

RESTAURANT EN KEUKEN DERDE GRAAD BSO

LEERPLAN SECUNDAIR ONDERWIJS

VVKSO – BRUSSEL D/2012/7841/032
Vervangt D/2010/7841/011b 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 derde graad?	4
1.4	Situering	5
1.5	Logische leerlijn	1
1.6	Vorming vertrekkend van een christelijk mensbeeld	5
1.7	Competenties	6
2	COMPETENTIES	9
2.1	Basiscompetentie voor de gastvrijheidsector	9
2.2	Kerncompetenties voor de studierichting	9
2.3	Groei in basiscompetentie: cesuur tweede / derde graad	10
2.4	Groei in kerncompetenties: cesuur tweede / derde graad	11
3	LEERPLANDOELSTELLINGEN	14
3.1	Basiscompetentie	14
3.2	Kerncompetenties	20
3.3	Stages	33
3.4	Minimale materiële vereisten	34

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 snelrestaurantie 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).

Als vooropleiding voor de derde graad is de tweede graad “Restaurant en keuken bso” of “Hotel tso” aangewezen.

Pas instappen in de derde graad vanuit een andere vooropleiding is énkél mogelijk voor sterk gemotiveerde leerlingen, die bereid zijn in hun vrije tijd of in de vakantie voorafgaand aan het schooljaar extra vaardigheden te verwerven i.v.m. koken en opdienen. Die bereid zijn ook om zich de theoretische basiskennis van keuken- en restauranttechnologie eigen te maken. Het is belangrijk dit tijdig te bespreken met de school.

1.3 Wat na de derde graad?

De afgestudeerden kunnen **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.³

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

³ 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.

De meerderheid kiest echter voor een **verdere specialisatie in een derde leerjaar van de derde graad** bso uit hetzelfde studiegebied.

Na het 3de leerjaar van de 3de graad met succes gevolgd te hebben, ontvangen de leerlingen het diploma secundair onderwijs.

Daarna verder studeren in een opleiding "secundair na secundair" (Se-n-Se) behoort ook tot de mogelijkheden.

1.4 Situering

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.

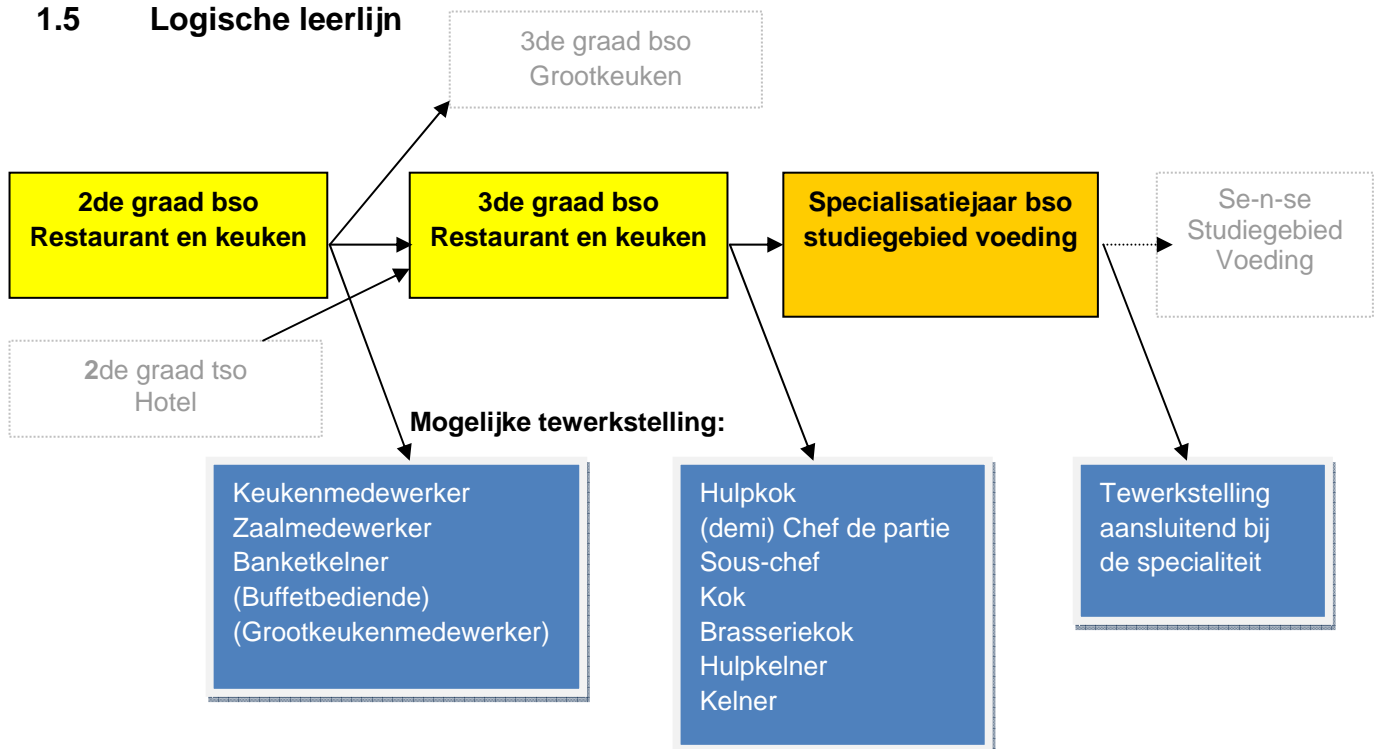
In de opleiding gaat de aandacht in de **keuken** vooral naar verfijnde gastronomie. De leerling verwerft bovendien en logischerwijze de regels van hygiëne, gezondheid, veiligheid en milieu en van prijsbewust handelen.

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



1.6 Vorming vertrekkend 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**:

- *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, het Frans en het Engels.

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:

- 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 derde graad (zie onder 1.7.2):

- | | |
|-----------|---|
| C1 | Zelfstandig (onder verwijderd toezicht) een maaltijd voorbereiden en klaarmaken met een culinaire meerwaarde. |
| C2 | Klanten in een restaurant gastvrij ontvangen en bedienen. |
| C3 | Veilig, milieubewust en voedselveilig handelen en de bijhorende administratie en registratie verrichten. |
| C4 | In de keuken en in het restaurant werken in een team: als medewerker maar evengoed als leidinggevende. |
| C5 | Binnen de context van een restaurant prijsbewust handelen. |

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

2.4 Groei in kerncompetenties: cesuur tweede / derde graad

Kerncompetenties	Competentieniveau tweede graad	Competentieniveau derde graad
<p>C1. 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 menu 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. 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 bedie-</p>	<p>De leerling:</p> <p>III.24 kan 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>ning.</p> <p>II.30 de klanten/gasten ontvangen, hun jassen aan-nemen 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 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>III.27 kan informatie geven over de combinatie van de gerechten met dranken.</p> <p>III.28 kan de bestelling van dranken en gerechten correct opnemen, doorgeven en opvolgen.</p> <p>III.29 zorgt voor een stijlvolle dienst van dranken en gerechten.</p> <p>III.30 controleert en overhandigt de rekening en ziet toe op de correcte betaling.</p> <p>III.31 neemt op een vriendelijke en correcte manier afscheid van de klanten/gasten.</p> <p>III.32 kan de werkzaamheden na de dienst organiseren, uitvoeren en controleren.</p>
<p>C3. 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.33 de veiligheidsvoorschriften toepassen.</p> <p>III.34 de milieuvoorschriften toepassen.</p> <p>III.35 voedselveilig werken conform de geldende wetgeving toepassen.</p> <p>III.36 een intern autocontrolesysteem toepassen.</p> <p>III.37 materiaal, toestellen en lokalen reinigen en desinfecteren.</p> <p>III.38 afgewerkte producten en niet verkochte producten bewaren en laten bewaren volgens de heersende wetgeving.</p> <p>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 leidinggevende.</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>De leerling:</p> <p>III.40 volgt de instructies op van de keukenchef, resp. de zaalmeester.</p> <p>III.41 maakt afspraken voor de samenwerking tussen keuken en restaurant.</p> <p>III.42 geeft instructies aan medewerkers en kan taken delegeren.</p>

	II.46 de stijl van het huis respecteren en meewerken aan het imago van de zaak.	III.43 voert als leidinggevende de controle uit op het werk van de teamleden.
C5. Binnen de context van een restaurant prijsbewust handelen.	<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



3 LEERPLANDOELSTELLINGEN

3.1 Basiscompetentie

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

3.1.1 Klantvriendelijkheid

De leerling leert:

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

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
III.1 De leerling kan op een praktische manier in het Nederlands, het Frans en het Engels converseren met klanten.	Kennis: <ul style="list-style-type: none">• praktische talenkennis in aansluiting met verschillende situaties in de restaurantsector. Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none">• spreken met klanten in correct Nederlands en in contextueel Frans en Engels. Attitude: <ul style="list-style-type: none">• klantvriendelijkheid.
III.2 De leerling anticipeert op de wensen van de (regelmatige) klant.	Kennis: <ul style="list-style-type: none">• verschillende huisstijlen in horeca en de bijhorende procedures van omgang met klanten. Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none">• klantvriendelijkheid in verschillende contexten. Attitude: <ul style="list-style-type: none">• "klant is koning" i.f.v. het economische aspect van de zaak.
III.3 De leerling kan omgaan met de multiculturaliteit van klanten en personeel.	Kennis van de gewoontes eigen aan bepaalde culturen: <ul style="list-style-type: none">• wijze van hoffelijkheid, van begroeten en aanspreken,• voorschriften i.v.m. eten en kledij ... Vaardigheden: <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>III.4</p> <p>De leerling kan omgaan met klachten van klanten/gasten.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de meest voorkomende klachten van klanten/gasten en de manier van behandelen. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • klantvriendelijk omgaan met klachten; • efficiënt reageren op klachten. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • opvolgen of aan de klacht verholpen wordt.
<p>III.5</p> <p>De leerling kan vlot gebruik maken van de in het bedrijf gangbare softwareprogramma's, die aansluiten bij de functie.</p>	<p>Kennis van de courante horecasoftware en de toepassingen ervan.</p> <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vlot gebruik van de in de school gebruikte horecasoftware; • gebruik van tekstverwerker en rekenblad voor complexere situaties. <p>Attitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aandacht voor spelling en correct taalgebruik (Nederlands, Frans en Engels); • aandacht voor lay-out.
<p>III.6</p> <p>De leerling kan op een efficiënte manier informatie opzoeken en deze op een aantrekkelijke en overzichtelijke manier presenteren aan de klant/gast.</p> <p>III.7</p> <p>De leerling volgt de ontwikkelingen in de sector en houdt zijn vakkennis bij.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diverse informatiebronnen: vakliteratuur, vaktijdschriften, culinaire gidsen, persberichten, websites; • mogelijke vormen van presentatie. <p>Vaardig zijn in het opzoeken van de gewenste informatie (complexere opdrachten), deze kunnen verwerken en deze kunnen presenteren.</p> <p>Attitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • alert zijn voor de ontwikkelingen in de sector; • respecteren van copyright.

Didactische wenken

- De realisatie van deze doelstellingen zal samen gebeuren met deze onder C2 (zie 3.2.2).
- III.1 – III.3:
 - Ook in de derde graad is de taal van het bedrijf' het Nederlands. Nochtans kan het aangewezen zijn ook te oefenen met Frans of Engels als bedrijfstaal. Dit zal zeker moeten gebeuren in scholen die buitenlandse stages of stages in restaurants met een meertalig cliënteel organiseren.
 - Voor de taalvaardigheid zullen hier complexere situaties ingeoeffend worden. Dit kan bijvoorbeeld gebeuren door leerlingen in contact te brengen met Frans- of Engelssprekende klanten/gasten.
 - www.eurocatering.org geeft vaktermen weer in verschillende talen.
 - **De samenwerking met de taalleraren is hier evident.**
 - De vaardigheden worden aangebracht in de concrete context van de didactische ruimtes. In de derde graad worden leerlingen geconfronteerd met klanten van buiten de school.
- III.4:
 - Omgaan met klachtenbehandeling mag niet louter theoretisch gebeuren. Via rollenspel kunnen vaardigheden ingeoeffend worden.

- Het is belangrijk leerlingen duidelijk te maken klachten niet te zien als een bedreiging, maar als een uitnodiging tot optimalisering van de dienst.
- III.5:
 - Hier volstaat het enkele courante systemen van horecasoftware te bespreken en te demonstreren (kassasysteem, reservatiesystemen ...).
 - Het werken met de in de school gebruikte horecasoftware wordt vooral geoefend in de didactische ruimtes (ontvangst, restaurant, keuken, economaat ...).
 - Wat tekstverwerking betreft, worden complexere opdrachten gegeven dan in de tweede graad, eventueel in combinatie met de geïntegreerde proef zoals:
 - opmaak van een menukaart;
 - opmaak van een drankenkaart;
 - opmaak van een (eenvoudig) foldertje of publiciteit;
 - eindproduct geïntegreerde proef.
 - Het concreet werken met een rekenblad kan gebeuren bij:
 - kostprijsberekeningen;
 - omrekenen recepten naar het aantal klanten.

Ook dit kan eventueel gecombineerd worden met de geïntegreerde proef.
- III.6 – III.7:
 - In de derde graad worden complexere zoekopdrachten gegeven. Dit kan eventueel ter voorbereiding of ten gerieve van de geïntegreerde proef.
 - De klant/gast waarover sprake in III.6 kan ook een leraar zijn, een medeleerling of een jurylid van de geïntegreerde proef.
 - Wat het 'presenteren' betreft, moet zowel aan mondelinge als schriftelijke communicatie gedacht worden als over de wijze van opmaak van de uitprint.
 - Wat dat laatste betreft, is het nodig er leerlingen op te wijzen dat informatie die door knip- en plakwerk wordt verkregen, persoonlijk moet herwerkt worden tot één aansluitend en vormelijk geheel. Ook dient men er de leerlingen op te wijzen dat ze hun bronnen moeten vermelden.
 - Als de school over een gespecialiseerde bibliotheek beschikt, is het nodig leerlingen te leren hoe ze daar hun informatie kunnen vinden.
 - Het is belangrijk dat leerlingen de actualiteit i.v.m. gastronomie en het restaurantgebeuren opvolgen en deze weten te plaatsen binnen het kader van kwaliteitsverbetering.

Vormen van evaluatie

Algemene opmerking vooraf:

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

Mogelijke vormen van evaluatie:

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

3.1.2 Veilig werken

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

<p>De leerling leert:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bij alle handelingen de nodige voorzorgen te nemen op gebied van veiligheid; • te zorgen voor de veiligheid van het bedrijf en van de gasten.

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

Didactische wenken

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

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

3.1.3 Werken in een organisatie

<p>De leerling leert:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de werking van een horecabedrijf; • werken in een team, als medewerker maar ook als leidinggevende over een beperkte groep; • bijdragen tot de sfeerzetting en het imago van de zaak.
--

Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes
<p>III.10</p> <p>De leerling kan als toekomstig werknemer een passende job vinden in de horecasector.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de verschillende functies in horeca (keukenbrigade, zaalbrigade); • organogram van en taakverdeling binnen een horecabedrijf; • bijhorende functiebeschrijvingen. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zelfanalyse; • een job vinden in horeca aansluitend bij de eigen competenties en interesses; • raadplegen van job advertenties. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kritisch lezen van job advertenties.
<p>III.11</p> <p>De leerling kan de teamwerking opvolgen en bijsturen waar nodig.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • methodes voor het opvolgen van afspraken; • manieren om corrigerend op te treden. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • opvolgen van teamwerk; • corrigerend kunnen optreden. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • voorbeeldfunctie.
<p>III.12</p> <p>De leerling kan wisselende omstandigheden goed opvangen.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • taakdifferentiatie in functie van de efficiëntie. <p>Vaardigheden:</p> <p>vaardig zijn in het Herschikken van opdrachten.</p> <p>Attitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • flexibiliteit; • motiverende instructies geven.

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

Didactische wenken

- ❑ De realisatie van deze doelstellingen zal samen gebeuren met deze onder C4 (zie hoofdstuk 3.2.4).
- ❑ Bij het realiseren van doelstelling III.10 kan het solliciteren voor een stage een concrete invulling zijn.
- ❑ Doelstelling III.10 kan een aanzet zijn voor de realisatie van de leerinhouden i.v.m. solliciteren (sollicitatiebrieven, sollicitatiegesprekken) in de lessen Nederlands.
- ❑ Om de doelstellingen III.11 en 12 te realiseren is het nodig dat leerlingen af en toe leiding krijgen over een (beperkt) team van medewerkers, zowel in de keuken als in het restaurant.
- ❑ Wisselen van taakverdeling (III.12) wordt geoefend vanuit concrete situaties:
 - vervanging van onverwacht afwezige collega('s);
 - opvangen van een onvoorziene drukte in het restaurant;
 - laattijdige levering van nodige producten.
- ❑ Wat III.11 betreft kan ook een evaluatie behoren van het werk, gepresteerd door de teamleden.
- ❑ Voor III.13 werkt men best vanuit thema's of projecten.
 - Het is niet de bedoeling een opleiding tot florist en decorateur te geven, wel moeten de leerlingen noties hebben van smaakvolle decoratie, van combinatie van kleuren, van welke bloemen een restauranttafel kunnen versieren (bvb. geen fresia's omwille van de indringende geur).

3.2 Kerncompetenties

3.2.1 Kerncompetentie 1

C1 Zelfstandig (onder verwijderd toezicht) een maaltijd voorbereiden en klaarmaken met een culinaire meerwaarde.

Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes
III.15 De leerling organiseert de voorbereiding in de keuken in die mate dat het verloop van de dienst vlot en efficiënt kan verlopen.	Kennis: <ul style="list-style-type: none">• werkfiche voor de mise en place;• werkplanning voor de eigen werkzaamheden en voor de werkzaamheden van de teamleden. Productkennis: <ul style="list-style-type: none">• uitbreiding van de tweede graad: grotere variatie van producten;• vis, schaal- en schelpdieren, wild en gevogelte;• streekgebonden producten;• seizoensgebonden producten;• uitheemse producten;• kruiden en specerijen;• deelstukken van vlees;• producten alternatieve voeding;• convenience producten. Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none">• de eigen werkzaamheden en die van de teamleden organiseren;• opmaken van een werkschema;• bepalen van de grondstoffen en apparatuur, materialen nodig voor de bereidingen;• zelfstandig kunnen werken. Attitude: <ul style="list-style-type: none">• zin voor timing en efficiëntie.
III.16 De leerling kan het voorbereidend werk (mise en place) organiseren, uitvoeren en controleren.	
III.17 De leerling bereidt culinaire gerechten op een smaakvolle wijze en schikt ze op een esthetische manier op het bord.	Kennis: <ul style="list-style-type: none">• bereidingstechnieken voor:<ul style="list-style-type: none">- fonds, glaces;- sausen;- samengestelde boters;- soepen, roomsoepen, consommés, bisques;- groenten, fruit;- aardappelen;- deegwaren;- eierbereidingen;- vis;- schaal- en schelpdieren;- vlees;- gevogelte;- wild;- orgaanvlees;• bijzondere bereidingstechnieken (U):<ul style="list-style-type: none">- vacuümgaan;- gebruik microgolf;- espuma;

	<ul style="list-style-type: none"> smaken: bitter, zoet, zout, zuur, umami (U); de regels van menuleer (V.T.M.G ⁴); presentatietechnieken. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> bereidingstechnieken uitvoeren die aansluiten bij de opdracht; de technieken inge oefend in de tweede graad (II.20 – 24) verder uitdiepen en optillen tot een culinaire meerwaarde door de keuze van ingrediënten, de variatie in gerechten en bereidingswijzen; integreren van streekgebonden producten; integreren van uitheemse producten; creatief omgaan met <i>convenience</i> producten; de gepaste kruiden en specerijen aanwenden in bereidingen; zelfstandig werken. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> zin voor timing; doorzettingsvermogen.
<p>III.18</p> <p>De leerling kan een gerecht samenstellen conform de regels van de gezonde voeding.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> regels van gezonde voeding, actieve voedingsdriehoek (uitbreiding tweede graad); voedingsstoffen en –middelen (uitbreiding tweede graad); voedingswaarde; bio-producten; additieven en contaminanten. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> opmaken van een evenwichtig menu rekening houdend met de actieve voedingsdriehoek; additieven herkennen op een etiket; bepalen van de voedingswaarde van een gerecht/een menu; bio-producten integreren in een menu. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> aandacht hebben voor gezond eten gericht op gezondheidsconsequenties en risicoperceptie.
<p>III.19</p> <p>De leerling kan bestaande gerechten aanpassen aan de specifieke vragen van de klant.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> invloed van voedingspatronen op de samenstelling van gerechten en menu's; (beperkte) dieetleer; allergenen; alternatieve voeding; trends i.v.m. veranderend voedingsgedrag. (U) <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> recepturen aanpassen; bijhorende bereidingstechnieken uitvoeren. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> respect voor de vragen van de klant.
<p>III.20</p> <p>De leerling kan bestaande gerechten op een creatieve wijze aanpassen. (U)</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> notie van moderne bereidingstechnieken en de bijhorende producten en toestellen; food pairing; presentatiemogelijkheden voor gerechten;

⁴ Vaktechnisch menugeraamte.

	<ul style="list-style-type: none"> • variatiemogelijkheden voor 'klassiekers' uit de keuken. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • recepturen aanpassen; • food pairing toepassen; • apparatuur en producten, nodig voor het realiseren van de nieuwe kooktechnieken, correct gebruiken; • creatief omgaan met traditionele bereidingstechnieken. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • openstaan voor vernieuwing.
<p>III.21</p> <p>De leerling voert kwaliteitscontrole uit op de klaargemaakte gerechten en stuurt bij waar nodig na overleg met de keukenchef.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • smaken, gaarheid en kerntemperaturen. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kwaliteitscontroles uitvoeren op de productie; • overleg plegen met teamleden. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • respect hebben voor teamleden en meerderen.
<p>III.22</p> <p>De leerling werkt kwaliteitsbewust en resultaatgericht i.f.v. het bedrijfsconcept.</p>	<p>Kennis hebben van kwaliteitsvolle producten om tot een goed resultaat te komen.</p> <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de kwaliteitseisen van het bedrijf opvolgen; • de gerechten en menu's concipiëren in functie van het profiel; van de zaak en de verwachtingen van de klant. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • het bedrijfsconcept respecteren.
<p>III.23</p> <p>De leerling kan de werkzaamheden na de dienst organiseren, uitvoeren en controleren.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • het bewaren van voedingsproducten; • de organisatie van de vaat en de opruim; • keukenhygiëneplan (HACCP). <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • samenwerken in teamverband; • opvolgen van het bewaren van voedingsmiddelen; • de vaat organiseren, uitvoeren en controleren; • de opruim organiseren, uitvoeren en controleren; • (laten) toepassen van het keukenhygiëneplan (HACCP). <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • orde op de werkvloer.

Didactische wenken

- ❑ Voortbouwend op de tweede graad, zal het leerplan vertaald worden in concrete, zo realiteitsgetrouw mogelijke, opdrachten in de didactische keukens van de school. De integratie van technische en praktische vakken is dus een noodzaak.
- ❑ De **progressie** in opbouw zal gaan van sturend door de leraar (begin derde graad) naar meer zelfstandigheid onder supervisie. De progressie zal zich ook uiten in het steeds complexer worden van de gerechten en uit te werken menu's.
- ❑ Het leren opmaken van een **werkplan** als handig hulpmiddel voor de organisatie is quasi een noodzaak: zie doelstelling III.16.

- ❑ De opdrachten moeten in die mate divers zijn dat alle traditionele bereidingstechnieken van de keuken aan bod komen. Als leidraad kan hiervoor de 'Répertoire de la cuisine' gebruikt worden.
- ❑ Voor het bepalen van de voedingswaarde van een gerecht (III.18) kan men beroep doen op de gebruiksvriendelijke software van Nubel.

Vormen van evaluatie

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

3.2.2 Kerncompetentie 2

C2 Klanten in een restaurant gastvrij ontvangen en bedienen.

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
<p>III.24</p> <p>De leerling kan het voorbereidend werk voor de dienst, organiseren, uitvoeren en controleren conform de stijl van de zaak.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de verschillende types horecabedrijven met hun specifieke werking; • werkfiche voor de mise en place; • werkplanning voor de eigen werkzaamheden en voor de werkzaamheden van de teamleden. <p>Vaardigheden:</p> <p>organisatie restaurantdienst:</p> <ul style="list-style-type: none"> • opstellen van een zaalplan; • schikken van de zaal; • zorgen voor orde en netheid in het restaurant; • klaarzetten van het nodige materiaal voor de dienst, zaalbereidingen, zaalversnijdingen ...; • dekken van tafels. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • planmatig werken met respect voor timing.
<p>III.25</p> <p>De leerling ontvangt de klanten/gasten op een gastvrije manier.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de regels van etiquette en het ontvangen van gasten/klanten,; • standaardzinnen in het begroeten van klanten: in het Nederlands, het Frans en het Engels. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ontvangen en begeleiden van gasten/klanten in correct taalgebruik: Nederlands en eenvoudig en contextueel Frans en Engels (zie ook III.1 en III.2). <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • stijlvol en respectvol handelen tegenover de klanten/gasten.

<p>III.26</p> <p>De leerling kan toelichting geven bij de gerechten en dranken op de kaart.</p> <p>III.27</p> <p>De leerling kan informatie geven over de combinatie van de gerechten met dranken.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennis van niet-alcoholische dranken (water, koffie, thee, frisdranken, enz); • algemene kennis van alcoholische dranken: indeling van de wijnen, groepen van alcoholen, likeuren, bieren, ... <ul style="list-style-type: none"> - wijnen: <ul style="list-style-type: none"> o veel gebruikte druivensoorten; o relatie bodem/klimaat/druivensoort; o vinificatie; o lezen van een wijnetiket; o Europese wijnstreken en –landen; o niet-Europese wijnstreken en –landen; o nieuwe tendensen (vb. biowijnen).(U) - bier en gastronomie, <ul style="list-style-type: none"> o bier als drank bij een gerecht; o enz. - alcoholen en likeuren; - aperitieven; - cocktails (U); <ul style="list-style-type: none"> o degustatie- en serveertechnieken voor wijnen/bieren/andere dranken; o hoe dranken met gerechten combineren; o de verschillende bereidingstechnieken vermeld onder C1; o de gebruikte voedingsproducten en de samenstelling van de geserveerde gerechten. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wijnen correct ontkurken en uitschenken; • wijnen vergelijken bij degustaties; • correct schenken van bieren; • info geven waarom de geselecteerde drank bij het gerecht wordt geserveerd; • info geven over de gerechten en dranken die op de kaart staan (samenstelling, smaak, ingrediënten ...). <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • stijlvol en respectvol handelen tegenover de klanten/gasten.
<p>III.28</p> <p>De leerling kan de bestelling van dranken en gerechten correct opnemen, doorgeven en opvolgen.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de regels omtrent het opnemen, doorgeven en opvolgen van bestellingen van gerechten en dranken. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • een bestelling van gerechten correct opnemen met aandacht voor de bijzonderheden (vb de bakwijze); • de gemaakte keuze van dranken correct opnemen; • bestellingen doorgeven aan de keuken/bar (manueel of elektronisch); • de software aanwezig in de school gebruiken voor het doorgeven en noteren van bestellingen; (zie ook III.5) • de bestellingen opvolgen in de keuken/bar. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • op een voorname manier met anderen samenwerken (teamwork).
<p>III.29</p> <p>De leerling zorgt voor een stijl-</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • regels voor het bediening van gerechten in verschillende diensten, zoals:

<p>volle dienst van dranken en gerechten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - plate service; - Franse dienst; - Engelse dienst; - Russische dienst; - buffetservice; - <i>à la carte</i>; <ul style="list-style-type: none"> • zaalversnijdingen/-bereidingen; • regels voor het bedienen van dranken; • regels van etiquette,; • kazen: indeling van de kazen, serveerwijze ... <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • serveren van gerechten en dranken volgens de stijl van de zaak; • versnijden van gerechten in de zaal; • bereiden van gerechten in de zaal; • voorstellen van de geserveerde dranken en gerechten. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • stijlvol en respectvol handelen.
<p>III.30</p> <p>De leerling controleert en overhandigt de rekening en ziet toe op de correcte betaling.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • regels omtrent het opmaken van een rekening; • gebruik van ICT bij de opmaak van rekeningen; • de verschillende manieren om af te rekenen. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • volgens de regels van het bedrijf een rekening bij de gast/klant overhandigen; • afrekenen bij de gasten/klanten volgens de regels van het bedrijf, • de software aanwezig in de school gebruiken voor de opmaak van de rekening; (zie ook III.5) • opvolgen van de betalingen van gasten/klanten in het restaurant. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • op een correcte en eerlijke manier handelen.
<p>III.31</p> <p>De leerling neemt op een vriendelijke en correcte manier afscheid van de klanten/gasten.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • omgangsvormen. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • klanten/gasten uitgeleide doen. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • stijlvol en respectvol afscheid nemen van de klanten/gasten.
<p>III.32</p> <p>De leerling kan de werkzaamheden na de dienst, organiseren, uitvoeren en controleren.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • werkzaamheden voor het beëindigen van de dienst; • basiskennis organiseren. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • planmatig werken; • leiding nemen en werkzaamheden verdelen onder de teamleden; • de vaat organiseren, uitvoeren en controleren, • de opruim organiseren, uitvoeren en controleren, • zelfevaluatie van de organisatie. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aandacht hebben voor orde en netheid.

Didactische wenken

- De realisatie van deze doelstellingen zal samen gebeuren met deze onder 3.1.1.
- Voortbouwend op de tweede graad, zal het leerplan vertaald worden in concrete, zo realiteitsgetrouw mogelijke, opdrachten in de didactische restaurants van de school. De integratie van technische en praktische vakken is dus een noodzaak.
- De **progressie** in opbouw zal gaan van sturend door de leraar (begin derde graad) naar meer zelfstandigheid onder supervisie. De progressie zal zich ook uiten in het steeds complexer worden van de gerechten/menu's, in de variatie van bedieningswijzen, in de keuze van de aangepaste wijnen (bieren).
- **Integratie met algemene vakken en toegepaste economie dringt zich op.**
- **Vooraf in de realisatie van doelstellingen III.25, 26, 27 en 31 is een samenwerking met de taalleraren nodig.**
- Het leren opmaken van een **werkplan** is een handig hulpmiddel voor de organisatie (III.24).

Vormen van evaluatie

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

3.2.3 Kerncompetentie 3

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

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
III.33 De leerling kan de veiligheidsvoorschriften toepassen.	Kennis: <ul style="list-style-type: none"> • werkplaatsreglement; • veiligheidsvoorschriften bij gebruik apparatuur; • noties i.v.m. beroepsveiligheid; • methodes voor het controleren van de werkzaamheden; • zie III.8 en 9. Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • in alle handelingen rekening houden met het werkplaatsreglement; • wetgeving kunnen opzoeken en raadplegen; (U) • veiligheidsinstructiefiches correct toepassen; • regels van beroepsveiligheid toepassen (o.a. beschermingsmiddelen, kledingvoorschriften ...); • defecten aan toestellen onmiddellijk rapporteren; • zie III.8 en 9. Attitudes: <ul style="list-style-type: none"> • nauwkeurigheid; • verantwoordelijkheidszin.
III.34 De leerling kan de milieuvor-	Kennis: <ul style="list-style-type: none"> • de wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling (o.a. de milieuvorschriften);

<p>schriften toepassen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • algemeen afvalbeheer; • methodes voor het controleren van de werkzaamheden. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • in alle handelingen rekening houden met de wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. <p>Attitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nauwkeurigheid; • verantwoordelijkheidszin.
<p>III.35</p> <p>De leerling kan het voedselveilig werken conform de geldende wetgeving toepassen.</p>	<p>Kennis:</p> <p>Onderstaande kennis heeft enkel de bedoeling de leerlingen een achtergrond te bieden om de verplichte toepassing van het HACCP-systeem te begrijpen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • voedselveiligheid FAVV; • checklists FAVV controle; • etikettering; • traceerbaarheid; • meldingsplicht; • reinigingsplan; • onderhoudsplan. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • in alle handelingen rekening houden met de wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling; • aan de hand van de risico-analyse de CCP' s (kritische controlepunten) en de PVA's (punten van aandacht) aanduiden. <p>Attitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nauwkeurigheid; • verantwoordelijkheidszin.
<p>III.36</p> <p>De leerling kan een intern autocontrolesysteem toepassen.</p>	<p>Kennis:</p> <p>Onderstaande kennis heeft enkel de bedoeling de leerlingen een achtergrond te bieden om de verplichte toepassing van het autocontrolesysteem te begrijpen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • intern autocontrolesysteem m.b.t.: <ul style="list-style-type: none"> - de algemene voorschriften inzake voedselveiligheid; - de wettelijke voorschriften m.b.t. de kwaliteit van de producten; - traceerbaarheid, recall en meldingsplicht; • autocontrolelegids; • checklist en leidraad. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • het intern autocontrolesysteem toepassen: <ul style="list-style-type: none"> - de nodige procedures toepassen; - de nodige instructies toepassen; - de nodige registratieformulieren invullen; • de autocontrolelegids juist gebruiken; • gebruik kunnen maken van checklists en leidraad. (U)
<p>III.37</p> <p>De leerling kan materiaal, toestellen en lokalen reinigen en desinfecteren.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hygiënevoorschriften voor de keuken, het economaat, het distributiesysteem; • reinigingsproducten; • onderhoudsproducten; • instructiefiches en gebruiksaanwijzingen. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • correct gebruiken en laten gebruiken van:

	<ul style="list-style-type: none"> - reinigingsproducten; - onderhoudsproducten; - instructiefiches; • de vaat organiseren en opvolgen. <p>Attitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nauwkeurigheid; • verantwoordelijkheidszin.
<p>III.38</p> <p>De leerling kan afgewerkte producten en niet-verkochte producten bewaren volgens de heersende wetgeving.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling; • belang constante bewaar temperatuur; • bewaringstechnieken voor: <ul style="list-style-type: none"> - grondstoffen; - halffabricaten; - afgewerkte producten; - niet-verkochte gerechten; • houdbaarheid; • etikettering. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de bewaar temperatuur op peil houden; • de houdbaarheid van voedingswaren bewaken; • voedingswaren beschermen tegen groei van micro-organismen; • vakkundig veilig bewaren van voedingswaren. <p>Attitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nauwkeurigheid; • verantwoordelijkheidszin.
<p>III.39</p> <p>De leerling kan de nodige administratie en registratie bijhouden.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • inkomend register; • temperatuurregistratie; • uitgaand register. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gegevensbestanden raadplegen; • de verschillende registers correct invullen en bijhouden volgens de wetgeving. <p>Attitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nauwkeurigheid; • verantwoordelijkheidszin.

Didactische wenken

- ❑ Veiligheid en voedselveiligheid staan centraal in het gehele handelen van de leerling. Er zal dus steeds aandacht besteed worden aan deze competentie. Verschillende van bovenstaande doelstellingen zullen dus tegelijk aan bod komen met de realisatie van de doelstellingen van de andere competenties.
- ❑ Door deze competentie hier afzonderlijk te noteren, willen we de aandacht vestigen op het belang ervan. Ze moet als een **rode draad** doorheen het gehele leerproces aanwezig zijn.
- ❑ Informatie over milieuwetgeving is te vinden op www.ovam.be.
- ❑ De checklists van FAVV zijn een belangrijke hulp zijn bij het realiseren van de doelstellingen III.35-39 (www.favv.be).
- ❑ De doelstellingen III.36, 37, 38 en 39 zijn een explicitering van belangrijke aspecten van de wetgeving over voedselveiligheid. Omwille van hun belang zijn ze in een aparte doelstelling genoteerd.

- ❑ Deze leerplandoelstellingen kunnen gerealiseerd worden door het in de school gangbare keukenhygiëneplan correct te leren interpreteren en uitvoeren.
- ❑ Het is nodig leerlingen aan te leren hoe ze op een systematische manier temperatuurmetingen kunnen uitvoeren.
- ❑ Ter voorbereiding van de stages, is het belangrijk dat leerlingen inzicht hebben in de risicoanalyse van een horecazaak.

Vormen van evaluatie

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

3.2.4 Kerncompetentie 4

C4	In de keuken en in het restaurant werken in een team: als medewerker maar evengoed als leidinggevende.
-----------	---

Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes
III.40 De leerling volgt de instructies op van de keukenchef, resp. de zaalmeester.	Kennis: <ul style="list-style-type: none"> • de hiërarchie in de keukenbrigade en in de zaalbrigade. Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • correct uitvoeren van de technieken behorend bij de opdracht; • samen werken in een team. Attitude: <ul style="list-style-type: none"> • respect voor de meerdere/aanvaarden van gezag.
III.41 De leerling maakt afspraken voor de samenwerking tussen keuken en restaurant.	Kennis: <ul style="list-style-type: none"> • de keuken- en restaurantbrigade, met hun respectievelijke taakbeschrijving. (zie ook III.10). Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • samen werken in een team. Attitude: <ul style="list-style-type: none"> • zin voor samenwerking.
III.42 De leerling kan instructies geven aan teamleden en taken delegeren.	Kennis: <ul style="list-style-type: none"> • notie hebben van welke taken kunnen gedelegeerd worden en welke niet; • omgangsvormen. Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • taken verdelen rekening houdend met de capaciteiten van de teamleden. Attitudes: <ul style="list-style-type: none"> • kunnen bijsturen waar nodig; • respectvol omgaan met elk teamlid.

<p>III.43</p> <p>De leerling kan als leidinggevende het werk van de teamleden controleren.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • controlemiddelen; • checklists voor functies en taken. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • controleopdrachten correct uitvoeren; • teamleden evalueren in de uitvoering van hun opdracht. <p>Attitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • respect voor de teamleden; • respect voor de organisatie.
---	---

Didactische wenken

- ❑ De realisatie van deze doelstellingen zal samen gebeuren met deze onder 3.1.3.
- ❑ Deze doelstellingen kunnen slechts bereikt worden door de leerlingen, zowel in de keuken als in het restaurant te laten werken in hiërarchisch samengestelde teams. De leerlingen krijgen in een beurtrol een verantwoordelijkheid over een team. Men kan ook samenwerken met hogere klassen (bvb. vijfdejaars met zesdejaars of zesdejaars met zevendejaars).
- ❑ Voor de realisatie van de doelstelling III.45 kan men leerlingen constructief kritisch de schoolorganisatie laten bekijken. Ze kunnen aldus ideeën aanbrengen tot optimalisatie van de werking. Zo leert men leerlingen niet enkel negatief kritisch te zijn, maar oplossingsgericht te denken.
- ❑ Bij de competenties C1, C2, C3 en C5 zijn er ettelijke mogelijkheden om in een beurtrol verantwoordelijkheid te geven over een team:
 - in de **keuken**: bij de opvolging van de mise en place, bij de uitvoering van de bereidingen, bij de werkzaamheden na de dienst;
 - in het **restaurant**: bij de controle op het uitvoeren van de mise en place, bij de ontvangst en bediening van de klanten, bij de werkzaamheden na de dienst;
 - **veiligheid**: bij de controle van het opvolgen van de procedures voor veiligheid, afvalbeleid, voedselveiligheid;
 - in het **economaaat**: bij de controle van de opgelegde taken i.v.m. ontvangst en stockeren van goederen.

Vormen van evaluatie

- ❑ Naast de **zelfevaluatie** die aangeleerd wordt in de tweede graad is het in de derde graad belangrijk aan **teamevaluatie** te doen: na de dienst bespreken de leerlingen het verloop van de praktijk, evalueren wat goed was en fout liep en duiden werkpunten tot optimalisatie aan.
- ❑ In een zekere beurtrol zullen leerlingen ook de verantwoordelijkheid krijgen over een (beperkt) team van medeleerlingen. De verantwoordelijke zal aan de hand van een eenvoudige checklist een beoordeling opmaken van de teamleden.

3.2.5 Kerncompetentie 5

C5 Binnen de context van een restaurant prijsbewust handelen.

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
<p>III.44</p> <p>De leerling kan de verkoopprijs van een gerecht/een menu bepalen i.f.v. de bedrijfscontext.</p>	<p>Kennis en vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de factoren die de reële kostprijs bepalen; • bepalen van de porties voor een gerecht i.f.v. de kostprijs en de verwachtingen van de klant; • berekenen van de <i>foodcost</i> van een gerecht/menu en deze samenbrengen met de algemene kosten om zo te komen tot een reële kostprijs; • aansluitend de verkoopprijs bepalen. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prijsbewust handelen.
<p>III.45</p> <p>De leerling toetst de keuze van voedingsproducten aan de reële kostprijs.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • parate kennis van de prijzen van courante voedingsproducten; • de ecologische voetafdruk van bepaalde voedingsproducten; • werking van het economaat. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bewaken van de keuze van de gebruikte producten i.f.v. de kostprijs; • gerechten / menu's kunnen opmaken i.f.v. de seizoensproducten. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • stiptheid.
<p>III.46</p> <p>De leerling kan een kaart samenstellen op basis van het profiel van de zaak.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • menuleer; • prijsbeheersing. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • klantgericht werken.
<p>III.47</p> <p>De leerling kan in het restaurant verkoopsgericht handelen.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • verkooptechnieken in het restaurant. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • klantvriendelijk handelen i.f.v. de verkoop. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • commercieel denken met respect voor de klant.
<p>III.48</p> <p>De leerling ontvangt, controleert de goederen en kan ze stockeren.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wijze van bestellingen opmaken en controle van de geleverde producten; • wijze van stockeren van producten. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de bestel- en leveringsbon vergelijken en onregelmatigheden melden;

	<ul style="list-style-type: none"> • producten op de juiste wijze stockeren. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • strikt toepassen van de hygiëneregels.
<p>III.49</p> <p>De leerling assisteert bij het voorraadbeheer.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • samenstelling stock droge voeding; • bewaren van verse producten; • inventariseren; • algemeen stockbeheer/regels van fefo en fifo ⁵. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • correct uitvoeren van opdrachten i.v.m. stockbeheer; • opzoekopdrachten uitvoeren; • zelfstandig werken. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • systematisch controle van voedingsproducten en hun bewaartijd.
<p>III.50</p> <p>De leerling doet aan creatieve restverwerking (uitvoeren / organiseren).</p>	<p>Kennis en vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • methodes kennen om aan creatieve restverwerking te doen en deze ook uitvoeren. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zuinig omspringen met voedingsproducten.
<p>III.51</p> <p>De leerling gaat oordeelkundig om met energie, met materialen en toestellen.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • notie hebben van het energieverbruik in keuken en restaurant; • notie hebben van de kostprijs van de verschillende materialen en toestellen en van de kostprijs van herstellingen. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • energiebewust werken door juiste aanwending van materialen en toestellen. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • respect voor de gebruikte materialen en grondstoffen.

Didactische wenken

- Voor doelstelling III.44 zal samengewerkt worden met de collega van toegepaste economie. Kostprijsberekening is immers een leerplandoelstelling kaderend in bedrijfsbeheer. Een samenwerking kan erin bestaan dat de leraar PV/TV Hotel de *foodcost* berekent met de leerlingen en dat de collega economie de andere kosten met hen berekent. Aldus kan men komen tot een realistische verkoopprijs.
- Voor het bespreken van de ecologische voetafdruk in doelstelling III.45 ligt een samenwerking met pav of mavo voor de hand. In die vakken kan de problematiek van de opwarming van de aarde opgenomen worden en de ecologische voetafdruk berekend worden. (website www.ecolife.be).
- Voor III.47 kan gewerkt worden met concrete voorbeelden: het verkopen van een aperitief, van een koffie, het verkopen van een gerecht dat beperkt voorradig is, maar niet langer kan bewaard worden, het aanprijzen van een wijn. Steeds is het belangrijk de leerlingen te leren deze extra's op een charmante en niet opdringerige manier te verkopen.
- Voor de realisatie van doelstellingen III.48 en III.49 kan het interessant zijn leerlingen met een beurtrol een dienst in het economaat te laten lopen.
- Bij doelstelling III.51 kan het interessant zijn leerlingen te confronteren met reële facturen.

⁵ Fefo = First expired, First out / fifo = First in, First out.

Vormen van evaluatie

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

3.3 Stages

Naast de vorming op school, zijn stages een essentieel onderdeel van de groei in competentieontwikkeling. De lessentabel stelt daarom in de derde graad een minimum van 8 lestijden voor in de derde graad.

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

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

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

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

3.4 Minimale materiële vereisten

3.4.1 Wetgeving

Betreffende veiligheid en milieuwetgeving is de volgende wetgeving van toepassing:

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

Voor voedselveiligheid zijn belangrijk:

- Gids voor autocontrole 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 dossier aanwezig moeten zijn;
- alle gebruikers de werkinstructies en onderhoudsvoorschriften dienen te kennen en correct kunnen toepassen;
- de collectieve veiligheidsvoorschriften nooit mogen gemanipuleerd worden;
- de persoonlijke beschermingsmiddelen aanwezig zijn en gedragen dienen te worden, daar waar de wetgeving het vereist.

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

3.4.2 Nodige lokalen voor de realisatie van de leerplandoelstellingen

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

- Een goed uitgeruste keuken.
- Minstens één didactisch restaurant.
- Een onthaalbalie met hard- en software voor het bijhouden van reservaties en het maken van de rekeningen (POS).
- Een bar, van waaruit de dranken bediend worden.
- Een officieruimte.
- Gekoelde opbergruimte.
- Voedingsmiddelenmagazijn (economaat), met software voor F&B..
- Lesruimte met pc, internetaansluiting, wit magnetisch bord en bij voorkeur met beamer.
- Documentatieruimte met vakliteratuur en vaktijdschriften.
- Leerlingenvestiaire met de nodige hygiënische voorzieningen.

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

Het nodige materiaal is aanwezig voor het reinigen en desinfecteren van materiaal, toestellen en lokalen.
Voor alle handelingen moet de voorgeschreven werkkledij gedragen worden.

3.4.3 Noodzakelijk materiaal voor de realisatie van de leerplandoelstellingen

KLEIN KEUKENMATERIAAL

bassin à blancs of bolkom
bakvormen
bewaar dozen
braadpannen
deegkrabber
deegrol
emmers inox
etiketten
flensjespannen
kerntemperatuurmeter
kloppers
kookketels
kookpannen
pollepels
maatbeker
mandoline
mengkommen
messen
mixer klein
pannenlikkers
puntzeef
roerzeef
snijplanken
spuitmondjes
spuitzak
spatels
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
tapinstallatie voor bier (U)
vacuümmachine
warmhoud bordenkast
warmtebrug
weegschaal
werktafels

ALGEMEEN

EHBO-kit
kasten
schrijfbord

HYGIËNE, ONDERHOUD EN VAATWAS

desinfecteermiddelen
dispenser met papier
handwasbak
handwasmiddelen
schoonmaakgerei
schoonmaakmiddelen
vaatwasmachine
vuilnisbakken

RESTAURANT

balie
barmeubel
bestek
borden
decoratie
dienplateau
diensttafels
dienstcommode
dispenser met papier
flambeertoestel
glaswerk
groentekommen
hamtang
kassa
koffiezetapparaat
linnen
muziekinstallatie
office
peper- en zoutstellen
pepermolens
porseleinen vaatwerk
sauskommen

schrijfbord
servetten
snijplanken
soepterrines
soeplepe
stoelen restaurant
tafels restaurant
terrines
verwarmplaten (réchaud)
voorsnijmessen
vestiaire klanten
wijnemmer

ICT

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

facultatief voor nieuwe technieken (**U**):

- thermomix
- pacojet
- roner
- inductie kookplaat.



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

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