

7^{de} leerjaar Grootkeukenkok

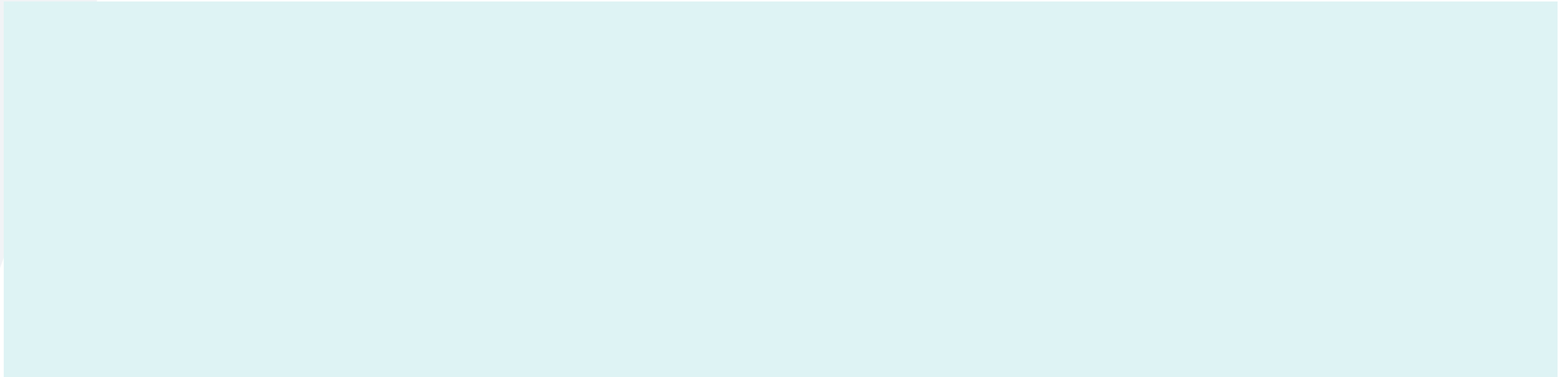
Basissessie leerplanimplementatie

Welkom!

Vooraf

- Vragen bij [filmpje](#)?
- Eerste reacties of vragen na het doornemen van het leerplan?
- Belangrijke bronnen:
 - Vakkenpagina per leerplan:
<https://pro.katholiekonderwijs.vlaanderen/vakken-en-leerplannen>
 - Themapagina 7^{de} leerjaren:
<https://pro.katholiekonderwijs.vlaanderen/modernisering-so-tweede-derde-graad/7de-leerjaren>

Curriculumstructuur in modernisering



Zevende leerjaren

Huidige onderwijsstructuur	Modernisering so	Doorstroom hoger onderwijs?
7 ^{de} specialisatiejaar bso → Combinatie van algemene vorming en technische/praktische vorming → Diploma secundair onderwijs (toegang tot bacheloropleidingen hoger onderwijs)	7 ^{de} leerjaar gericht op instroom arbeidsmarkt na behaalde OK3 → Domeingebonden studierichting met beroepsgerichte specialisatie na behaalde OK3 → Beroepskwalificatie	Na 7 ^{de} leerjaar gericht op instroom arbeidsmarkt: → Beroepskwalificatie → Geen bijkomende onderwijskwalificatie <i>Toegang tot graduaatopleidingen op basis van OK3</i>
Naamloos leerjaar bso → Focus op algemene vorming → Diploma secundair onderwijs (toegang tot bacheloropleidingen hoger onderwijs)	7 ^{de} leerjaar gericht op doorstroom hoger onderwijs → Domeinoverschrijdende studierichting met focus op algemene vorming → Diploma secundair onderwijs - onderwijskwalificatie 4	Diploma secundair onderwijs - onderwijskwalificatie 4 (toegang tot bacheloropleidingen hoger onderwijs)
Se-n-Se in tso of kso → Focus op technische/praktische vorming → Certificaat	7 ^{de} leerjaar gericht op instroom arbeidsmarkt na behaalde OK4 → Domeingebonden studierichting met beroepsgerichte specialisatie na behaalde OK4 → Beroepskwalificatie	Toegang tot bacheloropleidingen hoger onderwijs op basis van het eerder behaalde diploma secundair onderwijs - onderwijskwalificatie 4

Zevende leerjaar gericht op instroom arbeidsmarkt

Twee types

- Na de A-finaliteit
- Na de D/A-finaliteit

Duurtijd

- In principe 1, 2 of 3 semesters (afhankelijk van 7de leerjaar)
- In de regel 2 semesters, slechts uitzonderlijk 1 of 3 semesters
- Vastgelegd per 7de leerjaar in curriculumdossier (onderwijsverstrekkers)

Doelgroep

- Leerlingen die zich willen specialiseren in ...
- In vertrouwde context en structuur secundaire
- Zie 3.4 Beginsituatie leerplan

3.4 Beginsituatie

Vanuit de logische vooropleidingen (Restaurant en keuken, Grootkeuken en catering) zijn de volgende leerplanitems in de derde graad al verworven:

- basisgrondstoffen: productkennis, schoonmaken en bewerken;
- kennis en hanteren van basis keukenmateriaal;
- basisbereidingen en -afleidingen;
- duurzaam omgaan met productiemiddelen;
- ontvangen, controleren en beheren van goederen;
- handelen volgens de principes van voedselveiligheid;
- reinigen en ontsmetten van materiaal en ruimtes;
- arbeidsveilig en ergonomisch handelen.

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

Inhoudelijke verwantschap

Zie <https://pro.katholiekonderwijs.vlaanderen/modernisering-so-tweede-derde-graad/7de-leerjaren> ([rechtstreekse link](#))

	Barman	Chef de partie desserts, gebak en brood	Chef de partie groten, fruit en kruiden	Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren	Chef de partie vlees, wild en egvogel	Chocolatier	Culinair slager	Gespecialiseerd verkoper slagerij	Grootkeukenkok	Hotelreceptionist	IJsbereider	Kok	Slager-charcutier	Sommelier	Suiker- en marsepeinbewerker	Wild- en gevogelteslager
Bakkerijtechnieken																
Horeca																
Slagerij-traiteurtechnieken																
Brood- en banketbakkerij																
Grootkeuken en catering																
Restaurant en keuken																
Slagerij																
Onthaal en recreatie																

- Verwantschap binnen studiedomein en over studiedomeinen heen
- Vanuit A-finaliteit en D/A-finaliteit
- Ook voor 7^{de} leerjaren waar nog geen leerplan voor ontwikkeld werd

Zevende leerjaar gericht op instroom arbeidsmarkt

Curriculum

- Specifieke vorming gebaseerd op doorgaans één beroepskwalificatie
- Levensbeschouwelijke vorming via LPD uit de krachtlijn *zinrijk en geïnspireerd* (GFL), te realiseren via
 - Vak Godsdienst
 - Vak (Beroeps)ethiek
 - Vak Maatschappelijke oriëntatie
 - Leerplan specifieke vorming
 - Projecten
- Ruimte voor eigen inhoudelijke en didactische keuzes
 - Verplichting om min. 28 wekelijkse lesuren in te richten
 - Curriculum/minimummodellessentabel: 22 lesuren per week voor specifieke vorming (incl evt talen)
 - Invulling extra ruimte bovenop 22 u = schooleigen keuze
 - duaal leren
 - werkpleklernen/stage
 - uitbreiding specifieke vorming
 - complementaire leerplannen bv. Ondernemerschap, Maatschappelijke oriëntatie, Communicatie en interactie

studierichting 7de jaar	onderliggend BK	niv BK	duur # sem	concordantie vanuit
Barman	Barman + 2u Engels of Frans	4	1	Restaurantbedrijf en drankenkennis
Sommelier*	Sommelier + 2u Engels of Frans	4	2	Restaurantbedrijf en drankenkennis
Chef de Partie Desserten, Gebak en Brood	Chef de Partie Desserten, Gebak en Brood + 2u Engels of Frans	4	1	Banketaannemer-traiteur, Specialiteitenrestaurant, Wereldgastronomie
Chef de Partie Groenten, Fruit en kruiden	Chef de Partie Groenten, Fruit en kruiden + 2u Engels of Frans	4	1	Banketaannemer-traiteur, Specialiteitenrestaurant, Wereldgastronomie
Chef de Partie Vis, Schaal- en Schelpdieren	Chef de Partie Vis, Schaal- en Schelpdieren + 2u Engels of Frans	4	1	Banketaannemer-traiteur, Specialiteitenrestaurant, Wereldgastronomie
Chef de Partie Vlees, Wild en Gevogelte	Chef de Partie Vlees, Wild en Gevogelte + 2u Engels of Frans	4	1	Banketaannemer-traiteur, Specialiteitenrestaurant, Wereldgastronomie
Kok*	Kok + 2u Engels of Frans	4	2	Banketaannemer-traiteur, Specialiteitenrestaurant, Wereldgastronomie
Grootkeukenkok*	Grootkeukenkok + 2u Engels of Frans	4	2	Gemeenschapsrestaurant
Hotelreceptionist*	Receptionist +Engels of Frans (2) en een bijkomende moderne vreemde taal (1)	4	2	Hotelonthaal

* Duaal leren

Extra jaar gedoogperiode (knelpuntberoep) zie [Pro-website](#) en [besluit VlaReg](#)

 LPC opgestart in mei '24

 LPC worden opgestart in 1st semester '24 - '25

studierichting 7de jaar	onderliggend BK	niv BK	duur # sem	concordantie vanuit
Slager-Charcutier*	Slager-Charcutier	4	2	Slagerij-fijnkosttraiteur
Culinair Slager*	Culinair Slager	4	2	Slagerij en verkoopklare gerechten, Banketaannemer-traiteur, Slagerij-fijnkosttraiteur
Wild- en Gevogelteslager	Wild- en Gevogelteslager	4	1	Slagerij en verkoopklare gerechten, Slagerij-fijnkosttraiteur
Gespecialiseerd Verkoper Slagerij*	Verkoper slagerij + 2u Engels of Frans	4	1	Slagerij en verkoopklare gerechten, Slagerij-fijnkosttraiteur
Chocolatier*	Chocoladebewerker	4	2	Banketbakkerij-chocoladebewerking
Suiker- en Marsepeinbereider	Suiker- en Marsepeinbereider	4	1	Banketbakkerij-chocoladebewerking
Ijsbereider	Ijsbereider	4	1	Banketbakkerij-chocoladebewerking

* Duaal leren

Extra jaar gedoogperiode (knelpuntberoep) zie [Pro-website](#) en [besluit VlaReg](#)

LPC opgestart in mei '24

LPC worden opgestart in 1^o semester '24 - '25

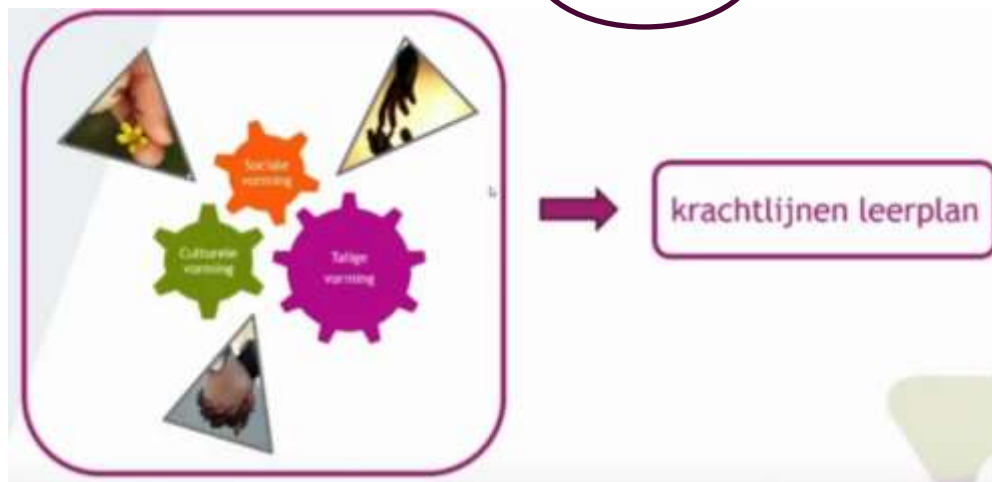
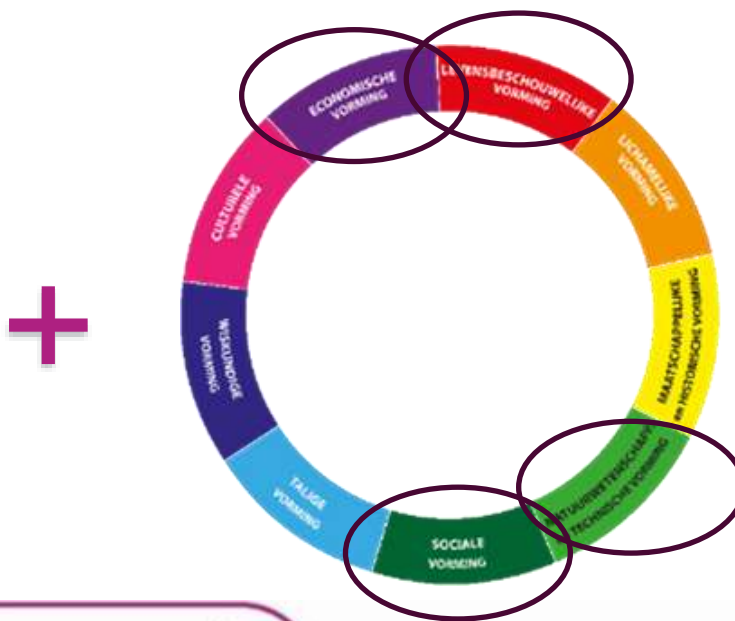
Modernisering: de matrix in het domein Voeding en horeca SO

		Doorstroomfinaliteit (D)	Dubbele finaliteit (D/A)	Arbeidsmarktfinaliteit (A)		
				voltijds	duaal	buso
1 ^{ste} graad 2 ^{de} graad 3 ^{de} graad	1 ^{ste} graad	Basisoptie Voeding en horeca A-stroom		Basisoptie Voeding en horeca B-stroom		
	2 ^{de} graad	Biotechnologische wetenschappen	Bakkerijtechnieken Horeca Slagerijtechnieken Toerisme	Bakkerij Restaurant en keuken Slagerij	Hulpkelner Keukenmedewerker Medewerker (Banket)bakkerij Medewerker Fastfood Medewerker Kamerdienst Medewerker Slagerij	Basis Bakkerij Basis Horeca Basis Slagerij
	3 ^{de} graad	Biotechnologische en Chemische wetenschappen	Bakkerijtechnieken Horeca Slagerij-Traiteurtechnieken Toerisme	Brood- en Banketbakkerij Restaurant en keuken Grootkeuken en catering Slagerij		Keukenmedewerker Medewerker (Banket)bakkerij Medewerker Fastfood Medewerker Kamerdienst Medewerker Slagerij Medewerker Spoelkeuken
				7 ^{de} leerjaar gericht op hoger onderwijs		
				7 ^{de} leerjaar gericht op arbeidsmarkt na OK3 Chocolatier, Barman, Sommelier, Kok, Grootkeukenkok, Chef de Partie, Hotelreceptionist, Culinair slager, Slager-charcutier ...		

Structuur van het leerplan

Inleiding, situering, pedagogisch-didactische duiding, doelen en wenken, concordantie met BK, minimale materiële vereisten

Wegwijzers en vormingscomponenten



Zinrijk en geïnspireerd

Overkoepelende vaardigheden

Vaktechnisch handelen

Economisch en duurzaam

Voedselveilig en arbeidsveilig

Pedagogisch-didactische aandachtspunten

- Activiteiten grootkeukenkok realiseren in bredere context (cfr 3^{de} gr Grootkeuken en catering) maar werken aan specifieke doelen:
 - Bereidingstechnieken, producten, toestellen, organisatie ifv grotere hoeveelheden
 - Koken voor specifieke doelgroepen
 - Voedselveiligheid
 - Budget is bepalend
- Organisatorisch en uitvoerende taken
- Veelheid van voorschriften en regelgeving
- Teamwork
- Functionele communicatie Frans en Engels
- Complementaire leerplannen bv. verkoopprijsberekening en Ondernemerschap
- Werkplekleren / stage

Geïntegreerd leerplan

- Theorie ([kennisrijk curriculum](#)) en praktijk spelen op mekaar in: kennis wordt toegepast in vaardigheden
- Staat los van TV/PV verdeling
- Wisselwerking kennisoverdracht en inoefenen vaardigheden => kan zowel in praktijklokaal als theorielokaal
- Verschillende werkvormen:
 - Praktijkles onderbreken met kennisclip, kapstukken aanreiken ([graphic organizer](#))
 - Demonstratie / bekijken beeldmateriaal met observatieopdracht
 - Instructie gevolgd door individuele of groepsopdracht, werkblaadje
 - Quiz, Kahoot ...
 - Doceren
 - ...

Onderwijskundige vertaling beroepskwalificatie

Procedure tot erkende beroepskwalificatie:



Beroepskwalificatie wordt geschreven met volgende focus:

“Wat wordt er verwacht van een volwaardig beroepsbeoefenaar (tweetal jaar in het werkveld actief)? ([zie vb](#))”

In een studierichting in de arbeidsmarktfinaliteit worden competenties aangeleerd zodat jongere kan participeren in het werkveld als beginnend beroepsbeoefenaar.

beroepskwalificatie

Zie databank:

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



VLAAMSE
KWALIFICATIESTRUCTUUR



Vlaanderen
is onderwijs & vorming

home | contact 

Wat is VKS? ▾ Beroepskwalificaties Onderwijskwalificaties Kwalificatiedatabank Beroepskwalificerende traject

Home > Kwalificatiedatabank > Beroepskwalificatie zoeken > Beroepskwalificatie

Beroepskwalificatie

Grootkeukenkok

////////////////////////////////////

 Dit is de actuele versie van de beroepskwalificatie. BK-0348-3

1. Globaal

1.1 TITEL

Grootkeukenkok

Deze benaming komt voor in de Competent fiche "G160201 Keukenpersoneel"

Concordantie BK – leerplandoelen

4.2 Overkoepelende vaardigheden

Doelen die leiden naar BK

- BK 1** De leerlingen werken in teamverband (organisatiecultuur, communicatie, procedures). (LPD 4, 5)
- BK 2** De leerlingen handelen kwaliteitsbewust. (LPD 4)
- BK 8** De leerlingen lichten nieuwe trends en producten toe. (LPD 3)
- BK 21** De leerlingen stellen gerechten en menu's samen met inbegrip van het opstellen van recepturen en technische fiches. (LPD 6)
- BK 26** De leerlingen assisteren bij de opleiding en begeleiding van het ke

Onderliggende kennis bij doelen die leiden naar BK

- a. Allergenen (LPD 6, 22, 24)
- b. Diëten en voedingsvoorkeuren (LPD 6)
- g. Keuken- en zaalorganisatie: efficiënte werkorganisatie, basisprincipes van instr 5, 7)
- k. Menuplanning (LPD 6)
- r. Samenstelling van gerechten en menu's: smaakcombinaties, aroma's, texturen afwisseling in het assortiment (LPD 6)

LPD 3 De leerlingen lichten nieuwe trends en producten toe.

Wenk: De leerlingen worden aangemoedigd om hun vakke hoogte te blijven van de meest recente ontwikkeling kennismaken met specifieke websites, vaktijdschrift nieuwsbrieven of sociale media kanalen, podcasts ...

8 Concordantie

8.1 Concordantietabel

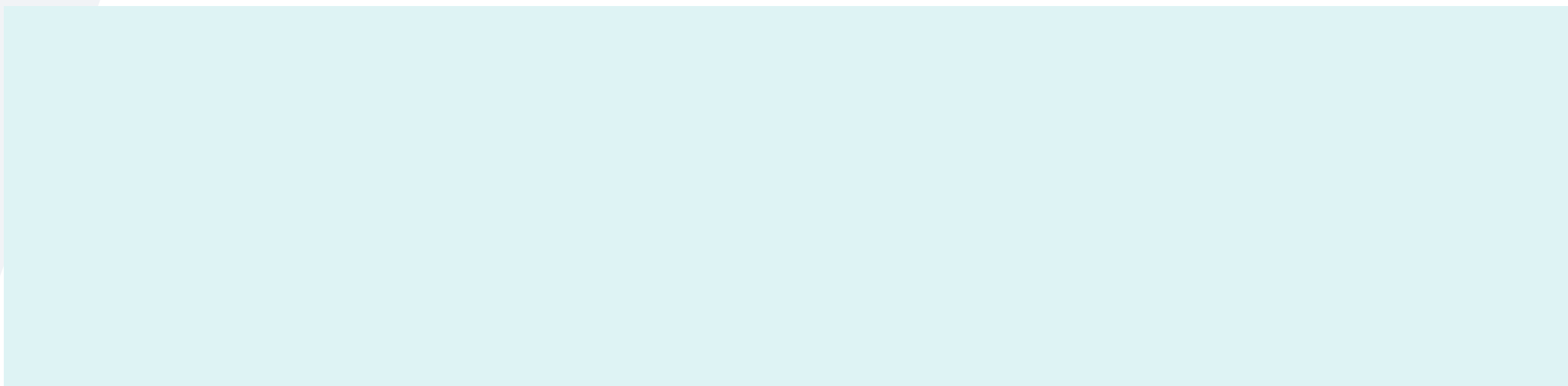
De concordantietabel geeft duidelijk aan welke leerplandoelen de doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties (BK) realiseren.

Leerplandoel	doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties
1 +	-
2 +	-
3	BK 8
4	BK 1; BK 2
5	BK 1; BK 26; BK g
6	BK 21; BK a; BK b; BK k; BK r
7	BK 20; BK g

8.2 Doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties

1. De leerlingen werken in teamverband (organisatiecultuur, communicatie, procedures).
2. De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.
3. De leerlingen handelen economisch en duurzaam.
4. De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.
5. De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.
6. De leerlingen maken het werkblad, gereedschap, toestellen en ruimtes hygiënisch schoon.
7. De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe.
8. De leerlingen lichten nieuwe trends en producten toe.
9. De leerlingen volgen de voorraad op, stellen tekorten vast en maken bestelbonnen op.
10. De leerlingen ontvangen goederen en controleren ze.
11. De leerlingen voeren voorbereidende werkzaamheden uit voor bereidingen.
12. De leerlingen maken vlees, vis, gevogelte, groenten, fruit en andere basisproducten schoon en bewerken, versnijden en portioneren ze.
13. De leerlingen passen diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen, vlees, gevogelte, visgerechten, plant-based gerechten, zuivelbereidingen en nagerechten.

Leerplandoelen 7^{de} leerjaar Grootkeukenkok



Leerplandoelen 7^{de} leerjaar Grootkeukenkok

1+	Reflecteren over ethische keuzes	8	Activiteiten plannen, organiseren en coördineren		
2+	Dialogeren over levensbeschouwing, inspiratie of zingeving	9	Grondstoffen selecteren		
3	Nieuwe trends en producten toelichten	10	Grootkeukenmateriaal en -toestellen selecteren en hanteren	20	Duurzaam omgaan met productiemiddelen
4	Handelen volgens procedures en organisatiecultuur, kwaliteitsbewust	11	Grondstoffen schoonmaken, bewerken, versnijden en portioneren	21	Kostprijs en verkoopprijs berekenen en prijszetting motiveren
5	Respectvol communiceren, efficiënt samenwerken in team	12	Grootkeukentechnieken toepassen in verschillende kooksystemen	22	Goederen ontvangen, controleren en beheren
6	Gerechten, menu's samenstellen, recepturen en technische fiches opstellen	13	Plant-based gerechten bereiden	23	Bestelbon opmaken
7	Aanbod uitwerken voor diëten, voedingsvoorkeuren en allergenen	14	Gerechten kwaliteitsvol en creatief presenteren op bord en op buffet	24	Handelen volgens procedures voedselveiligheid, autocontrolesysteem toepassen
		15	Maaltijddistributie verzorgen	25	Werkblad, gereedschap, toestellen en ruimtes reinigen en ontsmetten
		17	Vragen van gasten beantwoorden en klachten behandelen	26	Veiligheidsregels respecteren en ergonomisch handelen
		18	Gastvriendelijk handelen, interculturele gebruiken en etiquette		

Zinrijk en geïnspireerd

Overkoepelende vaardigheden

Vaktechnisch handelen

Economisch en duurzaam

Voedselveilig en arbeidsveilig

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

link naar andere vakken

Samenhang derde graad: leerplandoel ander vak

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 K1

Keuzedoel

LPD 26 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.

Zinrijk en geïnspireerd

- [Gemeenschappelijk funderend leerplan](#) 1^{ste} – 2^{de} – 3^{de} graad -> krachtlijn Zinrijk en geïnspireerd
- Persoonsvorming: ontwikkeling van een levensbeschouwelijke en ethische gevoeligheid

LPD 1+ De leerlingen reflecteren over ethische keuzes.

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

- Wenken toegepast op functie Grootkeukenkok
- Reflecteren over ethiek ([goed handelen](#)) en [professioneel en persoonlijk engagement](#) op school, stage, werk ...
bv. [logboek stage](#)
- Ondersteuning (werkvorm en kaders) volgt onder tegel inspirerend materiaal



Goed handelen

Pluraliteit/Context

229 Gulden regel

230 Waarden en normen

231 Rechten en plichten

232 Deugden

233 Ethische denkkaders

234 Ethische thema's in het maatschappelijk debat

235 Mensenrechten

236 Complexiteit van goed en kwaad

237 Verschillende benaderingen van goed en kwaad

238 Wraak en vergelding

239 Herstelgerichte benaderingen

Toelichting

Terreindoelen

Doorstroom

Arbeidsmarkt

Dubbele finaliteit ▾

1. **onderzoeken** hoe goed en kwaad eigen zijn aan menselijk denken en handelen (analyseren);
2. visies op goed en kwaad **analyseren** (analyseren);
3. in casussen het ethisch appel **ontleden** (analyseren);
4. de relatie tussen levensbeschouwingen en ethisch denken en handelen **onderzoeken** (analyseren);
5. ethische keuzes **ontdekken** in Bijbelverhalen en christelijke tradities (evalueren);
6. **toelichten** hoe christenen in Bijbelverhalen en christelijke tradities inspiratie vinden om ethisch te denken en te handelen (begrijpen);
7. wegwijzers voor hun ethisch denken en handelen **selecteren** (analyseren);
8. **uitdrukken** hoe een christelijke kijk op ethisch denken en handelen verwantschap vertoont met en/of een uitdaging vormt voor de eigen visie.

Identiteit/Leerling

252 Ethische verontwaardiging

253 Geweten

254 Schuld en schaamte

255 Vrijheid en verantwoordelijkheid

256 Leven van verwachting

257 Morele groei

Toelichting

Christelijk geloof/Traditie

240 Appel

241 10 geboden

242 Dubbelgebed van de liefde

243 Jezus' houding tegenover de wet

244 Evangelische radicaliteit

245 Bevrijdingstheologie

246 Geweten - onderscheiding

247 Goed mens zijn vanuit genade

248 Zonde

249 Vergeving

250 Verzoening

251 Sacrament van boete en verzoening

Toelichting

Professioneel en persoonlijk engagement

Pluraliteit/Context

332 Materiële, ethische, relationele, maatschappelijke, levensbeschouwelijke vragen

333 Plaats van arbeid in het leven

334 Invulling van vrije tijd

335 Mens- en wereldbeelden

336 Werkrelaties

Toelichting

Terreindoelen

Arbeidsmarkt

1. **uitleggen** waarom ze ervaringen/situaties uit het werkveld als positief of negatief ervaren (begrijpen);
2. de vragen die het werkveld oproept **classificeren** (begrijpen);
3. ethische afwegingen bij situaties uit het werkveld **onderscheiden** (begrijpen);
4. **verhelderen** hoe mensen zich in een professionele context verhouden tot elkaar, hun producten en/of diensten (begrijpen);
5. aan de hand van verhalen/getuigenissen **illustreren** welke zin en betekenis mensen aan arbeid geven (begrijpen);
6. visies op arbeid in levensbeschouwelijke tradities **onderscheiden** (begrijpen);
7. in christelijke tradities houdingen en visies ten aanzien van arbeid **toelichten** (begrijpen);
8. in levensverhalen en getuigenissen **het verband zien** tussen christelijke inspiratie en professioneel engagement (analyseren);
9. hun eigen kijk op professioneel en persoonlijk engagement **uitdrukken**;
10. **uitdrukken** hoe een christelijke visie op professioneel en persoonlijk engagement verwantschap vertoont met en/of een uitdaging vormt voor de eigen visie.

Identiteit/Leerling

345 Erkenning en bevestiging

346 Verbondenheid

347 Verloning

348 Vrijwilligerswerk

349 Engagement en verantwoordelijkheid

Toelichting

Christelijk geloof/Traditie

337 Beroep en roeping

338 Dienstbaarheid

339 Rijk Gods

340 Partijdigheid voor de zwakke

341 Monastiek leven

342 Kerkelijke documenten

343 Actuele inspirerende getuigenissen

344 Vieren van de zondag

Toelichting

Overkoepelende vaardigheden

LPD 5 De leerlingen communiceren respectvol en werken efficiënt samen binnen het team.

- ★ Grootkeukenorganisatie: basisprincipes van instructie, feedback en motivatie

Assisteren bij de opleiding en begeleiding van het keukenpersoneel

- => Leerling in beurtsysteem verantwoordelijk maken als chef, hierbij aandacht hebben voor hoe medeleerlingen begeleid worden.
Opdracht geven om nieuwe techniek/grondstof/recept aan te leren.

LPD 7 De leerlingen werken een aanbod uit voor de belangrijkste diëten, voedingsvoorkeuren en allergieën.

- => Veel voorkomende diëten toelichten en concrete opdrachten bv. menu aanpassen
(zie [ondersteunend materiaal](#))



Vaktechnisch handelen: klantencontact

LPD 16 De leerlingen beantwoorden vragen van gasten en behandelen klachten.

LPD 17 De leerlingen handelen gastvriendelijk en houden rekening met interculturele gebruiken en etiquette.

=> Kan via restaurantdienst maar ook aan buffet, toelichting van gerechten en allergenen, contact met bewoners ...

Leerlijn

- zie [basisinformatie](#)
- afstemming met collega's 2^{de} en 3^{de} graad op basis van concrete lesdoelen en inhouden

leerplan 2de graad Restaurant en keuken onder begeleiding	leerplan 3de graad Grootkeuken en catering groei naar zelfstandigheid	leerplan 7de leerjaar Grootkeukenkok bijkomende beroepskwalificatie - specialisatie - automatiseren
		Zinrijk en geïnspireerd
zie GFL	zie GFL	LPD 1+ De leerlingen reflecteren over ethische keuzes.
zie GFL	zie GFL	LPD 2+ De leerlingen dialogeren open en constructief over levensbeschouwing, inspiratie of zingeving.
Overkoepelende vaardigheden in restaurant en keuken	Overkoepelende vaardigheden in grootkeuken en catering	Overkoepelende vaardigheden
LPD 1+ De leerlingen verkennen het vakgebied horeca en vergelijken uitbatingsvormen op het vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment.	LPD 1 De leerlingen vergelijken uitbatingsvormen in grootkeuken en catering op het vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment.	LPD 3 De leerlingen lichten nieuwe trends en producten bij grootkeuken toe.
LPD 2 De leerlingen handelen volgens procedures en organisatiecultuur.	LPD 2 De leerlingen handelen volgens procedures en organisatiecultuur.	LPD 4 De leerlingen handelen volgens procedures en organisatiecultuur en handelen kwaliteitsbewust.
LPD 3 De leerlingen communiceren respectvol en werken efficiënt samen binnen het team.	LPD 3 De leerlingen communiceren respectvol en werken efficiënt samen binnen het team. * Basisprincipes van instructie, feedback en motivatie	LPD 5 De leerlingen communiceren respectvol en werken efficiënt samen binnen het team. * Grootkeukenorganisatie: basisprincipes van instructie, feedback en motivatie Assisteren bij de opleiding en begeleiding van het keukenpersoneel
LPD 4 De leerlingen vergelijken de samenstelling van gerechten en dranken wat betreft voedingswaarde en gezondheid.	LPD 4 De leerlingen ontleden menu's en gerechten. * Diëten, voedingsvoorkeuren en menuplanning	LPD 6 De leerlingen stellen gerechten en menu's samen in functie van de doelgroep met inbegrip van het opstellen van recepturen en technische fiches. * Smaakcombinaties, aroma's, texturen en kleuren, foodpairing, afwisseling in het assortiment Menuplanning LPD 7 De leerlingen werken een aanbod uit voor de belangrijkste diëten, voedingsvoorkeuren en allergieën.

Minimum modellessentabel

Kansen en uitdagingen om een 7^{de} leerjaar in de kijker te zetten

Grootkeukenkok

Specifieke vorming	VII
Grootkeukenkok (incl. werkplekleren)	20
Engels+Frans*	2*
Schooleigen keuze-uren	6
Suggesties complementair gedeelte	
Communicatie en interactie	
Godsdienst	
Maatschappelijke oriëntatie	
Ondernemerschap	
Schooleigen keuzes: - Een vak van de specifieke vorming van de studierichting - Schooleigen curriculum - ...	
*Uitgangspunt: één vreemde taal (Engels of Frans) is gekend vanuit de derde graad A-finaliteit (richtsnoer A1+). In principe volstaat het dat enkel de andere vreemde taal aan bod komt in het 7^{de} leerjaar. Op basis van een beginsituatieanalyse verifieert de school dat leerlingen voldoende vaardig zijn in die vreemde taal die in de derde graad al aan bod kwam (richtsnoer A1+). Indien de beginsituatieanalyse aantoont dat die vreemde taal nog niet voldoende is verworven, dan zal de school bijkomende lesuren moeten voorzien opdat leerlingen de vooropgestelde doelen bereiken.	
Totaal specifieke vorming	28
De modellessentabel geeft door middel van een richtcijfer in zwart 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.	

Leerplanrealisatie

In vakgroep (collectief efficiënt, gelijkgericht)

1. Leerplan verkennen, leerplandoelen concretiseren in lesdoelen
 - Inhouden en werkvormen kiezen (kennisrijk curriculum, effectieve instructie, verwerking via opdrachten, keuze van activiteiten)
 - Criteria bepalen
 - Leertraject uitwerken
2. Leertraject plannen
 - Lessen, thema's, projecten ...
 - Kruistabel
 - Jaarplan
3. Leertraject uitvoeren
 - Beginsituatie, voorkennis activeren
 - Differentiëren: basisstof, herhalingsstof, verdiepingsstof
 - Growth mindset
4. Leertraject evalueren: zijn alle leerplandoelen effectief aangereikt?
5. Leertraject rapporteren: formatief handelen, summatief evalueren

Expliciete
Directe
Instructie

Fases van EDI

Een les volgens het EDI-model verloopt via de volgende fasen:

- 1 Activeren van relevante voorkennis
- 2 Lesdoel benoemen
- 3 Instructie geven
- 4 Begeleide inoefening
- 5 Lesafsluiting
- 6 Zelfstandige verwerking
- 7 Verlengde instructie voor de leerlingen die de stof onvoldoende beheersen

<https://leerpunt.be/leidraden/differentiatie-onderwijsachterstand-wegwerken>

Ondersteuning: dashboards en leerlijnen

Grootkeukenkok – 7de leerjaar

leerplan **basisinformatie** inspirerend materiaal professionalisering

Basisinformatie

Dashboard VII-Grootkeukenkok	1MB powerpoint
leerlijn restaurant-keuken	19KB excel
leerlijn grootkeuken en catering	16KB excel
startdocument Individueel opleidingsplan Grootkeukenkok duaal	48KB word

Dashboard VII-Grootkeukenkok

POWERPOINT 1MB

leerlijn grootkeuken en catering

leerlijn restaurant-keuken

EXCEL 19KB

startdocument Individueel opleidingsplan Grootkeukenkok duaal

WORD 48KB

Startdocument opleidingsplan Grootkeukenkok duaal 2025-2026

Naam	
Klas	Trajectbegeleider
Werkplek	Mentor

De trajectbegeleider vult bij de start van het schooljaar samen met de mentor het individueel opleidingsplan in waarin de leerplandoelen staan die de leerling moet verwerven. Er wordt nagegaan of al de competenties ingeoefend en bereikt kunnen worden op de werkplek en/of op school tijdens de lessen beroepsgerichte of algemene vorming. De verschillende competenties komen tijdens het leertraject van de jongere meer dan één keer aan bod zodat de leerling de kans krijgt om te groeien. Per leerplandoel is er ruimte voorzien voor verdere concretisering. Die concretisering kan onder meer vorm krijgen door de expertise van de leraar, uitwisseling met andere leraren binnen of buiten de eigen school en de werken uit het leerplan.

Indien bepaalde leerplandoelen niet onmiddellijk ingeoefend en bereikt kunnen worden op de werkplek of op school, zal de trajectbegeleider samen met de mentor en de leerling kijken hoe en waar ze toch gerealiseerd kunnen worden. Er kan bijvoorbeeld nagegaan worden of via een externe organisatie leerkanalen mogelijk zijn. Als een leerling via het project intensieve begeleiding alternerend leren (BAL) ondersteund wordt, moet dit ook opgenomen worden in het opleidingsplan.

Leerplandoelen 7 ^{de} leerjaar Grootkeukenkok		Overkoepelende vaardigheden
1. Informatie over de leerling verzamelen	9. Acties en plannen organiseren en uitvoeren	Technische handelen
2. Informatie over de leerling verzamelen	10. Strategische selecties	Economisch en duurzaam
3. Informatie over de leerling verzamelen	11. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
4. Informatie over de leerling verzamelen	12. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
5. Informatie over de leerling verzamelen	13. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
6. Informatie over de leerling verzamelen	14. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
7. Informatie over de leerling verzamelen	15. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
8. Informatie over de leerling verzamelen	16. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
9. Informatie over de leerling verzamelen	17. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
10. Informatie over de leerling verzamelen	18. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
11. Informatie over de leerling verzamelen	19. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
12. Informatie over de leerling verzamelen	20. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
13. Informatie over de leerling verzamelen	21. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
14. Informatie over de leerling verzamelen	22. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
15. Informatie over de leerling verzamelen	23. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
16. Informatie over de leerling verzamelen	24. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
17. Informatie over de leerling verzamelen	25. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
18. Informatie over de leerling verzamelen	26. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
19. Informatie over de leerling verzamelen	27. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
20. Informatie over de leerling verzamelen	28. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
21. Informatie over de leerling verzamelen	29. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
22. Informatie over de leerling verzamelen	30. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
23. Informatie over de leerling verzamelen	31. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
24. Informatie over de leerling verzamelen	32. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
25. Informatie over de leerling verzamelen	33. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
26. Informatie over de leerling verzamelen	34. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
27. Informatie over de leerling verzamelen	35. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
28. Informatie over de leerling verzamelen	36. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
29. Informatie over de leerling verzamelen	37. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
30. Informatie over de leerling verzamelen	38. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
31. Informatie over de leerling verzamelen	39. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
32. Informatie over de leerling verzamelen	40. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
33. Informatie over de leerling verzamelen	41. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
34. Informatie over de leerling verzamelen	42. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
35. Informatie over de leerling verzamelen	43. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
36. Informatie over de leerling verzamelen	44. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
37. Informatie over de leerling verzamelen	45. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
38. Informatie over de leerling verzamelen	46. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
39. Informatie over de leerling verzamelen	47. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
40. Informatie over de leerling verzamelen	48. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
41. Informatie over de leerling verzamelen	49. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
42. Informatie over de leerling verzamelen	50. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
43. Informatie over de leerling verzamelen	51. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
44. Informatie over de leerling verzamelen	52. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
45. Informatie over de leerling verzamelen	53. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
46. Informatie over de leerling verzamelen	54. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
47. Informatie over de leerling verzamelen	55. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
48. Informatie over de leerling verzamelen	56. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
49. Informatie over de leerling verzamelen	57. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
50. Informatie over de leerling verzamelen	58. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
51. Informatie over de leerling verzamelen	59. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
52. Informatie over de leerling verzamelen	60. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
53. Informatie over de leerling verzamelen	61. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
54. Informatie over de leerling verzamelen	62. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
55. Informatie over de leerling verzamelen	63. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
56. Informatie over de leerling verzamelen	64. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
57. Informatie over de leerling verzamelen	65. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
58. Informatie over de leerling verzamelen	66. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
59. Informatie over de leerling verzamelen	67. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
60. Informatie over de leerling verzamelen	68. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
61. Informatie over de leerling verzamelen	69. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
62. Informatie over de leerling verzamelen	70. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
63. Informatie over de leerling verzamelen	71. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
64. Informatie over de leerling verzamelen	72. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
65. Informatie over de leerling verzamelen	73. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
66. Informatie over de leerling verzamelen	74. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
67. Informatie over de leerling verzamelen	75. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
68. Informatie over de leerling verzamelen	76. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
69. Informatie over de leerling verzamelen	77. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
70. Informatie over de leerling verzamelen	78. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
71. Informatie over de leerling verzamelen	79. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
72. Informatie over de leerling verzamelen	80. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
73. Informatie over de leerling verzamelen	81. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
74. Informatie over de leerling verzamelen	82. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
75. Informatie over de leerling verzamelen	83. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
76. Informatie over de leerling verzamelen	84. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
77. Informatie over de leerling verzamelen	85. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
78. Informatie over de leerling verzamelen	86. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
79. Informatie over de leerling verzamelen	87. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
80. Informatie over de leerling verzamelen	88. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
81. Informatie over de leerling verzamelen	89. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
82. Informatie over de leerling verzamelen	90. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
83. Informatie over de leerling verzamelen	91. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
84. Informatie over de leerling verzamelen	92. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
85. Informatie over de leerling verzamelen	93. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
86. Informatie over de leerling verzamelen	94. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
87. Informatie over de leerling verzamelen	95. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
88. Informatie over de leerling verzamelen	96. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
89. Informatie over de leerling verzamelen	97. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
90. Informatie over de leerling verzamelen	98. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
91. Informatie over de leerling verzamelen	99. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid
92. Informatie over de leerling verzamelen	100. Groeikansen en -risico's	Levenswijze en gezondheid

leerplan 2de graad Restaurant en keukens onder begeleiding	leerplan 3de graad Restaurant en keukens onder begeleiding	leerplan 7de leerjaar Grootkeukenkok bijkomende beroepskwalificatie - specialisatie - automatiseren
2de GFL	2de GFL	2de GFL
2de GFL	2de GFL	2de GFL
Overkoepelende vaardigheden in restaurant en keukens		
LFD 1- De leerlingen kennen het uitgebreid horeca- en vergelijkend aanbod van op het vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment.	LFD 1- De leerlingen kennen het uitgebreid horeca- en vergelijkend aanbod van op het vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment.	LFD 1- De leerlingen kennen het uitgebreid horeca- en vergelijkend aanbod van op het vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment.
LFD 2- De leerlingen handelen volgens procedures en organisatiecultuur.	LFD 2- De leerlingen handelen volgens procedures en organisatiecultuur.	LFD 2- De leerlingen handelen volgens procedures en organisatiecultuur.
LFD 3- De leerlingen communiceren respectvol en werken efficiënt samen binnen het team.	LFD 3- De leerlingen communiceren respectvol en werken efficiënt samen binnen het team.	LFD 3- De leerlingen communiceren respectvol en werken efficiënt samen binnen het team.
LFD 4- De leerlingen vergelijken de samenstelling van	LFD 4- De leerlingen vergelijken de samenstelling van	LFD 4- De leerlingen vergelijken de samenstelling van

<https://mijn.katholiekonderwijs.vlaanderen/#!/nieuwsbrieven>



INSCHRIJVEN

- ☒ Ik wil op de hoogte blijven via nieuwsbrieven
 - ☒ Ik wil de wekelijkse **thematische nieuwsbrief** ontvangen
 - ☒ Ik wil de maandelijkse **vakspecifieke nieuwsbrief** ontvangen (so,
 - ☐ Ik wil geen enkele nieuwsbrief ontvangen



MAANDELIJKE VAKKENNIEUWSBRIEF

BEPAAAL REGIO

- ☒ Antwerpen

BEPAAAL WELKE VAKKEN JE ONTVANGT

- | | |
|--|--|
| ☒ Basisoptie Voeding en horeca | ☒ Gemeenschappelijk funderend leerplan |
| ☒ Studiedomein Voeding en Horeca | ☒ Studiegebied voeding en horeca |

Beste Voornaam

MIJN VOORKEUREN

ALGEMEEN

Dagen beginnende leraren

Graag je aandacht voor volgend initiatief: onze Dagen voor beginnende leraren met klemtoon op visie, didactiek, evaluatie, leerplengerichtheid en persoonlijke groei in leraarschap.

ANT

LEES MEER >

Start To Teach: traject aanvangsbegeleiding

Om de startende leraren te ondersteunen richten wij ook dit schooljaar het begeleidingstraject "Start To Teach" in. Deze vorming richt zich tot alle startende en herstartende leraren secundair onderwijs van de regio Limburg.

LIM

LEES MEER >

Leerkracht op praktijkstage? Vervanging via de overheid

Elk jaar biedt de overheid in Vlaanderen de kans om op praktijkstage te gaan terwijl er wordt gezorgd voor vervanging in de klas. Ook dit jaar loopt het project "Klasactiviteiten" in samenwerking met de Vlaamse overheid op volle toeren en krijgen leerkrachten de mogelijkheid om hun klas achter te laten in de beste handen. In dit bericht leggen we kort uit hoe dat makkelijk kan!

BASISOPTIE VOEDING EN HORECA



Barista-opleiding RTC

RTD Oost-Vlaanderen organiseert voor leerlingen een opleiding barista op school. De leerlingen krijgen eerst een theoretische uitleg te horen en gaan daarna aan de slag met de espressomachine. Onder begeleiding van Melanie Nunes van Tropix barista leren leerlingen enkele baristatechnieken en -handelingen.

MEER INFO EN INSCHRIJVEN >

Delicious Waste

Op 24 juni (Upcycling Day) lanceerde Verspillings is Verrukkelijk een campagne waarmee zo op toegankelijke wijze meer bewustwording willen creëren rondom het thema voedselverspilling. Dit doen ze door het verhaal van onze ondernemers te vertellen, laagdrempelig tips te delen en heerlijke no waste-recepten te ontwikkelen zodat we voedselverspilling kilo voor kilo verminderen.

LEES MEER >



Snack & Chill

Een lekkere fruitbrochette en een tropisch fruitwaterijtje tijdens de lespeuzes? Met Snack & Chill voorzie je voor je leerlingen een gezonde apero tussen de lessen door. Jongeren sria(z)kken naar die gezellige babbel aan de schoolbar, nu meer dan ooit! Schrijf je secundaire school via het inschrijvingsformulier in en ontdek hoe je in een mum van tijd je leerlingen gezonder laat snappen.

Kalender

12 . 10 . 2021	implementatie nieuwe leerplannen OK2 duaal event 
13 . 10 . 2021	Aanvangsbegeleiding startende leerkrachten voeding en horeca - West-Vlaanderen event  Assebroek
10 . 11 . 2021	Intervisie nieuwe leerplan basisoptie Voeding en horeca event  Assebroek
24 . 11 . 2021	Intervisie nieuwe leerplan basisoptie Voeding en horeca event  Brussel

STUDIEDOMEIN VOEDING EN HORECA

Handboeken en werkboeken voedselveiligheid digitaal beschikbaar

Horeca Forma heeft de mappen voedselveiligheid 2de en 3de graad gedigitaliseerd.

LEES MEER >

Bedankt

