

RESTAURANT EN KEUKEN TWEEDE GRAAD BSO

LEERPLAN SECUNDAIR ONDERWIJS

VVKSO– BRUSSEL D/2012/7841/016
Vervangt D/2010/7841/011a vanaf 1 september 2012



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

Inhoud

INLEIDING	3	
1	STUDIERICHTINGSPROFIEL “Restaurant en keuken”	4
1.1	Beroepsprofiel en beroepswereld	4
1.2	Beginsituatie	4
1.3	Wat na de tweede graad?	4
1.4	Situering van de totale opleiding	5
1.5	Logische leerlijn	5
1.6	Vorming vertrekend van een christelijk mensbeeld	6
1.7	Competenties	6
2	COMPETENTIES	10
2.1	Basiscompetentie voor de gastvrijheidsector	10
2.2	Kerncompetenties voor de studierichting	10
2.3	Groei in basiscompetentie: cesuur tweede / derde graad	11
2.4	Groei in kerncompetenties: cesuur tweede / derde graad Restaurant en keuken	13
2.5	Groei in kerncompetenties: Cesuur tweede / derde graad Grootkeuken	16
3	LEERPLANDOELSTELLINGEN	19
3.1	Basiscompetentie	19
3.2	Kerncompetenties	25
3.3	Minimale materiële vereisten	35

INLEIDING

In september 2010 is een nieuw leerplan ingevoerd voor de studierichting “Restaurant en keuken bso” zowel voor de tweede als voor de derde graad. Het betrof een grondige herwerking van de leerplannen 2000/029 en 2004/034 voor deze studierichting. Het nieuwe leerplan 2010/011 is toen goedgekeurd voor twee schooljaren.

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

- de opmerkingen van de onderwijsinspectie;
- de bevindingen in de scholen i.v.m. het gebruik van het leerplan;
- het uniformiseren van de lay-out voor alle nieuwe leerplannen van het studiegebied voeding vanaf 2012.

Bij de herwerking is het leerplan opgesplitst in een leerplan voor de tweede graad (2012/016) en één voor de derde graad (2012/032). Maar in beide zijn zowel de leerplandoelstellingen voor de tweede als voor de derde graad opgenomen. Aldus willen we de gewenste groei in competenties bij de leerlingen duiden.

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

Bij de **vormgeving** is uitgegaan van volgende structuur:

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

In onderstaande tekst wordt vertrokken van een breed uitgeschreven studierichtingsprofiel, met aandacht voor zowel de specifieke als de algemene vorming. Van daaruit worden de competenties voor de studierichting en de onderliggende leerplandoelstellingen uitgeschreven.

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

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

In hoofdstuk 1 komt eerst het studierichtingsprofiel. In hoofdstuk 2 wordt dit vertaald in competenties. De cesuur tussen tweede en derde graad toont de competentiegroei en geeft meteen al de onderliggende leerplandoelstellingen aan. Deze worden dan herhaald in hoofdstuk 3, aangevuld met wat nodig is aan ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes. Aansluitend zijn didactische wenken te lezen evenals – waar dit relevant is – vormen van evaluatie. In het studierichtingsprofiel is rekening gehouden met de competentieprofielen¹ van de beroepen waartoe de richting opleidt.

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

1 STUDIERICHTINGSPROFIEL “Restaurant en keuken”

1.1 Beroepsprofiel en beroepswereld

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 er zich nieuwe technieken, nieuwe tendensen en nieuwe 'smaken'. Nieuwe vormen en/of varianten van keuken- en restaurantuitbating dienen zich aan.

Om op deze evolutie te kunnen inspelen en uitvoerende taken op zich te kunnen nemen in de complexe wereld van keukens en restaurants, moeten beginnende beroepsbeoefenaars beschikken over praktische kennis, vaardigheden en attitudes.

In 2007 telde België 56.557 horecaondernemingen. Dit is 7,65% van het totaal aantal ondernemingen in België. 60% van de horecaondernemingen zijn in Vlaanderen gevestigd, 29% in Wallonië en 11% in Brussel.

De belangrijkste subsector wordt gevormd door de restaurants (52%). Hiertoe behoren gewone restaurants en klasse restaurants, maar ook bistro's, brasserieën en snelrestauratie ².

De studierichting 'Restaurant en keuken' leidt op tot functies binnen die subsector van de horeca.

De functiekwalificaties in de horecasector zijn zeer hiërarchisch opgesteld: van beginnend medewerker tot leidinggevend kok of zaalmeester. In de opleiding kan die groei in functiekwalificatie een leidraad zijn bij het uittekenen van de leerlijn.

1.2 Beginsituatie

Jongeren kiezen de studierichting "Restaurant en keuken" omdat ze willen werken in de gastvriendelijke en commerciële omgeving van een restaurant, brasserie, bistro (zaal of keuken).

Wie vooraf het beroepsvoorbereidende leerjaar “Hotel-bakkerij-slagerij” volgde of de basisoptie “Hotel-voeding” heeft uiteraard een streepje voor bij de start in de tweede graad. Maar elke gemotiveerde jongere kan instappen, wat de vooropleiding ook was. Belangrijk is dat de leerling zich profileert als iemand die interesse heeft voor (verfijnd) koken en graag gastvrij met mensen omgaat.

De tweede graad “Restaurant en keuken bso” bereidt voor op de derde graad “Restaurant en keuken bso”, maar evenzeer op de derde graad “Grootkeuken bso”.

1.3 Wat na de tweede graad?

Op het einde van de tweede graad zijn de competenties gerealiseerd, die voorzien zijn in de beroepsprofielen van **zaalmedewerker** en **keukenmedewerker**³.

Toch zal slechts een beperkt aantal leerlingen ingaan op een tewerkstelling na de tweede graad. Een grote meerderheid van leerlingen stroomt door naar de derde graad “Restaurant en keuken bso” of de derde graad “Grootkeuken bso”.

De mogelijkheid bestaat ook om – in het kader van de leerplicht – leren en werken te combineren in het deeltijds beroepssecundair onderwijs of in het stelsel van het individueel leerlingenwezen.

² Op de website www.guidea.be is een studie terug te vinden van de diverse eetgelegenheden en hun specifiek cliënteel.

³ www.serv.be zie ook voetnoot 1.

Na de **derde graad** kunnen de afgestudeerden **onmiddellijk aan het werk als kelner of kok** in restaurants, brasseriën, bistro's, eetcafés en andere maaltijdverstreckende bedrijven.

Na een aantal jaren beroepservaring kunnen sommigen zich als zelfstandig horeca-ondernemer vestigen, mits zij beschikken over een getuigschrift van bedrijfsbeheer.⁴

1.4 Situering van de totale opleiding

In de richting "Restaurant en keuken bso" wordt de leerling **voorbereid op het beroep van kok en kelner**. De afgestudeerde van de derde graad kan bijgevolg onder supervisie van een leidinggevende complexe taken uitvoeren in de voorbereiding, bereiding, versnijding, bediening van dranken en gerechten en in de omgang met klanten.

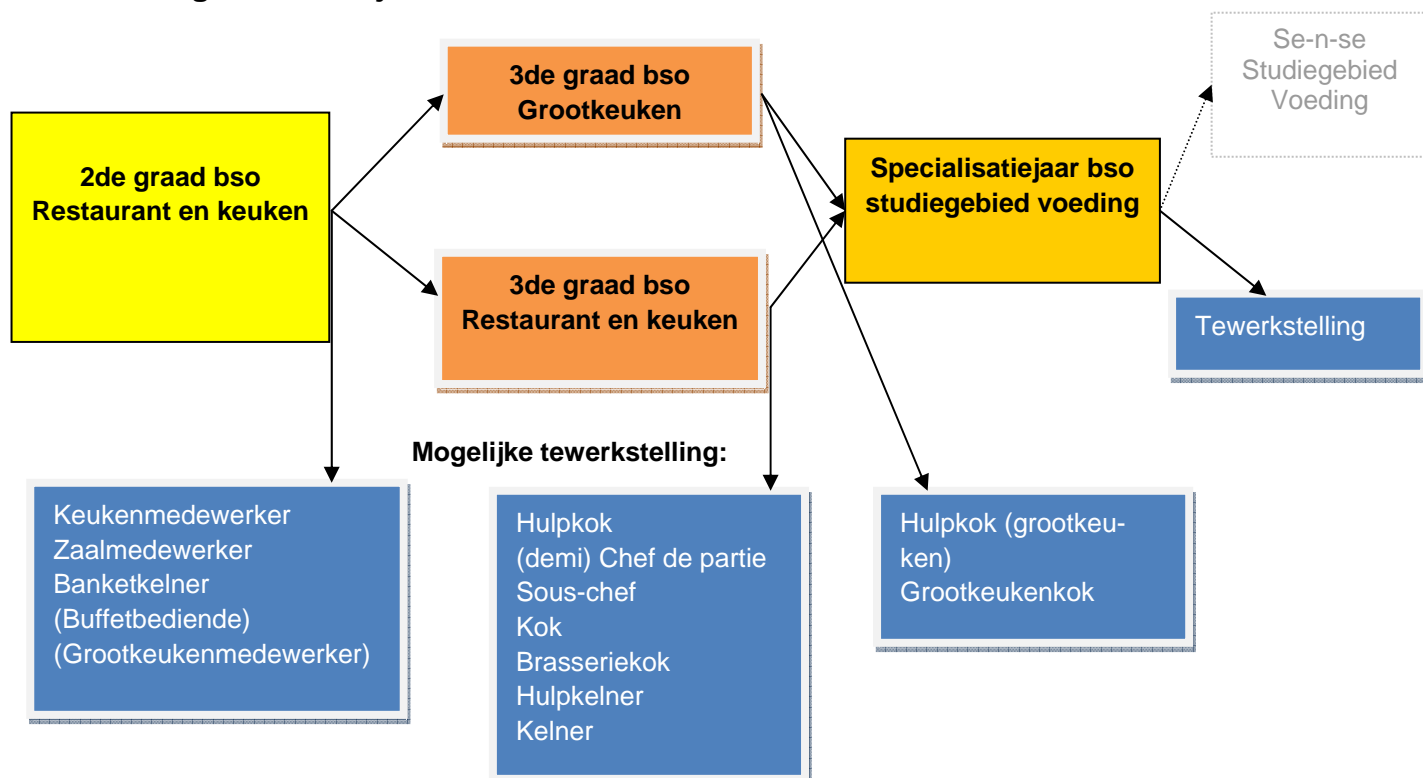
In de opleiding gaat de aandacht in de **keuken** vooral naar verfijnde gastronomie. De leerling verwerft bovendien en logischerwijze de regels van hygiëne, gezondheid, veiligheid en milieu en van prijsbewust handelen.

In de **bediening** staat stijlvol onthaal in focus: gasten begeleiden en adviseren (niet enkel in de keuze van gerechten, maar ook in het harmoniëren van dranken en spijzen); zorgen voor een charmante, attentvolle en discrete bediening in keurig Nederlands en in twee vreemde talen (Frans en Engels).

In beide settings wordt aandacht besteed aan het bijbrengen van ondernemingszin.

De leerlingen worden in de beroepswereld ingeleid door stages in keukens en restaurants (in binnen- of buitenland).

1.5 Logische leerlijn



⁴ De inhouden en doelstellingen van bedrijfsbeheer (omzendbrief SO/2008/01) zijn opgenomen in het leerplan 2008/061 (toegepaste economie). Dit leerplan kan gerealiseerd worden in het eerste en tweede leerjaar van de derde graad (2 maal 3 wekelijkse lessen) of na het voltooien van een specialisatiejaar bso. Naargelang de keuze van de school wordt het getuigschrift bedrijfsbeheer dan uitgereikt na het tweede leerjaar van de derde graad Restaurant en keuken of na een aansluitend specialisatiejaar.

1.6 Vorming vertrekend van een christelijk mensbeeld

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

- respect voor de medemens;
- solidariteit;
- zorg voor milieu en leven;
- respectvol omgaan met eigen geloof, anders gelovigen en niet-gelovigen;
- vanuit eigen spiritualiteit omgaan met ethische problemen;
- specifiek voor de richting "Restaurant en keuken" uit zich dit in volgende aandachtspunten.

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

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

Dus dient de opleiding voldoende aandacht te besteden aan die religieuze diversiteit, zodat jongeren de juiste houding weten aan te nemen als zij in contact komen met klanten waarvoor de beleving van hun geloof essentieel is en die erkenning verwachten.

Daarnaast is de gastvrijheidsector een wereld waarin uiterlijke schijn en genotbeleving sterk op de voorgrond komen. Het is belangrijk dat jongeren in deze opleiding oordeelkundig leren omgaan met die wereld en er zich niet in verliezen. Dat zij houvasten vinden om ethisch te blijven handelen in hun professionaliteit, maar ook in hun persoonlijk leven.

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

1.7 Competenties

1.7.1 Richtingspecifiek

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

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

Voor de studierichting gelden volgende **kerncompetenties**, te realiseren op het einde van de derde graad:

- *Zelfstandig (onder verwijderd toezicht) een maaltijd voorbereiden en klaarmaken met een culinaire meerwaarde.*
- *Klanten in een restaurant gastvrij ontvangen en bedienen.*
- *Veilig, milieubewust en voedselveilig handelen en de bijhorende administratie en registratie verrichten.*
- *In de keuken en in het restaurant werken in een team: als medewerker maar evengoed als leidinggevende.*
- *Binnen de context van een restaurant prijsbewust handelen.*

1.7.2 In samenwerking met de algemene vorming

Communiceren in het Nederlands en het Frans⁵.

Communicatieve vaardigheden zijn essentieel in horecaberoepen en functies in de gastvrijheidsector. Bij voorkeur in de taal van de klant, zo niet in een taal die de klant begrijpt.

Het **functioneel communiceren in het kader van een beroepsopdracht** staat daarom voorop, waarbij vooral de verbale vaardigheden in horecasituaties (omgaan met klanten) centraal staan. Tijdens de opleiding wordt deze competentie vooral bereikt in simulaties op school van concrete situaties én tijdens de stages.

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

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

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

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

Van wie in horeca werkt, wordt verwacht dat hij belangstelling toont voor de interesses van de klant, zodat hij kan tegemoet komen aan diens wensen en deze eventueel kan anticiperen.

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

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

Op een verantwoorde manier **keuzes** maken.

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

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

⁵ Indien een school vanuit het complementair gedeelte Engels aanbiedt, wordt de communicatie ook naar die taal uitgebreid.

- het bepalen van de werkmethode in de keuken (mise en place, volgorde van klaarmaken van gerechten, kiezen van vormgeving gerecht);
- de keuze voor de sfeer in het restaurant, het dekken en versieren van de tafels; de wijze van onthaal en bediening; het mee bepalen van de keuze van “aangepaste” wijnen (bieren) en deze keuze verantwoorden voor de klant;
- de verhouding prijs - kwaliteit, financiële haalbaarheid bij de keuze van menu's, van voedingsproducten als basis van die menu's, van personeel voor de realisatie van een omvangrijke opdracht, ...;
- het maken van een ecologisch verantwoorde keuze van voedingsproducten (seizoensgroenten en –fruit, streekproducten, ...) en het beperken van de ecologische voetafdruk;
- voor scholen waar dit het geval is: bij het zelf kiezen een GIP onderwerp, bij het meebepalen van de keuze van de stageplaats, waarbij telkens het inschatten van de eigen mogelijkheden, doorzettingsvermogen, kennen en kunnen moeten meespelen.

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

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

Probleemoplossend werken.

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

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

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

In de horeca- en voedingssector is aandacht voor hygiëne, veiligheid en milieubewust handelen essentieel. Tijdens de gehele opleiding (reeds van in de tweede graad) is dit aspect van competentiegericht werken de ‘rode draad’ bij alle handelingen in praktijklessen.

Bewust hygiënisch en veilig leren handelen, wordt onderbouwd door de nodige zeer praktisch uitgewerkte basis-kennis i.v.m. voedselveiligheidsvoorschriften (meestal de HACCP-normen), brandveiligheid, afvalpreventie ...

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

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

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

Die invloeden laten zich sterk kennen in de gastronomie. Mediterrane keuken, Fusion Cuisine, Wereldgastronomie: we kunnen ze niet meer wegdenken. Tegelijk blijft er sterke aandacht voor de eigen streekproducten en de culinaire verwerking ervan.

De multiculturele samenleving uit zich dus sterk in de culinaire wereld.

Ook door de focus op wijn, komt Frankrijk én de gehele wereld onder de aandacht van deze jongeren.

Dit zijn evenveel mogelijkheden om – aan de hand van concrete voorbeelden die belangrijk zijn in hun opleiding – jongeren uit de studierichting “Restaurant en keuken” te helpen zich historisch, geografisch en cultureel te situëren.

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

In horeca is werken in een team essentieel.

Attitudes als stiptheid, nauwkeurigheid, orde en netheid, creativiteit (eigen initiatief), tempo en doorzettingsvermogen zijn hierbij belangrijk.

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

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

Een horecaberoep is fysiek sterk belastend: vele uren intens werk, veel rechtstaan, werken in warme keukens, werkdruk, weekend- en avondwerk.

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

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

2 COMPETENTIES

Verder in dit leerplan worden enkel nog de richtingspecifieke competenties behandeld. Waar de realisatie ervan samenhangt met vakken uit de algemene vorming staat dit groen gemarkeerd bij de didactische wenken.

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

De school zal deze samenhang bewaken.

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

2.1 Basiscompetentie voor de gastvrijheidsector

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

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

Deze competentie wordt verdeeld in drie deelrubrieken:

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

2.2 Kerncompetenties voor de studierichting

Vanuit het studierichtingsprofiel volgen vijf duidelijke kerncompetenties, die gerealiseerd moeten zijn einde tweede graad en verder gezet worden in de derde graad (zie onder 1.7.2):

- C1** Onder begeleiding van een keukenleraar gerechten voorbereiden en klaarmaken.
- C2** Onder begeleiding instaan voor de gastvrije ontvangst en bediening van klanten in een restaurant.
- C3** Onder begeleiding de wetgeving van veilig, hygiënisch en milieubewust handelen toepassen.
- C4** Als medewerker functioneren in een team. Dit zowel in de keuken als in het restaurant, maar evenzeer het keuken- en restaurantteam samen.
- C5** Onder begeleiding prijsbewust handelen binnen de context van een restaurant, brasserie, bistro of grootkeuken (naargelang de keuze van de contexten door de school).



2.3 Groei in basiscompetentie: cesuur tweede / derde graad

Basiscompetenties In de gastvrijheidsector	Competentieniveau tweede graad	Competentieniveau derde graad
Klantvriendelijkheid	<p>De leerling kan onder begeleiding:</p> <p>II.1 klanten / gasten op een klantvriendelijke manier ontvangen en te woord staan. II.2 op een praktische manier communiceren met de klant/gast in het Nederlands en eenvoudig Frans. II.3 op een vriendelijke, niet opdringerige manier hulp bieden waar nodig. II.4 respect opbrengen voor de eigen cultuur en voor andere culturen. II.5 gebruik maken van een bij de functie behorend computerprogramma. II.6 eenvoudige informatie, die direct aansluit bij de functie, opzoeken en doorgeven.</p>	<p>De leerling kan:</p> <p>III.1 op een praktische manier in het Nederlands, het Frans en/of ⁶ het Engels converseren met klanten. III.2 anticiperen op de wensen van de (regelmatige) klant. III.3 omgaan met de multiculturaliteit van klanten en personeel. III.4 omgaan met klachten van klanten/gasten. III.5 gebruik maken van de in het bedrijf gangbare softwareprogramma's, die aansluiten bij de functie. III.6 op een efficiënte manier informatie opzoeken en ze op een aantrekkelijke en overzichtelijke manier presenteren aan de klant/gast. III.7 de ontwikkelingen in de sector opvolgen en zijn vakkennis bijhouden.</p>
Veilig werken	<p>De leerling kan:</p> <p>II.7 vastgestelde problemen meteen melden aan de verantwoordelijke. II.8 eenvoudige eerste EHBO-handelingen verrichten. II.9 ergonomisch werken.</p>	<p>De leerling kan:</p> <p>III.8 deskundig optreden bij onveilige of gevaarlijke situaties. III.9 regelmatige controles i.v.m. gebruikte infrastructuur en apparatuur uitvoeren.</p>
Werken in een organisatie	<p>De leerling:</p> <p>II.10 kan de eigen opdracht en functie situeren in het geheel van het bedrijf.</p>	<p>De leerling kan:</p> <p>III.10 als toekomstig werknemer een passende job vinden in de sector ⁷.</p>

⁶ In de derde graad Restaurant en keuken behoren Frans en Engels tot de basisvorming en de specifieke vorming. In de derde graad Grootkeuken is slechts één moderne vreemde taal verplicht (Frans of Engels).

⁷ Naargelang de studierichting: grootkeukensector of horecasector.

	<p>II.11 verzorgt zich op een keurige manier. II.12 kan de procedures die van toepassing zijn in de werksituatie correct uitvoeren. II.13 kan zijn zelfbeheersing bewaren bij werkdruk. II.14 vraagt tijdig hulp als hij de situatie niet zelf aan kan. II.15 is flexibel bij taakwisseling. II.16 neemt deel aan de teamvergaderingen. II.17 volgt de gemaakte afspraken op.</p>	<p>III.11 wisselende omstandigheden goed opvangen. III.12 de teamwerking opvolgen en bijsturen waar nodig. III.13 instaan voor de decoratie en sfeerzetting, overeenkomstig de stijl van de zaak en eventueel aansluitend bij een gekozen thema. III.14 zich gedragen en handelen volgens het imago van de zaak.</p>
--	--	--

2.4 Groei in kerncompetenties: cesuur tweede / derde graad Restaurant en keuken

Kerncompetenties	Competentieniveau tweede graad Restaurant en keuken	Competentieniveau derde graad Restaurant en keuken
<p>C1.</p> <p>Een maaltijd voorbereiden en klaarmaken met een culinaire meerwaarde.</p>	<p>De leerling kan onder begeleiding:</p> <p>II.18 uitgaande van een bestaand recept of vanuit een productiefiche, de nodige voedingsproducten en materialen klaarzetten voor de bereiding van een gerecht.</p> <p>II.19 de principes van de gezonde voeding toepassen in zijn opdrachten.</p> <p>II.20 basisversnijdingen in de keuken uitvoeren.</p> <p>II.21 basisbereidingen in de keuken uitvoeren.</p> <p>II.22 uitgaande van een bestaand recept of een productiefiche, een eenvoudig gerecht bereiden.</p> <p>II.23 deeltaken uitvoeren voor de realisatie van een menu.</p> <p>II.24 borden schikken volgens het voorbeeld en de instructies van de chef.</p> <p>II.25 als keukenmedewerker functioneren in minstens drie verschillende contexten.</p>	<p>De leerling kan:</p> <p>III.15 de voorbereiding in die mate organiseren dat het verloop van de dienst vlot en efficiënt kan verlopen.</p> <p>III.16 het voorbereidend werk (mise en place) organiseren, uitvoeren en controleren.</p> <p>III.17 culinaire gerechten op een smaakvolle wijze bereiden en op een esthetische wijze op het bord schikken.</p> <p>III.18 een gerecht samenstellen conform de regels van de gezonde voeding.</p> <p>III.19 bestaande gerechten aanpassen aan de specifieke vragen van de klant .</p> <p>III.20 bestaande gerechten op een creatieve wijze aanpassen (U).</p> <p>III.21 kwaliteitscontrole uitvoeren op de klaargemaakte gerechten en bijsturen waar nodig, na overleg met de keukenchef.</p> <p>III.22 kwaliteitsbewust en resultaatgericht werken. i.f.v. de bedrijfscontext.</p> <p>III.23 de werkzaamheden na de dienst organiseren, uitvoeren en controleren.</p>
<p>C2.</p> <p>Klanten in een restaurant gastvrij ontvangen en bedienen.</p>	<p>De leerling kan onder begeleiding:</p> <p>II.26 de instructies opvolgen betreffende de mise en place.</p> <p>II.27 al het nodige klaarzetten vooraleer de werkzaamheden aan te vatten.</p> <p>II.28 de zaal klaarzetten, dekken en de tafels decoreren.</p> <p>II.29 de instructies opvolgen betreffende de bediening.</p>	<p>De leerling:</p> <p>III.24 het voorbereidend werk voor de dienst organiseren, uitvoeren en controleren, conform de stijl van de zaak.</p> <p>III.25 ontvangt de klanten/gasten op een gastvrije manier.</p> <p>III.26 kan toelichting geven bij de gerechten en dranken op de kaart.</p> <p>III.27 kan informatie geven over de combinatie van de</p>

MSO



	<p>II.30 de klanten/gasten ontvangen, hun jassen aan- nemen en begeleiden naar de voorziene plaats. II.31 informatie geven over de geserveerde gerechten en dranken. II.32 een eenvoudige bestelling van klanten/gasten noteren en doorgeven. II.33 de gerechten en dranken bedienen en afruimen. II.34 de werkzaamheden na de dienst correct uitvoe- ren. II.35 als zaalmedewerker functioneren in minstens drie verschillende contexten.</p>	<p>gerechten met dranken. III.28 kan de bestelling van dranken en gerechten correct opnemen, doorgeven en opvolgen. III.29 zorgt voor een stijlvolle dienst van dranken en gerechten. III.30 controleert en overhandigt de rekening en ziet toe op de correcte betaling. III.31 neemt op een vriendelijke en correcte manier afscheid van de klanten/gasten. III.32 kan de werkzaamheden na de dienst organise- ren, uitvoeren en controleren.</p>
<p>C3. Veilig, milieubewust en voedselveilig handelen en de bijhorende administratie en registratie verrich- ten.</p>	<p>De leerling: II.36 verzorgt goede persoonlijke hygiëne en draagt aangepaste werkkledij. II.37 past bij elke handeling met voedsel, spontaan de regels van hygiëne toe. II.38 zorgt voor de orde en netheid van de werkplek. . De leerling kan onder begeleiding: II.39 voedingsmiddelen hygiënisch bewaren. II.40 keuken en restaurant opruimen, en zorgen voor de nodig orde en netheid. II.41 de procedures voor afvalbehandeling toepassen II.42 de nodige toestellen op een veilige en correcte manier gebruiken, schoonmaken en terugzet- ten. II.43 de vaat op de voorgeschreven manier uitvoeren.</p>	<p>De leerling kan: III.33 de veiligheidsvoorschriften toepassen. III.34 de milieuvoorschriften toepassen. III.35 voedselveilig werken conform de geldende wet- geving toepassen. III.36 een intern autocontrolesysteem toepassen. III.37 materiaal, toestellen en lokalen reinigen en desinfecteren. III.38 afgewerkte producten en niet verkochte produc- ten bewaren en laten bewaren volgens de heersende wetgeving. III.39 de nodige administratie en registratie bijhouden.</p>
<p>C4. In de keuken en in het restaurant werken in een team: als medewerker maar evengoed als lei- dinggevende.</p>	<p>De leerling kan onder begeleiding: II.44 beschrijven welke taken overeenkomen met welke functie in een keukenbrigade, een restau- rantbrigade. II.45 de gemaakte afspraken respecteren en de in- structies van de leidinggevende respectvol aan- vaarden. II.46 de stijl van het huis respecteren en meewerken</p>	<p>De leerling: III.40 volgt de instructies op van de keukenchef, resp. de zaalmeester. III.41 maakt afspraken voor de samenwerking tussen keuken en restaurant. III.42 geeft instructies aan medewerkers en kan taken delegeren. III.43 voert als leidinggevende de controle uit op het</p>

	aan het imago van de zaak.	werk van de teamleden.
<p>C5.</p> <p>Binnen de context van een restaurant prijsbewust handelen.</p>	<p>De leerling kan onder begeleiding:</p> <p>II.47 prijzen van basis- en seizoensproducten opzoeken.</p> <p>II.48 zorgvuldig omgaan met voedingsproducten, materialen en toestellen.</p> <p>II.49 een <i>foodcost</i> berekenen van een gerecht. (U)</p>	<p>De leerling kan:</p> <p>III.44 de verkoopprijs van een gerecht / een menu bepalen i.f.v. de bedrijfscontext.</p> <p>III.45 de keuze van voedingsproducten toetsen aan de reële kostprijs.</p> <p>III.46 een kaart samenstellen op basis van het profiel van de zaak.</p> <p>III.47 in het restaurant klantgericht handelen.</p> <p>III.48 de goederen ontvangen, controleren en stockeren.</p> <p>III.49 assisteren bij het algemeen stockbeheer.</p> <p>III.50 creatieve restverwerking uitvoeren / organiseren.</p> <p>III.51 oordeelkundig omgaan met energie, met materialen en toestellen.</p>

(U) = uitbreiding



2.5 Groei in kerncompetenties: Cesuur tweede / derde graad Grootkeuken

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



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

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

3 LEERPLANDOELSTELLINGEN

3.1 Basiscompetentie

Veel van de hieronder vermelde doelstellingen zullen zelden losstaand gerealiseerd worden, maar eerder in combinatie met doelstellingen die ressorteren onder de kerncompetenties. Daar waar dit sterk voor de hand ligt, staat dit uitdrukkelijk bij de didactische wenken vermeld.

3.1.1 Klantvriendelijkheid

De leerling leert onder begeleiding:

- klantvriendelijk handelen;
- correct taalgebruik voor de omgang met klanten;
- gepast omgaan met vastgestelde problemen;
- moderne communicatiemiddelen gebruiken;
- gericht informatie opzoeken.

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
II.1 De leerling kan onder begeleiding klanten / gasten op een klantvriendelijke manier ontvangen en te woord staan.	Kennis: <ul style="list-style-type: none">▪ etiquette;▪ omgangsvormen;▪ praktische talenkennis. Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none">▪ het begroeten van personen in correct Nederlands en in eenvoudig en contextueel Frans (en Engels⁸). Attitude: <ul style="list-style-type: none">▪ vriendelijkheid.
II.2 De leerling kan onder begeleiding op een praktische manier communiceren met de klant/gast in het Nederlands en eenvoudig Frans.	Kennis: <ul style="list-style-type: none">• van de eenvoudige problemen die zich in de restaurantsector kunnen voordoen;• weten hoe ze aan te pakken. Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none">• te woord staan van personen in correct Nederlands en in eenvoudig en contextueel Frans (en Engels). Attitude: <ul style="list-style-type: none">• problemen zien.

⁸ In de scholen die Engels opnemen in het curriculum van de tweede graad vanuit het complementair gedeelte.

<p>II.4</p> <p>De leerling brengt respect op voor de eigen cultuur en voor andere culturen.</p>	<p>Kennis van de gewoontes eigen aan bepaalde culturen:</p> <ul style="list-style-type: none"> wijze van hoffelijkheid, van begroeten en aanspreken, voorschriften i.v.m. eten en kledij ... <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> het begroeten en aanspreken van mensen uit andere culturen. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> respect voor iedere cultuur.
<p>II.5</p> <p>De leerling kan onder begeleiding gebruik maken van een bij de functie behorend computerprogramma.</p>	<p>Kennis en vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> werken met een tekstverwerker en een rekenblad; eventueel: werken met andere softwareprogramma's nodig bij de opgedragen taken (U). <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> correct zijn.
<p>II.6</p> <p>De leerling kan onder begeleiding eenvoudige informatie, die direct aansluit bij de functie, opzoeken en doorgeven.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> mogelijke informatiebronnen. <p>Vaardig zijn in het vinden van de gewenste informatie.</p> <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> doelgericht werken bij het opzoeken van informatie.

Didactische wenken

- De realisatie van deze doelstellingen zal samen gebeuren met deze onder C2 (zie 3.2.2).
- Kennis wordt in de leerplandoelstellingen II.1 tot II.3 aangebracht vanuit concrete voorbeelden:
 - De regels van etiquette en omgangsvormen, worden best aangeleerd uitgaande van concrete situaties (soorten aanspreking, ontvangen en begeleiden van klanten, volgorde van bediening, correcte tafelmanners, kledij ...).
 - Voor doelstelling II.3 kan vertrokken worden vanuit eenvoudige cases.
 - Deze kennis kan via rollenspel omgezet worden in vaardigheden.
- Voor de eerste drie leerplandoelstellingen is samenwerking met taalvakken (Nederlands, Engels en Frans⁹) een noodzaak.
- Leerplandoelstelling II.4 kan gerealiseerd worden in samenwerking met de vakken godsdienst of pav (mavo).
 - Met 'andere culturen' moet niet meteen aan exotische doelgroepen gedacht worden. Ook binnen Europa en zelfs in de ons omringende landen (Frankrijk, Nederland, Duitsland, UK) zijn er andere gewoontes i.v.m. eten en groeten.
- Voor II.5 ligt de samenwerking met het vak (toegepaste) informatica voor de hand.
 - Voor het inoefenen van vaardigheden kan gebruik gemaakt worden van enkele eenvoudige toepassingen in het restaurant (opmaak van een eenvoudige menukaart, een eenvoudige drankenkaart, food-costberekening van een gerecht ...).
 - Als in de tweede graad reeds horecasoftware gebruikt wordt (bijvoorbeeld voor het opnemen en doorgeven van de bestellingen) zal men leerlingen hier ook mee in contact brengen.

⁹ Nederlands en Frans voor die scholen die geen Engels aanbieden in de tweede graad.

- II.6:
 - In de tweede graad hoeft men de leerlingen nog niet te confronteren met vakliteratuur en typische vaktijdschriften. Beter is het te leren waar ze informatie vinden in handboeken, eigen cursusmateriaal, kranten en tijdschriften, op internet.
 - Het is belangrijk zo divers mogelijke zoekopdrachten te geven, die zowel met het zaal- als het keukengebeuren te maken hebben.
 - Kranten en tijdschriften zijn voor de tweede graad de aangewezen bronnen om trends op te volgen in de gastronomie, in de restaurantwereld. (scholen stellen deze waar nodig ter beschikking voor leerlingen).
 - Wat internetgebruik betreft, is het belangrijk leerlingen wegwijs te maken in het overaanbod van informatie en hen te leren welke informatie betrouwbaar is en welke niet.
- Vaardigheden worden aangebracht in zo realistisch mogelijke simulaties van concrete situaties en met voldoende afwisseling van contexten (bistro, gastronomisch restaurant, recepties, onthaal van groepen ...).

Vormen van evaluatie

Algemene opmerking vooraf:

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

Mogelijke vormen van evaluatie:

- Rollenspel waarin (deel)situaties van etiquette en omgangsvormen aan bod komen:

Vb.: voor het evalueren van de deelsituatie 'ontvangen en begeleiden van klanten', laat men de te evalueren leerling twee medeleerlingen (een fictief koppel) ontvangen volgens de regels van de kunst: begroeten (met aanspreking mevrouw, mijnheer), reservatie checken, jassen aannemen, begeleiden naar het restaurant.
- In de didactische ruimtes en in meerdere contexten het functioneren van de leerling t.o.v. de klanten evalueren. Deze klanten zullen meestal leerlingen uit andere klassen zijn of leraren. Als de school daartoe georganiseerd is, kan het werken met buitenstaanders als klant bijzonder verrijkend zijn in de vorming en evaluatie.
- Het kan goed zijn een soort **volgfiche** (of een vergelijkbaar document) voor de leerling op te maken, zodat hij en zijn ouders zicht hebben op zijn ¹⁰ vorderingen.

3.1.2 Veilig werken

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

De leerling leert onder begeleiding:

- zorgen voor de veiligheid van het bedrijf en van de gasten;
- ergonomisch werken.

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
II.7	Kennis: <ul style="list-style-type: none"> • mogelijke probleemsituaties in de horecasector;

¹⁰ i.p.v. telkens zijn/haar te moeten noteren, beperken we ons in het leerplan tot de mannelijke vorm.

De leerling kan vastgestelde problemen meteen melden aan de verantwoordelijke.	<ul style="list-style-type: none"> weten wie moet verwittigd worden voor welk probleem. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> juist handelen in enkele concrete, vaak voorkomende situaties. <p>Attitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> naleven van procedures.
II.8 De leerling kan eenvoudige eerste EHBO-handelingen verrichten.	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> eenvoudige EHBO-handelingen (kleine snijwonden, oppervlakkige brandwonden, ...). <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> correct uitvoeren van toegelaten eenvoudige EHBO-handelingen en zorgen voor de hygiënische afdekking. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> kalmte bewaren.
II.9 De leerling kan ergonomische werken.	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> regels van ergonomie toepasselijk in de sector. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> ergonomisch werken. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> bewust zijn van het belang van ergonomisch werken.

Didactische wenken

- De realisatie van deze doelstellingen zal samen gebeuren met deze onder C3 (zie hoofdstuk 3.2.3).
- Enkele voorbeelden van probleemsituaties (II.7):
 - o een apparaat dat niet werkt;
 - o een klant die een probleem heeft met een gerecht op het menu en een alternatief wenst;
 - o evacuatie uit de keuken / uit het restaurant (met klanten) bij een evacuatieoefening;
 - o ...
- Voor het aanleren van eenvoudige EHBO-handelingen (II.12), kan het aangewezen zijn beroep te doen op 'externen' (dit kunnen ook personeelsleden van de school zijn die een EHBO-brevet behaald hebben). Het zal de leerlingen duidelijk moeten gemaakt worden welke handelingen ze mogen uitvoeren en welke niet.
- Bij EHBO is het belangrijk aan te geven dat het probleem niet opgelost is als de wonde verzorgd is. Er moeten ook nog maatregelen genomen worden zodat de leerling hygiënisch kan handelen in de keuken (of zaal).
- Opnieuw is rollenspel de aangewezen methode.

3.1.3 Werken in een organisatie

<p>De leerling leert onder begeleiding:</p> <ul style="list-style-type: none"> de werking van een horecabedrijf; de afspraken en procedures respecteren; werken in een team.
--

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
<p>II.10</p> <p>De leerling kan zijn opdracht en functie situeren in het geheel van het bedrijf.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de verschillende functies in horeca (keukenbrigade, zaalbrigade); • organogram van een horecabedrijf. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • toepassen van de functiebeschrijving die hoort bij de eigen taken. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • respectvol omgaan met collega's en met meerderen.
<p>II.11</p> <p>De leerling verzorgt zich op een keurige manier.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • etiquette i.v.m. kledij; • de regels van persoonlijke hygiëne. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bij elke dienst: correcte kledij, correct gedragen en verzorgd voorkomen. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • beroepsfierheid.
<p>II.12</p> <p>De leerling kan de procedures die van toepassing zijn in de werksituatie correct uitvoeren.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • enkele courante procedures. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • procedures correct toepassen. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • het belang van het strikt opvolgen van procedures begrijpen.
<p>II.13</p> <p>De leerling kan zijn zelfbeheersing bewaren bij werkdruk.</p>	<p>Kennis en vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aanleren van technieken om zich te beheersen. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • er zich bewust van zijn dat stresssituaties eigen zijn aan horeca.
<p>II.14</p> <p>De leerling vraagt tijdig hulp als hij de situatie niet zelf aankan.</p>	<p>Kennis van het organogram van een bedrijf om te weten bij wie men terecht kan.</p> <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • weten dat men niet alles alleen kan en dat het beter is hulp te vragen dan klantvriendelijke fouten te maken.
<p>II.15</p> <p>De leerling is flexibel bij taakwisseling.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • mogelijkheden van taakwissels binnen de organisatie. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • verschillende taken aankunnen, zodat taakwissels gemakkelijk kunnen; • snel kunnen switchen van opdrachten binnen de functiebeschrijving. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • flexibiliteit.
<p>II.16</p> <p>De leerling neemt deel aan de teammomenten.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • soorten teammomenten: briefing, debriefing, evaluatie.

<p>II.17</p> <p>De leerling volgt de gemaakte afspraken op.</p>	<p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zich in een teammoment gedragen passend bij de functie; • toepassen van gemaakte afspraken. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • respecteren van het gezag van de leidinggevende.
--	---

Didactische wenken

- ❑ De realisatie van deze doelstellingen zal samen gebeuren met deze onder C4 (zie hoofdstuk 3.2.4).
- ❑ II.10:
 - De verschillende horecafuncties zijn visueel voorgesteld op beroepenfilms op de vdab-site: www.vdab.be/beroepen/sector_horeca.shtml. Bij elk filmpje staat vooraf een korte functiebeschrijving.
 - Het kan interessant zijn leerlingen wisselende taken op te dragen, zodat ze in contact komen met de verschillende functies op hun niveau. Door samen te werken met hogere jaren, komen leerlingen in contact met functies van een hoger niveau.
 - Aan de hand van bedrijfsbezoeken aan verschillende soorten horecabedrijven, komen leerlingen in contact met de structuur van dergelijke ondernemingen.
 - Wat de functiebeschrijvingen betreft is het belangrijk dat de leerlingen het principe van een functiebeschrijving kennen en dat ze in algemene lijnen weten welke taken tot welke functie behoren. Het is niet de bedoeling hier grondige theoretische beschouwingen aan te wijden. De kennis is hier louter functioneel bedoeld.
- ❑ II.11: Het is belangrijk bij de start van elke praktijkles oog te hebben voor de passende kledij en de persoonlijke hygiëne, zowel wat keuken als zaal betreft.
- ❑ De leerplandoelstelling II.12 wordt gerealiseerd a.d.h.v. enkele eenvoudige voorbeelden van procedures, zoals:
 - instructiefiches van eenvoudige apparatuur;
 - productiefiches van eenvoudige receptuur;
 - procedure i.v.m. brandveiligheid (zie II.8), EHBO (zie II.9).
- ❑ II.13 – II.15:
 - Leren omgaan met werkdruk en de attitude van flexibiliteit, wordt best opnieuw vanuit cases ingeoefend.
 - Enkele voorbeelden van taakwisselingen (II.15):
 - vervangen van een zieke leerling;
 - bijspringen in geval van tijdsnood om een bestelling tijdig klaar te maken.
- ❑ II.16 – II.17:
 - Kennis en vaardigheden worden best aangebracht door het voeren van verschillende types van vergaderingen.
 - De teamvergaderingen kunnen zich in de tweede graad beperken tot de voorbereidende besprekingen die de leraar maakt bij de start van een les of lessenreeks.
 - Het kan aangewezen zijn te werken met checklist, waarop de uit te voeren taken genoteerd staan.

3.2 Kerncompetenties

3.2.1 Kerncompetentie 1

C1 **Onder begeleiding de basisbereidingen uitvoeren.**
Eenvoudige gerechten zelfstandig kunnen voorbereiden en bereiden.
Meehelpen aan het klaarmaken van een complexere maaltijd, onder leiding van een kok.

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
<p>II.18</p> <p>De leerling kan onder begeleiding, uitgaande van een bestaand recept of vanuit een productiefiche, de nodige voedingsproducten en materialen klaarzetten voor de bereiding van een gerecht.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de courant gebruikte voedingsproducten: <ul style="list-style-type: none"> ○ groenten en fruit; ○ aardappelen; ○ vis; ○ vlees; ○ gevogelte; ○ eieren; ○ rijst en graanproducten; ○ kruiden en specerijen; ○ oliën en vetten; ○ zuivelproducten; ○ bakkerijproducten.(U) • het keukenmateriaal (klein, groot). • basisprincipes van de Goede Manieren van Productie (GMP). <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • herkennen van voedingsproducten; • het juiste materiaal bepalen voor de uit te voeren opdracht; • principes van GMP toepassen. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • orde en netheid.
<p>II.19</p> <p>De leerling kan onder begeleiding de principes van de gezonde voeding toepassen.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • actieve voedingsdriehoek; • voedingsstoffen en -middelen; • principes van gezonde voeding. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • situeren van de gebruikte producten in de voedingsdriehoek. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aandacht hebben voor gezond eten.
<p>II 20</p> <p>De leerling kan onder begeleiding basisversnijdingen in de keuken uitvoeren.</p>	<p>Volgende basisversnijdingen kennen en kunnen uitvoeren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • versnijden van groenten; • versnijden van aardappelen. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • precies werken.
<p>II.21</p> <p>De leerling kan onder begeleiding de basisbereidingen in de</p>	<p>Volgende basisbereidingen kennen en kunnen uitvoeren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • mirepoix en bouquets; • basisfonds: blanke, bruine fond, gevogeltelfond, groentefond, visfumet ...;

<p>keuken uitvoeren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • basissausen: mayonaise, vinaigrette, tomatensaus, Spaanse saus, béchamel, velouté, Hollandse saus, béarnaise ... ; • roux en bindmiddelen; • samengestelde boters; • aardappelbereidingen; • soepen; • groentebereidingen; • deegwarenbereidingen, rijst en granen; • eierbereidingen; • ... <p>Volgende bereidingstechnieken kunnen uitvoeren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • koken; • bakken; • braden; • pocheren; • frituren; • roosteren; • blancheren; • sauteren; • braiseren; • stomen; • gratineren; • stoven; • wokken. <p>en deze kunnen toepassen voor eenvoudige bereidingen / menu's.</p> <p>Attitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hygiënisch handelen; • zin voor timing.
<p>II.22</p> <p>De leerling kan onder begeleiding, uitgaande van een bestaand recept of een productiefiche, een eenvoudig gerecht bereiden.</p> <p>II.23</p> <p>De leerling kan zelfstandig deeltaken uitvoeren voor de realisatie van een menu.</p>	<p>Kennis van vakterminologie.</p> <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • beheersen van de basisvaardigheden en –technieken in de keuken. • volgende bereidingen kunnen uitvoeren: <ul style="list-style-type: none"> ○ salades; ○ pastagerechten; ○ eenvoudige koude en warme voorgerechten; ○ eenvoudige hoofdgerechten; ○ eenvoudige nagerechten; ○ ... <p>Attitudes: orde, stiptheid en zin voor timing.</p>
<p>II.24</p> <p>De leerling kan borden schikken volgens het voorbeeld en de instructies van de chef.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • regels voor het schikken van borden; • mogelijkheden van bordschikkingen. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • meerdere borden identiek schikken; • netjes afgewerkte borden presenteren (zonder gemorste randen). <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zin voor presentatie.
<p>II.25</p> <p>De leerling kan als keukenmedewerker functioneren in minstens drie verschillende contexten, te kiezen uit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • burgerkeuken; • brasserie, bistro; 	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de verschillende types van maaltijdverstrekking met hun wijze van werking in de keuken. • <i>convenience food</i> en halffabricaten met hun toepassingen. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kunnen functioneren in meerdere contexten. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zich vlot inpassen in de werkcontext.

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • gezonde snelrestauratie; • grootkeuken; • gastronomisch restaurant. | |
|---|--|

Didactische wenken

- ❑ Voor de realisatie van deze doelstellingen worden TV en PV geïntegreerd. De opdrachten groeien gedurende de tweede graad in complexiteit.
- ❑ Keukentechnologie en warenkennis worden als ondersteunende kennis niet apart gegeven, maar in samenwerking met de gerechten (menu's) die in de praktijklessen worden gerealiseerd. Toch zorgt men ervoor dat de leerlingen een overzicht blijven bewaren, zodat de kennis niet enkel fragmentarisch gebracht wordt.
- ❑ Men kan leerlingen op internet info laten opzoeken i.v.m. voedingsproducten en bereidingen. www.vlam.be is hiertoe een interessante portaalsite.
- ❑ In een eerste fase zal de leraar de leerlingen de nodige instructies geven voor leerplandoelstellingen II.18 en II.22. Eens dit vlot loopt, is het de bedoeling dat leerlingen zelf in staat zijn vanuit een bestaand recept te weten hoe ze moeten handelen.
- ❑ Het zal nodig zijn in de lessen PV voldoende differentiatie in te bouwen om:
 - leerlingen die de basisvaardigheden voldoende beheersen, uit te dagen voor complexere taken (**verdieping**);
 - leerlingen die de basisvaardigheden nog onvoldoende beheersen, te begeleiden zodat ze die noodzakelijke basis verwerven.
- ❑ Om kans te bieden aan individuele begeleiding en differentiatie, is het nodig de praktijklessen niet enkel in te vullen met een servicesysteem, gericht op klanten. Afzonderlijke oefenmomenten, waarin sterk kan gewerkt worden naar technische vaardigheden, zijn minstens even belangrijk.
- ❑ Op <http://foodtube.nl> zijn allerhande filmpjes te vinden die keukentechnieken en eenvoudige gerechten demonstreren.
- ❑ Voor de realisatie van doelstelling II.25, zullen scholen met de richting **Grootkeuken** in de derde graad, zeker deze context in de tweede graad aanbieden. Uiteraard krijgen leerlingen hier toepassingen voor de warme lijn. Maar zij dienen in de tweede graad ook reeds in contact te komen met toepassingen in de koude lijn en met vacuümgarren¹¹. Voor scholen die hiervoor niet over de nodige infrastructuur beschikken kunnen bedrijfsbezoeken of werkplekleren een oplossing bieden.
- ❑ Het is niet de bedoeling dat aan de drie contexten (II.25) evenveel aandacht besteed wordt. Het is perfect toegelaten dat aan één context meer lesuren toegewezen krijgt dan aan de twee andere die men kiest. Be-doeling is de brede inzetbaarheid van leerlingen na te streven, maar eveneens in het leerproces leerlingen hulp te bieden bij het maken van een keuze in de derde graad.

Vormen van evaluatie

- ❑ Een parate kennis over voedingsproducten, keukenmateriaal en keukentechnologie is noodzakelijk. Dit zal continu moeten getoetst worden. Zo kan een praktijkles starten of eindigen met een korte toets (mondeling en/of schriftelijk) van de noodzakelijke kennis om de praktijkoefening goed te realiseren.

¹¹ Dit staat expliciet vermeld bij de competenties van een grootkeukenmedewerker.

- Voor de praktijklessen is een **permanente** evaluatie aangewezen. Dit kan zich vertalen in een **volgfi**che of een gelijkaardig document (zie ook onder 3.1.1) waarop de vorderingen van de leerling duidelijk af te lezen zijn, maar waarop ook de lacunes te zien zijn waaraan nog moet gewerkt worden.
- Belangrijk is leerlingen op regelmatige basis na een praktijkoefening een **zelfevaluatie** te laten maken en deze te confronteren met de evaluatie van de leraar. Hiervoor kan een evaluatieschema gebruikt worden, dat sterk aanleunt (of hetzelfde is) bij die van de leraar.

3.2.2 Kerncompetentie 2

C2 Onder begeleiding klanten in een restaurant gastvrij ontvangen en bedienen.

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
<p>II.26 De leerling volgt de instructies op betreffende de mise en place.</p> <p>II.27 De leerling kan onder begeleiding al het nodige klaarzetten vooraleer de werkzaamheden aan te vatten.</p> <p>II.28 De leerling kan onder begeleiding de zaal klaarzetten, dekken en de tafels decoreren.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • het herkennen en benoemen van het nodige materiaal (tafel-linnen, tafelporselein, glazen ...); • richtlijnen omtrent het dekken van een tafel; • het herkennen en benoemen van het restaurantmeubilair. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • het juiste materiaal kiezen in functie van de opdracht; • een correcte mastiek uitvoeren; • schikkingen in het restaurant uitvoeren; • leggen van molton en tafellaken; • het dekken van een tafel. <p>Attitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>begeleid</u> zelfstandig werken; • rekening houden met timing; • respectvol omgaan met materiaal.
<p>II.29 De leerling volgt de instructies op betreffende de bediening.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • basisprincipes van de bediening; • basisregels van etiquette; • verschillende serveermethodes van gerechten/dranken. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de bediening in het restaurant verzorgen aan de hand van de verschillende serveermethodes; • toepassen van de basisregels van etiquette. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • correct interpreteren en toepassen van regels en afspraken.
<p>II.30 De leerling kan de klanten/gasten ontvangen, hun jassen aannemen en begeleiden naar de voorziene plaats.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de richtlijnen omtrent ontvangen van gasten/klanten; • de basisregels van etiquette. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • het ontvangen van gasten/klanten: <ul style="list-style-type: none"> ○ taalvaardig; ○ gastvrij. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • stijlvol en vriendelijk handelen.

<p>II.31</p> <p>De leerling kan informatie geven over de geserveerde gerechten en dranken.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennis van eenvoudige gerechten; • basiskennis van niet-alcoholische dranken (vb. water, koffie, thee, frisdranken ...); • alcoholische dranken: <ul style="list-style-type: none"> ○ indeling van de types van wijnen; ○ indeling van de types van bieren. • lezen van een etiket (klantgericht). <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • op een eenvoudige manier informatie over de gerechten geven; • de geserveerde dranken voorstellen. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • correct en voornaam taalgebruik.
<p>II.32</p> <p>De leerling kan een eenvoudige bestelling van klanten/gasten noteren en doorgeven.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • opmaken van een bestelbon; • vakterminologie. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • opnemen van een eenvoudige bestelling; • gebruik maken van de juiste vakterminologie (bv. bakwijze, aantal couverts ...); • aankondigen van gerechten naar de keuken toe. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • stijlvol en respectvol handelen tegenover de klanten/gasten.
<p>II.33</p> <p>De leerling kan onder begeleiding de gerechten en dranken bedienen en afruimen.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • basisprincipes serveren en afruimen van eenvoudige dranken en eenvoudige gerechten. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • toepassen van de serveerwijze van eenvoudige dranken; • uitvoeren van de verschillende serveermethodes van gerechten; • correct serveren en afruimen van eenvoudige gerechten en dranken. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • attent zijn voor de wensen van de klanten/gasten.
<p>II.34</p> <p>De leerling kan onder begeleiding de werkzaamheden na de dienst correct uitvoeren.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • richtlijnen werkzaamheden na de dienst. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • planmatig werken; • uitvoeren van werkzaamheden na de dienst. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aandacht hebben voor orde en netheid.
<p>II.35</p> <p>De leerling kan als zaalmedewerker functioneren in minstens drie verschillende contexten, te kiezen uit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • burgerkeuken; • brasserie, bistro; 	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • verschillende types horecabedrijven met telkens de eigen werking betreffende de ontvangst en bediening van klanten. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • het toepassen van de serveertechnieken aangepast aan het type horecabedrijf.

- gezonde snelrestauratie;
- grootkeuken;
- gastronomisch restaurant.

Attitude:

- flexibiliteit (zich inleven in de werksituatie).

Didactische wenken

- ❑ De realisatie van deze doelstellingen zal samen gebeuren met deze onder 3.1.1.
- ❑ Voor de realisatie van deze doelstellingen, worden TV en PV geïntegreerd. De opdrachten groeien gedurende de tweede graad in complexiteit.
- ❑ **Samenwerking met taalvakken ligt voor de hand.**
- ❑ Restauranttechnologie wordt als ondersteunende kennis niet “apart” gegeven, maar in samenwerking met de gerechten (menu’s) die in de praktijklessen worden gerealiseerd.
- ❑ In een eerste fase zal de leraar de leerlingen de nodige instructies geven. Eens dit vlot loopt, is het de bedoeling dat leerlingen zelf in staat zijn vanuit de geserveerde gerechten en dranken te weten hoe ze moeten handelen.
- ❑ Het zal nodig zijn in de lessen PV voldoende differentiatie in te bouwen om:
 - leerlingen die de basisvaardigheden voldoende beheersen, uit te dagen voor complexere taken (**verdieping**);
 - leerlingen die de basisvaardigheden nog onvoldoende beheersen, te begeleiden zodat ze die noodzakelijke basis verwerven.
- ❑ Om kans te bieden aan individuele begeleiding en differentiatie, is het nodig de praktijklessen niet enkel in te vullen met een servicesysteem, gericht op klanten. Afzonderlijke oefenmomenten, waarin sterk kan gewerkt worden naar technische vaardigheden, zijn minstens even belangrijk.
- ❑ Met “indeling van bieren en wijnen” onder II.31 wordt bedoeld dat de leerlingen een algemeen overzicht gegeven wordt van de meest voorkomende types van wijnen en bieren volgens productieproces. In de derde graad wordt vanuit dit overzicht de diverse types besproken.
- ❑ II.34: voorbeelden van werkzaamheden na de dienst: orde en netheid in de zaal verzorgen, het bedieningsmateriaal schikken en correct opbergen, de zaal reinigen.
- ❑ Het is niet de bedoeling dat aan de drie gekozen contexten (III.35) evenveel aandacht besteed wordt. Het is perfect toegelaten dat aan één context meer aandacht besteed wordt dan aan de twee andere die men kiest. Bedoeling is de brede inzetbaarheid van leerlingen na te streven, maar eveneens in het leerproces leerlingen hulp te bieden bij het maken van een keuze in de derde graad.

Vormen van evaluatie

- ❑ Een parate kennis over voedingsproducten, restaurantmateriaal en restauranttechnologie is noodzakelijk. Dit zal continu moeten getoetst worden. Zo kan een praktijkles starten of eindigen met een korte toets (mondeling en/of schriftelijk) van de noodzakelijke kennis om de praktijkoefening te realiseren.
- ❑ Voor de praktijklessen is een **permanente** evaluatie aangewezen. Dit vertaalt zich in een document (zie ook onder 3.1.1) waarop de vorderingen van de leerling duidelijk af te lezen zijn, maar waarop ook de lacunes te zien zijn waaraan nog moet gewerkt worden.
- ❑ Belangrijk is leerlingen ook na praktijkoefening een **zelfevaluatie** te laten maken en deze te confronteren met de evaluatie van de leraar. Hiervoor kan een evaluatieschema gebruikt worden, dat sterk aanleunt (of hetzelfde is) bij die van de leraar.

3.2.3 Kerncompetentie 3

C3 Onder begeleiding de wetgeving van veilig, hygiënisch en milieubewust handelen toepassen.

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
<p>II.36</p> <p>De leerling zorgt voor een goede persoonlijke hygiëne en aangepaste beroepskledij.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de basisprincipes Goede Manieren van Produceren (GMP) in functie van veilige beroepskledij. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • steeds de correcte beroepskledij dragen; • geen juwelen, uurwerken/ongelakte nagels, geen kunstnagels. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • fierheid op het dragen van de juiste kledij.
<p>II.37</p> <p>De leerling past bij elke handeling met voedsel, spontaan de regels van hygiëne toe.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de regels van de Goede Manieren van Produceren (GMP). <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • toepassen van de regels van de GMP. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • spontaan toepassen van de regels van hygiëne.
<p>II.38</p> <p>De leerling zorgt voor de orde en netheid van de werkplek.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hygiëneplan; • het belang van netheid en hygiëne inzien; • soorten sfeerzetting aansluitend bij het type bedrijf. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zorgen voor de orde en netheid van de werkplek. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zelfdiscipline i.v.m. netheid; • keuken: werkplek steeds reinigen; • zaal: kijken met de ogen van de klant.
<p>II.39</p> <p>De leerling kan onder begeleiding zorgen voor het hygiënisch bewaren van voedingsmiddelen.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bewaren van voedingswaren en dranken: droge voeding, diepvries, koeling, verpakking. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • toepassen van eenvoudige bewaringsmethoden; • correct uitvoeren van bewaren van voedingsmiddelen. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • correct en hygiënisch handelen.
<p>II.40</p> <p>De leerling onder begeleiding instaan voor het opruimen, de orde en de netheid in de keuken en in het restaurant.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de basisprincipes van GMP. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de basisprincipes van de GMP vlot kunnen toepassen in verschillende didactische ruimtes en in de verschillende fasen van het proces; • correct opvolgen van procedures.

	<p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • continue aandacht voor hygiënisch handelen.
<p>II.41</p> <p>De leerling past onder begeleiding de procedures voor afvalbehandeling toe.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • procedures van afvalbehandeling. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • correct toepassen van de afvalbehandeling. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • systematisch verwijderen van afval.
<p>II.42</p> <p>De leerling kan onder begeleiding de nodige toestellen op een veilige en correcte manier gebruiken, schoonmaken en terugzetten.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • technische fiches. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de te gebruiken technische fiches begrijpen; • de instructies van de technische fiche kunnen uitvoeren; • de toestellen op de juiste plaats en op de juiste manier terugzetten. <p>Attitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • respect voor het gebruikte materiaal; • strikt naleven instructies.
<p>II.43</p> <p>De leerling kan onder begeleiding de vaat op de voorgeschreven manier uitvoeren.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • soorten van afwas; • stappenplan afwas; • onderhoudsproducten kennen en het gebruik ervan (o.a. doseringen). <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • stappenplan nauwkeurig, volgens de voorschriften toepassen; • na de afwas: de materialen op de juiste plaats en op de juiste manier terugzetten. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nauwkeurigheid en ordelijkheid.

Didactische wenken

- Zowel in de keukens als in het office kunnen de principes van GMP (II.37) op een visueel duidelijke manier worden opgehangen.
- Ook de procedure van afvalbehandeling (II.41) is best visueel duidelijk zichtbaar in elke keuken en in elk office. Voor het sorteren van afval werkt men best met vuilnisbakken in de geijkte kleuren.
- Hygiënisch handelen is een basisvaardigheid van wie met voeding omgaat. Elke les wordt hier op een vanzelfsprekende wijze aandacht aan besteed. De vaardigheid moet zich omzetten in een steeds aanwezig basisattitude.

Vormen van evaluatie

- Vermits veilig, milieubewust en hygiënisch werken een '**rode draad**' is doorheen de gehele opleiding, zal hieraan ook voldoende aandacht besteed worden in de evaluatiefiches.

3.2.4 Kerncompetentie 4

C4 In de keuken en in het restaurant werken in een team.

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
<p>II.44</p> <p>De leerling kan beschrijven welke taken overeenkomen met welke functie in een keukenbrigade, een restaurantbrigade.</p> <p>Zie ook II.10</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • keukenbrigade en restaurantbrigade. • functiebeschrijvingen. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de eigen taken kunnen omschrijven en toepassen. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • respect voor een meerdere.
<p>II.45</p> <p>De leerling respecteert gemaakte afspraken en aanvaardt respectvol de instructies van de leidinggevende.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • efficiënte werking van een horeca- of grootkeukenbedrijf. • courante te respecteren afspraken, afhankelijk van de context. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • afspraken op de juiste manier interpreteren. • afspraken toepassen. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vanzelfsprekend respecteren van de gemaakte afspraken. • gezag aanvaarden.
<p>II.46</p> <p>De leerling respecteert de stijl van het huis en werkt mee aan het imago van de zaak.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • verschillende vormen van huisstijl en bijhorend imago. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • handelen volgens de huisstijl. • meewerken aan het imago van de zaak. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • respecteren van de huisstijl.

Didactische wenken

- De realisatie van onderstaande doelstellingen zullen samen gebeuren met deze onder 3.1.3.
- Stiptheid stimuleren en controleren. Leerlingen duidelijk maken dat werken in team belangrijk is (vb verwijzen naar werkorganisatie, planning) om het beoogde eindresultaat te bereiken.
- Respect voor zichzelf en voor anderen stimuleren.
- Het organigram van het keuken- en zaalteam laten opzoeken (via bvb ICT, het bedrijf ...).

Vormen van evaluatie

- Voor de praktijklessen is een permanente evaluatie aangewezen.
- Een groepswerk geven en elkaar laten beoordelen.

3.2.5 Kerncompetentie 5

C5 Onder begeleiding prijsbewust handelen binnen de context van een restaurant, brasserie, bistro of grootkeuken (naargelang de keuze van de contexten door de school).

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
<p>II.47</p> <p>De leerling kan onder begeleiding prijzen van basis- en seizoensproducten opzoeken.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gunstige periodes voor seizoensgebonden producten; • eenheidsprijzen; • notie van prijzen van basis- seizoensproducten. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kunnen opzoeken van prijzen. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • systematisch prijzen afwegen bij de keuze van producten.
<p>II.48</p> <p>De leerling gaat onder begeleiding zorgvuldig om met voedingsproducten, materialen en toestellen.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prijzen van materialen, toestellen, onderhoud; • relatie zorgvuldig handelen met beheersen kostprijs. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • verantwoord kunnen omgaan met voedingsproducten, materialen en toestellen. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • besef van prijsbewust handelen ten voordele de te realiseren winst in het bedrijf.
<p>II. 49</p> <p>De leerling kan onder begeleiding een <i>foodcost</i> berekenen van een gerecht. (U)</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • berekeningswijze van <i>foodcost</i>; • kennis van maten en gewichten; • gebruik van ICT (rekenblad) – zie ook II.11. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kunnen opzoeken van prijzen; • vlot gebruik ‘rekenregel van drie’. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nauwkeurig werken.

Didactische wenken

- ❑ Het is belangrijk leerlingen in contact te brengen met websites waar ze dagprijzen van voedingsproducten kunnen vinden.
- ❑ Anderzijds dienen leerlingen notie te hebben over wat de ‘normale’ prijs is van bepaalde producten.
- ❑ Ook van toestellen en gebruikte materialen dienen leerlingen een idee te hebben wat ze kosten. Zo leren ze meer er meer zorg te dragen.
- ❑ In het gehele lesgebeuren moet het bewaken van de onkosten een voortdurend aandachtspunt zijn.
- ❑ Hoewel II.49 een uitbreidingsdoelstelling is, kan het nuttig zijn in voorbereiding van de derde graad, dat leerlingen voor eenvoudige menu’s de reële *foodcost* kunnen berekenen. Het is hierbij belangrijk de leerlingen ook te wijzen op de vaste kosten van een bedrijf, zonder dat ze hiervoor de berekening dienen te maken.

Vormen van evaluatie

- Er kunnen opzoekopdrachten gegeven worden aan leerlingen (beschikbaarheid van seizoensgebonden producten – dagprijs) en die kunnen geëvalueerd worden op hun juistheid.
- Bij realisatie van II.49: leerlingen met een beurtrol de *foodcost* laten berekenen van het menu van de dag of de volgende praktijks en de resultaten klassikaal bespreken.

3.3 Minimale materiële vereisten

3.3.1 Wetgeving

Betreffende veiligheid en milieuwetgeving is de volgende wetgeving van toepassing:

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

Voor voedselveiligheid zijn belangrijk:

- Gids voor autocontrole in een horecazaak (FAVV G-023) (www.favv.be > beroepssectoren > autocontrole > autocontrolegidsen).
- Warenwetgeving.
- Hygiënechecklisten FAVV. (www.favv.be > beroepssectoren > checklist “inspecties”).

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

Zo is onder meer voorgeschreven dat:

- er duidelijke Nederlandstalige handleidingen en een technisch dossiers aanwezig moeten zijn;
- alle gebruikers de werkinstructies en onderhoudsvoorschriften dienen te kennen en correct kunnen toepassen;
- de collectieve veiligheidsvoorschriften nooit mogen gemanipuleerd worden;
- de persoonlijke beschermingsmiddelen aanwezig zijn en gedragen dienen te worden, daar waar de wetgeving het vereist.

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

3.3.2 Nodige lokalen voor de realisatie van de leerplandoelstellingen

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

- Een goed uitgeruste keuken.
- Een didactisch restaurant, met de mogelijkheid tot het inrichten van een bistro of brasserie als de school voor deze context(en) kiest.
- Een grootkeuken met selfservice als de context grootkeuken gekozen wordt.
- Een officieruimte.
- Gekoelde ruimte.
- Voedingsmiddelenmagazijn (economaat).
- Lesruimte met pc, internetaansluiting, wit magnetisch bord en bij voorkeur met beamer.

- Vakliteratuur en vaktijdschriften ter beschikking.
- Leerlingenvestiaire met de nodige hygiënische voorzieningen.

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

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

Voor alle handelingen moet de voorgeschreven werkkledij gedragen worden.

3.3.3 Noodzakelijk materiaal voor de realisatie van de leerplandoelstellingen

KLEIN KEUKENMATERIAAL

bakvormen
bassin à blancs of bolkom
bewaardozen
braadpannen
deegkrabber
deegrol
emmers inox
etiketten
flensjespannen
kerntemperatuurmeter
kloppers
kookketels
kookpannen
pollepels
maatbeker
mandoline
mengkommen
messen
mixer klein
pannenlikkers
puntzeef
roerzeef
snijplanken
spatels
spuitmondjes
spuitzak
strijkborsteltje
vergiet
wokpan
zeven

GROOT KEUKENMATERIAAL

aanrechten
afvalrecipiënten
afzuigkap
bain-marie
bakplaten
braadslede

combi-steamer
cutter
diepvries
dispenser met papier
fornuis
friteuse
fruitpers
gastronormen
grill
keukenrobot
koeling
microgolfoven
mixer soep
oven
rekken
salamander
snelkoeler
snijmachine
spoeltafel
warmhoud bordenkast
warmtebrug
weegschaal
werktafels

ALGEMEEN

EHBO-kit
kasten
schrijfbord

HYGIËNE, ONDERHOUD EN VAATWAS

desinfecteermiddelen
handwasbak
handwasmiddelen
schoonmaakgerei
schoonmaakmiddelen
vaatwasmachine
vuilnisbakken

RESTAURANT

bestek
balie
barmeubel
borden
decoratie
dienplateau
dienstcommode
diensttafels
dispenser met papier
fruitpers
glaswerk
groentekommen
kassa
koffiezetapparaat
linnen
muziekinstallatie
office
peper- en zoutstellen
pepermolens
porseleinen vaatwerk
sauskommen
schrijfbord
servetten
soepterrines
soeplepel
stoelen restaurant
tafels restaurant
terrines
verwarmplaten (réchaud)
vestiaire klanten
wijnemmer

ICT

audio-visuele middelen
computer
internetaansluiting en randapparatuur
PC met gepaste software



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

Op het voorliggende leerplan kunt u als leraar ook reageren en uw opmerkingen, zowel positief als negatief, aan de leerplancommissie meedelen via e-mail (leerplannen.vvks0@vsko.be).

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