteraard moet hij op basis van dit inzicht ook zijn eigen handelen afstemmen op de eisen inzake veiligheid en hygiëne. Het vak Veiligheid en hygiëne heeft dan ook als essentiële doelstelling de basisattitudes bij te brengen die gedurende de verdere studie en in het latere beroepsleven noodzakelijk zijn en bijdragen tot een hygiëne- en milieubewust handelen.

! Globaal inzicht verwerven in en een overzicht geven van die elementen die bij voedselverwerking in keuken/restaurant hygiëne, veiligheid, gezondheid en milieu in het gedrang kunnen brengen.

! Wetenschappelijke processen die aan de basis liggen van hygiëne en milieu verduidelijken en toepassen.

- ! Toegepast wetenschappelijk inzicht verwerven in de processen waaraan voeding bij behandeling en bewaring onderhevig is. Vanuit dit wetenschappelijk inzicht controlesystemen begrijpen en toepassen.
- ! Noodzaak van persoonlijke hygiëne verwoorden en toepassen in het algemeen en in functie van de opleiding in het bijzonder.
- ! Soorten en groepen micro-organismen kennen en omschrijven in functie van bouw, vorm, grootte en vermenigvuldiging.
- ! De levensvoorwaarden voor micro-organismen omschrijven en de verschillende beïnvloedende factoren noemen en hun belang aantonen.
- ! Begrippen kiemgetal, delingstijd, pH-waarde omschrijven voor zover ze van invloed zijn op de hygiëneaspecten.
- ! Noodzakelijke aanwezigheid van bepaalde schimmels, gisten en bacteriën met voorbeelden kunnen aantonen.
- ! Basisprincipes van hygiëne-eisen
  - in de keuken,
  - in het restaurant en in het hotel,
  - met betrekking tot voedingsmiddelen,
  - met betrekking tot persoonlijke hygiëne,
  - met betrekking tot de watervoorziening,
  - met betrekking tot voedingsafval
 verwoorden, zowel vanuit theoretisch als praktisch oogpunt.
- ! Basisprincipes van voedingsmiddelenhygiëne bij transport, opslag, bewaring en distributie noemen, zowel vanuit theoretisch als praktisch oogpunt.
- ! De belangrijkste bewaarmethoden (koelen, diepvriezen, drogen ...) opsommen en kort omschrijven.
- ! De relatie leggen tussen bewaarmethoden en levensvoorwaarden voor micro-organismen.
- ! In een schematisch overzicht de invloed van enkele bewaarmethoden op de micro-organismen voorstellen (doden, inactiveren, elimineren).
- ! Preventieve maatregelen voor veiligheid en hygiëne opnoemen, zowel vanuit de persoonlijke situatie als vanuit de arbeidssituatie.
- ! Bij ongevallen de belangrijkste procedures in functie van gezondheid en veiligheid kennen en toepassen.
- ! Basisinformatie en documentatie (naslagwerken, tijdschriften, vakliteratuur) inzake veiligheid, hygiëne, milieu en gezondheid kennen en kunnen raadplegen.

- ! De meest voorkomende fouten en tekortkomingen inzake
  - veiligheid,
  - hygiëne,
  - gezondheid,
  - milieu
 noemen, verklaren, beheersen en verhelpen.
- ! De principes van onderhoud van groot en klein materiaal kennen en beheersen.
- ! De principes van afvalverwerking en sortering kennen en verklaren in functie van de dagelijkse activiteit.
- ! Het verantwoord gebruik van reinigings-, onderhouds- en ontsmettingsproducten kennen.
- ! De factoren die het reinigingsproces beïnvloeden opnoemen en omschrijven.
- ! Voor een aantal reinigingsmethoden het relatieve belang van de diverse factoren aantonen.
- ! De gepaste reinigingsmethode kiezen in functie van de aard en de graad van de vervuiling.
- ! Desinfecteren omschrijven als een manier om microbiëel vuil te verwijderen.
- ! Een beperkt aantal desinfecterende middelen opsommen.
- ! De maatregelen en mogelijkheden kennen ter bevordering van hygiëne en veiligheid (onderhoudsfirmas ...).
- ! Apparatuur, toestellen en materialen kennen in functie van hygiëne, onderhoud en veiligheid zowel voor het dagelijks onderhoud als de werking. Verband leggen tussen gebruik en onderhoud.
- ! De eigen verantwoordelijkheid bepalen inzake hygiëne, gezondheid, veiligheid.
- ! Weten dat er een wetgeving bestaat op het vlak van veiligheid en hygiëne en overeenkomstige controlesystemen (bijvoorbeeld HACCP).
- ! Elementaire begrippen over ergonomie kennen en toepassen.
- ! Weten dat er (elementaire) controlelijsten bestaan en deze kunnen lezen.

## 4 LEERINHOUDEN

### 4.1 Hygiëne

#### 4.1.1 Inleiding

- ! wat is hygiëne?
- ! belang van hygiëne
  - voor gezondheid
  - voor veiligheid
  - economische aspecten
- ! belang van hygiënisch werken en handelen in relatie met kwaliteit van de voeding en het milieu

#### 4.1.2 De belangrijkste gevaren en hun gevolgen

- ! fysische gevaren
- ! chemische gevaren
- ! biologische gevaren
  - macro-organismen
    - knaagdieren
    - insecten en spinachtigen
    - parasieten
    - lintwormen, trichinen, kruipende insecten
    - bestrijding:
      - preventieve maatregelen
      - hygiënische maatregelen
      - maatregelen tijdens opslag
      - bouwtechnische maatregelen
  - micro-organismen
    - functies
    - delingstijd
    - bederfverwekkende micro-organismen
    - ziekteverwekkende micro-organismen
    - micro-organismen die een positieve functie hebben bij het tot stand komen van bepaalde voedingsmiddelen zoals bijvoorbeeld:
      - melkzuurbacteriën
      - schimmelkazen
      - broodgist
      - alcoholische gisting bij wijn, bier ...
  - ideale levensvoorwaarden voor micro-organismen:
    - water, voeding, temperatuur, zuurstof, zuurtegraad
    - opgeloste stoffen
    - afwezigheid van giftige stoffen
    - afwezigheid van schadelijke stoffen
  - soorten
    - schimmels
    - gisten

bacteriën:  
sporenvormende bacteriën  
toxinevormende bacteriën  
bederfveroorzakende bacteriën zoals bijvoorbeeld melkzuurbacteriën ...  
ziekteverwekkende bacteriën zoals bijvoorbeeld salmonella ...

#### **4.1.3 Persoonlijke hygiëne**

- ! de huid
  - snij- en brandwonden en huidinfecties
  - allergieën
- ! de handen
  - nagelverzorging
- ! neus en mond
  - verkoudheden en infecties
- ! voeten
- ! haar
- ! kleding
- ! make-up, sieraden en parfum

#### **4.1.4 Voedingsmiddelenhygiëne**

- ! algemeen overzicht van bewaarmethoden voor voedingsmiddelen
- ! relatie bewaarmiddelen - levensvoorwaarden
- ! uitwerken van bewaarmethoden
- ! onderhoud van apparatuur, werkinstrumenten
- ! onderhoud van (werk)ruimten
  - bij opslag, transport, distributie, voorbereiding, verwerking, bewaren
  - bij restverwerking
  - bij afvalverwerking, opslag, verpakking
  - bij koeling, invriezen

#### **4.1.5 Hygiëne-eisen**

- ! hygiëne-eisen voor de ruimten waar voedsel wordt bereid/verwerkt/behandeld (gebruikte materialen, onderhoudsvoorschriften)
  - vloeren, wanden, plafonds, deuren, ramen
  - verlichting, verluchting
  - leidingen
  - kledruimten en sanitaire voorzieningen
  - aanrechten en werkbanken
  - apparatuur en materiaal
  - opslagruimten
  - keukens
  - restaurant
  - lobby
  - personeelsrefter/ruimtes



- ! hygiëne-eisen voor de werkmethodes
  - voorwaarde richting
  - bescherming van werktafels, snijplanken
  - werken met handschoenen
  - verpakkingen en verpakkingsmateriaal, recipiënten

#### **4.1.6 Methodes om de hygiëne te bewaken**

- ! aard van de vervuiling
- ! keuze van reinigingsmiddelen
- ! keuze van reinigingsmethoden
- ! tijdsgebruik
- ! reinigen en desinfecteren
- ! onderhoudsplan
  - toe te passen op ruimten - apparatuur - werkmethode

## **4.2 Milieu**

### **4.2.1 Algemene principes van milieuzorg**

- ! lucht
- ! water
- ! bodem
- ! afvalverwerking

### **4.2.2 Productie van grondstoffen**

- ! watervoorziening
- ! meststoffen
- ! verpakkingen
- ! biologische producten
- ! milieubelasting
- ! energie- en waterverbruik

### **4.2.3 Reiniging en reinigingschoonmaakmiddelen**

- ! schoonmaak- en desinfecteringsmiddelen
- ! gevarensymbolen
- ! opslag
- ! correct gebruik
- ! beïnvloedende factoren: cirkel van Sinner
  - tijdsfactor
  - mechanische factor
  - thermische factor
  - chemische factor
- ! reinigingsmethoden

#### **4.2.4      Apparatuur**

- ! water-, gas- en elektriciteitsverbruik
- ! koelvloeistoffen (U)
- ! isolatiemateriaal (U)
- ! levensduur
- ! onderhoud

#### **4.2.5      Afval**

- ! afvalscheiding
- ! verpakking
- ! voedselafval
- ! composteerbaar afval
- \$ recycleerbaar afval
- ! klein chemisch afval
- ! preventieve maatregelen

### **4.3      Veiligheid en gezondheid**

#### **4.3.1      Persoonlijke beschermingsmiddelen**

- ! kledij
- ! hoofdbescherming
- ! schoeisel
- ! handschoenen
- ! veiligheidsbril

#### **4.3.2      Basisregels van ergonomie**

- ! juiste werkmethoden
- ! tiltechnieken

#### **4.3.3      EHBO**

- ! de EHBO-kist
- ! meest voorkomende ongevallen:
  - oorzaken
  - hoe ongevallen voorkomen
- ! eerste hulp
- ! hartmassage (U)
- ! antigifcentrum
- ! breuken (U)
- ! brandwonden
- ! snijwonden

#### **4.3.4      Controlesystemen (U)**

De leraar heeft, zoals steeds een voorbeeldfunctie. Dit wil zeggen dat de leraar de theoretische aspecten van veiligheid en hygiëne ook in de praktijk tijdens de lessen zal toepassen. Een loshangende elektrische schakelaar in een klaslokaal kan een uitstekende gelegenheid zijn om te wijzen op de mogelijke gevaren. Uiteraard dient ook gezegd wat eraan gedaan moet worden. Dit voorbeeld is geen aansporing tot het creëren van loshangende schakelaars!

Uiteraard zal de leraar ook letten op haar/zijn persoonlijke hygiëne: een les geven over de gevaren van vuil onder de nagels met vuile vingernagels is -uiteraard- geen positieve voorbeeldfunctie.

Samenwerking en wisselwerking met de praktijk staan er borg voor dat het vak Veiligheid en hygiëne geen louter theoretisch vak is. Ideaal zou zijn als de leraar die het theoretisch vak geeft ook in de praktijk staat.

Het is van essentieel belang dat praktijk- en theorie leraren voortdurend overleggen. Daardoor wordt de leerstof niet alleen levensechter, de leerlingen zien zo ook duidelijker de noodzaak van hygiënisch en veilig werken. Zo kan men bij de aanvoer van grondstoffen observeren hoe de voedingsmiddelen worden opgeslagen en bewaard. Afspraken hierrond met de praktijkleraren verhogen de integratie en het werkelijkheidskarakter van de theoretische lessen maar situeren ook de praktijkoefeningen zelf in een ruimer kader.

Natuurlijk kan men niet altijd of voortdurend 'op stap' gaan. Goede, duidelijke afbeeldingen en/of voorbeelden kunnen hier ook soelaas bieden. Deze voorbeelden kunnen ook door de leerlingen zelf worden aangebracht, ofwel vanuit hun praktijkervaring, ofwel door hen vanuit de media (kranten, tijdschriften, radio, televisie) een welomschreven opdracht in die zin te geven.

De noodzakelijke theoretische ondersteuning die in de tweede graad moet gegeven worden, staat in functie van de praktische oefeningen. Als we het bijvoorbeeld hebben over schoonmaak en desinfecteringsmiddelen moet de leerling dit ook in de praktijklokalen kunnen zien en desgevallend de werking ervan kunnen 'ervaren'. Een ander voorbeeld: de afvalbehandeling in de keuken kan vanuit theoretisch oogpunt zeer uitgebreid besproken worden. Men dient zich hier evenwel duidelijk te beperken tot die essentiële aspecten die in de 'dagelijkse' praktijk aan bod komen. Dit kan in verschillende regio's verschillen. De gescheiden ophaling is niet in alle provincies of steden dezelfde. Vertrekkende van de eigen plaatselijke situatie kan men komen tot algemene principes. Bij het onderdeel EHBO kiest men voor een zeer praktische lessenreeks: bespreek de inhoud van de EHBO-kist met gebruik van het materiaal zelf, demonstreer hoe je een snijwonde verzorgt en toon hoe je een verbandje aanlegt, laat de leerlingen dit ook zelf oefenen.

Nog enkele voorbeelden :

- ! De vraag '*welke snijplanken gebruik je in de praktijk?*' geeft mogelijkheden om verschillende soorten aan te duiden (relatie met keukentechnologie), de voor- en nadelen aan te geven, de mogelijke gevaren voor besmetting aan te tonen en te verklaren, de hygiënische behandeling van de verschillende soorten uit te leggen en ook toe te passen ... Een fundamenteel wetenschappelijke duiding bekijkt het probleem vanuit een ander oogpunt en geeft op die manier ook nieuwe stimulansen.
- ! De vraag '*waarom regelmatig de handen wassen?*': vertrekt bijvoorbeeld van de aanduidingen in de keukens zelf; zo kom je tot de uitleg waarom zowel vanuit de eigen persoonlijke hygiëne, de voedselhygiëne, de verantwoordelijkheid ten overstaan van de klanten; mogelijke besmettingsgevaaren bij het dragen van ringen, uurwerk en juwelen.

- ! '*Waarom veiligheidsschoenen dragen?*' geeft de mogelijkheid bepaalde situaties vanuit de praktijk te schetsen en het wordt onmiddellijk veel duidelijker welke gevaren er bij het dagelijks werk in de keuken zich kunnen voordoen, bijvoorbeeld een mes laten vallen, een snijplank op je voet krijgen, een ketel kokend water uit je handen laten glijden.
- ! *Test de persoonlijke hygiëne* van de leerling, verwijst naar de resultaten, leg verband met de voedselbehandeling bijvoorbeeld door middel van voedingsbodems/-culturen.

Het is niet de bedoeling de regelgeving uit het hoofd te leren, wel enerzijds een aantal methoden/werkwijzen/maatregelen begrijpen en verklaren vanuit de wetgeving (weten dat er een wetgeving terzake bestaat!) en anderzijds basismaatregelen kennen.

- ! Men kan ook vertrekken vanuit thuissituaties, eigen ervaringen, restaurantbezoek ... Dit kan dan als aanloop gebruikt worden of als vergelijking gegeven worden.
- ! Handleiding, instructies kunnen lezen: instructies juist interpreteren, dus ook kunnen toepassen, eventueel ook verklaren waarom bepaalde maatregelen moeten genomen worden.
- ! Brandbeveiliging en evacuatieplannen kunnen geïntegreerd worden in praktische brandalarmoefeningen.

Contact met de professionele wereld benadert het meest de werkelijkheid. De leerling kan also beter ervaren hoe het er in de werkelijkheid aan toe gaat. Men kan een aantal praktische demonstraties organiseren door:

- ! Rode Kruis,
- ! bedrijfsbezoeken aan voedingsverwerkende bedrijven,
- ! provinciaal instituut veiligheid,
- ! gespecialiseerde firma's,
- ! seminaries,
- ! uiteenzettingen door deskundigen, bijvoorbeeld milieuambtenaar, verple(e)(gst)er, bioloog, chemicus, brandweerman ...

In een tijd van informatisering kunnen toepassingen van informatie- en communicatietechnologie niet achterblijven. Ook op het vlak van veiligheid en hygiëne liggen een aantal mogelijkheden. Het opstellen, bijhouden en verwerken van bijvoorbeeld controlelijsten kan via de computer. Hier liggen dus ook mogelijkheden voor samenwerking en integratie met AV Informatica.

Daarnaast maakt men zoveel mogelijk en waar het zinvol is gebruik van moderne communicatie- en demonstratiemiddelen: dia, video, cd-rom, het Internet ... Zo is er de handige en zeer bruikbare cd-rom *Hygiëne-code voor de horeca*, uitgegeven door SVH, Zoetermeer, 1998.

Men kan via het Internet opzoekingswerk laten verrichten rond bedrijfsprojecten inzake veiligheid en hygiëne, acties die gevoerd worden op het vlak van veiligheid en welzijn op het werk, enz.

Men zal trachten het vak Veiligheid en hygiëne zoveel mogelijk te integreren in het geheel van de opleiding. Er werd reeds gewezen op de noodzakelijke samenwerking met de praktijk. Er werden eerder reeds suggesties gedaan voor samenwerking met Technologie, Chemie en Fysica. Zo kan men de verontreiniging proefondervindelijk aantonen en laten 'ervaren'. Men noteert echter wel dat het geenszins de bedoeling is in de wetenschappelijke uitbouw ingewikkelde formules en processen te gebruiken. Veeleer gaat het om een duidelijk gestructureerd en helder 'weten dat ...' .

Vakoverstijgend werken veronderstelt dat de diverse vakleraren op de hoogte zijn van de doelstellingen van de verschillende vakken. Goede samenwerking, overleg en een intense communicatie zijn hier dan ook onontbeerlijk. Vakoverschrijdend werken houdt natuurlijk ook een aantal gevaren in: de leerling moet door het bos nog de bomen zien, de structuur van de opleiding in haar geheel maar ook van ieder vak afzonderlijk moet nog duidelijk blijven en de leerling een houvast geven. Themawerking en projectonderwijs geven hier de kans om de krachten te bundelen en de leerlingen de kans geven om een volledig en globaal beeld en inzicht van de leerstof te verwerven.

Zoals in Taalvakken, Wiskunde en Wetenschappen het geval is, kunnen ook in het vak Veiligheid en hygiëne praktische oefeningen en opdrachten worden gegeven:

- ! etikettering lezen, verklaren, interpreteren, vergelijken ...,
- ! veiligheidsvoorschriften lezen, verklaren, interpreteren, vergelijken, evalueren ...,
- ! voorbeelden uit actualiteit opzoeken, interpreteren, vergelijken ...,
- ! verbanden leggen met Aardrijkskunde, Chemie, Fysica, Keukentechnologie en Restauranttechnologie ...,
- ! temperatuurmetingen in de keukens, koel- en opslagruimten ... observeren, vergelijken, interpreteren,
- ! men kan een aantal aspecten ook illustreren met voorbeelden uit de onmiddellijke omgeving/actualiteit. Het verzamelen van berichten uit de media kan leiden tot een aantal kritische vragen zoals: hoe kon dit gebeuren, heeft men de oorzaken kunnen achterhalen, welke maatregelen stelt men voor ...

Het is duidelijk dat men in onze samenleving de leerlingen ook flexibel moet maken. Zij moeten zich snel en vlot kunnen aanpassen aan nieuwe situaties, een nieuwe regelgeving, nieuwe afspraken. Men mag zich niet blindstaren op de huidige regelgeving. Leerlingen moeten soepel van geest zijn om zich zeer snel nieuwe eisen eigen te maken en niet vast te hangen aan 'oude' normen en afspraken. Alleen door een voldoende stevige theoretische achtergrond en een goede basis zullen zij in staat zijn om zich gemakkelijk aan te passen. Dit mag en moet uiteraard ook van de leraren worden verwacht. Dit heeft als gevolg dat leraren bereid moeten zijn zich bij te scholen en open moeten staan voor nieuwe ontwikkelingen.

Men zal zoveel mogelijk vertrekken van wat de leerling ervaart, kent en weet. Dit kan zowel verwijzen naar de thuiservaringen, de ervaringen op school als wat men in de media hoort en leest. Men moet dit kunnen plaatsen en situeren in het lesverband. Bovendien moet men steeds kunnen verwijzen naar wat in de derde graad volgt: hier zal de integratie met de praktijk en de dagelijkse daadwerkelijke toepassing nog een grotere rol spelen.

De zelfwerkzaamheid van de leerlingen moet bevorderd worden. Een goed doordachte begeleiding is van essentieel belang. Men dient duidelijk omschreven opdrachten te geven die individueel of in groep moeten worden uitgevoerd. Opdrachten in algemene termen zoals 'Zoek een aantal voorbeelden van de invloed van het milieu op de gezondheid' zijn te vaag. Het is beter om te vertrekken van een heel concreet, duidelijk voorbeeld. Vanuit de verschillende testcases kan men dan komen tot enkele algemene regels en/of principes.

Iedere les wordt best gezien als een afgerond geheel. Daarbij vertrekt men bij voorkeur van een duidelijke probleemstelling. Dit wil zeggen dat men een les best opbouwt vanuit een bepaalde probleemsituatie of vraagstelling. Als men bijvoorbeeld het onderwerp 'Persoonlijke beschermingsmiddelen' behandelt, kan men vertrekken van de vraag: 'Welke gevaren kunnen zich in de keuken voordoen?' Een ander uitgangspunt kan zijn: 'Waarom draag ik in de keuken veiligheidsschoenen' of ook nog: 'Welke gevaarlijke situaties heb je in de keuken reeds meegemaakt?'.

Ook in de theoretische lessen moet men zoveel mogelijk streven naar samenwerken in diverse opzichten. Groepswerk, project- en themawerken kunnen ook in de theoretische lessen. Uiteraard moeten ook andere vakken hierbij worden betrokken. Samenwerken, collegialiteit, verantwoordelijkheid nemen -ook voor de groep- zijn bijzonder waardevolle attitudes die zowel in de schoolse praktijk als in het latere beroepsleven bijzonder belangrijk zijn.

Hoewel voor de verschillende onderdelen niet wordt aangegeven hoeveel lestijden telkens dienen te worden voorzien, leidt de keuze van de diverse leerstofonderdelen en leerinhouden haast automatisch tot een 'overzicht' van het onderdeel hygiëne. Met het oog op de praktijk, de theoretisch-technische vakken en de praktijk zal vooral aandacht worden gegeven aan de hygiëneaspecten. Ongeveer de helft van het aantal lestijden dient aan het onderdeel hygiëne te worden besteed. De andere aspecten van veiligheid en hygiëne, en meer in het bijzonder de hygiënecontrole zullen immers in de derde graad aan bod komen.

Uiteraard zal men moeten streven naar een harmonieus evenwicht en mag hygiëne ook niet gezien worden als een geïsoleerd onderwerp. Dit wil zeggen dat voortdurend verbanden moeten worden gelegd met andere aspecten zoals gezondheid en veiligheid, verantwoordelijkheid tegenover bedrijfsleiding en andere medewerkers, verantwoordelijkheid tegenover klanten. Ook het commerciële aspect kan hier aan bod komen; immers maatregelen in functie van veiligheid en hygiëne kosten geld, anderzijds dient men dit ook te zien als een investering die ten goede komt aan het welzijn van de werknemers en de aantrekkingskracht naar de klanten toe.

## **6**            **EVALUATIE**

Zie Algemeen deel p. 11

## **7**            **MINIMALE MATERIELE VEREISTEN**

Zie Algemeen deel p. 14

## **8**            **BIBLIOGRAFIE**

Zie Algemeen deel p. 15

**HOTEL**  
**Tweede graad TSO**

**PV PRAKTIJK *HOTEL***

**Eerste leerjaar: 8 uur/week**  
**Tweede leerjaar: 8 uur/week**

**In voege vanaf 1 september 2000**

**D/2000/0279/030**

## **INHOUD**

<b>1</b>	<b>BEGINSITUATIE .....</b>	<b>53</b>
<b>2</b>	<b>ALGEMENE DOELSTELLINGEN .....</b>	<b>53</b>
<b>3</b>	<b>LEERPLANDOELSTELLINGEN .....</b>	<b>54</b>
<b>3.1</b>	<b>Keuken .....</b>	<b>54</b>
<b>3.2</b>	<b>Restaurant .....</b>	<b>55</b>
<b>4</b>	<b>LEERINHOUDEN .....</b>	<b>56</b>
<b>4.1</b>	<b>Keuken .....</b>	<b>56</b>
<b>4.2</b>	<b>Restaurant .....</b>	<b>58</b>
<b>5</b>	<b>PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN EN DIDACTISCHE MIDDELEN .....</b>	<b>59</b>
<b>6</b>	<b>EVALUATIE .....</b>	<b>62</b>
<b>7</b>	<b>MINIMALE MATERIELE VEREISTEN .....</b>	<b>62</b>
<b>8</b>	<b>BIBLIOGRAFIE .....</b>	<b>62</b>



## **1**            **BEGINSITUATIE**

Leerlingen die in de eerste graad voor de optie 'Hotel-voeding' hebben gekozen, hebben naast eigen theoretische achtergrond ook al wat praktijkervaring met grondstoffen, materialen en technieken. Uiteraard is deze ervaring nog beperkt en slechts verkennend. Toch kan men voor deze groep leerlingen gebruikmaken van deze voorkennis, hetzij als aanknopingspunt, hetzij als illustratie.

Voor de groep leerlingen die pas in de tweede graad voor de optie 'Hotel' hebben gekozen, is er geen schoolse theoretische kennis noch praktische ervaring en moet men dus volledig van 'nul' vertrekken.

De mogelijke diversiteit van de leerlingengroep zal de leraar, zeker bij het begin van het schooljaar dwingen tot enige interne differentiatie. Bij de groep 'nieuwkomers' zal de leraar als 'begeleider' moeten stimuleren om het verschil zo snel mogelijk weg te werken.

Het is belangrijk dat deze groep 'nieuwkomers' snel aansluiting vindt. Anderzijds dient men ervoor te waken dat de leerlingen die in de eerste graad de optie 'Hotel-voeding' snel nieuwe dingen leren en ervaren zodat hun interesse en hun enthousiasme levendig blijven.

Het feit dat leerlingen uit de eerste graad 'Hotel-voeding' hebben gekozen voor het deelgebied Hotel, mag laten veronderstellen dat hun interesse en aanleg en hun positieve ervaringen dermate waren dat zij hun secundaire studies in de richting 'Hotel' wensen voort te zetten.

In de tweede graad mag men veronderstellen dat de leerlingen interesse, maar ook sporadische ervaring hebben met keuken- en of restaurantwerk. Allicht hebben zij ook vanuit de familiale achtergrond reeds enige voeling met de horeca.

De leraar praktijk zal, uiteraard in samenwerking met de leraren theorie, de diversiviteit op het vlak van voorkennis zo snel mogelijk trachten weg te werken.

De leerlingen die in de tweede graad voor 'Hotel' kiezen doen dit vanuit een fundamentele interesse voor de horeca. Meer bepaald het werk in de keuken en ook in het restaurant trekt hen aan. Deze interesse zal door de ervaringen in de praktische oefeningen gaande gehouden moeten worden.

## **2**            **ALGEMENE DOELSTELLINGEN**

Ervan uitgaande dat leerlingen in het TSO moeten worden voorbereid op uitvoerende en leidinggevende taken is het de bedoeling dat de leerlingen in nauwe samenwerking en correlatie met de theoretische vakken inzicht, handigheid en routine verwerven in de praktische aspecten van het beroep. Alzo zullen zij in staat zijn later zelfstandig en diverse taken uit te voeren en eveneens opdrachten te organiseren en er de leiding over te nemen.

De lessen praktijk in de tweede graad moeten de elementaire praktische kennis en vaardigheden bijbrengen met betrekking tot de basisgrondstoffen, -technieken en -bereidingen.

Maar deze ervaring moet verder gaan dan het louter technische aspect: de praktijk is het vak bij uitstek om de leerlingen aan den lijve de realiteit van het beroep te laten ervaren. Uiteraard zal deze ervaring in de tweede graad nog elementair en fragmentarisch zijn.

De leerlingen zullen in de loop van de tweede graad positieve aspecten ervaren zoals creativiteit, dienstbaarheid, samenwerking, iets tot stand brengen binnen een redelijk korte termijn ... Anderzijds zullen ook minder aangename aspecten aan bod komen, zoals tijdsdruk en stress, mislukking, desappreciatie van derden (klanten)...

Tenslotte dient in de praktische oefeningen steeds de relatie te worden gelegd met de theoretisch-technische kennis.

### **3 LEERPLANDOELSTELLINGEN**

#### **3.1 Keuken**

- ! Vaardigheid verwerven in het reinigen en versnijden van groenten op de correcte wijze en met gebruik van het juiste materiaal volgens diverse technieken en rekening houdende met de aard van de grondstof en in functie van het eindproduct.
- ! De keukenfonds op de juiste wijze gebruiken en verklaren in functie van het eindproduct.
- ! Vaardigheid verwerven in het bereiden van
  - basissoepen,
  - aardappelbereidingen,
  - basissausen,
  - vlees- en kipgerechten,
  - visgerechten,
  - eiergerechten,
  - rijst- en deegwaren,
  - eenvoudige koude en warme voorgerechten,
  - eenvoudige koude en warme hoofdgerechten,
  - eenvoudige nagerechten,op de correcte wijze en met gebruik van het juiste materiaal volgens diverse technieken en rekening houdende de aard van de grondstof en in functie van het eindproduct en rekening houdend met de regels van veilig, hygiënisch, milieubewust en gezond-ergonomisch verantwoord werken.
- ! De werkzaamheden in de keuken optimaal organiseren in functie van een correcte en snelle uitvoering.
- ! Het belang van een goede mis-en-place inzien.
- ! Streven naar een groter beheersingsniveau en een grotere snelheid zonder afbreuk te doen aan de kwaliteit van het afgewerkte product.
- ! Bij de behandeling en verwerking rekening houden met aspecten van kostprijs.
- ! Het belang van kook- en baktijden inzien in functie van het eindproduct.
- ! Rekening houden met de aspecten van samenwerking in de keuken en in relatie met het restaurant.
- ! Verantwoordelijkheid nemen voor het eigen werk.

- ! Het eindproduct beoordelen in functie van de werkwijze, smaak, geur, uitzicht, presentatie.
- ! Mogelijkheden zien voor persoonlijke inbreng en creativiteit.
- ! Verbanden leggen naar de inhoud van de theoretisch-technische vakken.

## 3.2 Restaurant

- ! Vaardigheid verwerven in het uitvoeren van de mastiek in het restaurant.
- ! Het kader in het restaurant opstellen.
- ! Vaardigheid verwerven in het dekken van een tafel en de handelingen ook kunnen verklaren.
- ! Vaardigheid verwerven in het dragen van borden, bestek, glazen, kommen en schotels.
- ! Een eenvoudig menu van drie gangen voor vier personen correct bedienen.
- ! Gasten ontvangen en informeren over het menu.
- ! De regels van gastvrijheid en hoffelijkheid bij de omgang met klanten toepassen.
- ! Het werk in keuken en restaurant op een efficiënte wijze organiseren.
- ! Bewust worden van de economische aspecten van de diverse activiteiten in het restaurant. Verband leggen tussen de economische aspecten en de eigen werkwijze.
- ! Tijdens de diverse activiteiten rekening houden met de aspecten van samenwerking en collegialiteit.
- ! Mogelijkheden zien voor persoonlijke inbreng en creativiteit.
- ! Verbanden leggen naar de inhoud van de theoretisch-technische vakken.
- ! Het belang van een goede mise-en-place inzien.
- ! Streven naar een groter beheersingsniveau en een grotere snelheid zonder afbreuk te doen aan de kwaliteit van het werk.
- ! Bij de behandeling en verwerking rekening houden met aspecten van kostprijs.
- ! Rekening houden met de aspecten van samenwerking in het restaurant en in relatie met de keuken.
- ! Verantwoordelijkheid nemen voor het eigen werk.
- ! Het eindproduct bij zaalbereidingen en -versnijdingen beoordelen in functie van de werkwijze, smaak, geur, uitzicht, presentatie. **(U)**

## 4 LEERINHOUDEN

### 4.1 Keuken

#### 4.1.1 Reinigen en versnijden van courante groenten

- ! aardappelen
- ! wortelen
- ! bladgroenten
- ! peulvruchten
- ! bloemgroenten
- ! vruchtdragende groenten
- ! ...
- ! julienne
- ! brunoise
- ! paysanne
- ! ciseleren
- ! ...

#### 4.1.2 Gebruik van fonds

- ! blanke fond
- ! bruine fond
- ! visfumet
- ! gevogeltefond
- ! groentefond
- ! ...

#### 4.1.3 Bereiding van soepen

- ! pureesoep
- ! burgersoep
- ! roomsoep
- ! veloutésoep
- ! consommé (U)

#### 4.1.4 Aardappelbereidingen

- ! koken
- ! pureren
- ! pommes duchesses
- ! pommes frites
- ! pommes Pont-neuf
- ! kroketten
- ! pommes persillées

#### **4.1.5 Bereiding basissausen**

- ! mayonaise
- ! bechamel
- ! velouté
- ! demi-glacé
- ! samengestelde boters
- ! tomatensaus
- ! Hollandse saus (U)
- ! béarnaise (U)

#### **4.1.6 Courante vleessoorten en gevogelte**

- ! versnijden (en portioneren)
- ! braden
- ! sauteren
- ! roosteren
- ! braiseren (U)
- ! poeleren (U)

#### **4.1.7 Courante vissoorten**

- ! reinigen
- ! versnijden en portioneren
- ! koken in kruidenbouillon
- ! pocheren
- ! frituren
- ! bakken

#### **4.1.8 Eierbereidingen**

- ! pocheren
- ! omelet bakken
- ! spiegelei bakken

#### **4.1.9 Bereiding van**

- ! saladbar
- ! eenvoudige koude en warme voorgerechten
- ! eenvoudige hoofdschotels
- ! eenvoudige nagerechten
- ! rijst- en deegwaren
- ! roux

## **4.2 Restaurant**

### **4.2.1 Mastiek**

- ! bestek
- ! porselein
- ! glazen

### **4.2.2 Mise en place**

- ! diensttafel
- ! office
- ! bar
- ! toontafel (U)
- ! dienstservetten
- ! dienstbestek
- ! schotels, kommen ...
- ! kader opstellen

### **4.2.3 Tafel dekken voor vier personen met driegangenmenu**

- ! linnen
- ! borden
- ! bestek
- ! glazen
- ! zout, peper
- ! versiering (U)
- ! kaars
- ! bloemen, bloemstukje
- ! menukaart

### **4.2.4 Draaoefeningen**

- ! borden
- ! glazen
- ! bestek
- ! dienbladen
- ! schotels
- ! kommen

### **4.2.5 De eigenlijke dienst**

- ! ontvangst van de klanten (U)
  - begroeting
  - vestiaire
  - etiquette, voorkomendheid, gastvrijheid
  - begeleiden aan tafel (U)
- ! voorstellen van het menu
- ! regels van volgorde
- ! opnemen bestelling (U)

- ! bediening van aperitief (U)
- ! borden inzetten
- ! gerechten presenteren
- ! uitserveren volgens verschillende serveermethodes (Engelse dienst, Russische dienst ...)
- ! bijserveren
- ! drank serveren
  - water
  - wijn
  - bier
  - koffie
- ! zaalbereidingen (U)
- ! zaalversnijdingen (U)

## **5 PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN EN DIDACTISCHE MIDDELEN**

Het leerplan legt geen verplichtingen op met betrekking tot de praktische organisatie of de gastronomische normen die iedere school zichzelf tot doel stelt. Uiteraard beschikt iedere school over de nodige infrastructuur, maar de wijze waarop deze wordt aangewend is een zaak van interesse, organisatie en eigenheid van iedere school afzonderlijk.

In de tweede graad heeft de praktijk in de eerste plaats betrekking op de basistechnieken; de keuze van gerechten waarmee deze basis wordt aangeleerd behoort uiteraard tot de vrijheid van de school.

Binnen de tweede graad wordt geen verschil gemaakt tussen het eerste en het tweede leerjaar. Dit geeft de vrijheid en de mogelijkheid om de keuze van nieuwe technieken te spreiden en op die manier ook voldoende herhaling en inoefenmomenten in te bouwen. Bovendien kan men ook leerlingen die pas in het tweede leerjaar van de tweede graad instromen meer kansen geven om op relatief korte tijd de opgelopen achterstand in te halen.

Samenwerking en wisselwerking met de theoretisch-technische vakken staan er borg voor dat de praktijk geen louter uitvoerend vak is. Ook in de praktijk wordt een beroep gedaan op het denkvermogen van de leerling. Hij/zij moet zijn handelen steeds kunnen verklaren. Met andere woorden iedere handeling in de loop van de praktijkles moet de leerling kunnen verklaren. Hij/zij moet kunnen uitleggen waarom bij het versnijden bijvoorbeeld van uien een andere techniek moet gebruikt worden dan bij het snijden van wortelen. De leerling die vlees bakt moet weten wanneer de vetstof heet genoeg is en als hij dit ook kan verklaren zal hij dit ook kunnen transfereren naar andere situaties en opdrachten. Een leerling die soep uitserveert en ook kan verklaren waarom dit best gebeurt langs de linkerzijde van de klant zal dit ook sneller toepassen. Bovendien zal hij de serveertechniek in andere situaties ook sneller door hebben en beheersen.

Praktijk is echter vooral en in de eerste plaats praktisch en concreet bezig zijn. Het is dan ook van essentieel belang dat praktijk- en theorielessen voortdurend overleggen. Daardoor wordt ook de theoretische leerstof levender en gaat het ervaren van de praktische oefeningen dieper en blijft de vaardigheid langer 'in de vingers'. Dankzij een evenwichtige, doorzichtige en concrete uitleg van het verloop van de dienst in de les theorie kan de leraar praktijk hierop inspelen en veel tijd winnen zodat meer oefening mogelijk is. Indien theorie- en praktijklessen op de hoogte zijn van elkaars planning, kan ook voorzien worden in een concrete illustratie van theorielessen en omgekeerd. Zij maken dus een geïntegreerd jaarplan.

Het verloop van een praktijkles kan er als volgt uit zien :

- ! duidelijke omschrijving van de uit te voeren opdracht(en),
- ! situering van de opdracht in een ruimer geheel,
- ! aanknopen bij vorige lessen,
- ! theoretische achtergrond,
- ! omschrijving van wat moet gebeuren en hoe,
- ! verklaring van de te volgen werkwijze,
- ! omschrijving van het beoogde resultaat,
- ! eventueel uitleg bij specifieke aspecten,
- ! organisatorische en commerciële aspecten,
- ! met waar mogelijk verwijzing naar de theorie,
- ! praktische demonstratie met aandacht voor,
  - te gebruiken grondstoffen,
  - te gebruiken groot en klein materiaal,
  - te volgen werkwijze,
  - volgorde van de bewerkingen/handelingen en verklaring,
  - kook- en baktijden en verklaring,
  - het eindresultaat in vergelijking met het vooropgestelde,
  - verklaring waarom het resultaat geslaagd is,
  - verklaring waarom het resultaat niet geslaagd is,
  - aspecten van veiligheid, hygiëne en gezondheid,
- ! praktische uitvoering door de leerling waarbij de fasen die in de praktische demonstratie aan bod komen, uiteraard dienen hernomen te worden,
- ! evaluatie en bespreking.

Naar gelang van de organisatie van de praktijk en de grootte van de leerlingengroepen zal dit schema, dat slechts 1 mogelijk voorbeeld is al dan niet in aangepaste vorm kunnen worden toegepast zowel bij een praktijkles die opgevat is als een 'dienst' of als een geïsoleerde praktijkoefening.

Mogelijk kiest een school voor de organisatie van de praktijk voor een 'service'systeem waarbij ook de leerlingen van de tweede graad worden ingeschakeld in een service naar werkelijkheid. Dit biedt ongetwijfeld de meeste mogelijkheden op het vlak van samenwerking, stressbestendigheid, snelheid, contact met klanten, zelfstandigheid, inventiviteit en creativiteit. Uiteraard zal men hier bij de samenstelling van de menu's of de kaart rekening moeten houden met het feit dat het in de tweede graad enkel kan gaan om de basisbereidingen en basistechnieken.

Toch verdient het ook zeer sterk aanbeveling om zeer regelmatig meer geïsoleerde oefenmomenten in te schakelen. Dit wil zeggen dat leerlingen op een of andere manier één welbepaalde techniek meerdere malen uitvoeren. Door deze 'dril'techniek zal het beheersingsniveau grondiger zijn en wordt een hogere snelheid bereikt. Bovendien vergroot dit het zelfvertrouwen van de leerling en dus ook uiteindelijk zijn zelfstandigheid. Tenslotte wordt ook de transferwaarde naar andere technieken en vaardigheden groter. Men kan dit op verschillende manieren organiseren:

- ! twee (of meer) afzonderlijke lesuren praktijk voorzien,
- ! op het einde van een service afzonderlijke opdrachten geven,
- ! in een beurtrol enkele leerlingen tijdens de dienst een afzonderlijke opdracht geven.

Zo kan een leerling tijdens de service in de keuken perfect belast worden met de bereiding van béarnaise. Op het einde van de dienst in de koude keuken blijft meestal voldoende tijd over voor extra-oefening van bijvoorbeeld snijtechnieken.

In het restaurant kan het dragen van borden op zeer eenvoudige wijze ook buiten de dienst geoefend worden. Op dezelfde wijze kunnen bijvoorbeeld fruitversnijdingen worden ingeoeffend.



Doorheen de praktische oefeningen zal men steeds aandacht hebben voor :

- ! voorschriften inzake veiligheid, gezondheid, hygiëne en milieu met betrekking tot kledij, materiaal, grondstoffen, werkruimte ...,
- ! de beheersing van de vakterminologie met betrekking tot materiaal, grondstoffen, technieken en gerechten,
- ! een efficiënte en economisch verantwoorde werkmethode met bijzondere aandacht voor afval en restverwerking, prijsvorming en seizoenproducten,
- ! een vlotte en collegiale samenwerking tussen de keukens onderling, de keuken en het economaat, de keuken en het restaurant.

In een tijd van informatisering kunnen toepassingen van informatie- en communicatietechnologie niet achterblijven. Ook op het vlak van technologie liggen een aantal mogelijkheden. Het opstellen, bijhouden en verwerken van bijvoorbeeld ingrediënten en grondstoffen, recepten, kook- en baktijden, bestellin-

gen in het restaurant, het opstellen van menu's enz. kan via de computer. Hier liggen dus ook mogelijkheden voor samenwerking en integratie met AV Informatica.

Daarnaast maakt men zoveel mogelijk gebruik van moderne communicatie- en demonstratiemiddelen: dia, video, cd-rom, het Internet ... Men kan via het Internet opzoekingswerk laten verrichten rond bedrijfsprojecten inzake veiligheid en hygiëne, acties die gevoerd worden op het vlak van veiligheid en welzijn op het werk, enz.

Het opmaken van een praktijkschrift of -boek waarin de leerstof uit de praktijklessen systematisch wordt samengebracht en eventueel uitgebreid met varianten, verhoogt de persoonsvormende waarde van het vak.

Men kan de leerling bijvoorbeeld een in de school gemaakt gerecht of menu uitgebreid laten noteren en de opdracht geven een vergelijkbaar gerecht of menu uit een kookboek, een restaurantkaart of een tijdschrift op te zoeken.

Uiteraard mag hieraan geen overdreven belang worden gehecht.

Men zal trachten de praktijk zoveel mogelijk te integreren in het geheel van de opleiding. Er werd reeds gewezen op de noodzakelijke samenwerking met de theoretische vakken. Vakoverstijgend werken veronderstelt dat de diverse vakleraren op de hoogte zijn van de doelstellingen van de verschillende vakken. Goede samenwerking, overleg en een intense communicatie zijn hier dan ook onontbeerlijk. Vakoverschrijdend werken houdt natuurlijk ook een aantal gevaren in: de leerling moet door het bos nog de bomen zien, de structuur van de opleiding in haar geheel maar ook van ieder vak afzonderlijk moet nog duidelijk blijven en de leerling een houvast geven. Themawerking en projectonderwijs geven hier de kans om de krachten te bundelen en kunnen de leerlingen de kans geven om een volledig en globaal beeld en inzicht van de leerstof te verwerven.

Het is duidelijk dat men in onze samenleving de leerlingen ook flexibel moet maken. Zij moeten zich snel en vlot kunnen aanpassen aan nieuwe situaties, een nieuwe regelgeving, nieuwe afspraken. Leerlingen moeten soepel van geest zijn om zich zeer snel nieuwe eisen, nieuwe methoden, technieken en werkwijzen eigen te maken en niet vast te hangen aan 'oude' normen en afspraken. Alleen door een voldoende stevige theoretische achtergrond en een goede basis zullen zij in staat zijn om zich gemakkelijk aan te passen. Dit mag en moet uiteraard ook van de leraren worden verwacht. Dit heeft als gevolg dat leraren bereid moeten zijn zich bij te scholen, open moeten staan voor nieuwe ontwikkelingen en dat het leerplan voldoende soepel moet zijn om in te spelen op nieuwe tendensen.

Men zal zoveel mogelijk vertrekken van wat de leerling ervaart, kent en weet. Dit kan zowel verwijzen naar de thuiservaringen, de ervaringen op school als wat men in de media hoort en leest. Men moet dit kunnen plaatsen en situeren in het lesverband. Bovendien moet men steeds kunnen verwijzen naar wat in de derde graad volgt: hier zal de integratie met de praktijk en de dagelijkse daadwerkelijke toepassing nog een grotere rol spelen. De tweede graad mag hiervan niet losstaan.

De zelfwerkzaamheid van de leerlingen moet bevorderd worden. Een goed doordachte begeleiding is van essentieel belang is. Men dient duidelijk omschreven opdrachten te geven die individueel of in groep moeten worden uitgevoerd.

Iedere les moet gezien worden als een geheel. Daarbij vertrekt men bij voorkeur van een duidelijke omschrijving. Wat is de opdracht, welk eindresultaat dient te worden bereikt, welke middelen gebruik je hiervoor?

Samenwerken, collegialiteit, verantwoordelijkheid nemen -ook voor de groep- zijn onmisbare en bijzonder waardevolle attitudes die zowel in de schoolse praktijk als in het latere beroepsleven belangrijk zijn. Daarnaast streeft men ook naar het aanscherpen van de leergierigheid, een groeiende creativiteit, meer durf en persoonlijkheid, zin voor stijl, voornaamheid en bescheidenheid.

Doorheen de praktische lessen moet men steeds aandacht hebben voor de verschillende fasen van het werkproces en de onderscheiden handelingen. De leerling moet ook leren zichzelf op dit vlak kritisch te evalueren.

Over de twee leerjaren worden bij voorkeur ongeveer evenveel lestijden besteed aan keuken- en restaurantpraktijk

## **6 EVALUATIE**

Zie Algemeen deel p. 11

## **7 MINIMALE MATERIELE UITRUSTING**

Zie Algemeen deel p. 14

## **8 BIBLIOGRAFIE**

Zie Algemeen deel p. 15