

Keukenmedewerker 2de graad

De studierichting Keukenmedewerker 2de graad

1. De studierichting in de matrix

Graad	2de graad
Finaliteit	A-finaliteit
Studiedomein	Voeding en horeca
Samenstelling	MD + BK Keukenmedewerker

2. Korte beschrijving van de studierichting

Keukenmedewerker is een praktische richting in de arbeidsmarktfinaliteit. De leerlingen verkennen activiteiten in de keuken op vlak van uitbatingsvormen, grondstoffen, materiaal. Ze verwerven de basiskennis en de basisvaardigheden om aan de slag te gaan als keukenmedewerker. Ze hebben daarbij aandacht voor voedingswaarde en gezondheid, voedselveiligheid, economisch en duurzaam handelen.

3. Leerlingenprofiel

Leerlingen Keukenmedewerker zijn sterk in het leren binnen de concrete contexten eigen aan het studiedomein en de studierichting. Via concrete contexten verwerven ze basis-theoretische inzichten. Zij leren binnen een afgebakende en veilige leersituatie geleidelijk meer autonoom functioneren en zijn in staat effectieve handelingen te stellen om concrete uitdagingen aan te pakken. Zij werken samen in team en hebben een goede fijne motoriek. Zij zijn flexibel en werken georganiseerd.

4. Specifiek voor de studierichting

- Warme en koude basiskeukenbereidingen
- Voedselveiligheid en ergonomisch werken

Deze studierichting wordt enkel via duaal leren aangeboden.

5. De modellesentabel

Algemene vorming	II,1	II,2	Specifieke vorming	II,1	II,2
Engels of Frans	2	2	Keukenmedewerker	24	24
Maatschappelijke vorming	2	2			
Nederlands	3	3			
Wiskunde	2	2			
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 modellesentabel wordt voorzien, heeft tot doel duidelijk te maken dat ook voor de realisatie van het GFL onderwijstijd nodig is. Afhankelijk van de keuzes die een school maakt, zal het voorziene lesuur in de schooleigen lessentabel een eigen invulling krijgen.

Suggesties complementair gedeelte^o	4	4
- Artistieke vorming		
- ICT		
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 onderwijsleerpraktijk m.b.t. die leerplandoelen door de onderwijsinspectie.

Totaal algemene en specifieke vorming	38	38
<p>Een OAO impliceert dat de wekelijkse invulling moet overeenstemmen met de normale voltijdse wekelijkse arbeidsduur die van toepassing is in de onderneming overeenkomstig de CAO. In de meeste gevallen gaat het om 38u, maar dit kan afwijken.</p> <p>Bij een OAO bedraagt de werkplekcomponent minstens 20u/week gemiddeld op jaarbasis.</p> <p>De modellesentabel 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.</p> <p>De realisatie van de algemene vorming in de A-finaliteit kan via diverse organisatiemodellen (via afzonderlijke vakken, een gedeeltelijk geïntegreerde benadering of een volledig geïntegreerde benadering). Voor de tweede graad worden op basis van de nieuwe minimumdoelen aangepaste organisatiemodellen uitgewerkt.</p>		

6. Het leerplan Keukenmedewerker

6.1 Krachtlijnen

- Overkoepelende vaardigheden
- Vaktechnisch handelen in de keuken
- Economisch en duurzaam handelen
- Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

6.2 Opbouw

- Overkoepelende vaardigheden
 - Verkennen vakgebied
 - Procedures en organisatiecultuur
 - Communicatie en samenwerken
 - Voedingswaarde en gezondheid
- Vaktechnisch handelen in de keuken
 - Grondstoffen en materiaal
 - Meten en wegen
 - Grondstoffen voorbereiden en versnijden
 - Basisbereidingen/technieken, gerechten, dresseertechnieken
 - Maaltjiddistributie en maaltjiddpakketten
- Economisch en duurzaam handelen
 - Prijzen vergelijken, berekenen grondstoffenkostprijs
 - Goederen ontvangen en controleren
- Voedselveilig en arbeidsveilig handelen
 - Persoonlijke hygiëne
 - HACCP, verpakken en opslaan, milieubewust handelen
 - Onderhoud
 - Arbeidsveiligheid en ergonomie

7. Infrastructuur

- Goed uitgeruste koude en warme keuken, een verbruiksruimte, een afwasruimte, voorbereidingslokalen 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

Binnen het studiedomein Voeding en horeca zijn volgende studierichtingen die leiden tot een onderwijskwalificatie 2 sterk verwant: Keukenmedewerker, Medewerker fastfood en Hulpkelner.

Elke studierichting heeft zijn eigenheid, maar anderzijds zijn er ook overeenkomsten op het vlak van werken in een organisatie, economisch, duurzaam, voedselveilig en arbeidsveilig handelen.

Onderstaand schema maakt duidelijk dat keukenvaardigheden niet voorkomen in de studierichting Hulpkelner. Anderzijds zullen vaardigheden in het restaurant in de studierichting Keukenmedewerker niet aan bod komen. In de studierichting Medewerker fastfood worden zowel in keuken en restaurant technische vaardigheden aangereikt, maar dan in de context van snelle restauratie.

Keukenmedewerker	Medewerker fastfood	Hulpkelner
Overkoepelende vaardigheden		
Vaktechnisch handelen in de keuken		
	Vaktechnisch handelen in het restaurant	
Economisch en duurzaam handelen		
Voedselveilig en arbeidsveilig handelen		

Inhoudelijke samenhang met studierichtingen van de 3de graad

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

- Grootkeuken en catering (BK Grootkeukenhulpkok);
- Restaurant en keuken (BK Kelner, BK Hulpkok).