

LEERPLAN
SECUNDAIR ONDERWIJS

Restaurant en keuken
2de graad A-finaliteit
II-ReKe-a

BRUSSEL

D/2024/13.758/152

Versie oktober 2024



1 Inleiding

De uitrol van de modernisering secundair onderwijs gaat gepaard met een nieuwe generatie leerplannen. Leerplannen geven richting en laten ruimte. Ze faciliteren de inhoudelijke dynamiek en de continuïteit in een school en lerarenteam. Ze garanderen binnen het kader dat door de Vlaamse regering werd vastgelegd voldoende vrijheid voor schoolbesturen om het eigen pedagogisch project vorm te geven vanuit de eigen schoolcontext. Leerplannen zijn ingebed in het vormingsconcept van de katholieke dialoogschool. Ze versterken het eigenaarschap van scholen die d.m.v. eigen beleidskeuzes de vorming van leerlingen gestalte geven. Leerplannen laten ruimte voor het vakinhoudelijk en pedagogisch-didactisch meesterschap van de leraar, maar bieden ondersteuning waar nodig.

1.1 Het leerplanconcept: vijf uitgangspunten

Leerplannen vertrekken vanuit het **vormingsconcept** van de katholieke dialoogschool. Ze laten toe om optimaal aan te sluiten bij het pedagogisch project van de school en de beleidsbeslissingen die de school neemt vanuit haar eigen visie op onderwijs (taalbeleid, evaluatiebeleid, zorgbeleid, ICT-beleid, kwaliteitsontwikkeling, keuze voor vakken en lessen ...).

Leerplannen ondersteunen **kwaliteitsontwikkeling**: het leerplanconcept spoort met kwaliteitsverwachtingen van het Referentiekader onderwijskwaliteit (ROK). Kwaliteitsontwikkeling volgt dan als vanzelfsprekend uit keuzes die de school maakt bij de implementatie van leerplannen.

Leerplannen faciliteren een **gerichte studiekeuze**. De leerplandoelen sluiten aan bij de verwachte competenties van leerlingen in een bepaald structuuronderdeel. De feedback en evaluatie bij de realisatie ervan beïnvloeden op een positieve manier de keuze van leerlingen na elke graad.

Leerplannen gaan uit van de **professionaliteit** van de leraar en het **eigenaarschap** van de school en het lerarenteam. Ze bieden voldoende ruimte voor eigen inhoudelijke keuzes en een eigen didactische aanpak van de leraar, het lerarenteam en de school.

Leerplannen borgen de **samenhang** in de vorming. Die samenhang betreft de verticale samenhang (de plaats van het leerplan in de opbouw van het curriculum) en de horizontale samenhang tussen vakken binnen structuuronderdelen en over structuuronderdelen heen. Leerplannen geven expliciet aan voor welke leerplandoelen van andere leerplannen in de school verdere afstemming mogelijk is. Op die manier faciliteren en stimuleren de leerplannen leraren om over de vakken heen samen te werken en van elkaar te leren. Een verwijzing van een leraar naar de lessen van een collega laat leerlingen niet alleen aanvoelen dat de verschillende vakken onderling samenhangen en dat ze over dezelfde werkelijkheid gaan, maar versterkt ook de mogelijkheden tot transfer.

1.2 De vormingscirkel – de opdracht van secundair onderwijs

De leerplannen vertrekken vanuit een gedeelde inspiratie die door middel van een vormingscirkel voorgesteld wordt. We 'lezen' de cirkel van buiten naar binnen.

- Een lerarenteam werkt in een katholieke dialoogschool die onderwijs verstrekt vanuit een **specifieke traditie**. Vanuit het eigen pedagogisch project kiezen leraren voor wat voor hen en hun school goed



onderwijs is. Ze wijzen leerlingen daarbij de weg en gebruiken daarvoor **wegwijzers**. Die zijn een inspiratiebron voor leraren en zorgen voor een Bijbelse 'drive' in hun onderwijs.

- De kwetsbaarheid van leerlingen ernstig nemen betekent dat elke leerling **beloftevol** is en alle leerkansen verdient. Die leerling is **uniek als persoon** maar ook **verbonden** met de klas, de school en de bredere samenleving. Scholen zijn **gastvrije plaatsen** waar leerlingen en leraren elkaar ontmoeten in diverse contexten. De leraar vormt zijn leerlingen vanuit een **genereuze** attitude, hij geeft om zijn leerlingen en hij houdt van zijn vak. Hij durft af en toe de gebaande paden verlaten en stimuleert de **verbeelding en creativiteit** van leerlingen. Zo zaait hij door zijn onderwijs de kiemen van een hoopvolle, **meer duurzame en meer rechtvaardige wereld**.
- Leraren vormen leerlingen door middel van leerinhouden die we groeperen in negen **vormingscomponenten**. De aaneengesloten cirkel van vormingscomponenten wijst erop dat vorming een geheel is en zich niet in schijfjes laat verdelen. Je kan onmogelijk over taal spreken zonder over cultuur bezig te zijn; wetenschap en techniek hebben een band met economie, wiskunde, geschiedenis ... Dwarsverbanden doorheen de vakken zijn belangrijk. De vormingscirkel vormt dan ook een dynamisch geheel van elkaar voortdurend beïnvloedende en versterkende componenten.
- Vorming is voor een leraar nooit te herleiden tot een cognitieve overdracht van inhouden. Zijn meesterschap en passie brengt een leraar ertoe om voor iedere leerling de juiste woorden en gebaren te zoeken om **de wereld te ontsluiten**. Hij introduceert leerlingen in de wereld waarvan hij houdt. Een leraar zorgt er bijvoorbeeld voor dat leerlingen kunnen worden gegrepen door de cultuur van het Frans of door het ambacht van een metselaar. Hij initieert leerlingen in een wereld en probeert hen zover te brengen dat ze er hun eigen weg in kunnen vinden.
- Een leraar vormt leerlingen als **individuele leraar**, maar werkt ook binnen **lerarenteams** en binnen een **beleid van de school**. Het Gemeenschappelijk funderend leerplan helpt daartoe. Het zorgt voor het fundament van heel de vorming dat gerealiseerd wordt in vakken, in projecten, in schoolbrede initiatieven of in een specifieke schoolcultuur.
- De uiteindelijke bedoeling is om **alle leerlingen** kwaliteitsvol te vormen. Leerlingen zijn dan ook het hart van de vormingscirkel, zij zijn het op wie we inzetten. Zij dragen onze hoop mee: de nieuwe generatie die een meer duurzame en meer rechtvaardige wereld zal creëren.



1.3 Ruimte voor leraren(teams) en scholen

De leraar als professional, als meester in zijn vak krijgt vrijheid om samen met zijn collega's vanuit de leerplannen aan de slag te gaan. Hij kan eigen accenten leggen en differentiëren vanuit zijn passie, expertise, het pedagogisch project van de school en de beginsituatie van zijn leerlingen.

De leerplandoelen zijn noch chronologisch, noch hiërarchisch geordend. Ze laten ruimte aan het lerarenteam en de individuele leraar om te bepalen welke leerplandoelen op welk moment worden samengenomen, om didactische werkvormen te kiezen, contexten te bepalen, eigen leerlijnen op te bouwen, vakoverschrijdend te werken, flexibel om te gaan met een indicatie van onderwijstijd.

1.4 Differentiatie

Om optimale leerkansen te bieden is [differentiëren](#) van belang in alle leerlingengroepen. Leerlingen voor wie dit leerplan is bestemd, behoren immers wel tot dezelfde doelgroep, maar bevinden zich niet noodzakelijk in dezelfde beginsituatie. Zij hebben een niet te onderschatten – maar soms sterk verschillende – bagage mee vanuit de onderliggende graad, de thuissituatie en vormen van informeel leren. Het is belangrijk om zicht te krijgen op die aanwezige kennis en vaardigheden en vanuit dat gegeven, soms gedifferentieerd, verder te bouwen. Positief en planmatig omgaan met verschillen tussen leerlingen verhoogt de motivatie, het welbevinden en de leerwinst voor elke leerling.

De leerplannen bieden kansen om te differentiëren door te verdiepen en te verbreden en door de leeromgeving aan te passen. Ze nodigen ook uit om te differentiëren in evaluatie.

Differentiatie door te verdiepen en te verbreden

Sommige leerlingen denken meer conceptueel en abstract. Andere leerlingen komen vanuit een meer concrete benadering sneller tot inzichtelijk denken. Variëren in abstractie spreekt leerlingen aan op hun capaciteiten en daagt hen uit om van daaruit te groeien.

Daarnaast bieden leerplannen kansen om de complexiteit van leerinhouden aan te passen. Dat kan door een complexere situatie te schetsen, een minder ingewikkelde bewerking of handeling voor te stellen, of door meer kennis of vaardigheden aan te bieden om leerlingen uit te dagen.

De ene context kan betekenisvol zijn voor een leerlingengroep, terwijl een andere context dan weer betekenisvoller kan zijn voor een andere leerlingengroep. Leerinhouden in verschillende contexten aanbrenge biedt kansen om leerlingen aan te spreken op hun interesses en daagt hen tegelijk uit om andere interesses te verkennen en zo hun horizon te verruimen.

In 'extra' wenken bij de leerplandoelen en in beperkte mate ook via keuzeleerplandoelen bieden we je inspiratie om te differentiëren door te verdiepen en te verbreden.

Differentiatie door de leeromgeving aan te passen

Doordachte variatie in werkvormen (groepswerk, individueel, auditief, visueel, actief ...) vergroot de kans dat leerdoelen worden gerealiseerd door alle leerlingen. Het helpt hen bovendien ontdekken welke manieren van leren en informatie verwerken best bij hen passen.

De ene leerling kan snel of zelfstandig werken, de andere heeft meer tijd of begeleiding nodig. Variëren in de mate van ondersteuning, gericht aanbieden van hulpmiddelen (voorbeeld, schrijfkaders, stappenplannen ...) en meer of minder tijd geven, daagt leerlingen uit op hun niveau en tempo.

Leerlingen op hun niveau en vanuit eigen interesses laten werken kan door te differentiëren in product, bijvoorbeeld door leerlingen te laten kiezen tussen opdrachten die leiden tot verschillende eindproducten.

Het samenstellen van groepen kan een effectieve manier zijn om te differentiëren. Rekening houden met verschil in leerdoelen en leerlingenkenmerken laat leerlingen toe van en met elkaar te leren.

Technologie kan al die vormen van differentiatie ondersteunen. Zo kunnen leerlingen op hun maat werken met digitale leermiddelen zoals educatieve software of online oefenprogramma's.

Differentiatie in evaluatie

Tenslotte laten de leerplannen toe te differentiëren in [evaluatie](#) en feedback. Evalueren is beoordelen om te waarderen, krachtiger te maken en te sturen.

Na de afronding van een lessenreeks of na een langere periode gaan leraren door middel van summatieve evaluatie na waar leerlingen staan. De keuze van een evaluatie- en feedbackvorm is afhankelijk van de vooropgestelde doelen.



Formatieve evaluatie is geïntegreerd in het leerproces en gaat uit van een actieve betrokkenheid van leraar en leerling. Het zet leerlingen aan het denken over hun vorderingen en laat leraren toe om tijdens het leerproces effectieve feedback te geven. Door middel van formatieve evaluatie krijgen leraren een goed zicht op het leerproces van leerlingen zodat ze het verder gericht en waar nodig kunnen bijsturen. Het is bovendien een rijke bron voor leraren om te reflecteren over de eigen onderwijspraktijk en de eigen pedagogisch-didactische aanpak bij te sturen.

1.5 Opbouw van leerplannen

Elk leerplan is opgebouwd volgens een vaste structuur. Alle onderdelen maken inherent deel uit van het leerplan. Schoolbesturen van Katholiek Onderwijs Vlaanderen die de leerplannen gebruiken, verbinden zich tot de realisatie van het gehele leerplan.

De **inleiding** licht het leerplanconcept toe en gaat dieper in op de visie op vorming, de ruimte voor leraren(teams) en scholen en de mogelijkheden tot differentiatie.

De **situering** geeft aan waarop het leerplan is gebaseerd en beschrijft de samenhang binnen de graad en met de onderliggende graad, en de plaats in de lessentabel.

In de **pedagogisch-didactische duiding** komen de inbedding in het vormingsconcept, de krachtlijnen, de opbouw, de leerlijnen, de aandachtspunten met o.m. nieuwe accenten van het leerplan aan bod.

De **leerplandoelen** zijn helder geformuleerd en geven aan wat van leerlingen wordt verwacht. Waar relevant geeft een opsomming of een afbakening (★) aan wat bij de realisatie van het leerplandoel aan bod moet komen. Ook pop-ups bevatten informatie die noodzakelijk is bij de realisatie van het leerplandoel. De leerplandoelen zijn gebaseerd op de minimumdoelen van de basisvorming, de cesuurdoelen of de doelen die leiden naar een beroepskwalificatie. Indien een leerplandoel verder gaat, vind je een '+' bij het nummer van het leerplandoel. Al die leerplandoelen zijn verplicht te realiseren. In een aantal gevallen zijn keuzedoelen opgenomen; die leerplandoelen zijn weergegeven in een grijze kleur en het nummer van het leerplandoel wordt voorafgegaan door 'K'.

De leerplandoelen zijn ingedeeld in een aantal rubrieken. Bovenaan elke rubriek vind je de relevante minimumdoelen van de basisvorming, de cesuurdoelen en/of doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties, afhankelijk van de finaliteit. Als leraar hoef je je die taal niet eigen te maken. Het volstaat dat je de leerplandoelen realiseert zoals opgenomen in het leerplan.

Waar relevant wordt de samenhang met andere leerplannen in dezelfde graad aangegeven, evenals de samenhang met de onderliggende graad.

'Duiding' bij een leerplandoel bevat een noodzakelijke toelichting bij het doel. In pedagogisch-didactische wenken vinden leraren inspiratie om met het leerplandoel aan de slag te gaan. Een rubriek 'extra' bij een leerplandoel biedt leraren inspiratie om verder te gaan dan wat het leerplandoel minimaal vraagt.

De **basisuitrusting** geeft aan welke materiële uitrusting vereist is om de leerplandoelen te kunnen realiseren.

Het **glossarium** bevat een overzicht van handelingswerkwoorden die in alle leerplannen van de graad als synoniem van elkaar worden gebruikt of meer toelichting nodig hebben.

De **concordantie** geeft aan welke leerplandoelen gerelateerd zijn aan bepaalde minimumdoelen, cesuurdoelen of doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties.

2 Situering

2.1 Samenhang in de tweede graad

2.1.1 Samenhang binnen de studierichting Restaurant en keuken

De specifieke vorming wint aan betekenis als ze in samenhang met doelen uit de algemene vorming wordt gerealiseerd. Bij de beschrijving van de leerplandoelen worden enkele suggesties gedaan. We denken aan doelen uit het Gemeenschappelijk funderend leerplan in functie van teamwork, doelen uit het leerplan Nederlands, Engels en Frans met betrekking tot communicatie met de gast, doelen uit het leerplan wiskunde met betrekking tot functioneel rekenen ...

2.1.2 Samenhang met andere leerplannen binnen de finaliteit

Dit leerplan hangt sterk samen met de studierichting Horeca in de D/A-finaliteit. Daarnaast zijn er heel wat aanverwante doelen bij de studierichtingen Slagerij, Slagerijtechnieken, Bakkerij en Bakkerijtechnieken.

2.2 Plaats in de lessentabel

Het leerplan is gebaseerd op minimumdoelen van de basisvorming en doelen die leiden naar de beroepskwalificaties Hulpkok en Kelner.

Het leerplan is gericht op 26 graaduren en is bestemd voor de studierichting Restaurant en keuken. De school bepaalt zelf hoe ze de diverse rubrieken in dat aantal uren aan bod laat komen.

Het geheel van de algemene en specifieke vorming in elke studierichting vind je terug op de [PRO-pagina](#) met alle vakken en leerplannen die gelden per studierichting.

3 Pedagogisch-didactische duiding

3.1 Restaurant en keuken en het vormingsconcept

Het leerplan Restaurant en keuken is ingebed in het vormingsconcept van de katholieke dialoogschool. In het leerplan ligt de nadruk op de economische, natuurwetenschappelijke en technische, sociale en talige vorming. De wegwijzers generositeit en gastvrijheid, uniciteit in verbondenheid, duurzaamheid, verbeelding en rechtvaardigheid maken er inherent deel van uit.

Economische vorming

Leerlingen in Voeding en horeca leren als toekomstige werknemer of ondernemer bewuste, creatieve, verantwoorde en duurzame keuzes maken met aandacht voor wereldwijde solidariteit en rechtvaardigheid.

Natuurwetenschappelijke en technische vorming

In Voeding en horeca komen heel wat natuur- en technisch-wetenschappelijke concepten aan bod. Die vorming ontwikkelt bij leerlingen een rationele geest zodat ze bewust kunnen omgaan met technologische evoluties.

Sociale vorming



Sociale vorming in Voeding en horeca is uitermate belangrijk: leerlingen worden gestimuleerd om op genereuze wijze met anderen in interactie te treden en zo duurzame sociale en relationele vaardigheden te ontwikkelen. Ze leren zich verplaatsen in de ander, ze ontdekken het effect van het eigen gedrag op anderen, ze komen zo tot constructief samenwerken ...

Talige vorming

Talige vorming biedt heel wat kansen om de meertalige en veelzijdige wereld binnen de horeca op een gastvrije wijze te verbeelden en te ontsluiten. Daarnaast zullen leerlingen via die vorming ook groeien in het communiceren met teamleden.

Generositeit en gastvrijheid

De horecasector is een heel diverse wereld: veelal komen verschillende leeftijden, talen, culturen samen. Leerlingen worden uitgedaagd om in die diversiteit genereus te zijn ten opzichte van de andere. Vanuit een gastvrije houding staat de leerling open voor een diversiteit van culturen en voedingsvoorkeuren. Via een correcte communicatie maakt de leerling verbinding met de gast.

Uniciteit in verbondenheid

In de horeca is teamwork een belangrijk gegeven. Een goede samenwerking vertrekt vanuit een sterke identiteit en sociale betrokkenheid. Leerlingen in de horeca worden extra gevormd op het vlak van sociale vaardigheden zodat ze kunnen samenwerken binnen een team en kunnen inspelen op de wensen van de gasten.

Duurzaamheid

Scholen en leerlingen werken mee aan een ecologische bewustwording zowel op school als op de leerwerkplek. Principes van korte keten zijn niet louter trends, maar zijn ingegeven vanuit de duurzaamheidsgedachte. Daarnaast worden leerlingen uitgedaagd om zuinig om te gaan met kostbare grondstoffen en energie met als doel middelen zo efficiënt mogelijk in te zetten en te streven naar zo weinig mogelijk afval en voedselverlies. De leerlingen kunnen dat principe verwoorden en argumenteren ten aanzien van hun gasten. Duurzaam, verantwoord ondernemen blijft meer dan ooit belangrijk.

Verbeelding

In horeca is beleving een belangrijk gegeven. Om zich te kunnen inleven in de behoeften van gasten is het van belang dat leerlingen verbeeldend denken en handelen. Die creativiteit uit zich bij het toepassen van technieken en bereidingen, bij het uitoefenen van vaardigheden, bij het gastvrij omgaan met gasten en tijdens het creëren van nieuwe concepten. Verbeelding is een belangrijke wegwijzer om gasten te verrassen en te verwennen.

Rechtvaardigheid

De studierichtingen in het studiedomein Voeding en horeca behoren tot de duurdere studierichtingen. Zorgvuldig omgaan met studiekosten, het ter beschikking stellen van materiaal kan ertoe bijdragen dat ook minder kapitaalkrachtige leerlingen de studierichting kunnen volgen.

Hetzelfde geldt voor de gasten. Voeding en overnachting zijn basisbehoeften, voor elke inkomensklasse is een kwalitatieve en smaakvolle maaltijd, een veilige en gastvrije overnachtingsmogelijkheid belangrijk.

Uit die vormingscomponenten en wegwijzers zijn de krachtlijnen van het leerplan ontstaan.

3.2 Krachtlijnen

Overkoepelende vaardigheden in restaurant en keuken

De leerlingen verkennen het vakgebied in zijn breedte, werken teamgericht en volgens de afspraken binnen een organisatie. Ze houden rekening met de voedingswaarde en gezondheid. Het betreft meer algemene doelen die niet elke les aan bod hoeven te komen.

Vaktechnisch handelen in de keuken

De leerlingen verwerven basiscompetenties in de keuken bij het verwerken van grondstoffen, het hanteren van materiaal, het volgen van productiefiche, het bereiden en presenteren van gerechten.

Vaktechnisch handelen in het restaurant

De leerlingen verwerven basiscompetenties in het restaurant bij het klaarmaken en serveren van dranken, opdienen van gerechten, communiceren met gasten ...

Economisch en duurzaam handelen

Zowel in de keuken als in het restaurant komen aspecten van economisch en duurzaam handelen aan bod. Leerlingen leren respectvol, kostenbewust en maatschappelijk verantwoord omgaan met productiemiddelen.

Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

De leerlingen passen tijdens de voorbereiding, de dienst, het onderhoud ... de basisprincipes van arbeidsveiligheid en ergonomie, voedselveiligheid en hygiëne toe.

3.3 Opbouw

Het leerplan is ingedeeld volgens de hierboven vermelde krachtlijnen.

Dit leerplan biedt de ruimte om zelf keuzes te maken in het clusteren van doelen en zo tot dwarsverbanden te komen. Het is niet de bedoeling om de doelen in chronologische volgorde af te werken. Maak daarover afspraken binnen de vakgroep zodat er een horizontale en verticale afstemming is.

3.4 Leerlijnen

3.4.1 Samenhang met de eerste graad

In de eerste graad verkennen de leerlingen het studiedomein Voeding en horeca in zijn breedte. Daarin worden doelen aangereikt ter verkenning. De voornaamste doelstellingen zijn kennismaking, goesting doen krijgen en oriëntatie. Hou rekening met het feit dat niet alle leerlingen de basisoptie Voeding en horeca volgden in de eerste graad.

3.4.2 Samenhang in de tweede graad

Voor leerplandoelen die leiden naar een beroepskwalificatie gaan we in de tweede graad uit van eenvoudige situaties of situaties waarin leerlingen vaardigheden volgens richtlijnen en onder begeleiding toepassen. De focus ligt op het verwerven van basisvaardigheden en -attitudes onder begeleiding en met hulpmiddelen. Dat zal gebeuren in de context van een gesimuleerde omgeving op school waarbij de leerling een beperkte verantwoordelijkheid heeft zodat zij volop kunnen experimenteren.

Zorg in alle gevallen voor een duidelijke leerlijn en groei naar zelfstandigheid in het 4de jaar.



Binnen het studiedomein Voeding en horeca heeft elke studierichting zijn eigenheid, maar anderzijds zijn er ook overeenkomsten op het vlak van werken in een organisatie, economisch, duurzaam, voedselveilig en arbeidsveilig handelen. Die doelen worden binnen elke context geconcretiseerd.

Er zijn inhoudelijk heel wat gelijkenissen tussen het leerplan van Restaurant en keuken (A-finaliteit) en het leerplan van Horeca (D/A-finaliteit). In beide studierichtingen worden basisvaardigheden aangeleerd in Restaurant en keuken.

In het leerplan van Restaurant en keuken worden bepaalde doelen op een ander beheersingsniveau gerealiseerd of minder uitgediept. Bij het aanleren van leerinhouden en vaardigheden wordt minder nadruk gelegd op het plannen en organiseren.

In de studierichting Horeca worden bepaalde inhouden onderbouwd door wetenschappelijke inzichten. Daarnaast worden leerplandoelen met betrekking tot logiesverstrekkende bedrijven aangereikt.

| | |
|--|--|
| Restaurant en keuken | Horeca |
| Overkoepelende vaardigheden | |
| Vaktechnisch handelen in de keuken | Vaktechnisch handelen, plannen en organiseren in keuken en restaurant |
| Vaktechnisch handelen in het restaurant | Activiteiten in een logiesverstrekkende bedrijf verkennen |
| Economisch en duurzaam handelen | |
| Voedselveilig en arbeidsveilig handelen | |

Een aantal leerplandoelen kan je in samenhang realiseren met je collega van de algemene vorming waardoor ze meer betekenis krijgen.

We denken aan:

- efficiënt en respectvol samenwerken (I-II-III-GFL LPD 6);
- beschrijven van de kwaliteit van een product, communiceren met gasten, opnemen van de bestelling en het toepassen van verkooptechnieken (II-Ned-a LPD 5, 9; II-Eng-a LPD 3, 4; II-Fra-a LPD 3, 4);
- ontvangen en verwerken van betalingen, vergelijken van prijzen, berekenen van de grondstoffenkostprijs (II-Wis-a LPD 2, 3);
- vergelijken van gerechten en dranken op basis van voedingswaarde en gezondheid (II-Mavo-a LPD 14);
- adequaat handelen bij ongevallen en noodsituaties (I-II-III-LiOp LPD 7).

3.4.3 Samenhang met de derde graad

In de derde graad zullen leerlingen groeien in zelfstandigheid en efficiëntie en komen bijkomende doelen aan bod die toelaten dat leerlingen zich specialiseren in restaurant en keuken.

3.5 Aandachtspunten

De horecasector is heel divers op het vlak van concepten, doelgroepen ... Bovendien is de sector voortdurend in beweging. Door die verschillende vormen aan bod te laten komen, kan je inspelen op verschillende profielen van leerlingen en hun leefwereld.

Het leerplan bestaat uit leerplandoelen waarin kennis, inzichten, vaardigheden al dan niet samen aan bod komen. Technische vorming en praktische vorming gaan hand in hand en spelen op elkaar in. Zo kunnen kenniselementen aan bod komen in de praktijk bij het inoefenen van technische vaardigheden. Waar bij de studierichting Restaurant en keuken meer de klemtoon ligt op het uitvoeren (vanuit het

concreet toepassen inzichten bijbrengen), zal bij Horeca vaak worden vertrokken vanuit een inzicht in producten, processen en technieken. Een goede afstemming tussen de betrokken leraren is dus noodzakelijk.

Bovendien zullen de competenties pas ten volle kunnen worden gerealiseerd als er ook samenwerking is met de leraren van de algemene vorming. Heel wat doelen uit het leerplan algemene vorming kunnen in de context van Voeding en horeca worden bereikt. Waar dat voor de hand ligt, wordt het vermeld. Ga daarover in dialoog met je collega algemene vorming.

Heel wat doelen uit het Gemeenschappelijk funderend leerplan kunnen worden gerealiseerd in samenhang met dit leerplan, wat je leest in de wenken. Je leert leerlingen een onderzoekende houding aannemen (bv. bij de selectie van grondstoffen, bij de keuze van een bereidingstechniek ...) en hen erover reflecteren en in dialoog gaan.

In de studierichtingen in Voeding en horeca besteden we extra aandacht aan de ontwikkeling van soft skills. De wegwijzers (zie 3.1) zijn daarvoor richtinggevend. In een aantal leerplandoelen zijn deze expliciet opgenomen, bv. afspraken binnen de organisatie naleven (**Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.**) en respectvol samenwerken (**Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.**), in andere gevallen zijn ze opgenomen in de wenken (bv. gastvrijheid, relationele en communicatieve vaardigheden, flexibel omgaan met wisselende situaties ...).

Via die soft skills kan je werken aan een attitudevorming. Maak ze concreet in waarneembaar gedrag zodat ze evalueerbaar zijn. Ook op dat vlak zijn er verbindingen met het Gemeenschappelijk funderend leerplan.

Voedselveiligheid en arbeidsveiligheid zijn in horeca uitermate belangrijk waar je als leraar permanent aandacht aan besteedt opdat ook leerlingen het zich eigen maken.

Je kan heel wat digitale competenties inzetten met behulp van standaard kantoorsoftware (tekstverwerker, rekenblad, presentatie ...). Ook het gebruik van specifieke software die wordt gebruikt bij voorraadadministratie, verkoop, reservatie ... krijgt aandacht in dit leerplan.

De meeste doelen kunnen worden gerealiseerd in de schoolcontext waarbij via de werking van een didactisch restaurant en keuken een authentieke context wordt gecreëerd om tot leren te komen. Daarnaast kan het zinvol zijn om via bedrijfsbezoeken of een kennismakingsstage in het 4de jaar leerlingen te laten proeven van hun toekomstig werkveld.

3.6 Leerplanpagina



Wil je als gebruiker van dit leerplan op de hoogte blijven van inspirerend materiaal, achtergrond, professionalisering en lerarennetwerken, surf dan naar de [leerplanpagina](#).

4 Leerplandoelen

4.1 Overkoepelende vaardigheden in restaurant en keuken

Minimumdoelen, cesuurdoelen of doelen die leiden naar BK



LPD 1 + De leerlingen verkennen het vakgebied horeca en vergelijken uitbatingsvormen op het vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment.

Wenk: Verken met de leerlingen het vakgebied horeca in zijn breedte. Beperk je dus zeker niet tot klassieke restaurants, maar richt je ook naar hotel-restaurant, [grootkeuken en catering](#), bistro, brasserie, taverne, ... Probeer daarbij in te spelen op de leefwereld van de leerlingen en benadruk de positieve elementen in elke uitbatingsvorm.

Wenk: Je kan dit 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 infrastructuur tref je hier aan?
- Welke functies tref je hier aan (organigram met vermelding van belangrijkste begrippen binnen keuken- en restaurantbrigade)?
- Wat is het typische voorkomen en kledij van het personeel? Welke uitstraling wordt beoogd?
- Welke nieuwe technologieën en innovaties tref je hier aan?

Wenk: Je kan de leerlingen laten nadenken over welke functie ze later willen opnemen in de horeca (kok, kelner, bartender, sommelier wijn, water of thee, barista, butler, cocktailbartender, traiteur, receptionist ...)

Wenk: Je kan de leerlingen aanmoedigen om nieuwe ontwikkelingen in het vakgebied, nieuwe concepten (pop up restaurants, wijnbar, theatercafé, bodega-tapasbar, take a way, foodbars, creatieve uitbatingsvormen in [grootkeuken en catering](#) ...) op te volgen via onderzoeksopdrachten.

Wenk: Je kan leerlingen individueel of in groepjes een uitbatingsvorm laten voorstellen voor de klas.

LPD 2 De leerlingen handelen volgens procedures en organisatiecultuur.

Wenk: Bij dit leerplandoel kan je denken aan schoolafspraken en het werkplaatsreglement met het oog op het naleven van afspraken op het vlak van verzorgd voorkomen, beroepsfierheid, correct taalgebruik, voorbereiding ... ook in hun toekomstige beroepscontext.

Wenk: Richt je ook op het verschil in cultuur tussen die van de jongere en de [huisstijl](#) van een bedrijf. Je kan leerlingen de verschillen in [organisatiecultuur](#) tussen een aantal bedrijven laten verkennen en laten nadenken over welke cultuur bij hen past.

LPD 3 De leerlingen communiceren respectvol en werken efficiënt samen binnen het team.

Wenk: Het respectvol samenwerken beperkt zich niet tot medeleerlingen, maar houdt eveneens respect in ten opzichte van leraren en ondersteunend personeel en hun opgedragen functie of taak.

Wenk: De leerlingen verwerven inzicht in communicatietechnieken en -middelen.

Wenk: Je kan leerlingen aanzetten tot zelfreflectie: wat zijn mijn rol en verantwoordelijkheden 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 daartoe bijdragen.

LPD 4 De leerlingen vergelijken de samenstelling van gerechten en dranken wat betreft voedingswaarde en gezondheid.

Wenk: Je kan met de leerlingen reflecteren over gezonde voeding. Je bespreekt met de leerlingen het verschil tussen voedingsstoffen en -middelen, de soorten voedingsstoffen met hun belangrijkste functie, voedingswaarde en allergenen.

Wenk: Je leert de leerlingen hun voedingsgedrag vergelijken met actuele adviezen over gezonde voeding met behulp van de voedingsdriehoek.

Wenk: Je kan op basis van het etiket van grondstoffen of halffabricaten de voornaamste bestanddelen van dranken of gerechten bespreken (**Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.**).

Wenk: De samenstelling van gerechten kan je, zoals in de grootkeuken, analyseren aan de hand van componenten (eiwithoudende component, zetmeelhoudende component, groenten, saus) en die gebruiken als puzzelstukken bij het samenstellen van gerecht.

Wenk: Je kan dit leerplandoel concreet maken door in te spelen op wensen van de gast op basis van cultuur, overtuiging, geloof, voedingsvoorkeur, intolerantie of allergie ... (lactosevrij, glutenvrij ...).

4.2 Vaktechnisch handelen in de keuken

Minimumdoelen, cesuurdoelen of doelen die leiden naar BK

LPD 5 De leerlingen bereiden activiteiten voor in de keuken in functie van een efficiënte werkorganisatie.

Wenk: De leerlingen hebben aandacht voor een efficiënte werkorganisatie tijdens de voorbereiding ('mise-en-place').

Wenk: Je kan de leerlingen een voorbereiding laten maken, bv. werkplanning, samenvatting recept, ingrediëntenlijst ... Daarvoor kan je een sjabloon of uitgewerkt voorbeeld aanreiken. In functie van een leerlijn kan je de leerlingen zelf een stappenplan laten maken.

Wenk: 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.



LPD 6 De leerlingen selecteren basisgrondstoffen op basis van assortiment, kwaliteit, bewerkingsstadium, houdbaarheid, seizoen- en marktaanbod, duurzaamheid, voedingswaarde, allergenen, toepassingsmogelijkheden en kostprijs.

Wenk: 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 voortraak kan je kennis activeren, bv. leerlingen bespreken de twee belangrijkste ingrediënten van een bereiding.

Wenk: Door grondstoffen te verkennen op het vlak van bewerkingsstadium kan je de begrippen kwaliteit, kostprijs, maar ook efficiëntie verklaren. Bereid of bewerk zelf een grondstof en vergelijk dat met een aangekocht convenienceproduct.

Wenk: Dat doel staat sterk in relatie tot **Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.**, zo zal inzicht in de deelstukken van vlees leerlingen helpen bij de keuze van de bereidingstechniek.

Wenk: Bij het criterium duurzaamheid zullen begrippen zoals korte keten, streekproducten, vergeten groenten, bio-grondstoffen, ecologische voetafdruk wellicht ter sprake komen. Je kan dit in samenhang met **Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.** behandelen.

Wenk: 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 onderzoeksoopdracht aan bod komen.

LPD 7 De leerlingen selecteren en hanteren het belangrijkste keukenmateriaal.

Wenk: Je kan je best beperken tot courant gebruikt groot (werktafels, fornuizen, ovens, kookketel, kantonbraadpan, friteuse, koeling, warmhoudtafels, salamander, snijmachines ...) en klein materiaal (messen, lepels, snijplanken, bakpannen, kookpannen, zeven, mandoline ...) van de keuken in de school. Specifiek materiaal in grootkeuken en catering kan je verkennen via een bedrijfsbezoek of praktijk in de grootkeuken van de school of op verplaatsing.

Wenk: Via techniekkaarten (eventueel ter beschikking op het digitale platform van de school) kunnen de leerlingen zich een beeld vormen van het materiaal waarmee ze zullen werken tijdens de dienst.

Wenk: Je leert leerlingen hun keuze van materiaal motiveren op basis van kwaliteit, gebruikstoepassing en duurzaamheid.

Wenk: Dat doel kan je in samenhang zien met het onderhouden van materiaal (**Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.**) en arbeidsveiligheid (**Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.**).

LPD 8 De leerlingen berekenen, meten en wegen in functie van een bereiding de juiste hoeveelheden af op basis van een productiefiche.

Wenk: De leerlingen besteden aandacht aan het nauwkeurig afwegen of meten met behulp van weeg- en meettoestellen.

Wenk: Je leert leerlingen ook hoeveelheden inschatten zodat ze vertrouwd raken met een juiste portionering per persoon of productiefiche.

Wenk: De leerlingen oefenen in rekenvaardigheden aan de hand van de bereidingsfiche: omzetten van stuk naar gewicht, omrekenen van productiefiches naar een andere productiehoeveelheid. Leerlingen kunnen gebruik maken van omrekentabellen (bv. liter - dl - cl - ml) of een rekenblad.

Wenk: De leerlingen maken kennis met productiefiches in grootkeuken en catering (je kan niet zomaar hoeveelheden omrekenen van 10 naar 100 cts).

LPD 9 De leerlingen volgen een productiefiche of stappenplan nauwkeurig en werken kwaliteitsvol door de aangegeven hoeveelheden, temperatuur en werkmethode te respecteren.

Wenk: 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.

Wenk: Bij het hanteren van een productiefiche en stappenplan maken leerlingen gebruik van basisvaktermen.

Wenk: In functie van een leerlijn kan je leerlingen vervolgens zelf een stappenplan laten opstellen.

LPD 10 De leerlingen bereiden de grondstoffen voor en voeren snijtechnieken nauwkeurig en gelijkvormig uit.

★ 'Julienne', 'brunoise', 'paysanne', 'émincer', 'ciseler', 'hacher', 'parer', 'tourner'

Wenk: Het is essentieel dat leerlingen voorbereidende technieken toepassen per soort grondstof en dat in de juiste volgorde: schoonmaken, schillen of pellen, wassen, versnijden, portioneren, voorgaren, verpakken en etiketteren ...

Wenk: Je staat best 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.

Wenk: De complexere snijtechnieken zoals 'désosser' en 'filer' kunnen bij wijze van uitbreiding worden ingeoefend. Daarvoor hoeven de leerlingen niet het vaardigheidsniveau van de andere snijtechnieken te realiseren.

Wenk: Bij het versnijden van grondstoffen kan je ook machines gebruiken en wijzen op efficiëntie en personeelskost.

LPD 11 De leerlingen passen basisbereidingstechnieken toe.

★ 'Étuver', 'bouillir', 'rôtir', 'blanchir', 'braiser', 'glacer', 'gratiner', 'suer', 'pocher', 'cuire à la vapeur', 'frire', 'sauter', 'griller', 'poêler'

Wenk: Niet alleen het uitvoeren van de bereidingstechnieken is belangrijk, maar ook het waarom. De leerlingen kunnen verklaren waarom ze voor een grondstof een



welbepaalde bereidingstechniek toepassen.

Wenk: Je kan die basisbereidingstechnieken toepassen op diverse keukengrondstoffen zoals vlees, vis, gevogelte, eieren, rijst, pasta, aardappelen, groenten.

Wenk: De keuze van de bereidingstechnieken zal een belangrijke invloed hebben op de voedingswaarde, kwaliteit en smaakbeleving van de bereidingen. Zo kan je verschillende bereidingstechnieken laten toepassen op één grondstof, de resultaten vergelijken en hierover reflecteren met de leerlingen. Je kan ook denken aan 'à la minute' bereiden en het regenereren van gerechten.

LPD 12 De leerlingen maken basisbereidingen klaar.

- ★ Fonds: blanke, bruine, gevogeltesfonds, visfumet en groentenbouillon
'Mirepoix', 'bouquet garni' en 'bouquet marmite'
Koude en warme basissausen: mayonaise, vinaigrette, Hollandse saus, veloutésaus, béchamelsaus, Spaanse saus, tomatensaus, witte wijnsaus
Basisbindmiddelen
Samengestelde boters
Gistdeeg, soezendeeg, boterdeeg, bladerdeeg, brokkeldeeg, beslag
'Crème': banketbakkersroom, 'crème anglaise'

Wenk: Voor het maken van basisbereidingen leg je de klemtoon op de verschillende technieken.

Wenk: Meer complexe basisbereidingen (bv. bladerdeeg) kunnen worden aangereikt via demonstratie of video. Je kan daarvoor een observatie-opdracht voorzien: je leert leerlingen de verschillende stappen benoemen, je leert hen de voornaamste bestanddelen noteren, bespreek de rol van elk bestanddeel ...

Wenk: Je kan vertrekken van klassieke basisbereidingen en zodoende hedendaagse technieken binnen brengen.

LPD 13 De leerlingen maken eenvoudige gerechten klaar en beoordelen de kwaliteit van de bereiding en het eindproduct in verschillende restaurantconcepten met inbegrip van grootkeuken en catering.

Wenk: Je kan best enkele eenvoudige gerechten selecteren zodat de belangrijkste bereidingstechnieken en grondstoffen gevarieerd aan bod komen.

Wenk: Je kan volgend overzicht hanteren:
eenvoudige hapjes, voorgerechten, soepen, tussengerechten, vlees-, gevogelte- en visgerechten, vegetarische en vegan gerechten (vleesvervangers en alternatieven), bijgerechten, garnituren, eiergerechten, salades, groentebereidingen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten, keukennagerechten, patisserie, zuivelbereidingen ...

Wenk: Bij het bereiden beoordelen leerlingen de verschillende smaken, aroma's (inzetten op smaakbeleving) en de kwaliteit van de volledige bereiding. Daarbij zullen ze de juiste woordenschat moeten verwerven zodat ze die beoordeling correct kunnen verwoorden. Dat kan worden ingeoeffend in samenwerking met het vak Nederlands.

Wenk: Verken ook de context van grootkeuken en catering door grootkeukentechnieken

toe te passen. Reflecteer met de leerlingen over de uitdagingen en benadruk dat kwaliteitsvol handelen ook in grootkeuken en catering voorop staat.

LPD 14 De leerlingen presenteren gerechten kwaliteitsvol en creatief.

Wenk: De leerlingen oefenen in het kwaliteitsvol en creatief presenteren van gerechten, het zorgvuldig en identiek schikken van de ingrediënten op meerdere borden op basis van een voorbeeld.

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

LPD 15 + De leerlingen verzorgen de maaltijddistributie in verschillende restaurantconcepten met inbegrip van grootkeuken en catering.

Wenk: Organiseer de maaltijddistributie in verschillende formules zoals gastronomisch restaurant, bistro, brasserie, taverne, grootkeuken en catering zodat leerlingen vaardigheden in de praktijk kunnen inoefenen. De leerlingen verkennen het verschil in organisatie tussen de verschillende concepten.

Wenk: 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.

LPD 16 + De leerlingen ontwikkelen een nieuw of aangepast product of dienst op basis van verworven vaardigheden en kennis.

Wenk: Je kan leerlingen zelf voorstellen laten formuleren, initiatief nemen, creativiteit tonen.

Wenk: 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 ...

Wenk: Dit leerplandoel kan je in samenhang zien met LPD 35.

4.3 Vaktechnisch handelen in het restaurant

Minimumdoelen, cesuurdoelen of doelen die leiden naar BK

LPD 17 De leerlingen volgen een stappenplan bij het voorbereiden van restaurant-, bar- en officetaken in verschillende restaurantconcepten met inbegrip van grootkeuken en catering.

★ Tafelschikking en mise-en-place

Wenk: Organiseer de voorbereiding in verschillende formules zoals gastronomisch restaurant, bistro, brasserie, taverne, grootkeuken en catering zodat leerlingen vaardigheden in de praktijk kunnen inoefenen. De leerlingen verkennen het verschil in organisatie tussen de verschillende concepten.



Wenk: Door stapsgewijze oefeningen leer je leerlingen inzicht verwerven in een efficiënte manier van werken. Je kan de leerlingen een voorbereiding laten maken, bv. werkplanning. Je kan daarvoor een sjabloon of uitgewerkt voorbeeld aanreiken.

Wenk: 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.

Wenk: Je kan werken met digitale 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.

Wenk: De leerlingen voeren alle voorbereidende werkzaamheden uit voor de dienst, in restaurant, bar en office. We denken aan de mastiek, mise en place voor de verschillende werkruimtes zoals het restaurant (indekken van de tafels), de bar.

Wenk: 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.

LPD 18 De leerlingen selecteren basisdranken op het vlak van assortiment, toepassingsmogelijkheden, serveerwijze, voedingswaarde, allergenen en kostprijs.

Wenk: 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.

Wenk: 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 het **Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.** gaan we dieper in op een aantal niet-alcoholische koude en warme dranken.

Wenk: 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.

Wenk: Net zoals bij producten in de keuken kan je inspelen op streekproducten in functie van duurzaamheid en kwaliteit (bv. Belgische minerale waters).

LPD 19 De leerlingen selecteren en hanteren het belangrijkste restaurantmateriaal.

Wenk: Beperk je tot het meest voorkomende materiaal (meubilair, linnen, porselein, bestek, glaswerk, komfoor, warmhoudplaatje, rollend materiaal, klein materiaal ...) dat in het restaurant van de school voorkomt.

Wenk: Je kan via een bedrijfsbezoek specifiek materiaal verkennen (bv. bezoek groothandel, horecazaak, horecabeurs ...).

Wenk: Via techniekkaarten (eventueel ter beschikking op het digitale platform van de school) kunnen de leerlingen zich een beeld vormen van het materiaal waarmee ze zullen werken tijdens de dienst.

Wenk: Dit doel kan je in samenhang zien met het onderhouden van materiaal (**Fout!**

Verwijzingsbron niet gevonden.) en arbeidsveiligheid (Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.).

LPD 20 De leerlingen stellen zich gastvriendelijk op bij het onthaal, de bediening en het afscheid nemen van de gast.

★ Etiquette

Wenk: In het vakgebied horeca spreken we van gasten in plaats van klanten (hospitality).

Wenk: 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.

Wenk: Je kan de basisregels van etiquette en voorkomendheid leren toepassen.

Wenk: 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 leerling of leraar de rol van gast innemen.

LPD 21 De leerlingen communiceren met gasten op een formele manier.

Wenk: De leerlingen lichten het menu, gerechten en dranken toe en informeren naar wensen en allergenen bij de gast.

Wenk: De leerlingen reageren correct op vragen, opmerkingen en klachten van de gast gebruikmakend van het juiste taalregister.

Wenk: Oefen met de leerlingen ook de communicatie via telefoon, bv. opname reservatie, verschaffen van inlichtingen ...

LPD 22 De leerlingen nemen de bestelling op en communiceren doelgericht met de andere teamleden van de keuken en het restaurant zodat de dienst vlot verloopt.

Wenk: Doelgericht communiceren impliceert oogcontact en alert en nauwgezet opvolgen van de dienst.

Wenk: Je kan verschillende methodes om bestellingen te registreren en voor- en nadelen ervan onder de aandacht brengen: via een bestelbon, gebruikmakend van specifieke software ... Afhankelijk van de beschikbare uitrusting kan dat ook in de praktijk worden inge oefend.

LPD 23 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

Wenk: Je kan de klemtoon leggen op kwaliteitsvol werken door bv. het verschil aan te tonen tussen losse thee en bultje thee, een 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.

Wenk: Je kan wijzen op hedendaagse technieken en creativiteit in de horeca (zoals smoothies, mocktail, koftail ...).

Wenk: 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 ingeoeft in samenwerking met het vak Nederlands.

LPD 24 De leerlingen bedienen gasten in verschillende restaurantconcepten.

★ Technieken om borden en dienborden te dragen

Wenk: Denk aan verschillende formules voor de restaurantdienst 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.

Wenk: 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.

Wenk: De klemtoon ligt op het technisch handelen: opdienen en afruimen, discreet bewegen, volgens ritme van de gast, oogcontact, correcte houding ... met het oog op een kwaliteitsvolle dienstverlening.

4.4 Economisch en duurzaam handelen

Minimumdoelen, cesuurdoelen of doelen die leiden naar BK

LPD 25 + De leerlingen lichten het belang van gezonde voeding toe en leggen het verband met innovatie en duurzaamheid.

Wenk: 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, voedselverspilling ...

Wenk: Aandacht voor vegetarisme en veganisme (bv. door het bereiden van vegetarische en vegan gerechten) is zinvol bij de realisatie van dit leerplandoel. Door het verkennen van traditionele eiwitrijke producten (zoals zaden, noten, peulvruchten, tofu, seitan, tempeh) en de nieuwste generatie eiwitrijke producten (Quorn® of Mycoproteïne, vleesvervangers), topgastronomie met groente, duurzame voedingsvoorkeuren ... verruimen de leerlingen hun horizon en worden vooroordelen weggewerkt.

Wenk: Je leert leerlingen reflecteren over rolmodellen of influencers in de voeding die ze ook zelf aanbrengen.

LPD 26 De leerlingen gaan respectvol en zuinig om met productiemiddelen.

Wenk: De leerlingen vermijden verspilling van grondstoffen en gaan creatief om met overschotten. Je kan dat situeren in het bredere kader van duurzaam handelen.

Wenk: Je kan de leerlingen wijzen op het zuinig gebruik van gas, water, elektriciteit, onderhoudsproducten ... en dat in relatie brengen tot de kostprijs (**Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.**).

LPD 27 De leerlingen vergelijken prijzen van grondstoffen en materiaal.

Wenk: De leerlingen krijgen via dit leerplandoel inzicht in de kostprijs van hulpstoffen, grondstoffen en materiaal en houden ook rekening met verpakking, transportkost, levertermijn, kwaliteitsverschillen. Benadruk het verschil tussen aankoopprijs van de grondstof en de verkoopprijs op de menukaart.

Wenk: Je kan leerlingen (als voorbereidingstaak) prijzen laten opzoeken, aankooprijzen noteren op productiefiches, bij gebruiksaanwijzingen van materiaal ...

LPD 28 De leerlingen berekenen de grondstoffenkostprijs van een bereiding van voeding en dranken.

Wenk: Vertrek van een eenvoudige productiefiche zodat je de basisprincipes van een grondstoffenkostprijsberekening kan inoefenen. In de 3de graad komen complexere bereidingen aan bod en worden alle andere kosten in rekening gebracht.

Wenk: Dit doel biedt kansen om functionele rekenvaardigheden (**Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.**) en digitale competenties in te zetten (bv. een rekenblad met al dan niet vooraf ingestelde formules, bestelprogramma van de school ...).

Wenk: Je kan dit doel uitbreiden door de waarde van het afval en uitval te berekenen (wastecost, rendementstest).

Wenk: Je kan ook halffabricaten of convenienceproducten bespreken in relatie tot de arbeidskost (**Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.**).

4.5 Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

Minimumdoelen, cesuurdoelen of doelen die leiden naar BK

LPD 29 De leerlingen passen de voorschriften van persoonlijke hygiëne toe.

Wenk: 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.

Wenk: Het systematisch benadrukken, sensibiliseren en inoefenen zal leiden tot het automatiseren van die handelingen.

LPD 30 De leerlingen passen basis HACCP-principes en milieuwetgeving toe.



- ★ Autocontrole, traceerbaarheid, meldingsplicht, GMP, GHP
Hygiënische kledij in praktijk keuken en restaurant
Stromen en zones (flow van grondstoffen, verpakking, afval, personen), kruisbesmetting en soorten gevaren (fysisch, chemisch, biologisch en allergenen)
Temperatuurbewaking en registratie van ontvangst tot product (koude en warme keten)
Afvalverwerking en milieuvoorschriften

Wenk: Je kan deze principes aan de hand van de schooleigen HACCP-procedures tot leven brengen en inbedden in praktijkoefeningen (bv. besmettingsgevaar en micro-organismen, kruiscontaminaties).

Wenk: Je kan via de autocontroleleids horeca laten kennismaken met enkele belangrijke basisbegrippen en -principes.

Wenk: Benader die principes vooral in de praktijk. Je leert leerlingen daarin verantwoordelijkheid nemen door bv. per praktijkbeurt een HACCP-verantwoordelijke aan te stellen en de HACCP-taken te verdelen.

Wenk: Het systematisch benadrukken, sensibiliseren en inoefenen zal leiden tot het automatiseren van die handelingen.

Wenk: De leerlingen leven de milieuwetgeving na die van toepassing is in de horeca.

Wenk: De leerlingen sorteren afval, herbruikbare verpakking en leeggoed volgens de afspraken binnen de school en volgens de reguliere wetgeving.

LPD 31 De leerlingen verpakken, etiketteren en passen de juiste opslag- en bewaar technieken per soort grondstof, halffabricaat en product toe.

- ★ 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

Wenk: De leerlingen leggen het verband tussen temperatuur en bewaring. Je kan de factoren bespreken die de groei van micro-organismen beïnvloeden.

Wenk: Je besteedt best aandacht aan het correct en consequent etiketteren (in dagvoorraad of voorraadkamer). Je kan daarvoor gebruik maken van het etiketteersysteem van de school.

Besprek de basisregelgeving in verband met etiketteren van niet voorverpakte producten en het vermelden van allergenen.

Wenk: Je kan met de leerlingen de verschillende bewaar technieken en hun belangrijkste voor- en nadelen verkennen.

LPD 32 De leerlingen reinigen en ontsmetten materiaal en ruimtes en stemmen de techniek, hoeveelheid en soort schoonmaakproduct af op de reinigingsopdracht en de graad van vervuiling.

Wenk: Je leert leerlingen inzicht verwerven in de juiste volgorde bij het uitvoeren van de vaat, het reinigen en desinfecteren.

Wenk: De leerlingen verwerven inzicht in de verschillende reinigingsproducten en dosering bij het uitvoeren van het onderhoud. Benadruk daarbij best de kostprijs van onderhoudsproducten (**Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.**).

Wenk: Je kan gebruik maken van een stappenplan, het reinigingsplan en de richtlijnen zoals die opgenomen zijn in de HACCP-procedure van de school ...

Wenk: De richtlijnen in verband met het onderhoud van materiaal kan je ook opnemen in de gebruiksaanwijzing of (veiligheids)instructiekaart. Verken samen met de leerlingen die gebruiksaanwijzingen zodat ze die vlot kunnen gebruiken (**Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.** en **Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.**).

LPD 33 De leerlingen respecteren basisveiligheidsregels bij gebruik van materiaal en handelen ergonomisch.

Wenk: Je kan verwijzen naar de instructies op de veiligheidsfiches van materiaal en chemische producten en leerlingen leren om die nauwgezet op te volgen. Bespreek ook hoe leerlingen bij het onderhoud materiaal moeten controleren en afwijkingen of storingen dienen te melden (in functie van technisch onderhoud).

Wenk: Je leert de leerlingen de meest voorkomende veiligheidspictogrammen verkennen (bv. bij het omgaan met onderhoudsproducten, in het kader van brandveiligheid en evacuatie).

Wenk: Je bespreekt het belang van persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM).

Wenk: Je leert de leerlingen het belang van ergonomie in de keuken, het restaurant en het hotel inzien. 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 en in de keuken.

LPD 34 + De leerlingen handelen adequaat bij ongevallen en noodsituaties en verlenen eerste hulp bij lichte verwondingen.

Wenk: De klemtoon ligt op het gepast reageren: rustig blijven, verantwoordelijke verwittigen, eenvoudige hulp bieden.

Wenk: Je beperkt je tot de basiskennis van EHBO en het toepassen van eenvoudige en toegelaten handelingen bij snijwonden, brandwonden, uitglijden en flauwte.

Wenk: 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.

4.6 Onderzoekend leren

Minimumdoelen, specifieke minimumdoelen of doelen die leiden naar BK

LPD 35 De leerlingen ontwerpen een oplossing voor een probleem of een uitdaging door wetenschappen, wiskunde of technologie geïntegreerd aan te wenden binnen de context van restaurant en keuken.



- Wenk: 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.
- Wenk: 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.
- Wenk: 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.
- Wenk: 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 samenwerking opstarten met een grondstoffenproducent en met zijn producten een nieuw recept creëren (LPD 6);
 - een stappenplan analyseren op vlak van efficiëntie en bijsturen (LPD 9);
 - verschillende recepten uittesten en de bereidingswijze en de kwaliteit van het eindproduct beoordelen (LPD 13, 14, 16+);
 - aan de hand van een mystery box een recept ontwikkelen, uitschrijven in een productiefiche, bereiden en bijsturen (LPD 5 t.e.m. 16+);
 - een nieuw of aangepast product of dienst ontwikkelen op basis van duurzaamheidscriteria (waste, grondstoffenkost ...) (LPD 26, 28).
- Wenk: 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.
- Wenk: 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 ...).

5 Lexicon

Het lexicon bevat een verduidelijking bij de begrippen die in het leerplan worden gebruikt. Die verduidelijking gebeurt enkel ten behoeve van de leraar.

Bewerkingsstadium

Het bewerkingsstadium is de mate waarin de grondstof een bewerking ondergaan heeft (zie ook halffabricaten, verschillende stadia van convenience).

Duurzame ontwikkelingsdoelen

Duurzame ontwikkelingsdoelstellingen of Sustainable Development Goals (SDG's) zijn de 17 doelstellingen en subdoelstellingen die de Verenigde Naties goedkeurde in 2015. Deze doelen moeten mensen en landen aanzetten tot actie in domeinen die van cruciaal belang zijn voor de mensheid en de planeet. De doelstellingen zijn geïntegreerd en ondeelbaar en zorgen voor een evenwicht tussen de drie dimensies van duurzame ontwikkeling: de economische, sociale en milieudimensie. De doelstellingen kunnen worden onderverdeeld in vijf thema's: mensen (people), planeet (planet), welvaart (prosperity), vrede (peace) en partnerschap (partnership).

Grootkeuken en catering

We spreken van grootkeuken en catering als men op grote schaal maaltijden of maaltijdcomponenten bereidt en distribueert. In grootkeuken of gemeenschapsrestaurant gaat het over maaltijden in scholen, bedrijven en gezondheidsinstellingen; bij catering gaat het over een ruime waaier van maaltijdverschaffing gaande van festivals tot luxueuze feesten ... Door die grote schaal zal men genoodzaakt zijn om specifieke toestellen (kookketel, kantelbraadpan ...) te gebruiken, andere productietechnieken toe te passen, zich anders te organiseren in functie van haalbaarheid, arbeidskost, grondstoffenkost ...

Huisstijl

De huisstijl van een organisatie of bedrijf is de bewust gekozen wijze van presentatie naar buiten toe. In de enge definitie is een huisstijl de visuele identiteit van een organisatie (logo's, kleur, typografie, opmaak, bedrijfskledij ...) Ruimer gaat het ook over gedrag en communicatie.

Hulpstoffen

Hulpstoffen zijn stoffen die bij de productie worden gebruikt om tijdens de bewerking of verwerking aan een bepaald technologisch doel te beantwoorden. In de warenwetgeving maakt men een onderscheid tussen technische hulpstoffen en additieven op basis van hun relatie tot het hoofdingrediënt, de productiefase waarin de stof wordt ingezet en het al dan niet deel uitmaken van het eindproduct. In een financiële context zijn het stoffen die bij de productie wordt gebruikt, maar geen bestanddeel zijn van het nieuwe product. Bv. verpakking, water, energie (elektriciteit, gas ...), onderhoudsproducten.

Organisatiecultuur

Onder 'organisatiecultuur' van een bedrijf verstaan we de fundamentele waarden en normen van dat bedrijf die zelden expliciet gedefinieerd zijn, maar altijd tot uiting komen in de uitstraling van het bedrijf en het gedrag en de overtuiging van alle werknemers. Aspecten van organisatiecultuur zijn: vestimentaire code, sociale voordelen, organisatie van de werkplek en werkuren, managementstijl, vitaliteit van het bedrijf ...

Productiemiddelen

Productiemiddelen zijn middelen zoals arbeid, machines, energie, goederen en grondstoffen die worden gebruikt om bepaalde goederen, zaken of diensten voort te brengen.

6 Basisuitrusting

Basisuitrusting verwijst naar de infrastructuur en het (didactisch) materiaal die beschikbaar moeten zijn voor de realisatie van de leerplandoelen.

Om de leerplandoelen te realiseren dient de school minimaal de hierna beschreven infrastructuur en materiële en didactische uitrusting ter beschikking te stellen die beantwoordt aan de reglementaire eisen op het vlak van veiligheid, gezondheid, hygiëne, ergonomie en milieu. Specifieke benodigde infrastructuur



of uitrusting hoeft niet noodzakelijk beschikbaar te zijn op de school. Beschikbaarheid op de werkplek of een andere externe locatie kan volstaan. We adviseren de school om de grootte van de klasgroep en de beschikbare infrastructuur en uitrusting op elkaar af te stemmen.

6.1 Infrastructuur

Praktijklokalen met de nodige nutsvoorzieningen voor activiteiten in restaurant en keuken:

- goed uitgeruste professionele keuken;
- een didactisch restaurant, met de mogelijkheid tot het verzorgen van een restaurantdienst in verschillende concepten;
- een onthaalbalie uitgerust voor het bijhouden van reservaties en het maken van de rekeningen,
- office- en afwasruimte;
- gekoelde opbergruimte en vriescel;
- lesruimte
 - met een (draagbare) computer waarop de nodige software en audiovisueel materiaal kwaliteitsvol werkt en die met internet verbonden is;
 - met de mogelijkheid om (bewegend beeld) kwaliteitsvol te projecteren;
 - met de mogelijkheid om geluid kwaliteitsvol weer te geven;
 - met de mogelijkheid om draadloos internet te raadplegen met een aanvaardbare snelheid;
- leerlingenvestiaire met de nodige hygiënische voorzieningen;
- voedingsmiddelenmagazijn (economaat).

Toegang tot (mobile) devices voor leerlingen.

6.2 Materiaal, toestellen, machines en gereedschappen

- Klein keukenmateriaal: bakvormen, bassin à blancs of bolkom, bewaardozen, braadpannen, deegkrabber, deegrol, emmers inox, etiketten, flensjespannen, weegschalen voor kleine en grote hoeveelheden, kerntemperatuurmeter, kloppers, kookpotten, pollepels, maatbeker, mandoline, mengkommen, messen, mixer klein, pannelikkers, puntzeef, roerzeef, snijplanken, spatels, spuitmondjes, spuitzak, strijkborsteltje, vergiet, wokpan, zeven.
- Groot keukenmateriaal: aanrechten, afvalrecipiënten, afzuigkap, bain-marie, bakplaten, braadslede, combi-steamer, cutter, diepvries, dispenser met papier, fornuis, friteuse, fruitpers, gastronormen, grill, keukenrobot, koeling, microgolfoven, mixer soep, oven, rekken, salamander, snelkoeler, snijmachine, spoeltafel, vacuümeertoestel, warmhoudkast borden, warmtebrug, werktafels.
- Restaurantmateriaal: bestek (serveerbestek, steakmessen, visbestek ...), barmeubel met koeling voor dranken, ijsblokjesmachine, borden, decoratie, dienplateau, dienstcommode, diensttafels, dispenser met papier, flambeerstel met flambeer- en sauteerpan, flambeerkannetje (ibrik), fruitpers, glaswerk, glazen karaffen, glazen kommen (double fond), groentekommen, kassa, klopper, koffiezetapparaat, linnen, melkopschuimer, messen voor versnijding in restaurant of office (broodmes, officemes, trancheermes, kaasmes ...), muziekinstallatie, peper- en zoutstellen, pepermolens, porseleinen vaatwerk, sauskommen, servetten, standaard barmateriaal (bostonshaker, jigger, barlepels, blender, strainer ...), snijplanken, soepterrines, soeplepel, sommeliërmes, spuwemmer, stoelen restaurant, tafels restaurant, terrines, verwarmplaten (réchaud), vestiaire gasten, vingerbowls, wijnemmer.
- Hygiëne en vaatwas: handwasbak, handwasmiddelen en handdesinfectie, vaatwasmachine, vuilnisbakken.
- Gereedschappen, machines, onderhoudsproducten om het onderhoud en desinfectie van het lokaal, de machines en gereedschappen te verzorgen.

- Verpakken en etiketteren: dispensers, verpakkingsfolie en verpakkingsrecipiënten, etiketteersysteem met labelprinter of alternatief systeem.
- Grondstoffen en hulpstoffen om bereidingen en basistechnieken te kunnen uitvoeren.
- EHBO-materiaal.

Het aanwezige materiaal is voldoende voor de grootte van de klasgroep.

6.3 Materiaal waarover elke leerling moet beschikken

Om de leerplandoelen te realiseren beschikt elke leerling minimaal over onderstaand materiaal. De school bespreekt in de schoolraad wie (de school of de leerling) voor dat materiaal zorgt. De school houdt daarbij uitdrukkelijk rekening met gelijke kansen voor alle leerlingen.

- persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen in functie van het gebruik van arbeidsmiddelen, conform de voorschriften.

7 Glossarium

In het glossarium vind je synoniemen voor en een toelichting bij een aantal handelingswerkwoorden die je terugvindt in leerplandoelen en (specifieke) minimumdoelen van verschillende graden.

| Handelingswerkwoord | Synoniem | Toelichting |
|-----------------------------------|--------------------------------|--|
| Analyseren | | Verbanden zoeken tussen gegeven data en een (eigen) besluit trekken |
| Beargumenteren | Verklaren | Motiveren, uitleggen waarom |
| Beoordelen | Evalueren | Een gemotiveerd waardeoordeel geven |
| Berekenen | Berekeningen uitvoeren | |
| Berekeningen uitvoeren | Berekenen | |
| Beschrijven | Toelichten, uitleggen | |
| Betekenis geven aan | Interpreteren | |
| Een (...) cyclus doorlopen | Een (...) proces doorlopen | Via verschillende fasen tot een (deel)resultaat komen of een doel bereiken |
| Een (...) proces doorlopen | Een (...) cyclus doorlopen | Via verschillende fasen tot een (deel)resultaat komen of een doel bereiken |
| Evalueren | Beoordelen | |
| Gebruiken | Hanteren, inzetten, toepassen | |
| Hanteren | Gebruiken, inzetten, toepassen | |
| Identificeren | | Benoemen; aangeven met woorden, beelden ... |
| Illustreeren | | Beschrijven (toelichten, uitleggen) aan de hand van voorbeelden |
| In dialoog gaan over | In interactie gaan over | |
| In interactie gaan over | In dialoog gaan over | |
| Interpreteren | Betekenis geven aan | |



| | | |
|----------------------------|--------------------------------|---|
| Inzetten | Gebruiken, hanteren, toepassen | |
| Kritisch omgaan met | Kritisch gebruiken | |
| Kwantificeren | | Beredeneren door gebruik te maken van verbanden, formules, vergelijkingen ... |
| Onderzoeken | Onderzoek voeren | Verbanden zoeken tussen zelf verzamelde data en een (eigen) besluit trekken |
| Onderzoek voeren | Onderzoeken | Verbanden zoeken tussen zelf verzamelde data en een (eigen) besluit trekken |
| Reflecteren over | | Kritisch nadenken over en argumenten afwegen zoals in een dialoog, een gedachtewisseling, een paper |
| Testen | Toetsen | |
| Toelichten | Beschrijven, uitleggen | |
| Toepassen | Gebruiken, hanteren, inzetten | |
| Toetsen | Testen | |
| Uitleggen | Beschrijven, toelichten | |
| Verklaren | Beargumenteren | Motiveren, uitleggen waarom |

8 Concordantie

8.1 Concordantietabel

De concordantietabel geeft aan welke leerplandoelen minimumdoelen (MD) en doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties (BK) realiseren.

| Leerplandoel | Minimumdoelen en doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties |
|--------------|--|
| 1 + | - |
| 2 | BK 1 |
| 3 | BK 1 |
| 4 | BK I |
| 5 | BK 8 |
| 6 | BK 8; BK g; BK i; BK o |
| 7 | BK 6; BK 8 |
| 8 | BK 8; BK a |
| 9 | BK 2 |

| | |
|------|-------------------|
| 10 | BK 9; BK k |
| 11 | BK 10; BK c |
| 12 | BK 10 |
| 13 | BK 2; BK 10 |
| 14 | BK 2; BK 11 |
| 15 + | - |
| 16 + | - |
| 17 | BK 12; BK m |
| 18 | BK i; BK o |
| 19 | BK 6 |
| 20 | BK d |
| 21 | BK 13 |
| 22 | BK 1 |
| 23 | BK 14 |
| 24 | BK 15; BK b; BK n |
| 25 + | - |
| 26 | BK 3 |
| 27 | BK 3 |
| 28 | BK 3 |
| 29 | BK 4 |
| 30 | BK 4; BK 5; BK h |
| 31 | BK 7; BK e |
| 32 | BK 4; BK 6; BK j |
| 33 | BK 4; BK j |
| 34 + | - |
| 35 | MD 06.14 |



8.2 Minimumdoelen basisvorming

06.14 De leerlingen ontwerpen een oplossing voor een probleem door wetenschappen, technologie of wiskunde geïntegreerd aan te wenden.

Voetnoot: rekening houdend met concepten van de tweede graad en de context waarin dit minimumdoel aan bod komt.

8.3 Doelen die leiden naar één of meer beroepskwalificaties

1. De leerlingen werken in teamverband (organisatiecultuur, communicatie, procedures).
2. De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.
3. De leerlingen handelen economisch en duurzaam.
4. De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.
5. De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid.
6. De leerlingen gebruiken en onderhouden materiaal, toestellen en ruimtes.
7. De leerlingen verpakken, etiketteren, bewaren en bergen grondstoffen en bereidingen op.
8. De leerlingen zetten de juiste materialen, producten en ingrediënten klaar voor de bereiding van een gerecht.
9. De leerlingen voeren voorbereidende werkzaamheden voor basisbereidingen uit.
10. De leerlingen passen basisbereidings- en kooktechnieken toe in de keuken.
11. De leerlingen passen dresseertechnieken toe.
12. De leerlingen voeren de voorbereidende werkzaamheden uit in restaurant, bar en office.
13. De leerlingen communiceren met gasten bij het onthaal, de bediening en afscheid nemen.
14. De leerlingen maken eenvoudige koude en warme dranken klaar in bar of office.
15. De leerlingen bedienen gasten en ruimen af.

Aanvullende onderliggende kennis

De opgenomen kennis staat steeds in functie van de specifieke vorming van deze studierichting.

- a. Benodigde hoeveelheden in functie van een bereiding
- b. Bedieningstechnieken
- c. Bereidingstechnieken
- d. Etiquette, klantvriendelijkheid
- e. FIFO- en FEFO-principe
- g. Grondstoffen
- h. Principes van HACCP
- i. Producteigenschappen, inclusief allergenen
- j. Reinigings- en ontsmettingsprocedures en veiligheidsvoorschriften
- k. Reinigings- en (ver)snijstechnieken voor groenten, fruit, vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten
- l. Samenstelling van gerechten
- m. Tafelschikking en mise-en-place
- n. Technieken om dienborden/borden te dragen
- o. Voedingsproducten en dranken

Inhoud

| | | |
|----------|---|-----------|
| 1 | Inleiding | 3 |
| 1.1 | Het leerplanconcept: vijf uitgangspunten | 3 |
| 1.2 | De vormingscirkel – de opdracht van secundair onderwijs | 3 |
| 1.3 | Ruimte voor leraren(teams) en scholen | 4 |
| 1.4 | Differentiatie | 4 |
| 1.5 | Opbouw van leerplannen..... | 6 |
| 2 | Situering | 7 |
| 2.1 | Samenhang in de tweede graad | 7 |
| 2.1.1 | Samenhang binnen de studierichting Restaurant en keuken | 7 |
| 2.1.2 | Samenhang met andere leerplannen binnen de finaliteit | 7 |
| 2.2 | Plaats in de lessentabel..... | 7 |
| 3 | Pedagogisch-didactische duiding | 7 |
| 3.1 | Restaurant en keuken en het vormingsconcept | 7 |
| 3.2 | Krachtlijnen | 8 |
| 3.3 | Opbouw..... | 9 |
| 3.4 | Leerlijnen..... | 9 |
| 3.4.1 | Samenhang met de eerste graad | 9 |
| 3.4.2 | Samenhang in de tweede graad | 9 |
| 3.4.3 | Samenhang met de derde graad..... | 10 |
| 3.5 | Aandachtspunten..... | 10 |
| 3.6 | Leerplanpagina..... | 11 |
| 4 | Leerplandoelen | 11 |
| 4.1 | Overkoepelende vaardigheden in restaurant en keuken | 11 |
| 4.2 | Vaktechnisch handelen in de keuken..... | 13 |
| 4.3 | Vaktechnisch handelen in het restaurant | 17 |
| 4.4 | Economisch en duurzaam handelen | 20 |
| 4.5 | Voedselveilig en arbeidsveilig handelen | 21 |
| 4.6 | Onderzoekend leren | 23 |
| 5 | Lexicon | 24 |
| 6 | Basisuitrusting | 25 |
| 6.1 | Infrastructuur | 26 |
| 6.2 | Materiaal, toestellen, machines en gereedschappen..... | 26 |



| | | |
|----------|---|-----------|
| 6.3 | Materiaal waarover elke leerling moet beschikken..... | 27 |
| 7 | Glossarium..... | 27 |
| 8 | Concordantie | 28 |
| 8.1 | Concordantietabel..... | 28 |
| 8.2 | Minimumdoelen basisvorming | 29 |
| 8.3 | Doelen die leiden naar één of meer beroepskwalificaties | 30 |