

Hulpkelner 2de graad

De studierichting Hulpkelner 2de graad

1. De studierichting in de matrix

Graad	2de graad
Finaliteit	A-finaliteit
Studiedomein	Voeding en horeca
Samenstelling	MD + BK Hulpkelner

2. Korte beschrijving van de studierichting

Hulpkelner is een praktische richting in de arbeidsmarktfinaliteit. De leerlingen verkennen activiteiten in het restaurant op vlak van uitbatingsvormen, grondstoffen, materiaal. Ze verwerven de basiskennis en de basisvaardigheden om aan de slag te gaan als hulpkelner. Ze hebben daarbij aandacht voor voedingswaarde en gezondheid, voedselveiligheid, economisch en duurzaam handelen. Ze oefenen in gasten gastvrij bedienen en communiceren.

3. Leerlingenprofiel

Leerlingen Hulpkelner zijn sterk in het leren binnen de concrete contexten eigen aan het studiedomein en de studierichting. Via concrete contexten verwerven ze basis-theoretische inzichten. Zij leren binnen een afgebakende en veilige leersituatie geleidelijk meer autonoom functioneren en zijn in staat effectieve handelingen te stellen om concrete uitdagingen aan te pakken.

Ze zijn sociaal en communicatief vaardig in functie van het bedienen van gasten. Zij werken samen in team en hebben een goede fijne motoriek. Zij zijn flexibel en werken georganiseerd.

4. Specifiek voor de studierichting

- Gasten ontvangen en bedienen, gerechten en dranken voorstellen en serveren
- Voedselveiligheid en ergonomisch werken
- Frans en Engels

Deze studierichting wordt enkel via duaal leren aangeboden.

5. De modellesentabel

Algemene vorming	II,1	II,2	Specifieke vorming	II,1	II,2
Engels of Frans	2	2	Hulpkelner	24	24
Maatschappelijke vorming	2	2			
Nederlands	3	3			
Wiskunde	2	2			
Onderliggend aan algemene en specifieke vorming				II,1	II,2
Realisatie leerplandoelen Gemeenschappelijk Funderend Leerplan (GFL)				1*	1*

* De leerplandoelen van het GFL kunnen worden gerealiseerd via schooleigen projecten, door een of meer leerplandoelen te integreren in vakken van de algemene of de specifieke vorming of door een aantal leerplandoelen samen onder de vorm van een vak aan te bieden (zoals Artistieke vorming, ICT, Mens & samenleving), of door een combinatie van voorgaande mogelijkheden.

Het is geenszins de bedoeling om het GFL als één afzonderlijk vak te realiseren. Dergelijke benadering zou voorbijgaan aan het gemeenschappelijk en funderend karakter van het leerplan. De tijd die voor het GFL in de modellesentabel wordt voorzien, heeft tot doel duidelijk te maken dat ook voor de realisatie van het GFL onderwijstijd nodig is. Afhankelijk van de keuzes die een school maakt, zal het voorziene lesuur in de schooleigen lesentabel een eigen invulling krijgen.

Suggesties complementair gedeelte^o	4	4
- Artistieke vorming		
- ICT		
Schooleigen keuzes:		
- Een vak van de algemene vorming van de studierichting		
- Een vak van de specifieke vorming van de studierichting		
- Schooleigen curriculum		
...		

^o Indien de school ervoor kiest om verplichte leerplandoelen aan te bieden in een of meer lesuren van het complementair gedeelte, dan maken die lesuren samen met de relevante lesuren van de algemene of de specifieke vorming voorwerp uit van het onderzoek van de onderwijsleerpraktijk m.b.t. die leerplandoelen door de onderwijsinspectie.

Totaal algemene en specifieke vorming	38	38
<p>Een OAO impliceert dat de wekelijkse invulling moet overeenstemmen met de normale voltijdse wekelijkse arbeidsduur die van toepassing is in de onderneming overeenkomstig de CAO. In de meeste gevallen gaat het om 38u, maar dit kan afwijken.</p> <p>Bij een OAO bedraagt de werkplekcomponent minstens 20u/week gemiddeld op jaarbasis.</p> <p>De modellesentabel geeft door middel van een richtcijfer aan hoeveel onderwijstijd doorgaans nodig is om de verplichte leerplandoelen met voldoende diepgang te kunnen realiseren. Afhankelijk van de eigen specifieke context kan de school zelf keuzes maken en meer of minder lesuren aan een bepaald vak spenderen.</p> <p>De realisatie van de algemene vorming in de A-finaliteit kan via diverse organisatiemodellen (via afzonderlijke vakken, een gedeeltelijk geïntegreerde benadering of een volledig geïntegreerde benadering). Voor de tweede graad worden op basis van de nieuwe minimumdoelen aangepaste organisatiemodellen uitgewerkt.</p>		

6. Het leerplan Hulpkelner

6.1 Krachtlijnen

- Overkoepelende vaardigheden
- Vaktechnisch handelen in het restaurant
- Economisch en duurzaam handelen
- Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

6.2 Opbouw

- Overkoepelende vaardigheden
 - Verkennen vakgebied
 - Procedures en organisatiecultuur
 - Communicatie en samenwerken
 - Voedingswaarde en gezondheid
- Vaktechnisch handelen in restaurant
 - Organiseren en voorbereiden
 - Grondstoffen en materiaal
 - Communicatie met gasten en gastvriendelijk handelen
 - Bestelling, verkooptechnieken, ontvangen en verwerken betalingen
 - Bereiding koude en warme dranken
 - Bedienen
- Economisch en duurzaam handelen
 - Belang van gezonde voeding in samenleving
 - Duurzaam omgaan met materiaal en grondstoffen
 - Prijzen vergelijken, berekenen grondstoffenkostprijs
- Voedselveilig en arbeidsveilig handelen
 - Persoonlijke hygiëne
 - HACCP, verpakken en opslaan, milieubewust handelen
 - Onderhoud
 - Arbeidsveiligheid en ergonomie

7. Infrastructuur

- Goed uitgeruste koude en warme keuken, een didactisch restaurant, een afwasruimte, voorbereidingslokalen, een onthaalbalie uitgerust voor het bijhouden van reservaties en het maken van de rekeningen, een bar, een officieruimte en een gekoelde opbergruimte
- Voedingsmiddelenmagazijn (econoomaat)
- Machines, gereedschappen, materiaal en uitrusting, eigendom van de school of ter beschikking op (praktijk)bedrijven

Vergelijking met aanverwante studierichtingen in de 2de graad

Onderscheid met Restaurant en keuken (A-finaliteit) en Horeca (D/A-finaliteit):

- Restaurant en keuken en Hulpkelner: algemene vorming A-finaliteit; Horeca: algemene vorming D/A-finaliteit;
- Restaurant en keuken: deze studierichting richt zich op de uitvoerende taken en technieken zoals beschreven in de beroepskwalificaties Kelner en Hulpkok en verenigt competenties binnen de deelgebieden keuken en restaurant. Hotelactiviteiten komen niet aan bod;
- Horeca: de competenties van Restaurant en keuken worden aangevuld door het opstellen van gerechten en menu's en hotelactiviteiten.

Inhoudelijke samenhang met studierichtingen van de 3de graad

De studierichting is inhoudelijk verwant met de volgende studierichtingen in de 3de graad:

- Grootkeuken en catering (BK Grootkeukenhulpkok);
- Restaurant en keuken (BK Kelner, BK Hulpkok).