

**RESTAURANTBEDRIJF
EN DRANKENKENNIS
DERDE LEERJAAR DERDE GRAAD BSO**

LEERPLAN SECUNDAIR ONDERWIJS

september 2005
LICAP – BRUSSEL D/2005/0279/026

RESTAURANTBEDRIJF EN DRANKENKENNIS DERDE LEERJAAR DERDE GRAAD BSO

LEERPLAN SECUNDAIR ONDERWIJS

LICAP – BRUSSEL D/2005/0279/026
(vervangt leerplan D/1995/0279/026 met ingang 1 september 2005)
ISBN 90-6858-475-8



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

ALGEMENE INHOUD

LESSENTABEL.....5

ALGEMEEN DEEL.....7

DRANKENKUNDE EN GASTHEERSCHAP.....25

LESSENTABEL

www.vvkso.be

RESTAURANTBEDRIJF EN DRANKENKENNIS DERDE LEERJAAR DERDE GRAAD BSO

ALGEMEEN DEEL

INHOUD

1	BEROEPSWERELD	9
1.1	De restaurantsector.....	9
1.2	Beroepsinhoud	9
2	STUDIERICHTINGSPROFIEL.....	11
3	ALGEMENE DIDACTISCHE WENKEN	12
3.1	Competenties als uitgangspunt van het leerplan	12
3.2	Kennis en vaardigheden, theorie en praktijk.....	12
3.3	Leercontext.....	12
3.4	Dynamiek van het leerproces.....	12
3.5	Leerproces en leerplan.....	13
4	EVALUATIE	14
4.1	Globale evaluatie.....	14
4.2	Evaluatievormen.....	15
5	SPECIALISATIE.....	16
5.1	De samenwerking met het bedrijfsleven	16
5.2	Impact van het opvoedingsproject	16
5.3	Pedagogisch concept van het specialisatiejaar	17
6	ALGEMEEN DOEL VAN DE STAGE	17
6.1	De leerling kan de aangeleerde kennis, vaardigheden en attitudes van verschillende competentiegebieden integreren en toepassen op de werkvloer van een restaurant bij het uitvoeren van taken en het oplossen van problemen. Ook is hij in staat zijn kennis te verbreden en te verdiepen	17
6.2	De leerling verwerft inzicht in de structuur, cultuur en het functioneren van restaurantbedrijven	17
6.3	De leerling ontwikkelt zijn sociale en communicatieve vaardigheden	18
6.4	De leerling wil en kan zich gedragen als een verantwoordelijke restaurantmedewerker	18
6.5	De leerling oriënteert zich op permanent leren en de beroepsuitoefening	18
7	MINIMALE MATERIËLE VEREISTEN	18
8	BIBLIOGRAFIE	18
8.1	Boeken	18
8.2	Tijdschriften	21
8.3	Cd-rom	21
8.4	Geurkoffers en wijnspeken (<i>vanaf 18 jaar</i>)	21
8.5	Video/dvd/Webtv	22
8.6	Web-adressen	22

1 BEROEPSWERELD

1.1 De restaurantsector

Restaurantbezoekers zijn steeds meer veeleisend en weten vaak veel van gastronomie. Ze verwachten een goed advies en een goede service. Daardoor wordt in het restaurantbedrijf van de toekomst het bedrijfsconcept en de onthaal- en bedieningsfunctie steeds belangrijker. Gastvrije dienstverlening, commerciële klantgerichtheid, een degelijke bedrijfsvoering en een goede kennis en bediening van dranken krijgen een bijzondere invulling. In de restaurantsector wordt de beroepsactiviteit vooral uitgevoerd op het ogenblik dat de gast aanwezig is en meestal zelfs onder het oog van die gast. De moderne gast wenst niet enkel zijn honger of dorst te stillen maar wenst ook iets te beleven in het restaurant. Gezelligheid, gastvrij onthaal, sfeer en interieur en aangepast wijn- en bieradvies zijn de hoofdbekommernis van de gastheer waarmee hij de commerciële doelstellingen van het restaurantbedrijf wil realiseren.

Belangrijke trends en ontwikkelingen die de beroepswerkzaamheden in een restaurant beïnvloeden:

- een kritischer en mondiger wordende restaurantbezoeker,
- toename van de behoefte aan een persoonlijke benadering,
- hogere kwaliteitseisen voor producten en diensten,
- grotere internationalisering: nieuwe wijnlanden en productiegebieden,
- steeds betere nieuwe wijnen,
- meer aandacht voor efficiëntie en rendement van het restaurantbedrijf,
- toename in gebruik van moderne informatie- en communicatiesystemen,
- steeds strenger wordende controles op de naleving van de regelgeving.

1.2 Beroepsinhoud

1.2.1 Beroepscontext

In de functieclassificatie van Horeca Vlaanderen worden een aantal beroepen die te maken hebben met leidinggevend of verantwoordelijk gastheerschap in het restaurant, aangeduid met volgende functiebenamingen:

- 1
 - oberkelner, maître d'hotel of hofmeester (restaurantorganisatie, gastvrije dienstverlening, verkoop van gerechten en dranken)
 - restaurantmanager (beheren, coördineren en controleren van de dienstverlening en de bedrijfsvoering)
- 2
 - wijnkelner of sommelier (voorraadbeheer en verkoop van dranken)
 - verantwoordelijke barman (dranken bereiden, schenken en bedienen).

Enkel in de grote klassieke restaurants en hotels zullen deze functies door onderscheiden personeel uitgeoefend worden, in de meeste gevallen worden ze echter in één hand gehouden. In het vervolg van dit leerplan gebruiken we de benaming van 'restaurantgastheer' om de beroepen uit categorie 1 aan te duiden en 'sommelier' voor die uit categorie 2.

De restaurantgastheer (V/M) en de sommelier (V/M) werken vooral in het middelgrote bedrijf. Hierbij kan worden gedacht aan restaurants van (internationale) hotel- en restaurantketens, grote zelfstandige restaurants, kleinere themarestaurants en andere bedrijven waar gerechten en dranken worden geserveerd. De restaurantgastheer (V/M) is bepalend en verantwoordelijk voor de sfeer, de dienstverlening en de beeldvorming van het bedrijf. Met zijn onderlegdheid op gebied van drankenkennis kan de sommelier (V/M) zijn werkzaamheden ook verrichten in de bar van hotels, grotere restaurants, seminariecentra en clubs. De zaal en de bar zijn de voornaamste werk-omgeving. De activiteiten zijn gericht op de commerciële bedrijfsvoering van de zaak en op het verlenen van gastvrijheid en dienstbetoon.

De sommelier (V/M) is in principe alleenwerkend en legt verantwoording af bij de restaurantmanager, de bedrijfsleiding of de eigenaar-uitbater. Vanuit de bar werkt hij meestal voor het gehele restaurant waar hij informatie en adviezen aan gasten moet geven bij de verkoop van dranken en vaak zelf deze dranken serveergereed moet maken. Zijn beroep is vooral gericht op het omgaan met behoeften en wensen van gasten qua drankverstreking. In hoge mate realiseert hij door gastvrije dienstverlening de bedrijfsdoelstellingen.

De restaurantgastheer (V/M) wordt meestal bijgestaan door medewerkers waarbij hij zelf een coördinerende rol vervult. Hij coördineert en regelt de uitvoering van de werkzaamheden die gericht zijn op het realiseren van het concept van gastheerschap. In dat kader doet hij voorstellen aan de bedrijfsleiding voor verbetering van de bedrijfsvoering van het restaurant. Hierbij wordt gedacht aan onder meer de samenstelling en/of wijziging van menu- en drankenkaart, maar ook aan voorstellen ter verbetering of verandering van werkmethoden.

De restaurantgastheer (V/M) en de sommelier (V/M) zien toe op de naleving van de voorschriften op het gebied van veiligheid, arbeidsomstandigheden, hygiënebeheersing en sociale gedragingen. Zij zien er ook op toe dat de medewerkers zich houden aan afspraken die in het bedrijf zijn gemaakt over werkmethoden en presentatiemethoden. Ze werken vaak ook mee bij de uitvoering van de dagelijkse werkzaamheden die bedoeld zijn om het concept van gastheerschap te realiseren en dus voor het verlenen van gastvrijheid. In dat verband geven zij vaak feitelijke informatie aan gasten in vreemde talen.

De restaurantgastheer (V/M) en de sommelier (V/M) vervullen een leidinggevende, een coördinerende, een informerende, een bewakende en een adviserende rol. Zij leggen daarover verantwoording af bij de manager of de eigenaar van het bedrijf.

De sommelier (V/M) kan doorgroeien naar de functie van restaurantmanager in een horecabedrijf of naar het zelfstandig ondernemerschap in de horeca.

De restaurantgastheer (V/M) kan zich ontwikkelen tot zelfstandig gastheer van een eigen horecabedrijf of tot restaurantmanager.

1.2.2 Beroepshouding

Typerend voor de **sommelier** (V/M) is de instelling om op een zeer hoog technisch vaardigheidsniveau te functioneren. Door het steeds groter wordend aanbod van wijnen en dranken wordt zijn beroep er steeds complexer op. Tevens staat hij in voor een belangrijk deel van de commerciële doelstelling om met het verkopen van dranken een behoorlijke winst te maken. Hij zal echter voldoende moeten doordringen zijn van de ethiek van de gastvrijheid om het winstprincipe niet te laten primeren op correcte adviezen en een eerlijke prijs-kwaliteitverhouding.

Typerend voor de beroepshouding van de **restaurantgastheer** (V/M) is dat hij bij alle werkzaamheden die hij verricht, de behoefte en wensen van gasten tot uitgangspunt neemt. Hij zorgt ervoor dat de medewerkers dit ook doen. Tevens is hij ingesteld op het bereiken van commerciële effectiviteit. Daartoe richt hij alle activiteiten op de gast en zijn belangen, stemt hij de producten en diensten af op relevante ontwikkelingen in de markt, koopt hij goederen en diensten op verantwoorde wijze in.

De restaurantgastheer (V/M) heeft een goed inzicht in de doelstellingen van het bedrijf en op basis daarvan kan hij een strategie voor het restaurant ontwikkelen. Hij herkent en begrijpt de manier waarop de eigen organisatie functioneert en hij overziet de gevolgen van de eigen acties voor andere werkterreinen binnen de organisatie.

2 STUDIERICHTINGSPROFIEL

De studierichting 'Restaurantbedrijf en drankenkennis' BSO staat in het teken van adviesverlening over dranken, het beheer van de drankenvoorraad, commerciële bedrijfsvoering en gastvrije dienstverlening.

Op het einde van de studierichting 'Restaurantbedrijf en drankenkennis' 3^{de} leerjaar 3^{de} graad BSO kan de leerling:

- informatie in verband met wijngebieden en wijnen opzoeken en selecteren
- informatie in verband met bieren opzoeken en selecteren
- informatie in verband met alcoholrijke dranken en aperitieven opzoeken en selecteren
- drankenbeheer plannen, organiseren en uitvoeren
- een wijn- en restaurantkaart opstellen en presenteren
- wijnen, dranken en gerechten degusteren, beoordelen en selecteren
- het restaurant bedrijfsklaar maken
 - voorbereidende werkzaamheden voor onthaal en bediening van gasten uitvoeren
 - voorbereidende werkprocessen voor verkoop van dranken plannen en uitvoeren
 - drankenbar beheren
- gasten onthalen en begeleiden
 - gasten ontvangen
 - met gasten een vlotte en duidelijke communicatie voeren
 - bestellingen van gasten opnemen en verwerken
 - klachten van gasten opvangen
- informatie en advies aan gasten verstrekken
 - toelichting geven bij gerechten
 - aangepaste dranken adviseren
 - toelichting geven bij de aard van de dranken
- zaalgebonden basisaspecten van financieel beheer uitvoeren
- werkorganisatie van medewerkers plannen
- afrondende werkzaamheden bij afsluiting van het restaurant verrichten.

Na het specialisatiejaar 'Restaurantbedrijf en drankenkennis' kunnen de leerlingen verantwoordelijke taken uitvoeren bij de bediening van gerechten en de verkoop van dranken in een goed restaurant. Zij kunnen doorgroeien tot sommelier of maître d'hôtel (V/M) en leiding geven aan de gehele bedieningsbrigade. Na een aantal jaren praktijkervaring kunnen zij restaurant-manager of zelfstandig restaurantondernemer worden.

3 ALGEMENE DIDACTISCHE WENKEN

3.1 Competenties als uitgangspunt van het leerplan

De leerplanmakers zijn op zoek gegaan naar wat een leerling moet kunnen, kennen en zijn om binnen de context van het restaurantbedrijf een bepaald doel te bereiken. Het is de bedoeling dat de leerling tijdens het specialisatiejaar 'Restaurantbedrijf en drankenkennis' BSO de competenties verwerft die in zijn toekomstig beroepsleven van hem verwacht worden. De competenties vormen de einddoelen van de studierichting. Het leerplanschema vertrekt van competenties en geeft telkens een aantal onderliggende vaardigheden aan die kunnen beschouwd worden als algemene leerdoelen. Op dit niveau wordt geen onderscheid gemaakt tussen kennis en praktische vaardigheden of theorie en praktijk. Er wordt in dit leerplan niet uitgegaan van inhouden maar van concrete taken of opdrachten en die bepalen de opbouw. De leraar zal binnen elke aangegeven context, het doel goed voor ogen moeten houden. Welke kennis, vaardigheden en attitudes nodig zijn, wordt daardoor bepaald.

3.2 Kennis en vaardigheden, theorie en praktijk

Niet de informatieoverdracht staat centraal, maar het leerproces van de leerling dat gericht is op het verwerven van competenties. Dat heeft als gevolg dat het verwerven van kennis, vaardigheden en attitudes belangrijke voorwaarden zijn voor de competenties die van een restaurantgastheer (V/M) en sommelier (V/M) verwacht worden.

Het is niet zo efficiënt om kennis en vaardigheden te veel los van elkaar te leren. De aanwezigheid van kennis betekent nog niet meteen dat de leerling die kennis kan gebruiken als de situatie dat vraagt. Hij zou bijvoorbeeld goed kunnen uitleggen hoe bepaalde werkzaamheden in de restaurantbar moeten gebeuren zonder in staat te zijn om die werkzaamheden ook uit te voeren. Er komt voor het 'kunnen' méér kijken. Ook de taalvaardigheden mogen niet losgemaakt worden van de context, al zullen die af en toe wel opgesplitst worden in deelvaardigheden. Wie een gast in een moderne taal wil ontvangen en begeleiden, zal de complexe taalvaardigheid vooral verwerven door te oefenen met een volledig gesprek in de context van de werkzaamheden in een restaurant.

3.3 Leercontext

De competenties en de daaruit afgeleide leerdoelen dienen gelezen te worden als 'de afgestudeerde van de studierichting 'Restaurantbedrijf en drankenkennis' BSO is in staat om ...' Men zal telkens goed bekijken wat de invalshoek voor de leerling is: uitvoering, organisatie, planning, leiding, controle... De context waarbinnen gehandeld wordt staat eveneens aangegeven: ruimte, budget, tijdstip, probleemsituaties... De eigenlijke taak is: het op te lossen probleem of de te verlenen dienst. Vaak wordt ook verwezen naar de criteria waaraan de oplossing of dienstverlening moet voldoen.

3.4 Dynamiek van het leerproces

De praktische ervaring in het didactisch restaurant van de school en op de stage biedt de gelegenheid bij uitstek om competenties te evalueren. Op het werkveld doet zich immers een opeenvolging voor van unieke realisaties waarin de lerende voortdurend een beroep moet doen op een combinatie van kennis, vaardigheden en attitudes om voor een concreet probleem een aangepaste oplossing te vinden.

De dynamiek van het ervaringsleren ligt in het steeds beter willen verrichten van werkzaamheden (via opdrachten die dat mogelijk maken!) en steeds meer greep willen krijgen op het eigen leer- en werkproces.

Bij het begin van het jaar is het uiteraard niet mogelijk dat een leerling competent is op het niveau dat uiteindelijk beoogd wordt. Aanvankelijk zal men moeten beginnen bij het leren van onderliggende deelvaardigheden en ondersteunende kennis. Geleidelijk aan kunnen vrij eenvoudige taakomgevingen (=leeromgevingen) gecreëerd worden waar leerlingen kennis, vaardigheden en attitudes moeten combineren. Door de taken steeds complexer te maken kan het niveau verhoogd worden. Belangrijk daarbij is dat er steeds van realistische situaties wordt uitgegaan. Dat kan via individuele opdrachten, groepsopdrachten of projecten. De dynamiek van het leren ontstaat door het leveren van gastvrije informatie en diensten.

3.5 Leerproces en leerplan

3.5.1 Logische opbouw

Het leerplan is wat het zegt: een plan van wat leerlingen leren. Het is de basis voor de leraar om opdrachten te construeren. De leraar bepaalt zelf wanneer best welke opdrachten aan bod komen. Het jaarplan van de leraar zorgt ervoor dat het curriculum samenhangt en logisch opgebouwd is en dat de opdrachten op hun plaats vallen. Het laat zien op welk moment van de vorming de leerling welke competenties en onderdelen daarvan leert, en via welke leerlijnen. Competenties worden zelden in één periode geleerd, daarvoor zijn ze te complex. Het leren gebeurt concentrisch, dat wil zeggen dat de vaardigheid in de loop van het leren wordt verbreed en verdiept. Verbreden betekent dat leerlingen steeds meer theorie gebruiken om een oplossing te verantwoorden. Het gevolg is dat het niveau van de beheersing toeneemt, dat de leerling het steeds beter 'kan'. Er is een toenemende integratie van competenties wat met zich meebrengt dat het zelfstandig werk van de leerling binnen de opdrachten ook toeneemt, bijvoorbeeld zelf plannen, dingen regelen, opzoeken, ... Belangrijk is het opstellen van interessante opdrachten die de leerlijnen uittekenen.

Het leerplan stelt in feite de vraag aan de leraar 'hoe' leert een leerling het best de beroepsgerichte vaardigheden. Het leerproces is voor de leraar het uitgangspunt en niet de logica van het beroep of het vak.

3.5.2 Groeiende complexiteit

Om vaardig te worden is de mogelijkheid om te oefenen van cruciaal belang. In het jaarplan van de leraar worden oefen- en leermomenten opgenomen om de leerling de kans te geven bekwaam te worden op een bepaald gebied. Het voorziet in zowel impliciete als expliciete leermomenten. Bij expliciete leermomenten krijgen leerlingen ondersteuning en begeleiding van de leraar en feedback van medeleerlingen met betrekking tot een bepaalde bekwaamheid. Ze brengen samenhang in het leerproces. De impliciete leermomenten kunnen leerlingen zelf aanwenden als extra leermomenten tijdens het ervaringsleren of bij reflectie op het ervaringsleren of ook naar aanleiding van het uitvoeren van bepaalde opdrachten.

De leermomenten nemen over de loop van het jaar in complexiteit toe. De leraar bepaalt het aantal expliciete leermomenten en zorgt voor de opbouw in complexiteit door middel van leerinhouden en didactische werkvormen. Het eindniveau is af te leiden uit de competenties die duidelijk aangeven met welk gedrag het competent zijn gepaard gaat. Inspelen op de voorkennis van de leerling bevordert het uiteindelijke leerresultaat. Met behulp van leerlijnen kan de leraar nagaan wat een leerling in voorgaande leermomenten heeft gedaan en wat er in de volgende leermomenten van hem gevraagd zal worden.

In een specialisatiejaar neemt de sturing door leraren af en de zelfsturing van leerlingen toe. Als de leermomenten van een jaar gepland zijn, volgt de opbouw van sterk gestuurd naar zelfsturend leren.

3.5.3 Leerproces en jaarplan

Het jaarplan brengt de leermomenten per onderwerp in kaart. Indien er meerdere leraren in het leerproces ingeschakeld worden zullen de diverse leerlijnen op elkaar afgestemd worden. Leraren zullen in team de leerlingen in hun leerproces begeleiden. Het jaarplan zal gemeenschappelijk opgesteld worden.

Het doel van het leerproces is dat de leerlingen er iets mee doen; dat ze hun kennis en vaardigheden gebruiken in de dagelijkse praktijk. Dat kan alleen als ze die kennis en vaardigheden leren op een manier die zo dicht mogelijk bij de praktijk staat. Laat leerlingen zoveel mogelijk leren via praktijkopdrachten. Dat doet men best door die opdrachten te construeren in een betekenisvolle context, dat wil zeggen dat leerling en leraar in een (bijna) echte praktijksituatie ervaren wat en waarom ze leren. De expliciete momenten van ervaringsgericht leren geven aanleiding tot voortdurende reflectie: 'wat doe ik, waarom doe ik het zo?'.

Didactische werkvormen kunnen zijn: individuele en gezamenlijke projecten of opdrachten, computers, gastcolleges, bedrijfsbezoeken, observatieopdrachten, informatieverzameling, interviews, enquêtes, training, instructie en vooral zeer veel zelfwerkzaamheid van leerlingen. De verscheidenheid aan didactische werkvormen vraagt ook een verscheidenheid aan evaluaties, beoordelingen, toetsen, testen, proeven... Leerlingen worden getoetst door te laten zien wat ze hebben geleerd. Presentaties zijn een hulpmiddel bij de beoordeling.



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@vvkso.vsko.be) of per brief (Dienst Leerplannen VVKSO, Guimardstraat 1, 1040 Brussel).

Vergeet niet te vermelden over welk leerplan u schrijft: vak, studierichting, graad, licapnummer.

Langs dezelfde weg kunt u zich ook aanmelden om lid te worden van een leerplancommissie.

In beide gevallen zal de Dienst Leerplannen zo snel mogelijk op uw schrijven reageren.

4 EVALUATIE

4.1 Globale evaluatie

In dit leerplan neemt het denken in termen van competenties (in plaats van afzonderlijke kennis en vaardigheden) een belangrijke plaats in. Het gaat erom dat de leerlingen de competenties leren die het beroep van restaurantgastheer (V/M) en sommelier (V/M) vraagt. Competenties worden daarbij opgevat als gecompliceerde bekwaamheden die vaardigheden, kennis en attitudes omvatten. Geïntegreerd en gecoördineerd toepassen in taken en opdrachten uit het werkveld staat centraal. De vraag die elke leraar zich moet stellen is: op welke wijze worden de vermelde competenties het best verworven? Met andere woorden: welke leeractiviteiten en welke leerstof zijn nodig om te zorgen dat een leerling een competente restaurantgastheer (V/M) wordt? In welke volgorde moeten de leeractiviteiten en de leerstof geplaatst worden. Dat heeft zijn gevolgen voor de werkvormen en de wijze van beoordeling. De (toekomstige) relevante beroeps- en levenssituaties dienen als uitgangspunt voor het leren. De competenties (en deelvaardigheden) van een restaurantgastheer (V/M) en sommelier (V/M) worden getypeerd in opdrachten die nauw aansluiten bij de problemen die zich in een restaurant voordoen. Geen afzonderlijke taken, niet één voor één, maar een combinatie van planning, uitvoering, probleemoplossing en reflectie. Bij de uitwerking gaat het niet alleen om de noodzaak de handeling te leren uitvoeren, maar ook om het hoe en het waarom - inclusief de concrete context en de achterliggende theorie.

Reflectie over ervaringen en probleemsituaties op de werkvloer speelt daarbij een essentiële rol. In tegenstelling tot de gangbare manier van evalueren waarbij vooral kennis en vaardigheden getoetst en beoordeeld worden (= afzonderlijke vakdoelstellingen), wordt nu de competentie geëvalueerd, dit wil zeggen er wordt nagegaan of een leerling een bepaalde taak of opdracht zoals die geformuleerd werd kan uitvoeren.

De consequenties van beoordeling zijn dat de ruimere en complexere criteria aanleiding geven tot meer subjectieve beoordelingen. Het is immers zo dat competenties op verschillende wijzen verkregen kunnen worden en op verschillende manier getoond worden. Er zijn wel inherente beoordelingsmaatstaven maar deze laten ruimte voor variatie in het proces en het resultaat. Kenmerkend is dat een totaal proces wordt beoordeeld en niet (alleen) gefragmenteerde onderdelen. Bovendien is het niet alleen de leraar die oordeelt, ook de leerling geeft een oordeel.

Een voorbeeld van mogelijke beoordelingsvragen:

- is de geleverde dienst, de verzamelde informatie, het project of de presentatie daadwerkelijk afkomstig van de leerling (authenticiteit)?
- weerspiegelt het resultaat (bewijs) het huidige competentieniveau van de leerling (actualiteit)?
- hoe specifiek is het bewijs voor de te beoordelen competentie (relevantie)?
- in welke mate komt het resultaat overeen met de gewenste kwaliteit (criterium, standaard)?
- is het aantal bewijzen of de duur van een ervaring, voldoende om uitspraken te doen over de competentie (kwantiteit)
- is de competentie in verschillende contexten bewezen (variatie)?

Deze vragen zijn een hulp bij het waarderen van bijvoorbeeld een projectverslag, uitwerking van een concrete opdracht, logboek, presentaties...

Beoordeling bestaat niet alleen uit productevaluatie maar ook uit procesevaluatie. Evaluatie van leerlingen is een natuurlijk onderdeel van het leren en niet alleen een afsluiting. De resultaten van de permanente evaluatie hebben een grote waarde. Leren en evalueren zijn geïntegreerd.

4.2 Evaluatievormen

Vaak zullen meerdere evaluatievormen gebruikt dienen te worden. Bijvoorbeeld een vaardigheid in combinatie met een reflectiegesprek. Of een casus die ook opdrachten bevat zoals opzoeken van informatie en een gesprek voeren. Ook is het mogelijk dat groepsopdrachten gehanteerd worden, met name als het gaat om het samenwerken in een team en interactieve vaardigheden.

4.2.1 Observatie in de reële werksituatie

De praktijk in het didactisch restaurant en op de stage biedt bij uitstek de gelegenheid om competenties te beoordelen. De opdrachten voor de leerlingen dienen dan ook vanuit het competentieperspectief geformuleerd te worden, zodat ze voldoen aan de eisen van integratie, echtheid en context.

4.2.2 Simulaties

Het gaat hier om competenties die in een bepaalde nagebootste context geplaatst worden, bijvoorbeeld het schenken van wijnen. Niet alleen de instrumenteel technische vaardigheid, maar ook de attitude en kenniscomponenten vormen een essentieel onderdeel van de beoordeling. De opdrachten vragen van de leerling een reactie in waarneembaar gedrag.

Aanvullend wordt mondeling of schriftelijk een reflectie op de handelingen gevraagd. Dit is van belang om na te gaan of de leerling beslissingen heeft genomen op basis van de juiste kennis en om te beoordelen in hoeverre de leerling de getoonde competentie ook in een andere situatie kan realiseren (transfer).

4.2.3 Een korte handelingsgerichte casus

Deze kan in schriftelijke of elektronische vorm (computergestuurd en/of met videobeelden en powerpointpresentatie). Belangrijk daarbij is dat zowel in de geschetste situatie, als in de daaropvolgende vragen, een beroep wordt gedaan op handelingsgerichte en/of probleemoplossende competenties. De leerling moet uitgenodigd worden om te reageren, in de casus gebeurt iets. Een casus die slechts een 'decor' schetst (bijvoorbeeld de herkomstbenamingen van wijnen), leidt al snel tot vragen die gericht zijn op kennis en feiten.

4.2.4 De geïntegreerde proef

Deze opdracht kan eventueel door een groep leerlingen uitgewerkt worden en heeft een lange looptijd. Kenmerkend voor deze proef is dat leerlingen diverse soorten informatie moeten verzamelen en acties moeten ondernemen. Belangrijk daarbij is dat het een authentieke taak betreft (bijvoorbeeld de organisatie van een verticale en horizontale wijnproeverij): de opdrachten van de geïntegreerde proef moeten in een reële situatie van het werkveld geplaatst worden. Als men kiest voor een groepsgerichte aanpak (aan te bevelen!) van de geïntegreerde proef kunnen ook communicatie- en samenwerkingsvaardigheden beoordeeld worden.

4.2.5 Projecten en presentaties

Voor bepaalde competenties kunnen dit geschikte beoordelingsvormen zijn, bv. voor het opzoeken en selecteren van dranken of het degusteren, beoordelen en selecteren van wijnen.

5 SPECIALISATIE

Het specialisatiejaar 'Restaurantbedrijf en drankenkennis BSO' is een verbreding en verdieping van de gastvrije bediening van gastronomische gerechten met harmoniserende dranken uit de polyvalente studierichting Restaurant en Keuken BSO 3^{de} graad. De belangrijkste doelstelling van het specialisatiejaar is de afgestudeerden een betere instap te verzekeren op de snel veranderende arbeidsmarkt van de restaurantsector. Een specialisatiejaar kan gezien worden als een brug tussen schoolse vorming en een dynamische toekomstgerichte beroepsbeoefening op de arbeidsmarkt van morgen.

Van een afgestudeerde van het specialisatiejaar 'Drankenkennis en restaurantbedrijf' mag verwacht worden dat hij zelfstandig taken van drankenadvies en gastheerschap in een restaurant kan uitvoeren: klanten adviseren over harmonie dranken en gerechten, drankenkaart opstellen, dranken en gerechten bedienen, drankenvoorraad beheren.

5.1 De samenwerking met het bedrijfsleven

De samenwerking met het bedrijfsleven is veel intenser in een specialisatiejaar. Het contact met de restaurantsector en de wijn- en biermarkt resulteert in de integratie van nieuwe technologieën en maatschappelijk relevante ontwikkelingen.

5.2 Impact van het opvoedingsproject

Vanuit het opvoedingsproject wil de school jongeren de nodige persoonlijke bagage meegeven om hen weerbaar en mondig te maken in een voortdurend veranderende, gevarieerde en multiculturele samenleving. Afgestudeer-

den zullen in hun privé- en beroepsleven te maken krijgen met bijvoorbeeld medewerkers en gasten uit diverse culturen met eigen normen en waarden. Internationale uitwisselingsprogramma's en stages in het buitenland kunnen dit ondersteunen.

Ethisch en duurzaam ondernemen zijn niet meer weg te denken in het moderne bedrijf. In een specialisatiejaar zijn de leerlingen op een leeftijd gekomen dat ze morele inzichten ook in ethisch handelen kunnen vertalen.

5.3 Pedagogisch concept van het specialisatiejaar

Leren is een actief proces waarbij de leerling informatie en ervaringen stap voor stap met elkaar in verband brengt. De leraar laat zien hoe men informatie kan beoordelen, ordenen en eigen maken.

In het specialisatiejaar leert men denken in oplossingen en daarnaar te handelen. Om de aansluiting met het toekomstig werkveld zo soepel mogelijk te laten verlopen, moet de leerling de kans krijgen om een uitgebreide leerervaring op te doen in de concrete context van het beroep. Ervaringsgericht leren in het didactisch restaurant en de wijnkelder van de school en op de stage krijgt een centrale plaats. De jongere functioneert dan al in het werkveld, zij het dan nog onder begeleiding van de leraren. Intern en extern zullen praktische opdrachten moeten uitgevoerd worden. Het is zelfs mogelijk dat sommige competenties worden aangeleerd in de buitenschoolse leersituatie van een wijn- of bierrestaurant.

6 ALGEMEEN DOEL VAN DE STAGE

Het is aan de school om uit te maken op welke wijze de leerlingen de competenties zullen verwerven. De stage is de didactische werkvorm bij uitstek om bepaalde competenties te verwerven. Er komen op de stage immers een aantal situaties voor waarin de leerling voortdurend een beroep moet doen op een combinatie van kennis, vaardigheden en attitudes om voor concrete problemen een aangepaste oplossing te vinden. Concrete stage-doelstellingen worden geselecteerd uit de leerdoelen van het leerplan. We geven hier slechts enkele algemene stagedoelstellingen.

6.1 De leerling kan de aangeleerde kennis, vaardigheden en attitudes van verschillende competentiegebieden integreren en toepassen op de werkvloer van een restaurant bij het uitvoeren van taken en het oplossen van problemen. Ook is hij in staat zijn kennis te verbreden en te verdiepen

Tijdens de stage kan de leerling bepaalde theoretische inzichten vertalen naar de praktische toepassing ervan. De leerling zal relatief eenvoudige taken zelfstandig moeten kunnen uitvoeren en problemen die zich daarbij voordoen moeten kunnen oplossen. Daarbij moet hij zijn werkzaamheden goed kunnen plannen.

6.2 De leerling verwerft inzicht in de structuur, cultuur en het functioneren van restaurantbedrijven

Door een tweetal maanden in een restaurant te werken en te leren, krijgt de leerling een beeld van het bedrijf waar hij werkt; alsmede van de plaats en functie van de medewerkers binnen de gehele organisatie van een gastronomisch restaurant. De leerling kan bij het afsluiten van de stageperiode het restaurantbedrijf beschrijven in termen van doelen, organisatiestructuur, organisatiecultuur en bedrijfsvoering. Door eigen activiteiten en door contacten met de restaurantmedewerkers en het restaurantmanagement zal de leerling ontdekken hoe een bepaald bedrijfsconcept binnen een organisatie wordt gerealiseerd.

6.3 De leerling ontwikkelt zijn sociale en communicatieve vaardigheden

Binnen het restaurant worden veel taken en werkzaamheden in direct contact met gasten en/of in teamverband uitgevoerd. Aangezien de leerling tijdens de stage ongetwijfeld met gasten moet omgaan en met collega's moet samenwerken, biedt de stage goede mogelijkheden de sociale en communicatieve vaardigheden verder te ontwikkelen.

Daarbij wordt in ieder geval gedacht aan:

- mondelinge uitdrukkingsvaardigheden,
- het empathisch vermogen zich in denkwijze en gevoelens van anderen te verplaatsen,
- het kunnen werken in teamverband aan taken en opdrachten.

6.4 De leerling wil en kan zich gedragen als een verantwoordelijke restaurant-medewerker

Tijdens de stage laat de leerling zien dat hij zich kan aanpassen aan een werksituatie. Hij toont zich flexibel met betrekking tot de uitvoering van opgedragen taken en werkzaamheden, en neemt zonedig initiatieven. Hij laat zien dat hij bereid is en in staat is verantwoordelijkheid te nemen voor zijn werkzaamheden en beslissingen.

6.5 De leerling oriënteert zich op permanent leren en de beroepsuitoefening

De leerling oriënteert zich op verschillende functies binnen het restaurantbedrijf en verschaft zich een beeld van de beroepsmogelijkheden en zijn ambities. Hierdoor kan hij een verantwoorde keuze maken ten aanzien van zijn toekomstig werkveld en is hij beter in staat zijn studie- en loopbaan te plannen.

7 MINIMALE MATERIËLE VEREISTEN

- didactisch wijnproeflokaal
- een wijnkelder of geacclimatiseerde opslagplaats
- drankenbar
- tapinstallatie
- hulpmiddelen voor het serveren van wijnen
- pc met internetverbinding

Het is duidelijk dat lokalen, meubilair en apparatuur moeten voldoen aan alle wettelijke bepalingen inzake veiligheid en hygiëne. Voor de basislijst van de minimale materiële uitrusting van een restaurant (zaal) verwijzen we naar het leerplan 'Restaurant en keuken 3^{de} graad BSO' (LICAP – Brussel D/2004/ 0279/034 blz.17).

8 BIBLIOGRAFIE

8.1 Boeken

ARTHUR, H., *Single Malt Whisky*, Librero, 256 blz. (in het Nederlands verkrijgbaar ISBN 90-5764-002-3).

BETTANE/DESSAUVE, *Le Classement des Meilleurs Vins de France 2003*, 567 blz., 2003.

- BRADFER, A., MAIGNE, J.**, *Guides des Caves Coopératives*, Hachette, 224 blz., 2004.
- BRILLEMANN, R.**, *Schotse Malt Whisky. Een rondreis langs de distilleerderijen van Schotland*, 216 blz., 2001.
- BUCHTER-WEISBRODT**, *Raisins*, Chantecler, 79 blz., 2004.
- CARITE, J.-M.**, *Les bonnes adresses du vin bio 2004/2005*, Utovie, 255 blz., 2004.
- CHAUDAT, P.**, *Les Mondes du Vin*, L'Harmattan, 252 blz., 2004.
- CLARKE, O.**, *Oz Clarke's Wijnpocket/2003. De wijnen van de wereld van A-Z*. Tirion Culinair, 320 blz., 2002.
- CLARKE, O.**, *Wine Atlas – 2nd revised edition*, 336 blz., 2002.
- BASTIANICH, J., LYNCH, D.**, *Vino Italiano: The Regional Wines of Italy*, Clarkson Potter, 2002.
- BELFRAGE, N.**, *Brunello to Zibibbo: The Wines of Tuscany, Central and Southern Italy*, Faber & Faber, 2001.
- BLOEYKENS, A.**, *De 1001 beste wijnen van het Concours de Bruxelles*, Terra-Lannoo, 304 blz., 2003.
- BRUNET, P.**, *Le vin et les vins étrangers (sauf la France)*, BPI, 368 blz. 2004.
- DECLERCQ, M., VAN TRICHT, M.**, *Kaas & Wijn*, Lannoo, 176 blz.
- DE CONINCK, T.**, *Wijn à la carte. De wijn, de streek, de kok en zijn gerechten*, Terra-Lannoo, 176 blz., 2001.
- DUSSERT/GERBER**, *Guide des Vins de France 2003*, 686 blz., 2003.
- EICHELMANN, G.**, *Eichelmann Deutschlands Weine 2003*, 863 blz., 2002.
- FANET, J.**, *Les grands terroirs du vin*, Hachette, 239 blz.
- FOREST, T.**, *Het Wijnboek*, Terra-Lannoo, 400 blz., 2004.
- FRANCE, B.**, *Wijnatlas Frankrijk*, Terra-Lannoo, 324 blz., 2003.
- FRANCQUE, G.**, *Monumenten van de Zuid-Afrikaanse Wijn*, Stichting Kunstboek, 220 blz., 2003.
- FRANCQUE, G., DE CONINCK, T., FOL, F.**, *Groenten en Wijn*, 176 blz.
- FRANCQUE, G., SCHEYS, F.**, *Wijn Hoe? Zo!*, BMP, 140 blz., 2004.
- GERBELLE, A., MAURANGE, P.**, *Le guide des meilleurs vins à petits prix 2005*, Revue du Vin de France, 320 blz., 2004.
- HACHETTE**, *Guide Hachette des Vins 2005*, 1264 blz., 2004.
- HALLIDAY, J.**, *Australia & New Zealand Wine companion*, 2003.
- HANDS, P., HUGHES, D.**, *New World of Wine from the Cape of Good Hope*, 178 blz., 2002.
- HELBERG, V.**, *Biologische wijngids*, 190 blz.

- JACKSON, M.**, *Groot Bierboek, 500 beste bieren*, Media Marketing Communications, 2002.
- JOHNSON, H.**, *Pocket Winebook 2005*, Mitchell Beazley, 288 blz., 2004
- JOHNSON, H.**, *Guide des vins du monde entier 2005*, Flammarion, 328 blz., 2004.
- KLOSSE, P.**, *Het proefboek, de essentie van smaak*, Tirion, 2003.
- LAROUSSE**, *Larousse Wijnencyclopedie*, Terra-Lannoo, 624 blz., 2004.
- LEENAERS, R.**, *Engeltjes op de tong. Goddelijke zoete en versterkte wijnen*, 144 blz., 2002.
- MAYSON, R.**, *The wines of Portugal*, 2002.
- MINNEKEER, B., VAN LAERE, S.**, *Whisky*, 95 blz., 1988.
- MORLAT, R.**, *Terroirs Viticoles: étude et valorisation*, Oenoplurimedia, 118 blz.
- PARKER, R., ROVANI, P.-A.**, *Guide Parker des Vins de France*, Solar, 1656 blz., 2004.
- PARKER, R.**, *Robert Parker's Wine Buyers Guide – 6th Ed.*, Simon & Schuster, 2002.
- PEYNAUD, E., BLOUIN, J.**, *Découvrir le Gout du Vin*, Dunod, 220 blz.
- PIERIK, R.**, *Portugese wijnen*, 144 blz.
- PLATTER, J. & E.**, *Africa Uncorked*, 288 blz., 2002.
- PRIAL, F.**, *Decantations: Reflections on Wine*, St. Martin's Press, 2001.
- ROBINSON, J.**, *How to Taste: A guide to Enjoying Wine*, Simon & Schuster, 2001.
- STRANG, P.**, *Languedoc Roussillon. The wines and the winemakers*, 192 blz., 2002.
- VAN DER STEEN, J.**, *Trappist: Het bier en de monniken*, 175 blz., 2003.
- VAN STEENBERGHE, E.**, *Belgian winemakers in France*, Terra-Lannoo, 254 blz., 2000.
- VERHOEF, B.**, *Bier encyclopedie*, Rebo, 304 blz., 2000.
- WALSH, D.**, *Biertypengids*, Kosmos-Z&K Uitg., 2002.
- WEBB, T.**, *Biergids voor de Benelux*, Culinaire Boekerij, 351 blz., 2003.
- WILSON, J.**, *The role of geology, climate and the culture in making of French wines*, Beazley, 336 blz., 2004.
- xxx, *De Grote Wijnencyclopedie*, Rebo International.
- xxx, *Drankenkennis*, SVH, Zoetermeer.
- xxx, *Evaluation Sensorielle. Manuel Méthodologique*, TEC&DOC, 353 blz.

xxx, *Franse Wijnen*, Texcase Groningen.

xxx, *Le Guide AXA des plus belles regions de vin d'Europe*, Terra-Lannoo, 224 blz., 2001.

8.2 Tijdschriften

Journal of Wine Research. UK.

Wine International. UK.

Wine Spectator. USA.

Wine Enthusiast Magazine. USA.

Wine & Spirit International. UK

Perswijn. Nederland.

Winestate. Australia.

8.3 Cd-rom

AND PUBLISHERS, *Wijnen uit Frankrijk* (MMICDR 5169).

BRUNET, P., *Le vin et les vins au restaurant*, Editions BPI, 2002.

CLARKE, O., *Wine guide microsoft Clarke Oz*.

EASY COMPUTING, *Uw wijnkelder*.

EDUCAGRIEMME, *Bacchus 2004/2005. L'encylopédie vins & domaines de France et du monde*, (meer dan 3.000 etiketten).

FAIVRE, *Déguster les grands vins*.

HACHETTE, *L'encyclopédie Hachette des vins 2003*. (70.000 wijnen geproefd en beschreven) Hachette, 2002.

VINI DEI, *Vini Dionysies ou L'Art de Déguster le Vin*.

8.4 Geurkoffers en wijnspeken (vanaf 18 jaar)

Bacchanales, *Le Jeu de la Dégustation*, Sentosphère, 74,70 EUR (+ koffer met 40 aroma's, 60 degustatiefiches en 3 degustatiegidsen).

BRUNELLE, J.-P., *Bacchus*, Brunelle, (gezelschapsspel).

Les arômes & senteurs dans les vins, Arsan, 275 EUR (bestaat in Nederlandse versie + 60 flesjes met gel).

LENOIR, J., *Le Nez du Vin 54 Arômes*, Jean Lenoir, 275 EUR.

LENOIR, J., *Le Nez du Vin 'Les Vins Rouges'*, Jean Lenoir, 65 EUR (koffertje met 12 aroma's).

LENOIR, J., *Le Nez du Vin 'Les Vins Blancs'*, Jean Lenoir, 65 EUR (koffertje met 12 aroma's)

LENOIR, J., *Le Nez du Vin 'Les Défauts'*, Jean Lenoir, 65 EUR (koffertje met 12 aroma's).

LENOIR, J., *Le Nez du Vin 'Chardonnay du Monde'*, Jean Lenoir, 90 EUR (koffertje met 12 aroma's).

LENOIR, J., *Le Nez du Vin 'Muscats du Monde'*, Jean Lenoir, (koffertje met 12 aroma's).

Trivial Pursuit, *Edition des Vins*, Hasbro (gezelschapsspel voor 2 tot 36 spelers boven de 18 jaar).

8.5 Video/dvd/Webtv

FAIVRE, H., *La vie du vin*, ZZ Productions.(DVD)

Xxx *L'érosion dans les vignobles. L'Exemple de la Bourgogne*, Inspa-Educagri (VHS SECAM).

tviti.com (webtv vitivinicole)

8.6 Web-adressen

austrian-wines.com

amourduvin.com

banyuls-sur-mere.com

beaujolais.net

beerparadise.be

belgischebieren.nl

belgischewijnbouwers.be

bierebel.com

bierengezondheid.com

bierpromotie.be

bierreis.com

bier.start.be

bivb.com

bordeaux.com

bordeaux-wine-office.com

brulhois.com

cepages-divins.com

cepdor.lu

champagne.fr

champagne.pagina.nl

chardonnay-du-monde.com

coeur-de-france.com

coteaux-languedoc.fr

cotes-du-ventoux.com

crdi.fr

cuisineaz.com
decouvertes-herault.fr
dewijnhoek.nl (wijnngaarden in Nederland en België)
dranken.pagina.nl
duitsewijn.nl
echile.nl
faugeres.com
fromages.com
fromages-de-france.com
gaillac.com
grapesseek.com
greekwine.gr
grieksewijnen.nl
guidevins.com
invinoveritas.apic.be
iswn.org
jura-vins.com
kneepkens.com
la-cote-du-rhone.com
languedoc-wines.com
likeur.pagina.nl
limoux.aoc.com
luxvin.lu
maison-des-vins.com
mondowine.com
muscadet.org
nezduvin.com
nzwine.com
onivins.fr
pays-de-bergerac.com
pinotnoir2004.co.nz
port.pagina.nl
pouilly-fume-aoc.com
premieres-cote-blaye.com
producteurs-de-saumur-champigny.fr
pvs.info (Professionele Vlaamse Sommelier (V/M)s)
pyrenees-decouvertes.com
qualite-landes.com
rieslingreport.com
rivesaltes.com
sauces-et-vins.com
saveurs.sympatico.ca
stratsplace.com/hawkins/winetaste
swisswine.ch
totpr.nl/baielekker
twis.info (The Wine Info Site)
vignerons-buzet.fr
vigne-vin.com
vinomania.vignaclara.it
vinos-de-espana.nl
vinsalsace.com
vins-bordeaux.fr
vinsdebourgogne.com

vins-fr.com
vinsmoselle.lu
vins-rhone.com
vins-valde Loire.com
vitis.org
voedsel.net
warpa.com
wein-abc.de
wijnenvanbourgogne.be
wijngebieden.pagina.nl
wijninfo.nl
wijnproductie.pagina.nl
wineaustralia.com
wine.co.za
winemag.com
winemaker.nl
winesofontario.org

RESTAURANTBEDRIJF EN DRANKENKENNIS DERDE LEERJAAR DERDE GRAAD BSO

**Leerplan voor het specifiek gedeelte
(/Hotel/toegepaste economie/Toegepaste informatica)
Interne vakbenaming: drankenkunde en gastheerschap**

INHOUD

1	BEGINSITUATIE.....	27
2	ALGEMENE DOELSTELLINGEN	27
3	LEERINHOUDEN EN LEERPLANDOELSTELLINGEN	28
4	VEREISTE ATTITUDES	46
5	PEDAGOGISCH DIDACTISCHE WENKEN EN MIDDELEN	46
5.1	Opdrachten.....	47
5.2	Andere didactische werkvormen	49
5.3	Nog enkele tips.....	49

1 BEGINSITUATIE

In het 1^{ste} en 2^{de} leerjaar van de 3^{de} graad 'Restaurant en Keuken BSO' hebben de leerlingen reeds een aantal basisvaardigheden voor gastvrije bediening van gastronomische gerechten met harmoniserende dranken en de specifieke horecaondernemersvaardigheden (o.a. Bedrijfsbeheer) geleerd. In het specialisatiejaar 'Dranken-kennis en restaurantbedrijf BSO' worden vaardigheid en kennis uitgebreid en verdiept met het oog op de toepassing ervan in het gastheerschap en drankenbeheer in een restaurant. Taalvaardigheid en gastvriendelijkheid zullen nog sterker geïntegreerd worden in de communicatie met gasten, die zich vooral toespitst op het verstrekken van informatie en advies in verband met de harmonie van gastronomie en dranken.

2 ALGEMENE DOELSTELLINGEN

De pedagogische vakbenaming 'Drankenkunde en gastheerschap' wijst op de integratie van de vakken TV Hotel, PV Praktijk Hotel en TV/PV Stages Hotel. Ondersteunende kennis en praktische vaardigheden worden uitgediept en uitgebreid met betrekking tot het voorbereiden en uitvoeren van de werkzaamheden die te maken hebben met het beoordelen en selecteren van dranken, het beheren en verkopen van dranken, het ontvangen en adviseren van gasten in een restaurant. Daarnaast wordt veel aandacht besteed aan de nodige beroepsattitudes om in de context van een restaurantbedrijf gastvrij, commercieel, hygiënisch en milieuvriendelijk te kunnen handelen.

Op het einde van het 3^{de} leerjaar 'Restaurantbedrijf en drankenkunde' van de 3^{de} graad BSO bereiken de leerlingen de competenties om als restaurantgastheer (V/M) en sommelier (V/M) in een restaurant te werken en kunnen ze dus:

- Informatie in verband met wijngebieden en wijnen opzoeken en selecteren.
- Informatie in verband met bieren opzoeken en selecteren.
- Informatie in verband met alcoholrijke dranken en aperitieven opzoeken en selecteren.
- Drankenbeheer plannen, organiseren en uitvoeren.
- Een wijn- en restaurantkaart opstellen en presenteren.
- Wijnen, dranken en gerechten degusteren, beoordelen en selecteren.
- Het restaurant bedrijfsklaar maken.

Vorbereidende werkzaamheden voor onthaal en bediening van gasten uitvoeren.
Vorbereidende werkprocessen voor verkoop van dranken plannen en uitvoeren.
Drankenbar beheren.

- Gasten onthalen en begeleiden.

Gasten ontvangen.

Met gasten een vlotte en duidelijke communicatie voeren.

Bestellingen van gasten opnemen en verwerken.

Klachten van gasten opvangen.

- Informatie en advies aan gasten verstrekken.

Toelichting geven bij gerechten.

Aangepaste dranken adviseren.

Toelichting geven bij de aard van de dranken.

- Zaalgebonden aspecten van financieel beheer uitvoeren.
- Werkorganisatie van medewerkers plannen.
- Afrondende werkzaamheden bij afsluiting van het restaurant verrichten.

Deze doelstellingen kunnen zowel binnen als buiten de school gerealiseerd worden. Toch kunnen we stellen dat stages in deze studierichting een dwingende noodzaak zijn om een aantal doelstellingen geïntegreerd in een reële beroepssituatie te realiseren. In de stage wordt de leerling als vanzelf gedwongen om de problemen waarmee hij geconfronteerd wordt zelf op te lossen. Dit veronderstelt dat de leerling leert problemen te zien, te analyseren en de juiste oplossing te kiezen en deze ook goed uit te voeren. Hier wijzen we op een belangrijke intrinsieke voorwaarde voor de stage: de stage moet voldoende gevarieerd zijn en mag niet beperkt worden tot het herhalen van aangeleerde automatismen (zie ook Deel I, hoofdstuk 6 - Algemeen doel van de stage).

3 LEERINHouden EN LEERPLANDOELSTELLINGEN

Noot vooraf: Leerplandoelstellingen en leerinhouden voor de vakken PV Praktijk, TV/PV Stages en TV Hotel worden naast elkaar geplaatst omdat de praktische vaardigheden en de technische kennis complementair zijn voor dezelfde na te streven competentie. Een verdeling van de leerinhouden over PV en TV dringt zich op al naargelang doelstellingen, opdrachten en werkvormen (zie ook Algemeen Deel ,3 Algemene pedagogisch-didactische wenken).



Competenties	Leerinhouden	Vaardigheidsdoelstellingen	Kennistoelstellingen
<p>1 Informatie in verband met wijngeschiedenis en wijnen opzoeken en selecteren met het oog op de commerciële bedrijfsdoelstellingen en ter voorbereiding op de correcte informatie naar gasten.</p>	<p>1 Informatie over wijngeschiedenis en wijnen</p> <p>1.1 Wijnbouw</p> <p>Wijnvelden en wijnstokken:</p> <ul style="list-style-type: none"> – klimaat en bodem, – het telen van wijnstokken, – aanleg en werkzaamheden in de wijngaard, – wijnstokziekten, – kwaliteit van de oogst. <p>Druivensoorten:</p> <ul style="list-style-type: none"> – chardonnay, – chenin blanc, – pinot blanc, – riesling, – sauvignon blanc, – gewürztraminer, – cabernet sauvignon, 	<p>1 Informatie over wijngeschiedenis en wijnen</p> <p><i>(Voor de vaardigheidsdoelstellingen van dit deel verwijzen we vooral naar de doelstellingen bij 'degusteren van wijnen' en 'aangepaste wijnen serveren'.</i></p> <p><i>Waar leerlingen geen behoefte aan hebben, is encyclopedische wijnkennis. Wel hebben ze een ruim referentiekader nodig waarbinnen zij alles kunnen situeren. Het komt erop aan om binnen de concrete context van een wijnkelder en de restaurantbediening zoveel mogelijk te oefenen. De wijnkennis is immers geen einddoel op zich, maar een onderdeel van de beroepsvaardigheid van een sommelier (V/M) die in contact met gasten en ten behoeve van die gasten toelichting geeft bij de geselecteerde wijnen. Zie ook bij punt 5 - Pedagogisch-didactische wenken!)</i></p>	<p>1 Informatie over wijngeschiedenis en wijnen</p> <p>1.1. Wijnbouw</p> <ul style="list-style-type: none"> – het belang van geologische en klimatologische omstandigheden voor de ontwikkeling van de druif aantonen – wijnstok en aanplantingdichtheid beschrijven en het economisch effect (rendement en kwaliteit) aangeven – samenstelling van wijnstok beschrijven – samenstelling van de druif beschrijven – hoofdlijnen van de jaarlijkse cyclus van de wijnstok benoemen – kwaliteitsverhogende werkzaamheden in de wijngaard beschrijven – bescherming van de wijngaard tegen ziekten en klimatologische invloeden beschrijven – rijping van druiven omschrijven



Competenties	Leerinhouden	Vaardigheidsdoelstellingen	Kennisd doelstellingen
	<ul style="list-style-type: none"> - merlot, - pinot noir, - syrah, - gamay, - grenache, - malbec, - sangiovese, - tempranillo - ... <p>1.2 Wijnbereiding</p> <ul style="list-style-type: none"> - basisbeginselen, - microbiologie, - methodes van wijnproductie en vinificatie, - wijnbehandeling, stabilisatie, rijping 		<ul style="list-style-type: none"> - oogstmethode en kwaliteit van de oogst omschrijven - correctietechnieken van de oogst beschrijven - belangrijkste druivensoorten en hun synoniemen opsommen en situeren - principes van bio-wijnbouw toelichten <p>1.2 Wijnbereiding</p> <ul style="list-style-type: none"> - basisbeginselen van wijnbereiding beschrijven - diverse wijnbereidingstechnieken uitleggen - verhoudingen en samenstelling van wijnen beschrijven (druiven, alcohol, zuren, suikers, tannine, glycerol, zwaveldioxide, aromastoffen ...) - wijnbehandelingen (stabilisatie, pasteurisatie, rijpen, oversteken, bijvullen, soorten eikenhout, klaring ...) benoemen - het belang van de vinificatiemethode verklaren



1.3 Wetgeving en kwaliteit

- definitie van de wijn
- kwaliteitsindeling
- kwaliteitsaanduidingen
- kwaliteitsniveaus
- etiketteringvoorschriften

1.4 De belangrijkste wijngebieden (exemplarisch te behandelen)

1.4.1 Frankrijk

Bijvoorbeeld:

Champagne, Bourgogne, Alsace, Val de Loire, Languedoc, Jura, Savoie, Bordeaux, Provence, Rhône, Zuidwest Frankrijk, Roussillon, Corsica...

1.4.2 Andere Europese landen

Bijvoorbeeld:

Italië, Portugal, Spanje, Duitsland, Luxemburg, Griekenland, Oostenrijk, Zwitserland, België, Nederland, Engeland, de westelijke Balkanlanden, Hongarije, Roemenië, Turkije, Bulgarije ...

1.4.3 Andere continenten

Bijvoorbeeld:

Verenigde Staten, Chili, Zuid-Afrika, Australië, Argentinië, Nieuw Zeeland, Marokko, Libanon, Israël, Cyprus, Tunesië, Algerije, Canada, Mexico, Peru, Brazilië, Uruguay ...

1.3 Wetgeving en kwaliteit

- de wetgeving op het gebied van herkomst, benamingen, etikettering en marktregulering begrijpen en situeren

1.4 De belangrijkste wijngebieden (exemplarisch te behandelen)

- voorbeelden van de belangrijkste wijngebieden omschrijven vanuit historisch en aardrijkskundig standpunt
- aantonen dat klimaat invloed heeft op smaak, kwantiteit en kwaliteit van wijn
- voorbeelden van de belangrijkste bodemsoorten, herkomstbenamingen en kwaliteitsvoorschriften van wijnen omschrijven
- informatie en voorbeelden van wijnetiketten opzoeken en analyseren (wat weet men over de wijn na lezing van het etiket?)



Competenties	Leerinhouden	Vaardigheidsdoelstellingen	Kennistoelstellingen
<p>2 Informatie in verband met bieren opzoeken en selecteren</p>	<p>2 Bieren</p> <ul style="list-style-type: none"> – grondstoffen – brouwproces van bier – bierstijlen: lage gisting, hoge gisting, spontane gisting, gemengde gisting – bewaren, tappen en schenken – smaaktesten <p>3 Alcoholvrije dranken en aperitieven (exemplarisch te behandelen)</p> <p>3.1 Aperitieven</p> <p>Droge Bitters Mousserende wijnen Zoet</p> <p>3.2 Alcoholrijke dranken</p> <p>Algemeen</p> <ul style="list-style-type: none"> – distilleermethodes, 	<p>2 Bieren</p> <ul style="list-style-type: none"> – Aan gasten: – de herkomst van bieren aangeven – de gebruikte ingrediënten van bieren aangeven – bierstijl typeren – de smaak- en geurkenmerken van bieren herkennen en toelichten – de samenstelling en het productieproces van bieren meedelen <p>3 Alcoholvrije dranken en aperitieven</p> <ul style="list-style-type: none"> – de herkomst van aperitieven en geestrijke dranken aangeven – de gebruikte ingrediënten van aperitieven en digestieven aangeven 	<p>2 Bieren</p> <ul style="list-style-type: none"> – zich documenteren en informeren over bieren met het oog op een correcte informatie naar gasten – de types van bier onderscheiden – informatie over de belangrijkste Belgische bieren opzoeken en verwoorden <p>3 Alcoholvrije dranken en aperitieven</p> <ul style="list-style-type: none"> – zich grondig documenteren en informeren over aperitieven en geestrijke dranken met het oog op een correcte informatie naar de gast en de commerciële bedrijfsdoelstellingen

- weten waar informatie te vinden is over aperitieven en alcoholrijke dranken
- aantonen waarom alcoholhoudende dranken slechts met mate mogen verbruikt worden en dit illustreren met wettelijke beperkingen en voorbeelden

- basisproducten voor distillaten (wijn, granen, fruit, planten...)

Wijn- en wijnmostdistillaten

Bijvoorbeeld: Cognac, Armagnac, Brandy, Marcs (de Gewürztraminer, de Bourgogne, de Champagne...), Grappa

Ciderdistillaten

- Calvados

Fruïtdistillaten:

- frambozen, kersen, pruimen, abrikozen, bosbessen

Graandistillaten:

Bijvoorbeeld: Jenever, Aquavit, Gin, Wodka.

Whisky

- blended
- malt
- productielanden: Schotland, Ierland, USA, Canada, Japan
- productiewijze

Rietsuikerdistillaten:

Rhum,
Arrak...

Kruidenlikeuren



Competenties	Leerinhouden	Vaardigheidsdoelstellingen	Kennistoelstellingen
	<ul style="list-style-type: none"> – meervoudige: Bénédictine, Chartreuse Izarra, Verveine du Velay, Genepy, Drambuie, Elixir de Spa/d'Anvers – enkelvoudige: Crème de menthe, Marie Brisard Anisette <p>Likeuren op basis van bonen, pitten, noten:</p> <ul style="list-style-type: none"> – cacaobonen: crème de cacao, – koffiebonen: Kahlua, Tia Maria – pitten: Prunelle, Amaretto, crème de noisettes – amandelen: crème d'amandes <p>Likeuren op basis van fruit:</p> <ul style="list-style-type: none"> – met overheersende vruchtensmaak: kers, abrikoos, framboos, witte pruim, aardbei, wilde aardbei, braambes, zwarte bes, kwets, peer, banaan, perzik, blauwe bosbes. – met overheersende citrusmaak: sinaasappel (Curaçao-type: Cointreau, Grand Marnier, Curaçao bleu) en mandarijn (Mandarine Napoléon) <p>Likeuren op basis van emulsies: melk, room, eieren, chocolade. Bereide cocktails (alcoholische en alcoholvrije 'mocktails')</p>	<ul style="list-style-type: none"> – op basis van een receptuur, cocktails en longdrinks bereiden 	



4 Drankenbeheer plannen, organiseren en uitvoeren

4 Drankenbeheer

- Aankoop van dranken
- inkoopprocedures
 - distributiekkanalen
 - leverancierskeuze
 - prijzenregister
 - wettelijke documenten

Marketing in de drankensector:

- biermarkt
- wijnmarkt

Aanleg van een wijnkelder

Bewaring

- bewaringsvoorwaarden voor wijnen: verlichting, verluchting, temperatuur, vochtigheid, hygiëne
- soorten temperatuur en bewaarkasten
- bewaringsvoorwaarden voor bieren en andere dranken

- creativiteit betonen bij de bereiding van cocktails en longdrinks

4 Drankenbeheer

- bepalen welke drankensoorten en producten en welke hoeveelheden moeten ingekocht worden
- prijsoffertes vragen
- bestellijsten opmaken en bestellingen plaatsen (bij leveranciers of bij het centrale magazijn)
- de geleverde dranken en producten bij ontvangst controleren
- richtlijnen voor opslag van accijnsgoederen toepassen
- zorgen voor intern transport van de geleverde goederen
- de opslag van dranken en producten verzorgen
- verpakking en afval op milieuvriendelijke wijze verwerken
- de drankenvoorraad bijhouden en registreren
- noteren wanneer een drank op dronk zal zijn
- stadium van rijpheid van bewaarwijnen bijhouden
- in afspraak met de manager of eigenaar, de verkoopprijzen bepalen

4 Drankenbeheer

- dagontvangst berekenen en verwoorden
- weten welke documenten moeten gebruikt worden en hoe ze in te vullen bij aanleg van voorraad van alcoholische dranken
- rekening houdend met een goede prijs-kwaliteitverhouding een basisassortiment samenstellen
- inventaris en statistieken lezen en interpreteren
- consumententrends op de Belgische biermarkt herkennen
- vraag en aanbod van wijnen en distributiekkanalen op de internationale wijnmarkt herkennen



Competenties	Leerinhouden	Vaardigheidsdoelstellingen	Kennistoelstellingen
<p>5 Een wijn- en restaurantkaart opstellen en presenteren</p>	<p>5 Restaurantkaart</p> <p>Productassortiment Spijskaart</p> <ul style="list-style-type: none"> – menu, gerechten, specialiteiten, desserts – themakaarten – gastronomische benamingen in het Nederlands, Frans en Engels <p>Aperitiefkaart Wijnkaart Drankenkaart: bieren, waters, ... Digestievenkaart</p>	<p>5 Restaurantkaart</p> <ul style="list-style-type: none"> – suggesties van gasten en medewerkers m.b.t. menukaart en drankenkaart registreren – wijzigingen van menu- en drankenkaart voorstellen – restaurantkaart met suggesties opstellen en met behulp van ICT presenteren 	<p>5 Restaurantkaart</p> <ul style="list-style-type: none"> – basisregels voor het opstellen van een restaurantkaart toepassen – specifieke software (bv. 'Publisher') voor het ontwerpen van restaurantkaarten begrijpen
<p>6 Wijnen, dranken en gerechten degusteren, beoordelen en selecteren</p>	<p>6 Degusteren en selecteren van wijnen en dranken</p> <p>Degusteren:</p> <ul style="list-style-type: none"> – de voorbereiding – de functie van de zintuigen – factoren die het proeven beïnvloeden – organoleptische kwaliteitscontrole – analytische kwaliteitscontrole – fouten in de drank – smaakeigenschappen 	<p>6 Degusteren en selecteren van wijnen en dranken</p> <ul style="list-style-type: none"> – droge en zoete smaken onderscheiden – verschillen in koolzuurgehalte herkennen – verschillen in hoeveelheid zoet, zuur en tannine proeven – afwijkingen (kurk, azijn) herkennen – vergelijkende wijnproef organiseren – vergelijkende wijnproef organiseren en kwaliteitsverschillen herkennen 	<p>6 Degusteren en selecteren van wijnen en dranken</p> <ul style="list-style-type: none"> – zich grondig documenteren en informeren over bieren, wijnen en andere dranken met het oog op een correcte informatie naar de gast en de commerciële bedrijfsdoelstellingen – beschrijvingen van uitzicht, geur, structuur en smaak van dranken verzamelen – degustatieregels kennen met het oog op het voorproeven van dranken



Competenties	Leerinhouden	Vaardigheidsdoelstellingen	Kennistoelstellingen
<p>7.2 Voorbereidende werkprocessen voor verkoop van dranken plannen en uitvoeren</p>	<p>Communicatie</p> <p>7.2 Werkprocessen bij verkoop dranken</p> <p>Bier</p> <ul style="list-style-type: none"> - tapinstallatie - koelinstallatie - drukberekening - te gebruiken glazen 	<ul style="list-style-type: none"> - gedrag aanpassen aan de sfeer - reserveringen aannemen via telefoon - fax, internet - nuttige informatie aan de keuken doorgeven - reserveringen controleren - tafelindeling opmaken - restauranttafels opdekken - netheid en orde controleren - volgens de regels van veiligheid en hygiëne handelen <p>7.2 Werkprocessen bij verkoop dranken</p> <ul style="list-style-type: none"> - installaties en toestellen gebruiksklaar maken - zorgvuldig omgaan met bedrijfs-eigendom en producten - dranken serveergereed maken 	<ul style="list-style-type: none"> - aantonen dat interieur en sfeerzetting mee het imago van het bedrijf bepaalt - de interessesfeer en gewoontes van gasten analyseren - informatie inwinnen over het omgaan met ongewenst gedrag van gasten <p>7.2 Werkprocessen bij verkoop dranken</p> <ul style="list-style-type: none"> - zich informeren over de technische werking van de installaties en toestellen - informatie inwinnen over de juiste bewaarwijze van dranken en producten - aantonen dat temperatuur de smaak van dranken beïnvloedt - onderhoudsschema van installaties en toestellen kennen



7.3 Drankenbar beheren

Wijn

- temperatuurbepaling
- ontkurken
- carafen en decanteren
- te gebruiken glazen
- serveren

Alcoholrijke dranken (aperitieven, cocktails, digestieven)

- te gebruiken glazen
- temperatuurbepaling
- hoeveelheid en presentatie
- ingrediënten voor cocktails
- bereiding en presentatie van cocktails

Niet-alcoholische dranken

- koffie
- thee
- mineraal waters
- frisdranken

7.3 Drankenbar

- inrichting van een restaurantbar
- organisatie van de bar
- bestellingen en uitgifte

- actief verkoopgedrag betonen rekening houdend met de optimalisering van de winst zonder dat dit ten koste gaat van de sfeer en/of de gast

7.3 Drankenbar

- op een overzichtelijke wijze producten in de bar opslaan

- veiligheidsvoorschriften begrijpen en verwoorden
- informatie inwinnen over de wettelijke bepalingen
- informatie inwinnen over maatregelen ter voorkoming van brand, diefstal en vandalisme
- de belangrijkste hygiëne- en milieuvoorschriften toepassen op de werkzaamheden in het restaurant en de bar

7.3 Drankenbar

- een overzichtelijk plan voor de barvoorraad opstellen



Competenties	Leerinhouden	Vaardigheidsdoelstellingen	Kennistoelstellingen
<p>8 Gasten onthalen en begeleiden</p> <p>8.1 Gasten ontvangen</p>	<ul style="list-style-type: none"> – dagverbruik – prijsbepaling <p>8 Gastvrijheid</p> <p>8.1 Gasten ontvangen</p> <ul style="list-style-type: none"> – klantgerichtheid – gastvriendelijkheid 	<ul style="list-style-type: none"> – voorraden en materialen controleren en in voldoende hoeveelheid voorzien – verspilling van drank en energie vermijden – administratieve taken m.b.t. ontvangst, inschrijving en daginventaris uitvoeren – hygiëne en veiligheid controleren <p>8 Gastvrijheid</p> <p>8.1 Gasten ontvangen</p> <ul style="list-style-type: none"> – gasten ontvangen – gasten plaats toewijzen – gasten te woord staan in meerdere moderne talen – wensen van gasten herkennen – lange termijnrelatie opbouwen met gasten – problemen met gasten oplossen – handelen volgens de wet op de beteugeling van dronkenschap – omgaan met probleemgedrag van gasten – de rekening van gasten bijhouden en presenteren – afscheid van gasten nemen 	



8.2 Met gasten een vlotte en duidelijke communicatie voeren

8.2 Communicatie

- Communicatie
- verbaal
 - non-verbaal

Communicatietechnieken

Communicatieproblemen

8.3 Bestellingen van gasten opnemen en verwerken

8.3 Bestellingen van gasten

- Bestelbon
- Rapporteren

8.4 Klachten van gasten opvangen

8.3 Klachtenbehandeling

- situaties
- procedures

8.2 Communicatie

- op signalen van de gast reageren
- in meerdere talen optreden als de gast informatie of hulp nodig heeft
- in gedrag en taalgebruik aansluiten op de gast
- nagaan of de gast goed begrepen is
- omgaan met emoties, frustraties, stress, angst en woede van gasten

8.3 Bestellingen van gasten

- uitgevoerde werkzaamheden kort en bondig rapporteren
- bestellingen doorgeven of zelf klaar maken

8.3 Klachtenbehandeling

- zich open stellen voor vragen en klachten van gasten
- zich bewust zijn van de informatieve waarde van klachten
- vragen en klachten behandelen volgens bedrijfsprocedures
- klachten bespreken met medewerkers en bedrijfsleiding
- indien mogelijk, zelf vragen en klachten van gasten oplossen



9.3 Toelichting geven bij de aard van de dranken

10 Zaalgebonden basisaspecten van financieel beheer uitvoeren

10 Financiële basisaspecten

Kassa

- verrichtingen
- controle

- bieren en wijnen als ingrediënten van de bereiding aan gasten meedelen en toelichten
- aangepaste wijnen en bieren aan gasten suggereren

9.3 Drankencommentaar

- degustatieregels toepassen bij het voorproeven van wijnen
- de herkomst van aperitieven, wijnen, bieren en digestieven aangeven
- de gebruikte druivensoorten bij wijnen aangeven
- de gebruikte ingrediënten van aperitieven, bieren en digestieven aangeven
- de smaak- en geurkenmerken van wijnen en bieren herkennen en toelichten
- de samenstelling en het productieproces van bieren aan gasten meedelen

10 Financiële basisaspecten

- met behulp van de kassa bestellingen noteren, rekeningen openen, bijhouden en afsluiten

9.3 Drankencommentaar

- op basis van de verzamelde informatie (zie hierboven 1) wijnkennis toepassen



Competenties	Leerinhouden	Vaardigheidsdoelstellingen	Kennistoelstellingen
<p>11 Werkorganisatie van medewerkers plannen</p> <p>12 Afrondende werkzaamheden bij afsluiting van het restaurant verrichten</p>	<ul style="list-style-type: none"> - beheer <p>Bestedingspatroon van gasten Analyse van aanbod en verkoop Prijnsbeleid</p> <p>11 Restaurantpersoneel</p> <p>Personeelsorganisatie</p>	<ul style="list-style-type: none"> - de kassa openen en afsluiten - ontvangsten controleren - kasverschillen verklaren en verantwoorden - ontvangsten overdragen in en uit de kassa - evaluaties maken van de omzet van de dranken - het assortiment beoordelen en aanpassen <p>11 Restaurantpersoneel</p> <ul style="list-style-type: none"> - medewerkers introduceren, inwerken en begeleiden - werkroosters en werkplannen opstellen en communiceren - voor een goede en veilige werkomgeving zorgen <p>12 Afrondende werkzaamheden bij afsluiting van het restaurant</p> <ul style="list-style-type: none"> - verbruikte dranken en grondstoffen controleren - bestellingen om de voorraad op peil te houden noteren 	

- | | | | |
|--|--|---|--|
| | | <ul style="list-style-type: none">- onderhoudstaken en storingen melden- werkruimte en barinstallatie opruimen, reinigen en desinfecteren- afval gescheiden inzamelen en afvoeren- eisen van veiligheid, hygiëne en milieuzorg toepassen | |
|--|--|---|--|

4 VEREISTE ATTITUDES

- dienstverlenend
- doel- en resultaatgericht
- teamgericht
- gedisciplineerd
- planmatig
- zelfkritisch
- leergierig
- vriendelijk
- kwaliteitsgericht
- smaakbewust
- probleemoplossend
- besluitvaardig
- ethisch ingesteld
- flexibel
- zelfstandig
- leidinggevend en coachend
- creatief
- trendgevoelig
- kostenbewust
- efficiënt
- commercieel
- communicatief
- hygiënisch

5 PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN EN MIDDELEN

In een 3^{de} leerjaar van de 3^{de} graad is het aangewezen om opdrachtgestuurd met leerlingen te werken, zij zijn immers in staat om hun eigen denk- en werkwijze te beoordelen, te verantwoorden en te verklaren. Op basis van hun bevindingen kunnen de leerlingen hun vaardigheid of kennis uitdiepen, verbreden en bijsturen. De leraar speelt in dit proces de rol van inspirator, klankbord en begeleider. De leraar stimuleert, initieert en stuurt. Hij biedt het kader aan waarbinnen de leerlingen, alleen of in groepsverband, leren aan de hand van opdrachten. De zelfwerkzaamheid en de leergierigheid van leerlingen dient aangemoedigd en bevorderd te worden.

Waar leerlingen geen behoefte aan hebben, is encyclopedische kennis van wijnen, bieren en andere dranken. Wel hebben ze een ruim referentiekader nodig waarbinnen zij alles kunnen situeren. De opsommingen van wijngebieden en dranken in dit leerplan zijn slechts exemplarisch, het is aan de leraar om een keuze te maken met welke wijngebieden hij de leerlingen wil laten werken. Het is goed mogelijk dat de eerste drie competenties in verband met 'opzoeken en selecteren van informatie...' kunnen verdeeld worden over individuele opdrachten of groepsopdrachten. Elke leerling of groepje van leerlingen kan het resultaat van de informatieopdracht aan de klasgroep presenteren zodat de leerlingen weet hebben van andere wijngebieden en dranken en kunnen inzien dat bepaalde factoren steeds weerkeren. Het komt vooral erop aan om binnen de concrete context van een wijnkelder en de restaurantbediening zoveel mogelijk te oefenen. De wijnkennis is immers geen einddoel op zich, maar een onderdeel van de beroepsvaardigheid van een sommelier (V/M) die in contact met gasten en ten be-

hoeve van die gasten toelichting geeft bij de geselecteerde wijnen. Het is pas in de concrete context van het restaurantbedrijf dat leerlingen de nodige competenties verwerven. Omdat scholen vaak een beperkt wijnassortiment hebben, zijn opzoekopdrachten en stageopdrachten hier bijzonder aangewezen.

5.1 Opdrachten

5.1.1 Opdrachten dragen bij aan de realisering van leerplandoelstellingen

Het leerplan heeft een logische opbouw zodat de vertaling naar opdrachten voor de hand liggend is. Een opdracht brengt een aantal vaardigheden en kennis in een inhoudelijke samenhang die een duidelijke afronding nodig heeft en waarmee leerlingen in een bepaalde tijd klaar moeten zijn. De titels in de tabel met leerinhouden zijn reeds aanwijzingen voor de thematische samenhang van opdrachten. Met afronding bedoelen we een verslag, een presentatie, een demonstratie, een zelf ontworpen evenement of seminarie, een tentoonstelling, een forumgesprek, een uitgewerkt onderzoek, de conclusies van een reeks interviews... Opdrachten kunnen individueel of in groep uitgevoerd worden. Het is nuttig de leerlingen te betrekken bij het ontwerpen van opdrachten. Hoewel leerlingen niet altijd even goed kunnen uitleggen waarom, weten ze feilloos wanneer een opdracht goed is. 'Goed' betekent niet noodzakelijk dat leerlingen de inhoud van de opdracht aantrekkelijk vinden. Er zijn altijd vakonderdelen waaraan leerlingen met tegenzin beginnen. Ze hebben daar wel begrip voor. Tijdens de opdrachten geven de leraren veel feedback. Dat is nodig om leerlingen het gevoel te geven dat ze 'op de goede weg zitten' en hun werkwijze kunnen voortzetten of corrigeren.

5.1.2 Voorwaarden voor een goede opdracht

- Een goede opdracht besteedt veel aandacht aan oriëntatie op het onderwerp.
- De opdracht moet qua inhoud en vereist niveau uitdagend zijn.
- De opdracht houdt rekening met wat leerlingen al weten en sluit hierop aan.
- Ze biedt keuzemogelijkheden wat betreft inhoud, aanpak en planning.
- Er is geregeld gelegenheid tot samenwerkend leren, waarbij iedere leerling een deel van de taak op zich neemt. De leraar moet de samenwerking dan goed organiseren en coachen.
- Een opdracht biedt duidelijkheid over wat er van de leerlingen verwacht wordt, welke diensten zij moeten leveren, welke leerdoelen er zijn, op welke manier de opdracht wordt afgesloten en hoe zwaar het resultaat telt in de beoordeling van de leerling.
- Elke opdracht daagt uit tot het gebruik van verschillende informatiebronnen en hulpmiddelen waaronder ICT.
- De inhouden van een opdracht worden gekoppeld aan geschikte werkvormen. De instructie van de leraar is één en slechts één van die werkvormen.

5.1.3 Taak van de leraar

Bij het opdrachtgestuurd leren zal een leraar nog wel eens voor verrassingen komen te staan. Soms lopen de dingen niet zoals hij gepland of verwacht had. Het is van belang om dan toch niet teveel van de oorspronkelijke opdracht af te wijken. Te snel ingrijpen en aanwijzingen geven, doorbreekt het leerproces van de leerlingen. Het is beter achteraf met leerlingen de opdracht grondig te evalueren. Door werkvormen op allerlei manieren uit te proberen en met collega's hierover van gedachten te wisselen, zullen leraren in de loop der jaren hun arsenaal aan leervormen uitbreiden. Bovendien wordt het lesgeven gevarieerder en boeiender. De leerling is actief, de leraar als begeleider van het leerproces niet minder! Hij gaat soms over van klassikale instructie naar het begeleiden van groepjes en individuele gesprekken.

5.1.4 Voorbeelden van opdrachten

- een vergelijkend onderzoek uitvoeren m.b.t. het drankenaanbod en drankenverkoop in de restaurants en de drankenhandel van de eigen regio en de resultaten daarvan presenteren (met enquêtes, observaties, informatieverzameling ...);
- een presentatie geven over klantenbinding in de restaurantsector aan de hand van goede praktijkvoorbeelden (interviews met restaurantmanagers, sommelier (V/M)s, klanten...);
- een wijnkaart of restaurantkaart met wijnsuggesties opstellen;
- een thematische wijnproeverij (land, streek, druivensoort, wijntype, prijs) organiseren en een mondelinge toelichting geven bij de voorgestelde wijnen voor medeleerlingen of juryleden van de geïntegreerde proef. Deze opdracht kan geleidelijk in complexiteit toenemen;
- met inschakeling van externe deskundigen, een thematische malt whiskyproeverij organiseren en zoeken welke kleine gerechten daarbij te serveren;
- een prospectie doen van verkoopprijzen in de wijnhandel en de restaurantsector vanuit het standpunt van de consument;
- een powerpointpresentatie maken over het samengaan van bier en gerechten;
- een themaweek in het didactisch restaurant van de school organiseren (sfeerzetting, communicatieplan, afspraken met keuken, aangepaste bieren of wijnen...)
- een mondelinge presentatie geven over een wijngedebied (geschiedenis, geografie en geologie, ligging, herkomstbenamingen, classificaties, druivenrassen, belangrijkste wijnen...);
- de functie uitvoeren van sommelier (V/M) in het didactisch restaurant of in het stagerestaurant en daarover rapporteren;
- een fictieve of reële didactische wijngaard concipiëren;
- met medewerking van Belgische bierbrouwers, een debat organiseren over 'bier en gastronomie';
- een voorlichtingsbijeenkomst over 'alcohol en gezondheid' organiseren (met medewerking van artsen, diëtisten, ex-patiënten van een ontwenningsskliniek, de webmaster van 'www.bierengezondheid.be'...)
- een handleiding opstellen voor medewerkers in de drankenbar;
- een rollenspel opzetten waarbij diverse gastentypes informatie en adviezen over dranken vragen;
- een bezoek aan een wijngedebied plannen met selectie van wijngaarden en wijnbouwers en na een gemotiveerde keuze ook daadwerkelijk gaan bezoeken met de opdracht zich op te stellen als een inkoper van wijnen voor het didactisch restaurant van de school;
- inkooprijzen vergelijken en een tabel opmaken waar welke wijnen aan de beste condities kunnen aangekocht worden;
- een wijnoogst meemaken en hierover een multimedievoorstelling geven aan ouders, vrienden, leerlingen van het 6^{de} jaar Restaurant en keuken...
- een mini-wijnbeurs organiseren;
- een gevarieerde etikettenverzameling (met analyse van het etiket) aanleggen;
- een fotocompositie maken van de belangrijkste druivensoorten (materiaal uit boeken en websites);
- vanuit een observatiestage in een wijnhandel of drankensupermarkt het aankoopgedrag van klanten toelichten en eigen bevindingen onder woorden brengen door mondeling te rapporteren aan de klasgroep;
- een kaas- en wijnavond organiseren;

5.2 Andere didactische werkvormen

- Daadwerkelijke werkeldervaring (bijvoorbeeld in de vorm van minionderneming of stage) verdient de voorkeur boven simulatieoefeningen. De stage is een belangrijk leerproces en concrete en toetsbare stagedoelen zijn daarom noodzakelijk.
- De geïntegreerde proef is afgeleid van de na te streven competenties en stelt de leerlingen in staat aan te tonen dat zij aan het vereiste competentieniveau voldoen.
- Werkvormen zijn zoveel mogelijk gericht op het zelfstandig leren, het aanbieden van kennis evolueert naar het mogelijk maken van leerprocessen.
- De evaluatie en toetsing van de leerling vindt plaats op het niveau van de (deel)competenties, niet op het niveau van parate kennis en aangeleerde vaardigheden.
- Door de globalisering is er een ongekende markt aan wereldwijnen opgekomen waarbij BSO-leerlingen het gevaar lopen om te verdwalen in het spreekwoordelijke bos. Het kan niet de bedoeling zijn dat ze een fenomenaal geheugen ontwikkelen. Wel moeten zij weten hoe informatie te verzamelen en er mee om te gaan. Vaak is het voldoende om enkele gebieden exemplarisch te behandelen en de leerlingen gedifferentieerd aan het opzoekingswerk zetten. Al doende (en soms graag al spelend!) zullen ze wel leren. Daarom is het wenselijk dat er veel informatie van het web wordt geplukt en dat er gewerkt wordt met CD-ROM's en Web TV. Het kan best dat men een aantal uren in een ICT-lokaal organiseert om informatie te verzamelen en te selecteren maar het echte werk moet toch gebeuren in contact met de gast aan tafel van het didactisch restaurant of op een stageplaats.

5.3 Nog enkele tips

- In grote restaurants of klasserestaurants worden drankenbeheer, wijnselectie, wijnadviser en wijnverkoop toevertrouwd aan een erkende sommelier (V/M) en leerlingen zullen daar bepaalde opdrachten en controles moeten voor uitvoeren. In een klein restaurant zal het adviseren en verkopen van dranken steeds een zaak zijn van de restaurantgastheer (V/M).
- Bezoeken aan brouwerijen, wijnbouwers, wijnbeurzen, kaasmakers, taken in het didactisch restaurant van de school en opdrachten zullen het praktisch en theoretisch inzicht vergroten. Op de stage zal vooral het ervaringsgericht leren aan bod komen.
- Een aantal principes van bedrijfsbeheer (zie 1^{ste} en 2^{de} leerjaar 3^{de} graad BSO) zullen moeten herhaald worden met het oog op de toepassing ervan in het beheer van dranken.