



HO

Hotel



RE

Restaurant



CA

Café

ONLINE SESSIE

Horeca (D/A-finaliteit 3^{de} graad)





BESLUITVORMING

- Vlaams Parlement en AHOVOKS
- Overleg onderwijsverstreckers (curriculumdossier)
- Katholiek Onderwijs Vlaanderen
 - visie op vorming
 - samenhang binnen studiegebied
 - nieuwe generatie leerplannen



Vlaanderen
is onderwijs & vorming

AHOVOKS

AGENTSCHAP VOOR HOGER ONDERWIJS,
VOLWASSENENONDERWIJS, KWALIFICATIES
& STUDIETOELAGEN



SITUERING IN DE MATRIX



Voeding en horeca

Finaliteit doorstroom

ASO/TSO/KSO

2de graad

Biotechnologische
Wetenschappen

3de graad

Biotechnologische en
Chemische Wetenschappen

Dubbele finaliteit

TSO/KSO

2de graad

Bakkerijtechnieken
Horeca
Slagerijtechnieken
Toerisme

3de graad

Bakkerijtechnieken ✓
Horeca
Slagerij-Traiteurtechnieken
Toerisme

Finaliteit arbeidsmarkt

(D)BSO

2de graad

Bakkerij
Restaurant en Keuken
Slagerij

3de graad

Brood- en Banketbakkerij ✓
Grootkeuken en Catering ✓
Restaurant en Keuken ✓
Slagerij ✓

Se-n-Se

Barman
Chef de Partie Desserten,
Gebak en Brood
Chef de Partie Groenten, Fruit
en Kruiden
Chef de Partie Vis, Schaal- en
C... *

Finaliteit arbeidsmarkt

Onderwijskwalificatie 2

enkel te behalen in duaal leren ^

Hulpkelner duaal ✓
Keukenmedewerker duaal ✓
Medewerker (Banket)bakkerij
duaal ✓
Medewerker Fastfood duaal ✓
Medewerker Kamerdienst
duaal ✓ v

Voor wie is een onderwijskwalificatie 2, duaal leren?

Leerlingen die
- ouder zijn dan 15 jaar
- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht,
- arbeidsbereid en arbeidsrijp zijn en bij
instroom

Finaliteit arbeidsmarkt

BuSO OV3

Opleidingsfase

Basis Bakkerij
Basis Horeca
Basis Slagerij

Kwalificatiefase/ integratiefase

Keukenmedewerker ✓
Medewerker (Banket)bakkerij ✓
Medewerker Fastfood ✓
Medewerker Kamerdienst
Medewerker Slagerij ✓ v
Medewerker Snelkeuken

✓ Deze opleidingen worden ook ingericht in duaal leren.
(* Dit zijn niche-opleidingen. Dit wil zeggen dat er een aanbodbeperking geldt.



BASIS LEERPLAN

- Eindtermen algemene vorming:
<https://onderwijsdoelen.be/>
- Praktijkvakken en technische vorming:
onderwijskundige vertaling van beroepskwalificatie
- Specifieke eindtermen in dubbele finaliteit ifv verder studeren
 - Communicatieve vaardigheden MVT + Toegepaste bedrijfswetenschappen en recht (Horeca)
 - Toegepaste chemie en celleer (Bakkerijtechnieken en Slagerij-traiteurtechnieken)



Beroepskwalificatie (BK)

- kok en kelner

- Zie databank:

<http://vlaamsekwalificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank/>

Kelner

////////////////////////////////////
i Dit is de actuele versie van de beroepskwalificatie.

BK-0077-2

Competentie 1:

Werkt in teamverband

- Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke
- Rapporteert aan de eindverantwoordelijke
- Werkt efficiënt samen met collega's

met inbegrip van kennis:

- Kennis van communicatietechnieken
- Kennis van functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans
- Kennis van vakjargon in het Engels en het Frans



Curriculumdossier

selectie van doelen en kenniselementen in overleg met alle netten

5.2 SPECIFIEKE FORMING (DOELEN DIE LEIDEN NAAR EEN OF MEER ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIES)

CONTEXT

Gezien de verschillende contexten binnen de studierichting Restaurant en keuken (dual) d hun opleidingstraject te vervullen binnen de contexten zaal en keuken.

GENERIEKE COMPETENTIES

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.

SPECIFIEKE COMPETENTIES

5. De leerlingen ontvangen en controleren de goederen, volgen de voorraad op, stellen t maken bestelbonnen op.
6. De leerlingen verpakken en etiketteren de bereidingen en producten en slaan ze op.
7. De leerlingen voeren de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen.
8. De leerlingen maken vlees, vis, gevogelte, groenten, fruit en andere basisproducten s versnijden en portioneren ze.

4.4 Economisch en duurzaam handelen

Minimumdoelen, specifieke minimumdoelen of doelen die leiden naar BK

- BK 3** De leerlingen handelen economisch en duurzaam. (LPD 26, 27)
- BK 5** De leerlingen ontvangen en controleren de goederen, volgen de voor en maken bestelbonnen op. (LPD 28, 29)
- BK 6** De leerlingen verpakken en etiketteren de bereidingen en producten

Onderliggende kennis bij doelen die leiden naar BK

- Allergenen (LPD 28)
- Foodcost, beveragecost en wastecost (LPD 27)
- Principes van prijszetting (LPD 27)
- Verpakken en bewaartechnieken (LPD 28)
- Voorraadbeheer (LPD 28)



**vormingscomponenten
en wegwijzers
in Voeding & horeca**

Modellessentabel voltijds

Algemene vorming	III,1	III,2	Specifieke vorming	III,1	III,2
Godsdienst	2	2	Engels B+S	2	2
Aardrijkskunde	1	1	Frans B+S	2	2
Geschiedenis	1	1	Horeca (incl. werkplekieren)	11	11
Lichamelijke opvoeding	2	2	Toegepaste bedrijfswetenschappen	1	1
Natuurwetenschappen	1	1			
Nederlands	2	2			
Wiskunde	2	2			
Onderliggend aan algemene en specifieke vorming				III,1	III,2
Realisatie leerplandoelen GFL en LP Financieel-economische vorming				1*	1*
Suggesties complementair gedeelte°				4	4
Artistieke vorming					
Mens & samenleving					
Schooleigen keuzes:					
- Een vak van de algemene vorming van de studierichting: Nederlands (1u/leerjaar) ...					
- Een vak van de specifieke vorming van de studierichting					
- Schooleigen curriculum					
...					
Totaal algemene en specifieke vorming				32	32



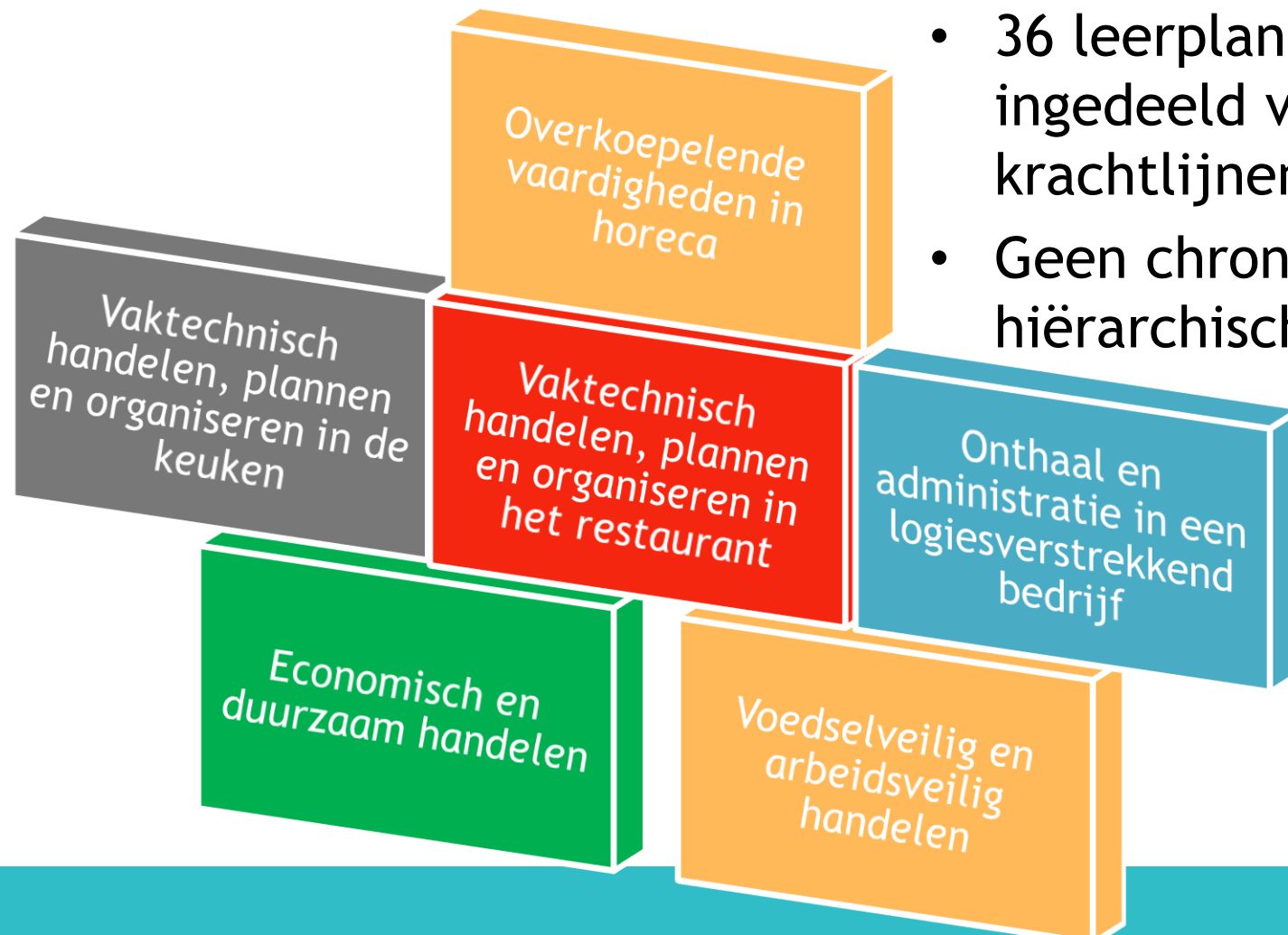
Leerplannen en duaal leren

- Identiek curriculum ongeacht de leerweg
- leerplannen gelden zowel voor duale als niet-duale studierichtingen
- De standaardtrajecten voor duale studierichtingen werden gemaakt in afwachting van de modernisering van het secundair onderwijs
- aandacht voor de vertaling van het leerplan naar het individueel opleidingsplan van de duale leerling!



Opbouw van het leerplan Restaurant en keuken

- 22 graduren in minimum-modellessentabel
- 36 leerplandoelen, ingedeeld volgens 6 krachtlijnen
- Geen chronologische of hiërarchische volgorde



Leerplandoelen 3^{de} gr Horeca (D/A)

1	Nieuwe concepten toelichten	14	Evenwichtig samengestelde plant-based gerechten klaarmaken, beoordelen
2	Procedures opvolgen	15	Technieken toepassen bij presenteren van gerechten
3	Teamleden aansturen via instructie, feedback en motivatie	16	Maaltijddistributie verzorgen
4	Gerechten en dranken ontleden	17	Restaurant-, bar- en officetaken plannen, organiseren en voorbereiden
5	Menu's en gerechten samenstellen	18	Dranken beschrijven
6	Nieuw of aangepast product of dienst ontwikkelen	19	Dranken degusteren, smaakprofiel omschrijven en combinatie met gerecht
7	Activiteiten plannen, organiseren en voorbereiden	20	Restaurantmaterieel selecteren en hanteren
8	Grondstoffen selecteren	21	Gastvriendelijk handelen
9	Keukenmaterieel selecteren en hanteren	22	Communiceren met gasten, reservaties noteren en klachten behandelen
10	Grondstoffen voorbereiden en snijtechnieken uitvoeren	23	Bestelling opnemen en verkooptechnieken toepassen
11	Bereidingstechnieken toepassen en motiveren	24	Betaling voorbereiden, afrekenen en kassa controleren
12	Basisbereidingen en afleidingen klaarmaken	25	Koude en warme dranken bereiden, serveren en afwerken
13	Eigentijdse gastronomische gerechten klaarmaken, beoordelen	26	Gerechten bereiden, bedienen en afwerken

Overkoepelende vaardigheden

Vaktechnisch in keuken

Vaktechnisch in restaurant

Logiesverstrekkende bedrijven

Economisch en duurzaam

Voedselveilig en arbeidsveilig

27	Werking van departementen en functies beschrijven
28	Gasten onthalen en informeren over diensten
29	Procedure toelichten bij reserveren, inchecken en uitchecken
K1	Bedrijfsruimtes klaarzetten voor vergaderingen, banketten e.a.
30	Duurzaam omgaan met productiemiddelen
31	Kostprijs en verkoopprijs berekenen en prijszetting motiveren
32	Goederen ontvangen, controleren en beheren
33	Bestelbon opmaken
34	HACCP-procedures uitschrijven en autocontrolesysteem toepassen
35	Materiaal en ruimtes reinigen
36	Veiligheidsregels respecteren bij gebruik van materieel

Leerplandoelen 3^{de} gr Horeca (D/A)

1	Nieuwe concepten toelichten
2	Procedures opvolgen
3	Teamleden aansturen via instructie, feedback en motivatie
4	Gerechten en dranken ontleden
5	Menu's en gerechten samenstellen
6	Nieuw of aangepast product of dienst ontwikkelen



Leerplandoelen 3^{de} gr Horeca (D/A)

Vaktechnisch in keuken

14	Evenwichtig samengestelde plant-based gerechten klaarmaken, beoordelen
15	Technieken toepassen bij presenteren van gerechten
16	Maaltijddistributie verzorgen

7	Activiteiten plannen, organiseren en voorbereiden
8	Grondstoffen selecteren
9	Keukenmaterieel selecteren en hanteren
10	Grondstoffen voorbereiden en snijtechnieken uitvoeren
11	Bereidingstechnieken toepassen en motiveren
12	Basisbereidingen en afleidingen klaarmaken
13	Eigentijdse gastronomische gerechten klaarmaken, beoordelen

Leerplandoelen 3^{de} gr Horeca (D/A)

Vaktechnisch in restaurant

17	Restaurant-, bar- en officetaken plannen, organiseren en voorbereiden
18	Dranken beschrijven
19	Dranken degusteren, smaakprofiel omschrijven en combinatie met gerecht
20	Restaurantmaterieel selecteren en hanteren
21	Gastvriendelijk handelen
22	Communiceren met gasten, reservaties noteren en klachten behandelen
23	Bestelling opnemen en verkooptechnieken toepassen
24	Betaling voorbereiden, afrekenen en kassa controleren
25	Koude en warme dranken bereiden, serveren en afwerken
26	Gerechten bereiden, bedienen en afwerken



Leerplandoelen 3^{de} gr Horeca (D/A)

Logiesverstrekkende bedrijven

27	Werking van departementen en functies beschrijven
28	Gasten onthalen en informeren over diensten
29	Procedure toelichten bij reserveren, inchecken en uitchecken
K1	Bedrijfsruimtes klaarzetten voor vergaderingen, banketten e.a.



Leerplandoelen 3^{de} gr Horeca (D/A)

Economisch en duurzaam

30	Duurzaam omgaan met productiemiddelen
31	Kostprijs en verkoopprijs berekenen en prijszetting motiveren
32	Goederen ontvangen, controleren en beheren
33	Bestelbon opmaken



Leerplandoelen 3^{de} gr Horeca (D/A)

Voedselveilig en arbeidsveilig

34	HACCP-procedures uitschrijven en autocontrolesysteem toepassen
35	Materiaal en ruimtes reinigen
36	Veiligheidsregels respecteren bij gebruik van materieel

Hoe leerplandoelen lezen?

4.1 <Rubriek>

rubriek

Minimumdoelen, specifieke minimumdoelen of doelen die leiden naar BK

leerplandoel

LPD 1 De leerling onderzoeken ...

opsomming

- Opsomming doel

afbakening

- ★ Afbakening

Samenhang derde graad: leerplandoel ander vak

link naar andere vakken

wenken

2de graad: samenhang met de tweede graad

Duiding: duiding leerplandoel

Wenk: pedagogisch-didactische wenk

Extra: wenk als extra verdieping

uitbreidings-
en keuzedoel

LPD 2 + Uitbreidingsdoel

LPD K 1 Keuzedoel

De leerlingen gaan duurzaam om met productiemiddelen.

Wenk: De leerlingen vermijden verspilling van grondstoffen (bv. correct reinigen en opkuisen) en gaan creatief om met overschotten door ze te verwerken in een bereiding. Je kan dat situeren in het bredere kader van duurzaam handelen en aan de hand van duurzame ontwikkelingsdoelen de werking analyseren.

lexicon

5 Lexicon

Productiemiddelen

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



Aandachtspunten

- Horeca **breed** benaderen
- **Geïntegreerd** leerplan
- **Samenwerking** met algemene vorming
- **Voedselveiligheid**
- **Werkplekieren**



Samenhang met 2^{de} graad

- Onder begeleiding -> groei naar zelfstandigheid
- Samenhang en leerlijn

leerplan 2de GRAAD HORECA	leerplan 3de GRAAD HORECA
onder begeleiding	groei naar zelfstandigheid
Overkoepelende vaardigheden in horeca	Overkoepelende vaardigheden in horeca
1 De leerlingen analyseren verschillende uitbatingsvormen binnen het vakgebied horeca op vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment.	1 De leerlingen lichten nieuwe concepten binnen het vakgebied horeca toe op vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment.
2 De leerlingen volgen de binnen de organisatie gemaakte afspraken stipt en respectvol op.	2 De leerlingen volgen de procedures op bij het uitvoeren van activiteiten in horeca.
3 De leerlingen werken efficiënt en respectvol samen om een gemeenschappelijk doel te bereiken en verwerven hierbij een basisinzicht in het <u>aansturen van een team</u> .	3 De leerlingen sturen teamleden aan via instructie, feedback en motivatie.
4 De leerlingen stellen eenvoudige menu's samen volgens de principes van menuleer.	4 De leerlingen ontleden gerechten en dranken met aandacht voor diëten en voedingsvoorkeuren.
5 De leerlingen analyseren de samenstelling van gerechten en dranken op basis van voedingswaarde en gezondheid met aandacht voor voedingsstoffen en voedingsmiddelen.	5 De leerlingen stellen gerechten en menu's samen met inbegrip van het opstellen van recepturen en technische fiches.



Samenhang met Grootkeuken en catering (A) en Horeca (D/A)

Restaurant en keuken	Horeca	Grootkeuken en catering
Overkoepelende vaardigheden		
Vaktechnisch handelen in de keuken		Vaktechnisch handelen in grootkeuken en catering (incl <u>bedienen gasten</u>)
Vaktechnisch handelen in het restaurant		
	Onthaal en administratie in een logiesverstrekkend bedrijf	
Economisch en duurzaam handelen		
Voedselveilig en arbeidsveilig handelen		



Onderscheid met Restaurant en keuken

- Verschil BK kok - hulpkok
 - Teamleden aansturen
 - Menu's samen stellen
 - Verkoopprijs berekenen
 - HACCP-procedures uitschrijven
- Doelen ivm onthaal en administratie logiesverstrekkenende bedrijven
- STEM-doel niet opgenomen (onderzoekscompetentie in Toeg. Bedrijfsw.)



Ondersteuning op leerplanpagina

Horeca S – 3de graad – D/A-finaliteit

Leerplan

Download het leerplan.

DOWNLOAD 

Inspirerend materiaal

Ondersteuning op de klasvloer.

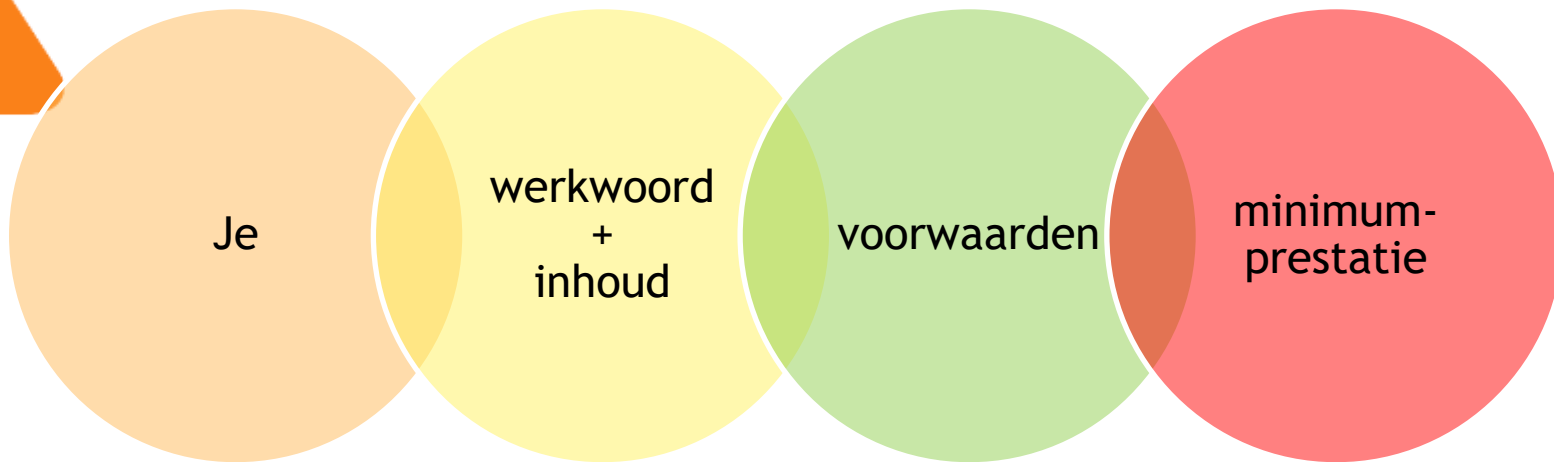
Achtergrond

Literatuur, onderzoek, regelgeving, websites ...

Professionalisering

Overzicht van nascholingen, vormingen, netwerken ...

Concretiseren van leerplandoel naar lesdoelen



- meetbaar
- controleerbaar
- observeerbaar

- hulpmiddel
- context

- tijd
- hoeveelheid
- nauwkeurigheid
- ...

Je

versnijdt
groenten
in julienne

met het
juiste mes

gelijkmatig, in de
afgesproken grootte

Je

weegt
ingrediënten
af

met een
weegschaal

tot op 10 gram
nauwkeurig



Zie inspiratiedocument 2^{de} graad

LPD 2 De leerlingen volgen de binnen de organisatie gemaakte afspraken stipt en respectvol op. (II-GFL-ddaa LPD 40)

- ✓ Je kan dit leerplandoel linken aan de schoolafspraken en het werkplaatsreglement waarbij de leerlingen een aantal afspraken op vlak van verzorgd voorkomen, beroepsfierheid, correct taalgebruik, voorbereiding ... gedisciplineerd moeten opvolgen zoals zij dit later ook voor hun toekomstige stagegever of werkgever zullen moeten doen.
- ✓ Richt je hierbij ook 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.



Lesdoel SMARTI	Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis)	Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je?	Suggestie <u>ivm</u> werkvorm
Je verklaart de belangrijkste afspraken uit het werkplaatsreglement aan de hand van kernwoorden.	<ul style="list-style-type: none">• Stiptheid• Voorkomen• Taalgebruik• ...	<ul style="list-style-type: none">• Afspraken begrijpen	<ul style="list-style-type: none">• Werkplaatsreglement doornemen in onderwijsgesprek.• Poster per kernwoord afficheren, wekelijks in de kijker zetten.• Quiz, Kahoot
Je motiveert het belang van afspraken binnen een organisatie.	<ul style="list-style-type: none">• Definiëren wat een huisstijl is• Verschillen in bedrijfscultuur (bv gastronomisch restaurant tov fastfood)	<ul style="list-style-type: none">• Afspraken <u>afh</u> van situatie kunnen motiveren	<ul style="list-style-type: none">• Aan de hand van videomateriaal situaties tonen waar afspraken niet zo goed nageleefd worden



Individueel opleidingsplan duaal

Startdocument opleidingsplan Restaurant en keuken duaal 2023-2024

	School	Werkplek	Extern	Planning	Uitgevoerd?	Aandachtspunten Afspraken op maat van de leerling – school – werkplek, in functie van de individuele leerlijn
LPD 1 De leerlingen lichten nieuwe concepten binnen het vakgebied horeca toe op vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment.						
LPD 2 De leerlingen volgen de procedures bij het uitvoeren van activiteiten in restaurant en keuken.						



Verdiepende sessie (fysiek)

Concretisering van leerplandoelen

Sint-Baafshuis

Biezekapelstraat 2

9000 Gent (Kaart)

▶ Reeks 2:

▶ woensdag 31 mei 2023 van 14:00 tot 17:00

KOGEKA 4

Technische-Schoolstraat 52

2440 Geel (Kaart)

▶ Reeks 3:

▶ dinsdag 6 juni 2023 van 14:00 tot 17:00