

**VLAAMS VERBOND VAN HET KATHOLIEK
SECUNDAIR ONDERWIJS**

LEERPLAN SECUNDAIR ONDERWIJS

HOTEL-BAKKERIJ-SLAGERIJ

Beroepsvoorbereidend leerjaar

INHOUD

LESSENTABEL	3
1 SITUERING VAN HET BEROEPENVELD.....	4
2 BEGINSITUATIE	4
3 ALGEMENE DOELSTELLINGEN.....	5
4 ALGEMENE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN EN DIDACTISCHE MIDDELEN	7
5 LEERPLANDOELSTELLINGEN, LEERINHOUDEN EN PEDAGOGISCH- DIDACTISCHE WENKEN.....	9
6 EVALUATIE	19
7 MINIMALE MATERIELE VEREISTEN	20
8 BIBLIOGRAFIE.....	21

LESSENTABEL

Zie website VVKSO bij lessentabellen.

1 SITUERING VAN HET BEROEPENVELD

Het Beroepsvoorbereidend leerjaar (bvl) moet gezien worden als een **onthaaljaar** waarin bijzondere aandacht wordt geschonken aan de opvang van de leerlingen.

De algemene doelstelling van het beroepenveld in het tweede leerjaar is leerlingen in contact brengen met een aantal basisvaardigheden, -kennis en -attitudes eigen aan een bepaald beroep in de voedingssector, door hen een zo breed mogelijke waaier van **activiteiten** aan te bieden met betrekking tot hotel, bakkerij en slagerij. Het beroepenveld heeft als doel de leerlingen **ervaringen** te laten opdoen, op basis waarvan een verantwoorde keuze kan worden gemaakt voor het verdere school- en beroepsleven. De kennismaking met en de initiatie in het beroepenveld 'Hotel-bakkerij-slagerij' zal de leerling meehelpen een (juiste) keuze te maken.

Het is, gegeven het concrete denken en handelen van de beroepsleerling, belangrijk de leerling zelf te laten ervaren of hij zich in het gekozen beroepenveld goed voelt. Zelfwerkzaamheid en persoonlijk handelen, praktijkgericht en concreet onderwijs zullen deze ervaringen optimaal aan bod laten komen. Kennis en activiteiten moeten dus zo worden gekozen dat zij zowel voldoen aan de behoeften en de mogelijkheden van de leerling als aan de noodwendigheden en eisen van het beroep.

Door aanmoediging en extra aandacht zal men de leerlingen hun eigen mogelijkheden en beperkingen, aanleg en belangstelling laten ontdekken. Men zal de verwachtingen van de leerlingen aanscherpen, vernieuwen en verruimen.

2 BEGINSITUATIE

De leerlingen van het bvl zitten in een leeftijdsfase die gekenmerkt wordt door een grote emotionaliteit en een verminderd concentratievermogen. Gezien hun jeugdige leeftijd moeten zij nog sterk begeleid worden bij het ontdekken van hun eigen mogelijkheden, talenten en beperkingen om tot een goede studiekeuze te komen.

Het Beroepsvoorbereidend leerjaar wordt gekenmerkt door een zeer heterogene samenstelling van haar leerlingengroep. Allereerst wat betreft het schoolverleden: men treft er leerlingen aan uit het eerste leerjaar A en het eerste leerjaar B. Ook wat capaciteiten betreft zijn er beduidende verschillen. We treffen er leerlingen aan met een zwakke basiskennis of leerachterstand, met een gebrek aan persoonlijke inzet.

Men mag ook niet uit het oog verliezen dat er nogal wat leeftijdsverschillen kunnen zijn en dat men zal werken met 'rijpere' en minder rijpe leerlingen.

Een aantal onder hen heeft reeds een eerder negatieve kijk op het naar-school-gaan en het schoolse leren. Het zal daarom één van de belangrijke doelstellingen zijn om hen door middel van succeservaringen een (meer) positieve kijk te geven op school en leren.

Sommigen bezitten te weinig zelfvertrouwen wat hun spontaneïteit om tot handelen te komen beperkt. Anderen overschatten zichzelf en dienen gewezen te worden op hun beperkingen in functie van de beroepsvaardigheden.

De groep leerlingen uit kansarme gezinnen is in het bvl groter. Dit heeft onder meer gevolgen voor het vertrouwd zijn met bepaalde producten, gerechten, materialen en toestellen.

Tenslotte zijn er nogal wat verschillen op het vlak van motorische vaardigheden.

Dit alles betekent dat sterk zal moeten **gedifferentieerd** worden en dat een 'ruime' algemene deler zal moeten gezocht worden bij het bepalen van de leerinhouden. Ook wat betreft aanpak en methodiek zal de leraar zeer **flexibel** moeten optreden, zonder evenwel de einddoelen van de opleiding en het beroep uit het oog te verliezen.

Wat vele van deze leerlingen bindt is hun zeer sterke **motivatie** en vooral ook hun grote **prestatiedrang**. Zij zijn uitermate gericht op concreet denken en handelen. Dikwijls hebben zij een zeer bewuste keuze gemaakt, hierin vaak gesteund door hun milieu en hun familiale achtergronden. Hun interesse zal vanuit de opleiding slechts gaande kunnen gehouden worden, wanneer op voldoende wijze wordt voorzien in 'concreet bezig zijn' met het beroep waarvoor zij willen kiezen. Een zo groot mogelijke integratie en coördinatie tussen algemene vakken, technische vakken en praktische vakken is dan ook aangewezen.

In dit leerplan worden Realisatietechnieken en Toegepaste wetenschappen dan ook als één geheel aangeboden.

Het bvl wil nog geen uitgesproken of determinerend beroepsonderwijs zijn en laat daarom de leerlingen kennismaken met de grondbeginselen, principes en werkwijzen van enkele beroepen die kunnen uitgeoefend worden in een restaurant, keuken, bakkerij of slagerij, zonder evenwel tot dit beroep reeds te willen opleiden.

De leerlingen bezitten nog geen gesystematiseerde basiskennis en -vaardigheden in verband met de praktische vakken en de theoretische ondersteuning ervan. Een aantal onder hen heeft in een eerste leerjaar al wel schools contact gehad met één of meerdere aspecten van het beroepenveld, bv. vanuit het vak Techniek. Anderen zullen vanuit hun thuissituatie reeds door ervaring (eigen handelen) enig contact hebben met keuken-, bakkerij- of slagerij-activiteiten.

Men dient weliswaar te vertrekken van de leerling als een 'onbeschreven' blad waar het de specifieke beroepsvaardigheden en -kennis betreft. Anderzijds kan men in de didactiek ook niet voorbijgaan aan de reeds opgedane ervaringen.

De vier deelgebieden (keuken, restaurant, bakkerij, slagerij) worden als één geheel aangeboden. Dit heeft belangrijke voordelen:

- 1 voor eenzelfde leerlingengroep kan één leraar zowel theorie als praktijk voor de vier vakgebieden aanbieden, dit is zeker voor leerlingen van het bvl aan te bevelen;
- 2 de heterogeniteit van de groep kan worden doorbroken door het gemeenschappelijk aanbieden van de leerstof: we spreken dan nog niet van koks, slaggers, bakkers, kelners ... Het bvl is immers een observatiejaar dat tracht te bepalen voor welk beroep een leerling geschikt is (of niet);
- 3 de openheid naar de vier onderscheiden gebieden wordt groter.

De belangrijkste aspecten en activiteiten uit de horecasector, brood- en banketbakkerij en slagerij moeten aan bod komen, zonder de leerlingen evenwel te overstelpen. Als men al te gespecialiseerd en diepgaand te werk gaat, zal niet alleen de haalbaarheid in het gedrang komen maar mede daardoor zal ook de interesse kunnen verminderen. Het is immers de bedoeling op basis van deze kennismaking de leerlingen een verantwoorde keuze te laten maken voor het vervolgonderwijs in de tweede graad.

3 ALGEMENE DOELSTELLINGEN

Vermits het beroepenveld de leerlingen op een concreet-praktische wijze laat kennismaken met de werkomstandigheden en arbeids- en werkvoorwaarden in keuken en restaurant en met de activiteiten in bakkerij en slagerij, is het onderdeel 'Realisatietechnieken' van zeer groot belang.

In deze lessen gaat het zowel om het verwerven van een zekere basiskennis en het beheersen van een aantal elementaire motorische vaardigheden als om het nastreven van bepaalde attitudes zoals hygiënisch en precies werken, werkmethoden kennen en inzicht krijgen in de opeenvolgende handelingen en bewerkingen.

De praktische kennis en vaardigheden moeten enige ondersteuning krijgen van een minimale theoretische

kennis. Deze (minimale) theoretisch-technische kennis moet geïntegreerd worden in de praktijk. Technische vakken (TV) en Realisatietechnieken (PV) worden dan ook als één geheel beschouwd.

Op het einde van het bvl moet de leerling volgende doelen bereikt hebben: basisvaardigheden beheersen en basiskennis bezitten in verband met groot en klein basismaterieel, basistechnieken en de belangrijkste grondstoffen die gebruikt worden in keuken, restaurant, bakkerij en slagerij.

Men zal de concrete activiteiten in functie van het einddoel bepalen. De realisatietechnieken zullen dan ook beperkt blijven tot het verwerven van elementaire vaardigheden en kennis om met de geëigende materialen en grondstoffen enkele eenvoudige producten te maken.

Uiteraard zal het eindproduct moeten beantwoorden aan een aantal minimumeisen maar zeker zo belangrijk zijn het verwerven van (minimale) handvaardigheid, het tonen van noodzakelijke inzet, de bekommernis om hygiënisch te werken in het algemeen en het besef dat de persoonlijke hygiëne in het bijzonder belangrijk is.

3.1 Cognitieve doelstellingen

Het beheersen van vakspecifieke **kennis**: hier moeten de leerlingen een aantal begrippen, principes, beginselen... leren kennen, inzien en toepassen. Bijvoorbeeld de noodzakelijke elementaire kennis over de uitrusting en organisatie van keuken, restaurant, bakkerij en slagerij. Deze kennis mag niet zuiver theoretisch zijn en steeds kunnen verwijzen naar de praktijk van de realisatietechnieken.

3.2 Psychomotorische doelstellingen

Het betreft hier het beheersen van vakspecifieke **vaardigheden**: de leerlingen moeten vertrouwd worden gemaakt met een aantal methoden, technieken, werkwijzen en dergelijke eigen aan het vak. Zij moeten deze vaardigheden beheersen en toepassen.

Bijvoorbeeld de specifieke snijtechnieken kennen en kunnen uitvoeren, basisregels voor het dekken van een tafel kennen en kunnen toepassen; de technieken voor het kneden van deeg kennen en kunnen uitvoeren; de voor het verbruik bestemde delen van een dier kennen en kunnen bewerken.

Er zijn ook enkele intellectuele en communicatieve vaardigheden vereist, vooral met betrekking tot het opzoeken, verwerken en doorgeven van informatie. Bijvoorbeeld het lezen en kunnen toepassen van recepten; het kunnen aannemen en doorgeven van een telefonische boodschap.

3.3 Affectieve doelstellingen

Het verwerven van vakspecifieke **attitudes**: hier gaat het om een bepaalde ingesteldheid of houding van de leerling, zowel wat betreft zijn mens-zijn als wat het beroep aangaat. Bijvoorbeeld

- Geconcentreerd werken.
- Zorgvuldig en hygiënisch werken.
- Aandacht hebben voor details, afwerking, stijl ...
- Orde, stiptheid en netheid als noodzakelijk aanvoelen en de regels respecteren.
- Respect voor het omgaan met materiaal en grondstoffen (producten) opbrengen.
- Zin voor nauwkeurigheid inzien.
- Individueel en in groep kunnen en willen samenwerken.
- Waardering tonen voor de leraar, voor de groep en voor het beroep.
- Behulpzaam zijn .
- Persoonlijke hygiëne verzorgen.
- Hygiënisch zijn op het vlak van organisatie in de werkplaats en behandeling van grondstoffen en producten (het bestaan van HACCP kennen).
- Aandacht hebben voor een rationele werkwijze, de juiste hoeveelheden en de efficiënte volgorde van de handelingen.
- Leergierigheid en belangstelling tonen.
- Doorzettingsvermogen laten blijken.
- Verantwoordelijkheidszin hebben.

- Schoonheid, stijl en afwerking kunnen aanvoelen.
- Specifieke arbeidsvoorwaarden en -omstandigheden in de voedingssector aanvaarden.
- Zin voor veiligheid hebben.
- Correct observeren en controleren.
- Aandacht hebben voor kritisch, sociaal en creatief handelen.
- Taal en houding verzorgen.
- Zin hebben voor zelfevaluatie en voor beoordeling van het eigen werken en het gerealiseerde eindproduct.
- Gerechtvaardigd (zelf)vertrouwen verwerven.
- Luisterbereidheid opbrengen.

Men dient ook aandacht te hebben voor een aantal belangrijke **vormingsdoelen** zoals: aansporen tot creativiteit en persoonlijkheidsvorming, soepelheid en aanpassingsvermogen, openheid en verantwoordelijkheidszin, zelfvertrouwen en sociale weerbaarheid, zelfstandigheid en studiemethode, persoonlijke verzorging en verzorging van materiaal, leren waarnemen en observeren, aandacht voor stiptheid, hygiëne, orde, verfijning, schoonheid en menselijke relaties.

Deze vormingsdoelen zijn in de eerste graad dikwijls zinvoller en belangrijker dan de leerdoelen. Het formuleren en het aanleren ervan is een bijzondere opdracht voor leraren en leerlingen.

4 ALGEMENE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN EN DIDACTISCHE MIDDELEN

Bij het bepalen van de doelstellingen moet rekening gehouden worden met enkele belangrijke principes:

- de belangrijkste aspecten en activiteiten van de drie sectoren komen aan bod, zonder de leerlingen evenwel met te veel en te gespecialiseerd onderwijs te overstelpen;
- de inhoud is zowel voor jongens als voor meisjes aantrekkelijk en haalbaar;
- de inhoud geeft zoveel mogelijk gelegenheid tot concreet handelen en streeft de realisatie van een eindproduct na;
- de verschillende activiteiten worden met elkaar in verband gebracht: een te grote versnippering en diversificatie werkt voor beroepsleerlingen vaak verwarrend;
- het beschikbare aantal uren moet op evenredige wijze over de verschillende activiteiten worden gespreid.

De **studielast** wordt op volgende wijze verdeeld:

- Realisatietechnieken keuken: een kwart van de beschikbare lessen
- Realisatietechnieken restaurant: een achtste van de beschikbare lessen
- Realisatietechnieken bakkerij: een kwart van de beschikbare lessen
- Realisatietechnieken slagerij: een kwart van de beschikbare lessen
- Toegepaste wetenschappen: een achtste van de beschikbare lessen

De praktische organisatie zal bepaald worden door de eigen klemtonen die de school wenst te leggen en zal uiteraard mee bepaald worden door de grootte van de leerlingengroepen en de bovenbouw.

De wijze waarop de leerstof aangebracht wordt en de relatie met de leerlingen bepalen in zeer grote mate of de einddoelstellingen zullen worden bereikt. De didactiek zal in het bijzonder rekening houden met de eigenheid van de leerlingen.

- **Concreet** handelen moet voorop staan.

- **Aanschouwelijk** onderwijs moet de regel zijn: de leerling neemt waar, ervaart en zal vanuit deze ervaring en waarneming kennis en vaardigheid verwerven.
- Actieve **betrokkenheid** moet de werkzaamheid van de leerling bevorderen.
- Het aanbieden van duidelijke **structuren** en het maken van rechtvaardige en éénduidige afspraken zorgen voor een doorzichtig werk- en studieklimaat.
- Leerstof moet vertrekken van en verwijzen naar de eigen **leef- en ervaringswereld**: hoogdravend taalgebruik, theoretische uitweidingen en overladen vakterminologie dienen vermeden te worden.
- De noodzakelijke theoretische kennis moet gestructureerd worden aangeboden en duidelijk verwijzen naar de **praktijk**; theorie die niet in de praktijk aan bod komt schiet meestal aan het doel en de mogelijkheden van de leerlingen voorbij. Theorie en praktijk moeten als één geheel worden behandeld: de leerling moet al denkend doen, al handelend denken.
Dit veronderstelt dan uiteraard ook dat er goede afspraken worden gemaakt tussen de leraren die de verschillende aspecten van het beroepenveld aan bod moeten laten komen. Het verdient natuurlijk aanbeveling dat éénzelfde leraar aan éénzelfde groep leerlingen zowel de theorie als de praktijk onderwijst, en zich zowel bekwaamt in de keuken, de bakkerij, de slagerij als in het restaurant. Waar dit niet mogelijk is, is regelmatig overleg tussen de leraren, zowel wat inhoud als methode betreft, een noodzakelijke voorwaarde.
- Het aanbrenge van leergierigheid is een dagelijkse zorg voor de leraar: nieuwsgierigheid, een positieve en kritische instelling tegenover zichzelf en het eigen handelen, maar ook tegenover de eigen keuzes die (moeten) gemaakt worden.
- De leerling moet stapsgewijs vertrouwd worden gemaakt met de noodzakelijke basiskennis en vaardigheden: er moet dan ook een zekere gradatie zijn in moeilijkheidsgraad om tegemoet te komen aan het verschillend leertempo en beheersingsniveau.
- Iedere les wordt best als een **afgerond geheel** aangeboden zowel wat de theoretische als de praktische leerstof betreft: dit komt een duidelijke structuur ten goede en geeft meer mogelijkheden om verbanden te leggen en te verwijzen naar overeenkomsten en verschillen.
- Gaandeweg moet de leerling enig inzicht krijgen in zijn eigen handelen: steeds moet hij **bewust** gemaakt worden van de verschillende aspecten die in zijn handelen verweven zijn: het gebruik van grondstoffen, materialen en het toepassen van technieken, zorg voor veilig en hygiënisch werken en de verschillende vormingsdoelen moeten geïntegreerd aanwezig zijn; de leerling moet gaandeweg bewust gemaakt worden dat zijn eigen handelen zowel het werkproces als het bekomen eindproduct in grote mate bepaalt.
- Het is gunstig voor het leerproces wanneer de leerling **vooraf op de hoogte** is van de gestelde doelen: een duidelijke en overzichtelijke formulering bevordert het gestructureerd en meer bewust handelen van de leerling.
- Stapsgewijze demonstratie, minimale theoretische ondersteuning en vooral veel **oefening en herhaling** verhogen gaandeweg het beheersingsniveau van de leerling.
- Succesbeleving, afwisseling en probleemoplossend leren zijn bijkomende elementen die de **leergierigheid** van de leerling bevorderen: voorzie veelvuldige en gevarieerde oefeningen, zorg voor de nodige differentiatie zodat leerlingen die méér kunnen hiertoe ook de kans krijgen en leerlingen die zwakker zijn toch niet steeds met hun 'onvermogen' geconfronteerd worden; de uitbreidingsdoelstellingen en leerinhouden geven een idee en een aanwijzing in welke richting dit zou kunnen gaan.

- Zorg ook voor de opvulling van zogenaamde '**dode**' momenten: hier liggen kansen voor herhaling, uitdieping en uitbreiding, niet de hoeveelheid kennis en vaardigheden is het belangrijkste: de leerling moet kunnen komen tot een **aanvaardbaar eindproduct**; daarom moet ook aandacht worden gegeven aan verwerven van minimaal inzicht in het hoe en het waarom van zijn handelen en leren.
- Een **documentatiemap** laten aanleggen door de leerlingen bevordert de leergierigheid en geeft de leerling de kans om zelfstandig en op eigen wijze en vanuit het eigen gezichtspunt de leerstof te benaderen; het aanleggen van een documentatiemap bevordert bovendien bepaalde affectieve doelstellingen zoals zin voor orde, creativiteit en originaliteit. Bovendien geeft het aanleggen van een documentatiemap kansen voor de integratie van theorie en praktijk.
- Kennismaking met bedrijfsruimten, producten, apparatuur, technieken ... kan op verschillende wijzen, bijvoorbeeld door een bezoek aan een bakkerij, slagerij, een restaurant, een selfservice, een supermarkt, een bedrijf dat zich op een of andere manier met voeding bezighoudt.
De kennismaking met en de initiatie in bepaalde aspecten die door hun moeilijkheidsgraad niet in de Realisatietechnieken aan bod kunnen komen maar wel belangrijk zijn om een beeld te vormen van een beroepenveld, kan langs bedrijfsbezoeken. Daarnaast er is ook heel wat documentatie en didactisch materiaal beschikbaar dat onder meer te verkrijgen is via de VLAM, de Landsbond van Beenhouwers enz. Ook video en cd-rom zijn steeds vaker bruikbare en multifunctionele didactische hulpmiddelen.

5 LEERPLANDOELSTELLINGEN, LEERINHOUDEN EN PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Een (U) staat voor uitbreiding.

Nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN	LEERINHOUDEN	DIDACTISCHE WENKEN
1	<p><u>Veilig en hygiënisch werken</u></p> <p>Noodzaak van persoonlijke hygiëne in diverse omstandigheden inzien en de regels van veilig en hygiënisch werken toepassen.</p>	<p>Algemene regels inzake beroepskledij:</p> <ul style="list-style-type: none"> • in de keuken • in het restaurant • in de bakkerij • in de slagerij <p>Algemene regels voor veilig en hygiënisch handelen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • in de keuken • in het restaurant • in de bakkerij • in de slagerij 	<p>Het komt er hier vooral op aan de leerlingen bewust te maken van de noodzaak van veiligheid en hygiëne en van de belangrijkste en eenvoudigste te nemen maatregelen en voorzorgen.</p>
2	<p><u>Gezonde voeding</u></p> <p>Regels van gezonde voeding kennen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • opnoemen; • toepassen op concrete voorbeelden: <ul style="list-style-type: none"> - voor school, - thuis. 	<p>Kenmerken van gezonde voeding Technieken om gezonde voedingsgewoonten vast te leggen (U)</p>	<p>Samenwerking met andere vakken zoals Project Algemene Vakken of Maatschappelijke vorming. Verwijzen naar de eigen voedingsgewoonten. Verwijzen naar voeding op school. Eenvoudig houden en vertrekken van de eigen ervaring: geen moeilijke woorden en processen. Men kan wel verwijzen naar de actieve voedingsdriehoek ...</p>
3	<p><u>Basiskennis van het materiaal</u></p> <p>3.1 Het klein materiaal in de keuken:</p> <ul style="list-style-type: none"> • herkennen; • correct benoemen • gebruiken. 	<ul style="list-style-type: none"> • Demi-chef • Officemes • Econoom • Canneleermesje, appelboor, paletmes(U) • Roerzeef, chinosis • Pers, lookpers • Blikopener • Spatel • Blokrasp • Mandoline • Spuitzak 	<p>Het is hier voornamelijk de bedoeling dat de leerlingen het materiaal kunnen herkennen en er de juiste naam aan kunnen geven zodat ze in een later stadium ook kunnen aangeven wanneer ze dit gebruiken.</p> <p>Het is evident dat dit bij voorkeur gebeurt tijdens de praktische oefeningen. Uiteraard wordt ook hier telkens gewezen op een veilig en hygiënisch gebruik.</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Corn • Louche, schepspeen • Schuimspaan • Kookpot • Steelpan • Flensjespan 	
3.2	De belangrijkste toestellen in de keuken: <ul style="list-style-type: none"> • herkennen; • benoemen; • gebruik verwoorden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fornois • Oven • Mixer • Weegschaal • Salamander, steamer, friteuse (U) 	
3.3	Het belangrijkste restaurantmeubilair: <ul style="list-style-type: none"> • herkennen; • benoemen; • gebruik verwoorden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tafels • Stoelen • Dienstaffel • Chariot, showtafel ... (U) 	Dit gebeurt uiteraard het best in een restaurant. Afbeeldingen, dia's en dergelijke kunnen varianten illustreren. Uiteraard kan dit best ook in de praktijk worden aangebracht.
3.4	Het restaurantbestek: <ul style="list-style-type: none"> • herkennen; • benoemen; • gebruik verwoorden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Messen • Vorken • Lepels • Dienstbestek 	
3.5	Het klein materiaal in het restaurant: <ul style="list-style-type: none"> • herkennen; • benoemen; • gebruik verwoorden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Schotels • Kommen • Peper-zoutvat • Flambeervuur, komfoor, showtafel (U) 	<p>Zoals bij de andere elementen bij het onderdeel restaurant, is dit de gelegenheid bij uitstek om ook te wijzen op elementen als creativiteit, esthetiek, gevoel voor kleur, sfeer ... De leraar dient zich te realiseren dat dit niet voor alle leerlingen in het bvl evident is!</p>
3.6	Het belangrijkste tafellinnen: <ul style="list-style-type: none"> • herkennen; • benoemen; • gebruik verwoorden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Molton • Nappen • Servetten • Dienstservetten • Ronde nappen, ovale nappen (U) 	
3.7	Het belangrijkste restaurantporselein: <ul style="list-style-type: none"> • herkennen; • benoemen; • gebruik verwoorden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dekbord • Groot bord • Klein bord • Broodbordje • Dessertbord • Consommétas (U) 	Dit onderdeel biedt een gelegenheid bij uitstek om praktijk en theorie te integreren: vertrekkende van zeer eenvoudige voorbeelden kan men door middel van afbeeldingen bijvoorbeeld ook een documentatiemap laten aanleggen, al dan niet in combinatie met linnen, bestek, glazen ...

3.8	<p>Het glaswerk in het restaurant:</p> <ul style="list-style-type: none"> • herkennen; • benoemen; • gebruik verwoorden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Waterglazen • Frisdrankglazen • Witte wijnglazen • Rode wijnglazen 	
3.9	<p>Het klein materiaal in de bakkerij:</p> <ul style="list-style-type: none"> • herkennen; • benoemen; • gebruik verwoorden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Balans • Maatbeker • Deegrol • Deegkrabber • Spatel • Klopper • Strijkborsteltje • Spuitzak • Spuitmondjes • Paletmes • Steekmes • Deegmes 	<p>De leerlingen komen uiteraard door het gebruik zelf tot een juiste definitie. Let ook op het dagelijkse onderhoud: dit is niet alleen goed voor de levensduur van het materiaal (financieel aspect) maar is uitermate belangrijk vanuit hygiënisch standpunt.</p>
3.10	<p>Het groot materiaal in de bakkerij:</p> <ul style="list-style-type: none"> • herkennen; • benoemen; • gebruik verwoorden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Oven • Rijskast • Klopper • Menger • Mixer • Bakplaten • Bakvormen • Bekkens • Kookpannen 	<p>Men kan hier de leerlingen erop wijzen dat voor dergelijke toestellen ook een gebruiksaanwijzing bestaat. Hier doet zich de gelegenheid voor om een instructieboekje te 'demonstreren'.</p>
3.11	<p>Het belangrijkste materiaal in de slagerij:</p> <ul style="list-style-type: none"> • herkennen; • benoemen; • gebruik verwoorden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pelmes • Wetstaal • Zag • Hakmes • Molen • Weegschaal 	

4	<p><u>Basistechnieken en -oefeningen</u></p>		
4.1	<p>Diverse basistechnieken in de keuken:</p> <ul style="list-style-type: none"> • benoemen; • uitvoeren. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kloppen • Roeren • Mengen • Mixen • Afwerken • Garneren • Vullen • Spatelen ... (U) 	<p>Oefening baart kunst ...</p>
4.2	<p>Belangrijkste groenten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • herkennen; • benoemen; • gebruik verwoorden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aardappelen • Wortelen • Uien • Prei • Selder • Tomaten • Komkommer • Bloemkool • Sla • Voorbeelden van gebruik: soepen, rauwkost, eenvoudige warme en koude schotels 	<p>De nadruk moet hier vooral gelegd worden op het herkennen en juist benoemen van de groenten. Men dient hier zeker nog geen ingewikkelde en moeilijk vergelijkbare voorbeelden of al te moeilijke (en exotische) voorbeelden te geven. Best legt men hier de link naar wat bij de leerlingen thuis zelf op tafel komt. Dit geeft ook de gelegenheid om te wijzen op de kostprijs en het noodzakelijke respect dat moet worden opgebracht voor voedingsproducten. Tevens kan men hier wijzen op het verschil tussen het ‘natuurproduct’ en andere verschijningsvormen, bijvoorbeeld diepvries, blik ... zonder hier evenwel al te diep op in te gaan.</p>
4.3	<p>Basistechnieken in de keuken in verband met groenten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • benoemen en herkennen; • uitvoeren. 	<ul style="list-style-type: none"> • Groenten reinigen: kuisen, wassen, spoelen, pellen ... • Groenten versnijden: hakken, raspen, in julienne snijden, in brunoise snijden, eminceren, in blokjes snijden • Eenvoudige recepten en instructies kunnen lezen, verwoorden en uitvoeren. (U) 	<p>Uiteraard wordt bij de uitvoering steeds rekening gehouden met de voorschriften van veiligheid en hygiëne. Het is belangrijk de leerlingen hierop voortdurend en uitdrukkelijk te wijzen.</p> <p>Ook elementen als lichaamshouding en aandacht voor kook- en baktijden moeten regelmatig worden aangestipt. Zonder dit systematisch te benadrukken kan ook af en toe reeds gewezen worden op het belang van een goede organisatie van het werk: de voorbereiding, de logische volgorde, orde. Hier liggen ook kansen voor een goede samenwerking en integratie tussen theorie en praktijk.</p>

			<p>In de loop van het schooljaar zal moeten gestreefd worden naar een grotere soepelheid en handvaardigheid.</p> <p>Bij wijze van uitbreiding kan bij de leerlingen ook gewezen worden op de relatie tussen werkwijze, tijdsgebruik, eindproduct. Beoordeling van kwaliteit kan zeker ook aan bod komen, zij het dan eerder beperkt in de zin van: te lang gekookt, te veel kruiden gebruikt...</p>
4.4	<p>Basisbereidingen en -bewerkingen van groenten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • correct benoemen; • uitvoeren. 	<ul style="list-style-type: none"> • Koken • Bakken • Gratineren • Blancheren • Stoven • Bakken • Koken • Frituren (U) 	
4.5	<ul style="list-style-type: none"> • Eenvoudige sausen: • herkennen; • benoemen; • bereiden; • gebruik verwoorden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Grondstoffen • Mayonaise • Vinaigrette 	
4.6	<p>Belangrijkste keukenfonds en bindmiddelen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • benoemen; • gebruik verwoorden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Blanke fonds • Bruine fonds • Visfumet, gevogeltelefonds (U) • Aardappelzetmeel • Rijstgriesmeel • Paneermeel • Blanke roux • Beurre manie • Blonde roux, bruine roux (U) 	<p>Het is niet de bedoeling dat de leerlingen zelf fonds trekken. Zij moeten wel weten waartoe ze te gebruiken en hoe te gebruiken, met andere woorden zij moeten ermee kunnen werken.</p>
4.7	<p>Diverse basisbereidingen in de keuken uitvoeren met kennis van te gebruiken grondstoffen, het te hanteren materiaal en de toe te passen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Basissoepen • Pureesoepen • Parmentiersoepen (U) 	<p>Hoewel men uiteraard niet mag overdrijven, moet ernaar gestreefd worden ook in dit onderdeel de theorie en de praktijk te integreren.</p>

	technieken.	<ul style="list-style-type: none"> • Aardappelbereidingen: natuuraardappelen, hertoginneardappelen, puree ... • Gerisoleerde aardappelen, gesauteerde aardappelen (U) • Oliesausen: mayonaise, vinaigrette ... • Cocktail, remoulade, tartare (U) • Rijst- en deegwaren: bruine rijst, witte rijst, macaroni, spaghetti • Fruitsoorten: appel, sinaasappel, banaan ... voor fruitsla, fruitcompote, fruitmoes • Eenvoudige bereidingen met vis en vlees: runderlapje bakken, varkenslapje bakken, kabeljauw koken ... 	Uiteraard vertrekt men best van de praktische oefeningen om dan naar de theoretische ondersteuning en uitleg te gaan. Hierbij kan men zeker ook vertrekken van de dagelijkse voeding van de leerlingen thuis. Hier kan ook verwezen worden naar de kenmerken van gezonde voeding (zie punt 2).
4.8	Belangrijkste grondstoffen in de bakkerij: <ul style="list-style-type: none"> • herkennen; • benoemen; • gebruik verwoorden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Water • Bloem • Gist • Eieren • Suiker • Vetstof 	Hier is een uitstekende gelegenheid om te verwijzen naar wat de leerlingen vanuit de thuissituatie reeds kennen.
4.9	Belangrijkste hulpgrondstoffen in de bakkerij: <ul style="list-style-type: none"> • herkennen; • benoemen; • gebruik verwoorden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zout • Smaak- en kleurstoffen • Chocolade • Fruit en noten • Bakpoeder • Maïsmeeel • Aardappelzetmeel 	
4.10	Basisbewerkingen en -technieken in de bakkerij: <ul style="list-style-type: none"> • benoemen; • uitvoeren. 	<ul style="list-style-type: none"> • Grondstoffen afwegen • Grondstoffen meten • Deeg manueel maken en bewerken: gistdeeg, korstdeeg • Bladerdeeg, vetdeeg, zanddeeg (U) • Machinaal kneden en bewerken (U) • Eenvoudige beslagen: rollen, toeslaan, opbollen, uitrollen, langmaken, insnijden, versnijden, bestrooien en 	

		<ul style="list-style-type: none"> instrijken, vullen • Eenvoudige vormen • Eenvoudige siertechnieken met (papieren) spuitzak: rechte en gebogen lijnen trekken 	
4.11	Eenvoudige afgewerkte producten maken met gebruik van de juiste grondstoffen, het gepaste materiaal en de toe te passen technieken.	<ul style="list-style-type: none"> • Huishoudbrood, stokbrood, suikerbrood, galettebrood • Pistolets en sandwiches • Kramiek • Koeken: crèmekoeken, Zwitserse koeken, appelgosetten • Open en gesloten fruittaart 	
4.12	Grote delen van het rund en het varken op afbeelding: <ul style="list-style-type: none"> • herkennen; • benoemen; • gebruik verwoorden. (U) 	<ul style="list-style-type: none"> • Varken • Rund • Versnijden van een half varken • Uitbenen van een varkensbuik • Zouten voor buikspekje 	<p>In het tweede leerjaar kan het natuurlijk niet de bedoeling zijn om te versnijden, uit te benen of dergelijke. Dit zou gezien de hygiënische en veiligheidsvoorwaarden ook niet mogelijk zijn. Het is belangrijk de leerlingen hier ook op te wijzen.</p> <p>Er bestaan heel wat afbeeldingen, didactische platen, video's en cd-rom om dit onderdeel aan te brengen en te illustreren. Een bezoek aan een slagerij kan allicht ook nog. (Een slachterij bezoeken zal eerder utopisch zijn.)</p>
4.13	Hulpgrondstoffen in de slagerij: <ul style="list-style-type: none"> • herkennen; • benoemen; • gebruik verwoorden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Peper • Zout • Paprika • Curry • Kaneel • Nootmuskaat • Paneermiddelen • ... 	
4.14	Basistechnieken in de slagerij: <ul style="list-style-type: none"> • benoemen; • uitvoeren. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pelmes hanteren • Vlees malen • Vlees hakken • Mengen • Wegen • Portioneren 	<p>Uiteraard moet constant worden gewezen op de regels van veiligheid en hygiëne. Men dient de leerlingen erop te wijzen dat er een duidelijk verband is tussen versnijding - gebruikt vlees - het beoogde eindproduct, zonder evenwel te vervallen in te veel theorie!</p>

4.15	Eenvoudige draagoefeningen uitvoeren.	<ul style="list-style-type: none"> • Garneren • Platte ribben van het rund afvliezen voor américain • Pastoorshoed versnijden voor stoofvlees • Het uitbenen demonstreren (U) • Het uitbenen op afbeeldingen eenvoudig verwoorden (U) • Varkensschouder in blokjes versnijden voor stoofvlees • Varkensheup in blokjes versnijden voor spiesjes • Varkensvlees in lapjes versnijden voor gyros • Lamsvlees versnijden voor bijvoorbeeld ragout, pitavlees • Kip versnijden voor spiesjes • Gehakt bereiden met het oog op panklare gerechten • Ook voorbereiding van het vlees voor fondue, gourmetschoteltjes ... (U) • Vleesbereidingen met de molen zoals pasteitje, bloedpens, witte pens, preskop, kippenworst .. • Eenvoudige culinaire bereidingen waarin vlees een belangrijk bestanddeel vormt zoals pizza, quiche, worstenbroodje, lasagne, soepballetjes in tomatensaus, hamschelp, vol-au-vent, pitabroodje, toastjes en belegde broodjes, salades ... • Kroketteren op basis van kip, vlees, kaas (U) • Kleine garnituren met groenten en fruit (U) 	<p>Ook hier kan een link gelegd worden naar gezonde en evenwichtige voeding en naar de eigen dagelijkse voeding thuis. Eventueel, in samenwerking met leraren godsdienst, maatschappelijke vorming of PAV of andere kan hier ook gesproken worden over de religieuze aspecten van voeding, in het bijzonder vlees en de eigen, cultureel gebonden benadering door bijvoorbeeld Islam, Joden, Hindoes ...</p> <p>Het is hier belangrijk de techniek goed uit te leggen en te demonstreren, rekening houdend met het feit dat sommige leerlingen nog te kleine handen hebben, te weinig 'spierkracht' ...</p>
------	---------------------------------------	--	---

4.16	Eenvoudige tafel voor vier personen dekken.	<ul style="list-style-type: none"> • Drie borden/tassen • Molton • Nappen • Borden • Bestek • Glazen • Versiering, menukaart (U) 	Aandacht voor creativiteit, stijl, zin voor esthetiek.
4.17	Inzettechnieken en afruimtechnieken benoemen en uitvoeren.	<ul style="list-style-type: none"> • Borden • Glazen • Bestek • Franse dienst, Engelse dienst, Russische dienst, plateservice, ontbijtbuffet, buffet ... (U) 	Aandacht voor beheersing en lichaamshouding.
4.18	Discreet en vlot met klanten omgaan. Basisregels van beleefdheid, voorkomendheid, gastvrijheid kennen en toepassen.	<ul style="list-style-type: none"> • Basisregels voor ontvangst van klanten in restaurant, bakkerswinkel, slagerswinkel • Basisregels voor bediening van klanten in restaurant (eenvoudig menu), bakkerswinkel, slagerswinkel • Regels van etiquette (U) 	Aandacht voor voorkomendheid en persoonlijkheid. Uiteraard kan dit best worden ingeoefend met rollenspel. Een video-opname of simultaan werken met een camera kan zeer verhelderend werken en bevordert de opmerkzaamheid van de betrokken leerling en de andere leerlingen.

6 EVALUATIE

Evaluatie is geen doel op zich, het is een middel voor remediëring, motivering en (her)oriëntering.

Evaluatie moet de leraar inzicht geven in de vorderingen die de leerlingen maken. Gezien de grote heterogeniteit van de klasgroep, is het weinig zinvol leerlingen onderling te vergelijken. **Individuele evaluatie** waarin de vorderingen of de tekorten van elke leerling afzonderlijk worden beoordeeld, geeft ruime mogelijkheden voor remediëring.

Evaluatie is anderzijds ook een hulpmiddel om de leerling te oriënteren voor de toekomst. In het Beroepsvoorbereidend leerjaar, dat juist als einddoelstelling heeft de leerling te beoordelen op zijn geschiktheid en aanleg voor een beroep in restaurant en keuken, bakkerij of slagerij is deze evaluatie van bijzonder groot belang.

Om tot die eindbeoordeling te kunnen komen, moet de leraar kunnen terugvallen op evaluatiegegevens die een beeld geven van de **evolutie** die de leerling doormaakt maar ook van de **uiteindelijke vaardigheden** die hij heeft ontwikkeld en bereikt en in welke mate hij deze heeft gerealiseerd.

Zowel het leerproces zelf en de evolutie ervan, als het bekomen eindproduct dienen in de evaluatie aan bod te komen. Het is duidelijk dat een zeer gemotiveerde leerling die echter essentiële vaardigheden en psychomotorische kwaliteiten mist, moet aangeraden worden een andere keuze te maken. Anderzijds moet een leerling die wel beschikt over de noodzakelijke kwaliteiten maar die door bijvoorbeeld schoolmoeheid niet komt tot de realisatie van een kwalitatief verantwoord eindproduct door middel van remediëringstaken worden 'bijgewerkt'.

Daarom is in de evaluatie ook de **zelfevaluatie** van de leerling belangrijk. De leerling moet door procesmatige begeleiding en remediëring inzicht verwerven in zijn eigen kunnen en beperktheden. Als hij zelf zijn mogelijkheden en onvolkomendheden kent, zal hij kritisch kunnen staan tegenover zijn werken. Pas dan zal hij echt zijn eigen fouten zien en de evaluatie door de leraar als een positieve stimulans ervaren.

Ook voor de leraar geeft de evaluatie kansen om **zelfkritisch** te werk te gaan. De mate waarin de leraar zich voortdurend bewust is van enerzijds de mogelijkheden van de leerlingen en anderzijds de vereisten van de opleiding, bepaalt mede de voortdurende **reflectie** van de leraar op zijn eigen bezig-zijn. Immers, na een aantal jaren lespraktijk worden voor de leraar een aantal handelingen een evidentie. De leraar die niet meer beseft dat deze evidentie niet voor de leerlingen bestaat, begrijpt niet meer waarom leerlingen (kunnen) mislukken in bepaalde opdrachten. Alleen door voortdurend na te denken over de eigen manier van werken en les geven, is de leraar in staat voor de leerling bereikbare doelen te formuleren en na te streven.

De evaluatie dient **permanent** te zijn, zowel voor de Realisatietechnieken als voor de Toegepaste wetenschappen. Zo vermijdt men dat wordt verder gewerkt op leerstof die niet of onvoldoende beheerst wordt. De voortdurende zorg voor de **individuele vorderingen** is eveneens een waarborg voor gedifferentieerd en aangepast leerlingengericht onderwijs. Bovendien heeft men in permanente evaluatie een bijna dagelijkse bron van **positieve stimulatie**. Men moet een leerling immers niet enkel op zijn fouten wijzen. Wat een leerling kan, is van tenminste even groot belang als wat hij (nog) niet kan. Elke vooruitgang moet worden aangegrepen om de leerling aan te moedigen en te bevestigen.

De evaluatie moet ook **'totaal'** zijn, dit wil zeggen moet zoveel mogelijk betrekking hebben op de volledige leerling. Dit betekent dat de evaluatie niet alleen moet gaan over de cognitieve en de psychomotorische doelstellingen maar ook over de affectieve doelstellingen.

Om te evalueren heeft men een **instrument** nodig. Om te komen tot een zo volledig mogelijke en bruikbare evaluatie, moet rekening worden gehouden met volgende principes:

- men kan alleen evalueren na observeren;

- evaluatie moet vertrekken van de doelstellingen:
- ≡ eindevaluatie is gericht op het verwerven of niet verwerven van de einddoelstellingen en het beheersingsniveau;
- ≡ tussentijdse of permanente evaluatie is gericht op lesdoelstellingen;
- deze doelstellingen moeten dus vooraf worden vastgelegd en ook voor de leerling kenbaar zijn: men komt makkelijker tot juist handelen als men weet wat het einddoel moet zijn;
- evaluatie moet zo objectief mogelijk en daarom ook meetbaar zijn.

Tenslotte moet de evaluatie ook gerapporteerd worden. Hiervoor bestaan verschillende mogelijkheden: een puntensysteem, een beoordeling met letters of een omschrijving: dit maakt uiteraard deel uit van de eigen keuze van iedere school.

7 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 keukens, warme keukens, didactisch restaurant, afwasruimte ...

Deze werkplaatsen (leslokalen) dienen uiteraard uitgerust te zijn met het noodzakelijke groot materiaal zoals frigo's, 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: (Deze lijst wordt alfabetisch opgemaakt omdat een aantal toestellen en 'gereedschappen' in meer dan één gebied kunnen voorkomen).

- Afvalzak
- Bakoven
- Bakplaten
- Beenhouwerszaag
- Bestekken
- Braadoven
- Braadpannen
- Deegrol
- Dienborden
- Grill
- Glazen
- Hakbijl
- Hakmolen
- Handwas
- Keukenmessen
- Komfoor
- Klopper
- Kookfornuis
- Kookpannen
- Kookpotten
- Lepelrek
- Linnen
- Menger
- Mengkommen
- Messenrek
- Mixer

- Pannenrek
- Pasteivormen
- Porselein
- Puntzeef
- Roerzeef
- Schepspaan
- Schuimspaan
- Snijlanken
- Spoeltafel
- Spuitzak
- Taartvormen
- Tamis
- Thermometer
- Uitsteekvormen
- Vleessonde
- Voorraadkast
- Weegschaal
- Werktafels
- Zout- en peperstellen
- Cutter, friteuse, koffiezetapparaat, salamander, steamer, ijsemers (U)

8 **BIBLIOGRAFIE**

- **BORN, W.**, Eten door de eeuwen. De geschiedenis van de culinaire cultuur, Bosch en Keuning, Baarn, 1989, 247 bl.
In dit boek wordt de grote samenhang beschreven van wat meer dan duizend jaar lang gegeten en gedronken werd, de keukenhistorie van de grote koks en de keuken van de eenvoudige huishouding, van houtvuur tot magnetronoven. Het verhaal waarin de wereldgeschiedenis zich weerspiegelt in soeppan en wijnglas. Een boek waarin elke keukenspecialist zichzelf als mens kan terugvinden. Achtergrondinformatie voor projectmatig en geïntegreerd werken.
- **BORN, W.**, Het volkomen vleesboek, Zomer en Keuning, Baarn, 1969.
- **CAMPS, L., DE JONG, K., MOLENAAR, G.**, Brood bakken. Banket bakken, Wolters-Noordhoff.
- **CLARKE, M.**, Met saus, Culinaire boekerij, 80 blz.
In dit boek vindt u 180 recepten voor sausen en dressings. Een stuk theorie wordt aangevuld met verschillende keuzes voor basisrecepten.
- **Commissariaat-Generaal voor de bevordering van de arbeid**, Wegwijzer voor de veiligheid in de horecasector, Brussel, 1994.
- **DARD**, Lekker vlees bereiden.
- **DE ROCHE, M.**, Koken voor de liefde, Weert.
- **DE SCHUTTER, D., DE WILDE, D., VAN HEUCKELOM, R.**, Basisbegrippen van de keuken, Pelckmans, Kapellen, 1996, 496 blz.
Dit boek beschrijft en illustreert alle gangbare klassieke en moderne bereidingstechnieken en -wijzen in een vereenvoudigde taal. Eerder geschikt voor de beginnende beroeps- of amateurkok.

- **DEWULF, J.**, Serveerkunde, Standaard, Antwerpen.
- **ESCOFFIER, A.**, Het kookboek van de klassieke keuken, Utrecht.
- **EYNIKEL, H.**, Het grote handboek voor de goede keuken, Davidsfonds, Leuven.
- **FENNEMA, W.J.**, Kooktechnieken, 280 blz.
Dit werk geeft inzicht in de diverse principes die een rol spelen bij het koken. Nuttige achtergrondinformatie over het 'hoe' en het 'waarom' van het koken.
- **FENNEMA, W.J.**, Keukenapparatuur, 200 blz.
Een standaardwerk over kook-, bak-, braadapparatuur, keukenmachines, koel- en vriesapparatuur, schoonmaakapparatuur, enz. en het volledige assortiment handgereedschap.
- Gids voor goede hygiënepraktijken, HACCP, een handleiding om zelf uw HACCP-plan uit te werken. VHHV, 1997.
- **HAESERYN, R.**, ABN in hotel en restaurant, Van In, Lier.
- **HUIZINGA, J., HAALSMA, H.**, Handboek voor vlees en vleesproducten, Elsevier, Amsterdam, 1979.
- **JANSZ, M.**, Salades, 95 blz.
- **KELLERMAN, M., e.a.**, De nieuwe grote kookschool, Lannoo, Tielt.
Een serie kookboeken waarbij per deel 200 recepten worden verstrekt. Onderwerpen: salades, groenten, gevogelte, voorgerechten, de oosterse keuken, vis en schaaldieren, de Italiaanse keuken, nagerechten, vlees.
- **LUNDBERG, D.E., e.a.**, Kooktechnieken, Utrecht-Antwerpen, 1987.
- **MCGEE, H.**, Over eten en koken, Bert Bakker, 690 blz.
In een begrijpelijke stijl wordt een wetenschappelijk inzicht gegeven in natuurkundige en chemische fenomenen van de kookkunst. Er wordt uitgebreid ingegaan op de geschiedenis, de presentatie en alles wat zich afspeelt tijdens de bereiding, koeling, bewaring en bewerking van voedsel.
- **MONTAGNE, P.**, Nouveau Larousse gastronomique, Parijs.
- **MOULIN, L.**, Europa aan tafel. Een cultuurgeschiedenis van eten en drinken, Mercatorfonds, Antwerpen, 1988, 423 blz.
Een prachtig boek dat kunst, culinaire geschiedenis, sociologie van eten en drinken met een eigenzinnige humor combineert om de lezer te introduceren in een rijke culinaire cultuur. Als achtergrondinformatie buitengewoon geschikt om projectmatig de algemene vorming te integreren met de technische en praktische vakken.
- **OOPPOOLSE, A.**, Gehaktfestival, Van Dishoeck, Bussum.
- **ONDERWIJSCENTRUM HORECA**, Sociale vaardigheden voor koks. 1996.
- **PAULI, E., FENNEMA, W.J.**, Eigen Pauli's Complete Leerboek voor de keuken, 646 blz.
Het boek behandelt alle facetten van de voedselbereiding en de technieken. Tevens komen overzichtelijk en uitvoerig onderwerpen aan de orde als: hygiëne, organisatie, keukenplanning, culinaire begrippen en benamingen, warenkennis, voedings- en menuleer, keukencalculatie enz.

- **RITCHIE, T.**, Pasta, 117 blz.
Tal van recepten bieden een veelzijdige keuze uit pastaschotels voor alle gelegenheden.
- **TEN BERGE, J.**, Leerboek der Broodbakkerij, VHA Kemperman, Haarlem/Antwerpen.
- **VAN DER MOLEN, J.M.**, Hygiëne in de praktijk, HIMM, Sint-Niklaas, 1996.
- **WILLAN, A.**, Schitterende salades, Deltas, 127 blz.
Leerboek om meer dan 50 saladegerechten te bereiden.
- Winkler Prins Culinaire Encyclopedie, Elsevier, Amsterdam-Brussel.