|  |
| --- |
| **Inspiratiedocument lesdoelen Grootkeuken en catering 3de gr** |

***Toelichting vooraf***

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

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

Enkele belangrijke opmerkingen hierbij:

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

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

|  |
| --- |
| **Overkoepelende vaardigheden** |

1. De leerlingen vergelijken uitbatingsvormen in [grootkeuken en catering](#_Grootkeuken_en_catering) op het vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment.
2. In de 2de graad werden de klassieke uitbatingsvormen besproken in de horeca. In dit leerplandoel ligt de focus op grootkeuken en catering.
3. Verken met de leerlingen grootkeuken en catering in zijn breedte. Door een analyse van de doelgroep (jongeren, werknemers, zorgvrager, ouderen …), organisatie (koude lijn, warme lijn, [assemblage](#_Assemblage) …) kan je het ruime aanbod van uitbatingsvormen met hun specifieke infrastructuur en assortiment bespreken.
4. Je kan leerlingen wijzen op de uitdagingen van werken in grootkeuken en catering op het vlak van organisatie, creativiteit en kwaliteitsvol werken en dat vergelijken met het werken in een klassieke horecazaak zodat ze komen tot een positieve keuze voor het beroep.
5. Je kan volgende vragen aan bod laten komen:
   * + Welk uitbatingsvorm spreekt je aan?
     + Naar welke doelgroep richten ze zich? Hoe zie je dat? Wat is het bestedingspatroon van die doelgroep?
     + Wat is het aanbod en assortiment?
     + Wat is typisch voor die uitbatingsvorm?
     + Welke sfeer wordt er nagestreefd? Kan je dat zien aan de inrichting van het restaurant? ( bv. onderscheid inrichting kinderdagverblijf, bedrijfsrestaurant en woonzorgcentrum)
     + Hoe is die zaak georganiseerd? Welke infrastructuur tref je hier aan?
     + Welke functies tref je hier aan (organigram met vermelding van belangrijkste functies, taken en verantwoordelijkheden)? Wat zijn de werkomstandigheden?
     + Wat is het typische voorkomen en kledij van het personeel? Welke uitstraling wordt beoogd?
     + Welke nieuwe technologieën en innovaties tref je hier aan?
6. Je kan met de leerlingen de verschillende functies verkennen aan de hand van de functieclassificatie van de horecasector (PC 302) en de gezondheidsondersteunende diensten (PC 330). Je kan de leerlingen laten nadenken over welke functie ze later willen opnemen of doorgroeien in grootkeuken en catering.
7. Je kan dit doel realiseren via onderzoeksopdrachten (zie LPD 5) en de leerlingen individueel of in groepjes een uitbatingsvorm of hun werkplek laten voorstellen voor de klas.   
   Je kan een bedrijfsbezoek organiseren naar één of meerdere grootkeukens en cateringbedrijven of een gastspreker uitnodigen.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
| 5de jaar | Je kan de verschillende uitbatingsvormen in grootkeuken en catering omschrijven aan de hand van de doelgroep, organisatievorm. | * Non-profit, profit, eigen beheer en externe partner * Verschillende doelgroepen |  | * Opzoeken op de website van Compass |
|  | Je kan de belangrijkste functies opsommen in grootkeuken volgens PC 330 | * Verschil tussen grootkeukenkok en grootkeukenhulpkok | * 3 Verschilpunten tussen taken van functies kunnen opsommen | * Website ... |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
| 5 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

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

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

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

1. De leerlingen ontleden menu’s en gerechten met aandacht voor diëten en menuplanning.
2. De leerlingen verwerven inzicht in de samenstelling van gezonde en uitgebalanceerde gerechten. Daarvoor zullen de basisprincipes van voedingsleer, de rol van de voedingsstoffen en -middelen, voedingswaarde van de grondstoffen, allergenen zeker aan bod komen. De voedingsdriehoek kan als referentiekader worden gebruikt. Daarnaast kan je gebruikmaken van een betrouwbare voedingsapp.
3. Je kan op basis van enkele principes het menuschema ontleden en beoordelen. Je hoeft geen menuschema op te stellen; dat is de taak van een grootkeukenkok.
4. Je kan op basis van het etiket van grondstoffen of halffabricaten de voornaamste bestanddelen bespreken (LPD 7). Aan de hand van de nutriscore kan je leerlingen laten nadenken over de voedingswaarde.
5. De samenstelling van gerechten kan je analyseren aan de hand van componenten of voedingsmiddelengroepen (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 bespreekt de vaak voorkomende enkelvoudige [diëten](#_Dieet) (bv. zoutarm, diabetes, cholesterolbeperkt, licht verteerbaar, energiebeperkt) en het onderscheid met voedingsvoorkeuren.  
   Aan de hand van de allergenen kan je het onderscheid tussen allergie en intolerantie duiden en het verband leggen met diëten zoals lactosevrij, glutenvrij …
7. Je kan samen met de leerlingen onderzoeken wat de behoefte van de doelgroep is en hoe het assortiment zo goed mogelijk daarop kan worden afgestemd (bv. leeftijd, energiebehoefte …) Daarnaast kan je met de leerlingen aanpassingen of alternatieven voorstellen in functie van een dieet, allergie, intolerantie, voedingsvoorkeur.
8. Via onderzoeksopdrachten (zie LPD 5) kan je leerlingen attent maken op hedendaagse trends en evoluties.

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

1. De leerlingen ontwerpen een oplossing voor een probleem of een uitdaging door wetenschappen, wiskunde of technologie geïntegreerd aan te wenden binnen de context van grootkeuken en catering.
2. Dit leerplandoel kan je op een projectmatige manier realiseren. Het kan gaan om een probleem of uitdaging die kleinschalig is en aansluit bij de leefwereld van de leerlingen.
3. Het is aangewezen om te vertrekken van een specifieke situatie. Leerlingen zetten kennis en vaardigheden in door creatief denken: ze bedenken mogelijke oplossingen, wegen ze tegenover elkaar af en maken keuzes. Stappenplannen kunnen dat proces ondersteunen. Een probleemoplossend proces verloopt systematisch, maar kan je niet voorstellen als een vast ritueel of recept.
4. Je kan een informatierijke omgeving voorzien waarin leerlingen vlot inspiratie kunnen verzamelen. Het is waardevol om ook tussentijdse resultaten te bespreken. Leerlingen kunnen ook feedback aan elkaar geven.
5. Goed gekozen problemen of uitdagingen kunnen spontaan aanleiding geven tot integratie van meerdere domeinen of disciplines. Voorbeelden van problemen en uitdagingen waarvoor een relatief eenvoudige (model)oplossing kan worden ontwikkeld:
   * + Een gerecht aanpassen in functie van het voedingspatroon van de gast (allergie, dieet, voedingsvoorkeur, energieopname …) (LPD 4);
     + een dagmenu samenstellen dat de dagelijkse behoefte aan voedingsstoffen dekt en rekening houdt met verbruik door inspanning en de milieu-impact van voedingsmiddelen (zie LPD 4);
     + een gezond en duurzaam voedingsschema ontwikkelen op basis van informatie op voedingsproducten en voedingslabels gebaseerd op duurzaamheidscriteria (zie LPD 7);
     + verschillende grootkeukentechnieken (technologieën) toepassen op eenzelfde grondstof en het eindresultaat verhoudingswijs vergelijken op vlak van voedingswaarde, structuur, smaak … om tot een optimale en duurzame techniek te komen (zie LPD 10);
     + aan de hand van een mystery box een gerecht ontwikkelen, uitschrijven in een productiefiche, bereiden en bijsturen (zie LPD 11 en LPD 12);
     + een nieuw of aangepast product ontwikkelen op basis van duurzaamheidscriteria (waste, arbeidsduur, energiekost …) (zie LPD 16);
     + een gerecht of menu aanpassen zodat dat voldoet aan de vooropgestelde kostprijs (zie LPD 17);
     + een alternatief voorstellen bij het niet leveren (of niet-conforme levering) van grondstoffen (zie LPD 18).
6. Je kan aandacht besteden aan keuzes die leerlingen maakten bij het ontwerpen van een oplossing. Leerlingen kunnen die beargumenteren en hun denkproces illustreren: door foto’s te nemen van deeloplossingen; documentatie te verzamelen; tekeningen, schema’s, eenvoudige berekeningen te maken; een proefmodel samen te stellen … Leerlingen kunnen keuzes maken aan de hand van criteria als beoogde doelstellingen, beschikbaarheid van gegevens, tijd, middelen.
7. De leerlingen ontwerpen een oplossing, maar hoeven die oplossing niet effectief te realiseren. De oplossing kan verschillende vormen aannemen en moet worden getest of geëvalueerd: een nieuwe of aangepaste werkwijze, een interventie, een technisch systeem (product, apparaat …).

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

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

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

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

1. De leerlingen selecteren grondstoffen en convenienceproducten op basis van assortiment, kwaliteit, bewerkingsstadium, houdbaarheid, seizoen- en marktaanbod, duurzaamheid, voedingswaarde, toepassingsmogelijkheden en kostprijs.
2. In de 2de graad Restaurant en keuken komen de basisgrondstoffen aan bod. In Grootkeuken en catering wordt dat herhaald en uitgebreid in de context van grootkeuken. Je kan de vergelijking maken met convenienceproducten.
3. 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 voortaak kan je kennis activeren, bv. bespreek de 2 belangrijkste ingrediënten van de bereiding.
4. Door grondstoffen te verkennen op het vlak van [bewerkingsstadium](#_Bewerkingsstadium) kan je de begrippen kwaliteit, kostprijs, maar ook efficiëntie verklaren. Bereid of bewerk zelf een grondstof en vergelijk dat met een aangekocht convenienceproduct. Door [convenience](#_Convenience)producten onderling te vergelijken verken je het assortiment en de kwaliteitsverschillen.
5. Dit doel staat sterk in relatie tot LPD 10, bv. een inzicht in de deelstukken van vlees zal de leerlingen helpen bij de keuze van de bereidingstechniek; specifieke convenience producten (bv. kookvaste pasta) vragen een aangepaste bereidingstechniek.
6. Naast grondstoffen in de keuken zal je met de leerlingen ook de dranken verkennen: bespreek van de meest voorkomende dranken het assortiment, de herkomst, het smaakprofiel in functie van de samenhang met de gerechten.
7. Bij het criterium duurzaamheid zullen begrippen als korte keten, streekproducten, vergeten groenten, seizoensproducten, bio-grondstoffen, ecologische voetafdruk … zeker aan bod komen. Je kan dat samen met LPD 16 behandelen.
8. Door de evolutie naar een meer en meer [plant-based](#_Plant-based) eetpatroon zal je specifieke grondstoffen zoals vleesvervangers en alternatieve eiwitbronnen verkennen.  
   Je kan met de leerlingen reflecteren over het waarom van het imiteren van vlees en duurzaamheid (zie LPD 16: hoge bewerkingsgraad van kant en klare vleesvervangers of imitatievlees, korte keten, voedingswaarde …).
9. Via een bedrijfsbezoek (bv. bezoek aan een toeleverancier voor cateringbedrijven, industriële verwerker van kant en klare producten, 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 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen selecteren en hanteren het belangrijkste grootkeuken[materieel](#_Materiaal_-_Materieel) met aandacht voor eigenschappen, gebruik, werking en kostprijs.
2. Je leert leerlingen hun keuze van materieel motiveren op basis van kwaliteit, gebruikstoepassing en duurzaamheid. Beperk je tot het meest voorkomende groot en klein keukenmaterieel die in de grootkeuken en -bediening van de school of op verplaatsing voorkomen.
3. Via veiligheidsinstructiefiches (eventueel ter beschikking op het digitale platform) kunnen de leerlingen zich een visueel beeld vormen van het materieel waarmee ze zullen werken tijdens de dienst.  
   Dit doel kan je in samenhang zien met het onderhouden van materieel (LPD 21) en arbeidsveiligheid (LPD 22).
4. Specifiek materieel in grootkeuken en catering kan je verkennen via een bedrijfsbezoek, bezoek aan een vakbeurs, praktijk in de grootkeuken van de school of werkplek of een onderzoeksopdracht zodat leerlingen in contact komen met nieuwe technologie en innovatieve technieken (zie LPD 5). We denken daarbij aan inductie, gespecialiseerde kookketels, lowerator, regaalwagens, distributiekarren, distributieband, geïsoleerde dienbladen, chafing dish, soepdistributie …

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

1. De leerlingen bereiden de grondstoffen voor en versnijden ze manueel en machinaal.
2. Besteed er aandacht aan dat de leerlingen de voorbereidende technieken toepassen per soort grondstof (vlees, vis, gevogelte, groenten, fruit …) en dat in de juiste volgorde: schoonmaken, schillen of pellen, wassen, versnijden, portioneren, verpakken en etiketteren …
3. Sta stil bij de juiste techniek en handgreep bij het versnijden. De basissnijtechnieken die voorkomen in de grootkeuken zoals julienne, brunoise, émincer, hacher, parer … komen minimaal aan bod, complexere snijtechnieken kunnen bij wijze van uitbreiding worden ingeoefend zonder hetzelfde vaardigheidsniveau na te streven als bij de basissnijtechnieken.
4. Bij het versnijden van grondstoffen zal je ook machines gebruiken en wijzen op veiligheid, efficiëntie en personeelskost.
5. Je kan de aandacht vestigen op het belang van goed geslepen en onderhouden messen en materieel. In samenhang met LPD 22 kan je eenvoudige technieken zoals het wetten van messen aanbrengen.

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

1. De leerlingen passen grootkeukentechnieken toe en motiveren de keuze van die technieken op het vlak van methode, toepassing en voedingswaarde.
2. Je kan de bereidingstechnieken onmiddellijk linken aan de gebruikte grootkeukentoestellen:
   * + Friteuse: frituren;
     + braadslede of kookketel: bakken en stoven, (voor)koken, braiseren, pocher;
     + combi-steamer: stomen, bakken, gratineren, regenereren, bakken-stomen, op lage temperatuur garen, vacuüm garen;
     + grill: griller ...
3. Je kan grootkeukentechnieken toepassen op diverse keukengrondstoffen zoals vlees, vis, gevogelte, eieren, rijst, pasta, aardappelen, groenten.
4. Niet alleen het uitvoeren van de bereidingstechnieken is belangrijk, maar ook het waarom. De leerlingen kunnen verklaren waarom ze voor een grondstof een bepaalde bereidingstechniek toepassen.   
   De keuze van de bereidingstechnieken heeft een belangrijke invloed op het volume, de voedingswaarde, kwaliteit en smaakbeleving van de bereidingen. Pas de verschillende bereidingstechnieken toe op één grondstof, vergelijk en reflecteer daarover met de leerlingen.
5. Je kan leerlingen laten kennismaken met specifieke grondstoffen en bereidingstechnieken in grootkeuken en catering in functie van de distributie ( bv. kookvaste pasta, convenience producten …). Je kan dat realiseren via een gastspreker, bedrijfsbezoek of een bezoek aan een professionele beurs.

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

1. De leerlingen maken basisbereidingen en afleidingen klaar.

Fonds, koude en warme basissausen, basisbindmiddelen, samengestelde boters

1. Dit leerplandoel bouwt verder op de basisbereidingen in de 2de graad. Herhaal de bereidingen en varieer met afleidingen, combineer met convenience producten en vertaal ze naar de context van grootkeuken op een creatieve manier.
2. Verduidelijk de verschillen tussen een klassieke bereidingstechniek en een grootkeukentechniek op vlak van samenstelling, binding, volgorde van bereiding ...
3. Je kan de basisbereidingen en afleidingen vergelijken met enkele [convenience](#_Convenience)producten en onderzoeken wat de verschillen zijn op het vlak van smaak, structuur, kostprijs, voedselveiligheid … (zie LPD 5).

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

1. De leerlingen maken gerechten klaar in functie van de doelgroep en beoordelen smaak en kwaliteit van de bereiding en het eindproduct in verschillende [kooksystemen](#_Kooksystemen).

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

1. Dit leerplandoel wordt gerealiseerd in zoveel mogelijk verschillende [kooksystemen](#_Kooksystemen) zoals koude lijn, warme lijn of [assemblage](#_Assemblage) én voor verschillende doelgroepen zodat dat voldoende breed aan bod komt.  
   Maak een selectie van eenvoudige gerechten zodat de belangrijkste bereidingstechnieken en grondstoffen gevarieerd aan bod komen.
2. De leerlingen beoordelen bij de bereiding verschillende smaken, aroma’s (inzetten op smaakbeleving) en de kwaliteit van de volledige bereiding. Ze zullen de juiste woordenschat moeten verwerven zodat ze hun beoordeling correct kunnen verwoorden. Dat kan je laten inoefenen in samenwerking met het vak Nederlands.
3. Via dit doel kan je leerlingen laten nadenken over kwaliteitsvol werken. Dat uit zich in zorgvuldig werken, aandacht voor details, het eigen werk controleren op fouten, het voortdurend reflecteren en zich bijsturen met het oog op het bereiken van de verwachte kwaliteit. Je kan dat zowel op het niveau van het proces als het eindproduct nastreven. Je kan dat als onderbouwend doel zien voor heel wat leerplandoelen.
4. De leerlingen stellen zelf geen dieet samen, maar zullen het wel moeten kunnen bereiden met behulp van een productiefiche of dieetblad en volgens de voorschriften van de diëtist. Inzicht in voedingsleer (zie LPD 4), kennis van de meest voorkomende [diëten](#_Dieet) en kennis van de eigenschappen van specifieke grondstoffen (bv. zoetmiddel, plantaardige vetten – zie LPD 7) zijn belangrijk.
5. Benadruk dat binnen de context van grootkeuken en catering kwaliteitsvol handelen voorop staat, maar de omvang en het budget extra uitdagingen met zich meebrengt.
6. Ook hier is een vergelijkende studie met [convenience](#_Convenience) aan de orde zodat leerlingen een onderbouwde keuze kunnen maken op basis van kwaliteit (smaak), efficiëntie en kostprijs.
7. Je kan bij de koude lijn de specifieke werking en organisatie van een [voedselbibliotheek](#_Voedselbibliotheek) toelichten en inoefenen.
8. Je kan aan de hand van gevalstudies leerlingen voorbereiden op onverwachte gebeurtenissen zoals een verkeerde levering of voorraadtekort: welke alternatieven zijn er mogelijk? Op die manier moeten leerlingen hun creativiteit en probleemoplossend vermogen aanwenden om een oplossing uit te werken.

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

1. De leerlingen passen diverse dresseertechnieken toe voor op het bord en op het buffet.
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.  
   Je kan leerlingen een schets of digitaal ontwerp laten maken waarbij ze nadenken over vorm, kleur, schikking bij het presenteren.
3. Creatief presenteren kan leiden tot bijkomende handelingen. Aangezien het gaat over grote aantallen kan je aandacht besteden aan andere factoren zoals arbeidsintensiviteit, temperatuurbewaking en zoeken naar technieken zodat het toch realiseerbaar is.
4. De leerlingen passen de dresseertechnieken toe zowel op bord en 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 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen verzorgen de [maaltijddistributie](#_Maaltijddistributie) in verschillende systemen.
2. Organiseer de [maaltijddistributie](#_Maaltijddistributie) in verschillende systemen (centraal of decentraal, banketdienst, buffet, walking dinner, vending, take away …) zodat leerlingen die vaardigheden in de praktijk kunnen inoefenen. De leerlingen verkennen het verschil in organisatie tussen de verschillende distributiesystemen. Dat kan ook worden verkend via bedrijfsbezoek of werkplekleren.
3. Naast een goede voorbereiding en organisatie van de maaltijddistributie zal je aandacht besteden aan een correcte portionering of [verstrekkingseenheid](#_Verstrekkingseenheid_(VSE)) (zie LPD 19).

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

1. De leerlingen bedienen gasten met aandacht voor principes van gastvriendelijkheid.
2. In het vakgebied horeca spreken we van gasten in plaats van klanten (hospitality). Dat is gebaseerd op het [klantvriendelijk handelen](#_Klantvriendelijk_handelen). De leerlingen onderscheiden verschillende soorten gasten zodat ze kunnen inspelen op specifieke wensen met respect voor culturele verschillen en behoeften (bv. kinderen, zorgvrager, patiënt …).
3. Bij het bedienen van gasten denken we aan een eenvoudige dienstverlening: het bedienen aan de counter, het inzetten en afruimen van borden …
4. Je kan – afhankelijk van de doelgroep - de basisregels van etiquette en voorkomendheid toepassen.
5. De communicatie met de gast gebeurt in correct Nederlands of in een moderne vreemde taal. De leerlingen kunnen de gasten verwelkomen, informeren over het gerecht of menu, informeren naar wensen en allergenen, eenvoudige vragen beantwoorden of doorverwijzen naar een verantwoordelijke. Denk ook aan het correct reageren op opmerkingen en klachten van de gast door gebruik te maken van het juiste taalregister. In samenwerking met de leraar moderne talen kan je dat inoefenen aan de hand van standaardzinnen. Besteed ook aandacht aan non-verbale communicatie (oogcontact, lichaamstaal …).
6. Oefen met de leerlingen in het gastvrij handelen tijdens elk contact met de gast waarbij ze op een vriendelijke en discrete manier hulp bieden waar nodig, empathie tonen, flexibel omgaan met gewijzigde situaties, correct inspelen op klachten, voeren van een slecht nieuwsgesprek …

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

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

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

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

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

* Foodcost en wastecost;

principes van prijszetting.

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

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

1. De leerlingen ontvangen, controleren en beheren goederen.

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

Vaststellen van tekorten en doorgeven van bestellingen (inventaris);

Soorten voorraadkamers en vereisten;

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

Verpakken en bewaartechnieken.

1. Bij de opvolging van de voorraad en het beheren van goederen hebben de leerlingen aandacht voor orde en volgen ze de vervaldatum op. Je kan via een beurtrol de leerling taken laten opnemen in het economaat (bv. ontvangst en wegbergen van de leveringen, interne bestelling klaarzetten …), maar je kan ook bij start van de les elementen ervan opnemen (bv. controle van de interne bestelling, beheer dagvoorraad kruiden en specerijen, etiketteren en verpakken productie …).
2. Je leert de leerlingen oefenen in het correct en consequent etiketteren van bereidingen (in dagvoorraad, voorraadkamer of [voedselbibliotheek](#_Voedselbibliotheek)). Je kan gebruik maken van het eventueel op school aanwezige etiketteersysteem.  
   Bespreek de basisregelgeving in verband met etiketteren van niet-voorverpakte producten en het vermelden van allergenen.
3. Je kan de leerlingen met behulp van kantoorsoftware eenvoudige registratietechnieken laten uitvoeren.
4. Je kan met de leerlingen de verschillende bewaartechnieken en hun belangrijkste voor- en nadelen verkennen.

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

1. De leerlingen maken een bestelbon op.
2. Je kan leerlingen functionele rekenvaardigheden laten inoefenen door een bestelbon op te maken aan de hand van een [productiefiche](#_Productiefiche) (omrekenen van productiefiches naar een andere productiehoeveelheid). Daarnaast zullen ze stilstaan bij een juiste portionering of [verstrekkingseenheid](#_Verstrekkingseenheid_(VSE)) per persoon.
3. Je kan dat inoefenen door leerlingen een interne bestelbon te laten opmaken voor een gerecht of menu waarbij ze al dan niet rekening moeten houden met de aanwezige voorraad.  
   Je kan de leerlingen bestellingen laten ingeven met behulp van de bestelsoftware van de school (zie LPD 18).

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

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

1. De leerlingen passen de HACCP-procedures toe.

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

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

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

gevaren (fysisch, chemisch, biologisch en allergenen).

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

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

1. De leerlingen reinigen [materieel](#_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 sorteren, uitvoeren van de vaat, het reinigen en desinfecteren.  
   De leerlingen krijgen inzicht in de verschillende reinigingsproducten en dosering bij het uitvoeren van het onderhoud. Benadruk de kostprijs van onderhoudsproducten.
3. Je kan aan de hand van de [Sinner-cirkel](#_Sinner-cirkel) de 4 belangrijkste factoren (temperatuur, arbeid, chemie en tijd) bij het reinigen bespreken.
4. Je kan gebruik maken van een stappenplan, het reinigingsplan en de richtlijnen zoals die opgenomen zijn in de HACCP-procedure van de school …
5. De richtlijnen in verband met het reinigen 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).

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

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

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