

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 D/A-finaliteit. De leerlingen verkennen activiteiten in keuken, restaurant en logiesverstrekking op vlak van uitbatingsvormen, grondstoffen, materiaal. 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. 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

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

4.1 Engels en Frans

	basisleerplan	B+S'
Communicatie: receptie, productie en interactie	Tekstkenmerken en minimumvereisten (ERK richtsnoer A2)	Tekstkenmerken en minimumvereisten (ERK richtsnoer A2+) Receptie: langere teksten, hogere informatiedichtheid, complexere zinsbouw en tekststructuur Productie en interactie: complexere zinsbouw en tekststructuur, langere teksten, uitgebreidere woordenschat en hogere eisen qua vormcorrectheid
Taalsysteem	Taalsysteem (ERK richtsnoer A2)	Taalsysteem (ERK richtsnoer A2)

5. De modellessentabel

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			
Onderliggend aan algemene en specifieke vorming				II,1	II,2
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 modellessentabel 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.

Suggesties complementair gedeelte^o	4	4
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		
...		

^o 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 onderwijsinspectie m.b.t. die leerplandoelen door de onderwijsinspectie.

Totaal algemene en specifieke vorming	32	32
De modellessentabel geeft door middel van een richtcijfer 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
 - Procedures en organisatiecultuur
 - Communicatie en samenwerken
 - Voedingswaarde en gezondheid
- Vaktechnisch handelen, plannen en organiseren in keuken en restaurant
 - Plannen, organiseren en voorbereiden
 - Samenstellen menu's
 - Grondstoffen en materiaal
 - Meten en wegen
 - Basisbereidingen/technieken, gerechten, dresseertechnieken, distributie
 - Nieuw of aangepast product ontwikkelen
 - 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 gezonde voeding in samenleving
 - Respectvol omgaan met materiaal en grondstoffen
 - Prijzen vergelijken, 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

Onderscheid Restaurant en keuken (A-finaliteit) en Horeca (D/A-finaliteit):

- Restaurant en keuken: algemene vorming A-finaliteit;
Horeca: algemene vorming D/A-finaliteit;
- Restaurant en keuken: deze studierichting richt zich op de uitvoerende taken en technieken zoals beschreven in de beroepskwalificaties Kelner en Hulpkok en verenigt competenties binnen de deelgebieden keuken en restaurant. Hotelactiviteiten komen niet aan bod;
Horeca: de competenties van Restaurant en keuken worden aangevuld met het opstellen van gerechten en menu's en hotelactiviteiten.

Inhoudelijke samenhang met studierichtingen van de 3de graad

De studierichting is inhoudelijk verwant met de volgende studierichtingen in de 3de graad D/A-finaliteit:

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

Horeca
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.