

LEERPLAN
SECUNDAIR ONDERWIJS

Sommelier
7de leerjaar
VII-Som

BRUSSEL

D/2025/13.758/083

Versie maart 2025



1 Inleiding

De uitrol van de modernisering secundair onderwijs gaat gepaard met een nieuwe generatie leerplannen. Leerplannen geven richting en laten ruimte. Ze faciliteren de inhoudelijke dynamiek en de continuïteit in een school en lerarenteam. Ze garanderen binnen het kader dat door de Vlaamse regering werd vastgelegd voldoende vrijheid voor schoolbesturen om het eigen pedagogisch project vorm te geven vanuit de eigen schoolcontext. Leerplannen zijn ingebed in het vormingsconcept van de katholieke dialoogschool. Ze versterken het eigenaarschap van scholen die d.m.v. eigen beleidskeuzes de vorming van leerlingen gestalte geven. Leerplannen laten ruimte voor het vakinhoudelijk en pedagogisch-didactisch meesterschap van de leraar, maar bieden ondersteuning waar nodig.

1.1 Het leerplanconcept: vijf uitgangspunten

Leerplannen vertrekken vanuit het **vormingsconcept** van de katholieke dialoogschool. Ze laten toe om optimaal aan te sluiten bij het pedagogisch project van de school en de beleidsbeslissingen die de school neemt vanuit haar eigen visie op onderwijs (taalbeleid, evaluatiebeleid, zorgbeleid, ICT-beleid, kwaliteitsontwikkeling, keuze voor vakken en lessen ...).

Leerplannen ondersteunen **kwaliteitsontwikkeling**: het leerplanconcept spoort met kwaliteitsverwachtingen van het Referentiekader onderwijskwaliteit (ROK). Kwaliteitsontwikkeling volgt dan als vanzelfsprekend uit keuzes die de school maakt bij de implementatie van leerplannen.

Leerplannen faciliteren een **gerichte studiekeuze**. De leerplandoelen sluiten aan bij de verwachte competenties van leerlingen in een bepaald structuuronderdeel. De feedback en evaluatie bij de realisatie ervan beïnvloeden op een positieve manier de keuze van leerlingen na elke graad.

Leerplannen gaan uit van de **professionaliteit** van de leraar en het **eigenaarschap** van de school en het lerarenteam. Ze bieden voldoende ruimte voor eigen inhoudelijke keuzes en een eigen didactische aanpak van de leraar, het lerarenteam en de school.

Leerplannen borgen de **samenhang** in de vorming. Die samenhang betreft de verticale samenhang (de plaats van het leerplan in de opbouw van het curriculum) en de horizontale samenhang tussen vakken binnen structuuronderdelen of over structuuronderdelen heen. Op die manier faciliteren en stimuleren de leerplannen leraren om over de vakken heen samen te werken en van elkaar te leren.

1.2 De vormingscirkel – de opdracht van secundair onderwijs

De leerplannen vertrekken vanuit een gedeelde inspiratie die door middel van een vormingscirkel wordt voorgesteld. We 'lezen' de cirkel van buiten naar binnen.

- Een lerarenteam werkt in een katholieke dialoogschool die onderwijs verstrekt vanuit een **specifieke traditie**. Vanuit het eigen pedagogisch project kiezen leraren voor wat voor hen en hun school goed onderwijs is. Ze wijzen leerlingen daarbij de weg en gebruiken daarvoor **wegwijzers**. Die zijn een inspiratiebron voor leraren en zorgen voor een Bijbelse 'drive' in hun onderwijs.



- De kwetsbaarheid van leerlingen ernstig nemen betekent dat elke leerling **belooftevol** is en alle leerkansen verdient. Die leerling is **uniek als persoon** maar ook **verbonden** met de klas, de school en de bredere samenleving. Scholen zijn **gastvrije plaatsen** waar leerlingen en leraren elkaar ontmoeten in diverse contexten. De leraar vormt zijn leerlingen vanuit een **genereuze** attitude, hij geeft om zijn leerlingen en hij houdt van zijn vak. Hij durft af en toe de gebaande paden verlaten en stimuleert de **verbeelding en creativiteit** van leerlingen. Zo zaait hij door zijn onderwijs de kiemen van een hoopvolle, **meer duurzame en meer rechtvaardige wereld**.
- Leraren vormen leerlingen door middel van leerinhouden die we groeperen in negen **vormingscomponenten**. De aaneengesloten cirkel van vormingscomponenten wijst erop dat vorming een geheel is en zich niet in schijfjes laat verdelen. Je kan onmogelijk over taal spreken zonder over cultuur bezig te zijn; wetenschap en techniek hebben een band met economie, wiskunde, geschiedenis ... Dwarsverbindingen doorheen de vakken zijn belangrijk. De vormingscirkel vormt dan ook een dynamisch geheel van elkaar voortdurend beïnvloedende en versterkende componenten.
- Vorming is voor een leraar nooit te herleiden tot een cognitieve overdracht van inhouden. Zijn meesterschap en passie brengt een leraar ertoe om voor iedere leerling de juiste woorden en gebaren te zoeken om **de wereld te ontsluiten**. Hij introduceert leerlingen in de wereld waarvan hij houdt. Een leraar zorgt er bijvoorbeeld voor dat leerlingen kunnen worden gegrepen door de cultuur van het Frans of door het ambacht van een metselaar. Hij initieert leerlingen in een wereld en probeert hen zover te brengen dat ze er hun eigen weg in kunnen vinden.
- Een leraar vormt leerlingen als **individuele leraar**, maar werkt ook binnen **lerarenteams** en binnen een **beleid van de school**.
- De uiteindelijke bedoeling is om **alle leerlingen** kwaliteitsvol te vormen. Leerlingen zijn dan ook het hart van de vormingscirkel, zij zijn het op wie we inzetten. Zij dragen onze hoop mee: de nieuwe generatie die een meer duurzame en meer rechtvaardige wereld zal creëren.



1.3 Ruimte voor leraren(teams) en scholen

De leraar als professional, als meester in zijn vak krijgt vrijheid om samen met zijn collega's vanuit de leerplannen aan de slag te gaan. Hij kan eigen accenten leggen en differentiëren vanuit zijn passie, expertise, het pedagogisch project van de school en de beginsituatie van zijn leerlingen.

De leerplandoelen zijn noch chronologisch, noch hiërarchisch geordend. Ze laten ruimte aan het lerarenteam en de individuele leraar om te bepalen welke leerplandoelen op welk moment worden samengenomen, om didactische werkvormen te kiezen, contexten te bepalen, eigen leerlijnen op te bouwen, vakoverschrijdend te werken, en flexibel om te gaan met een indicatie van onderwijstijd.

1.4 Differentiatie

Om optimale leerkansen te bieden is **differentiëren** van belang in alle leerlingengroepen. Leerlingen voor wie dit leerplan is bestemd, behoren immers wel tot dezelfde doelgroep, maar bevinden zich niet noodzakelijk in dezelfde beginsituatie. Zij hebben een niet te onderschatten – maar soms sterk verschillende – bagage mee vanuit de onderliggende graad, de thuissituatie en vormen van informeel leren.

Het is belangrijk om zicht te krijgen op die aanwezige kennis en vaardigheden en vanuit dat gegeven, soms gedifferentieerd, verder te bouwen. Positief en planmatig omgaan met verschillen tussen leerlingen verhoogt de motivatie, het welbevinden en de leerwinst voor elke leerling.

De leerplannen bieden kansen om te differentiëren door te verdiepen en te verbreden en door de leeromgeving aan te passen. Ze nodigen ook uit om te differentiëren in evaluatie.

Differentiatie door te verdiepen en te verbreden

Sommige leerlingen denken meer conceptueel en abstract. Andere leerlingen komen vanuit een meer concrete benadering sneller tot inzichtelijk denken. Variëren in abstractie spreekt leerlingen aan op hun capaciteiten en daagt hen uit om van daaruit te groeien.

Daarnaast bieden leerplannen kansen om de complexiteit van leerinhouden aan te passen. Dat kan door een complexere situatie te schetsen, een minder ingewikkelde bewerking of handeling voor te stellen, of door meer kennis of vaardigheden aan te bieden om leerlingen uit te dagen.

De ene context kan betekenisvol zijn voor een leerlingengroep, terwijl een andere context dan weer betekenisvoller kan zijn voor een andere leerlingengroep. Leerinhouden in verschillende contexten aanbrenge biedt kansen om leerlingen aan te spreken op hun interesses en daagt hen tegelijk uit om andere interesses te verkennen en zo hun horizon te verruimen.

In 'extra' wenken bij de leerplandoelen en in beperkte mate ook via keuzeleerplandoelen bieden we je inspiratie om te differentiëren door te verdiepen en te verbreden.

Differentiatie door de leeromgeving aan te passen

Doordachte variatie in werkvormen (groepswork, individueel, auditief, visueel, actief ...) vergroot de kans dat leerdoelen worden gerealiseerd door alle leerlingen. Het helpt hen bovendien ontdekken welke manieren van leren en informatie verwerken best bij hen passen.

De ene leerling kan snel of zelfstandig werken, de andere heeft meer tijd of begeleiding nodig. Variëren in de mate van ondersteuning, gericht aanbieden van hulpmiddelen (voorbeeld, schrijfkaders, stappenplannen ...) en meer of minder tijd geven, daagt leerlingen uit op hun niveau en tempo.

Leerlingen op hun niveau en vanuit eigen interesses laten werken kan door te differentiëren in product, bijvoorbeeld door leerlingen te laten kiezen tussen opdrachten die leiden tot verschillende eindproducten.

Het samenstellen van groepen kan een effectieve manier zijn om te differentiëren. Rekening houden met verschil in leerdoelen en leerlingenkenmerken laat leerlingen toe van en met elkaar te leren.

Technologie kan al die vormen van differentiatie ondersteunen. Zo kunnen leerlingen op hun maat werken met digitale leermiddelen zoals educatieve software of online oefenprogramma's.

Differentiatie in evaluatie

Tenslotte laten de leerplannen toe te differentiëren in [evaluatie](#) en feedback. Evalueren is beoordelen om te waarderen, krachtiger te maken en te sturen.

Na de afronding van een lessenreeks of na een langere periode gaan leraren door middel van summatieve evaluatie na waar leerlingen staan. De keuze van een evaluatie- en feedbackvorm is afhankelijk van de vooropgestelde doelen.

Formatieve evaluatie is geïntegreerd in het leerproces en gaat uit van een actieve betrokkenheid van leraar en leerling. Het zet leerlingen aan het denken over hun vorderingen en laat leraren toe om tijdens het leerproces effectieve feedback te geven. Door middel van formatieve evaluatie krijgen leraren een goed zicht op het leerproces van leerlingen zodat ze het verder gericht en waar nodig kunnen bijsturen. Het is



bovendien een rijke bron voor leraren om te reflecteren over de eigen onderwijspraktijk en de eigen pedagogisch-didactische aanpak bij te sturen.

1.5 Opbouw van leerplannen

Elk leerplan is opgebouwd volgens een vaste structuur. Alle onderdelen maken inherent deel uit van het leerplan. Schoolbesturen van Katholiek Onderwijs Vlaanderen die de leerplannen gebruiken, verbinden zich tot de realisatie van het gehele leerplan.

De **inleiding** licht het leerplanconcept toe en gaat dieper in op de visie op vorming, de ruimte voor leraren(teams) en scholen en de mogelijkheden tot differentiatie.

De **situering** geeft aan waarop het leerplan is gebaseerd en beschrijft o.a. de beginsituatie en de plaats in de lessentabel.

In de **pedagogisch-didactische duiding** komen o.a. inbedding in het vormingsconcept, de krachtlijnen, de opbouw en aandachtspunten aan bod.

De **leerplandoelen** zijn helder geformuleerd en geven aan wat van leerlingen wordt verwacht. Waar relevant geeft een opsomming of een afbakening (★) aan wat bij de realisatie van het leerplandoel aan bod moet komen. Ook pop-ups bevatten informatie die noodzakelijk is bij de realisatie van het leerplandoel. De leerplandoelen zijn gebaseerd op de minimumdoelen van de basisvorming, de specifieke minimumdoelen, de doelen die leiden naar een beroepskwalificatie of andere doelen die in regelgeving vastliggen. Indien een leerplandoel verder gaat, vind je een '+' bij het nummer van het leerplandoel. Al die leerplandoelen zijn verplicht te realiseren. In een aantal gevallen zijn keuzedoelen opgenomen; die leerplandoelen zijn weergegeven in een grijze kleur en het nummer van het leerplandoel wordt voorafgegaan door 'K'.

De leerplandoelen zijn ingedeeld in een aantal rubrieken. Bovenaan elke rubriek vind je de relevante minimumdoelen van de basisvorming, de specifieke minimumdoelen, de doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties of andere doelen die in regelgeving vastliggen. Als leraar hoef je je die taal niet eigen te maken. Het volstaat dat je de leerplandoelen realiseert zoals opgenomen in het leerplan. Waar relevant wordt de samenhang met andere leerplannen in dezelfde graad aangegeven, evenals de samenhang met de onderliggende graad.

'Duiding' bij een leerplandoel bevat een noodzakelijke toelichting bij het doel. In pedagogisch-didactische wenken vinden leraren inspiratie om met het leerplandoel aan de slag te gaan. Een wenk 'extra' bij een leerplandoel biedt leraren inspiratie om verder te gaan dan wat het leerplandoel minimaal vraagt.

De **basisuitrusting** geeft aan welke materiële uitrusting is vereist om de leerplandoelen te kunnen realiseren.

Het **glossarium** bevat een overzicht van handelingswerkwoorden die in alle leerplannen van de graad als synoniem van elkaar worden gebruikt of meer toelichting nodig hebben. De **concordantie** geeft aan welke leerplandoelen zijn gerelateerd aan bepaalde minimumdoelen, specifieke minimumdoelen, doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties of andere doelen die in regelgeving vastliggen.

2 Situering

2.1 Beginsituatie

De volgende studierichting is een logische vooropleiding in de derde graad voor de studierichting Sommelier: Restaurant en keuken.

2.2 Samenhang binnen de 7de leerjaren

Er is een sterke samenhang tussen de studierichtingen Sommelier en Barman.

Een sommelier zal vaak ook andere bardranken bereiden en serveren (bv. cocktails).

Heel wat technieken uit bovenvermelde studierichtingen worden gecombineerd en komen samen in beide functies.

De keuzedoelen achteraan stellen leraren in staat om te differentiëren en leerinhouden uit te diepen.

2.3 Plaats in de lessentabel

Het leerplan is gebaseerd op doelen die leiden naar de beroepskwalificatie Sommelier.

Het leerplan is gericht op 20 lessen en is bestemd voor de studierichting Sommelier. De duurtijd van die studierichting bedraagt twee semesters. Het geheel van de vorming in elke studierichting vind je terug op de [PRO-pagina](#) met alle vakken en leerplannen die gelden per studierichting.

3 Pedagogisch-didactische duiding

3.1 Sommelier en het vormingsconcept

Het leerplan Sommelier is ingebed in het vormingsconcept van de katholieke dialoogschool. In het leerplan ligt de nadruk op de levensbeschouwelijke, technische, sociale, talige en economische vorming. De wegwijzers gastvrijheid, generositeit, duurzaamheid, uniciteit en verbondenheid en verbeelding maken er inherent deel van uit.

Levensbeschouwelijke vorming

Levensbeschouwelijke vorming geeft leerlingen de tijd en de ruimte om te zoeken naar wie ze zijn en wat ze zullen worden. Leerlingen maken voortdurend (ethische) keuzes. Vanuit de dialoog met de eigen leefwereld, de diverse samenleving en het christelijk geloof, geven leerlingen hun levensbeschouwelijke identiteit vorm. De zeven wegwijzers bieden hen daarbij inspiratie: uniciteit in verbondenheid, kwetsbaarheid en belofte, gastvrijheid, rechtvaardigheid, duurzaamheid, verbeelding en generositeit.

Technische vorming

De leerlingen passen technische vaardigheden toe bij het degusteren, schenken, serveren en opdienen van dranken. Daarnaast ondersteunen zij ook de bediening in het restaurant.

Sociale vorming

Dit vormt de kern van de opleiding. Leerlingen zetten sociale vaardigheden in bij het werken in team en het omgaan met gasten in het restaurant. De leerlingen zijn flexibel en kunnen onmiddellijk inspelen op een snel wijzigende situatie. Bovendien komen leerlingen in contact met een heel brede waaier van types van gasten.

Talige vorming

De leerlingen kunnen vlot in verschillende talen met de gast communiceren. Dat veronderstelt het veelvuldig inoefenen in verschillende situaties.

Economische vorming



Leerlingen in het studiedomein Voeding en horeca leren als toekomstige werknemer of ondernemer economische vaardigheden om bewuste en verantwoorde keuzes te kunnen maken.

Generositeit en gastvrijheid

De horecasector is een heel diverse wereld: veelal komen verschillende leeftijden, talen, culturen samen. Leerlingen worden uitgedaagd om in die diversiteit genereus te zijn ten opzichte van de andere. Vanuit een gastvrije en inclusieve houding staat de leerling open voor een diversiteit van culturen en gewoonten. Via een correcte communicatie maakt de leerling verbinding met de gast.

Duurzaamheid

Scholen en leerlingen werken mee aan een ecologische bewustwording zowel op school als op de leerwerkplek. Principes van korte keten zijn niet louter trends, maar zijn ingegeven vanuit de duurzaamheidsgedachte. Daarnaast worden leerlingen uitgedaagd om zuinig om te gaan met kostbare grondstoffen en energie met als doel middelen zo efficiënt mogelijk in te zetten en te streven naar zo weinig mogelijk afval en voedselverlies. De leerlingen kunnen dat principe verwoorden en argumenteren ten aanzien van hun gasten. Duurzaam, verantwoord ondernemen blijft meer dan ooit belangrijk.

Uniciteit en verbondenheid

Een goede samenwerking vertrekt vanuit een sterke identiteit en sociale betrokkenheid. Leerlingen in de horeca worden extra gevormd op het vlak van sociale vaardigheden zodat ze kunnen samenwerken binnen een team en kunnen inspelen op de wensen van de gasten. Daarnaast worden leerlingen aangemoedigd om authentiek te zijn en zich niet te laten beïnvloeden.

Verbeelding

In horeca is beleving een belangrijk gegeven. Om zich te kunnen inleven in de behoeften van gasten is het van belang dat leerlingen verbeeldend of creatief denken en handelen zodat gasten worden verrast en verwend.

Uit die vormingscomponenten en wegwijzers zijn de krachtlijnen van het leerplan ontstaan.

3.2 Krachtlijnen

Zinrijk en geïnspireerd

Leerlingen ontwikkelen een eigen kijk op mens, wereld en samenleving vanuit een levensbeschouwelijke inspiratie. Ze worden gevoelig voor wat betekenisvol is. Ze reflecteren over wat in hun eigen leven goed en minder goed loopt. Ze herkennen in concrete of beroepsgerichte ervaringen motieven en argumenten die hen uitnodigen en stimuleren om moreel te handelen. Ze leren openstaan voor de diepere dimensies van het leven en leren. Ze staan ook open voor levensbeschouwelijke keuzes van anderen en gaan daarover in dialoog.

Overkoepelende vaardigheden

Het betreft het toelichten van nieuwe trends en producten, het volgen van procedures, kwaliteitsbewust handelen, communicatie, samenwerking en aansturen van het team. Daarnaast is er aandacht voor het uitwerken van een wijn- bier- en drankenkaart en harmonie met gerechten.

Vaktechnisch handelen

De leerlingen degusteren en beschrijven bieren, wijnen en andere dranken, ze organiseren de dienst van dranken en tappen, schenken en serveren dranken. Ze bedienen dranken en gerechten.

Gastvrij handelen

De leerlingen adviseren de gast bij het bestellen van dranken verkopen en behandelen klachten ... Zij nemen een gastvrije houding aan bij het contact met de gast en houden rekening met specifieke wensen.

Economisch en duurzaam handelen

Leerlingen leren respectvol, kostenbewust en maatschappelijk verantwoord omgaan met productiemiddelen. Ze berekenen de kost- en verkoopprijs, maken een bestelbon op en beheren de voorraad.

Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

Tijdens de voorbereiding, het bereiden, serveren en bedienen van dranken, het bewaren, het onderhoud ... worden de principes van arbeidsveiligheid, voedselveiligheid (HACCP) en hygiëne automatisch toegepast.

3.3 Opbouw

Het leerplan is ingedeeld volgens de hierboven vermelde krachtlijnen.

Dit leerplan biedt de ruimte om zelf keuzes te maken in het clusteren van doelen en zo tot dwarsverbanden te komen. Het is niet de bedoeling om de doelen in chronologische volgorde af te werken. Maak daarover afspraken binnen de vakgroep zodat er een horizontale en verticale afstemming is.

3.4 Beginsituatie

Vanuit de logische vooropleiding (Restaurant en keuken) zijn de volgende leerplanitems in de derde graad al verworven:

- gerechten opdienen in de zaal;
- gastvriendelijk handelen;
- duurzaam omgaan met productiemiddelen;
- voedselveilig en arbeidsveilig handelen.

Voor leerlingen uit andere vooropleidingen geldt dat die inhouden extra aandacht vergen.

3.5 Aandachtspunten

Functie-inhoud van de sommelier

De functie-inhoud van drankenkelner kan sterk verschillen: in grotere of meer gespecialiseerde restaurants zal de sommelier uitsluitend verantwoordelijk zijn voor dranken, in andere zaken kan de sommelier ook restauranttaken op zich nemen.

De arbeidsroosters zullen afhankelijk van het type bedrijf en organisatie sterk verschillen: flexibele uren, shifts, onderbroken dienst, variabele roosters ...

Bepaalde competenties kunnen ook worden ingeoeffend in een gespecialiseerde drankenzaak waar leerlingen ook moet degusteren, klanten adviseren, voorraad beheren, bestellingen opnemen en verkopen.

Je kan leerlingen laten kennismaken met de verschillende tewerkstellingsmogelijkheden door middel van bedrijfsbezoeken, aanbieden van verschillende leerwerkplekken, gastcolleges ...



De beroepskwalificatie van drankenkelner focust zich voornamelijk op wijnen en bieren. Je kan heel wat competenties inoefenen met andere dranken. Als uitbreiding kan ook worden gewerkt aan doelen die leiden naar de beroepskwalificatie van barman (*zie rubriek 4.7 Vaktechnisch handelen in de bar*).

Om klanten goed te adviseren is een grondige productkennis cruciaal. Bovendien is de wereld van dranken voortdurend in beweging. Je kan leerlingen daarop wijzen en aanmoedigen zich constant bij te scholen.

Samenhang technische en praktische vorming

Het leerplan bestaat uit leerplandoelen waarin kennis, inzichten, vaardigheden al dan niet samen aan bod komen. Technische vorming en praktische vorming gaan hand in hand en spelen op elkaar in. Zo kunnen kenniselementen aan bod komen in de praktijk, maar ook bepaalde vaardigheden in de technische vorming worden ingeoeft. Een goede afstemming tussen de betrokken leraren is dus noodzakelijk.

Vaktechnisch handelen in de bar

Een sommelier zal vaak ook andere bardranken bereiden en serveren. In de bar is het aanbod van dranken uitgebreider en vaak wordt dieper ingegaan op één bepaalde productgroep bv. cocktails, whisky ...

In *rubriek 4.7* vind je enkele leerplandoelen ter inspiratie. De keuzedoelen in combinatie met de leerplandoelen van de studierichting Sommelier, gerealiseerd in de context van bar, stemmen overeen met de leerinhouden van de studierichting Barman.

Communicatieve vaardigheden

Bij het werken in team en in contact met gasten is functionele communicatie een belangrijke vaardigheid. In de vakken Frans en Engels ontwikkelen de leerlingen communicatieve vaardigheden. Het is aan te bevelen om te overleggen met de taalleraren over het aanleren van taalgebruikssituaties en taalhandelingen eigen aan het 7de leerjaar Sommelier.

Werkplekieren

Verschillende vormen van werkplekieren kunnen een meerwaarde bieden voor de realisatie van dit leerplan en voor de voorbereiding op een vlotte overstap naar de arbeidsmarkt. Werkplekieren omvat een breed continuüm van leeractiviteiten die gericht zijn op het verwerven van algemene en beroepsgerichte competenties waarbij de arbeidssituatie de leeromgeving is. Het kan onder meer gaan om gesimuleerde werkomgevingen, observatie-activiteiten, praktijklessen op verplaatsing, leerlingenstages ... De school heeft de ruimte om een beleid uit te stippelen over welke vormen van werkplekieren een plaats krijgen in de lespraktijk en met welk doel werkplekieren wordt ingezet.

Complementaire leerplannen

Voor het zevende leerjaar zijn complementaire leerplannen ontwikkeld zoals Communicatie en interactie, Maatschappelijke oriëntatie en Ondernemerschap. Voor de vorming van leerlingen kan het een meerwaarde zijn om bij de realisatie van leerplandoelen uit dit leerplan de link te leggen met een of meer aspecten uit de complementaire leerplannen waarvoor de school al dan niet heeft gekozen.

3.6 Leerplanpagina



Wil je als gebruiker van dit leerplan op de hoogte blijven van inspirerend materiaal, achtergrond, professionalisering en lerarennetwerken, surf dan naar de [leerplanpagina](#).

4 Leerplandoelen

4.1 Zinrijk en geïnspireerd

LPD 1 + De leerlingen reflecteren over ethische keuzes.

Wenk: Je kan aandacht hebben voor ethische keuzes die voortvloeien uit de [deontologie](#) of plichtenleer. Vanuit casussen reflecteer je met leerlingen over deontologische principes eigen aan het beroep van sommelier zoals integer handelen, discretie, privacy, op ethische wijze omgaan met informatie over de gast, het respecteren van de professionele gedragscode binnen de organisatie, hoe omgaan met normoverschrijdend gedrag, verantwoord alcoholgebruik of het opbouwen van een professionele relatie met collega's. Wanneer leerlingen inzicht hebben in verschillende principes kan je hen in gesimuleerde of concrete situaties ethische keuzes laten duiden.

Wenk: Je kan met je leerlingen een klasdiscussie voeren vanuit een aangebrachte casus of naar aanleiding van een ervaring tijdens werkplekleren. Je kan, bv. in samenspraak met de leraar Godsdienst (derde graad), leerlingen kaders of modellen aanreiken om te reflecteren over morele of ethische vragen. Ze bieden leerlingen taal om ethische keuzes te bespreken.

Wenk: Je kan aan de hand van voorbeelden uit de actualiteit moeilijke of meer complexe situaties die leiden tot ethische vragen en keuzes bespreken. Naast beroepsgerelateerde onderwerpen kunnen ook meer maatschappelijke onderwerpen ter sprake komen zoals pesten op het werk, gender en herkomst, sociale wetgeving en zwartwerk, ethisch ondernemen of voeding en ethiek. Je kan die onderwerpen in verband brengen met het leerplandoel met betrekking tot werken in team (LPD 5).

LPD 2 + De leerlingen dialogeren open en constructief over levensbeschouwing, inspiratie of zingeving.

Duiding: Je kan met leerlingen in gesprek gaan over zingeving of levensbeschouwing. Wanneer je met leerlingen in dialoog gaat over zingeving, bespreek je ervaringen die betekenis of zin geven aan je leven of je bestaan. Zingeving betekent het zoeken naar de zin, de richting of het doel van het leven of van grote ervaringen,



gebeurtenissen in het leven.

Duiding: Je kan met leerlingen reflecteren en in dialoog gaan over inspiratie. Inspiratie komt van het Latijnse woord 'inspirare' dat letterlijk 'inademen' of 'inblazen' van een ziel of 'geest' betekent. Waar iemand zijn inspiratie, innerlijke kracht, bezieling, enthousiasme, gedrevenheid of 'vuur' uithaalt is heel persoonlijk. Dat kan zijn uit natuur, muziek, kunst, literatuur, sport, religie, maar ook een mens of een gebeurtenis kan dienen als bron van inspiratie.

Duiding: Wanneer mensen een soort Grote houvast of een overkoepelende visie op het leven en op wat het leven zin geeft delen, dan spreek je over een levensbeschouwing. Levensbeschouwingen geven een antwoord op vragen over de oorsprong van het universum en de mens, delen opvattingen over de mens (mensbeeld) en bepalen vanuit een visie op moraal en ethiek (wat is goed en kwaad) het dagelijks handelen. In religieuze levensbeschouwingen of godsdiensten staat het bestaan van een of meerdere goden centraal en de antwoorden die daaruit voortvloeien. Seculiere levensbeschouwingen, zoals het humanisme, vertrekken vanuit de mens om zin en vorm aan het leven te geven.

Wenk: Je kan met leerlingen in dialoog gaan aan de hand van een aantal algemene vragen die hen als professionele beroepsbeoefenaar kunnen beroeren zoals:

- wat inspireert je om voor dit beroep of voor deze opleiding te kiezen?
- wat versta je onder levenskwaliteit en waar ligt voor jou de balans tussen levenskwaliteit en werk?
- wat geeft jou energie?
- wat is je persoonlijke identiteit en hoe verhoudt die zich tot je professionele identiteit en de [institutionele identiteit](#) of [organisatiecultuur](#) van het bedrijf (LPD 4)?
- hoe ga je om met stress?
- hoe kunnen mensen hoop vinden in situaties van kwetsbaarheid, bv. confrontatie met de ziekte van een collega, een overlijden van een vaste gast ...? Hoe kunnen de christelijke visie en andere levensbeschouwelijke visies je hierbij helpen?

Wenk: Je kan gebeurtenissen en ervaringen tijdens werkplekleren aangrijpen om met dit leerplandoel aan de slag te gaan. Je kan een ondernemer laten getuigen over zijn visie en inspiratie.

Wenk: In functie van het omgaan met diversiteit op de werkvloer kan je leerlingen constructief kritisch laten reflecteren over eigen en andere levensbeschouwingen (LPD 14).

4.2 Overkoepelende vaardigheden

Doelen die leiden naar BK

LPD 3 De leerlingen lichten nieuwe trends en producten toe.

Wenk: De leerlingen worden aangemoedigd om hun vakkennis te ontwikkelen en op de hoogte te blijven van evoluties in het vakgebied. Je kan hen laten kennismaken met specifieke websites, vaktijdschriften, zich laten abonneren op nieuwsbrieven

of sociale media-kanalen, pod casts ... en hen kritisch laten omgaan met informatie.

Je kan met de klas een eigen kanaal aanmaken en om nieuwe trends en producten te posten.

Wenk: Je kan nieuwe trends en producten verkennen door deze te (laten) demonstreren (gastdocent, bedrijfsbezoek, bezoek aan een vakbeurs, studiereis ...).

Wenk: De leerlingen kunnen aan de hand van een opdracht een nieuwe trend of product voorstellen voor de medeleerlingen en - indien haalbaar – laten uitvoeren tijdens de praktijk.

Wenk: Je kan dit in samenhang zien met meerdere doelen bv. de invloed van nieuwe technologieën op de smaak van wijn bespreken, nieuwe technieken om wijn koel te bewaren, een digitale wijnkaart, het beheer van de voorraad met behulp van ICT of app ...

LPD 4 De leerlingen handelen volgens procedures en organisatiecultuur en handelen kwaliteitsbewust.

★ Richtlijnen m.b.t. verantwoord alcoholgebruik Regelgeving inzake alcoholische dranken

Wenk: Je kan aan de hand van een werkplaatsreglement (school) of arbeidsreglement (werkplekieren) de voorgeschreven procedures en huisregels bespreken, het belang ervan benadrukken en samen met de leerlingen klasafspraken opstellen.

Wenk: Er is een verschil tussen de school en de werkplekken met betrekking tot organisatiecultuur. Het is belangrijk om daar aandacht aan te besteden (bv. verzorgd voorkomen en bedrijfskledij van bepaalde functies t.o.v. de uitstraling van het bedrijf, afspraken i.v.m. haartooi en tatoeages, regels op vlak van roken, gsm-gebruik, middelengebruik, sociale media ...).

Wenk: De leerlingen zijn zich bewust van het belang van kwaliteit en kwaliteitsnormen (bv. ISO-normen, PDCA-cyclus). Je kan de leerlingen laten nagaan hoe werkplekken reviews en mondelinge feedback van de gasten inzetten om de kwaliteit te verbeteren.

Wenk: Je kan aan de hand van een voorbeeld van een deontologische code van een bedrijf reflecteren over alcoholgebruik (en andere verdovende middelen) en het effect op de gezondheid.

Je kan de procedure bespreken die je als werknemer volgt bij gasten onder invloed.

Met betrekking tot de regelgeving inzake alcoholische dranken kan je het niet alleen hebben over de leeftijdsbeperking bij consumptie maar ook over de aansprakelijkheid van de persoon die alcohol serveert en over de vergunning sterke dranken.

LPD 5 De leerlingen communiceren respectvol en werken efficiënt samen binnen het team en assisteren bij de begeleiding van zaalmedewerkers.

★ Zaalorganisatie: basisprincipes van instructie, feedback en motivatie



Wenk: Criteria voor respectvol en efficiënt samenwerken: zich flexibel aanpassen aan een veranderend team of werkschema, hulp of advies vragen, feedback opvolgen, respect tonen voor collega's (zich verplaatsen in de positie of functie van de collega), gepast reageren (hulp bieden, afstand houden, relativeren), correct handelen in stresssituaties ...

Wenk: Je kan leerlingen ook vertrouwd maken met hulpmiddelen zoals generatieve AI, vertaalsoftware of apps om functionele communicatieve vaardigheden in een andere taal te ondersteunen. Aan de hand van opnames van instructiemomenten of teambesprekingen kan je communicatietechnieken analyseren en goede praktijken benadrukken.

Wenk: Je kan de basisprincipes van instructie, feedback en motivatie inoefenen via een praktische opdracht en leerlingen afwisselend een leidinggevende taak toewijzen zodat ze de basisprincipes kunnen inoefenen (bv. rangkelner, hoofdsommelier, hofmeester).

Wenk: Je kan de leerlingen een voorbereiding laten maken en een instructie laten uitschrijven (LPD 9) zodat zij zaalpersoneel kunnen aansturen en opleiden. Onder assisteren verstaan we het bijstaan en ondersteunen van de leidinggevende..

Wenk: De leerlingen leren afspraken maken met het keuken- en overige zaalpersoneel zodat een goede dienstverlening wordt verzekerd.

Wenk: Reflectievragen om leerlingen te doen nadenken over hun rol als leidinggevende:

- is de opdracht voor mezelf duidelijk?
- geef ik zelf het goede voorbeeld?
- begrijpen de medewerkers de opdracht? Is de instructie duidelijk?
- hoe kan ik medewerkers motiveren en enthousiasmeren?
- hoe geef ik feedback en zorg ik ervoor dat de medewerker zijn gedrag bijstuurt? Is er voldoende vertrouwen en ruimte voor feedback?
- hoe kan ik zorgen voor een goede teamgeest en werksfeer?

Wenk: Je kan aan de hand van een teamoverleg een peerevaluatie houden: wat ging goed? Wat kon beter? Je kan de leerling die verantwoordelijk was dat laten voorbereiden en modereren.

LPD 6 De leerlingen werken een wijn-, bier- en drankenkaart uit volgens het soort keuken, de geografische regio en de bedrijfsstrategie.

★ Combinatie van dranken en gerechten, foodpairing

Wenk: De leerlingen leren een commercieel verantwoorde drankenkaart samenstellen volgens het soort keuken, het seizoen, de geografische regio en de bedrijfsstrategie en rekening houden met nieuwe trends, nieuwe ontwikkelingen en producten.

Je kan leerlingen drankenkaarten laten uitwerken in functie van een thema bv. een beperkte bierkaart, een aanbod van aperitieven en digestieven ...

In een volgende stap kunnen ze dat in detail uitwerken aan de hand van een technische fiche met benodigdheden en portionering, bereidingswijze met vaktermen, kostprijsberekening, voedingswaarde of allergenen.

Ze kunnen daarna een menukaart maken via ICT-vaardigheden, plastische technieken ... Je kan aandacht besteden aan de correcte omschrijving en het

taalregister in overeenstemming met de uitstraling van de zaak.

Wenk: Je kan leerlingen het assortiment (de drankenkaart) van verschillende restaurants (online) laten raadplegen en analyseren aan de hand van de assortimentdimensies, brutomarge (menu-engineering LPD 17) en hen wijzen op veel voorkomende fouten.

Wenk: Je kan passende dranken voorzien bij een gerecht en menu. Je kan dat in overleg met de verantwoordelijke van de keuken bespreken en eventuele suggesties formuleren zodat er een goede harmonie ontstaat.

Een workshop met leerlingen in een keukenopleiding kan leiden tot een interessante interactie waarbij je op zoek kan gaan naar passende dranken of gerechten kan aanpassen in functie van de aangeboden dranken.

Je kan op die manier een advies laten formuleren voor de aankoop van nieuwe dranken.

4.3 Vaktechnisch handelen

Doelen die leiden naar BK

LPD 7 De leerlingen beschrijven bieren, wijnen en andere dranken op vlak van productieproces, herkomst, kostprijs, assortiment en serveerwijze.

Duiding: Door dit leerplandoel verwerven leerlingen een grondige kennis van dranken in functie van andere leerplandoelen zoals het samenstellen van een assortiment, het degusteren van dranken, het adviseren van de gast ...
Je kan je in de eerste plaats richten op de dranken die zijn opgenomen in het assortiment of worden gedegusteerd. Een doordachte selectie van de belangrijkste dranken zal ervoor zorgen dat leerlingen een grondige basiskennis hebben.

Wenk: Je kan vertrekken vanuit het begrip terroir om verschillende wijnstijlen te bespreken.
Je kan dieper ingaan op de verschillende technieken om wijn te maken en de taken van een vinoloog en oenoloog bespreken.

Wenk: Je kan de factoren die een bierstijl bepalen zoals productieproces, grondstoffen, gebruikte materialen bij het lageren of de regio.
Je kan de taken van een zytholoog bespreken.

Wenk: Je kan aan de hand van wijn- en bierstijlen de serveerwijze en -temperatuur bespreken en dat in relatie zien met LPD 11.

Wenk: Je kan vertrekken vanuit de wettelijk verplichte vermeldingen op het etiket en vervolgens de drank bespreken op vlak van samenstelling, productieproces of ordening.
Je kan aandacht besteden aan allergenen (bv. alcohol, lactose, sulfiet, gluten ...) of voedingsvoorkeuren (bv. *vegan*) bij het aflezen van het etiket in functie van het adviseren van de gast (LPD 13).

Wenk: Je kan dit leerplandoel onder meer realiseren via een onderzoeksopdracht, studiereis of -uitstap of workshop met gastspreker.



LPD 8 De leerlingen degusteren bieren, wijnen en dranken aan de hand van een zintuiglijke analyse.

Wenk: Je kan dit leerplandoel in samenhang zien met het vorig leerplandoel. Degusteren is immers een momentopname: samen met een goede productkennis geeft dat informatie om een juiste inschatting te maken op het vlak van harmonie met gerechten, bewaarpotentieel, prijszetting, serveerwijze ...

Wenk: Je kan aan de hand van een zintuiglijke of organoleptische analyse de verschillende stappen van het degusteren van bieren, wijnen en dranken aanleren. Door dat vaak te herhalen en in te oefenen zullen leerlingen vlot en zelfzeker kunnen proeven en dat kunnen verwoorden. Je kan gebruik maken van diverse tools zoals een degustatiefiche, kleurenkaart, woordenlijsten of aromawiel om leerlingen te ondersteunen bij het degusteren van dranken.

Wenk: Naast smaak en geur is ook de structuur (het mondgevoel) van dranken en gerechten belangrijk om te komen tot een goede omschrijving en harmonie. Oefen dat in door dranken te combineren met diverse grondstoffen of gerechten.

Wenk: Door een ruime diversiteit van stijlen, prijsklasse en kwaliteit van dranken aan bod te laten komen, kan je bewaken dat leerlingen kennismaken met een breed spectrum aan dranken.

Wenk: Je kan leerlingen om beurt de drank laten voorstellen aan een (fictieve) gast en een voorstel laten formuleren tot harmonie met het gerecht zodat leerlingen vaardig worden in het adviseren van gasten (LPD 13).

Wenk: Je kan vertrekken van dranken met fouten en leerlingen die laten ontdekken en benoemen.

Wenk: Bij de beschrijving van de drank zal je, naast een kwalitatieve beoordeling, ook rekening houden met de aankoopprijs en de soort drank (bv. *crémant* t.o.v. champagne) zodat je tot een genuanceerd oordeel komt.

LPD 9 De leerlingen richten ruimtes, bar en office in en bereiden de dienst van dranken voor.

★ Efficiënte werkorganisatie, infrastructuur, toestellen en materialen

Wenk: Je kan de leerlingen een opdracht laten maken waarbij ze de werkzaamheden inschatten (rekening houdend met reservaties en voorspelling) en een werkplanning en werkvolgorde (met tijdsinschatting) opmaken met behulp van sjablonen (stappenplan, [function sheet](#)).

Wenk: Afhankelijk van de complexiteit en de organisatie van de dienst kan je de sommelier een afzonderlijke taak toekennen of integreren in de restaurantdienst (samenhang LPD 12).

Wenk: Je kan de verschillende werkruimtes laten klaarzetten voor de dienst: office, bar, voorraadplaatsen, dagkelder, wijnkelder ... en aandacht besteden aan het aanvullen van de voorraden, onderhoud en controle van toestellen en materiaal, inrichting en sfeerschepping.

LPD 10 De leerlingen maken de tapinstallatie klaar en tappen bier.

Wenk: Indien je op school niet beschikt over een biertapinstallatie kan je dit leerplandoel realiseren via een biertapcursus in een brouwerij of op verplaatsing.

Wenk: Je kan de belangrijkste factoren die bepalend zijn voor een goed functionerende tapinstallatie bespreken: de temperatuur, verluchting, hygiënische toestand en verlichting van de bierbewaarplaats ; het aflezen van de tapdruk, het aanpassen van de tegendruk ; de koeling, het dagelijks onderhoud van de installatie ...

Wenk: Je kan de leerlingen aanleren hoe ze vaten koppelen en ontkoppelen, hoe ze de koolzuurgasleiding aansluiten zodat de tapinstallatie gebruiksklaar is. Je kan hen wijzen op het opvolgen van de houdbaarheid van het bier.

Wenk: Je kan de belangrijkste handelingen aanleren en uitvoeren in functie van het onderhoud van de installatie: spoelen volgens werkinstructie, opsporen van defecten en nemen van gepaste acties.

Wenk: Je kan met behulp van instructiekaarten (of QR-code die verwijst naar een digitale kaart) per toestel informatie geven over de kostprijs, gebruiksaanwijzing, mogelijke risico's en reinigingsvoorschriften.

Wenk: Naast de tapinstallatie voor bieren kan je ook aandacht besteden aan specifieke installaties voor het geautomatiseerd doseren van alcoholen, frisdranken en wijnen.

LPD 11 De leerlingen bereiden de dranken voor, brengen ze op de juiste wijze en met het gepaste ritueel op temperatuur en schenken en dienen ze op.

Duiding: Het op temperatuur brengen en serveren van bier op vat wordt in vorig leerplandoel behandeld, hier gaat het over alle andere dranken.

Wenk: Je kan aandacht besteden aan het juist portioneren en schenken volgens de richtlijnen van elke drank (wijze van schenken, type van glas, temperatuur). Je kan de verschillende types glazen bespreken en de invloed van de vorm en het soort glas op de smaak.

Wenk: Je kan de techniek van het aërerem en decanteren van wijnen aanleren.

Wenk: Je kan aandacht besteden aan de juiste volgorde van het bereiden en serveren (*work flow*) zodat de volledige bestelling van dranken optimaal wordt geserveerd.

LPD 12 De leerlingen dienen gerechten op in de zaal.

3de graad: III-ReKe-a LPD 25

Wenk: Je kan deze vaardigheden realiseren in het didactisch restaurant van de school of via werkplekleren en leerlingen laten samenwerken met de kelner of hulpkelner.

Wenk: Je kan de restaurantdienst zowel in gewone restaurantdienst, banketdienst als receptiedienst organiseren zodat leerlingen die vaardigheden in de praktijk kunnen inoefenen. De leerlingen verkennen het verschil in organisatie. Je kan ook een restaurantdienst organiseren op basis van een nieuw concept (bv. *pop-up*).

LPD K 1 De leerlingen verzorgen de dienst van de kaas.



Wenk: In veel gastronomische restaurants is de sommelier verantwoordelijk voor de dienst van de kaas. Dat biedt eveneens de mogelijkheid om passende dranken te voorzien (LPD 8) en verkooptechnieken toe te passen (LPD 13).

Wenk: Je kan het rijpingsproces van kazen en de invloeden die daarop inspelen analyseren.
Je kan de juiste omstandigheden bij het bewaren (temperatuur, vochtigheid, licht) van kaas bespreken (LPD 18).
Je kan de ambacht van *affineur* toelichten en de samenwerking met een restaurant bespreken. Een bedrijfsbezoek, gastcollege of samenwerking in de praktijk kan dat verduidelijken.

Wenk: Bij het voorbereiden van de dienst van de kaas kan je denken aan het selecteren van de kaas (rekening houden met rijpheid, *pairing* met andere kazen), het op kamertemperatuur brengen (*chambrier*), het schikken van de kazen op de kaaswagen (*chariot*) of plateau, het eventueel voorsnijden ...

Wenk: Je kan de dienst van de kaas bespreken en dieper ingaan op de verschillende versnijdingswijzen (afhankelijk van de vorm).

Wenk: Je kan het aanbod van kaassoorten beperken en in samenwerking met de keuken een gerecht uitwerken met een kaas en passende garnituur (krokantje, groente- of fruitbereiding, *chutney* ...), brood.
Je kan aandacht besteden aan het verwerken van resten kaas (bv. *savoyard*)

4.4 Gastvrij handelen

Doelen die leiden naar BK

LPD 13 De leerlingen bieden de drankenkaart aan, adviseren de gast, nemen de bestelling op en passen verkooptechnieken toe.

★ Allergenen, diëten en voedingsvoorkeuren

Wenk: Je kan dit leerplandoel inoefenen in verschillende situaties: een drankenkaart aanbieden, passende dranken voorstellen bij een gerecht of menu, vragen naar voorkeuren van de gast ...
Dit leerplandoel vraagt een goede productkennis van de aangeboden dranken (LPD 7 en LPD 8) zodat leerlingen een juist advies kunnen formuleren. Daarnaast zal de leerling ook op de hoogte moeten zijn van de samenstelling en bereidingswijze van het geserveerde gerecht. Door herhaaldelijk inoefenen in verschillende situaties kan je leerlingen daarin bekwamen.

Wenk: Je kan het belang van verkooptechnieken beklemtonen bij het informeren van gasten (bv. passende wijn bij nagerecht, meer kwaliteitsvolle wijn of wijn met meer brutomarge voorstellen ...)
Je kan voorbeelden van concrete acties zoals *upselling of cross-selling* toelichten.

Wenk: Je kan de beleving versterken door in te zetten op verhalen (storytelling).
Leerlingen oefenen in het formuleren van een strategisch verhaal.

Wenk: Er zijn verschillende methodes om bestellingen te registreren (met voor- en nadelen): via een bestelbon, gebruikmakend van specifieke software ... Laat de

leerlingen dat in de praktijk inoefenen. De leerlingen kunnen ook technieken aanleren om bestellingen te memoriseren.

LPD 14 De leerlingen communiceren met de gast, handelen gastvriendelijk en integer en houden rekening met interculturele gebruiken en etiquette.

★ Gasten onthalen en een tafel toewijzen

Wenk: Oefen met de leerlingen in het gastvrij handelen tijdens elk contact met de gast waarbij ze op een vriendelijke en discrete manier hulp bieden waar nodig, empathie tonen, flexibel omgaan met gewijzigde situaties ...

Wenk: Beklemtoon het belang van oogcontact en alert of nauwgezet opvolgen zodat een kwaliteitsvolle dienst is verzekerd.

Wenk: Je kan dit leerplandoel zien in samenhang met de leerplandoelen moderne vreemde talen (functionele communicatieve vaardigheden in Frans en Engels) en samenwerken met je collega om dit leerplandoel ook te realiseren in een andere taal.

Je kan leerlingen ook vertrouwd maken met hulpmiddelen zoals generatieve AI, vertaalsoftware, apps ... om functionele communicatieve vaardigheden in een andere taal te ondersteunen.

Wenk: Je kan aan de hand van een service blauwdruk of *customer journey* de beleving van de gast visualiseren en zo de dienstverlening verbeteren.

Wenk: Aan de hand van *persona's* kan je leerlingen doen nadenken over een aangepaste dienstverlening per doelgroep en interculturele gebruiken nauwkeurig omschrijven.
Een gastentevredenheidsonderzoek kan daartoe bijdragen.

Wenk: In samenhang met gastvriendelijk handelen kan je het integer handelen bespreken: respecteren van de privacy van de gast, ethisch omgaan met informatie over de gast, toepassen van een deontologische code vastgelegd door werkgever.

LPD 15 De leerlingen beantwoorden vragen van gasten en behandelen klachten.

Wenk: Dit leerplandoel legt in samenhang met LPD 14 de nadruk op de communicatie met de gast. Via een beurtsysteem bij het einde van de dienst kunnen leerlingen feedback geven en een gepast antwoord formuleren.

Wenk: Aandachtspunten bij het behandelen van klachten (oorzaak onderzoeken, eigen emoties onder controle houden, procedures volgen, klachten registreren, oplossingen voorstellen ...) kan je bespreken en inoefenen via een rollenspel.

Wenk: Naast de mondelinge communicatie met de gast kan je ook de schriftelijke communicatie bespreken (via mail, sociale media ...) en aan de hand van concrete voorbeelden, reviews ... aanleren hoe je gepast communiceert.

4.5 Economisch en duurzaam handelen

Doelen die leiden naar BK



LPD 16 De leerlingen gaan duurzaam om met productiemiddelen.

Wenk: III-Reke-a LPD 26

Wenk: Je kan duurzaamheid in een breed perspectief plaatsen door kritisch om te gaan met de verschillende productiemiddelen: grondstoffen, hulpstoffen, energie, water, materiaal, toestellen, infrastructuur en arbeid.

Voorbeelden:

- selectie van duurzaam geproduceerde grondstoffen en verpakking (lokaal, korte keten, ecologisch, met zo weinig mogelijk verpakking ...), correct aankopen en portioneren;
- economisch (rendementsbewust) verwerken van grond- en hulpstoffen: zorgzaam omgaan, vermijden van verspilling, verwerken van overschotten;
- energiezuinig gebruiken van toestellen, zorg dragen voor materiaal, kledij ...;
- efficiënte arbeidsorganisatie;
- afval sorteren volgens richtlijnen.

Wenk: Je kan nog bruikbare restproducten verwerken in andere bereidingen zodat voedselverlies wordt vermeden.

Wenk: Je kan met de leerlingen onderzoeken hoe werkplekken omgaan met duurzaamheid:

- is duurzaamheid opgenomen in de missie en visie van het bedrijf?
- in welke mate wordt dat toegepast in de verschillende bedrijfsprocessen?
- hoe wordt dat gecommuniceerd naar de klant?
- welke acties kan een bedrijf ondernemen in functie van duurzaamheid?

LPD 17 De leerlingen berekenen de kostprijs en verkoopprijs van dranken en motiveren de prijszetting.

★ Beveragecost en wastecost Menu-engineering

3de graad: III-Reke-a LPD 27

Wenk: Je kan starten met de kostprijsberekening van een drank (*beveragecost*) aan de hand van een productiefiche en dat uitbreiden naar het assortiment of kaart. Je kan wijzen op het belang van een evenwichtige kostprijs van elk onderdeel binnen het geheel. Je kan daarnaast de waarde van uitval laten berekenen (rendementstest, berekening van *wastecost*).

Wenk: Bij het berekenen van de verkoopprijs kan je methodes toepassen zoals kostplusprijsmethode (bv. factormethode) en *break-even* prijszetting. Het is belangrijk om de samenstelling van de verkoopprijs te duiden en aan te geven hoe je via prijszetting kan inspelen op de verkoop, concurrentie, doelgroep.

Wenk: Aan de hand van *menu-engineering* kan je nagaan welke dranken in het assortiment populair zijn, wat hun bijdrage is aan de brutowinst en welke acties nodig zijn op het vlak van prijszetting (samenhang met opstellen kaart LPD 6).

Wenk: Dit leerplandoel biedt kansen om functionele rekenvaardigheden en digitale competenties in te zetten (bv. een rekenblad met al dan niet vooraf ingestelde

formules, bestelprogramma school ...).

LPD 18 De leerlingen ontvangen, controleren en beheren goederen.

- ★ Opvolging voorraad (FIFO, FEFO, TGT, THT) en vaststelling van tekorten
Soorten voorraadkamers en vereisten
Organisatie voorraad volgens oorsprong, productiejaar, verpakking en wijze van conserveren

Wenk: III-Reke-a LPD 28

Wenk: Bij de opvolging en het beheer van de drankenvoorraad hebben de leerlingen aandacht voor orde en organisatie.

Ze volgen de vervaldatum op (FIFO, FEFO, TGT, THT).

Je kan de leerlingen het belang van nauwkeurig bijhouden van de tekorten bijbrengen.

Wenk: Je kan via een beurtrol de leerling de levering van dranken laten controleren (hoeveelheid, jaar, herkomst, verpakking, vervaldatum, afgesproken prijs ...) en eventuele afwijkingen laten rapporteren.

Wenk: Daarnaast kan je de verschillende voorraadkamers bespreken met hun vereisten en leerlingen laten toezien op de bewaringsomstandigheden (temperatuur, vochtigheid, licht, trillingen, geuren).

Wenk: Met behulp van software kunnen de leerlingen eenvoudige registratietechnieken uitvoeren: inventaris, verbruik, temperatuurregistratie, registratie non-conforme levering ...

Wenk: Je kan dit leerplandoel ook realiseren via werkplekleren bij een wijnhandelaar of gespecialiseerd drankenhandelaar.

LPD 19 De leerlingen maken een bestelbon op.

3de graad: III-Reke-a LPD 29

Wenk: Leerlingen zetten functionele rekenvaardigheden in bij het opmaken van een bestelbon. Aan de hand van het verwachte verbruik worden de nodige hoeveelheden besteld voor de komende periode.

Wenk: Je kan ook denken aan een interne bestelbon voor een dienst (bv. op het einde van de dienst, voor een banketdienst, in een project ...) waarbij leerlingen al dan niet rekening moeten houden met de aanwezige voorraad en de verwachte verkoop.

Door aankooprijzen te vermelden op de bestelbon, kan je dit leerplandoel in samenhang behandelen met LPD 17 zodat leerlingen een inschatting kunnen maken van de totale kostprijs van een bestelling.

Wenk: Je kan leerlingen laten kennismaken met verschillende bestelsystemen en -software (bv. bestelplatform leverancier, bestelformulier, rekenblad, intern systeem van de school ...)

Wenk: Je kan het belang van een goede selectie van leveranciers benadrukken en leveranciers vergelijken op basis van kwaliteit, dienstverlening, prijs ...
Je kan dat doen aan de hand van een specifieke opdracht of casus.



4.6 Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

Doelen die leiden naar BK

LPD 20 De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne en passen HACCP-procedures toe.

3de graad: III-Reke-a LPD 30

Wenk: De leerlingen passen de voorschriften van persoonlijke hygiëne en arbeidskledij toe.

Wenk: De leerlingen sorteren en verwijderen afval, herbruikbare verpakking, leeggoed ... volgens de afspraken binnen school of werkplek.

Wenk: Je kan gebruik maken van een stappenplan, het reinigingsplan en de richtlijnen zoals die opgenomen zijn in de HACCP-procedure van de school of in specifieke software om de voedselveiligheid te monitoren.

Daarnaast kan je leerlingen laten kennismaken met de autocontrolelegids, selecteren welke van toepassing is en de specifieke HACCP-verplichtingen overlopen.

Je kan het nut en de rol van het FAVV bespreken en gebruik maken van de documenten en schema's die ze hebben ontwikkeld voor horeca.

LPD 21 De leerlingen reinigen en ontsmetten werkblad, gereedschap, toestellen en ruimtes.

- ★ Opruimen zaal, office en toog
Opbergen materiaal

3de graad: III-Reke-a LPD 31

Duiding: Bij het reinigen en ontsmetten stemmen de leerlingen de techniek, hoeveelheid en soort schoonmaakproduct af op de reinigungsopdracht en op de graad van vervuiling.

Wenk: De leerlingen verwerven inzicht in de juiste volgorde bij het uitvoeren van de vaat, het reinigen en desinfecteren en in de verschillende reinigungsproducten en dosering bij het uitvoeren van het onderhoud. Ze hebben oog voor de kostprijs van onderhoudsproducten.

Wenk: Je kan aan de hand van de [Sinner-cirkel](#) de 4 belangrijkste factoren (temperatuur, arbeid, chemie en tijd) bij het reinigen bespreken.

Wenk: Je kan gebruik maken van een stappenplan, het reinigungsplan en de richtlijnen zoals die opgenomen zijn in de HACCP-procedure van de school.

Wenk: De richtlijnen in verband met het onderhoud van materiaal kunnen ook worden opgenomen in de gebruiksaanwijzing of (veiligheids)instructiekaart.

Wenk: Je kan aandacht besteden aan het systematisch opruimen van de werkplek en het correct wegbergen van het materiaal.

Wenk: Je kan een bijzondere aandacht hebben voor het reinigen en opblinken van glazen, karaffen ... en specifieke apparatuur bespreken die je daarvoor efficiënt kan inzetten (bv. osmose glazenwasser).

LPD 22 De leerlingen respecteren veiligheidsregels bij gebruik van materiaal en handelen ergonomisch.

3de graad: III-Reke-a LPD 32

Wenk: Je verwijst naar de instructies op de veiligheidsfiches van materiaal en chemische producten en je leert de leerlingen die nauwgezet op te volgen. Bespreek ook hoe leerlingen bij het onderhoud materiaal moeten controleren en afwijkingen of storingen dienen te melden (in functie van technisch onderhoud).

Wijs hen op het belang van een goed onderhouden toestel in functie van de arbeidsveiligheid en de levensduur.

Wenk: Je kan aan de hand van een werkpostfiche de mogelijke gezondheidsrisico's die verbonden zijn aan de functie van sommelier (langdurig recht staan, valpreventie, scherpe voorwerpen, hitte, hef- en tiltechnieken) en het belang van ergonomie benadrukken.

Je kan in dat verband de belangrijkste aspecten bij de regelgeving rond preventie en veiligheid op het werk bespreken:

- welzijn (psychosociale belasting);
- veiligheid (gebruik van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen);
- preventie (taak van de preventieadviseur).

4.7 Vaktechnisch handelen in de bar

LPD K 2 De leerlingen lichten de kansspelenwetgeving toe.

Wenk: Je kan de kansspelenwetgeving toelichten: welke soorten kansspelen en kansspelinrichtingen zijn toegelaten, welke vergunningen heb je nodig en aan welke controle word je onderworpen?

Je kan ook de verplichte maatregelen om spelers te beschermen bespreken en dat kaderen in de problematiek van verslaving.

Extra: Je kan aan de hand van casussen (roken op terras, rookkamer ...) de wetgeving van het rookverbod en regels voor verkoop van rookwaren in de horeca bespreken.

LPD K 3 De leerlingen werken een drankenkaart uit voor de bar.

Wenk: De leerlingen leren een commercieel verantwoorde drankenkaart samenstellen volgens het type bedrijf, het seizoen, de geografische regio en de bedrijfsstrategie en rekening houden met nieuwe trends, nieuwe ontwikkelingen en producten.

Je kan leerlingen drankenkaarten laten uitwerken in functie van een thema bv. een beperkte bierkaart, een aanbod van aperitieven en digestieven ...

In een volgende stap kunnen ze dat in detail uitwerken aan de hand van een technische fiche met benodigdheden en portionering, bereidingswijze met vaktermen, kostprijsberekening, voedingswaarde of allergenen.

Ze kunnen daarna een menukaart maken via ICT-vaardigheden, plastische technieken ... Je kan aandacht besteden aan de correcte omschrijving en het taalregister in overeenstemming met de uitstraling van de zaak.

Wenk: Je kan leerlingen het assortiment (de drankenkaart) van verschillende bars



(online) laten raadplegen en analyseren aan de hand van de assortimentdimensies, brutomarge en hen wijzen op veel voorkomende fouten.

Wenk: Je kan passende dranken voorzien bij kleine gerechten die worden geserveerd in de bar (*bar bites*). Je kan dat in overleg met de verantwoordelijke van de keuken bespreken en eventuele suggesties formuleren zodat er een goede *pairing* ontstaat.

Een workshop met leerlingen in een keukenopleiding kan leiden tot een interessante interactie waar je op zoek kan gaan naar passende dranken of gerechten kan aanpassen in functie van de aangeboden dranken.

Je kan op die manier een advies formuleren voor de aankoop van nieuwe dranken.

LPD K 4 De leerlingen beschrijven bardranken op vlak van productieproces, herkomst, kostprijs, assortiment en serveerwijze.

Duiding: Door dit leerplandoel verwerven leerlingen een goede basiskennis van een ruime waaier aan dranken in functie van andere leerplandoelen zoals het samenstellen van een assortiment of het adviseren van de gast.

Wenk: Je kan leerlingen vertrouwd maken met het opzoeken van informatie van de geserveerde dranken zodat zij voor die dranken een grondige kennis verwerven.

Wenk: Je kan vertrekken vanuit de vermeldingen op het etiket en vervolgens de drank bespreken op vlak van samenstelling, productieproces, ordening ...
Je kan aandacht besteden aan allergenen (bv. alcohol, lactose, gluten) of voedingsvoorkeuren (bv. *vegan*, suikerarm) bij het aflezen van het etiket in functie van het adviseren van de gast (LPD 13).

Wenk: Je kan bij de beschrijving van de drank ook rekening houden met de aankoopprijs in functie van het selecteren van dranken (bv. *crémant* t.o.v. champagne), het bereiden en samenstellen van dranken, het berekenen van de kostprijs- en verkoopprijsberekening ... (samenhang LPD 17)

Wenk: Je kan dit leerplandoel realiseren via een onderzoeksopdracht, studiereis of -uitstap, workshop met gastspreker.

LPD K 5 De leerlingen bereiden cocktails en mocktails en werken recepten uit.

Wenk: Je kan de verschillende stijlen van cocktails en mocktails bespreken (pre-dinner, all day, after dinner). De ontstaansgeschiedenis, wetenswaardigheden, anekdotes kunnen bijdragen tot de *storytelling*.

Wenk: Oefen de verschillende bereidingstechnieken (*layering, rolling, muddling, blending, stirring, shaking, straining, throwing, building, churning ...*) in zodat leerlingen ze handig en met flair kunnen uitvoeren.
De leerlingen kunnen motiveren waarom een bepaalde techniek wordt toegepast. De technieken kunnen worden aangeleerd met gekleurd water om de kostprijs te drukken. Gebruik de originele flessen maar breng een etiket aan zodat het duidelijk is dat dit niet geschikt is voor consumptie.

Wenk: Je kan aan de hand van klassieke recepten de verschillende ingrediënten van een cocktail en mocktail bespreken op vlak van samenstelling, smaak, functie (bv.

eiwit).

Cocktails op basis van koffie (bv. *Irish Coffee*, *Cold Brew Tonic*) kan je in samenhang zien met LPD K 5.

Je kan het belang van (de soorten) ijs bespreken en aantonen aan de hand van concrete voorbeelden.

Wenk: Door stil te staan bij de regels van mixologie kan je de leerlingen een inzicht bijbrengen in de combinatie van smaken en aroma's. Je kan leerlingen cocktails en mocktails van bartenders (*signature cocktail*) laten analyseren en beoordelen op vlak van evenwichtige samenstelling, smaak, uitzicht ...

Wenk: Je kan leerlingen zelf recepten laten ontwikkelen op basis van een aantal ingrediënten of op basis van een smaakpatroon van de gast.

Wenk: Je kan ingrediënten voor samengestelde dranken (bv. siroop, extract, infusie ...) zelf bereiden en die vergelijken met aangekochte producten (convenience).

Wenk: Bij het bereiden van cocktails en mocktails is het uitzicht zeer belangrijk: je kan stilstaan bij de keuze van het glas, de kleurencombinatie en textuur van de drank, de aangebrachte lagen, de afwerking van het glas, de garnituur ...
Je kan snijtechnieken aanleren bij het versnijden van groenten en fruit als garnituur maar ook speciale effecten zoals roken, flamberen ... aan bod laten komen.

Wenk: Je kan de verschillende soorten glazen en materialen bespreken die nodig zijn bij het maken van de cocktails en mocktails.

LPD K 6 De leerlingen bereiden kleine koude en warme snacks en ijsbereidingen en serveren ze.

Duiding: De klemtoon ligt bij dit leerplandoel op het uitvoeren van een beperkt aantal technische handelingen met voorbereide componenten.
Het is niet de bedoeling dat de leerling volledige bereidingen uitvoert maar eerder gerechten samenstelt, eventueel afbakt of opwarmt en afwerkt.

Wenk: Je kan een keuze maken van eigentijdse gerechten (*tapas*, *bar bites* ...) en die aan de hand van een technische fiche laten bereiden.
Je kan leerlingen gerechten laten kiezen die een meerwaarde kunnen bieden in een bar, gemakkelijk te bereiden zijn en passen in het volledige aanbod.
Dit leerplandoel kan je ook in samenhang zien met het bereiden van koude en warme dranken (bv. *affogato*).

Wenk: Je kan aandacht besteden aan *pairing* met dranken (LPD 6) zodat leerling gasten kunnen adviseren en verkooptechnieken toepassen (LPD 13).

LPD K 7 De leerlingen bereiden warme en koude dranken.

Duiding: Het betreft alle warme en koude dranken behalve cocktails en mocktails (LPD K 5).

Wenk: Je kan aan de hand van een geselecteerd aantal dranken de meest voorkomende warme en koude dranken bereiden (bv. koffie, thee, infusie, limonade, *shrubs*, *milkshake*, *iced tea/coffee*, *cold brew* ...).

Wenk: Je kan aandacht besteden aan convenience producten: Hoe kunnen die grondstoffen bijdragen tot een efficiëntere productie? Welke kleine ingrepen



kunnen bijdragen tot een kwaliteitsverhoging? Je kan bij het vergelijken (bv. zelf gemaakte pre-batch of aangekocht) aandacht hebben voor de verschillende grondstoffenkost, personeelskost en energiekost maar ook via een organoleptische proef de kwaliteit vergelijken.

Wenk: Je kan dieper ingaan op het bereiden van verschillende soorten koffie en de dranken aan bod laten komen die een barista bereidt (*slow coffee, espresso, americano, latte ...*).

Specifieke technieken zoals het hanteren van de espressomachine, latte art kunnen hier een plaats krijgen.

Wenk: Bij het bereiden van thee en infusies kan je stilstaan bij de soorten thee, kwaliteitsverschillen en de verschillende technieken om thee te zetten.

LPD K 8 De leerlingen bereiden de betaling voor, rekenen af en controleren de kassa.

Wenk: Het maken en afdrucken van de rekening gebeurt met behulp van een elektronisch kassasysteem of specifieke software. Je kan met de leerlingen de verschillende betalingsmiddelen verkennen (cash, betaal- en kredietkaart, QR ...). De leerlingen oefenen in functionele rekenvaardigheden zoals bij teruggave van wisselgeld.

5 Lexicon

Customer journey

De customer journey is een weergave van wat de klant doet en ervaart tijdens het oriënteren, kopen en gebruiken van een product of dienst.

Deontologie

Deontologie is de leer van de plichten van een beroep. Daaronder vallen bv. beroepsgeheim en privacy, zorgvuldigheid bij handelen en advies, informatieplicht, zwijgplicht en zwijgrecht. Beroepsethiek is ruimer dan deontologie. Soms kan een bepaald handelen weliswaar deontologisch correct zijn maar toch aanleiding geven tot het in vraag stellen van de integriteit van de beroepsbeoefenaar.

Function sheet

Een function sheet of organisatieformulier is een overzicht van alle afspraken die worden vastgelegd bij de organisatie van een event. Het bevat bv. het menu en de dranken, een uurschema, de opstelling van de zaal ... Op basis van dat formulier kan het personeel het event voorbereiden en uitvoeren.

Institutionele identiteit

De institutionele identiteit is de identiteit van de instelling waar je bent tewerkgesteld. Die identiteit komt tot uiting in de organisatiecultuur.

Oenologie

Oenologie is een wijnbouw-technische wetenschap. Een oenoloog houdt zich hiermee bezig. Denk aan de biochemische aspecten van wijnbereiding, zoals het telen van druiven en de vinificatie van wijn. Anderzijds kan een oenoloog producenten van wijn ook adviseren over de waarde van wijn, het bewaren en classificering.

Organisatiecultuur

Onder 'organisatiecultuur' van een bedrijf verstaan we de fundamentele waarden en normen van dat bedrijf die zelden expliciet gedefinieerd zijn maar altijd tot uiting komen in de uitstraling van het bedrijf en het gedrag en de overtuiging van alle werknemers. Aspecten van organisatiecultuur zijn: vestimentaire code, sociale voordelen, organisatie van de werkplek en werkuren, managementstijl, vitaliteit van het bedrijf ...

PDCA-cyclus

De PDCA cyclus is een manier om continu te verbeteren aan de hand van een vaste structuur. De vier letters van de PDCA-cyclus staan voor de vier fases die doorlopen worden: Plan, Do, Check, Act.

Persona

Een persona is een karakterisering van een bepaald type bezoeker of klant.

Productiefiche

Een productiefiche kan verschillende vormen aannemen afhankelijk van het doel en het gebruik. Vaak is dat een receptfiche met aanduiding van benodigdheden, materieel, werkwijze, kostprijberekening, aanwijzing voor de bediening ... (ook wel technische fiche genoemd). Soms is dat een stappenplan met de voornaamste taken.

Sinner-cirkel

De cirkel van Sinner is een van de basisconcepten van professioneel reinigen en bestaat uit 4 elementen: chemie, mechanische kracht of beweging (arbeid), temperatuur en tijd. Elke individuele factor heeft invloed op de overige drie. Wordt een factor groter of kleiner, dan moet dit worden gecorrigeerd door de andere factoren. Dit model werd ontwikkeld door de Duitse chemicus Herbert Sinner in 1959.

Terroir

Terroir is het geheel van zes lokale factoren in de omgeving van de wijngaard en die de wijn beïnvloeden: geografie, klimaat, topografie (hellingsgraad, hoogte, oriëntatie met betrekking tot zon en wind), geologie en bodemsamenstelling, ampelografie (welke druivensoorten zijn geschikt voor de locatie), menselijke tussenkomst (wetgeving, eventuele beperking druivensoort in een appellatie, traditie ...).

Upselling en cross-selling

Upselling en cross-selling zijn twee verschillende verkooptechnieken waarbij je gasten overhaalt om extra producten of diensten af te nemen.

Bij upselling is het doel om gasten een duurder gerecht, drank of dienst te verkopen dan ze oorspronkelijk van plan waren door te wijzen op de extra voordelen. Bv. Irish Coffee in plaats van koffie.

Cross-selling is de verkoop van producten of diensten die een aanvulling vormen op een gerecht, drank of dienst die de gast bij je wil kopen of heeft gekocht. Bv. digestief bij de koffie

Vinologie

Vinologie is de kennis van wijn, wijngebieden en druivenrassen. Die kennis is noodzakelijk om als sommelier in een restaurant aan de slag te gaan. De vinoloog herkent specifieke wijnsmaken en weet ook veel over de verschillende wijnstreken.

Zythologie



Zythologie is de kennis van bier. Die kennis is noodzakelijk om als sommelier in een restaurant aan de slag te gaan. Een zytholoog is een kenner van bier en houdt zich bezig met het brouwen en proeven van bier.

6 Basisuitrusting

Basisuitrusting verwijst naar de infrastructuur en het (didactisch) materiaal die beschikbaar moeten zijn voor de realisatie van de leerplandoelen.

Om de leerplandoelen te realiseren dient de school minimaal de hierna beschreven infrastructuur en materiële en didactische uitrusting ter beschikking te stellen die beantwoordt aan de reglementaire eisen op het vlak van veiligheid, gezondheid, hygiëne, ergonomie en milieu. Specifieke benodigde infrastructuur of uitrusting hoeft niet noodzakelijk beschikbaar te zijn op de school. Beschikbaarheid op de werkplek of een andere externe locatie kan volstaan. We adviseren de school om de grootte van de klasgroep en de beschikbare infrastructuur en uitrusting op elkaar af te stemmen.

6.1 Infrastructuur

Een degustatielokaal:

- dat goed verlicht en verlucht is (in functie van objectief degusteren);
- dat qua grootte, akoestiek en inrichting geschikt is om communicatieve werkvormen te organiseren;
- met een (draagbare) computer waarop de nodige software en audiovisueel materiaal kwaliteitsvol werkt en die met internet verbonden is;
- met de mogelijkheid om (bewegend beeld) kwaliteitsvol te projecteren;
- met de mogelijkheid om geluid kwaliteitsvol weer te geven;
- met de mogelijkheid om draadloos internet te raadplegen met een aanvaardbare snelheid;
- met de mogelijkheid om glazen en materiaal te reinigen;
- met de mogelijkheid om dranken te bewaren en te koelen;
- met voldoende degustatiemateriaal (glazen, karaf, spuwemmer).

Praktijklokalen met de nodige nutsvoorzieningen voor activiteiten in restaurant en keuken:

- goed uitgeruste professionele keuken;
- een didactisch restaurant, met de mogelijkheid tot het verzorgen van een restaurantdienst;
- office- en vaatwasruimte;
- gekoelde opbergruimte en vriescel;
- leerlingenvestiaire met de nodige hygiënische voorzieningen;
- voedingsmiddelenmagazijn (economaat) en drankenkelder (wijnkelder).

Toegang tot (mobile) devices voor leerlingen.

6.2 Materiaal, toestellen, machines en gereedschappen

- Basis restaurantmateriaal om een dienst te kunnen verzorgen.
- Hygiëne en vaatwas: handwasbak, handwasmiddelen en handdesinfectie, vaatwasmachine, vuilnisbakken.
- Gereedschappen, machines, onderhoudsproducten om het onderhoud en desinfectie van het lokaal, de machines en gereedschappen te verzorgen.
- Verpakken en etiketteren: dispensers, verpakkingsfolie en verpakkingsrecipiënten, etiketteersysteem met labelprinter of alternatief systeem.

- Assortiment van gerechten om te bedienen.
- Assortiment van wijnen, bieren en andere dranken om te degusteren, bereiden en op te dienen.

Het aanwezige materiaal is voldoende voor de grootte van de klasgroep.

Indien er wordt gewerkt aan de keuzedoelen in functie van bar zal bijkomend materiaal noodzakelijk zijn om die leerplandoelen kwaliteitsvol aan te bieden.

6.3 Materiaal en gereedschappen waarover elke leerling moet beschikken

Om de leerplandoelen te realiseren beschikt elke leerling minimaal over onderstaand materiaal. De school bespreekt in de schoolraad wie (de school of de leerling) voor dat materiaal zorgt. De school houdt daarbij uitdrukkelijk rekening met gelijke kansen voor alle leerlingen.

- Persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen in functie van het gebruik van arbeidsmiddelen, conform de voorschriften.

7 Glossarium

In het glossarium vind je synoniemen voor en toelichting bij een aantal handelingswerkwoorden die je terugvindt in leerplandoelen en (specifieke) minimumdoelen van verschillende graden.

Handelingswerkwoord	Synoniem	Toelichting
Analyseren		Verbanden zoeken tussen gegeven data en een (eigen) besluit trekken
Beargumenteren	Verklaren	Motiveren, uitleggen waarom
Beoordelen	Evalueren	Een gemotiveerd waardeoordeel geven
Berekenen	Berekeningen uitvoeren	
Berekeningen uitvoeren	Berekenen	
Beschrijven	Toelichten, uitleggen	
Betekenis geven aan	Interpreteren	
Een (...) cyclus doorlopen	Een (...) proces doorlopen	Via verschillende fasen tot een (deel)resultaat komen of een doel bereiken
Een (...) proces doorlopen	Een (...) cyclus doorlopen	Via verschillende fasen tot een (deel)resultaat komen of een doel bereiken
Evalueren	Beoordelen	
Gebruiken	Hanteren, inzetten, toepassen	
Hanteren	Gebruiken, inzetten, toepassen	
Identificeren		Benoemen; aangeven met woorden, beelden ...
Illustreeren		Beschrijven (toelichten, uitleggen) aan de hand van voorbeelden
In dialoog gaan over	In interactie gaan over	
In interactie gaan over	In dialoog gaan over	



Interpreteren	Betekenis geven aan	
Inzetten	Gebruiken, hanteren, toepassen	
Kritisch omgaan met	Kritisch gebruiken	
Kwantificeren		Beredeneren door gebruik te maken van verbanden, formules, vergelijkingen ...
Onderzoeken	Onderzoek voeren	Vebanden zoeken tussen zelf verzamelde data en een (eigen) besluit trekken
Onderzoek voeren	Onderzoeken	Vebanden zoeken tussen zelf verzamelde data en een (eigen) besluit trekken
Reflecteren over		Kritisch nadenken over en argumenten afwegen zoals in een dialoog, een gedachtewisseling, een paper
Testen	Toetsen	
Toelichten	Beschrijven, uitleggen	
Toepassen	Gebruiken, hanteren, inzetten	
Toetsen	Testen	
Uitleggen	Beschrijven, toelichten	
Verklaren	Beargumenteren	Motiveren, uitleggen waarom

8 Concordantie

8.1 Concordantietabel

De concordantietabel geeft duidelijk aan welke leerplandoelen de doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties (BK) realiseren.

Leerplandoel	doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties
1 +	-
2 +	-
3	BK 6
4	BK 1; BK 2; BK k
5	BK 1; BK 22; BK o
6	BK 18; BK c
7	BK e
8	BK 19
9	BK 10; BK h; BK o
10	BK 11

11	BK 14; BK 15; BK 16; BK l
12	BK 16; BK l
13	BK 13; BK a; BK d; BK m
14	BK 12; BK j
15	BK 20
16	BK 3
17	BK 3; BK b; BK i
18	BK 7; BK 8; BK 9; BK n
19	BK 7
20	BK 4; BK 5
21	BK 4; BK 17; BK 21; BK h
22	BK 4; BK f

8.2 Doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties

1. De leerlingen werken in teamverband (organisatiecultuur, communicatie, procedures).
2. De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.
3. De leerlingen handelen economisch en duurzaam.
4. De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.
5. De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.
6. De leerlingen lichten nieuwe trends en producten bij wijn en bier toe.
7. De leerlingen volgen de voorraad op, stellen tekorten vast en maken bestelbonnen op.
8. De leerlingen ontvangen en controleren goederen.
9. De leerlingen slaan goederen op en organiseren de voorraad volgens de oorsprong, het productiejaar, de verpakking en de juiste conserveringsmanier (zoals rijpen en onmiddellijke consumptie) van de diverse wijnen of bieren.
10. De leerlingen richten office en bar in.
11. De leerlingen maken de tapinstallatie klaar.
12. De leerlingen onthalen gasten en wijzen een tafel toe.
13. De leerlingen bieden de wijn- en bierkaart aan, adviseren de gasten en nemen de bestelling op.
14. De leerlingen brengen gekozen wijnen en bieren op temperatuur, op de juiste wijze en met het gepaste ritueel.
15. De leerlingen schenken wijnen en bieren.
16. De leerlingen dienen de dranken en gerechten op in de zaal.
17. De leerlingen ruimen de zaal, office en toog op.
18. De leerlingen werken een wijn- en bierkaart uit volgens het soort keuken, de geografische regio en de bedrijfsstrategie.
19. De leerlingen proeven wijnen en bieren en beoordelen ze volgens zintuiglijke analyse.
20. De leerlingen beantwoorden vragen van gasten en behandelen klachten.
21. De leerlingen reinigen en bergen het materiaal op (zoals tapinstallatie, glazen ...).
22. De leerlingen assisteren bij de begeleiding van zaalmedewerkers.

Aanvullende onderliggende kennis

De opgenomen kennis staat steeds in functie van de specifieke vorming van deze studierichting.

- a. Allergenen



- b. Beveragecost, wastecost en principes van prijszetting
- c. Combinatie van dranken en gerechten, foodpairing
- d. Diëten en voedingsvoorkeuren
- e. Drankenkennis en oenologie
- f. Ergonomie
- h. Infrastructuur, toestellen en materialen
- i. Menu-engineering
- j. Principes van gastvriendelijkheid, interculturele gebruiken, etiquette en integer handelen
- k. Regelgeving inzake alcoholische dranken
- l. Serveertechnieken
- m. Verkooptechnieken
- n. Voorraadbeheer
- o. Zaalorganisatie: efficiënte werkorganisatie, basisprincipes van instructie, feedback en motivatie

Inhoud

1	Inleiding	3
1.1	Het leerplanconcept: vijf uitgangspunten	3
1.2	De vormingscirkel – de opdracht van secundair onderwijs	3
1.3	Ruimte voor leraren(teams) en scholen	4
1.4	Differentiatie	4
1.5	Opbouw van leerplannen.....	6
2	Situering	6
2.1	Beginsituatie	6
2.2	Samenhang binnen de 7de leerjaren	7
2.3	Plaats in de lessentabel.....	7
3	Pedagogisch-didactische duiding	7
3.1	Sommelier en het vormingsconcept	7
3.2	Krachtlijnen	8
3.3	Opbouw.....	9
3.4	Beginsituatie	9
3.5	Aandachtspunten.....	9
3.6	Leerplanpagina.....	11
4	Leerplandoelen	11
4.1	Zinrijk en geïnspireerd	11
4.2	Overkoepelende vaardigheden.....	12
4.3	Vaktechnisch handelen	15
4.4	Gastvrij handelen	18
4.5	Economisch en duurzaam handelen	19
4.6	Voedselveilig en arbeidsveilig handelen	22
4.7	Vaktechnisch handelen in de bar	23
5	Lexicon	26
6	Basisuitrusting	28
6.1	Infrastructuur	28
6.2	Materiaal, toestellen, machines en gereedschappen.....	28
6.3	Materiaal en gereedschappen waarover elke leerling moet beschikken	29
7	Glossarium	29

8	Concordantie	30
8.1	Concordantietabel.....	30
8.2	Doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties	31