

Keukenmedewerker
2de graad A-finaliteit
II-Keu-a



BRUSSEL

D/2021/13.758/130

ONTWERP

1 Algemene inleiding

De start van de modernisering secundair onderwijs gaat gepaard met een nieuwe generatie leerplannen. Net zoals in de eerste graad zijn de nieuwe leerplannen van de tweede graad ingebed in het vormingsconcept van de katholieke dialoogschool en gaan ze uit van de professionaliteit van de leraar en het eigenaarschap van de school en het lerarenteam.

1.1 Het leerplanconcept: vier uitgangspunten

De nieuwe leerplannen vertrekken vanuit het **vormingsconcept** van de katholieke dialoogschool en 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 ...).

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

De nieuwe leerplannen gaan uit van de **professionaliteit** van de leraar en het **eigenaarschap** van de school en het lerarenteam. Ze bieden pedagogisch-didactisch voldoende ruimte voor een eigen aanpak van de leraar, het lerarenteam of de school.

De nieuwe leerplannen borgen de **samenhang** in de vorming van de tweede graad. Leerplannen zorgen voor een samenhangend fundament van vorming voor alle leerlingen binnen een finaliteit en een studierichting. Ze vertrekken vanuit een gemeenschappelijk referentiekader en hanteren een gelijkgerichte terminologie met respect voor de eigenheid van elk vak. De samenhang in de tweede graad betreft zowel de verticale samenhang (de plaats van het leerplan in de opbouw van het curriculum) als de horizontale samenhang binnen studierichtingen en over studierichtingen en finaliteiten. Waar relevant geven de leerplannen expliciet aan met welke doelen van andere leerplannen in de school verdere afstemming mogelijk is. Op die manier faciliteren en stimuleren de leerplannen leraren om over de vakken heen samen te werken en van elkaar te leren, leraren algemene vorming (incl. godsdienstleraren) en leraren specifieke vorming. Een verwijzing van een vakleraar naar de lessen van een collega laat de leerlingen niet alleen aanvoelen dat de verschillende vakken onderling samenhangen en dat ze over dezelfde werkelijkheid gaan, maar versterkt ook de mogelijkheden tot transfer.

In wat volgt gaan we dieper in op een aantal uitgangspunten.



1.2 De vormingscirkel – de opdracht van secundair onderwijs

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

- Een lerarenteam werkt in een katholieke dialogeschool 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 gebruikt daarvoor **wegwijzers**. Die zijn een inspiratiebron voor hen en hun collega's en zorgen voor een Bijbelse 'drive' in hun onderwijs.
- De kwetsbaarheid van leerlingen ernstig nemen betekent dat elke leerling **beloftevol** is en alle leerkansen verdient. Die leerling is **uniek als persoon** maar ook **verbonden** met de klas, de leraar, de school en de bredere samenleving.



Scholen zijn daarbij **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 inhouden van vorming, die we groeperen in **vormingscomponenten**: levensbeschouwelijke vorming, culturele vorming, economische vorming, lichamelijke vorming, maatschappelijke vorming, natuurwetenschappelijke en technische vorming, sociale vorming, talige vorming en wiskundige vorming. De aaneengesloten cirkel van vormingscomponenten wijst erop dat vorming een geheel is en zich niet in schijfjes laat verdelen. Je kan onmogelijk over culturele vorming spreken zonder met taal bezig te zijn; je kan niet beweren dat wetenschap en techniek geen band hebben met economie, wiskunde of geschiedenis. Dwarsverbindingen doorheen de vakken zijn daarbij belangrijk. De vormingscirkel vormt dan ook een dynamisch geheel van elkaar voortdurend beïnvloedende en versterkende componenten.
- Een leraar vormt leerlingen als **individuele leraar** maar werkt ook binnen **lerarenteams** en binnen een **beleid van de school**. De gemeenschappelijke leerplannen (Gemeenschappelijk funderend leerplan en Gemeenschappelijk leerplan ICT) helpen daartoe. Ze worden gestuurd door keuzes die een school (schoolbestuur, beleidsteam, lerarenteam) maakt. Het Gemeenschappelijk funderend leerplan zorgt voor het fundament van heel de vorming dat gerealiseerd wordt in vakken, in projecten, in schoolbrede initiatieven of in een specifieke schoolcultuur.
- De uiteindelijke bedoeling is om **alle leerlingen** kwaliteitsvol te vormen. Die 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 vrijheid die de leraar krijgt om met het leerplan te werken vraagt van hem een grote professionaliteit. Professionaliteit vergt meesterschap. De leraar is dus een meester in zijn vak; hij beheerst de inhoud die hij onderwijst. Een diep gevoel van verantwoordelijkheid en de overtuiging dat elke leerling het recht heeft om op een goede manier gevormd te worden, liggen aan de basis van zijn professioneel bezig zijn.

Vorming is voor die leraar nooit te herleiden tot een cognitieve overdracht van inhoud. Vorming is iets wat hem in die mate beroert dat hij voor iedere leerling de juiste woorden en gebaren zoekt om de wereld te ontsluiten. Hij wil de leerling tot bij de wereld brengen. De leraar introduceert leerlingen in de wereld waarvan hij houdt en hij probeert hen ook vriend van die wereld te laten worden. Een leraar zorgt er bijvoorbeeld voor dat leerlingen gegrepen kunnen worden 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.

We hebben de leerplandoelen noch chronologisch noch hiërarchisch geordend. Vanuit het pedagogisch project van de school, vanuit zijn passie, expertise en creativiteit, in functie (van de beginsituatie) van de klasgroep kan de leraar eigen accenten leggen en differentiëren. Hij kan kiezen welke leerplandoelen hij op welke manier samenneemt bij het uitwerken van lessen, thema's of projecten.

In het leerplan leggen we geen didactische werkvormen vast. Ter ondersteuning van leraren(teams) geven we voor bepaalde leerplanonderdelen een indicatie van de nodige onderwijstijd. Dat betekent dat leraren(teams) alle vrijheid hebben om langere leerlijnen op te bouwen en in te zetten op de spiraalsgewijze aanpak van bepaalde inhoudelijke leerplandoelen. Leraren bepalen zelf welke contexten ze laten spelen, welke methodieken ze hanteren.

1.4 Differentiatie

De nieuwe leerplannen bieden volop kansen om gedifferentieerd te werken. Ze laten toe om te differentiëren op verschillende manieren:

- verschillende inhoudelijke keuzes;
- doelen integreren;
- inhoud verbreden door andere contexten aan bod te laten komen;
- verdieping aanbieden;
- in te spelen op verschillen in het abstractievermogen van leerlingen.

Differentiëren is van belang in alle leerlingengroepen. Leerlingen die starten in een studierichting van de tweede graad voor wie dit leerplan bestemd is, behoren immers wel tot de doelgroep, maar bevinden zich niet noodzakelijk in dezelfde beginsituatie. Dikwijls hebben zij reeds een niet te onderschatten – maar soms sterk verschillende – bagage mee vanuit de eerste 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.

Ook de motivatie van leerlingen is soms sterk verschillend. Sommige leerlingen denken meer conceptueel en abstract. Andere leerlingen komen vanuit een meer concrete benadering sneller tot inzichtelijk denken. Een context is betekenisvol voor een leerlingengroep, een andere context voor een andere.

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 het aanbieden van meer kennis of vaardigheden leerlingen uit te dagen.

Verschillende leerinhouden aanbieden aan verschillende leerlingen is één vorm van differentiatie.



Andere mogelijkheden zijn differentiëren in didactiek, in graad van autonomie en ondersteuning. De ene leerling kan snel zelfstandig werken, de andere heeft intense begeleiding nodig. In de wenken bij de leerplandoelen verwijzen we naar mogelijkheden tot differentiëren. Dat kan door al dan niet ondersteuning of hulpmiddelen aan te bieden in de vorm van voorbeelden, schrijfkaders, stappenplannen ...

Didactische differentiatie kan ook betrekking hebben op het flexibel aanwenden van de beschikbare leertijd, zoals variëren in tempo van onderwijzen en in leertempo van leerlingen, de ene leerling of leerlingengroep wat meer tijd geven dan de andere om hetzelfde te leren.

Differentiatie kan ook door leerlingen naar verschillende producten te laten toewerken die dan naar gedifferentieerde vormen van evaluatie leiden.

1.5 Opbouw van de leerplannen

Elk leerplan is opgebouwd volgens een vaste structuur: algemene inleiding, situering, pedagogisch-didactische duiding, leerplandoelen, basisuitrusting, concordantie. Alle onderdelen van het leerplan 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.

In de **algemene inleiding** belichten we het nieuwe leerplanconcept dat Katholiek Onderwijs Vlaanderen heeft gehanteerd en gaan we o.m. dieper in op de visie op vorming, de ruimte voor leraren(teams) en scholen en de mogelijkheden tot differentiatie.

In de **situering** beschrijven we - waar relevant - de samenhang in de tweede graad en de plaats in de lessentabel.

In de **pedagogisch-didactische duiding** komen de inbedding in het vormingsconcept, de krachtlijnen, de opbouw, de leerlijnen, de aandachtspunten met o.m. de nieuwe accenten van het leerplan aan bod.

De **leerplandoelen** zijn sober en helder geformuleerd waarbij het leerplandoel als geheel het verwachte niveau van realisatie en beheersing aangeeft. Waar relevant voegen we bij de leerplandoelen een opsomming of een afbakening (★) toe die duidelijk aangeeft wat bij de realisatie van het leerplandoel aan bod moet komen. Ook de pop-ups bevatten informatie die noodzakelijk is bij de realisatie van het leerplandoel.

Alle leerplandoelen zijn te bereiken, met uitzondering van attitudes. Leerplandoelen die een **attitude** zijn en dus na te streven, duiden we aan met een sterretje (*).

We tonen de **samenhang** met andere leerplannen in de **tweede graad**. Zo geven we het overleg in lerarenteams alle kansen. Waar relevant verwijzen we ook naar **samenhang met de eerste graad** en naar specifieke items die reeds in de leerplannen van eerste graad aan bod kwamen.

Tenslotte geven we een aantal zinvolle of inspirerende **wenken** (✓). Het aantal wenken is doorgaans beperkt; het betreft voornamelijk een noodzakelijke toelichting bij leerplandoelen of specifieke begrippen, suggesties voor een mogelijke didactische aanpak of een afbakening van de leerstof.

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

In de **concordantie** geven we aan welke leerplandoelen gerelateerd zijn aan bepaalde eindtermen, cesuurdoelen of doelen die leiden naar beroepskwalificaties.

Samenvattend

De nieuwe leerplannen geven richting en laten ruimte. Ze faciliteren de inhoudelijke dynamiek en de continuïteit in een school en lerarenteam. Ze vormen een kwaliteitskader dat inzet op een eigen visie en een identiteitskader dat de unieke identiteit van een school in de diverse samenleving versterkt en ondersteunt. Zo garanderen we 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. We versterken het eigenaarschap van scholen die d.m.v. eigen beleidskeuzes de vorming van leerlingen gestalte geven. We creëren ook ruimte voor het vakinhoudelijk en pedagogisch-didactisch meesterschap van de leraar, maar bieden – via pedagogische begeleiding – ondersteuning waar nodig.

ONTWIKKELING



2 Situering

2.1 Samenhang in de tweede graad

2.1.1 Samenhang binnen de studierichting Keukenmedewerker dual

De specifieke vorming wint aan betekenis als deze in samenhang met doelen uit de algemene vorming wordt gerealiseerd. Bij de beschrijving van de leerplandoelen worden enkele suggesties gedaan. We denken hierbij aan doelen uit het Gemeenschappelijk funderend leerplan en Gemeenschappelijk leerplan ICT in functie van teamwork, doelen uit het leerplan wiskunde met betrekking tot inhoudsmaten, omrekenen van recepten ...

2.1.2 Samenhang met andere leerplannen binnen de finaliteit

Binnen de A-finaliteit in het domein voeding & horeca zijn een aantal studierichtingen sterk verwant met mekaar: Keukenmedewerker dual, Medewerker fastfood dual en Hulpkelner dual.

Bij 3.4 Leerlijnen gaan we hier dieper op in.

2.2 Plaats in de lessentabel

Het leerplan is opgemaakt voor het specifiek gedeelte van studierichting Keukenmedewerker dual en is geschreven voor 28u per week per schooljaar. De school bepaalt zelf hoe ze de diverse inhoudelijke rubrieken in dat aantal uren aan bod laat komen.

3 Pedagogisch-didactische duiding

3.1 Keukenmedewerker en het vormingsconcept

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

Economische vorming

Leerlingen in voeding en horeca leren als toekomstige werknemer bewuste, creatieve, verantwoorde en duurzame keuzes maken met aandacht voor wereldwijde solidariteit en rechtvaardigheid. De leerlingen werken kostenbewust, vermijden verspilling en respecteren materialen.

Technische vorming

De leerlingen worden via deze opleiding technisch gevormd. Via praktische opdrachten verwerven ze essentiële vaardigheden. We zetten ze aan om na te denken over het waarom zodat ze een inzicht verwerven in technieken en bereidingen in de keuken.

Sociale vorming

Sociale vorming in voeding en horeca is uitermate belangrijk: leerlingen worden gestimuleerd om op genereuze wijze met anderen in interactie te treden en zo duurzame sociale en relationele vaardigheden te ontwikkelen. Ze leren zich verplaatsen in de ander, ze ontdekken het effect van het eigen gedrag op anderen, ze komen zo tot constructief samenwerken ...

Generositeit en gastvrijheid

De horecasector is een heel diverse wereld: veelal komen verschillende leeftijden, talen, culturen samen. Leerlingen worden uitgedaagd om in deze diversiteit genereus te zijn ten opzichte van de andere. Vanuit een gastvrije houding staat de leerling open voor een diversiteit van culturen en voedingsvoorkeuren.

Uniciteit in verbondenheid

In de horeca is teamwork een belangrijk gegeven. Een goede samenwerking vertrekt vanuit een sterke identiteit en sociale betrokkenheid. Leerlingen in de horeca zullen extra gevormd worden op vlak van sociale vaardigheden zodat ze kunnen samenwerken binnen een team en kunnen inspelen op de wensen van de gasten.

Duurzaamheid

Scholen en leerlingen werken mee aan een ecologische bewustwording zowel in 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 dit principe verwoorden en argumenteren ten aanzien van hun gasten. Duurzaam, verantwoord ondernemen blijft meer dan ooit belangrijk.

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 denken en handelen. Deze creativiteit uit zich bij het toepassen van



technieken en bereidingen, uitoefenen van vaardigheden ... Verbeelding is hierbij een belangrijke wegwijzer om gasten te verrassen en te verwennen.

Rechtvaardigheid

De opleidingen behoren tot de duurdere opleidingen. Zorgvuldig omgaan met studiekosten, het ter beschikking stellen van materieel kan er toe bijdragen dat ook de minder kapitaalkrachtige leerlingen de opleiding kunnen volgen.

Hetzelfde geldt voor de gasten. Voeding is een basisbehoefte, voor elke inkomensklasse is een kwalitatieve en smaakvolle maaltijd belangrijk.

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

3.2 Krachtlijnen

Overkoepelende vaardigheden

De leerlingen verkennen het vakgebied in zijn breedte, werken teamgericht én volgens de afspraken binnen een organisatie en houden rekening met de voedingswaarde en gezondheid. Dit zijn meer algemene doelen maar hoeven niet elke les aan bod te komen.

Vaktechnisch handelen in de keuken

De leerlingen verwerven basiscompetenties in de keuken bij het verwerken van grondstoffen, hanteren van materieel, opvolgen van productiefiche, bereiden en presenteren van gerechten.

Economisch en duurzaam handelen

In de keuken komen aspecten van economisch en duurzaam handelen aan bod. Leerlingen leren respectvol, kostenbewust en maatschappelijk verantwoord omgaan met productiemiddelen.

Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

De leerlingen passen in de keuken tijdens de voorbereiding, de dienst, het onderhoud ... de basisprincipes van arbeidsveiligheid en ergonomie, voedselveiligheid en hygiëne toe.

3.3 Opbouw

De inhoudelijke doelen zijn ingedeeld volgens de hierboven vermelde krachtlijnen:

- overkoepelende vaardigheden;
- vaktechnisch handelen in de keuken;
- economisch en duurzaam handelen;
- voedselveilig en arbeidsveilig handelen.

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 hierover afspraken binnen de vakgroep zodat er een horizontale en verticale afstemming is.

3.4 Leerlijnen

3.4.1 Samenhang in de tweede graad

In de tweede graad ligt de focus op onder begeleiding én met hulpmiddelen de basisvaardigheden en -attitudes verwerven.

Binnen het domein voeding & horeca zijn volgende opleidingen die leiden tot een onderwijskwalificatie 2 sterk verwant: Keukenmedewerker, Medewerker fastfood en Hulpkelner.

Elke opleiding heeft zijn eigenheid maar anderzijds zijn er ook overeenkomsten op het vlak van werken in een organisatie, economisch, duurzaam, voedselveilig en arbeidsveilig handelen.

Ook zijn er inhoudelijk heel wat gelijkenissen met het leerplan van Restaurant en keuken (2^{de} graad A-finaliteit).

Onderstaand schema maakt duidelijk dat keukenvaardigheden niet voorkomen in de opleiding Hulpkelner dual, anderzijds zullen vaardigheden in het restaurant in de opleiding Keukenmedewerker dual niet aan bod komen. In de opleiding Medewerker fastfood dual worden zowel in keuken en restaurant technische vaardigheden aangereikt maar dan in de context van snelle restauratie.

Keukenmedewerker	Medewerker fastfood	Hulpkelner
Overkoepelende vaardigheden		
Vaktechnisch handelen in de keuken		
	Vaktechnisch handelen in het restaurant	
Economisch en duurzaam handelen		
Voedselveilig en arbeidsveilig handelen		



3.5 Aandachtspunten

Dit leerplan is opgemaakt voor een duale opleiding. Dat betekent dat de leerplandoelen in nauwe samenwerking met de mentor op de leerwerkplek moeten gerealiseerd worden. Dat gebeurt onder meer via een opleidingsplan. Het is een communicatiemiddel om duidelijke afspraken te maken over de inhoud, de taakverdeling en planning van de opleiding en wordt op maat van de beginsituatie van de leerling uitgewerkt.

Als keukenmedewerker kan je in diverse horecabedrijven tewerkgesteld worden. Dit gaat van klassieke restaurants over meer informele eetgelegenheden, feestzaal, traiteur, mobiele restauratie tot gemeenschapsrestauratie. De horecasector is heel divers op vlak van concepten, doelgroepen ... Bovendien is deze sector voortdurend in beweging. Door vanuit dit perspectief leerinhouden aan te brengen, ontdekken leerlingen de ruime waaier van kansen en mogelijkheden in voeding en horeca. Het kan zinvol zijn om via bedrijfsbezoeken dieper in te gaan op de diversiteit van horecabedrijven.

Het leerplan is een geïntegreerd leerplan. Dit houdt in dat kennis steeds samen met vaardigheden aan bod zal komen. Technische vorming en praktische vorming gaan hierbij hand in hand en spelen op mekaar in. Zo kunnen kenniselementen aan bod komen in de praktijk maar ook bepaalde vaardigheden in de technische vorming ingeoefend worden. De klemtoon ligt hierbij steeds op het uitvoeren (vanuit het concreet toepassen inzichten bijbrengen). Bovendien zullen de competenties pas ten volle gerealiseerd kunnen worden als er ook samenwerking is met de leraren van de algemene vorming. Waar dit voor de hand ligt, wordt dit vermeld. Ga hierover in dialoog met je collega algemene vorming.

Ook de samenhang met doelen uit het Gemeenschappelijk funderend leerplan en het Gemeenschappelijk leerplan ICT wordt vermeld.

In de opleiding voeding & horeca besteden we extra aandacht aan de soft skills. De wegwijzers (zie boven) geven hier alvast de richting aan. Een aantal leerplandoelen verwijzen hier rechtstreeks naar bv. afspraken binnen de organisatie naleven (LPD 2) en respectvol samenwerken (LPD 3), bij andere leerplandoelen werd dit opgenomen in de wenken (bv. relationele en communicatieve vaardigheden, flexibel omgaan met wisselende situaties ...).

Via deze soft skills kan je werken aan een attitudevorming. Maak deze concreet in waarneembaar gedrag zodat je deze skills ook kan evalueren.

Voedselveiligheid en arbeidsveiligheid is in horeca uitermate belangrijk. Hier moet voortdurend op gewezen worden zodat leerlingen dit inoefenen en automatiseren.

Om de beroepsgerichte vorming in de A-finaliteit effectief te realiseren, is het van belang dat leerlingen een aantal generieke competenties verwerven. Zij fungeren als onderbouw van de beroepsgerichte vorming, ze zijn de voorwaarde om die vorming te kunnen realiseren. In sommige gevallen worden die generieke competenties in het leerplan binnen specifieke doelen uitgediept of geconcretiseerd, maar in alle gevallen is het belangrijk dat je er als leraar en lerarenteam oog voor hebt. We hebben die competenties opgenomen in LPD 0.

4 Leerplandoelen

LPD 0 De leerlingen handelen

- **in teamverband (organisatiecultuur, communicatie, procedures);**
 - **kwaliteitsbewust;**
 - **economisch en duurzaam;**
 - **veilig, ergonomisch en hygiënisch.**
- ✓ In teamverband
 - Zie LPD 2 en 3
 - ✓ Kwaliteitsbewust
 - Dit uit zich in zorgvuldig werken, aandacht voor details, het eigen werk controleren op fouten, het voortdurend reflecteren en zich bijsturen met het oog op het bereiken van de verwachte kwaliteit.
 - Je kan dit zowel op het niveau van het proces als op het eindproduct nastreven en kan als onderbouwend doel opgenomen worden in heel wat leerplandoelen.
 - ✓ Economisch en duurzaam
 - Zie LPD 15 t.e.m. 17
 - ✓ Veilig, ergonomisch en hygiënisch.
 - Zie LPD 18 t.e.m. 22

4.1 Overkoepelende vaardigheden

LPD 1 De leerlingen situeren de functie van keukenmedewerker binnen het vakgebied horeca.

- ✓ Je kan het vakgebied horeca verkennen met de leerlingen en dit bekijken vanuit het perspectief van de opleiding keukenmedewerker: Wat zijn de arbeidsomstandigheden (service coupé, werken in vrije tijd)? Wat zijn de toekomstmogelijkheden? In welke bedrijven kan je met deze opleiding aan de slag? Beperk je dus zeker niet tot klassieke restaurants maar richt je ook naar hotel-restaurant, [grootkeuken en catering](#), bistro, brasserie, taverne, feestzaal, traiteur, mobiele restauratie ... Speel hierbij zeker in op de leefwereld van de leerling en benadruk de positieve elementen in elke uitbatingsvorm.
- ✓ Je kan dit benaderen vanuit een innovatieve en creatieve kijk op de sector: Welk horecaconcept spreekt je aan? Naar welke doelgroep richten ze zich? Hoe zie je dit? Wat is typisch voor deze uitbatingsvorm? Welke sfeer wordt er nagestreefd? Hoe is deze zaak georganiseerd? Welke typische infrastructuur tref je hier aan? Welke functies tref je hier aan? Wat is het typische voorkomen en kledij van het personeel? Welke uitstraling wordt beoogd? Welke nieuwe technologieën en innovaties tref je hier aan?
- ✓ Je kan leerlingen hierbij aanzetten om nieuwe ontwikkelingen en nieuwe concepten te ontdekken.
- ✓ Je kan leerlingen hun eigen werkplek laten voorstellen voor de klas en onderling laten vergelijken aan de hand van enkele criteria.



LPD 2 De leerlingen volgen de binnen de organisatie gemaakte afspraken op.

Samenhang tweede graad: II-GFL-ddaa LPD 40

- ✓ Je kan dit leerplandoel linken aan de schoolafspraken en het arbeidsreglement waarbij de leerlingen een aantal afspraken op vlak van stiptheid, verzorgd voorkomen, beroepsfierheid, correct taalgebruik, voorbereiding ... gedisciplineerd moeten opvolgen zoals zij dit later ook voor hun toekomstige stagegever of werkgever zullen moeten doen.
- ✓ Je kan je hierbij ook richten op het verschil in cultuur tussen deze van de jongere en de [huisstijl](#) van een bedrijf. Je kan leerlingen de verschillen in [organisatiecultuur](#) tussen een aantal bedrijven laten verkennen en laten reflecteren over zichzelf.
- ✓ Via het rapporteren aan de eindverantwoordelijke kan je wijzen op de individuele verantwoordelijkheid van de leerling.

LPD 3 De leerlingen werken efficiënt en respectvol samen binnen het keuken- en restaurantteam met het oog op een kwaliteitsvolle dienstverlening.

Samenhang tweede graad: II-GFL-ddaa LPD 8, 40; II-MaVo-a LPD 3

- ✓ Een belangrijk aspect van samenwerken is communicatie. Je kan het respectvol omgaan met mekaar, het gepast reageren bij feedbackmomenten benadrukken. Houd hierbij rekening met culturele verschillen op school en op de werkvloer.
- ✓ De leerlingen verwerven hierbij inzicht in communicatietechnieken en -middelen. Beklemtoon hierbij het doelgericht communiceren tussen keuken en restaurant (uitwisseling info ivm gerechten ; aanwijzingen ivf keuze borden, bestek ; opvolgen verloop dienst ...) zodat een kwaliteitsvolle dienst verzekerd is.
Je kan hierbij eveneens inzetten op een correcte communicatie met leerkracht en mentor via mail, telefoon, sms in diverse situaties (afwezigheid, ziekte, te laat ...).
- ✓ Het efficiënt samenwerken vertaalt zich in het formuleren van duidelijke taken en verantwoordelijkheden en deze volgens afspraak uitvoeren. Dit veronderstelt ook vertrouwen in zichzelf en in mekaar. Door het formuleren van een uitdagend gemeenschappelijk doel ontstaat er betrokkenheid. Positieve bekrachtiging zal hierbij betere resultaten afwerpen.
- ✓ De leerlingen leren zich flexibel opstellen bij gewijzigde omstandigheden: snel wisselen van taken zodat het gemeenschappelijk doel bereikt wordt.
- ✓ Je kan hierbij leerlingen aanzetten tot zelfreflectie: Wat is mijn rol en verantwoordelijkheid in het team? Hoe kan ik bijdragen tot een goede teamsfeer? Hoe kunnen we als team efficiënt samenwerken? Een teamoverleg na de (praktijk)les, ondersteund door een peerevaluatie kan hiertoe bijdragen.
Je kan de leerling voorbereiden op een team-, functionerings- of leerlinggesprek waarbij ze werkpunten formuleren en leren omgaan met feedback.

LPD 4 De leerlingen vergelijken gerechten op vlak van gezondheid.

Samenhang tweede graad: II-GFL-ddaa LPD 33, 34; II-GLI-ddaa LPD 9; II-Nat-a LPD 17

- ✓ De leerlingen verwerven hierbij inzicht in gezonde voeding. Hierbij kunnen de basisprincipes van voedingsleer, de rol van de voedingsstoffen en -middelen, voedingswaarde van de grondstoffen, allergenen aan bod komen.
- ✓ Je leert de leerlingen hun voedingsgedrag vergelijken met actuele adviezen over gezonde voeding. Je kan hier bij voorbeeld gebruik maken van de voedingsdriehoek.
- ✓ Je kan door het analyseren de vermeldingen op het etiket begrippen zoals voedingsstoffen, allergenen, nutriscore, kJ (kilojoule) ... aanbrengen en producten onderling vergelijken.
- ✓ De samenstelling van gerechten kan je, zoals in de grootkeuken, analyseren aan de hand van componenten (eiwithuboudende component, zetmeelhuboudende component, groenten, saus). Reflecteer met deze leerlingen hierover en gebruik deze componenten als puzzelstukken bij samenstelling van gerecht.
- ✓ Je kan dit leerplandoel concreet maken door in te spelen op wensen van de gast op basis van hun cultuur, overtuiging, geloof, voedingsvoorkeur, intolerantie of allergie (lactosevrij, glutenvrij ...) Je kan hierbij vertrekken vanuit de diversiteit van de leerlingen.

4.2 Vaktechnisch handelen in de keuken

LPD 5 De leerlingen kiezen grondstoffen in functie van een bereiding.

- ✓ Een goede productkennis is de basis van werkzaamheden in de keuken. Voorkom een encyclopedische benadering door een selectie te maken van basisgrondstoffen en deze kennis steeds te integreren met praktische oefeningen.
- ✓ Het belangrijkste doel hierbij is dat leerlingen grondstoffen kunnen herkennen. Aan de hand van een goed overzicht kunnen leerlingen grondstoffen indelen in groepen en onderling vergelijken. Vervolgens kan je deze grondstoffen bespreken aan de hand van een aantal criteria: assortiment, kwaliteit, houdbaarheid, seizoen- en marktaanbod, duurzaamheid, voedingswaarde, toepassingsmogelijkheden ...
- ✓ Door grondstoffen te verkennen op het vak van [bewerkingstadium](#) kan je de begrippen kwaliteit, kostprijs maar ook efficiëntie verklaren. Bereid of bewerk hierbij zelf een grondstof en vergelijk dit met een aangekocht convenienceproduct.
- ✓ Dit doel staat sterk in relatie tot LPD 10. Bv. De structuur van de groente zal de leerlingen helpen bij de keuze van de bereidingstechniek.
- ✓ Bij het criterium duurzaamheid kunnen begrippen als korte keten, streekproducten, vergeten groenten, bio-grondstoffen, ecologische voetafdruk ... zeker aan bod komen.
- ✓ Via een bedrijfsbezoek (bv. bezoek aan een lokale groentekweker, vismijn) kan je de leerlingen bewust maken van heel wat aspecten van dit leerplandoel. Deze informatie is veelal ook digitaal beschikbaar en kan via een onderzoeksopdracht aan bod komen.

LPD 6 De leerlingen gebruiken het juiste [materieel](#) in functie van een opdracht.

- ✓ Beperk je tot het meest voorkomende groot materieel (werktafels, fornuizen, ovens, kookketel, friteuse, koeling, warmhoudtafels, salamander, snijmachines ...) en klein materieel (messen,



lepels, snijplanken, bakpannen, kookpannen, zeven, mandoline ...) die in een professionele keuken voorkomen en waarmee een keukenmedewerker mee zal aan de slag gaan.

- ✓ Via (digitale) techniekkaarten kunnen de leerlingen zich een visueel beeld vormen van het materieel waarmee ze zullen werken tijdens de dienst.
- ✓ Je leert leerlingen hun keuze van materieel motiveren op basis van kwaliteit, gebruikstoepassing en duurzaamheid.
- ✓ Dit doel kan je in samenhang brengen met het onderhouden (LPD 21) en arbeidsveilig hanteren (LPD 22) van materieel.

LPD 7 De leerlingen berekenen, meten en wegen in functie van een bereiding de juiste hoeveelheden af op basis van een productiefiche.

Samenhang tweede graad: II-Wis-a LPD 3, 4, 5, 6, 9, 10; II-GLI-ddaa LPD 9

- ✓ De leerlingen besteden hierbij aandacht aan het nauwkeurig afwegen of meten met behulp van weeg- en meettoestellen.
- ✓ Je kan leerlingen ook leren hoeveelheden inschatten zodat ze vertrouwd raken met een juiste portionering per persoon of productiefiche. Bv gewicht van 1 gemiddelde appel, ajuin ...
- ✓ De leerlingen oefenen in functionele rekenvaardigheden aan de hand van de bereidingsfiche: omzetten van stuk naar gewicht, omrekenen van productiefiches naar een andere productiehoeveelheid. Leerlingen kunnen hierbij gebruik maken van omrekentabellen (bv. liter – dl -cl -ml) of een rekenblad.

LPD 8 De leerlingen volgen een productiefiche nauwkeurig op en respecteren hierbij de aangegeven hoeveelheden, temperatuur en werkmethode.

Samenhang tweede graad: II-EnFr-a LPD 9

- ✓ Bij het hanteren van een productiefiche kunnen leerlingen vertrouwd worden met de basisvaktermen en deze functioneel gebruiken.
- ✓ Je kan met de leerlingen een inschatting maken van de nodige tijd in functie van een planning. Sterkere leerlingen kan je uitdagen door zelf een stappenplan laten opstellen.
- ✓ De klemtoon in de opleiding ligt op kwaliteitsvol werken maar toch zal je op termijn streven naar een vlot werktempo bij het uitvoeren van basisvaardigheden.

LPD 9 De leerlingen bereiden de grondstoffen voor en voeren snijtechnieken uit.

- ★ 'julienne', 'brunoise', 'émincer', 'ciseler', 'hacher', 'parer'
- ✓ De leerlingen passen voorbereidende technieken toe per soort grondstof en dit in de juiste volgorde: schoonmaken, schillen/pellen, wassen, versnijden, portioneren, voorgaren, verpakken en etiketteren ...
- ✓ Sta stil bij de juiste techniek en handgreep bij het versnijden. Laat leerlingen oefenen in het gelijkvormig en nauwkeurig uitvoeren van de versnijdingstechniek. De vermelde snijtechnieken komen minimaal aan bod, je kan leerlingen die deze technieken beheersen uitdagen met andere versnijdingswijzen.

- ✓ Bij het versnijden van grondstoffen kan je ook machines gebruiken en wijzen op efficiëntie en personeelskost.

LPD 10 De leerlingen passen basisbereidingstechnieken toe.

- ★ stoven, koken, bakken, braden, blancheren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen
- ✓ Niet alleen het uitvoeren van de bereidingstechnieken is hierbij belangrijk maar ook het waarom. Je kan de leerlingen laten verklaren waarom ze voor een grondstof een bepaalde bereidingstechniek toepassen.
- ✓ Je kan deze basisbereidingstechnieken toepassen op diverse keukengrondstoffen zoals vlees, vis, gevogelte, eieren, rijst, pasta, aardappelen, groenten ...
- ✓ De keuze van de bereidingstechnieken zal een belangrijke invloed hebben op de voedingswaarde, kwaliteit en smaakbeleving van de bereidingen. Je kan de verschillende bereidingstechnieken toepassen op één grondstof en vervolgen hierover reflecteren met de leerlingen. Denk hierbij ook aan 'à la minute' en regenereren van gerechten.

LPD 11 De leerlingen maken basisbereidingen klaar.

- ✓ Volgende basisbereidingen kunnen aan bod komen:
Fonds (blanke, bruine, gevogeltesfonds, visfumet en groentenbouillon); 'mirepoix', 'bouquet garni' en 'bouquet marmite'; koude en warme basissausen (mayonaise, vinaigrette, Hollandse saus, veloutésaus, béchamelsaus, Spaanse saus, tomatensaus, witte wijnsaus); basisbindmiddelen; samengestelde boters; degen en beslagen; 'crème' (banketbakkersroom, 'crème anglaise').
- ✓ Je kan hierbij de verschilpunten tussen de basisbereidingen en de toepassingen benadrukken. Dit kan je ook aanbrengen via demonstratie of video. Voorzie hierbij een observatie-opdracht: je leert leerlingen de verschillende stappen benoemen, je leert hen de voornaamste bestanddelen noteren, bespreek de rol van elk bestanddeel ...

LPD 12 De leerlingen maken eenvoudige gerechten klaar.

Samenhang tweede graad: II-Ned-a LPD 16

- ✓ Maak een selectie van eenvoudige gerechten zodat de belangrijkste grondstoffen, snijtechnieken, basisbereidingen en bereidingstechnieken gevarieerd aan bod komen. Je kan in die zin gerechten uitkiezen in functie van het leerproces van de leerling.
- ✓ Je kan hiervoor gebruik maken van onderstaand overzicht:
eenvoudige hapjes, voorgerechten, soepen, tussengerechten, vlees-, gevogelte- en visgerechten, vegetarische en veganistische gerechten (vleesvervangers en alternatieven), bijgerechten, garnituren, eiergerechten, salades, groentebereidingen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten, keukennagerechten, patisserie, zuivelbereidingen ...
- ✓ Bij het bereiden kan je inzetten op smaakbeleving door leerlingen de verschillende smaken, aroma's en de kwaliteit van de volledige bereiding te laten beoordelen. Hierbij zullen leerlingen een basis woordenschat verwerven. Dit kan inge oefend worden in samenwerking met algemene vorming.



LPD 13 De leerlingen passen bij het presenteren van gerechten technieken toe met oog voor kwaliteit en creativiteit.

- ✓ De leerlingen oefenen in het kwaliteitsvol en creatief presenteren van gerechten, het zorgvuldig en identiek schikken van de ingrediënten op meerdere borden naar een voorbeeld.
- ✓ De leerlingen passen deze dresseertechnieken toe zowel op bord, plateau als op buffet (saladbar, toonbank, banket, counter in grootkeuken ...).

LPD 14 De leerlingen verzorgen de maaltijddistributie.

- ✓ Je kan hierbij het belang benadrukken van een goede organisatie en mise en place.
- ✓ De leerlingen uit de keuken kunnen ook ondersteuning bieden bij het uitserveren aan het buffet of bij het serveren van gerechten tot bij de gast.
- ✓ Je kan dit doel in samenhang zien met LPD 19 bij het bewaken en controleren van de temperatuur van de bereidingen, 'bain-marie' en koeltogen.
- ✓ In de grootkeuken worden keukenmedewerkers ingeschakeld voor het samenstellen van maaltijdpakketten en dienbladen. Je kan heel wat vaardigheden bij deze activiteit inoefenen aan de hand van afhaalmaaltijden: mise-en-place, schikken en portioneren volgens fiche, het verpakken en afdekken, het werken in vast ritme aan de transportband, het gebruik van de transportkar ...
Je kan leerlingen ook laten kennismaken met deze specifieke activiteit via werkplekleren of een bedrijfsbezoek.

4.3 Economisch en duurzaam handelen

LPD 15 De leerlingen gaan duurzaam om met productiemiddelen.

Samenhang tweede graad: II-GFL-ddaa LPD 14

- ✓ Het begrip duurzaamheid (people – planet – prosperity) kan je aan de hand van concrete voorbeelden in de keuken toelichten: verspilling vermijden van grondstoffen (Bv groenten reinigen tot kort bij de wortel, bladgroenten behandelen zonder kwetsen ...); creatief om met overschotten; zuinig gebruik van gas, water, elektriciteit, onderhoudsproducten (Bv water koken met deksel, onmiddellijk sluiten van koelkast, diepvries, oven ...); kostprijbewust werken (LPD 16); respectvol omgaan met materieel en infrastructuur. Je kan dit situeren in het bredere kader van duurzaam handelen.
- ✓ Je kan leerlingen laten reflecteren over de belangrijke rol die voeding inneemt in het dagelijks leven. Je kan dit economisch benaderen maar evenzeer op maatschappelijk vlak. Denk hierbij aan thema's zoals ecologische voetafdruk; transformatie naar veilig, gezond, voedzaam en betaalbaar voedsel; bioproducten, eerlijke handel (fairtrade); duurzame ontwikkelingsdoelen; voedselverspilling ...
Je kan dit illustreren met behulp van voorbeelden van horecazaken die dit uitdrukkelijk opnemen in hun missie en dit ook zichtbaar maken in hun concept ...
- ✓ Via het bereiden van vegetarische/veganistische gerechten kunnen heel wat aspecten van duurzaamheid geconcretiseerd worden. Je kan hierbij in de keuken aan de slag gaan met

traditionele eiwitrijke producten (zoals zaden, noten, peulvruchten, tofu, seitan, tempeh) of met de nieuwste generatie eiwitrijke producten (Quorn® of Mycoproteïne, vleesvervangers).

LPD 16 De leerlingen vergelijken prijzen van grondstoffen en materieel.

Samenhang tweede graad: II-Wis-a LPD 4; II-GLI-daaa LPD 9

- ✓ De leerlingen krijgen via dit leerplandoel inzicht in de kostprijs van [hulpstoffen](#), grondstoffen en materieel en houden hierbij ook rekening met verpakking, transportkost, levertermijn, kwaliteitsverschillen. Ze zullen vanuit dit bewustzijn zorgvuldiger omspringen met productiemiddelen (zie vorig LPD).
- ✓ Je kan leerlingen prijzen laten opzoeken, aankooprijzen noteren op productiefiches, bij gebruiksaanwijzingen van materieel, prijzen vergelijken ...
- ✓ Benadruk hierbij het verschil tussen aankooprijzen van de grondstof en de verkoopprijs op de menukaart.
- ✓ Bij wijze van uitbreiding kan je een eenvoudige kostprijsberekening (foodcost) van een gerecht maken. Hierbij kan gewerkt worden aan functionele rekenvaardigheden (LPD 7) en kunnen ICT-middelen ingezet worden (bv. een rekenblad met al dan niet vooraf ingestelde formules).
- ✓ Je kan dit doel uitbreiden door de waarde van het afval en uitval te berekenen (wastecost, rendementstest) bv. waste bij fileren vis.
- ✓ Je kan hierbij ook halffabricaten of convenienceproducten bespreken in relatie tot de arbeidskost (LPD 5).

LPD 17 De leerlingen ontvangen en controleren de goederen.

- ✓ Je kan dit doel samen met het kiezen van basisgrondstoffen aanbrengen (LPD 5).
- ✓ De leerlingen beoordelen de producten bij ontvangst op kwaliteit, aantal, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum, temperatuur. Dit kan zowel visueel als aan de hand van meetapparatuur. Je kan dit uitvoeren in het economaat, bij de levering van de goederen door de leverancier of bij de start van een activiteit (de leerling controleert of alle goederen aanwezig zijn en registreert dit op een bestelbon of productfiche).
- ✓ Situeer dit leerplandoel ook binnen de HACCP-procedure op school / op de werkplek met betrekking tot het melden, registreren en rapporteren van afwijkingen.

4.4 Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

LPD 18 De leerlingen passen de voorschriften van persoonlijke hygiëne toe.

- ✓ Handhygiëne en kleding zijn voor een keukenmedewerker erg belangrijk. Benadruk hierbij de verantwoordelijkheid die leerlingen hebben ten opzichte van de gast.
- ✓ Het systematisch benadrukken, sensibiliseren en inoefenen zal leiden tot het automatiseren van deze handelingen.



LPD 19 De leerlingen passen de basis HACCP-principes en milieuwetgeving toe:

- ★ Begrip HACCP en basisprincipe van autocontrole, autocontrolelegids; hygiënische kledij; respecteren van stromen en zones (flow van grondstof, personen, verpakking en afval); temperatuurbewaking van ontvangst tot product (koude en warme keten); gevaren (fysisch, chemisch, biologisch en allergenen); afvalverwerking en milieuvoorschriften.
- ✓ Je kan deze principes concreet maken door deze aan de hand van de HACCP-procedure op school of op het werk te bespreken en deze in te bedden in praktijkoefeningen. Het systematisch benadrukken, sensibiliseren en inoefenen zal leiden tot het automatiseren van deze handelingen.
- ✓ Je kan leerlingen hierin hun verantwoordelijkheid laten opnemen door bv. per praktijkbeurt een HACCP-verantwoordelijke aan te stellen, de HACCP-taken te verdelen, registratie ...
- ✓ Daarnaast kan je via de autocontrolelegids horeca leerlingen laten kennismaken met enkele belangrijke basisbegrippen en -principes (bv. besmettingsgevaar, micro-organismen, kruiscontaminaties, traceerbaarheid, meldingsplicht, GMP, GHP ...)
- ✓ Bespreek met de leerlingen de mogelijke gevaren verbonden aan allergenen zodat ze op de hoogte zijn van de procedure op school en op het bedrijf. Je kan leerlingen de aanwezige allergenen laten opzoeken van de grondstoffen op het etiket en deze laten noteren op een receptfiche.
- ✓ De leerlingen respecteren de milieuwetgeving en leven de afspraken na met betrekking tot het sorteren van afval, verwerken van herbruikbare verpakking en leeggoed.

LPD 20 De leerlingen verpakken, etiketteren en passen de juiste opslag- en bewaarstechnieken toe en houden hierbij rekening met

- **FIFO en FEFO;**
- **verband temperatuur en bewaring;**
- **wettelijke bepaling etiketteren van niet voorverpakte producten en vermelding allergenen.**

Samenhang tweede graad: II-Nat-a LPD 2

- ✓ De leerlingen leggen het verband tussen temperatuur en bewaring. Je kan hierbij de factoren bespreken die de groei van micro-organismen beïnvloeden.
- ✓ Je leert de leerlingen oefenen in het correct en consequent etiketteren. Je kan hierbij gebruik maken van het eventueel op school aanwezige etiketteersysteem. Bespreek de basisregelgeving in verband met etiketteren van niet voorverpakte producten en het vermelden van allergenen.
- ✓ Je kan met de leerlingen de verschillende bewaarstechnieken (marineren, zouten, drogen, koelen, invriezen) en hun belangrijkste voor- en nadelen verkennen.

LPD 21 De leerlingen onderhouden materieel en ruimtes.

- ✓ Bij het onderhoud stemmen de leerlingen de techniek, hoeveelheid en soort schoonmaakproduct af op de reinigungsopdracht en de graad van vervuiling.
- ✓ Je leert leerlingen inzicht verwerven in de juiste volgorde bij het uitvoeren van de vaat, het reinigen en desinfecteren.
- ✓ De leerlingen krijgen inzicht in de verschillende reinigungsproducten en dosering bij het uitvoeren van het onderhoud.
- ✓ Je kan hierbij gebruik maken van een stappenplan, het reinigungsplan en de richtlijnen zoals deze opgenomen zijn in de HACCP-procedure van de school of werkplek.
- ✓ De richtlijnen in verband met het onderhoud van een toestel kunnen ook opgenomen worden in de gebruiksaanwijzing of (veiligheids)instructiekaart (LPD 6). Bespreek hierbij ook hoe leerlingen bij het onderhoud materieel moeten controleren en afwijkingen of storingen dienen te melden (in functie van technisch onderhoud).

LPD 22 De leerlingen respecteren de basisveiligheidsregels bij gebruik van materieel.

Samenhang tweede graad: II-GFL-ddaa LPD 37

- ✓ Je kan hiervoor verwijzen naar de instructies op de veiligheidsfiches van materieel en chemische producten zodat leerlingen deze nauwgezet leren opvolgen.
- ✓ Je leert de leerlingen de meest voorkomende veiligheidspictogrammen verkennen (bv. bij doseren van onderhoudsproducten, in het kader van brandveiligheid en evacuatie).
- ✓ Bespreek het belang van persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM).
- ✓ Je leert de leerlingen het belang van ergonomie in de keuken beschrijven. Denk hierbij aan het toepassen van de juiste hef- en tiltechnieken maar ook aan een correcte houding aan de werktafel.
- ✓ Enkele eenvoudige EHBO-handelingen bij snijwonden, brandwonden, uitglijden en flauwte kunnen hierbij aan bod komen.
De klemtoon ligt hierbij op het gepast reageren: rustig blijven, verantwoordelijke verwittigen, eenvoudige hulp bieden.
Je kan in het begin van het schooljaar of tijdens een 'veiligheidsweek' dit bespreken aan de hand van een didactische affiche, demonstratie door een Rode Kruis medewerker, ... en dit opnemen in de leidraad praktijk.

5 Lexicon

Bewerkingsstadium

De mate waarin de grondstof een bewerking ondergaan heeft (zie ook halffabricaten, verschillende stadia van convenience).

Duurzaam handelen

Duurzaam handelen is handelen zodat zowel nu als in de toekomst, zowel hier als elders op de wereld en voor alle organismen er geen nadelig effect is waardoor deze niet meer kunnen bestaan.



Duurzame ontwikkelingsdoelen

Duurzame ontwikkelingsdoelstellingen of Sustainable Development Goals (SDG's): de Verenigde Naties keurde in 2015 zeventien doelstellingen en subdoelstellingen goed die mensen en landen moeten aanzetten tot actie in domeinen die van cruciaal belang zijn voor de mensheid en de planeet. De doelstellingen kunnen worden onderverdeeld in vijf thema's: Mensen (People), Planeet (Planet), Welvaart (Prosperity), Vrede (Peace) en Partnerschap (Partnership). Meer informatie vind je op www.sdgs.be.

Grootkeuken en catering

We spreken van grootkeuken en catering als men op grote schaal maaltijden of maaltijdcomponenten bereidt en distribueert. In grootkeuken of gemeenschapsrestaurant gaat het over maaltijden in scholen, bedrijven en gezondheidsinstellingen; bij catering gaat het over een ruime waaier van maaltijdverschaffing gaande van festivals tot luxueuze feesten ... Door deze grote schaal zal men genoodzaakt zijn om specifieke toestellen (kookketel, kantelbraadpan ...) te gebruiken, andere productietechnieken toe te passen, zich anders te organiseren in functie van haalbaarheid, arbeidskost, grondstoffenkost ...

Huistijl

De huistijl van een organisatie of bedrijf is de bewust gekozen wijze van presentatie naar buiten toe. In de enge definitie is een huistijl de visuele identiteit van een organisatie (logo's, kleur, typografie, opmaak, bedrijfskledij ...) Ruimer gaat het ook over gedrag en communicatie.

Hulpstoffen

Stof die bij de productie gebruikt wordt maar geen bestanddeel is van het nieuwe product. Bv. verpakking, water, energie (elektriciteit, gas ...), onderhoudsproducten.

Materiaal - Materieel

Materiaal heeft als gewone betekenis 'grondstof', 'bouwstof' en als afgeleide betekenis 'gegevens' (materiaal voor een studie).

Materieel wordt gebruikt als verzamelnaam voor al wat nodig is voor werk of bedrijf, in het bijzonder machines en middelen voor het vervoer van personen of goederen. We maken een onderscheid tussen klein en groot materieel. Machines en toestellen behoren tot deze laatste categorie.

We gebruiken het begrip materiaal niet om verwarring te voorkomen.

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 ...

Productiefiche

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

Productiemiddelen

Dit zijn middelen zoals arbeid, machines, energie, goederen en grondstoffen die worden gebruikt om bepaalde goederen, zaken of diensten voort te brengen.

ONTWERP



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 of de werkplek of een extern opleidingscentrum 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.

We adviseren de school om de grootte van de klasgroep en de beschikbare infrastructuur en uitrusting op elkaar af te stemmen.

6.1 Infrastructuur

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

- goed uitgeruste professionele keuken;
- een verbruiksruimte in functie van het inoefenen van de leerplandoelen met betrekking tot het presenteren van gerechten en maaltijddistributie;
- afwasruimte;
- gekoelde opbergruimte en vriescel;
- lesruimte
 - met een (draagbare) computer waarop de nodige software en audiovisueel materieel 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;
- leerlingenvestiaire met de nodige hygiënische voorzieningen;
- voedingsmiddelenmagazijn (economaaat).

Toegang tot (mobile) devices voor leerlingen.

6.2 Materieel beschikbaar in de infrastructuur

- **Klein keukenmaterieel:** bakvormen, bassin à blancs of bolkom, bewaardozen, braadpannen, deegkrabber, deegrol, emmers inox, etiketten, flensjespannen, weegschalen voor kleine en grote hoeveelheden, kerntemperatuurmeter, kloppers, kookketels, kookpannen, braadslede, pollepels, maatbeker, mandoline, mengkommen, messen, mixer klein, pannenlikkers, puntzeef, roerzeef, snijplanken, spatels, spuitmondjes, spuitzak, strijkborsteltje, vergiet, wokpan, zeven.
- **Groot keukenmaterieel:** aanrechten, afvalrecipiënten, afzuigkap, bain-marie, bakplaten, combi-steamer, cutter, diepvries, dispenser met papier, fornuis, friteuse, fruitpers, gastronomen, grill, keukenrobot, koeling, microgolfoven, mixer soep, oven, rekken, salamander, snijmachine, spoeltafel, werktafels.
- **Restaurantmaterieel:** basismaterieel zoals borden, schotels en (dien)bestek in functie van het inoefenen van de leerplandoelen met betrekking tot het presenteren van gerechten en maaltijddistributie.
- **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.
- **Grondstoffen en hulpstoffen** om bereidingen en basistechnieken te kunnen uitvoeren.

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

6.3 Materieel 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.

ONTWERP



7 Concordantie

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

Leerplandoel Competenties beroepskwalificatie Keukenmedewerker (BK-0198-3)

1	--
2	BK 1
3	BK 1
4	--
5	BK 8, BK 9, BK 10
6	BK 6, BK 9, BK 10
7	BK 6
8	BK 11
9	BK 7
10	BK 9, BK 10
11	BK 9, BK 10
12	BK 9, BK 10
13	BK 11
14	BK 12, BK 14
15	BK 2, BK 3
16	BK 2, BK 3, BK 5
17	BK 4
18	BK 3
19	BK 2, BK 3
20	BK 5, BK 7, BK 13
21	BK 2, BK 15
22	BK 2, BK 7

Inhoud

1	Algemene inleiding	3
1.1	Het leerplanconcept: vier uitgangspunten	3
1.2	De vormingscirkel – de opdracht van secundair onderwijs	4
1.3	Ruimte voor leraren(teams) en scholen	5
1.4	Differentiatie	5
1.5	Opbouw van de leerplannen.....	6
2	Situering	8
2.1	Samenhang in de tweede graad	8
2.1.1	Samenhang binnen de studierichting Keukenmedewerker duaal.....	8
2.1.2	Samenhang met andere leerplannen binnen de finaliteit	8
2.2	Plaats in de lessentabel.....	8
3	Pedagogisch-didactische duiding	9
3.1	Keukenmedewerker en het vormingsconcept.....	9
3.2	Krachtlijnen	10
3.3	Opbouw.....	10
3.4	Leerlijnen.....	11
3.4.1	Samenhang in de tweede graad	11
3.5	Aandachtspunten.....	12
4	Leerplandoelen	13
4.1	Overkoepelende vaardigheden.....	13
4.2	Vaktechnisch handelen in de keuken.....	15
4.3	Economisch en duurzaam handelen	18
4.4	Voedselveilig en arbeidsveilig handelen	19
5	Lexicon	21
6	Basisuitrusting	24
6.1	Infrastructuur	24
6.2	Materieel beschikbaar in de infrastructuur	24
6.3	Materieel waarover elke leerling moet beschikken.....	25
7	Concordantie	26