

## Horeca 2de graad

### De studierichting Horeca 2de graad

#### 1. De studierichting in de matrix

Graad	2de graad
Finaliteit	D/A-finaliteit
Domein	Voeding en horeca
Samenstelling	MD + cesuurdoelen + competenties uit BK Kelner, BK Kok

#### 2. Korte beschrijving van de studierichting

Horeca is een theoretisch-praktische richting in de dubbele finaliteit. De leerlingen verkennen activiteiten in keuken, restaurant en logiesverstrekking op vlak van uitbatingsvormen, grondstoffen, materieel. Ze verwerven de basiskennis en de basisvaardigheden binnen keuken, restaurant, onthaal van gasten. Ze hebben daarbij aandacht voor voedingswaarde en gezondheid, economisch en duurzaam handelen, het plannen en organiseren. Ze verkennen de wetgeving op vlak van arbeids- en voedselveiligheid en leven deze na. Ze oefenen in gasten gastvrij bedienen en communiceren in Nederlands, Engels en Frans.

#### 3. Leerlingenprofiel

Leerlingen Horeca zijn sterk in het leren binnen de concrete contexten eigen aan het studiedomein en de studierichting. Ze verdiepen en overstijgen de praktische zijde van de studierichting door meer theoretische inzichten en concepten te verwerven. Zij zijn in staat om effectieve handelingen te stellen om concrete uitdagingen aan te pakken. Fijn-motorische vaardigheden helpen leerlingen om tot realisaties in de praktijk te komen.

Ze zijn sociaal en communicatief vaardig in functie van het onthalen en bedienen van gasten. Ze gaan praktisch en creatief aan de slag met voeding. Zij leren samenwerken in team en ontwikkelen een fijne motoriek. Zij zijn creatief en flexibel en verwerven inzicht in technieken, processen en organisatie in de brede context van horeca.

#### 4. Specifiek voor de studierichting

- Uitbreiding Frans en Engels: communicatieve vaardigheden
- Warme en koude basiskeukenbereidingen
- Gasten ontvangen en bedienen, gerechten en dranken voorstellen en serveren
- Verkennen logiesverstrekkende bedrijven

## 5. De modellesentabel

Algemene vorming	II,1	II,2	Specifieke vorming	II,1	II,2
Godsdienst	2	2	Engels B+S	2	2
Aardrijkskunde	1	1	Frans B+S	2	2
Geschiedenis	1	1	Horeca	8	9
Lichamelijke opvoeding	2	2			
Natuurwetenschappen	2	1			
Nederlands	4	4			
Wiskunde	3	3			
<b>Onderliggend aan algemene en specifieke vorming</b>				<b>II,1</b>	<b>II,2</b>
Realisatie leerplandoelen Gemeenschappelijk Funderend Leerplan (GFL)				1*	1*

\* De leerplandoelen van het GFL kunnen worden gerealiseerd via schooleigen projecten, door een of meer leerplandoelen te integreren in vakken van de algemene of de specifieke vorming of door een aantal leerplandoelen samen onder de vorm van een vak aan te bieden (zoals Artistieke vorming, ICT, Mens & samenleving), of door een combinatie van voorgaande mogelijkheden.

Het is geenszins de bedoeling om het GFL als één afzonderlijk vak te realiseren. Dergelijke benadering zou voorbijgaan aan het gemeenschappelijk en funderend karakter van het leerplan. De tijd die voor het GFL in de modellesentabel wordt voorzien, heeft tot doel duidelijk te maken dat ook voor de realisatie van het GFL onderwijstijd nodig is. Afhankelijk van de keuzes die een school maakt, zal het voorziene lesuur in de schooleigen lessentabel een eigen invulling krijgen.

<b>Suggesties complementair gedeelte<sup>o</sup></b>	<b>4</b>	<b>4</b>
Artistieke vorming		
ICT		
Mens & samenleving		
Schooleigen keuzes:		
- Een vak van de algemene vorming van de studierichting		
- Een vak van de specifieke vorming van de studierichting		
- Schooleigen curriculum		
...		

<sup>o</sup> Indien de school ervoor kiest om verplichte leerplandoelen aan te bieden in een of meer lesuren van het complementair gedeelte, dan maken die lesuren samen met de relevante lesuren van de algemene of de specifieke vorming voorwerp uit van het onderzoek van de onderwijsleerpraktijk m.b.t. die leerplandoelen door de onderwijsinspectie.

<b>Totaal algemene en specifieke vorming</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
De modellesentabel geeft door middel van een richtcijfer in zwart aan hoeveel onderwijstijd doorgaans nodig is om de verplichte leerplandoelen met voldoende diepgang te kunnen realiseren. Afhankelijk van de eigen specifieke context kan de school zelf keuzes maken en meer of minder lesuren aan een bepaald vak spenderen.		

## 6. Het leerplan Horeca

### 6.1 Krachtlijnen

- Overkoepelende vaardigheden in horeca
- Vaktechnisch handelen, plannen en organiseren in keuken en restaurant
- Activiteiten in een logiesverstrekkend bedrijf verkennen
- Economisch en duurzaam handelen
- Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

## 6.2 Opbouw

- Overkoepelende vaardigheden in horeca
  - Verkennen vakgebied
  - Afspraken in een organisatie
  - Teamwork
  - Voedingswaarde en gezondheid
- Vaktechnisch handelen, plannen en organiseren in keuken en restaurant
  - Plannen, organiseren en voorbereiden
  - Samenstellen menu's
  - Grondstoffen en materieel
  - Meten en wegen
  - Basisbereidingen/technieken, gerechten, dresseertechnieken, distributie
  - Creativiteit
  - Communicatie met gasten
  - Bestelling
  - Bereiding koude en warme dranken
  - Bedienen
- Activiteiten in een logiesverstrekkend bedrijf verkennen
  - Infrastructuur, organisatie en werking
  - Ontvangst hotelgast
  - Ontbijt en brunch
- Economisch en duurzaam handelen
  - Belang van voeding in samenleving
  - Respectvol omgaan met materieel en grondstoffen
  - Prijzen opzoeken, berekenen grondstoffenkostprijs
- Voedselveilig en arbeidsveilig handelen
  - Persoonlijke hygiëne
  - HACCP, verpakken en opslaan, milieubewust handelen
  - Onderhoud
  - Arbeidsveiligheid en ergonomie
  - EHBO

## 7. Infrastructuur

- Goed uitgeruste koude en warme keuken, een didactisch restaurant, een afwasruimte, voorbereidingslokalen, een onthaalbalie uitgerust voor het bijhouden van reservaties en het maken van de rekeningen, een bar, een officieruimte en een gekoelde opbergruimte
- Voedingsmiddelenmagazijn (economaat)
- Machines, gereedschappen, materiaal en uitrusting, eigendom van de school of ter beschikking op (praktijk)bedrijven

## Vergelijking met aanverwante studierichtingen in de 2de graad

Bakkerijtechnieken	Slagerijtechnieken	Horeca
<b>Overkoepelende vaardigheden</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verkennen vakgebied</li> <li>• Afspraken in een organisatie</li> <li>• Teamwork</li> <li>• Voedingswaarde en gezondheid</li> </ul>		
<b>Technieken en technologische processen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grondstoffen en materieel</li> <li>• Meten en wegen</li> <li>• Productiefiche, plannen en organiseren</li> <li>• Basistechnieken bij bereiden, afbakken, afwerken</li> <li>• Creativiteit</li> <li>• Controleren productieproces</li> <li>• Kwaliteitsbeoordeling</li> </ul>	<b>Technieken en technologische processen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grondstoffen en materieel</li> <li>• Meten en wegen</li> <li>• Productiefiche, plannen en organiseren</li> <li>• Uitsnijden en uitbenen</li> <li>• Deelstukken afwerken</li> <li>• Technieken bij vleesbereidingen</li> <li>• Vleesproducten</li> <li>• Creativiteit</li> <li>• Controleren productieproces</li> <li>• Kwaliteitsbeoordeling</li> </ul>	<b>Vaktechnisch handelen, plannen en organiseren in keuken en restaurant</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plannen, organiseren en voorbereiden</li> <li>• Samenstellen menu's</li> <li>• Grondstoffen en materieel</li> <li>• Meten en wegen</li> <li>• Basisbereidingen/technieken, gerechten, dresseertechnieken, distributie</li> <li>• Creativiteit</li> <li>• Communicatie met gasten</li> <li>• Bestelling</li> <li>• Bereiding koude en warme dranken</li> <li>• Bedienen</li> </ul>
<b>Economisch en duurzaam handelen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Belang van voeding in samenleving</li> <li>• Respectvol omgaan met materieel en grondstoffen</li> <li>• Prijzen opzoeken, berekenen grondstoffenkostprijs</li> </ul>		
<b>Voedselveilig en arbeidsveilig handelen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Persoonlijke hygiëne</li> <li>• HACCP, verpakken en opslaan, milieubewust handelen</li> <li>• Onderhoud</li> <li>• Arbeidsveiligheid en ergonomie</li> <li>• EHBO</li> </ul>		

- Onderscheid met Restaurant en keuken A-finaliteit: meer nadruk op onderzoeksvaardigheden, inzicht, plannen en organiseren
- Economisch en duurzaam handelen - bijkomende nadruk op
  - Administratieve taken & ICT
  - Organiseren en controleren productieproces
  - Samenstellen menu's
- Extra: activiteiten in logiesverstrekkende bedrijven
  - Verkennen deelgebied logiesverstrekking (organisatie en werking)
  - Ontvangst hotelgast

- Ontbijtdienst en brunch

## Inhoudelijke samenhang met studierichtingen van de 3de graad

De studierichting is inhoudelijk verwant met de volgende studierichtingen in de 3de graad

- Horeca (BK Kelner, BK Kok + SMD, zie onder)

<b>Horeca</b>
Algemene doorstroomcompetenties
Generieke doorstroomcompetenties
Moderne talen
Frans en Engels: pakket uit de communicatieve vaardigheden
Economie
Toegepaste bedrijfswetenschappen en recht

De inhoudelijke samenhang tussen studierichtingen van de 2de en de 3de graad is indicatief voor hoe het curriculum wordt opgebouwd van de 2de naar de 3de graad en welke elementen vanuit specifieke minimumdoelen en beroepskwalificaties indalen in de 2de graad. De voorziene opbouw heeft geen impact op de eigenlijke studiekeuze die leerlingen uiteindelijk zullen maken. De ontwikkeling van leerlingen doorheen de tweede graad verloopt soms onvoorspelbaar. Daarom zal het belangrijk zijn om de mogelijkheden en kansen van leerlingen zo ruim mogelijk te houden.

## Doorstroomprofiel na de 3de graad

<b>Horeca</b>
<i>Sociale wetenschappen</i> / Handelswetenschappen en Bedrijfskunde (Hotelmanagement, Wellbeing- en vitaliteitsmanagement), Onderwijs

Het doorstroomprofiel maakt een koppeling met de meest logische vervolgopleidingen per studierichting en ondersteunt zo de selectie van bepaalde wetenschapsdomeinen waarvoor specifieke minimumdoelen werden ontwikkeld. Het is in de eerste plaats een werkdocument voor het ontwikkelproces van de specifieke minimumdoelen. Het doorstroomprofiel heeft geen impact op de eigenlijke studiekeuze die leerlingen uiteindelijk zullen maken.

Bij het vastleggen van de doorstroomprofielen zijn in de eerste plaats hele studiegebieden geselecteerd. Wanneer binnen een bepaald studiegebied enkel een selectie van opleidingen relevant is, dan staat die selectie tussen haakjes na het studiegebied opgesomd.

De studiegebieden zijn gebundeld op basis van inhoudelijke samenhang. Een schuine streep binnen een cluster (/) verduidelijkt of het gaat om academische of professionele bacheloropleidingen: links van de schuine streep staan de academische bacheloropleidingen en rechts ervan de professionele bacheloropleidingen.