

V-Ha 1



De leerlingen **beschrijven** de eigenschappen, veiligheid en onderhoud van materialen en toestellen bij het bereiden en bedienen van voeding.

Je kan laten kennismaken met de materialen die nodig zijn bij het bereiden van eenvoudige producten (bakkerij, slagerij) of gerechten (keuken) of bij courante handelingen in de zaal.

Je kan de leerling de typische eigenschappen en de belangrijkste aandachtspunten van veiligheid en bij onderhoud en reiniging van de gebruikte toestellen en materialen laten beschrijven. Je kan ook naar een verklaring laten zoeken waarom onderhoud en reiniging op een bepaalde manier of werkwijze gedaan wordt en hierbij de onderzoeksmethode hanteren.

V-Ha 1.1



De leerlingen **onderzoeken** de eigenschappen, veiligheid en onderhoud van materialen en toestellen bij het bereiden en bedienen van voeding.

Je kan denken aan:

- De werking tussen huishoudtoestellen en professionele varianten vergelijken, zoals professionele menger-klopper t.o.v. huishoudelijke handmixer/klopper, inductieplaat versus gasvuur ...;
- Prijs-kwaliteitsverhouding vergelijken;
- De eigenschappen van de materialen gebruikt in de huishoudelijke keuken en professionele keuken vergelijken, zoals de voor- en nadelen van het gebruik van inox t.o.v. andere materialen.

V-Ha 2



De leerlingen **beschrijven** grondstoffen die gebruikt worden bij het bereiden van voedingsproducten.

Je kan de leerling de typische eigenschappen van de gebruikte grondstoffen laten beschrijven. Bij het beschrijven denken we aan eigenschappen als herkomst, indeling van grondstoffen, toepassing, houdbaarheid, samenstelling, voedingswaarde, kostprijs, smaak, geur, uitzicht, seizoensgebondenheid ... en in functie van duurzaamheid, gezondheid, kwaliteit ...  
Je kan hier ook denken aan functionele toepassing van digitale vaardigheden om iets op te zoeken.

V-Ha 2.1



De leerlingen **onderzoeken** grondstoffen die gebruikt worden bij het bereiden van voedingsproducten.

Je kan de leerling eigenschappen van grondstoffen als herkomst, indeling van grondstoffen, toepassing, houdbaarheid, samenstelling, kostprijs, smaak, geur, uitzicht ... en in functie van duurzaamheid, gezondheid, kwaliteit ... laten vergelijken.

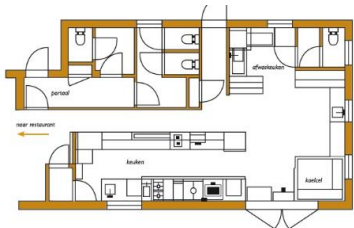
Je kan de eigenschappen laten vergelijken van een aardappel in functie van het gebruik als kookaardappel, frietaardappel ...

Je kan een bewerkt en onbewerkt product, een kant en klaar product versus een eigen gemaakt product, zoals pasta laten vergelijken.

Je kan de leerling ook uitdagen met minder gekende grondstoffen en linken leggen met andere culturen, andere gebruiken, in de professionele context gebruikte producten, zoals exotische vruchten, rietsuiker ...

Je kan dit doel bereiken door een bezoek te brengen aan markten, veilingen, vismijnen, groothandels ...

V-Ha 3



De Leerlingen **verklaren** de typische inrichting van ruimtes in voeding en horeca. \* bakkerij, slagerij, keuken, restaurant

Je kan de leerling de functie en plaatsing van de meest noodzakelijke toestellen in een professionele werkomgeving (bakkerij, slagerij, keuken, restaurant), laten beschrijven, verklaren en verbanden laten leggen met de inrichting van de didactische werkplaats, zoals de scheiding van gedeeltes waar rauwe en bereide producten verwerkt worden, de scheiding tussen productie- en afwasruimte ...

Je kan deze doelstelling realiseren door een bezoek te brengen aan professionele ruimtes zoals bakkerij, slagerij, restaurant ...

V-Ha 4



De leerlingen **gebruiken** de gepaste technieken bij bereiden en bedienen

Je kan kiezen voor handelingen en technieken die vertrekken van wat de leerling vanuit zijn thuisituatie al kent en kan. Van daaruit kan je de essentiële verschillen met de professionele contexten in voeding en horeca aantonen.

Technieken moeten voldoende herhaald worden, maar hoeven niet altijd in dezelfde context te gebeuren. Je kan van begeleiding naar meer en meer zelfstandigheid toewerken.

Je kan enkele basisvaktermen aanbrengen en wijzen op de bijdrage die vaktaal levert tot een beter en efficiënter functioneren in een praktijksituatie.

V-Ha 5



De leerlingen **meten en wegen** juist af.

Je kan ook laten schatten als controlefunctie.

Je kan het verband leggen met duurzaamheid (economisch werken, voedselverspilling ...).

Dit doel legt expliciet de klemtoon op het juist leren omgaan met hoeveelheden en de omrekening van eenheden.

Het juist gebruik van weegschaal en maatbeker dient hier voldoende aandacht te krijgen.

Het uniform gebruik van de juiste en conventionele eenheden is belangrijk, zoals bij voorkeur werken met meetbare grootheden (bv. werken met gram i.p.v. koffielepel).

Je werkt bij voorkeur consequent met eenvoudige eenheden zoals cl, dl, l, g, kg.

V-Ha 5.1



De leerlingen **zetten** aangegeven hoeveelheden om.

Je kan de leerling hoeveelheden in een receptenfiche laten omrekenen in functie van het aantal personen bv. de hoeveelheden in een recept voor 4 of 8 personen omzetten naar hoeveelheden nodig voor 10 personen.

Je kan de leerlingen omzettingstabellen laten gebruiken, bv. hoeveelheden voor een brood van 500g omzetten voor een brood van 750g.

V-Ha 6



### De leerlingen **plannen en organiseren** de bereidingen en bediening van voeding en dranken.

Je kan starten door het leren omgaan met instructiekaarten, techniekkaart, receptenfiche, stappenplan ... (interpreteren en omzetten voor praktische toepassing) bv. grondstoffen bepalen en klaarzetten, werkvolgorde bepalen, volgorde van de handelingen bij de ontvangst van gasten ...

Je kan evolueren naar de intrinsieke ontwikkeling van een zekere zelforganisatie en organisatie van de omgeving. Via dit doel kan je de leerlingen arbeidsefficiëntie leren inzien (bv. zo weinig mogelijk dubbele trajecten vanuit het "zonder lege handen te lopen"-principe). Hier kan je de leerlingen ook onderzoekend laten leren, eventueel via ICT-toepassingen.

V-Ha 7



### De leerlingen **bereiden en bedienen** voeding en dranken.

Je kan hier de mogelijkheden aangrijpen om projectmatig en thematisch te werken.

Je kan ook hedendaagse concepten toepassen en trends volgen waar contexten (bakkerij, slagerij, koken, bedienen, presenteren ...) samenkomen..

V-Ha 7.1



### De leerlingen **maken** eenvoudige creaties bij het bereiden en bedienen voedingsproducten.

Je kan enerzijds het creatieve aspect aanbrengen, maar anderzijds kan je ook uitgaan van de eigen creativiteit en leefwereld van de leerling (bv. mocktails, recepten van grootouders, opwaarderen van traditionele gerechten ...). Durf op een eenvoudige manier "out of the box" denken. Het aanwakkeren van de creativiteit in o.a. bakkerij, slagerij, keuken en zaal kan bevorderend zijn voor de motivatie van de leerling. Hier kunnen de leerlingen ook leren onderzoeken (bv. zoeken naar nieuwe mogelijkheden, anders tegemoetkomen aan bestaande behoeften ...).

Leerlingen kunnen in dit verband leren een eigen mening vormen en onderbouwen (bv. waarom men op een bepaalde manier te werk is gegaan ...).

V-Ha 8



### De leerlingen **beschrijven** de organisatie en werking van logiesverstreckende bedrijven.

Je kan vertrekken vanuit eenvoudige concepten. Van daaruit kan je verbreden naar complexere concepten.

Doelstelling blijft hier de leerlingen kennis te laten maken met enkele vormen van logiesverstrecking. Deze doelstelling kan je bereiken door het bezoeken van logiesverstreckende bedrijven zoals hotels, B&B, vakantieparken, campings ... Ga op zoek naar wat de verschillen zijn en wat typisch is voor een bepaald concept.

V-Ha 9



### De leerlingen **vergelijken** het eigen gezondheidsgedrag met actuele adviezen over een gezonde levensstijl m.b.t. voeding, beweging, hygiëne en welbevinden.

Je kan hier aandacht hebben voor het eetpatroon (tijdstip, samenstelling, frequentie ...), zoals de functie van een ontbijt, een gezond tussendoortje, suikerrijke dranken ... en linken leggen met actuele voedingsadviezen. Leerlingen kunnen in dit verband leren een eigen mening vormen en onderbouwen.

Je kan bij beweging denken aan het feit dat leerlingen in een werkruimte langdurig rechtstaan, veel bewegen en dus het belang van een goede conditie kunnen verklaren. Ze moeten beseffen dat bv. vermoeidheid een belangrijke impact kan hebben op het mentaal welbevinden, stressbestendigheid, nauwkeurigheid ... Bij welbevinden denken we ook aan het belang van slaap en ontspanning of rust, mentale veerkracht, uiterlijke verzorging, persoonlijke uitstraling, (vrije) tijd, genotsfactoren, sociale contacten ...

Het komt er hier vooral op aan de leerling via de toepassing inzicht te geven in de noodzaak van persoonlijke hygiëne op de werkvloer. Bij het toepassen van persoonlijke hygiëne denken we aan het wassen van de handen (na toiletbezoek, na elke handeling ...), het afdekken van de wondjes ...

V-Ha 10



### De leerlingen **passen** de principes **toe** van voedselveiligheid bij het uitvoeren van onderhoud aan de werkruimte, materiaal en toestellen.

Je kan het onderhoud op een planmatige manier laten uitvoeren, bv. met behulp van een onderhoudsplan eigen aan de school.

V-Ha 10.1



### Het onderhoud van de werkruimtes materiaal en toestellen **controleren** aan de hand van een stappenplan of checklist.

Je kan de leerling de belangrijkste aandachtspunten laten controleren bij onderhoud en reiniging van de gebruikte toestellen en materialen. Je kan daarbij aandacht besteden aan waarom onderhoud en reiniging op een bepaalde manier of werkwijze gebeurt, zoeken naar de oorzaken en verbeterpunten voorstellen.

V-Ha 11



### De leerlingen **passen** principes van voedselveiligheid **toe** bij het handelen met grondstoffen en bereidingen.

Je kan rekening houden met de voorschriften inzake voedselveiligheid en denken aan o.a. bewaarmethoden van voeding, risico's op kruisbesmetting, etikettering van de te bewaren producten en bereidingen, temperatuur(-traject-)controles, houdbaarheid, visuele controles ...

Occasioneel en vanuit de leefwereld van de leerling kan je hier ook aandacht besteden aan allergenen.

V-Ha 12



De leerlingen **passen** de principes van arbeidsveiligheid **toe** in een omgeving waarin wordt omgegaan met grondstoffen, bereidingen, toestellen en materiaal.

Je kan de leerlingen leren om volgens de juiste veiligheidsvoorschriften te werken met toestellen (draaiende, warme en snijdende onderdelen, elektriciteit, gas ...) en materialen (messen ...). Ze leren veilig omgaan met onderhoudsproducten (vet oplosende producten, zuren ...) volgens de geldende voorschriften. Leerlingen leren omgaan met risicovolle grondstoffen en bereidingen zoals hete vloeistoffen, irriterende grondstoffen (chillipeper ...) ...

Occasioneel en vanuit de leefwereld van de leerling kan je hier ook aandacht besteden aan allergenen.

V-Ha 13



De leerlingen **passen** eenvoudige EHBO-handelingen bij ongevallen en noodsituaties in een voeding- en horecacontext **toe**.

In aansluiting op de EHBO-doelstellingen in Lichamelijke opvoeding, wordt hier de specifieke context van de voeding en horeca benaderd. De leerlingen dienen de basisprincipes EHBO te begrijpen en toe te passen bij ongevallen zoals eigen veiligheid eerst, meldingsplicht, dichtduwen van snijwonden, afkoelen van brandwonden ...

V-Ha 14



De leerlingen **werken** ergonomisch.

V-Ha 15



De leerlingen **gaan** duurzaam om met energiebronnen, grondstoffen, materiaal en toestellen.

Je kan denken aan spaarzaam omgaan met energie, water ..., verantwoord consumeren (voedselverspilling ...), het gebruik van lokaal geproduceerde producten (korte keten), duurzame visserij ...

Je kan hierbij ook aandacht besteden aan duurzame ontwikkelingsdoelen.

Leerlingen kunnen in dit verband leren een mening vormen en onderbouwen.

V-Ha 16



De leerlingen **passen** sociale en communicatieve vaardigheden **toe**.

Je kan bij het toepassen van communicatieve en sociale vaardigheden letten op o.a.

- het vermogen in te spelen op en tegemoet te komen aan vragen, wensen, behoeften en belangen van klanten (klantgerichtheid);
- ideeën en informatie, zowel mondeling als schriftelijk helder en duidelijk kunnen overbrengen, zodat de essentie wordt begrepen;
- doelgericht gebruik maken van de bestaande communicatiemiddelen om afhankelijk van de situatie op een passende wijze mondeling of schriftelijk te communiceren.

V-Ha 17



De leerlingen **passen** de juiste attitudes **toe** om in team een gemeenschappelijk vooropgesteld doel te bereiken.

Je kan hierbij aandacht hebben voor luisterbereidheid, omgaan met kritiek, geduld opbrengen, rustig werken, hulpvaardigheid, motivatie, leergierigheid en interesse tonen, verantwoordelijkheid opnemen, zelfstandig een deelactiviteit uitvoeren ...

V-Ha 18



De leerlingen **passen** de regels van etiquette, beleefdheid, voorkomendheid en gastvrijheid **toe** bij het ontvangen, bedienen en informeren.

Je kan hierbij aandacht hebben voor houding aan tafel, gsm-gebruik, algemene fysieke houding, klantvriendelijke houding ...

Je hebt hierbij ook aandacht voor het omgaan met het anders zijn van anderen (vreemde culturen, geaardheid ...), respect voor anderen en omgangsvormen vanuit het oogpunt van de maatschappelijke diversiteit.

Ook zelfbeheersing tonen (o.a. ook respect voor materiaal) kan aan bod komen.

V-Ha 19



De leerlingen **reflecteren** over hun eigen competenties in relatie tot de mogelijkheden in voeding en horeca.

Via praktijkopdrachten, bedrijfsbezoeken, getuigenis ... laat je leerlingen kennismaken met de verschillende contexten (omgeving, concept, uitbatingsvorm ...) waar voeding en horeca een belangrijke rol speelt.

Je kan de leerlingen hierin begeleiden om hun eigen interesses en mogelijkheden te ontdekken



## Materialen en grondstoffen



Basisoptie voeding & horeca A



## Materialen en grondstoffen



Basisoptie voeding & horeca A



## Materialen en grondstoffen



Basisoptie voeding & horeca A



## Materialen en grondstoffen



Basisoptie voeding & horeca A



## Materialen en grondstoffen



Basisoptie voeding & horeca A



## Technieken, planning en organisatie



Basisoptie voeding & horeca A



## Technieken, planning en organisatie



Basisoptie voeding & horeca A



## Technieken, planning en organisatie



Basisoptie voeding & horeca A



Technieken,  
planning  
en organisatie



Basisoptie voeding & horeca A



Technieken,  
planning  
en organisatie



Basisoptie voeding & horeca A



Technieken,  
planning  
en organisatie



Basisoptie voeding & horeca A



Technieken,  
planning  
en organisatie



Basisoptie voeding & horeca A



Gezonde,  
duurzame en  
veilige levensstijl



Basisoptie voeding & horeca A



Gezonde,  
duurzame en  
veilige levensstijl



Basisoptie voeding & horeca A



Gezonde,  
duurzame en  
veilige levensstijl



Basisoptie voeding & horeca A



Gezonde,  
duurzame en  
veilige levensstijl



Basisoptie voeding & horeca A



Gezonde,  
duurzame en  
veilige levensstijl



Basisoptie voeding & horeca A



Gezonde,  
duurzame en  
veilige levensstijl



Basisoptie voeding & horeca A



Gezonde,  
duurzame en  
veilige levensstijl



Basisoptie voeding & horeca A



Gezonde,  
duurzame en  
veilige levensstijl



Basisoptie voeding & horeca A



Sociale  
contacten en  
communicatie



Basisoptie voeding & horeca A



Sociale  
contacten en  
communicatie



Basisoptie voeding & horeca A



Sociale  
contacten en  
communicatie



Basisoptie voeding & horeca A



Verkenning  
eigen  
mogelijkheden



Basisoptie voeding & horeca A