|  |
| --- |
| **Inspiratiedocument lesdoelen Restaurant en keuken 3de gr** |

***Toelichting vooraf***

Een leerplandoel is ruim omschreven en moet vertaald worden in concrete lesdoelen. Deze lesdoelen zijn als het ware stapstenen om uiteindelijk het leerplandoel in zijn volle breedte te bereiken.

Tijdens de verdiepende sessies van de leerplantoelichting werd een eerste aanzet gegeven maar het is de bedoeling dat dit nog aangevuld wordt.

Enkele belangrijke opmerkingen hierbij:

* Dit is een **inspiratie**document: je bent vrij om deze te gebruiken, je kan gerust andere of bijkomende doelen formuleren!
* Het document is ‘**work in progress**’: ga met dit document (verder) aan de slag in de vakgroep en vervolledig, wijzig … maar houd steeds het leerplandoel als richting en waak erover dat het leerplandoel volledig aangereikt wordt.

Ik zou het fijn vinden als jullie dit document aanvullen zodat dit inspiratiedocument aangroeit tot een schat aan informatie!

|  |
| --- |
| **Overkoepelende vaardigheden in restaurant en keuken** |

1. De leerlingen lichten nieuwe concepten binnen het vakgebied horeca toe op vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment.
2. In de 2de graad worden de klassieke uitbatingsvormen besproken. In dit doel ligt de focus op nieuwe concepten en zullen klassieke uitbatingsvormen opnieuw aan bod komen door ze onderling te vergelijken.
3. Je kan volgende vragen aan bod laten komen:
   * + Welk horecaconcept spreekt je aan?
     + Naar welke doelgroep richten ze zich? Hoe zie je dat? Wat is het bestedingspatroon van die doelgroep?
     + Wat is het aanbod en assortiment?
     + Wat is typisch voor die uitbatingsvorm?
     + Welke sfeer wordt er nagestreefd? Kan je dat zien aan de inrichting?
     + Hoe is die zaak georganiseerd? Welke infrastructuur tref je hier aan?
     + Welke functies tref je hier aan (organigram met vermelding van belangrijkste functies binnen keuken- en restaurantbrigade)? Wat zijn de werkomstandigheden?
     + Wat is het typische voorkomen en kledij van het personeel? Welke uitstraling wordt beoogd?
     + Welke nieuwe technologieën en innovaties tref je hier aan?
     + Is er een signature dish? Hoe ziet dat eruit?
4. Je kan met de leerlingen de verschillende functies verkennen aan de hand van de functieclassificatie van de horecasector (PC 302). Je kan leerlingen laten nadenken over welke functie ze later willen opnemen in de horeca (kok, kelner, bartender, sommelier, barista, butler, barman, traiteur, receptionist ...).
5. Je kan dit doel realiseren via onderzoeksopdrachten (zie LPD 5) en de leerlingen individueel of in groepjes een uitbatingsvorm of hun werkplek laten voorstellen voor de klas.   
   Je kan via een bedrijfsbezoek of gastspreker de visie achter dat concept verkennen.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | **Herhaling van de verschillende uitbatingsvormen** | - Zie vaktechnisch restaurant p17 / 20 | ° lln. kunnen de verschillende uitbatingsvormen opsommen | ° groepswerk  ° weerspiegeling naar werkplek |
|  | **Organigram de keukenbrigade met de belangrijkste begrippen keuken en zaalbrigade** | ° Wie doet wat in de keuken:  Hoofdstuk 4: de keukenbrigade | ° lln. kennen de verschillende taken van de keuken en zaalbrigade (kok, kelner, bartender, sommelier, traiteur, receptionist...) | ° powerpoint de horecabrigade  ° beroepsfilm VDAB  ° klassikaal gesprek  ° de verschillende uitbatingsvormen bezoeken aan de hand van een stadswandeling |
|  | **Nadenken over welke functie (s) ze later zelf willen uitoefenen** | ° |  | ° gastspreker die visie achter een concept duidelijk maakt |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen volgen de procedures bij het uitvoeren van activiteiten in restaurant en keuken.
2. In een organisatie worden een reeks handelingen of afspraken uitgeschreven om zoveel mogelijk gelijkgericht werkzaamheden uit te voeren. Denk bv. aan het informeren en doorgeven van allergenen, een HACCP-procedure, het bestellen van grondstoffen, handelingen na een ongeval, behandelen van een klacht, procedure bij brand ...
3. Je kan dit leerplandoel linken aan de schoolafspraken en het werkplaatsreglement waarbij de leerlingen een aantal afspraken op het vlak van betrouwbaar en stipt handelen opvolgen zoals ze dat later ook voor hun toekomstige werkgever zullen moeten doen om te kunnen participeren op de werkvloer.
4. Richt je ook op het verschil in cultuur tussen die van de jongere en de [huisstijl](#_Huisstijl) van een bedrijf. Je kan leerlingen de verschillen in [organisatiecultuur](#_Organisatiecultuur) tussen een aantal bedrijven laten verkennen en laten reflecteren over zichzelf. Een bijzondere aandacht gaat naar het voorkomen en het dragen van de gepaste bedrijfskledij in functie van de taak.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | De leerlingen volgen de voorschriften volgens de schoolafspraken | * In orde zijn met het uniform (aankomst en vertrekken op school) * Op tijd komen in de lessen. * Afspraken naleven op buitenschoolse uitstappen en evenementen | * Stipt op tijd zijn en volgens de vestimentaire afspraken | * Evenementenpraktijk * Verschillende diensten en werkvormen integreren in de praktijk. |
|  | Je verklaart de belangrijkste afspraken uit het werkplaatsreglement uit de hand van de kernwoorden | * Stiptheid * Voorkomen * Taalgebruik.. | * Afspraken begrijpen | * Werkplaatsreglement doornemen in een onderwijsgesprek * Poster afficheren met kernwoorden |
|  | Je komt in de juiste en verzorgde kledij naar de les conform de schoolafspraken | * Het belang aantonen van nette kledij * Het belang aantonen van verzorgd en persoonlijke hygiëne | * Verzorgde en nette kledij * volharding | * Technieken aanreiken zodat lln automatiseren ( checklist, reminder in GSM... * Lln aanmoedigen elkaar hierin te ondersteunen. * Groepsbeloning * Aan de hand van videomateriaal situaties tonen waar afspraken niet zo goed nageleefd worden en lln. Hierop laten reageren * Groepsdiscussie ( pro en contra rond haartooi, juwelen, tatoeage enz..) |

1. De leerlingen nemen verantwoordelijkheden op binnen het team door instructie en feedback te geven en door te motiveren.
2. In de tweede graad wordt de klemtoon gelegd op het samenwerken. In de derde graad werken leerlingen zelfstandig (onder toezicht op afstand) aan hun opgelegde taken en nemen daarin verantwoordelijkheid. Naast basisattitudes zoals stiptheid, controleren van afgeleverd werk, inspanningen doseren en volhouden, werk zien en initiatief nemen, voor zichzelf opkomen, flexibel omgaan met een gewijzigde taakverdeling, aanpassing van het werktempo of -volume in functie van de productie ... komt ook het leiding nemen en instructie geven aan bod.
3. Bij het handelen in team is communiceren met teamleden uitermate belangrijk: respectvol en beleefd communiceren, open staan voor en geven van feedback, tijdig communiceren over afwijken van afspraken, motiveren … Basisinzicht in communicatietechnieken en -middelen zal leerlingen daarin sterker maken. Je kan daarvoor afstemmen met je collega’s moderne talen.
4. Door leerlingen een deelverantwoordelijkheid te geven en een functie in de keuken- of restaurantbrigade toe te wijzen (Bv. hofmeester, hygiëneverantwoordelijke of verantwoordelijke voor (een deel van) de productie …) kan je ze laten oefenen in leiding nemen en instructie geven. Je kan de leerlingen een voorbereidingstaak (bv. opstellen stappenplan, taakverdeling, werkorganisatie …) laten maken en hen daarin begeleiden en bijsturen.
5. Je kan leerlingen aanzetten tot zelfreflectie: 
   * + Wat is mijn rol en verantwoordelijkheid in het team?
     + Hoe kan ik bijdragen tot een aangename teamsfeer?
     + Wat zijn mijn sterke en zwakke punten als teamspeler? Sta ik open voor feedback van anderen?
     + Hoe kunnen we als team samenwerken om een taak zo vlot mogelijk te laten verlopen? Hoe kan ik mijn team motiveren?

Een teamoverleg na de (praktijk)les, ondersteund door een peerevaluatie kan daartoe bijdragen.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je motiveert het belang van communiceren met teamleden | * Respectvol en beleefd communiceren * Openstaan voor en geven van feedback * Tijdig communiceren over afwijkend gedrag * motiveren | * Inzicht en hanteren van criteria * Omgaan met kritiek * Zelfkennis * Tijdsplanning * Duidelijke instructietaal | * A team of A players * Marshmallow tower * Evaluatie, briefing zelfevaluatie |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen ontleden menu’s, gerechten en dranken met aandacht voor diëten en menuplanning.
2. De leerlingen verwerven inzicht in de samenstelling van gezonde en uitgebalanceerde gerechten. Daarvoor zullen de basisprincipes van voedingsleer, de rol van de voedingsstoffen en -middelen, voedingswaarde van de grondstoffen, allergenen zeker aan bod komen. De voedingsdriehoek kan als referentiekader worden gebruikt. Daarnaast kan je gebruikmaken van een betrouwbare voedingsapp.
3. Je kan op basis van enkele principes het menu ontleden en beoordelen. Je hoeft geen menuschema op te stellen, dat is de taak van een kok.
4. Je kan op basis van het etiket van grondstoffen of halffabricaten de voornaamste bestanddelen bespreken (LPD 7). Aan de hand van de nutriscore kan je leerlingen laten nadenken over de voedingswaarde.
5. De samenstelling van gerechten kan je, zoals in de grootkeuken, analyseren aan de hand van componenten (eiwithoudende component, zetmeelhoudende component, groenten, saus). Reflecteer daarover met de leerlingen en gebruik de componenten als puzzelstukken bij samenstelling van gerecht.
6. Je bespreekt de vaak voorkomende enkelvoudige [diëten](#_Dieet) (bv. zoutarm, diabetes, cholesterolbeperkt, licht verteerbaar, energiebeperkt …), het verband met allergenen en het onderscheid met voedingsvoorkeuren.  
   Aan de hand van de allergenen kan je het onderscheid tussen allergie en intolerantie duiden en het verband leggen met diëten zoals lactosevrij, glutenvrij …
7. Je kan samen met de leerlingen onderzoeken welke aanpassingen of alternatieven kunnen worden voorgesteld in functie van een dieet, allergie, intolerantie, voedingsvoorkeur ...
8. Via onderzoeksopdrachten (zie LPD 5) kan je leerlingen attent maken op hedendaagse trends en evoluties.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen ontwerpen een oplossing voor een probleem of een uitdaging door wetenschappen, wiskunde of technologie geïntegreerd aan te wenden binnen de context van restaurant en keuken.
2. Dit leerplandoel kan je op een projectmatige manier realiseren. Het kan gaan om een probleem of uitdaging die kleinschalig is en aansluit bij de leefwereld van de leerlingen.
3. Het is aangewezen om te vertrekken van een specifieke situatie. Leerlingen zetten kennis en vaardigheden in door creatief denken: ze bedenken mogelijke oplossingen, wegen ze tegenover elkaar af en maken keuzes. Stappenplannen kunnen dat proces ondersteunen. Een probleemoplossend proces verloopt systematisch, maar kan je niet voorstellen als een vast ritueel of recept.
4. Je kan een informatierijke omgeving voorzien waarin leerlingen vlot inspiratie kunnen verzamelen. Het is waardevol om ook tussentijdse resultaten te bespreken. Leerlingen kunnen ook feedback aan elkaar geven.
5. Goed gekozen problemen of uitdagingen kunnen spontaan aanleiding geven tot integratie van meerdere domeinen of disciplines. Voorbeelden van problemen en uitdagingen waarvoor een relatief eenvoudige (model)oplossing kan worden ontwikkeld:
   * + Een gerecht aanpassen in functie van het voedingspatroon van de gast (allergie, [dieet](#_Dieet), voedingsvoorkeur, energieopname …) (zie LPD 4);
     + Een dagmenu samenstellen dat de dagelijkse behoefte aan voedingsstoffen dekt en rekening houdt met verbruik door inspanning en de milieu-impact van voedingsmiddelen (zie LPD 4);
     + Een gezond en duurzaam voedingsschema ontwikkelen op basis van informatie op voedingsproducten en voedingslabels (zie LPD 7);
     + Verschillende bereidingstechnieken (technologieën) toepassen op eenzelfde grondstof en het eindresultaat verhoudingswijs vergelijken op vlak van voedingswaarde, structuur, smaak … om tot een optimale en duurzame techniek te komen (zie LPD 10);
     + Aan de hand van een mystery box een gerecht ontwikkelen, uitschrijven in een productiefiche, bereiden en bijsturen (zie LPD 12 en LPD 13);
     + Een nieuw of aangepast product of dienst ontwikkelen op basis van duurzaamheidscriteria (waste, arbeidsduur, energiekost …) (zie LPD 26);
     + Een gerecht of menu aanpassen zodat dat voldoet aan de vooropgestelde kostprijs (zie LPD 27);
     + Een alternatief voorstellen bij het niet leveren (of niet-conforme levering) van grondstoffen (zie LPD 28).
6. Je kan aandacht besteden aan keuzes die leerlingen maakten bij het ontwerpen van een oplossing. Leerlingen kunnen die beargumenteren en hun denkproces illustreren: door foto’s te nemen van deeloplossingen; documentatie te verzamelen; tekeningen, schema’s, eenvoudige berekeningen te maken; een proefmodel samen te stellen …
7. De leerlingen ontwerpen een oplossing, maar hoeven die oplossing niet effectief te realiseren. De oplossing kan verschillende vormen aannemen en moet worden getest of geëvalueerd: een nieuwe of aangepaste werkwijze, een interventie, een technisch systeem (product, apparaat …).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Vaktechnisch handelen in de keuken** |

1. De leerlingen plannen, organiseren en bereiden activiteiten voor in de keuken.
2. De leerlingen hebben aandacht voor een efficiënte werkorganisatie tijdens de voorbereidende taken (‘mise-en-place’) in keuken en distributie (bediening). De nadruk ligt op het plannen en organiseren zodat de productie vlot verloopt.
3. Door stapsgewijze oefeningen verwerven leerlingen inzicht in een logische en ordelijke manier van werken. Je kan de leerlingen een (menu)voorbereiding laten maken bv. werkplanning met tijdsinschatting, samenvatting recept, ingrediëntenlijst … Begeleid ze door een sjabloon of uitgewerkt voorbeeld aan te reiken. In functie van een leerlijn kan je starten met deeltaken om uiteindelijk de leerlingen een [productiefiche](#_Productiefiche), stappenplan of taakverdeling laten opstellen voor het hele menu of activiteit.
4. Varieer in opdrachten zodat de leerlingen uitgedaagd blijven om de voorbereiding te maken. Je kan via verschillende opdrachten toch aan hetzelfde leerplandoel werken. Je kan de voorbereiding ook koppelen aan andere leerplandoelen (bv. kostprijsberekening).
5. Je kan via een mondelinge bevraging bij het begin van de praktijkles (de te bereiden gerechten, de vaktermen die aan bod komen …) het belang van een goede voorbereiding benadrukken.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen selecteren grondstoffen op basis van assortiment, kwaliteit, bewerkingsstadium, houdbaarheid, seizoen- en marktaanbod, duurzaamheid, voedingswaarde, toepassingsmogelijkheden en kostprijs.
2. Waar in de 2de graad gewerkt wordt met basisgrondstoffen zal je dat in de 3de graad uitbreiden (bv. schaal- en schelpdieren, wild en gevogelte). Je kan de grondstoffen onderling vergelijken zodat leerlingen de belangrijkste verschillen kunnen aanduiden (bv. aan de hand van de anatomie de vleesstukken aanduiden bij verschillende dieren).
3. Een goede productkennis is de basis van werkzaamheden in de keuken. Voorkom een encyclopedische benadering door een selectie te maken van basisgrondstoffen en de kennis steeds te integreren met praktische oefeningen. Via een voortaak kan je kennis activeren, bv. bespreek de 2 belangrijkste ingrediënten van de bereiding.
4. Door grondstoffen te verkennen op het vlak van [bewerkingsstadium](#_Bewerkingsstadium) kan je de begrippen kwaliteit, kostprijs, maar ook efficiëntie verklaren. Bereid of bewerk zelf een grondstof en vergelijk dat met een aangekocht [convenience](#_Convenience)product.
5. Dit doel staat sterk in relatie tot LPD 10, bv. inzicht in de deelstukken en de anatomie van vlees zal de leerlingen helpen bij de keuze van de bereidingstechniek.
6. Bij het criterium duurzaamheid zullen begrippen als korte keten, circulaire economie, streekproducten, vergeten groenten, seizoensproducten, bio-grondstoffen, ecologische voetafdruk, terroir … zeker aan bod komen. Je kan dat samen met LPD 26 behandelen.
7. Door de evolutie naar een meer en meer [plant-based](#_Plant-based) eetpatroon zal je specifieke grondstoffen zoal vleesvervangers en -alternatieve eiwitbronnen verkennen.
8. Via een bedrijfsbezoek (bv. bezoek aan een lokale groentekweker, vismijn) kan je de leerlingen bewust maken van heel wat aspecten van dat leerplandoel en krijgen leerlingen inzicht in de hele voedselketen. Die informatie is veelal ook digitaal beschikbaar en kan via een onderzoeksopdracht aan bod komen (zie LPD 5).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen selecteren en hanteren keuken[materieel](#_Materiaal_-_Materieel) met aandacht voor eigenschappen, gebruik, werking en kostprijs.
2. In 2de graad werd het meest voorkomende keukenmaterieel die in de keuken van de school voorkomen, besproken. Materieel die niet aan bod komt in 2de graad en waar leerlingen mee aan de slag gaan op school of op de werkplek, kan je hier bespreken.
3. Je kan de leerlingen hun keuze van materieel laten motiveren op basis eigenschappen, gebruik, werking en kostprijs.
4. Via veiligheidsinstructiefiches (eventueel ter beschikking op het digitale platform) kunnen de leerlingen zich een visueel beeld vormen van het materieel waarmee ze zullen werken tijdens de dienst.  
   Dit doel kan je in samenhang brengen met het onderhouden van materieel (LPD 31) en arbeidsveiligheid (LPD 32).
5. Je kan leerlingen laten kennis maken met specifieke toestellen (bv. inductie, cook and hold, geavanceerde keukenrobot …). Dat kan via een bedrijfsbezoek, bezoek aan een beurs of een onderzoeksopdracht zodat leerlingen in contact komen met nieuwe technologie en innovatieve technieken. Het blijft belangrijk dat leerlingen basistechnieken beheersen, maar anderzijds inzicht krijgen in de voordelen van specifieke toestellen (zie LPD 5).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je kan keukenmateriaal in functie van een versnijding monteren/demonteren/afstellen/gebruiken/onderhouden | * Het juiste materiaal selecteren in functie van een versnijding | * De leerlingen moeten het materiaal op een correcte wijze kunnen gebruiken | * Afwegen waarom welk materiaal gebruikt werd * Nagaan of er andere/betere materialen bestaan |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen bereiden de grondstoffen voor en voeren snijtechnieken efficiënt uit.

‘julienne’, ‘brunoise’, ‘paysanne’, ‘émincer’, ‘ciseler’, ‘hacher’, ‘parer’, ‘tourner’, ‘désosser’, ‘filer’

1. Besteed er aandacht aan dat de leerlingen de voorbereidende technieken toepassen per soort grondstof (vlees, vis, gevogelte, groenten, fruit …) en dat in de juiste volgorde: schoonmaken, schillen of pellen, wassen, versnijden, openen (schaal- en schelpdieren), portioneren, voorgaren, verpakken en etiketteren …
2. Sta stil bij de juiste techniek en handgreep bij het versnijden. De vermelde snijtechnieken komen minimaal aan bod. Je kan leerlingen die de technieken beheersen, uitdagen met andere versnijdingswijzen.
3. Bij het versnijden van grondstoffen kan je ook machines gebruiken en wijzen op efficiëntie en personeelskost.
4. Je kan de aandacht vestigen op het belang van goed geslepen en onderhouden messen en materieel. In samenhang met LPD 32 kan je eenvoudige technieken zoals het wetten van messen aanbrengen.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je kan alle verschillende snijwijzes benoemen en omschrijven. | * Mj publishing * Passie voor Horeca (website) * Herhalen leerstof (oefeningen) 2e graad | * Mediagebruik (foto’s, slides, filmpjes …) | * Demonstratie * Schriftelijke proef * Praktische proef |
|  | Klein en groot keukenmateriaal in functie van de versnijdingen kunnen monteren, demonteren, afstellen, gebruiken en reinigen. | * Juiste materiaal selecteren in functie van een versnijding | * Materiaal kunnen (de)monteren en op een correcte manier kunnen gebruiken | * Afwegen pro/contra waarom/welk materiaal werd gebruikt |
|  | De leerlingen kunnen de versnijdingen precies uitvoeren in functie van verschillende bereidingen. | * Snijwijzes inplannen in menu’s * Bereidingen uitvoeren met verschillende versnijdingen (vergelijkend) | * Lln van de tweede graad kunnen soms technieken inoefenen waarbij de grondstoffen kunnen gebruikt worden in de derde graad | * Versnijdingen uitvoeren in de verschillende gerechten. |
|  | Snijwijzes kunnen verklaren aan de hand van de bereidingen. | * Lange en korte bereidingen * Gaartijd van het versneden producten | * Bereiden van grof gesneden groenten van (fond) (lpd: 11) * Bereiden van fijne groenten (mengeling) * Specifieke versnijdingen uitvoeren | * Uitvoeren van wederkerende bereidingen * Kennismaken met nieuwe bereidingen en de versnijdingen die erbij horen (garneerversnijdingen) |
|  | De leerlingen kunnen de juiste messen gebruiken in functie ven de versnijding. | * Juiste materiaal selecteren voor het uitvoeren van specifieke taken | * De leerlingen kunnen vissen (platte en ronde) ontschubben, fileren, ontvellen, pareren en portioneren in functie van de bereiding. * Décortiquer van schaaldieren * Openen van schelpdieren * Uitbenen van wild vlees en gevogelte * Ontvliezen en versnijden van vleessoorten zoals lamscarré, (runds)filet, varkenswang ... | * Bezoek aan de vismijn, vishandelaar, visgroothandel, gespecialiseerd bedrijf. * Bezoek aan wildhandelaar * Demo door een slager voor uitbenen en portioneren van vlees en andere |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen passen bereidingstechnieken toe en motiveren de keuze van die technieken op vlak van methode, toepassing en voedingswaarde.

‘étuver’, ‘bouillir’, ‘rôtir’, ‘blanchir’, ‘braiser’, ‘glacer’, ‘gratiner’, ‘suer’, ‘pocher’, ‘cuire à la vapeur’, ‘frire’, ‘sauter’, ‘griller’, ‘poêler’, ‘mariner’

1. Je kan de technieken in samenhang met het materieel bespreken (LPD 8). Elk toestel leent zich tot specifieke bereidingstechnieken. Gebruik daarvoor het basis keukenmaterieel.
2. Je kan de basisbereidingstechnieken toepassen op diverse keukengrondstoffen zoals vlees, vis, gevogelte, eieren, rijst, pasta, aardappelen, groenten ...
3. Niet alleen het uitvoeren van de bereidingstechnieken is belangrijk, maar ook het waarom. De leerlingen kunnen verklaren waarom ze voor een grondstof een bepaalde bereidingstechniek toepassen. Je kan aan de hand van eenvoudige proefjes met de leerlingen onderzoeken hoe grondstoffen reageren bij het bereiden (bv. met welke vetstof krijg je een goed resultaat? Waarom zou je producten wentelen in bloem alvorens te bakken? Hoe ontstaat een binding bij mayonaise of botersaus?) (zie LPD 5).
4. De keuze van de bereidingstechnieken zal een belangrijke invloed hebben op het volume, de voedingswaarde, kwaliteit en smaakbeleving van de bereidingen. Pas de verschillende bereidingstechnieken toe op één grondstof, vergelijk ze en reflecteer erover met de leerlingen. Denk ook aan het regenereren van gerechten.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je kan verklaren waarom je een bepaalde bereidingstechniek zal toepassen | Niet elke grondstof kan op dezelfde manier verwerkt worden. De verschillende technieken kunnen aan bod komen gedurende de didactische praktijken | De lln kunnen de voor- en nadelen van een uitgevoerde techniek afwegen en motiveren | Kwaliteitscontrole klassikaal bespreken |
|  | Je kan de meerwaarde motiveren bij de keuze die je maakt om een bereidingstechniek toe te passen | * Kennis van de tweede graad verder uitbreiden . Leerlingen op zelfstandige wijze een “bouquetiére” laten bereiden |  |  |
|  | De voedingswaarde van een product kunnen opzoeken en opteren en eventueel opteren om een ander product te kiezen | Het valt te overwegen om bij de aankoop van grondstoffen te kijken naar de ecologische voetafdruk, voedingswaarde, aankoopprijzen, ed |  | Demonstratielessen en degustaties |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen maken basisbereidingen en afleidingen klaar.
2. Dit leerplandoel bouwt verder op de opgesomde basisbereidingen in de 2de graad. Herhaal die basisbereidingen en werk erop verder door een selectie te maken van de belangrijkste afleidingen.
3. Verduidelijk de verschillen tussen de technieken.
4. Meer complexe basisbereidingen (bv. bladerdeeg) kunnen worden aangereikt via demonstratie of video. Voorzie daarbij een observatie-opdracht: je leert leerlingen de verschillende stappen benoemen, je leert hen de voornaamste bestanddelen noteren, je bespreekt de rol van elk bestanddeel …
5. Op basis van de klassieke basisbereidingen kan je hedendaagse technieken binnenbrengen.
6. Je kan de basisbereidingen en afleidingen vergelijken met enkele [convenience](#_Convenience)producten en onderzoeken wat de verschillen zijn op het vlak van smaak, structuur, kostprijs … (zie LPD 5).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen maken eigentijdse, gastronomische gerechten klaar en beoordelen de kwaliteit van de bereiding en het eindproduct.

hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen, vlees, gevogelte, visgerechten, [plant-based](#_Plant-based) gerechten, zuivelbereidingen en nagerechten

1. Maak een selectie van gerechten zodat de belangrijkste bereidingstechnieken en grondstoffen gevarieerd aan bod komen.
2. Ook dit doel kan je in samenhang zien met duurzaamheid. Denk bv. aan de verhouding groente t.o.v. vlees, lokaal t.o.v. geïmporteerd …
3. De leerlingen beoordelen bij de bereiding verschillende smaken, aroma’s (inzetten op smaakbeleving) en de kwaliteit (temperatuur, gaarheid, uitzicht …) van de volledige bereiding. Daarbij zullen ze de juiste woordenschat moeten verwerven zodat ze die beoordeling correct kunnen verwoorden. Dat kan worden ingeoefend in samenwerking met de leraar Nederlands.
4. Via dit doel kan je leerlingen laten nadenken over kwaliteitsvol werken. Dat 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 dat zowel op het niveau van het proces als het eindproduct nastreven. Je kan dat als onderbouwend doel zien in heel wat leerplandoelen.
5. Je kan aan de hand van gevalstudies leerlingen voorbereiden op onverwachte gebeurtenissen zoals het aanpassen van een gerecht in functie van een allergie, een verkeerde levering, een voorraadtekort … Op die manier moeten leerlingen hun creativiteit en probleemoplossend vermogen aanwenden om een oplossing uit te werken.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen bereiden evenwichtig samengestelde [plant-based](#_Plant-based) gerechten en beoordelen de kwaliteit van de bereiding en het eindproduct in een gastronomische context.
2. Je kan wijzen op het belang van een evenwichtige samenstelling en duidelijk maken dat dat meer is dan het weglaten van de vlees- of viscomponent. Je kan in dat kader het begrip eiwittransitie binnenbrengen.
3. In functie van dit leerplandoel zullen een aantal specifieke grondstoffen aan bod komen die vaak worden gebruikt in de vegetarische of veganistische keuken. Bespreek de herkomst, belangrijkste eigenschappen en werking ervan.  
   Je kan met de leerlingen reflecteren over het waarom van het imiteren van vlees en duurzaamheid (zie LPD 26: hoge bewerking van kant en klare vleesvervangers of imitatievlees, korte keten, voedingswaarde …).
4. Je kan de verschillende bereidingstechnieken uitsluitend op groenten toepassen (zie LPD 10).
5. Je kan voorbeelden geven uit de praktijk van gastronomische restaurants die hier volledig of gedeeltelijk op inzetten.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen passen bij het presenteren van gerechten technieken toe met oog voor kwaliteit en creativiteit.
2. 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 of volgens eigen voorstel.   
   Je kan leerlingen een schets of digitaal ontwerp laten maken waarbij ze nadenken over vorm, kleur, schikking bij het presenteren.
3. Je kan dit leerplandoel ook realiseren bij het presenteren van buffetten, het schikken van een kaas-, nagerechten of versnaperingenkar (‘chariot de fromages, desserts, mignardises …’).
4. Je kan dit doel in samenhang met materieel bespreken (LPD 19) zodat ze nadenken over de juiste keuze van bord of ander materieel waarop ze het gerecht presenteren.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen verzorgen de [maaltijddistributie](#_Maaltijddistributie) in verschillende organisatievormen.

à la minute werken, banketdienst, receptie

1. Organiseer de [maaltijddistributie](#_Maaltijddistributie) in verschillende formules zodat leerlingen die vaardigheden in de praktijk kunnen inoefenen. De leerlingen verkennen het verschil in organisatie tussen de verschillende vormen.
2. Je kan aan de hand van een keuzemenu het principe van à la carte werken inoefenen en tegelijkertijd gerechten à la minute bereiden in functie van de vraag.
3. De leerlingen uit de keuken kunnen ook ondersteuning bieden bij het voorstellen van het gerecht, serveren en afwerken van gerechten.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Receptie voorbereiden en uitvoeren | * Cursus, handboek | * Deelnemen, werken | * Promotiefeest van de 6des |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Vaktechnisch handelen in het restaurant** |

1. De leerlingen plannen, organiseren en bereiden restaurant-, bar- en officetaken voor.
2. In de tweede graad volgen de leerlingen een stappenplan bij de voorbereiding van restaurant-, bar- en officetaken. In de 3de graad ligt de klemtoon op het plannen en organiseren van de voorbereiding tot het einde van de dienst.
3. Organiseer de voorbereiding van zowel gewone restaurantdienst, banketdienst als receptiedienst zodat leerlingen die vaardigheden in de praktijk kunnen inoefenen. De leerlingen verkennen het verschil in organisatie tussen de verschillende vormen.  
   Door stapsgewijze oefeningen verwerven leerlingen inzicht in een logische en ordelijke manier van werken.
4. Je kan werken met digitale uitgewerkte serveerkaarten van elke dienst als extra hulpmiddel ter voorbereiding op de praktijkles. Op het einde van de praktijkles kan je de meest voorkomende techniekfouten remediëren door middel van een demonstratie.
5. Je kan in dit leerplandoel ook aandacht besteden aan de sfeerschepping en beleving (verlichting, geluid, geur, multimedia, temperatuur, tafeldecoratie, sfeerelementen …) en dat uitvoeren volgens de uitgewerkte formules of thema’s.
6. Je kan de leerlingen een voorbereiding laten maken bv. werkplanning met tijdsinschatting voor hun functie, omschrijving gerecht, opstellen tafelplan … Begeleid ze door een sjabloon of uitgewerkt voorbeeld aan te reiken. In functie van een leerlijn kan je starten met deeltaken om uiteindelijk de leerlingen een stappenplan of taakverdeling laten opstellen voor de hele dienst. voeren alle voorbereidende werkzaamheden uit voor de dienst, in restaurant, bar en office. We denken aan de mastiek, mise en place voor de verschillende werkruimtes zoals het restaurant (indekken van de tafels), de bar ...
7. Varieer in opdrachten zodat de leerlingen uitgedaagd blijven om de voorbereiding te maken, je kan via verschillende opdrachten toch aan hetzelfde leerplandoel werken. Je kan de voorbereiding ook koppelen aan andere leerplandoelen (bv. toelichting menu).
8. Je kan via een mondelinge bevraging bij het begin van de praktijkles (het te serveren menu, het verloop van de dienst …) het belang van een goede voorbereiding benadrukken.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je plant aan de hand van de reservaties de mise en place. | * Schikken van de tafels volgens de reservaties * Organiseren van de mise en place | * De tafels schikken * Kunnen plannen van de mise en place * Verantwoordelijkheid nemen om de mise | * Aan de hand van een voorbereidingsdocument. * Aan de hand van de functiebeschrijving |
|  | Je zorgt voor sfeer in het restaurant. | * Bloemschikken * Menukaart en of een suggestiekaart ontwerpen en uitwerken. * Volgens een thema | * Menukaart conform het thema en zonder schrijffouten. * De menu moet crescendo zijn. * Sfeer in het restaurant conform het thema. | * Workshops (bv. Bloemschikken) * Digitale tools |
|  | Je kan binnen een bepaalde tijdspanne jouw taak afwerken. | * Tijd inschatten/ indelen * Verschillende uit te voeren taken oplijsten | * Kunnen binnen een aanvaardbare tijd jouw taak afwerken. * Motiveren waarom wel of niet gelukt. | * Voorbereiding |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen beschrijven dranken op vlak van herkomst, assortiment, toepassingsmogelijkheden, serveerwijze en kostprijs.
2. Dit leerplandoel werkt verder op het leerplandoel van de 2de graad. Per productgroep worden meer gedetailleerd de dranken besproken op vlak van herkomst (terroir), assortiment (bv. verschillende wijntypes), toepassing (bv. rol van een aperitief), serveerwijze, voedingswaarde (bv. suikervrije frisdranken) en kostprijs. Je leert leerlingen de vermeldingen op het etiket analyseren.   
   In de 2de graad ligt de focus op niet-alcoholische dranken. In de 3de graad zal je aandacht hebben voor de belangrijkste wijngebieden in Frankrijk, biertypes, aperitieven en sterke dranken.
3. De leerlingen zullen de verschillende dranken welke worden geserveerd (water, frisdranken, fruitsappen, aperitieven, bieren, wijnen, koffie en thee) kunnen omschrijven zodat ze de gast kunnen informeren. Je kan dit leerplandoel samen met het degusteren (LPD 18) realiseren.
4. Een goede productkennis is ook voor de kelner cruciaal. Voorkom een encyclopedische benadering door een selectie te maken en die kennis steeds te integreren met praktische oefeningen.
5. Je kan leerlingen informatie i.v.m. dranken laten opzoeken en ze kritisch laten omgaan met bronnen. In samenwerking met de algemene vorming kan je die informatie omzetten tot een krachtige omschrijving in het Nederlands, Frans of Engels (LPD 21).
6. Net zoals bij producten in de keuken kan je inspelen op streekproducten in functie van duurzaamheid en kwaliteit.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen degusteren dranken, omschrijven het smaakprofiel en beoordelen de combinatie met een gerecht.
2. Via dit leerplandoel verwerven de leerlingen basisvaardigheden met betrekking tot het degusteren. Je kan dat realiseren aan de hand van een waaier van alcoholische en/of niet-alcoholische dranken (infusie, thee, (gefermenteerde) sappen, water … ). In een vervolgopleiding wordt hier verder op ingegaan.
3. Je kan aan de hand van eenvoudige smaakproeven begrippen aanbrengen zodat leerlingen het smaakprofiel kunnen omschrijven en woordenschat verwerven. Die woordenschat zal noodzakelijk zijn om de klanten goed te informeren (LPD 21).
4. Je kan de onderlinge beïnvloeding onderzoeken en aantonen dat smaken mekaar kunnen versterken of tegenwerken (zie LPD 5).
5. Naast smaak is ook de structuur (het mondgevoel) van dranken en gerechten belangrijk om te komen tot een goede omschrijving en pairing. Oefen dat in door dranken te combineren met diverse grondstoffen.
6. Hoewel dit leerplandoel kan worden gerealiseerd met niet-alcoholische dranken, kan je de leerlingen wijzen op de gevaren van alcoholgebruik. Je kan aan de hand van een getuigenis leerlingen inzicht geven in de gevolgen van alcoholmisbruik (zie LPD GFL).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen selecteren en hanteren restaurant[materieel](#_Materiaal_-_Materieel) met aandacht voor eigenschappen, gebruik, werking en kostprijs.
2. In 2de graad wordt het meest voorkomende restaurantmaterieel (meubilair, linnen, porselein, bestek, glaswerk, flambeerstel, warmhoudplaatje, rollend materieel, klein materieel …) die in het restaurant van de school voorkomen, besproken. Materieel die niet aan bod komt in 2de graad en waar leerlingen mee aan de slag gaan op school of op de werkplek, kan je hier bespreken (bv. Chemex, osmose-glazenreiniger, espressomachine …).
3. Je kan de leerlingen hun keuze van materieel laten motiveren op basis eigenschappen, gebruik, werking en kostprijs.
4. Je kan via een bedrijfsbezoek specifiek materieel en nieuwe in het restaurant verkennen (bv. bezoek groothandel, horecazaak, horecabeurs …).
5. Via techniekkaarten (eventueel ter beschikking op het digitale platform) kunnen de leerlingen zich een visueel beeld vormen van het materieel waarmee ze zullen werken tijdens de dienst.  
   Dit doel kan je in samenhang brengen met het onderhouden van materieel (LPD 31) en arbeidsveiligheid (LPD 32).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen handelen gastvriendelijk met aandacht voor interculturele gebruiken en etiquette.
2. In het vakgebied horeca spreken we van gasten in plaats van klanten (hospitality). Dat is gebaseerd op het [klantvriendelijk handelen](#_Klantvriendelijk_handelen). De leerlingen onderscheiden verschillende soorten gasten zodat ze – vanuit een inclusieve houding – proactief kunnen inspelen op de specifieke wensen met respect voor culturele verschillen en behoeften (bv. kinderen, andersvaliden …).
3. 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 …  
   Beklemtoon het belang van oogcontact en alert of nauwgezet opvolgen zodat een kwaliteitsvolle dienst is verzekerd.
4. Je kan de basisregels van etiquette en voorkomendheid toepassen.
5. Je kan aan de hand van een service blauwdruk of [‘customer journey’](#_Customer_journey) de beleving van de gast visualiseren en zo de dienstverlening verbeteren.   
   Je kan aan de hand van [persona’s](#_Persona) leerlingen doen nadenken over een aangepaste dienstverlening per doelgroep.   
   Een klantentevredenheidsonderzoek kan hiertoe bijdragen.
6. 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.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen communiceren met gasten, noteren reservaties en behandelen klachten.
2. Bij het communiceren met gasten denken we ook aan het toelichten van het menu, gerechten en dranken, het informeren naar wensen, toelichting geven bij allergenen …
3. Je kan samenwerken met je collega’s Nederlands en moderne talen zodat leerlingen oefenen in het functioneel communiceren met gasten en teamleden in een authentieke context.
4. Je kan de leerlingen laten kennismaken met reservatiesystemen op school, werkplek of op een beurs.
5. Je kan de leerlingen streekgebonden toeristische informatie (eventueel in combinatie met informatie over de gebruikte lokale grondstoffen) laten opzoeken zodat ze hierover hun gasten kunnen informeren.
6. De leerlingen reageren correct op vragen, opmerkingen en klachten van de gast, voeren een slechtnieuwsgesprek door gebruik te maken van het juiste taalregister. Je kan aan de hand van een negatieve recensie op sociale media bespreken welke acties je kan ondernemen. Besteed ook aandacht aan non-verbale communicatie (oogcontact, lichaamstaal …)
7. Oefen met de leerlingen ook de communicatie via telefoon bv. opname reservatie, verschaffen van inlichtingen …

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen nemen de bestelling op en passen verkooptechnieken toe.
2. Je kan leerlingen wijzen op het belang van proactief handelen als kelner: een kelner is een commerciële medewerker en zal via concrete acties zoals [upselling](#_Upselling_en_cross-selling) of [cross-selling](#_Upselling_en_cross-selling) de gemiddelde besteding per gast trachten te verhogen. Verken met de leerlingen de verschillende verkooptechnieken en oefen die in met behulp van een koffiekaart, tijdelijk aanbod in functie van het seizoen of thema ...
3. Je kan verschillende vormen van doorgeven van bestellingen met hun voor- en nadelen verkennen: via een bestelbon, gebruikmakend van specifieke software … Laat de leerlingen dat in de praktijk inoefenen. Je kan leerlingen ook technieken aanleren om bestellingen te memoriseren.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Nemen de bestelling op in een à la carte restaurant |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen bereiden de betaling voor, rekenen af en controleren de kassa.
2. De leerlingen zullen hetzelfde elektronisch kassasysteem of specifieke software gebruiken bij het maken en afdrukken van de rekening. Je kan met de leerlingen de verschillende betalingsmiddelen verkennen (cash, betaal- en kredietkaart, QR …). De leerlingen oefenen in functionele rekenvaardigheden (wisselgeld teruggeven). Die handelingen zullen bij aanvang onder toezicht worden aangeleerd, maar uiteindelijk zal de leerling die commerciële handelingen zelfstandig kunnen uitvoeren.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen bereiden, serveren en werken koude en warme dranken af.

* Mixen van aperitieven, eenvoudige cocktails en mocktails;

Ontkurken, openen en serveren van verschillende wijntypes;

tappen en serveren van verschillende types bier;

bereiding van koffie, thee en infusie met afleidingen en samenstellingen.

1. In de 2de graad ligt de focus op niet-alcoholische dranken en eenvoudige koffie en thee. In de derde graad komen de aperitieven, het mixen van eenvoudige cocktails en mocktails, de dienst van verschillende wijntypes, het tappen en serveren van verschillende types bier, de bereiding van koffie, thee en infusie met afleidingen en samenstellingen aan bod.
2. Je kan aan de hand van klassieke cocktails en mocktails enkel basistechnieken en begrippen van mixologie aanbrengen.
3. Je kan de leerlingen een tapcursus laten volgen in een lokale brouwerij (gecombineerd met een bedrijfsbezoek).
4. Niet alleen de techniek van het serveren, maar ook de serveertemperatuur speelt een belangrijke rol bij het uitserveren.
5. Je kan dit leerplandoel vaak in samenhang met LPD 18 aanbrengen.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen bedienen, bereiden en werken gerechten af in het restaurant.
2. De klemtoon ligt op het technisch handelen: opdienen en afruimen, discreet bewegen, volgens ritme van de gast, oogcontact, correcte houding … met het oog op een kwaliteitsvolle dienstverlening.
3. Bij het bereiden en afwerken denken we aan versnijding, flamberen, een laatste bereiding en afwerking van eigentijdse gerechten. Die handelingen zullen bijdragen aan de kwaliteit van het gerecht en of beleving van de gast. Uiteindelijk ligt bij een zaalbereiding en -versnijding de focus op een goede voorbereiding, organisatie en vlot uitvoeren van de techniek.
4. 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. sharing, zie LPD 1).  
   Je kan ook de verschillende soorten diensten zoals inzetmethode, Franse dienst, Engelse dienst, ‘plate service’ of ‘service à l’assiette’, Russische dienst aan bod laten komen.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Economisch en duurzaam handelen** |

1. De leerlingen gaan duurzaam om met [productiemiddelen](#_Productiemiddelen).
2. 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](#_Duurzaam_handelen) en aan de hand van [duurzame ontwikkelingsdoelen](#_Duurzame_ontwikkelingsdoelen) de werking analyseren.
3. Je kan de leerlingen wijzen op het zuinig gebruik van gas, water, elektriciteit, onderhoudsproducten … en dat in relatie brengen tot de kostprijs.
4. De leerlingen respecteren en gaan zorgzaam om met materieel (LPD 8 en LPD 19).
5. Ook arbeidstijd is een productiemiddel. Laat leerling nadenken over arbeidsefficiëntie: hoe kan je een taak met minder arbeidstijd uitvoeren zonder in te boeten op kwaliteit?

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Verkoopprijs kunnen verklaren aan de gast |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen verklaren hoe de verkoopprijs van een gerecht of menu tot stand komt.

* Foodcost, beveragecost en wastecost;

Principes van prijszetting.

1. Je kan de principes van grondstoffenkostprijsberekening inoefenen door te vertrekken van een productiefiche. Je kan aansluitend de waarde van het afval en uitval te berekenen (rendementstest, berekening van wastecost).
2. Je kan starten met de kostprijsberekening van een gerecht (foodcost) of drank (beverage cost) en dat uitbreiden naar een volledig menu. Je kan wijzen op het belang van een evenwichtige kostprijs van elk menu-onderdeel zodat het menu verkoopbaar is.
3. Je kan ook halffabricaten of [convenience](#_Convenience)producten bespreken in relatie tot de arbeidskost (zie LPD 7).
4. Je kan werken aan functionele rekenvaardigheden en ICT-middelen inzetten (bv. een rekenblad met al dan niet vooraf ingestelde formules, bestelprogramma van de school …).
5. Je kan de elementen van de verkoopprijs verkennen: grondstoffen en [hulpstoffen](#_Hulpstoffen), energie, personeelskosten, investeringen, brutowinst.
6. Je kan bespreken hoe je via prijszetting kan inspelen op verkoop, concurrentie, doelgroep.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen ontvangen, controleren en beheren goederen.

* Opvolging voorraad (FIFO, FEFO, TGT, THT);

Soorten voorraadkamers en vereisten;

Wettelijke bepaling m.b.t. etiketteren van niet-voorverpakte producten en vermelding allergenen;

Verpakken en bewaartechnieken.

1. Bij de opvolging van de voorraad en het beheren van goederen hebben de leerlingen aandacht voor orde en volgen ze de vervaldatum op. Je kan via een beurtrol de leerling taken laten opnemen in het economaat (bv. ontvangst en wegbergen van de leveringen, interne bestelling klaarzetten …), maar je kan ook bij start van de les elementen ervan opnemen (bv. controle van de interne bestelling, beheer dagvoorraad kruiden en specerijen, etiketteren en verpakken productie …).
2. Je leert de leerlingen oefenen in het correct en consequent etiketteren (in dagvoorraad of voorraadkamer). Je kan 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.
3. Je kan de leerlingen met behulp van kantoorsoftware eenvoudige registratietechnieken laten uitvoeren.
4. Je kan met de leerlingen de verschillende bewaartechnieken en hun belangrijkste voor- en nadelen verkennen.
5. Daarnaast kan je de leerlingen in een beurtsysteem verantwoordelijkheden laten opnemen in het economaat bv. de bestelling voor de volgende dag klaarzetten.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen maken een bestelbon op.
2. Je kan leerlingen functionele rekenvaardigheden laten inoefenen door een bestelbon op te maken aan de hand van een [productiefiche](#_Productiefiche) (omrekenen van productiefiches naar een andere productiehoeveelheid). Daarnaast zullen ze stilstaan bij een juiste portionering per persoon.
3. Je kan dat inoefenen door leerlingen een interne bestelbon te laten opmaken voor een gerecht of menu waarbij ze al dan niet rekening moeten houden met de aanwezige voorraad.  
   Je kan de leerlingen bestellingen laten ingeven met behulp van de bestelsoftware van de school (zie LPD 28).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Voedselveilig en arbeidsveilig handelen** |

1. De leerlingen passen de HACCP-procedures toe.

* Respecteren van stromen en zones (flow van grondstof, personen, verpakking en afval);

Temperatuurbewaking en registratie van ontvangst tot product (koude en warme keten);

Autocontrole, traceerbaarheid, meldingsplicht, GMP, GHP, PVA en CCP;

Gevaren (fysisch, chemisch, biologisch en allergenen).

1. De leerlingen passen de voorschriften van persoonlijke hygiëne toe.
2. De leerlingen sorteren en verwijderen afval, herbruikbare verpakking, leeggoed … volgens de afspraken binnen school of werkplek.
3. Je kan gebruik maken van een stappenplan, het reinigingsplan en de richtlijnen zoals die zijn opgenomen in de HACCP-procedures van de school of werkplek.  
   Daarnaast kan je via de autocontrolegids, die van toepassing is in horeca, leerlingen laten kennismaken met de HACCP-verplichtingen.  
   Je kan het nut en de rol van het FAVV bespreken en gebruik maken van de documenten en schema’s die ze ontwikkeld hebben voor horeca.
4. De leerlingen leggen het verband tussen temperatuur en bewaring. Ze omschrijven de factoren die de groei van micro-organismen beïnvloeden. Door het uitvoeren van controletests en het nemen van stalen kan je de versheid van voedingsmiddelen of bereidingen onderzoeken (zie LPD 5).
5. Benader die principes vooral in de praktijk. Je leert leerlingen verantwoordelijkheid nemen door bv. per praktijkbeurt een HACCP-verantwoordelijke aan te stellen, de HACCP-taken te duiden en te verdelen …

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen reinigen materieel en ruimtes en stemmen de techniek, hoeveelheid en soort schoonmaakproduct af op de reinigingsopdracht en de graad van vervuiling.
2. 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 reinigingsproducten en dosering bij het uitvoeren van het onderhoud. Benadruk de kostprijs van onderhoudsproducten.
3. Je kan aan de hand van de [Sinner-cirkel](#_Sinner-cirkel) de 4 belangrijkste factoren (temperatuur, arbeid, chemie en tijd) bij het reinigen bespreken.
4. Je kan gebruik maken van een stappenplan, het reinigingsplan en de richtlijnen zoals die opgenomen zijn in de HACCP-procedures van de school …
5. De richtlijnen in verband met het onderhoud van een toestel kunnen ook worden opgenomen in de gebruiksaanwijzing of (veiligheids)instructiekaart. Verken samen met de leerlingen de gebruiksaanwijzingen zodat ze die vlot kunnen gebruiken (LPD 8 en LPD 19).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen respecteren de veiligheidsregels bij gebruik van materieel en hebben aandacht voor ergonomie en veiligheid van zichzelf en anderen.
2. Je verwijst naar de instructies op de veiligheidsfiches van materieel en chemische producten en je leert de leerlingen die nauwgezet op te volgen. Bespreek ook hoe leerlingen bij het onderhoud materieel 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 (bv. scherp mes) en de levensduur.
3. Je leert de leerlingen de meest voorkomende veiligheidspictogrammen verkennen (bv. bij het omgaan met onderhoudsproducten, in het kader van brandveiligheid en evacuatie).
4. Via de codex welzijn kan je de leerlingen laten kennismaken met enkele belangrijke basisbegrippen en -principes van preventie en bescherming.  
   Bespreek het belang van persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM).
5. Je kan de veiligheidsvoorschriften van de school vergelijken met de leerwerkplek aan de hand van de werkpostfiche en risicoanalyse.
6. Je leert de leerlingen het belang van ergonomie in de horeca beschrijven. Denk aan het toepassen van de juiste hef- en tiltechnieken, repetitieve bewegingen, maar ook aan een correcte houding achter de balie, in de bar, in het restaurant en in de keuken.
7. De leerlingen kunnen de procedures i.v.m. EHBO (snijwonden en brandwonden uitglijden) toepassen. Daarnaast is er een bijzondere aandacht voor een veilige arbeidsomgeving zodat de risico’s worden beperkt.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Correct gebruiken van onderhoudsproducten bij reinigen van materieel. | * Soorten onderhoudsproducten en werking / gevaar | * PBM gebruiken * Juiste product / juiste materieel | * veiligheidsfiches |
|  | Je kan de juiste handeling verrichten bij een ongeval |  | * Stappenplan/procedure volgen * Kordaat handelen * Zorg voor hygiëne en veiligheid |  |
|  | Je hebt een ergonomische houding bij het uitvoeren van je taak. | * Begrip ergonomie | * Rechte rug * Op beide voeten staan | * Filmpje laten zien/bespreken * rollenspel: fout/juist |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |