**Inspiratiedocument lesdoelen Horeca**

**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 hebben heel wat leerkrachten meegewerkt aan dit document.

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 me de aanvullingen en verdere concretiseringen **terugsturen** zodat dit inspiratiedocument aangroeit tot een schat aan informatie! Stuur dus gerust jullie lesdoelen door naar [wim.depue@katholiekonderwijs.vlaanderen](mailto:wim.depue@katholiekonderwijs.vlaanderen)!

# Overkoepelende vaardigheden in horeca

1. De leerlingen analyseren uitbatingsvormen binnen het vakgebied horeca op het vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment.
2. Via dit doel analyseren de leerlingen de verschillende formules en contexten binnen het vakgebied horeca. Beperk je dus zeker niet tot klassieke restaurants, maar richt je ook naar hotel-restaurant, catering, grootkeuken, bistro, brasserie, taverne, … Speel zeker in op de leefwereld van de leerling en benadruk de positieve elementen in elke uitbatingsvorm.
3. Je kan dat benaderen vanuit een innovatieve en creatieve kijk op de sector:
   * + Welk horecaconcept spreekt je aan?
     + Naar welke doelgroep richten ze zich? Hoe zie je dat?
     + Wat is typisch voor die uitbatingsvorm?
     + Welke sfeer wordt er nagestreefd?
     + Hoe is die zaak georganiseerd? Welke typische infrastructuur tref je hier aan?
     + Welke functies tref je hier aan? Je kan het organigram van een horecazaak bespreken met vermelding van de belangrijkste functies in een keuken-, restaurant- en hotelbrigade. Dit leerplandoel kan je in samenhang bespreken met LPD 26.
     + Wat is het typische voorkomen en kledij van het personeel? Welke uitstraling wordt beoogd?
     + Welke nieuwe technologieën en innovaties tref je hier aan?
4. Je kan leerlingen laten nadenken over welke functie ze later willen opnemen in de horeca (kok, kelner, bartender, sommelier wijn/water/thee, barista, butler, cocktailbartender, traiteur, receptionist ...)
5. Zet leerlingen aan om nieuwe ontwikkelingen in het vakgebied, nieuwe concepten (pop up restaurants, wijnbar, theatercafé, bodega-tapasbar, take a way foodbars …) op te volgen via onderzoeksopdrachten.
6. Je kan leerlingen individueel of in groepjes een uitbatingsvorm laten voorstellen voor de klas.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je somt de verschillende uitbatingsvormen op. | * Begrip HORECA * Brede waaier van uitbatingsvormen, indeling in grote categorieën (drank-, eet-, overnachtingsgelegenheden, mengvormen) | * Opsommen van de uitbatingsvormen, indeling in categorieën | * Onderwijsleergesprek: welke horecazaak bezoek je soms? * Groepswerk of klassikaal moodboard uitwerken. * Herkennen en aanduiden aan de hand van foto’s. |
|  | Je verzamelt informatie over verschillende uitbatingsvormen in de horeca. | * Typische inrichting, sfeer, doelgroep, assortiment van een café, restaurant, hotel | * Opzoeken en herkennen (koppelen van omschrijving aan benaming) | * Stadswandeling * De verschillende uitbatingsvormen bezoeken. * Onderzoeksopdracht (individueel of in groep) * Geschiedenis horeca / hoe oud is beroep van gastvrijheid * Interview afnemen |
|  | Je omschrijft de verschillende uitbatingsvormen. | * Begrippen restaurant, brasserie, bistro, fastfood … * Typische inrichting, sfeer, doelgroep, assortiment van een café, restaurant, hotel | * Duidelijke omschrijving, vermelding belangrijkste kenmerken | * Folder opmaken (gebaseerd op voorkeur) |
|  | Je vergelijkt de verschillende uitbatingsvormen. | * Verschillen en gelijkenissen |  |  |
|  | Je omschrijft de verschillende functies in een keuken en een restaurant. | * Chef kok – hulpkok – keukenassistent – afwasser * Hofmeester – rangkelner – hulpkelner - wijnkelner – barman | * Namen van functies en belangrijkste taak in de organisatie | * Herkennen van de personeelsindeling aan de hand van hun kledij – foto's. * Groepswerk voorstellen van verschillende functies in een brigade. * Schematische voorstelling aan de hand van een organigram. |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen volgen de afspraken van de organisatie op.
2. Je kan dit leerplandoel linken aan de schoolafspraken en het werkplaatsreglement waarbij de leerlingen een aantal afspraken op het vlak van verzorgd voorkomen, beroepsfierheid, correct taalgebruik, voorbereiding … gedisciplineerd moeten opvolgen zoals ze dat later ook voor hun toekomstige stagegever of werkgever zullen moeten doen.
3. Richt je hierbij 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.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je verklaart de belangrijkste afspraken uit het werkplaatsreglement aan de hand van kernwoorden. | * Stiptheid * Voorkomen * Taalgebruik * … | * Afspraken begrijpen | * Werkplaatsreglement doornemen in onderwijsgesprek. * Poster per kernwoord afficheren, wekelijks in de kijker zetten. * Quiz, Kahoot |
|  | Je motiveert het belang van afspraken binnen een organisatie. | * Definiëren wat een huisstijl is * Verschillen in bedrijfscultuur (bv gastronomisch restaurant tov fastfood) * Verband leggen met organisatie en verwachtingen klant | * Afspraken afh van situatie kunnen motiveren | * Aan de hand van videomateriaal situaties tonen waar afspraken niet zo goed nageleefd worden en leerlingen hierop laten reageren. * Groepsdiscussie (pro en contra rond bijvoorbeeld haartooi, juwelen, tatoeage enz.) |
|  | Je komt in de juiste en verzorgde kledij naar de les, conform de schoolafspraken. | * Het belang aantonen van nette kledij * Het belang aantonen voorkomen van verzorgd en persoonlijke hygiëne. | * Juiste en verzorgde kledij, afhankelijk van de soort les. * Volhouden | * Technieken aanreiken zodat lln dit automatiseren (checklist, reminder in gsm …) * Lln aanmoedigen om mekaar hierin te ondersteunen (gemeenschappelijke gedragenheid): groepsbeloning |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen werken efficiënt en respectvol samen om een gemeenschappelijk doel te bereiken en verwerven inzicht in het aansturen van een team.
2. Het respectvol samenwerken beperkt zich niet tot medeleerlingen, maar houdt eveneens respect in ten opzichte van leraren en ondersteunend personeel en de hun opgedragen functie of taak. Dat uit zich in een correcte omgang en respect voor de identiteit van de ander.
3. De leerlingen verwerven inzicht in communicatietechnieken en -middelen en principes van leiding geven.
4. Je kan leerlingen aanzetten tot zelfreflectie: wat is mijn rol en verantwoordelijkheid in het team? Hoe kan ik bijdragen tot een aangename teamsfeer? Hoe kunnen we als team samenwerken om het onderhoud zo vlot mogelijk te laten verlopen? Een teamoverleg na de (praktijk)les, ondersteund door een peerevaluatie kan hiertoe 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 teamwork in de horeca. | * Samenwerken tov individueel werken * Groepssfeer en impact op kwaliteit van werk | * Onderbouwde motivatie | * Videogetuigenis horecawerknemer * [A team of A-players](https://www.youtube.com/watch?v=ZzUEcP8Re3I) * [Marshmallow tower](https://www.youtube.com/watch?v=H0_yKBitO8M) |
|  | Je beoordeelt jezelf en het team op vlak van samenwerking. | * Kwaliteitscriteria: * Bereidheid om te leren van mekaar, actief luisteren * Feedback kunnen geven en ontvangen * Inzicht in eigen rol en gedrag * Kunnen omgaan met taakverdeling en tijdsplanning | * Inzicht en hanteren van criteria * Zelfkennis * Omgaan met kritiek * Actief luisteren | * groepsdiscussie * (zelf)evaluatie op het einde van een praktijkbeurt |
|  | Je werkt efficiënt samen. | * Organisatie en taakverdeling * Tijdsplanning * instructietaal | * Opvolgen van taken, opnemen van verantwoordelijkheid * Mekaar spontaan helpen/initiatief nemen * Tijdsplanning * Rustig werken * Duidelijke instructietaal | * Evaluatie, briefing, debriefing, zelfevaluatie |
|  | Je werkt respectvol samen. | * Verbale en non-verbale communicatie * Constructieve feedback geven * Teammomenten / vergaderingen | * Respectvolle verbale en non verbale communicatie * Probleemoplossend denken * Bijdragen aan goede werksfeer | * Evaluatie, briefing, debriefing, zelfevaluatie |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen stellen eenvoudige gerechten en menu’s op.
2. Je kan bij het opstellen van gerechten een sjabloon van een technische fiche aanreiken en aandacht besteden aan portionering.
3. De leerlingen verkennen de basisprincipes van de menuleer en hebben daarbij oog voor een evenwichtige en eigentijdse samenstelling.
4. Je kan de leerlingen – ter voorbereiding van de dienst - een menukaart laten uitwerken en laten uitvoeren, rekening houdend met een vooraf bepaalde lay-out (bv. logo van de school op het voorblad, geen spellingsfouten, seizoensgebonden). Je kan daarvoor een sjabloon aanreiken (integratie ICT).
5. Met dit leerplandoel verkennen de leerlingen eveneens de verschillende trends en concepten in voeding (LPD 1).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je beoordeelt een menu op vlak van samenstelling / vormgeving en lay-out. | * Menuschema * Soorten menu’s * Basisprincipes bij het opstellen van een menu * Vormgeving en lay-out * Soorten menu’s ifv trends en concepten | * Beoordeling adhv principes naleven * Evenwichtig, eigentijds * Rekening houden met soort horecazaak | * Voorbeelden van een menu aanreiken of laten opzoeken en beoordelen, verbeteringen laten aanbrengen |
|  | Je stelt een menu op volgens het vaktechnisch menugeraamte rekening houdend met een bepaald thema | * Menuschema * Basisprincipes | * juiste volgorde * naleven principes | * Thematisch te werk gaan vb: Kerstmenu samenstellen. |
|  | Je presenteert het menu op een creatieve wijze. (bv kaart, krijtbordje …) | * Vormgeving en lay-out * Alternatieven (krijtbord, tablet, schildersezel …) * Nederlandse benaming en variaties in omschrijving | * vormgeving en lay-out in functie van thema * creativiteit * correcte taal | * Sjabloon aanreiken * Integratie ICT |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen analyseren de samenstelling van gerechten en dranken op basis van voedingswaarde en gezondheid met aandacht voor voedingsstoffen en voedingsmiddelen.

Samenhang tweede graad: II-Nat-da LPD 7

1. De leerlingen verwerven inzicht in gezonde voeding. Bespreek met de leerlingen het verschil tussen voedingsstoffen en -middelen, de soorten voedingsstoffen met hun belangrijkste functie, voedingswaarde en allergenen.
2. Je kan aan de hand van een berekening van de kcal leerlingen laten kennis maken met de voedingsmiddelentabel. Je kan daarbij ook eenvoudige ICT-toepassingen zoals een zelfontworpen rekenblad inzetten.
3. Je kan op basis van het etiket van grondstoffen of halffabricaten de voornaamste bestanddelen bespreken (zie LPD 7).
4. Je leert de leerlingen hun voedingsgedrag vergelijken met actuele adviezen over gezonde voeding. Je kan daarbij gebruik maken van de voedingsdriehoek.
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 de samenstelling van een gerecht.
6. Je kan dit leerplandoel concreet maken door in te spelen op wensen van de gast op basis van hun cultuur, overtuiging, geloof, voedingsvoorkeur, intolerantie of allergie … (lactosevrij, glutenvrij …).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je deelt de voedingsstoffen in volgens bouw-, brand-, ballast- en beschermende stoffen. | * Onderscheid voedingsstoffen en voedingsmiddelen | * Relatie indeling en fysiologische functie van voeding | * mindmap |
|  | Je omschrijft de rol van voeding als energieleverancier. | * Wat is energie * Energie meten (joule en calorie) * energiebehoefte | * Begrip energie omschrijven * Grootheden opsommen * Inschatten hoeveel energie je nodig hebt | * [Waar in mijn eten vind ik energie?](https://www.youtube.com/watch?v=I4VB-CprK9c) |
|  | Je verklaart de rol van de verschillende voedingsstoffen. | * Vetten * Eiwitten * Koolhydraten * Vitamines * Mineralen * Water * Alcohol * Voedingsvezels | * Concrete beschrijving per voedingsstof | * Onderwijsleergesprek * Groepswerk per voedingsstof: maak een affiche met passend voorbeeld, essentiële info, hoeveelheid energie |
|  | Je deelt de voedingsmiddelen in adhv de voedingsdriehoek. | * Gebruik van de voedingsdriehoek. * Benoemen van de voedingsmiddelen | * Juist gebruik van de voedingsdriehoek | * Poster en didactisch materiaal [VIGEZ](https://www.gezondleven.be/themas/voeding) * Voorstellen in de klas |
|  | Je somt de 14 allergenen op. | * Benoemen van de allergenen. * Onderscheid allergie en intolerantie * Mogelijke risico’s | * Allergenen herkennen * De juiste allergenen benoemen | * Onderwijsleergesprek |
|  | Je zoekt de voedingswaarde van voedingsproducten op. | * Hoeveelheid voedingsstoffen in enkele typische productgroepen (groente, vlees, vis, kaas …) | * Hoeveelheid voedingsmiddelen per product inschatten en vergelijken | * Voedingsmiddelen per merk ([www.internubel.be](http://www.internubel.be) ) * [Mijn Eetmeter app](https://mijn.voedingscentrum.nl/nl/eetmeter/) * Adhv etiket producten vergelijken ovv voedingsstoffen |
|  | Je beoordeelt je/een voedingsgedrag met voedingsadviezen. | * Wat is een gezond voedingspatroon? * Verschillende voedingspatronen / culturen / diëten | * Zelfkritisch zijn * Onderzoekende houding | * Voedingsdriehoek (materialen [VIGEZ](https://www.gezondleven.be/themas/voeding)) * Mediterraan eetpatroon vergelijken met Aziatisch eetpatroon * [Veranderende eetpatronen](https://blog.stannah.be/nl-be/gezondheid/eetgewoontes/) |
|  | Je beoordeelt de voedingswaarde van een gerecht adhv de componenten. | * eiwithoudende component, zetmeelhoudende component, groenten, saus | * Inschatten van voedingswaarde per component | * per component voedingswaarde beoordelen en wisselen in samenstelling om tot een gezornder gerecht te komen |
|  | … |  |  |  |

# Vaktechnisch handelen, plannen en organiseren in de keuken

1. De leerlingen plannen, organiseren en bereiden activiteiten voor in de keuken met aandacht voor efficiëntie.
2. Ontleed met de leerlingen de verschillende activiteiten zodat ze inzicht krijgen in de planning en organisatie.
3. Door stapsgewijze oefeningen verwerven leerlingen inzicht in een logische en ordelijke manier van werken. Je kan de leerlingen een voorbereiding laten maken bv. werkplanning, samenvatting recept, ingrediëntenlijst … Begeleid ze door een sjabloon of uitgewerkt voorbeeld aan te reiken. In functie van een leerlijn kan je leerlingen vervolgens zelf een stappenplan laten opstellen.
4. 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 |
|  | Je omschrijft de voordelen van een goede mise en place. | * Belang van mise-en-place in de organisatie: inzet personeel, grondstoffen, machines | * Motivatie, opsomming voordelen |  |
|  | Je organiseert jouw werkpost voor de uitvoering van de mise en place. | * Efficiënte inrichting werkplaats * Logische werkvolgorde | * Ordelijk en logisch werken | * Demonstreren organisatie werkpost. * Voorbeeldschema opstellen van een werkpost om te snijden * Voorbeeldschema opstellen van een werkpost om te wassen |
|  | Je stelt een stappenplan voor de bereiding van een gerecht op aan de hand van een recept. | * Aandachtspunten bij opstellen van stappenplan * Gebruik van een sjabloon * Lezen en structureren van een recept | * Gestructureerd werken (juiste volgorde van werken, opsplitsing voorbereiding en eigenlijke bereiding, gebruik van sjabloon) * Toepassen van vaktermen en terminologie ifv leesbaarheid | * Groepswerk * Demo aan de hand van een sjabloon * Zelfstandige taak vb. Uitwerken van een menuvoorbereiding |
|  | Je voert aan de hand van een stappenplan de mise en place uit binnen een afgesproken tijd. | * Volgen van een stappenplan * Toepassen van basisvaardigheden die gevraagd worden binnen het recept * Op een correcte manier omgaan met materialen * Het herkennen van basisgrondstoffen. | * Gestructureerd werken, het kunnen volgen van een stappenplan. * Opvolgen van tijdsverloop | Praktijkoefening |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen onderscheiden basisgrondstoffen op basis van assortiment, kwaliteit, [bewerkingsstadium](#_Technisch_proces), houdbaarheid, seizoen- en marktaanbod, duurzaamheid, voedingswaarde, toepassingsmogelijkheden en kostprijs.
2. Een goede productkennis is de basis van werkzaamheden in de keuken. Voorkom een encyclopedische benadering door een selectie te maken van basisgrondstoffen en die kennis steeds te integreren met praktische oefeningen. Via een taak kan je kennis activeren, bv. bespreek de 2 belangrijkste ingrediënten van die bereiding.
3. Door grondstoffen te verkennen op het vlak van bewerkingsstadium kan je de begrippen kwaliteit en kostprijs, maar ook efficiëntie verklaren. Bereid of bewerk zelf een grondstof en vergelijk dat met een aangekocht convenienceproduct.
4. Dit doel staat sterk in relatie tot LPD 11. Bv. een inzicht in de deelstukken van vlees zal de leerlingen helpen bij de keuze van de bereidingstechniek.
5. Bij het criterium duurzaamheid zullen begrippen als korte keten, streekproducten, vergeten groenten, bio-grondstoffen, ecologische voetafdruk … zeker aan bod komen. Je kan dat samen met LPD 29 behandelen.
6. Via een bedrijfsbezoek (bv. bezoek aan een lokale groentekweker, vismijn) kan je de leerlingen bewust maken van heel wat aspecten van dit leerplandoel. Die informatie is veelal ook digitaal beschikbaar en kan via een onderzoeksopdracht aan bod komen.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je bespreekt de basiskenmerken van een basisgrondstof. | * Selectie van belangrijkste grondstoffen per assortimentsgroep (Vlees, vis, groente, fruit, peulvruchten, zuivel …) * Kenmerken bij selectie van een grondstof: assortiment, kwaliteit, bewerkingsstadium, houdbaarheid, seizoen- en marktaanbod, duurzaamheid, voedingswaarde, toepassingsmogelijkheden, kostprijs | Belangrijkste kenmerken correct opzoeken, opsommen. | * Onderwijsleergesprek: per productgroep belangrijkste kenmerken bespreken * Onderzoeksopdracht: schriftelijke voorbereiding van een praktijkles: bespreek van het hoofdingrediënt de belangrijkste kenmerken met behulp van een sjabloon. |
|  | Je deelt een grondstof in per assortimentsgroep. | * Indeling van grondstoffen | * Herkenning van de grondstoffen * Inzicht in de indeling in assortimentsgroepen |  |
|  | Je selecteert een grondstof op basis van seizoen- en marktaanbod. | * Seizoenskalender * Invloed van aanbod op grondstofprijs en kwaliteit * Begrippen korte keten, streekproduct, duurzaamheid, vergeten groente, bio, ecologische voetafdruk … | * Seizoensbewust selecteren | * Bezoek (groothandels)markt * Per seizoen een mapje opstellen met de groenten en fruit van dit moment. * Bedrijfsbezoek lokale producent * <https://www.lekkervanbijons.be/> |
|  | Je selecteert een grondstof op basis van het bewerkingsstadium. | * Stadia in bewerkingsstadium * Invloed van bewerkingsstadium op grondstoffenkost, arbeidsduur, kwaliteit | * Bewerkingsstadium van de grondstoffen herkennen * Oordeelkundig selecteren | Bereiden van een gerecht met onbewerkte grondstof én met bewerkte grondstof ; nadien vergelijken op vlak van grondstoffenkost, arbeidsduur en kwaliteit. |
|  | Je duidt de delen van het varken/rund/kalf … aan die je kan gebruiken om te braden/grillen/bakken/stoven/braiseren … | * Belangrijkste benamingen van de vleesdelen * Het verband tussen de delen van het dier/spiersoorten en de toepassing in de keuken | * Situeren van delen * Motivatie keuze vleesdeel | * Schema met doorsnede van dier / aanduiding delen * Demonstratie / proeven taaiheid spier |
|  | Je beoordeelt de versheid van een product | * Kenmerken van verse vis, vlees, groenten … | * Benoemen en herkennen versheidskenmerken | * Demonstratie * [video](https://www.youtube.com/watch?v=XGNkbnti9wY) |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen selecteren en hanteren het belangrijkste keuken[materieel](#_Materiaal_-_Materieel) met aandacht voor eigenschappen, gebruik en werking.
2. Beperk je tot het meest voorkomende groot materieel (werktafels, fornuizen, ovens, kookketel, kantelbraadpan, friteuse, koeling, warmhoudtafels, salamander, snijmachines ...) en klein materieel (messen, lepels, snijplanken, bakpannen, kookpannen, zeven, mandoline ...) die in de keuken van de school voorkomen.
3. Specifiek keukenmaterieel kan je verkennen via een bedrijfsbezoek.
4. 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.
5. Je leert leerlingen hun keuze van materieel motiveren op basis van kwaliteit, gebruikstoepassing en duurzaamheid.
6. Dit doel kan je in samenhang zien met het onderhouden van materieel (LPD 36) en arbeidsveiligheid (LPD 37).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je selecteert het juiste keukenmaterieel om een bereiding uit te voeren. | * soorten keukenmaterieel * eigenschappen, gebruik en werking van elk materieel | * materieel en functie omschrijven * beargumenteren waarom je voor een bepaald materieel kiest | * Techniekkaart per toestel * Onderwijsleergesprek * Demo in praktijklokaal * Bedrijfs- of beursbezoek (toestellen niet aanwezig in school) * Onderzoeksopdracht: samenstellen documentatiemap adhv catalogus |
|  | Je selecteert het juiste mes voor een bepaalde toepassing. | * verschillende functies van een mes en verband met type mes * bouw, samenstelling van een mes | * beargumenteren waarom je voor een bepaald mes kiest | * demonstratie * Overzichtsfoto’s van de gebruikte messen * Labels bij de messen met de correcte naam * video [kies het juiste mes](https://www.youtube.com/watch?v=iI8brw0kGeI) * [productiefilm Solingen](https://www.youtube.com/watch?v=_2IHpEBBxNE) |
|  | Je selecteert een kookpot in functie van een bereiding. | * verband afmeting, vorm en materiaal en bereiding | * Keuze motiveren | * Demo in praktijklokaal * Poster / affiche / moodboard maken * Quiz / memory |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen berekenen, meten en wegen in functie van een bereiding de juiste hoeveelheden af op basis van een productiefiche.
2. De leerlingen besteden aandacht aan het nauwkeurig afwegen of meten met behulp van weeg- en meettoestellen.
3. Je leert leerlingen ook hoeveelheden inschatten zodat ze vertrouwd raken met een juiste portionering per persoon of productiefiche.
4. De leerlingen oefenen rekenvaardigheden aan de hand van de bereidingsfiche: omzetten van stuk naar gewicht, omrekenen van productiefiches naar een andere productiehoeveelheid. Leerlingen kunnen daarbij gebruik maken van omrekentabellen (bv. liter - dl - cl - ml) of een rekenblad.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je gebruikt de weegschaal op een correcte manier. | * Functies weegschaal * Tarra | * Stabiel plaatsen van een weegschaal * Kunnen aan en uitschakelen * Tarreren van een weegschaal * Aflezen van een weegschaal * Nauwkeurig afwegen tot 0,1g | * Demo * praktijkoefening |
|  | Je gebruikt de maatbeker om vloeistoffen correct af te meten. | * Schalen maatbeker * Aflezen op ooghoogte | * Juiste schaal aflezen | * Demo * praktijkoefening |
|  | Je selecteert het correcte materiaal om te portioneren. | * verschillende soorten portioneermateriaal en bijhorende porties * invloed van bereiding op portie en gewicht | * selectie van het correcte portioneermateriaal * spontaan kiezen van hulpmiddelen | * praktijkoefening: portioneren in mise en place, portioneren aan het buffet, borden dresseren volgens de afgesproken portiegrootte … |
|  | Je zet voor een recept eenheden om in functie van de meetapparatuur. | * grootheden en eenheden gewicht en inhoud * gebruik omzettingstabel | * Aandachtig werken * Juist berekenen | * Spelvorm * Voorbeelden / affiche in keuken * demo |
|  | Je rekent een recept om. | * regel van 3 * gebruik rekenmachine/gsm * hanteren omrekentabel * hoe afronden * referentiematen (1 l melk, 10 l emmer, pak suiker …) | * Nauwkeurig werken * Juiste strategie toepassen * Correct inschatten | * Visueel maken adhv omrekentabel * Visueel maken met afbeeldingen (hoeveel is 100ml, 1/2l, …) * inschatten adhv referentiematen |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen volgen een productiefiche of stappenplan nauwkeurig op en *werken kwaliteitsvol* door ~~respecteren~~ de aangegeven hoeveelheden, temperatuur en werkmethode *te respecteren*.

Samenhang tweede graad: II-FraS’-da LPD 14

1. *Het kwaliteitsvol werken 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 op het eindproduct nastreven en kan als onderbouwend doel worden opgenomen in heel wat leerplandoelen.*
2. Bij het hanteren van een productiefiche en stappenplan maken leerlingen gebruik van de basisvaktermen.
3. In functie van een leerlijn kan je leerlingen vervolgens zelf een stappenplan voor een deelopdracht laten opstellen.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je verklaart de vaktermen, gebruikt in het recept. | * basisvaktermen | * correcte omschrijving | * Aanduiden van de vaktermen * Verklaringen opschrijven/ noteren op het recept/ stappenplan |
|  | Je past de nodige stappen in de juiste volgorde toe. | * Juiste volgorde: inrichting werkplaats, grondstoffen en materieel selecteren, voorbereiding, versnijding, basisbereiding, afwerking … | * Correct uitvoeren van de handelingen * Juiste hoeveelheden * Respecteren bereidingstijd en -temperatuur * Ordelijk en stapsgewijs werken. | * Demonstratie * Lezen van een recept, daarna bijhorend filmpje bekijken en extra informatie noteren aan de hand van de filmpje |
|  | Je plant jouw werk volgens de gegeven tijdsplanning. | * Stappen kunnen indelen naar organisatie, voorbereiding, uitvoering en afwerking. | * Het recept volgens de gegeven tijdsplanning kunnen uitvoeren. | * Stapjes overlopen en groeperen in tijdsblokjes: * Werken met klokje/timer |
|  | … |  |  |  |

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

‘Julienne’, ‘brunoise’, ‘paysanne’, ‘émincer’, ‘ciseler’, ‘hacher’, ‘parer’, ‘tourner’

1. De leerlingen passen voorbereidende technieken toe per soort grondstof en dat in de juiste volgorde: schoonmaken, schillen/pellen, wassen, versnijden, 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 die technieken beheersen uitdagen met andere versnijdingswijzen.
3. De complexere snijtechnieken zoals désosser’ en ‘filer’ kunnen bij wijze van uitbreiding worden ingeoefend zonder hetzelfde vaardigheidsniveau na te streven als de opgesomde snijtechnieken.
4. Bij het versnijden van grondstoffen kan je ook machines gebruiken en wijzen op efficiëntie en personeelskost.
5. De leerlingen verklaren waarom een bepaalde snijtechniek toegepast wordt.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je bereidt groenten/ fruit voor zodat deze versneden en bereid kunnen worden. | * Wassen, plukken, pellen, schillen, peler à vif,... * Juiste volgorde | * Nauwkeurig werken * Economisch werken * Controle achteraf | * Demonstratie en oefenlessen * praktijkoefening |
|  | Je bereidt vlees/vis/gevogelte voor zodat deze versneden en bereid kunnen worden. | * Vlees parer, ontvliezen … * Vis spoelen, ontschubben, kieuwen verwijderen … | * Nauwkeurig werken * Economisch werken * Controle achteraf | * Demonstratie en oefenlessen * praktijkoefening |
|  | Je hanteert de juiste techniek en handgreep bij de versnijding. | * Per messoort | * Juist vastnemen van het mes * Toepassen van de juiste snijtechniek | * Demonstratie en oefenlessen |
|  | Je voert de versnijding uit volgens de gewenste grootte. | * verschillende snijtechnieken: vaktermen en grootte * versnijdingen van aardappel * versnijdingen van groente * versnijding van vlees / vis … | * Toepassen van de juiste snijtechniek * Gelijkmatig snijden | * Foto’s snijwijze + vakterm + grootte * Demonstratie en oefenlessen |
|  | Je hanteert een toestel bij het versnijden van groenten. | * Émincer, raspen, frieten * Beoordeling kwaliteit tov manuele versnijding * Afwegen arbeidskost | * Economisch werken * Efficiëntie | * Demonstratie en vergelijken / reflecteren |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen passen basisbereidingstechnieken toe en verklaren de belangrijkste verschillen tussen deze 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’

1. Niet alleen het uitvoeren van de bereidingstechnieken is hierbij belangrijk maar ook het waarom. De leerlingen verklaren waarom ze voor een grondstof een bepaalde bereidingstechniek toepassen, wat de invloed is van kook- en baktijden en wat er gebeurt bij niet respecteren van kook- en baktijden.
2. Je kan deze basisbereidingstechnieken toepassen op diverse keukengrondstoffen zoals vlees, vis, gevogelte, eieren, rijst, pasta, aardappelen, groenten ...
3. De keuze van de bereidingstechnieken zal een belangrijke invloed hebben op de voedingswaarde, kwaliteit en smaakbeleving van de bereidingen. Pas de verschillende bereidingstechnieken toe op één grondstof, vergelijk en reflecteer hierover met de leerlingen. Denk hierbij ook aan ‘à la minute’ en 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 voert de bereidingstechniek étuver, bouillir, rôtir, blanchir, braiser, glacer, gratiner, suer, pocher, cuire à la vapeur, frire, sauter, griller, poêler correct uit. | * Stappen per bereidingstechniek | * Correct toepassen van de techniek, respecteren juiste volgorde * Smaak- en kwaliteitscontrole | * Stappenplan per bereidingstechniek + afbeelding * Groepswerk: lln voeren basisbereiding uit en maken fotoreportage in ppt * Praktisch inoefenen bij het bereiden |
|  | Je motiveert waarom een bepaalde bereidingstechniek toegepast wordt in een bereiding. | * Toepassing per basisbereiding: welke grondstof zijn hiervoor geschikt, typische bereiding, invloed op smaak | * Van de toegepaste technieken de voordelen en nadelen kunnen opsommen. * De invloed op de smaak van technieken kennen /herkennen /verklaren | * Verschillende technieken toepassen op dezelfde grondstof (bv groenten) en onderling vergelijken |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen maken basisbereidingen klaar.

* fonds: blanke, bruine, gevogeltefonds, visfumet en groentebouillon;

‘mirepoix’, ‘bouquet garni’ en ‘bouquet marmite’ ;

koude en warme basissausen: mayonnaise, vinaigrette, Hollandse saus, veloutésaus, béchamelsaus, Spaanse saus, tomatensaus, witte wijnsaus;

basisbindmiddelen;

samengestelde boters;

gistdeeg, soezendeeg, boterdeeg, bladerdeeg, brokkeldeeg, beslag;

‘crème’: banketbakkersroom, ‘crème anglaise’.

1. Leg de klemtoon op de verschillende technieken.
2. Meer complexe basisbereidingen (bv. bladerdeeg) kunnen worden aangereikt via demonstratie of video. Voorzie een observatie-opdracht: je leert leerlingen de verschillende stappen benoemen, je leert hen de voornaamste bestanddelen noteren, je bespreekt de rol van elk bestanddeel …
3. Op basis van die klassieke basisbereidingen kan je hedendaagse technieken binnenbrengen.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je maakt een basisbereiding klaar. | * Stappen per basisbereiding | * Correct toepassen van de basisbereiding * Respecteren juiste volgorde * Juiste grondstoffen gebruiken * Smaak- en kwaliteitscontrole | * Stapsgewijs basisbereiding demonstreren en uitvoeren in techniekles. * Aan de hand van stappenplan individueel klaarmaken. * Verschillende basisbereidingen naast elkaar maken en vergelijken. |
|  | Je somt de belangrijkste grondstoffen van een bepaalde basisbereiding op.  Je geeft 3 typische bereidingsstappen per basisbereiding. | * Belangrijkste grondstoffen per basisbereiding * Verschillen verklaren op vlak van grondstoffen, techniek, binding … | * Opnoemen welke grondstoffen nodig zijn voor de basisbereiding * Onderscheid maken tussen verschillende basisbereidingen | * Via bordschets de verschillende basisbereidingen weergeven met hun onderlinge verschillen. * Puzzel met bereidingsstappen van 3 basisbereidingen ordenen per basisbereiding |
|  | Je motiveert waarom mogelijke toepassing van de basisbereiding. | * Per basisbereiding typische toepassing geven | * Beschrijven in welke bereiding de basisbereiding van toepassing is | * Invuloefening * Quiz / Kahoot / Memory / Flash card |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen maken eenvoudige gerechten klaar en beoordelen de kwaliteit van de bereiding en het eindproduct in verschillende restaurantconcepten.

Samenhang tweede graad: II-Ned-da LPD 19

1. Maak een selectie van eenvoudige gerechten zodat de belangrijkste bereidingstechnieken en grondstoffen gevarieerd aan bod komen.
2. Gebruik dit overzicht:  
   eenvoudige hapjes, voorgerechten, soepen, tussengerechten, vlees-, gevogelte- en visgerechten, vegetarische/vegan gerechten (vleesvervangers en alternatieven), bijgerechten, garnituren, eiergerechten, salades, groentebereidingen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten, keukennagerechten, patisserie, zuivelbereidingen ...
3. Bij het bereiden beoordelen leerlingen de verschillende smaken, aroma’s (inzetten op smaakbeleving) en de kwaliteit van de volledige bereiding. Daarbij zullen leerlingen de juiste woordenschat moeten verwerven zodat ze hun beoordeling correct kunnen verwoorden. Dat kan worden ingeoefend in samenwerking met het vak Nederlands.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je bereidt een eenvoudig gerecht in een bepaald restaurantconcept met behulp van een technische fiche. | * Indeling van gerechten * Restaurantconcepten en hun typische gerechten | * correct bereiden van gerecht met toepassing van basisbereidingen en -technieken. * Smaak- en kwaliteitscontrole * Bijsturen van bereiding en smaak | * In een restaurantsituatie bereidingen maken als deel van een menu. * In groepjes zelfde gerecht bereiden en onderling vergelijken * Evenwichtige spreiding van grondstoffen / technieken |
|  | Je beoordeelt een gerecht op vlak van smaak, textuur, kleur. | * Basisbegrippen en adjectieven om smaak, textuur en kleur te omschrijven | * Goede, duidelijke omschrijving * Eigen overtuiging verkondigen | * Woordenlijst, smaak- en aromawiel … * Groepsgesprek, individuele oefening * [De taal van smaak](https://www.standaardboekhandel.be/p/de-taal-van-smaak-9789082591415#!) |
|  | … |  |  |  |

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.
3. De leerlingen passen die dresseertechnieken toe zowel op bord, plateau als op buffet (saladbar, toonbank, banket, counter in grootkeuken …).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je schikt een gerecht identiek op meerdere borden of schotels volgens het voorbeeld / volgens eigen creativiteit. | * Verschillende vormen van bordschikkingen * Specifiek materiaal: palet, pincet, portioneermateriaal … * Belang van kleur, compositie, keuze materiaal | * Volgens voorbeeld van de leerkracht * Volgens eigen creativiteit: met oog voor kleur en compositie, passend materiaal * Identieke plaats en portie * Verzorgd, zonder morsen | * voorbereidende schets met vormen en kleuren * praktijkoefening |
|  | Je schikt volgens verschillende restaurantconcepten de verschillende bereidingen op bord. | * Verschillen op basis van concept: gastronomisch tov bistro, brasserie … (verschillend materiaal, sfeer, wijze van serveren …) | * In functie van type restauratie | * Voorbeelden tonen * Praktijkoefening en demonstratie van verschillen |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen verzorgen de maaltijddistributie in verschillende restaurantconcepten.
2. Organiseer de maaltijddistributie in verschillende formules zoals gastronomisch restaurant, bistro, brasserie, taverne zodat leerlingen die vaardigheden in de praktijk kunnen inoefenen. De leerlingen verkennen het verschil in organisatie tussen de verschillende concepten.
3. De leerlingen uit de keuken kunnen ook ondersteuning bieden bij het uitserveren aan het buffet of bij het serveren van gerechten tot bij de gast.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je organiseert de verdeling van de gerechten aan de doorgeeftafel, koud en warm buffet … | * verschillende distributiesytemen en hun organisatie * opstellen taakverdeling | * efficiënt verloop * goede voorbereiding * duidelijke aansturing | Demonstratie en oefening (toepassing in de verschillende distributiesystemen) |
|  | Je ondersteunt bij de bediening in het restaurant / aan het buffet in de verbruiksruimte. | * Opportuniteiten van keukenpersoneel die de bediening ondersteunt: flexibel inzetten personeel, direct contact … | * Vlotheid in uitserveren * Klantvriendelijkheid * Overbrengen vakkennis | Demonstratie en oefening (toepassing in de verschillende distributiesystemen) |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen ontwikkelen een nieuw of aangepast product of dienst op basis van de verworven vaardigheden en kennis.
2. Je kan leerlingen zelf voorstellen laten formuleren, initiatief nemen, creativiteit tonen.
3. De leerlingen zullen eerst een aantal basisvaardigheden en -kennis moeten verwerven. Je kan daar naartoe werken en leerlingen begeleiden. Denk bv. aan een mystery box, een uitdaging om resten creatief te verwerken, een eindproefje …

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je ontwerpt een nieuw product of dienst met deze grondstoffen en zorgt ervoor dat deze technieken en / of basisbereidingen hierbij toegepast worden. | * Basisstappen productontwikkeling (ideeën verzamelen, selectie, concept uitwerken, uittesten, productie, evaluatie) * Criteria selecteren ifv opdracht | * Zin voor creativiteit * Rekening houden met de vooropgestelde criteria. * Verklaren wat, hoe, waarom...? * Zichzelf bijsturen en evalueren | * Demonstratie: beschrijven hoe je als lkr een nieuw product of dienst maakt * groepswerk * Werken volgens thema: duurzaamheid, vegetarisch, klassieke gerechten, kruidenolies, groentecakes, restverwerking... |
|  | … |  |  |  |

# Vaktechnisch handelen, plannen en organiseren in het restaurant

1. De leerlingen plannen, organiseren en bereiden restaurant-, bar- en officetaken voor in verschillende restaurantconcepten.
2. Organiseer de voorbereiding in verschillende formules zoals gastronomisch restaurant, bistro, brasserie, taverne, grootkeuken en catering… zodat leerlingen die vaardigheden in de praktijk kunnen inoefenen. De leerlingen verkennen het verschil in organisatie tussen de verschillende concepten.
3. Door stapsgewijze oefeningen leer je leerlingen inzicht verwerven in een efficiënte manier van werken. Je kan de leerlingen een voorbereiding laten maken bv. werkplanning. Begeleid ze daarbij door een sjabloon of uitgewerkt voorbeeld aan te reiken.
4. Je kan via een mondelinge bevraging bij het begin van de praktijkles (het te serveren menu, het verloop van de dienst, de vaktermen die aan bod komen …) het belang van een goede voorbereiding benadrukken.
5. 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.
6. De leerlingen voeren alle voorbereidende werkzaamheden uit voor de dienst, in restaurant, bar en office. We denken daarbij aan de mastiek, mise en place voor de verschillende werkruimtes zoals het restaurant (indekken van de tafels), de bar.
7. De leerlingen hebben aandacht voor sfeerschepping en beleving (verlichting, geluid, geur, multimedia, temperatuur, tafeldecoratie, sfeerelementen …) en voeren die uit volgens vooropgestelde formules of thema’s.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je volgt een stappenplan bij het uitvoeren van de mise en place. | * doel van een stappenplan * structuur en opbouw van een stappenplan * vaktermen | * opvolgen van het stappenplan * vaktermen verklaren * volgorde van stappen motiveren * rustig, efficiënt en ordelijk werken * binnen opgegeven tijd | * Voorbereidingsfiche * Goede en slechte voorbeelden * Sjabloon |
|  | Je mastikeert het materiaal voor het uitvoeren van je taak (bar, dekken van tafel, dienst van de koffie …) | * Verschillende technieken * doel | * zuiver, zonder vlekken * materiaal zonder barsten, schilfers, blutsen … | * Demonstreren, lln imiteert * Individuele opdracht aan de hand van een takenlijst. |
|  | Je dekt een tafel voor de dienst in een bepaalde context (gastr restaurant, .bistro, zelfbediening …) / voor een bepaalde taak (gastentafel, buffet/showtafel, zaalbereiding, diensttafel …) | * Techniek van leggen van linnen * Schikking van borden, bestek en andere elementen * servetten | * correct plaatsen linnen (gelijke boorden, zonder kreuken, richting plooien) * juist en volledig bestek, serveermateriaal … * ordelijk en gelijk | * Demonstreren, lln imiteert * Individuele opdracht aan de hand van een takenlijst. |
|  | Je zet alle grondstoffen klaar die nodig zijn voor het uitvoeren van de dienst (bar, zaalbereiding, koffie, brood …) | * Verschillende taken en bijhorende grondstoffen | * Volledig * rustig, efficiënt en ordelijk werken * binnen opgegeven tijd | * Materiaal kaart / checklist per taak |
|  | Je maakt een stappenplan voor de mise en place op voor een restaurant- / bar- / officetaak in een bepaalde context (gastr restaurant, .bistro, zelfbediening …) | * doel van een stappenplan * structuur en opbouw van een stappenplan * verschillen ifv concept / soort dienst | * informatie opzoeken en verwerken * logische volgorde * duidelijke en korte omschrijving (instructietaal/vaktermen) * volledig * aangepast aan context | * Opdracht/menu omschrijven en sjabloon aanreiken * Eerst klassikaal, nadien individueel * Puzzeloefening: lln ordenen de verschillende stappen * Serveerkaart per dienst / context * Materiaal kaart / checklist per taak |
|  | Je past de tafeldecoratie aan in functie van het thema of concept. | * Elementen van sfeerschepping ifv thema en concept * Eenvoudige technieken (bloemstuk, menukaart, decoratief element …) | * volgens thema of concept. * oog voor creativiteit en sfeer |  |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen onderscheiden basisdranken op het vlak van assortiment, toepassingsmogelijkheden, serveerwijze, voedingswaarde en kostprijs.
2. 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.
3. In dit leerplandoel is het belangrijk om een algemene indeling van de dranken te geven (water, frisdranken, fruitsappen, aperitieven, bieren, wijnen, koffie en thee) zonder in detail te gaan. In LPD 24 gaan we dieper in op een aantal niet-alcoholische koude en warme dranken.
4. Je kan elke productgroep kort bespreken op het vlak van 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.
5. Net zoals bij producten in de keuken kan je inspelen op streekproducten in functie van duurzaamheid en kwaliteit (bv. Belgische minerale waters).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je deelt dranken in volgens hun soort. | * Soorten dranken: water, frisdranken, fruitsappen, aperitieven, bieren, wijnen, koffie en thee * Water : soorten, herkomst, kostprijs * Fruitsappen, frisdranken : voedingswaarde | * Juiste indeling | * Adhv afbeeldingen en schema |
|  | Je beschrijft een basisdrank op vlak van samenstelling, herkomst, assortiment, toepassing, serveerwijze, voedingswaarde en kostprijs. | * Per soort drank enkele typische voorbeelden bespreken * Herkomst van dranken en streekproducten * Rol van dranken als voedingsmiddel * Verband drank en glas | * Kernachtig typeren van drank | * Onderzoeksopdracht in groepjes: info opzoeken en sjabloon aanvullen (reeds selectie maken), elk groepje presenteert info * Plaatsen van de dranken in de voedingsdriehoek * Degustatie * Samenstelling en voedingswaarde bespreken adhv etiket (nutriscore) |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen selecteren en hanteren het belangrijkste restaurant[materieel](#_Materiaal_-_Materieel) met aandacht voor eigenschappen, gebruik en werking.
2. Beperk je tot het meest voorkomende restaurantmaterieel (meubilair, linnen, porselein, bestek, glaswerk, komfoor, warmhoudplaatje, rollend materieel, klein materieel …) dat in het restaurant van de school voorkomt.
3. Je kan via een bedrijfsbezoek specifiek materieel in het restaurant verkennen (bv. bezoek groothandel, horecazaak, horecabeurs …).
4. 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.
5. Je leert leerlingen hun keuze van materieel motiveren op basis van kwaliteit, gebruikstoepassing en duurzaamheid.
6. Dit doel kan je in samenhang zien met het onderhouden van materieel (LPD 36) en arbeidsveiligheid (LPD 37).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je herkent en benoemt het restaurantmaterieel. | * Selectie van belangrijkste restaurantmaterieel | * Alle materieel in het restaurant de juiste benaming kunnen geven, kunnen benoemen. | * Bezoek aan een horecazaak, beurs, horecagroothandel, … * Via een quiz / vragenlijst, de leerlingen het materieel laten aanwijzen. * In didactisch restaurant aanwijzen, afbeeldingen van materieel die niet aanwezig is op school |
|  | Je selecteert het juiste restaurantmaterieel in functie van een taak. | * Selectie van belangrijkste restaurantmaterieel * eigenschappen, gebruik en werking van elk materieel | * materieel en functie omschrijven * beargumenteren waarom je voor een bepaald materieel kiest | * Techniekkaart per toestel * Demo in praktijklokaal * Bedrijfs- of beursbezoek (toestellen niet aanwezig in school) * Onderzoeksopdracht: samenstellen documentatiemap adhv catalogus |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen stellen zich gastvriendelijk op bij het onthaal, de bediening en het afscheid nemen van de gast.

Samenhang tweede graad: II-Ned-da LPD 8; II-FraS’-da LPD 6, 7; II-EngS’-da LPD 6, 7

1. In het vakgebied horeca spreken we van gasten in plaats van klanten (hospitality). Dat is gebaseerd op het [klantvriendelijk handelen](#_Klantvriendelijk_handelen).
2. 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 en empathie tonen. De leerlingen gaan flexibel om met gewijzigde situaties.
3. Je kan de basisregels van etiquette en voorkomendheid toepassen.
4. De leerlingen onderscheiden verschillende soorten gasten zodat ze kunnen inspelen op specifieke wensen met respect voor culturele verschillen en behoeften (bv. kinderen, andersvaliden). In de 2de graad kan een medeleerling of leraar de rol van gast innemen. De leerlingen zullen hen bijgevolg ook als gast respecteren en behandelen.
5. Je laat de leerlingen eenvoudige administratieve taken zoals reserveringen noteren, gastenlijst opmaken, opvolgen van de gastenlijst … uitvoeren.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je ontvangt de gast op een gastvrije manier. | * Kenmerken van gastvrij onthaal * Procedure * Standaardzinnen | * Spontaan begroeten * Oogcontact en onmiddellijk inspelen op wensen gast * jas, hoed … aannemen en wegbergen in vestiaire * informeren naar reservatie, naam vraag * begeleiden naar restaurant | * Rollenspel per 2 * Inoefenen in didactisch restaurant |
|  | Je begeleidt de gasten tot aan de tafel en wijst hen hun tafel aan. | * procedure | * Bij reservatie naam opzoeken in reserveringslijst * Doorvragen bij onduidelijkheid * gasten begeleiden naar de juiste plaats | * Rollenspel * Tafelnummers / grondplan inoefenen |
|  | Je past de basis etiquetteregels toe bij de bediening van de gast. | * Basis etiquetteregels | * Correct en attent toepassen etiquette * Flexibel * oogcontact | * Rollenspel * [Videoreeks etiquette voor eventmanagers](https://www.eventplanner.be/nieuws/9579_spoedcursus-etiquette-voor-eventmanagers.html) |
|  | Je neemt op een vriendelijke manier afscheid van de gasten. | * Procedure * Standaardzinnen | * Controle of gast niets vergeten is * Oogcontact en onmiddellijk inspelen op wensen gast * Behulpzaam bij aanleveren jas, hoed .. uit vestiaire * correct en vriendelijk afscheid nemen | * Rollenspel * Inoefenen in didactisch restaurant |
|  | Je kan met verschillende soorten gasten omgaan. | * Kennis van omgang met kinderen, bejaarden, slechthorenden, slechtzienden, … Weten waar je moet opletten om hen te helpen en extra te begeleiden. | * Oogcontact en onmiddellijk inspelen op wensen gast | * Situaties inoefenen via rollenspel |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen communiceren met gasten op een formele manier.

Samenhang tweede graad: II-Ned-da LPD 8; II-FraS’-da LPD 6, 7; II-EngS’-da LPD 6, 7

1. De leerlingen lichten het menu, gerechten en dranken toe, informeren naar wensen, informeren naar allergenen bij de gast.
2. De leerlingen reageren correct op vragen, opmerkingen en klachten van de gast door gebruik te maken van het juiste taalregister. Je kan dat inoefenen aan de hand van een rollenspel.
3. 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 |
|  | Je communiceert formeel met gasten in het Nederlands. | * standaardzinnen * Formeel versus informeel * Belang van correcte communicatie * Informatie over geserveerde dranken en gerechten * Procedure allergenen | * juiste woordkeuze en omgangstaal * correcte info verschaffen ivm drank en gerecht * informeren naar allergenen * discreet, niet familiair ongeacht houding gast * informeren bij derden indien je niet kan antwoorden op vragen en terugkoppelen | * samenwerking met lkr Ned * Rollenspel in TO |
|  | Je voert een eenvoudig gesprek met de gast in Engels en Frans. | * Standaardzinnen (info drank en gerecht komt pas in 3de gr) | * Durven spreken is belangrijker dan fouten maken | * samenwerking met lkr MVT * lln een rollenspel laten voorbereiden in het Engels /Frans EN Nederlands voor bepaalde situaties vb : menu voorstellen, hulp bieden aan klant (waar is toilet),... |
|  | Je reageert correct op een opmerking of klacht. | * Mogelijke situaties en reacties hierop | * Juiste taalregister * Zelfbeheersing * Hulp vragen indien nodig | * Verschillende situaties tonen (video), klassikaal bespreken * Rollenspel |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen nemen de bestelling op en communiceren doelgericht met de andere teamleden van keuken en restaurant zodat de dienst vlot verloopt.

Samenhang tweede graad: II-Ned-a LPD 6; II-FraS’-da LPD 6; II-EngS’-da LPD 6

1. Beklemtoon het doelgericht communiceren via oogcontact en alert/nauwgezet opvolgen zodat een kwaliteitsvolle dienst verzekerd is.
2. De leerlingen verkennen verschillende vormen van doorgeven van bestellingen met hun voor- en nadelen: via een bestelbon, gebruikmakend van specifieke software … Afhankelijk van de beschikbare uitrusting kan dat ook in de praktijk worden ingeoefend.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je neemt de bestelling op bij de gast. | * Kennis van dranken en gerechten | * Vriendelijke, geduldige houding. * Attent zijn bij de gasten * Uitleg geven waar nodig * Herhalen waar nodig | * Rollenspel * Didactisch restaurant |
|  | Je stelt een bestelbon op een juiste manier op (manueel). | * Afspraken opmaak bestelbon * Wijze van noteren wensen gast: allergenen, vegetarisch, bakwijze vlees... | * volgens afspraken * volledig * duidelijk leesbaar * juiste schrijfwijze en afkortingen | * inoefenen adhv opdracht * didactisch restaurant |
|  | Je geeft een bestelling in (digitaal). | * Werkwijze bestelsysteem * Afspraken ivm gebruik | * Correct gebruik van systeem (aan- en afmelden, input gegevens) * Afspraken naleven | * Inoefenen vooraf in demo-omgeving * Didactisch restaurant |
|  | Je geeft de bestelling door in de keuken | * Vormen van doorgeven van bestelling met voor- en nadelen * Procedure op school + afspraken * Vaktermen: annoncer, faites marcher | * Procedure volgen * bon correct aflezen * duidelijk en krachtig spreken * controle of bestelling ontvangen is | * Rollenspel * Didactisch restaurant |
|  | Je volgt de bestelling op. | * Afspraken ifv opvolging (bv doorschrappen op bon) | * Dienst opvolgen en verloop communiceren aan keuken * Aandachtig voor teken uit keuken * Alert reageren * Afspraken naleven | * Onderwijsleergesprek * Inoefenen in fictieve les en reële praktijkles |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen bereiden en werken koude en warme dranken af tijdens een restaurantdienst.

koffie, thee en infusie, alcoholvrije aperitief, dranken op basis van fruit en groenten, dranken op basis van melk

Samenhang tweede graad: II-Ned-a LPD 19

1. Je kan de klemtoon leggen op kwaliteitsvol werken door bv. het verschil aan te tonen tussen losse thee en builtjes thee, selectie van koffiebonen, methode van koffiezetten (bv. percolator versus espresso) … Je leert de leerlingen de producten zintuiglijk vergelijken en reflecteren over de kwaliteit van het eindproduct.
2. Je kan wijzen op hedendaagse technieken en creativiteit in de horeca (zoals smoothies, mocktail, koftail …).
3. Bij het bereiden beoordelen ze de verschillende smaken, aroma’s (inzetten op smaakbeleving) en de kwaliteit van de volledige bereiding. De leerlingen verwerven de juiste woordenschat zodat ze hun beoordeling correct kunnen verwoorden. Dat kan worden ingeoefend in samenwerking met het vak Nederlands.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je informeert de gast over de herkomst en productie van koffiebonen. | * Herkomst en productie van koffie, belangrijkste variëteiten | * Correcte basisinfo | * Onderwijsleergesprek * video |
|  | Je bereidt een kwaliteitsvolle koffie. | * Verschillende soorten koffiemachines/apparaten/zetwijze * Werkwijze per methode (bv slow coffee, percolator, espresso) – hanteren apparatuur | * criteria: sterkte / kleur / geur / uitzicht / smaak * Juiste werkwijze per methode * Correct gebruik materieel | * Filmpjes Youtube barista * Restaurantdienst/ demonstratie/ degustatie |
|  | Je bereidt een koffie of een op koffie gebaseerde drank volgens de wens van de gast. | * Types koffie en Koffie gebaseerde dranken (ristretto, americano, lungo, latte, macchiato, verkeerd …) en bereidingswijze | * juiste bereidingswijze * inzicht in verschillende types | * Onderzoeksopdracht |
|  | Je verwoordt het verschil tussen thee en een infusie. | * Herkomst en productie van thee * Onderscheid losse thee / theebuiltjes * Onderscheid met infusie | * Correcte info | * techniekkaarten over de verschillende soorten thee, infusie, builtjes, enz... * Demonstratie / video * degustatie |
|  | Je bereidt een kwaliteitsvolle thee of infusie. | * Werkwijze theezetten | * criteria: sterkte / kleur / geur / uitzicht / smaak * Juiste werkwijze * Correct gebruik materieel | * Filmpje Youtube * Restaurantdienst/ demonstratie/ degustatie |
|  | Je serveert warme dranken op de juiste manier en met de juiste garnituur. | * Serveerwijze en garnituren | * Je kan koffie of thee serveren in de juiste kop met de juiste garnituren * Ordelijk en net werken | * Demonstratie * restaurantdienst |
|  | Je bereidt een eenvoudige mocktail met een shaker. | * Specifiek materieel voor mocktail en milkshake ( glaswerk, jigger, barspoon, blender ...) * Basisprincipes mixologie * Aandachtspunten bij samenstellen mocktail, milkshake … | * Juiste dosering * Evenwichtige smaak * Juist gebruik materieel | * Demonstratie + proeven |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen bedienen gasten in verschillende restaurantconcepten.
2. Organiseer de restaurantdienst in verschillende formules zoals gastronomisch restaurant, bistro, brasserie, taverne, grootkeuken en catering… zodat leerlingen die vaardigheden in de praktijk kunnen inoefenen. De leerlingen verkennen het verschil in organisatie tussen de verschillende concepten.
3. Je kan de verschillende soorten diensten of organisaties zoals inzetmethode, Franse dienst, Engelse dienst, ‘plate service’ of ‘service à l’assiette’, Russische dienst, banketdienst, buffetdienst (free flow), receptie, walking dinner … aan bod laten komen.
4. De klemtoon ligt op het technisch handelen: opdienen en afruimen, discreet bewegen, volgens het ritme van de gast, oogcontact, correcte houding … met het oog op een kwaliteitsvolle dienstverlening.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je bedient de gast volgens een bepaalde dienst. | * verschillende diensten en organisaties (inzetmethode, Franse dienst, Engelse dienst, ‘plate service’ of ‘service à l’assiette’, Russische dienst, banketdienst, buffetdienst (free flow), receptie, walking dinner …) * voor- en nadelen, verloop van de dienst, toepassing volgens soort restaurant | * Juiste methode en volgorde * Motivatie keuze van dienst | * Demonstratie / rollenspel / didactisch restaurant * Inoefenen van de verschillende inzetmethodes in wisselende restaurantformules |
|  | Je dient dranken en gerechten op en ruimt af. | * Draag – en serveertechnieken bij het opdienen en afruimen. * Gebruik van een platteau | * Dragen van 3 borden * Vlot en beheerst inzetten en afruimen * Gasten niet hinderen of bruskeren * Soepel bewegen, rechte rug, armen niet kruisen * Aandacht tijdens de dienst en de gasten | * Demo * Rollenspel * Mekaar filmen * Onderwijsleergesprek (zelfreflectie) * Video [Over eten](https://www.een.be/over-eten) |
|  | … |  |  |  |

# Activiteiten in een logiesverstrekkende bedrijf verkennen

1. De leerlingen beschrijven de infrastructuur, organisatie en werking van logiesverstrekkende bedrijven.
2. De leerlingen verkennen de verschillende vormen van logiesverstrekking op basis van doelgroep, grootte, inrichting hotelkamer, soorten hotelkamers.
3. Je leert de leerlingen kennismaken met de Europese hotelclassificatie door de normen voor een 1\* hotel te bespreken.
4. Je kan dat benaderen vanuit een innovatieve en creatieve kijk op de sector: bespreek exemplarisch enkele traditionele, maar ook nieuwe vormen van logiesverstrekking. Je leert de leerlingen motiveren waarom ze voor een bepaald concept kiezen.
5. De leerlingen krijgen een inzicht in de werking en de organisatie van een hotel en vergelijken de belangrijkste afdelingen en functies aan de hand van een organigram.
6. De leerlingen maken kennis met de verschillende departementen in logiesverstrekking: front-office (ontvangst van de gast), back-office (reserveringen), housekeeping (schoonmaken), F&B (bar-restaurant-ontbijtdienst-room-service). Op die manier krijgen ze een duidelijker beeld dat er effectief een link bestaat tussen de verschillende departementen.
7. De leerlingen kunnen specifieke begrippen uit de hotelwereld verklaren en situeren in het geheel van het hotel: housekeeping, front- & back office, roomservice …
8. Je kan leerlingen via een bedrijfsbezoek laten kennismaken met de verschillende afdelingen en functies binnen een hotel.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je beschrijft de een bepaalde vorm van logiesverstrekking op basis van doelgroep, grootte, inrichting, aanbod. | * Soorten logiesverstrekkende bedrijven * Trends (nieuwe verblijfsvormen) | * Vormen van logiesverstrekking onderscheiden op vlak van een aantal criteri | * Onderzoeksopdracht: zoekt twee typische kenmerken van volgende logiesverstrekkende bedrijven * Groepswerk, presentatie * onderwijsleergesprek |
|  | Je verklaart het verschil tussen een 1 en 5\*hotel met behulp van de Europese hotelclassificatie. | * Europese hotelclassificatie * doel van classificatie | * een aantal normen kunnen opsommen die men hanteert * belang classificatie verwoorden | * Oefening: duid 5 belangrijkste verschilpunten aan |
|  | Je somt de verschillende afdelingen en functies op van een logiesverstrekkend bedrijf. | * Departementen in een hotel + belangrijkste taken * Specifieke begrippen in hotelwereld * organigram | * inzicht in departementen en samenhang * voornaamste functies per departement opsommen * begrippen verklaren | * Bezoek aan een hotel (evt gecombineerd met ontbijt of lunch en getuigenis hoofd departement) – lln bereiden bezoek voor in groepjes per departement en stellen vooraf vragen op |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen voeren basishandelingen uit bij de ontvangst van een hotelgast.

Samenhang tweede graad: II-Ned-a LPD 8; II-FraS’-da LPD 6, 7; II-EngS’-da LPD 6, 7

1. De leerlingen oefenen het onthaal van de hotelgast aan een balie. Dat gebeurt vanzelfsprekend in een gesimuleerde omgeving (bv. via rollenspel). Je kan dat ook combineren met het onthaal van de restaurantgast. Je kan dit doel in samenhang behandelen met LPD 22.
2. De leerling omschrijft de werking van een hotelreceptie en de communicatie met de afdelingen. Dat kan praktisch worden ingeoefend via een rollenspel (samen met onthaal van gasten: informeren van hotelgasten over hoteldiensten).
3. Je kan de belangrijkste front & backoffice activiteiten verkennen: reservatieprocedure; bedrijfssoftware; formulieren en documenten bij check in, check out, betaling … Je kan de leerlingen eenvoudige administratieve taken zoals reserveringen noteren, gastenlijst opmaken, opvolgen van de gastenlijst … laten uitvoeren.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je ontvangt de hotelgast gastvrij aan de balie.  Je beantwoordt mondeling de vragen van de hotelgast.  Je communiceert mondeling met andere diensten in een hotel. | * fases van ontvangst van de gast * standaardformuleringen in Ned, En, Fr * aandachtspunten telefoongesprek | * Respectvolle houding * correct taalgebruik * duidelijke en krachtige stem * gast aankijken * vlot verschaffen van info | * Demo * Rollenspel met situatieschets en info vooraf op steekkaart * Beurtsysteem in praktijkdienst restaurant of balie secretariaat * Simulatie telefoongesprek |
|  | Je noteert de reservatie van hotelkamer.  Je beantwoordt schriftelijk de vragen van de hotelgast.  Je communiceert schriftelijk met andere diensten in een hotel. | * Aandachtspunten registratie reservering * Aandachtspunten schriftelijke communicatie (email) | * Correct noteren * Duidelijk handschrift * Hanteren email, tekstverwerker/rekenblad | * Demo * Oefening en rollenspel * Praktische oefening aan balie: noteren reservatie in document of rekenblad |
|  | Je omschrijft de belangrijkste taken van een hotelreceptionist. | * taken van een hotelreceptionist | * belangrijkste taken opsommen | * [Video VDAB](https://www.vdab.be/tv/video/hotelreceptionist) of [gastvrouw NH](https://www.youtube.com/watch?v=-FATVF1BZI0) * Onderwijsleergesprek |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen verzorgen de dienst van het ontbijt en brunch.
2. De leerlingen verkennen de soorten ontbijten en brunchformules op het vlak van samenstelling, voedingswaarde, trends, culturele gewoontes, voedingsvoorkeuren …
3. Plan een klasontbijt in een hotel zodat leerlingen de ontbijtdienst grondig verkennen. Je kan nadien dat ontbijt zelf organiseren op school, op het internaat van de school …

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 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 het ontbijt in het voedingspatroon.  Je omschrijft een bepaald soort ontbijt adhv enkele typische kenmerken. | * Functie van ontbijt en voedingswaarde * Soorten ontbijt, samenstelling, culturele gewoonte: continentaal, Frans, Engels, Amerikaans, Scandinavisch … * Ontbijtkaart en trends | * Belangrijkste kenmerken | * Onderzoeksopdracht: zoek op de websites van enkele hotels welke soorten ontbijten ze aanbieden en hoe deze samengesteld zijn * Onderwijsleergesprek: ervaring op reis, voorkeur van de lln … |
|  | Je verzorgt de dienst van het ontbijt. | * Dienst van het ontbijt: mise en place, taken en volgorde * Dienst aan tafel / ontbijtbuffet / ontbijt op de kamer | * Deeltaak correct uitvoeren * Volledige mise en place * Schikken en aanvullen buffet * Vlotte dienst * Oogcontact en opvolging | * Praktijkoefening: verschillende diensten en formules toepassen * Samenwerken met keukenpraktijk (eierbereidingen, pancake, verloren brood, fruisalade …) |
|  | … |  |  |  |

# Economisch en duurzaam handelen

1. De leerlingen lichten het belang van voeding in de samenleving toe met oog voor innovatie en duurzaamheid.

Samenhang tweede graad: II-Nat-da LPD 8

1. Je leert leerlingen reflecteren over de belangrijke plaats die voeding inneemt in het dagelijks leven. Je kan dat economisch benaderen, maar evenzeer op maatschappelijk vlak. Denk aan thema’s zoals ecologische voetafdruk; transformatie naar veilig, gezond, voedzaam en betaalbaar voedsel; circulaire economie; bioproducten, eerlijke handel (fairtrade); [duurzame ontwikkelingsdoelen](#_Duurzame_ontwikkelingsdoelen); voedselverspilling …
2. Via het bespreken van vegetarisme/veganisme en bereiden van vegetarische/vegan gerechten kunnen heel wat aspecten van dit leerplandoel worden aangereikt. Door het verkennen van traditionele eiwitrijke producten (zoals zaden, noten, peulvruchten, tofu, seitan, tempeh) en nieuwste generatie eiwitrijke producten (Quorn® of Mycoproteïne, vleesvervangers), topgastronomie met groente, duurzame voedingsgewoonten … verruimen de leerlingen hun horizon, worden vooroordelen weggewerkt.
3. Je leert leerlingen reflecteren over rolmodellen of influencers in de voeding die ze of jijzelf aanbrengen.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je omschrijft de verschillende functies van voeding. | * Functies van voeding (fysiologisch, psychologisch, sociaal, cultureel, medisch, economisch, maatschappelijke …) | * Verklaren, opsommen van functies | * [Sociale en culturele rol van voeding](https://www.kwbeensgezind.be/documenten/eten/Samen_Eten_gedragscodes_in_andere_landen.pdf) * [Functies van voeding](https://getsomefitspiration.com/de-verschillende-functies-van-voeding/) |
|  | Je omschrijft wat duurzame voeding is.  Je motiveert je keuze voor duurzame voedingsmiddelen. | * Begrip duurzaamheid (people, planet, prosperity) * Duurzame ontwikkelingsdoelen (SDG) * Principes duurzaamheid in context voeding: streekproduct, korte keten, vergeten groente, bio, fair trade, voedselverspilling … | * Verschillende aspecten van duurzaamheid * Verbanden leggen met voeding * Goede voorbeelden | * Filmpje [VRT Nu ivm duurzame voeding](https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2021/03/03/duurzame-voeding/) * Checklist Good Food label: <https://leefmilieu.brussels/themas/voeding/restaurant-en-grootkeukens/het-good-food-resto-label/de-good-food-resto-criteria> * Bezoek lokale en biologische boer * Oogsten seizoengroenten * Bezoek / gastspreker / video Oxfam * [MVO Vlaanderen](https://www.mvovlaanderen.be/sector/horeca-en-toerisme) |
|  | Je omschrijft de invloed van reclame, sociale media, influencers … op de consumptie van voeding. | * Verschillende partijen met hun beweegredenen verduidelijken | * Eigen mening, waardeoordeel uitspreken * Verschillende standpunten verklaren | * Voorbeelden tonen: reflectie klassikaal of per groep * [Sociale media en voeding](https://www.nice-info.be/nutrinews/sociale-media-gewikt-en-gewogen) (NICE) |
|  | Je omschrijft de begrippen vegetarisme, veganisme, biologische voedingsmiddelen. | * begrippen vegetarisme, veganisme * voorbeelden van vleesvervangers * vegetarische gerechten | * De voedingsmiddelen kunnen sorteren / indelen volgens de voedingsgewoonte. | * In praktijkles consequent een vegetarisch/veganistisch gerecht voorzien * Voorbeelden tonen gastronomisch restaurants (groene Michelin ster) * Restaurantbezoek vegetarisch restaurant + getuigenis ondernemer |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen gaan respectvol en zuinig om met [productiemiddelen](#_Productiemiddelen).
2. De leerlingen vermijden verspilling van grondstoffen en gaan creatief om met overschotten. Je kan dat situeren in het bredere kader van [duurzaam handelen](#_Duurzaam_handelen).
3. Je kan de leerlingen wijzen op het zuinig gebruik van gas, water, elektriciteit, onderhoudsproducten … en dat in relatie brengen tot de kostprijs (LPD 31).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je gaat zuinig om met grondstoffen en hulpstoffen. | * Verband met duurzaamheid en economisch werken * Inzicht in kosten | * Juiste hoeveelheid grondstoffen verwerken, nodig voor de productie * Nauwkeurig portioneren * geen overbodig afval * water en energie zuinig gebruiken * juist doseren van onderhoudsproducten | * Onderwijsleergesprek * Praktijkbeurt analyseren en bijsturen * Kostprijs van energie laten opzoeken (gas, elektriciteit, water) |
|  | Je gaat respectvol om met productiemiddelen. | * Begrip productiemiddelen * Verband correct gebruik en levensduurte / waarde investering. | * Juist gebruik toestellen * Correct onderhoud en opvolgen van gebreken | * Duidelijke gebruiksaanwijzing per toestel – tips voor correct gebruik markeren * Demonstratie en praktische oefening |
|  | Je verwerkt bruikbare voedselresten in de keuken. | * Vormen van voedselverlies * Opsommen van resten die te verwerken zijn (groenten zoals groen van prei, …) | * Organisatie van de zones in de koelkast. * Bewust omgaan met voedselresten | * Groepswerk: soorten koeling en de invloed op de bewaartijd van voeding * Overschotten verwerken * Zero waste bereiding * [Ovam](https://www.ovam.be/voedselverlies-inspiratie-en-informatie): voedselverlies * [No Food To Waste](https://www.nofoodtowaste.be/) * bezoek aan de voedselbank. |
|  | Je gaat respectvol om met kledij. | * Vereisten * Manieren van onderhoud * verband onderhoud en levensduurte * kostprijs | * juist gebruik * correct onderhoud | * OLG * Demonstratie onderhoud en strijken van kledij ifv zelfredzaamheid lln |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen vergelijken prijzen van grondstoffen en [materieel](#_Materiaal_-_Materieel).
2. De leerlingen krijgen via dit leerplandoel inzicht in de kostprijs van [hulpstoffen](#_Hulpstoffen), grondstoffen, materieel en houden ook rekening met verpakking, transportkost, levertermijn, kwaliteitsverschillen. Benadruk het verschil tussen aankoopprijs van de grondstof en de verkoopprijs op de menukaart.
3. Je kan leerlingen (als voorbereidingstaak) prijzen laten opzoeken, aankoopprijzen noteren op productiefiches, bij gebruiksaanwijzingen van materieel …

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je zoekt aan de hand van digitale bronnen de eenheidsprijzen van grondstoffen en materieel op. | * Zoekstrategieën * Betrouwbare digitale bronnen * Belang van grondstoffenkennis * Verrekenen tot eenheidsprijs | * Juist gebruik van ICT * Correcte bronnen (vermelding bron) * Selectie van juiste prijs ifv de grondstof die je opzoekt * Juiste eenheidsprijs berekenen | * (digitale) prijslijsten ter beschikking stellen * Vermelding grondstoffenkostprijs op technische fiche, instructiefiche toestel … * Specifieke software waar grondstoffenkostprijzen vermeld zijn. |
|  | Je vergelijkt de eenheidsprijzen van minstens 2 leveranciers voor een bepaalde grondstof. | * Betrouwbare digitale bronnen * Aandachtspunten bij vergelijken van prijzen | * Kritisch omgaan met bronnen * Afwegen kwaliteit / prijsverhouding |  |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen berekenen de grondstoffenkostprijs van een bereiding van voeding en dranken.
2. Vertrek van een eenvoudige productiefiche zodat je de basisprincipes van een grondstoffenkostprijsberekening kan inoefenen. In de 3de graad wordt dat uitgebreid aan de hand van complexere bereidingen en worden alle andere kosten in rekening gebracht.
3. Je kan werken aan rekenvaardigheden (LPD 9) en ICT-middelen inzetten (bv een rekenblad met al dan niet vooraf ingestelde formules, bestelprogramma van de school …).
4. Je kan dit doel uitbreiden door de waarde van het afval en uitval te berekenen (rendementstest).
5. Je kan ook halffabricaten of convenienceproducten bespreken in relatie tot de arbeidskost (zie LPD 6).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je berekent met behulp van een rekenblad de grondstoffenkostprijs van een bereiding. | * Aan de slag met een rekenblad (vb Excel) * Omzetten naar meetbare maten en gewichten (toepassing regel van 3) | * Juist gebruik rekenblad * Correcte omzetting * Controle van resultaat | * Sjabloon technische fiche in MS Excel met formules vooraf ingevuld * Demonstratie * Opdracht voor 1 lln per praktijkbeurt |
|  | Je berekent met behulp van de software van de school de grondstoffenkostprijs van een bereiding. | * Werkwijze softwaresysteem van de school | * Juist gebruik software * Controle van resultaat * Hulp inroepen / helpfunctie gebruiken | * demonstratie * Inoefenen in demo-omgeving |
|  | Je past de grondstoffenkost van een gerecht aan door de hoeveelheid en/of soort grondstof aan te passen. | * Invloed van één grondstof op de totale grondstoffenkostprijs * Inzicht kwaliteit / grondstoffenkostprijs | * Duidelijke berekening van het verschil in netto kostprijs * Verklaar de mogelijke keuze van product in functie van bereiding | * Simulatie van grondstoffenkost mbv rekenblad of software |
|  | Je motiveert het verschil tussen netto en bruto grondstoffenkost van een portie grondstof. | * Begrippen bruto en netto * Waarde van afval en uitval * Begrip convenience en stadia * Verband grondstoffenkost en arbeidskost bij keuze voor convenience | * Aantonen dat afval en uitval een waarde hebben * Keuze voor convenience motiveren | * Demonstratie van rendementstest, telkens gewicht noteren van afval en uitval, nadien klassikaal kostprijs berekenen |
|  | … |  |  |  |

# Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

1. De leerlingen passen de voorschriften van persoonlijke hygiëne toe.
2. Benadruk de verantwoordelijkheid die leerlingen hebben ten opzichte van de gast. Dat uit zich in een verzorgd uiterlijk en verzorgde kledij zowel in de praktijk als in de technische vorming.
3. Het systematisch benadrukken, sensibiliseren en inoefenen zal leiden tot het automatiseren van die handelingen.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je past de voorschriften van persoonlijke hygiëne toe. | * Begrip persoonlijke hygiëne, belang in horeca * Afspraken ivm persoonlijke hygiëne (werkplaatsreglement) * Aspecten van persoonlijke hygiëne (huid, handen, haar, gebit, voeten, kledij …) | * Consequent en spontaan toepassen van voorschriften * Belang van persoonlijke hygiëne in de horeca motiveren | * Onderwijsleergesprek * Checklist aanreiken zodat lln dit kan automatiseren |
|  | Je bent in orde met je kledij voor de praktijkles, voor de technische vorming. | * Afspraken per taak | * Steeds de correcte kledij dragen. | * Onderwijsleergesprek * Checklist aanreiken zodat lln dit kan automatiseren |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen passen de basisprincipes van HACCP en milieuwetgeving toe en verklaren ze.

* hygiënische kledij in praktijk keuken en restaurant;

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;

gevaren (fysisch, chemisch, biologisch en allergenen);

afvalverwerking en milieuvoorschriften.

1. Maak die principes concreet door ze aan de hand van de schooleigen HACCP-procedure te bespreken en die in te bedden in praktijkoefeningen (bv. besmettingsgevaar en micro-organismen, kruiscontaminaties).
2. Daarnaast kan je via de autocontrolegids horeca leerlingen laten kennismaken met enkele belangrijke basisbegrippen en -principes.
3. Benader die principes vooral in de praktijk. Je leert leerlingen daarin verantwoordelijkheid nemen door bv. per praktijkbeurt een HACCP-verantwoordelijke aan te stellen, de HACCP-taken te verdelen …
4. Het systematisch benadrukken, sensibiliseren en inoefenen zal leiden tot het automatiseren van die handelingen.
5. De leerlingen leven de milieuwetgeving na die van toepassing is in de horeca
6. De leerlingen sorteren afval, herbruikbare verpakking, leeggoed … volgens de afspraken binnen de school en volgens de reguliere wetgeving.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je verklaart de basisprincipes van HACCP. | * Begrippen HACCP, flow, autocontrole, meldingsplicht, GMP, GHP * Basisprincipes HACCP in horeca * Soorten gevaren bij het verwerken van voeding en hoe hiermee omgaan | * Begrippen omschrijven * Basisprincipes verklaren | * Werkmappen voedselveiligheid Horeca Forma * HACCP-procedure van school verkennen * Autocontrolegids horeca * Foto’s van gevaren nemen en na de praktijkles bespreken * [Quick Start Fiches](https://www.favv-afsca.be/professionelen/autocontrole/gidsen/qsfiches/) en ander materiaal FAVV * Video ‘De Smaakpolitie’ |
|  | Je draagt proper gewassen en zuivere beroepskledij. | * Onderhoudstips kledij | * Zuivere kledij: geen vlekken, proper gestreken, geen scheuren. * Kledij proper houden, evt beschermend materiaal gebruiken. | * Onderwijsleergesprek |
|  | Je respecteert de stromen en zones om kruisbesmetting te voorkomen. | * Verschillende stromen en zones in een horecabedrijf * Begrip kruisbesmetting en gevaar voor voedselveiligheid * Verband met volgorde van werken, scheiden van materiaal (gekleurde planken) | * Stromen en zones respecteren tijdens praktijk * Motiveren van het belang | * Op grondplan stromen en zones inkleuren, aanduiden * Analyse van praktijklokalen op school |
|  | Je sorteert het afval volgens de afspraken | * Soorten afval * Belang van afval scheiden ifv recycleren * Begrip circulaire economie / verband duurzaamheid | * Spontaan correct sorteren * Verklaren waarom afval gesorteerd wordt | * Praktijkoefening * Video * Hoeveelheid afval zichtbaar maken (keukenafval meten/wegen en publiceren) |
|  | Je bewaakt de temperatuur van de grondstoffen en gerechten tijdens de productie. | * Temperatuurzones en verband met vorming van micro-organismen * Techniek van snel afkoelen en verhitten * Procedure op school ivm registratie en non-conformiteiten | * Koude en warme keten bewaken * Grondstoffen en bereidingen zo kort mogelijk uit koelkast * Bereidingen snel afkoelen * Temperatuur controleren en registreren | * Praktijkles: HACCP-verantwoordelijke |
|  | Je gaat verantwoord om met allergenen. | * Allergenen en intolerantie: soorten, gevaar voor de gezondheid * Schooleigen procedure ivm allergenen * Aandachtspunten bij de productie | * Zorgvuldig werken * Procedure naleven * Belang motiveren | * Simulatie in praktijkles |
|  | Je past bij elke handeling met voedsel spontaan de regels van hygiëne toe. | * Regels goede manier van produceren. * Hygiëneplan | * Regels toepassen * Ordelijke en nette werkplek, handhygiëne | * Praktijkoefening * Zelfevaluatie |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen verpakken, etiketteren en passen de juiste opslag- en bewaartechnieken per soort grondstof, halffabricaat en/of product toe en houden rekening met

* FIFO en FEFO;
* verband tussen temperatuur en bewaring;
* soorten verpakking en invloed van verpakking op hygiëne en bewaring;
* wettelijke bepaling m.b.t. etiketteren van niet voorverpakte producten en vermelding van allergenen.

Samenhang tweede graad: II-Nat-da LPD 11

1. De leerlingen leggen het verband tussen temperatuur en bewaring. Ze omschrijven de factoren die de groei van micro-organismen beïnvloeden.
2. Je leert de leerlingen oefenen in het correct en consequent etiketteren. 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 met de leerlingen de verschillende bewaartechnieken en hun belangrijkste voor- en nadelen verkennen.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je past bij het verwerken van voedingsmiddelen het FIFO FEFO principe toe | * Begrippen FIFO en FEFO, onderscheid * TGT en THT * Belang van deze principes | * Opvolgen van gebruiksdatum en vervaldatum * Spontaan controleren bij verwerken product | * Praktijkoefening |
|  | Je etiketteert grondstoffen en gerechten volgens de afspraken. | * Onderscheid voorverpakt en niet-voorverpakte producten * wettelijke vermeldingen niet-voorverpakte voedingsmiddelen * belang ifv bederfbaarheid, traceerbaarheid, allergenen | * Juist etiketteren * Belang van juist etiketteren motiveren | * Etiketteersysteem school * Controle door HACCP-lln |
|  | Je verklaart het verband tussen de methode van bewaren en de bederfbaarheid. | * Factoren die de groei van micro- organismen beïnvloeden * Soorten verpakking * Bewaartechnieken: werkwijze, aandachtspunten, voor- en nadelen | * Belang motiveren | * Visuele voorstelling groei micro-organismen * Bewaartechnieken in praktijk toepassen |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen onderhouden [materieel](#_Materiaal_-_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.
3. De leerlingen krijgen inzicht in de verschillende reinigingsproducten en dosering bij het uitvoeren van het onderhoud. Benadruk de kostprijs van onderhoudsproducten (LPD 31).
4. Je kan gebruik maken van een stappenplan, het reinigingsplan en de richtlijnen zoals die opgenomen zijn in de HACCP-procedure van de school …
5. De richtlijnen in verband met het onderhoud van materieel kan je ook opnemen in de gebruiksaanwijzing of (veiligheids)instructiekaart. Verken samen met de leerlingen die gebruiksaanwijzingen zodat ze die vlot kunnen gebruiken (zie LPD 8 en LPD 20).
6. Je kan het onderhoud van een hotelkamer bespreken aan de hand van een housekeeping training video.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je reinigt de werkpost/ werktafel.  Je desinfecteert de oppervlakken.  Je reinigt het keuken/restaurantmaterieel.  Je onderhoudt de toestellen.  Je maakt de vloer schoon.  Je plaatst na het onderhoud alle materiaal terug zodat de volgende dienst vlot kan starten. | * Werkwijze per onderhoudstaak: materiaal, onderhoudsproduct + dosis, volgorde * Cirkel van Sinner (chemie, tijd, temperatuur, arbeid) * pictogrammen * gevaren bij onderhoud (elektriciteit, snijden, hitte, chemisch product …) | * keuze materiaal * volgorde * keuze en dosis onderhoudsproduct * veilig omspringen met materieel, toestellen en onderhoudsproduct * alle materiaal terug en volledig op de juiste plaats * controle op netheid, verantwoordelijkheidszin | * Demonstratie / video * Stappenplan per taak * Reinigingsplan, hygiëneplan … uit HACCP procedure school * Kostprijs onderhoudsproduct afficheren |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen respecteren basisveiligheidsregels bij gebruik van materieel en hebben aandacht voor de veiligheid van zichzelf en anderen.
2. Aan de hand van de Codex welzijn op het werk kan je de leerling laten kennismaken met basisbegrippen inzake arbeidsveiligheid.
3. 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).
4. Je leert de leerlingen de meest voorkomende veiligheidspictogrammen verkennen (bv. bij het omgaan met onderhoudsproducten, in het kader van brandveiligheid en evacuatie en met betrekking tot de veiligheid van de gast).
5. Je bespreekt het belang van persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM).
6. Je leert de leerlingen het belang van ergonomie in keuken, restaurant en hotel beschrijven. Denk aan het toepassen van de juiste hef- en tiltechnieken, maar ook aan een correcte houding achter de balie, in de bar, in het restaurant, in de keuken, in de housekeeping.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je demonstreert de werking, gebruik en onderhoud van machines en materieel.  Je benoemt een (mogelijk) gevaarlijke situatie in het praktijklokaal.  Je gebruikt de PBM. | * Werking, gebruik en onderhoud van de gebruikte toestellen * Mogelijke gevaren: handeling (transport, verplaatsing …), arbeidsmiddel (machines, gereedschap …), gevaarlijke stoffen, arbeidsomstandigheden … * PBM: omschrijving, doel | * Nauwgezet opvolgen instructiefiche * Mogelijke gevaren aanduiden | * Veiligheidsfiche materieel en onderhoudsproducten * Leerlingen gaan per 2 een fiche ontleden en uitleggen/ demonstreren aan de medeleerlingen. |
|  | Je herkent de meest voorkomende veiligheidspictogrammen. | * Veiligheidspictogrammen (producten, arbeidssituatie, brandveiligheid …) | * Correct aanduiden | * Affiche met pictogrammen per thema |
|  | Je voert de arbeidsbeweging uit op een ergonomische manier. | * Begrip ergonomie * Aspecten van ergonomie: houding, hef- en tiltechnieken, aangepast materieel, inrichting werkpost, repetitieve beweging … | * Toepassen van principes * Werkomgeving en arbeidsbeweging bijsturen in functie eigen anatomie | * Video * Praktijkles filmen en nadien evalueren op vlak van ergonomie |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen handelen adequaat bij ongevallen en noodsituaties en verlenen eerste hulp bij eenvoudige verwondingen.

Samenhang tweede graad: II-LIOP-ddaa LPD 9

1. De klemtoon ligt op het gepast reageren: rustig blijven, verantwoordelijke verwittigen, eenvoudige hulp bieden.
2. Je beperkt je tot de basiskennis van EHBO en het toepassen van eenvoudige en toegelaten handelingen bij snijwonden, brandwonden, uitglijden en flauwte.
3. Je kan dat in het begin van het schooljaar of tijdens een ‘veiligheidsweek’ grondig bespreken aan de hand van een didactische affiche en het opnemen in de leidraad praktijk.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je handelt gepast bij ongevallen en noodsituaties. | * Ongevallen en noodsituaties in keuken- en restaurantpraktijk (snijwonde, brandwonde, uitglijden, flauw vallen) * EHBO-acties die je zelf kan/mag uitvoeren * Procedure op school | * rustig blijven, niet panikeren * slachtoffer toespreken geruststellen * risico inschatten * eerste handeling uitvoeren * hulp inroepen | * Cursus EHBO : theorie * Workshop EHBO : demo + oefeningen * Affiche ‘Wat bij noodsituatie?’ |
|  | Je herkent de verschillende snijwonden. | * Soorten snijwonden * Actie die je zelf mag uitvoeren. | * Herkennen van de snijwonde * Juiste handeling stellen | * Werkboekje Rode Kruis. * Werkboek voedselveiligheid 1ste graad * video |
|  | Je herkent de verschillende soorten brandwonden. | * Soorten brandwonden * Actie die je zelf mag uitvoeren (Eerst water de rest komt later!) | * Herkennen van de brandwonden * Toepassen van de verschillende stappen en correct verzorgen. | * App Rode Kruis * Werkboek voedselveiligheid 1 ste graad * Oefening met afbeeldingen en in de juiste volgorde plaatsen. |
|  | Je kan de voorschriften rond EHBO bij flauwvallen benoemen. | * Voorschriften bij flauwvallen | * stappen opnoemen | * Werkboekje Rode Kruis * App Rode Kruis * Werkboek voedselveiligheid 1 ste graad * Adhv een stappenplan en oefenen op elkaar (simulatie) |
|  | … |  |  |  |