

Chef de partie desserts, gebak en brood
7de leerjaar
VII-CPD

BRUSSEL

D/2025/13.758/020

Versie januari 2025

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 of over structuuronderdelen heen. Op die manier faciliteren en stimuleren de leerplannen leraren om over de vakken heen samen te werken en van elkaar te leren.

1.2 De vormingscirkel – de opdracht van secundair onderwijs

De leerplannen vertrekken vanuit een gedeelde inspiratie die door middel van een vormingscirkel wordt voorgesteld. 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 **belooftevol** 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 ... Dwarsverbindingen 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**.
- 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, en 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 (groepswork, 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 o.a. de beginsituatie en de plaats in de lessentabel.

In de **pedagogisch-didactische duiding** komen o.a. inbedding in het vormingsconcept, de krachtlijnen, de opbouw en aandachtspunten 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 specifieke minimumdoelen, de doelen die leiden naar een beroepskwalificatie of andere doelen die in regelgeving vastliggen. 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 specifieke minimumdoelen, de doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties of andere doelen die in regelgeving vastliggen. 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 wenk 'extra' bij een leerplandoel biedt leraren inspiratie om verder te gaan dan wat het leerplandoel minimaal vraagt.

De **basisuitrusting** geeft aan welke materiële uitrusting is vereist 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 zijn gerelateerd aan bepaalde minimumdoelen, specifieke minimumdoelen, doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties of andere doelen die in regelgeving vastliggen.

2 Situering

2.1 Beginsituatie

De volgende studierichtingen in de derde graad zijn logische vooropleidingen voor de studierichting Chef de partie desserts, gebak en brood: Brood- en banketbakkerij, Grootkeuken en catering, Restaurant en keuken.

2.2 Samenhang binnen de 7de leerjaren

Er is een sterke samenhang tussen de studierichtingen Kok, Grootkeukenkok, Culinair Slager en Chef de partie.

De studierichting Kok bouwt verder op de hulpkok (onderdeel van de studierichting Restaurant en keuken) en richt zich op het bereiden van maaltijden, opstellen van menu's, het organiseren en coördineren van de verschillende taken in een meer kleinschalige, gastronomische context.

De studierichting Grootkeukenkok bouwt verder op de studierichting Grootkeuken en catering en richt zich naar activiteiten in functie van de bereiding, organisatie en beheer van maaltijdverschaffing op grote schaal. Dat vergt een aantal specifieke technieken, aangepast materieel en een doordachte organisatie. De focus ligt vooral op keukenactiviteiten maar ook basisaspecten van de bediening komen aan bod. Een belangrijk aandachtspunt is de aanpassing van maaltijden aan specifieke doelgroepen.

In de studierichting Culinair Slager ligt de focus op het bereiden en verkopen van meeneemgerechten en bediening van gerechten op verplaatsing. Heel wat competenties uit de studierichting Kok komen hier ook aan bod.

De studierichtingen Chef de Partie Desserten, Gebak en Brood, Groenten, Fruit en Kruiden, Vis, Schaal- en Schelpdieren, Vlees, Wild en Gevogelte specialiseren zich in een deelgebied van de keuken. De kok neemt een coördinerende rol op, de chef de partie ondersteunt de kok bij het samenstellen van de kaart en neemt de verantwoordelijkheid op van de taken binnen de deelkeuken ('partie').

2.3 Plaats in de lessentabel

Het leerplan is gebaseerd op doelen die leiden naar de beroepskwalificatie Chef de partie desserts, gebak en brood.

Het leerplan is gericht op 20 lesuren en is bestemd voor de studierichting Chef de partie desserts, gebak en brood. De duurtijd van die studierichting bedraagt één semester. Het geheel van de 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 Chef de partie desserts, gebak en brood en het vormingsconcept

Het leerplan Chef de partie desserts, gebak en brood is ingebed in het vormingsconcept van de katholieke dialogeschool. In het leerplan ligt de nadruk op de levensbeschouwelijke, technische, sociale en economische vorming.



De wegwijzers gastvrijheid, generositeit, duurzaamheid, uniciteit en verbondenheid en verbeelding maken er inherent deel van uit.

Levensbeschouwelijke vorming

Levensbeschouwelijke vorming geeft leerlingen de tijd en de ruimte om te zoeken naar wie ze zijn en wat ze zullen worden. Leerlingen maken voortdurend (ethische) keuzes. Vanuit de dialoog met de eigen leefwereld, de diverse samenleving en het christelijk geloof, geven leerlingen hun levensbeschouwelijke identiteit vorm. De zeven wegwijzers bieden hen daarbij inspiratie: uniciteit in verbondenheid, kwetsbaarheid en belofte, gastvrijheid, rechtvaardigheid, duurzaamheid, verbeelding en generositeit.

Technische vorming

De leerlingen passen technische vaardigheden toe bij het behandelen van grondstoffen, hanteren van materiaal, bereiden en presenteren van gerechten ...

Sociale vorming

Leerlingen zetten sociale vaardigheden in bij het werken in team en het omgaan met gasten in het restaurant. De leerlingen zijn flexibel en kunnen onmiddellijk inspelen op een snel wijzigende situatie en kunnen werken in stressvolle situaties.

Economische vorming

Leerlingen in Voeding en horeca leren als toekomstige werknemer of ondernemer economische vaardigheden om bewuste en verantwoorde keuzes te kunnen maken.

Generositeit en gastvrijheid

De horecasector is een heel diverse wereld: veelal komen verschillende leeftijden, talen, culturen samen zowel binnen het team als bij de gasten. 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 gewoonten. Via een correcte communicatie maakt de leerling verbinding met de gast en teamleden.

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.

Uniciteit en verbondenheid

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. Daarnaast worden leerlingen aangemoedigd om authentiek te zijn en zich niet te laten beïnvloeden.

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 of creatief denken en handelen zodat gasten worden verrast en verwend.

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

3.2 Krachtlijnen

Zinrijk en geïnspireerd

Leerlingen ontwikkelen een eigen kijk op mens, wereld en samenleving vanuit een levensbeschouwelijke inspiratie. Ze worden gevoelig voor wat betekenisvol is. Ze reflecteren over wat in hun eigen leven goed en minder goed loopt. Ze herkennen in concrete of beroepsgerichte ervaringen motieven en argumenten die hen uitnodigen en stimuleren om moreel te handelen. Ze leren openstaan voor de diepere dimensies van het leven en leren. Ze staan ook open voor levensbeschouwelijke keuzes van anderen en gaan daarover in dialoog.

Overkoepelende vaardigheden

Het betreft het toelichten van nieuwe trends en producten, het volgen van procedures, kwaliteitsbewust handelen, communicatie en samenwerking binnen het team. Daarnaast is er aandacht voor het samenstellen van het assortiment en het uitwerken van een aanbod voor diëten en allergieën.

Vaktechnisch handelen

Het plannen, organiseren en voorbereiden van werkzaamheden is essentieel in de patisseriekeuken. Dat veronderstelt een goede kennis van grondstoffen en materiaal, snijtechnieken, bereidingstechnieken en presenteren van (plant-based) desserts, gebak en brood in een gastronomische context.

Economisch en duurzaam handelen

In de patisseriekeuken komen aspecten van economisch en duurzaam handelen aan bod. Leerlingen leren respectvol, kostenbewust en maatschappelijk verantwoord omgaan met productiemiddelen. Ze berekenen de kost- en verkoopprijs, maken een bestelbon op en beheren de voorraad.

Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

Tijdens de voorbereiding, de productie, het verpakken en bewaren, het bedienen, het onderhoud ... worden de principes van arbeidsveiligheid, voedselveiligheid (HACCP) en hygiëne automatisch toegepast.

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 Beginsituatie

Vanuit de logische vooropleidingen Brood- en banketbakkerij, Grootkeuken en catering, Restaurant en keuken zijn de volgende leerplanitems in de derde graad al verworven:

- basisgrondstoffen: productkennis, schoonmaken en bewerken;
- kennis en hanteren van basismateriaal;
- duurzaam omgaan met productiemiddelen;
- ontvangen, controleren en beheren van goederen;



- voedselveilig handelen;
- reinigen en ontsmetten van materiaal en ruimtes;
- arbeidsveilig en ergonomisch handelen.

Bovendien zullen in de vooropleidingen Bakkerij en Bakkerijtechnieken doelen met betrekking tot brood en banket zijn gerealiseerd.

Voor leerlingen uit andere vooropleidingen geldt dat die inhouden extra aandacht vergen.

3.5 Aandachtspunten

Functie-inhoud van de chef de partie desserts, gebak en brood

De chef de partie desserts, gebak en brood kan worden tewerkgesteld in de patisseriekeuken van diverse horecabedrijven (restaurant, brasserie, bistro, gastronomisch restaurant, feestzaal, traiteur, mobiele restauratie, congrescentrum, hotel, grootkeuken en catering ...) maar ook in brood- en banketbakkerij of aanverwante zaken (bv. tearoom) waar desserts, gebak en brood worden bereid en geserveerd.

De arbeidsroosters zullen afhankelijk van het type bedrijf en organisatie sterk verschillen: flexibele uren, shifts, onderbroken dienst, variabele roosters ...

Een chef de partie zal zich dus moeten aanpassen aan de verscheidenheid in werkomgeving en kunnen werken in stressvolle situaties. Je kan leerlingen laten kennismaken met die verscheidenheid door middel van bedrijfsbezoeken, aanbieden van verschillende leerwerkplekken, gastcolleges ...

Een chef de partie is specialist op het vlak van desserts, gebak en brood en zal de kok ondersteunen in het totale keukengebeuren. De kok voert meer algemene taken uit zoals het opstellen van de kaart, het organiseren en coördineren van de volledige keuken.

De chef de partie zal ook algemene keukentaken uitvoeren en andere teamleden van de keuken ondersteunen, bv. bij het bereiden en doorgeven van aperitiefhapjes, voor- en hoofdgerechten.

De chef de partie zal rekening houden met een veelheid aan voorschriften en regelgeving (veiligheid, HACCP, milieuzorg, hygiëne, voedselveiligheid, autocontrole...). Dat veronderstelt een goede basiskennis en voortdurend op de hoogte blijven van nieuwe regelgeving.

De chef de partie werkt binnen een hiërarchisch team en stemt de dienstverlening af op de wensen en noden van de gast. Dat vraagt een correcte, duidelijke en doelgerichte communicatie met gasten, collega's, leveranciers en leidinggevenden.

De chef de partie werkt in een team van collega's met een verscheidenheid aan culturen en talen en voert werkzaamheden uit die divers zijn en naast elkaar worden uitgevoerd (technisch, administratief, aansturend, controlerend ...). Je kan die werkzaamheden afzonderlijk aanbrengen door een duidelijke taakverdeling maar tegelijkertijd wijzen op de complexiteit van het geheel.

Samenhang technische en praktische vorming

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, maar ook bepaalde vaardigheden in de technische vorming worden inge oefend. Een goede afstemming tussen de betrokken leraren is dus noodzakelijk.

Communicatieve vaardigheden

Bij het werken in team is functionele communicatie een belangrijke vaardigheid. In de vakken Frans en Engels ontwikkelen de leerlingen communicatieve vaardigheden. Het is aan te bevelen om te overleggen met de taalleraren over het aanleren van taalgebruikssituaties en taalhandelingen eigen aan het 7de leerjaar Chef de partie desserts, gebak en brood.

Werkplekieren

Verschillende vormen van werkplekieren kunnen een meerwaarde bieden voor de realisatie van dit leerplan en voor de voorbereiding op een vlotte overstap naar de arbeidsmarkt. Werkplekieren omvat een breed continuüm van leeractiviteiten die gericht zijn op het verwerven van algemene en beroepsgerichte competenties waarbij de arbeidssituatie de leeromgeving is. Het kan onder meer gaan om gesimuleerde werkomgevingen, observatie-activiteiten, praktijklessen op verplaatsing, leerlingenstages ... De school heeft de ruimte om een beleid uit te stippelen over welke vormen van werkplekieren een plaats krijgen in de lespraktijk en met welk doel werkplekieren wordt ingezet.

Complementaire leerplannen

Voor het zevende leerjaar zijn complementaire leerplannen ontwikkeld zoals Communicatie en interactie, Maatschappelijke oriëntatie en Ondernemerschap. Voor de vorming van leerlingen kan het een meerwaarde zijn om bij de realisatie van leerplandoelen uit dit leerplan de link te leggen met een of meer aspecten uit de complementaire leerplannen waarvoor de school al dan niet heeft gekozen.

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 Zinrijk en geïnspireerd

LPD 1 + De leerlingen reflecteren over ethische keuzes.

Wenk: Je kan aandacht hebben voor ethische keuzes die voortvloeien uit de [deontologie](#) of plichtenleer. Vanuit casussen reflecteer je met leerlingen over deontologische principes eigen aan het beroep van chef de partie zoals integer handelen, op ethische wijze omgaan met informatie over de gast, vertrouwen en veiligheid, het respecteren van de professionele gedragscode binnen de organisatie, hoe omgaan met normoverschrijdend gedrag of het opbouwen van een professionele relatie met collega's.

Wanneer leerlingen inzicht hebben in verschillende principes kan je hen in gesimuleerde of concrete situaties ethische keuzes laten duiden.

Je kan bij voorbeeld de verschillende argumenten bij de keuze van een veganistisch eetpatroon bespreken.

Wenk: Je kan met je leerlingen een klasdiscussie voeren vanuit een aangebrachte casus of naar aanleiding van een ervaring tijdens werkplekieren. Je kan, bv. in samenspraak met de leraar Godsdienst (derde graad), leerlingen kaders of



modellen aanreiken om te reflecteren over morele of ethische vragen. Ze bieden leerlingen taal om ethische keuzes te bespreken.

Wenk: Je kan aan de hand van voorbeelden uit de actualiteit moeilijke of meer complexe situaties die leiden tot ethische vragen en keuzes bespreken. Naast beroepsgerelateerde onderwerpen kunnen ook meer maatschappelijke onderwerpen ter sprake komen zoals pesten op het werk, gender en herkomst, sociale wetgeving en zwartwerk, ethisch ondernemen of voeding en ethiek. Je kan die onderwerpen in verband brengen met het leerplandoel met betrekking tot werken in team (LPD 5).

LPD 2 + De leerlingen dialogeren open en constructief over levensbeschouwing, inspiratie of zingeving.

Duiding: Je kan met leerlingen in gesprek gaan over zingeving of levensbeschouwing. Wanneer je met leerlingen in dialoog gaat over zingeving, bespreek je ervaringen die betekenis of zin geven aan je leven of je bestaan. Zingeving betekent het zoeken naar de zin, de richting of het doel van het leven of van grote ervaringen, gebeurtenissen in het leven.

Duiding: Je kan met leerlingen reflecteren en in dialoog gaan over inspiratie. Inspiratie komt van het Latijnse woord 'inspirare' dat letterlijk 'inademen' of 'inblazen' van een ziel of 'geest' betekent. Waar iemand zijn inspiratie, innerlijke kracht, bezieling, enthousiasme, gedrevenheid of 'vuur' uithaalt is heel persoonlijk. Dat kan zijn uit natuur, muziek, kunst, literatuur, sport, religie, maar ook een mens of een gebeurtenis kan dienen als bron van inspiratie.

Duiding: Wanneer mensen een soort Grote houvast of een overkoepelende visie op het leven en op wat het leven zin geeft delen, dan spreek je over een levensbeschouwing. Levensbeschouwingen geven een antwoord op vragen over de oorsprong van het universum en de mens, delen opvattingen over de mens (mensbeeld) en bepalen vanuit een visie op moraal en ethiek (wat is goed en kwaad) het dagelijks handelen. In religieuze levensbeschouwingen of godsdiensten staat het bestaan van een of meerdere goden centraal en de antwoorden die daaruit voortvloeien. Seculiere levensbeschouwingen, zoals het humanisme, vertrekken vanuit de mens om zin en vorm aan het leven te geven.

Wenk: Je kan met leerlingen in dialoog gaan aan de hand van een aantal algemene vragen die hen als professionele beroepsbeoefenaar kunnen beroeren zoals:

- wat inspireert je om voor dit beroep of voor deze opleiding te kiezen?
- wat versta je onder levenskwaliteit en waar ligt voor jou de balans tussen levenskwaliteit en werk?
- wat geeft jou energie?
- wat is je persoonlijke identiteit en hoe verhoudt die zich tot je professionele identiteit en de institutionele identiteit of organisatiecultuur van het bedrijf (LPD 4)?
- hoe ga je om met stress?
- hoe kunnen mensen hoop vinden in situaties van kwetsbaarheid, bv. confrontatie met de ziekte van een collega, een overlijden van een vaste gast ...? Hoe kunnen de christelijke visie en andere levensbeschouwelijke visies je hierbij helpen?

Wenk: Je kan gebeurtenissen en ervaringen tijdens werkplekieren aangrijpen om met dit leerplandoel aan de slag te gaan. Je kan een ondernemer laten getuigen over zijn visie en inspiratie.

Wenk: In functie van het omgaan met diversiteit op de werkvloer kan je leerlingen constructief kritisch laten reflecteren over eigen en andere levensbeschouwingen.

Wenk: Je kan via een project leerlingen laten kennismaken met kwetsbare groepen en daarover met hen laten reflecteren (bv. koken voor bewoners WZC, MPI, penitentiaire instelling ...).

4.2 Overkoepelende vaardigheden

Doelen die leiden naar BK

LPD 3 De leerlingen passen nieuwe trends toe en ontwikkelen nieuwe producten bij desserts, kaas, gebak en brood.

Wenk: De leerlingen worden aangemoedigd om hun vakkennis te ontwikkelen en op de hoogte te blijven van evoluties in het vakgebied. Je kan hen laten kennismaken met specifieke websites, vaktijdschriften, zich laten abonneren op nieuwsbrieven of sociale media-kanalen, podcasts ... en hen kritisch laten omgaan met informatie.

Je kan met de klas een eigen kanaal aanmaken om nieuwe trends en producten te posten.

Wenk: Je kan nieuwe trends en producten verkennen door ze te (laten) demonstreren (gastdocent, bedrijfsbezoek, bezoek aan een vakbeurs, studiereis ...).

Wenk: De leerlingen kunnen aan de hand van een opdracht een nieuwe trend of product voorstellen voor de medeleerlingen en – indien haalbaar – laten uitvoeren tijdens de praktijk.

Wenk: De leerlingen kunnen een nieuw of aangepast product ontwikkelen aangepast aan nieuwe trends en producten.

LPD 4 De leerlingen handelen volgens procedures en organisatiecultuur en handelen kwaliteitsbewust.

Wenk: Je kan aan de hand van een werkplaatsreglement (school) of arbeidsreglement (werkplekieren) de voorgeschreven procedures en huisregels bespreken, het belang ervan benadrukken en samen met de leerlingen klasafspraken opstellen.

Wenk: Er is een verschil tussen de school en de werkplekken met betrekking tot organisatiecultuur. Het is belangrijk om daar aandacht aan te besteden (bv. verzorgd voorkomen en bedrijfskledij van bepaalde functies t.o.v. de uitstraling van het bedrijf, afspraken i.v.m. haartooi en tatoeages, regels op vlak van roken, gsm-gebruik, middelengebruik, sociale media ...).

Wenk: De leerlingen zijn zich bewust van het belang van kwaliteit en kwaliteitsnormen (bv. ISO-normen, PDCA-cyclus). Je kan de leerlingen laten nagaan hoe werkplekken reviews en mondelinge feedback van de gasten inzetten om de kwaliteit te verbeteren.



LPD 5 De leerlingen communiceren respectvol en werken efficiënt samen binnen het team.

★ Keukenorganisatie: basisprincipes van instructie, feedback en motivatie

Wenk: Criteria voor respectvol en efficiënt samenwerken: zich flexibel aanpassen aan een veranderend team of werkschema, hulp of advies vragen, feedback opvolgen, respect tonen voor collega's (zich verplaatsen in de positie of functie van de collega), gepast reageren (hulp bieden, afstand houden, relativeren), correct handelen in stresssituaties ...

Wenk: Je kan leerlingen ook vertrouwd maken met hulpmiddelen zoals generatieve AI, vertaalsoftware of apps om functionele communicatieve vaardigheden in een andere taal te ondersteunen. Aan de hand van opnames van instructiemomenten of teambesprekingen kan je communicatietechnieken analyseren en goede praktijken benadrukken.

Wenk: Je kan de basisprincipes van instructie, feedback en motivatie inoefenen via een praktische opdracht en leerlingen afwisselend een leidinggevende taak toewijzen zodat ze de basisprincipes kunnen inoefenen (bv. chef bij het doorgeven van gerechten, verantwoordelijke voor de productie, HACCP-verantwoordelijke).

Wenk: Je kan de leerlingen een voorbereiding laten maken en een instructie met behulp van vaktermen laten uitschrijven (LPD 8).

Wenk: De leerlingen leren afspraken maken met het zaalpersoneel zodat een goede dienstverlening wordt verzekerd.

Wenk: Reflectievragen om leerlingen te doen nadenken over hun rol als leidinggevende:

- is de opdracht voor mezelf duidelijk?
- geef ik zelf het goede voorbeeld?
- begrijpen de medewerkers de opdracht? Is de instructie duidelijk?
- hoe kan ik medewerkers motiveren en enthousiasmeren?
- hoe geef ik feedback en zorg ik ervoor dat de medewerker zijn gedrag bijstuurt? Is er voldoende vertrouwen en ruimte voor feedback?
- hoe kan ik zorgen voor een goede teamgeest en werksfeer?

Wenk: Je kan aan de hand van een teamoverleg een peerevaluatie houden: wat ging goed? Wat kon beter? Je kan dat laten voorbereiden en modereren door de leerling die verantwoordelijk was.

LPD 6 De leerlingen stellen een assortiment van desserts, kaas, gebak en brood samen.

★ Samenstelling van gerechten, menu's en buffetten: smaakcombinaties, aroma's en samenhang van gerecht en toepassingsmogelijkheden

Menuplanning

Wenk: De leerlingen leren een assortiment van desserts, kaas, gebak en brood samenstellen volgens het soort keuken, doelgroep, seizoen, geografische regio en bedrijfsstrategie. De chef de partie adviseert de kok bij het samenstellen van de kaart of het menu.

In een volgende stap kunnen ze dat in detail uitwerken aan de hand van een technische fiche met benodigdheden en portionering, bereidingswijze met vaktermen, kostprijsberekening, voedingswaarde of allergenen.

Ze kunnen daarna een menukaart maken via ICT of plastische technieken. Je kan aandacht besteden aan de correcte omschrijving en het taalregister in overeenstemming met de uitstraling van de zaak.

Wenk: Je kan leerlingen het assortiment (het aanbod van desserts, kaas, gebak en brood) van verschillende restaurants (online) laten raadplegen en analyseren aan de hand van de assortimentdimensies, een menuplanning laten opmaken en hen wijzen op veel voorkomende fouten.

Wenk: De leerlingen kunnen eventueel een nieuw product ontwikkelen op basis van een aantal grondstoffen, een opdracht van een klant, een thema ... waarbij ze aandacht hebben voor smaakcombinaties (*foodpairing* en *pairing* met dranken), kleur, geur en mondgevoel, samenstelling (in functie van diëten, allergenen of andere voedingsvoorkeuren), wijze van dressereren en presenteren ...

LPD 7 De leerlingen stellen een aanbod samen voor de meest gangbare diëten, voedingsvoorkeuren en allergieën.

Wenk: Bij het samenstellen van een assortiment kan je reflecteren over gezonde voeding. Daarvoor zullen de basisprincipes van voedingsleer, de rol van de voedingsstoffen en -middelen, voedingswaarde van de grondstoffen, allergenen zeker aan bod komen.

Je kan op basis van het etiket van grondstoffen of halffabricaten de voornaamste bestanddelen bespreken (LPD 9). Aan de hand van de nutriscore kan je leerlingen laten nadenken over de voedingswaarde.

Je kan aan de hand van specifieke software of op basis van de voedingsmiddelentabel de voedingswaarde laten berekenen van het eindproduct.

Wenk: Je kan de voornaamste diëten, voedingsvoorkeuren, allergieën en intoleranties analyseren en aangeven waarmee je op vlak van grondstoffen en bereidingstechnieken moet rekening houden om daaraan tegemoet te komen.

Wenk: Je kan vertrekken van een bestaand assortiment en dat laten aanpassen in functie van het dieet, allergie of voedingsvoorkeur waarbij de leerlingen rekening houden met de vaktechnische handelingen, het presenteren, de kostprijs ...

Wenk: Je kan dit leerplandoel in samenhang zien met LPD 6.

Wenk: Je kan de leerlingen een nieuw product laten ontwikkelen op basis van een aantal grondstoffen, een opdracht van een klant, een thema ... Je kan nadenken over smaakcombinaties (*foodpairing*), kleur, geur en mondgevoel, samenstelling (in functie van diëten, allergenen of andere voedingsvoorkeuren), wijze van dressereren en presenteren ...

4.3 Vaktechnisch handelen

Doelen die leiden naar BK

LPD 8 De leerlingen plannen, organiseren en bereiden activiteiten voor in de patisseriekeuken.

Wenk: In de derde graad leren de leerlingen ordelijk werken, plannen, organiseren,



efficiënt werken en hun eigen werk controleren. In het 7de leerjaar wordt daarop verder gebouwd maar wordt meer de focus gelegd op het organiseren en coördineren. Principes van communicatie komen aan bod in LPD 5.

Wenk: Je kan de leerlingen een opdracht laten maken waarbij ze de werkzaamheden van hun afdeling (*partie*) inschatten (rekening houdend met reservaties en vooruitzichten) en een werkplanning en werkvolgorde (met tijdsinschatting) opmaken met behulp van sjablonen aanreiken (stappenplan, *function sheet*).

Wenk: Je kan dit leerplandoel realiseren in verschillende formules: restaurantdienst, banketdienst, traiteurdienst ...

LPD 9 De leerlingen selecteren grondstoffen voor het bereiden en serveren van desserts, gebak en brood.

★ Productkennis: assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, kwaliteit en voedingswaarde, duurzaamheid en herkomst

3de graad: Grondstoffen (III-BrBa-a LPD 7, III-GrCa-a LPD 7, III-ReKe-a LPD 7)

Wenk: In het 7de leerjaar kan je meer exclusieve grondstoffen aan bod laten komen. Een grondige productkennis is noodzakelijk zodat de chef de partie niet alleen producten kan herkennen en gebruiken maar ook meer inzichtelijk kan werken met grondstoffen en alternatieven gebruiken. De verschillende kaassoorten en de bijhorende grondstoffenkennis komen aan bod in LPD 13.

Wenk: Je kan dit leerplandoel in samenhang zien met LPD 19 zodat leerlingen in functie van het budget op een vooropgestelde *foodcost* grondstoffen kiezen.

Wenk: Je kan aandacht besteden aan convenience producten: hoe kunnen grondstoffen bijdragen aan een efficiëntere productie? Welke kleine ingrepen kunnen bijdragen tot een kwaliteitsverhoging? Je kan bij het vergelijken van grondstoffen die geen bewerking hebben ondergaan en van convenienceproducten aandacht hebben voor de grondstoffenkost, personeelskost en energiekost maar ook via een organoleptische proef de kwaliteit vergelijken.

Wenk: Een goede selectie van leveranciers staat voorop. De leerlingen kunnen leveranciers vergelijken op basis van kwaliteit, dienstverlening, prijs ...

Wenk: De leerlingen leren nieuwe producten, smaken uit de wereldkeuken of andere culturen ontdekken door ze te verwerken in het aanbod of assortiment.

LPD 10 De leerlingen selecteren en hanteren materiaal en toestellen.

Duiding: Via dit leerplandoel maken leerlingen de juiste selectie en hanteren ze materiaal en toestellen in de infrastructuur van de patisseriekeuken. Bij LPD 23 wordt de focus gelegd op het reinigen in functie van voedselveiligheid; bij LPD 24 ligt de nadruk op arbeidsveiligheid.

Wenk: In de derde graad kwamen de basisfuncties van de toestellen aan bod. In het 7de leerjaar kan je alle functies van de toestellen verkennen en gebruiken. Je kan leerlingen met programma's leren werken of zelf programma's laten invoeren.

Wenk: Je kan met behulp van instructiekaarten (of QR-code die verwijst naar een digitale

kaart) per toestel informatie duiden over de kostprijs, gebruiksaanwijzing, mogelijke risico's en reinigingsvoorschriften.

Wenk: Je kan specifieke toestellen in functie van het bereiden van desserts, gebak en brood verkennen door middel van een bedrijfs- of beursbezoek.

LPD 11 De leerlingen maken groenten, fruit en kruiden schoon, bewerken, versnijden en portioneren ze.

3de graad: III-GrCa-a LPD 9, III-ReKe-a LPD 9

Duiding: In deze studierichting ligt de nadruk op het voorbereiden van groenten, fruit en kruiden voor het bereiden van (vegetarische en *vegan*-) nagerechten, sausen, garnituur bij kaas en gerechten met kaas.

Wenk: Je kan in functie van efficiëntie taken machinaal laten uitvoeren en dat afwegen ten opzichte van de kwaliteit.

Wenk: Je kan het belang van een correcte en consequente portionering benadrukken en dat in verband brengen met de kost- en verkoopprijs (LPD 19).

LPD 12 De leerlingen bereiden degen, beslagen, vullingen, crèmes, sausen en garnituren.

Wenk: Aan de hand van de belangrijkste soorten degen, beslagen (vetdeeg, kookdeeg, biscuitbeslag, cakebeslag, bladerdeeg) en vullingen kan je verschillende technieken aanleren:

- manueel of machinaal kneden, mengen en kloppen;
- bereiden van koude en warme crèmes (afroeren of koken en koelen) als basis voor composities bij het bereiden van mousses, bavarois, ijsbereidingen ...;
- gebruik van bindmiddelen;
- voorkristalliseren chocolade;
- koken en karamelliseren van suiker;
- spuit-, snij-, rol-, mouleer- en uitsnijtechnieken;
- bereiden van coulis en sausen.

Wenk: Je kan bijzondere aandacht besteden aan het correct afwegen, het omrekenen van receptuur, het berekenen van de kwantiteit ...

Wenk: Bespreek de functie van de ingrediënten, de technieken van het bereiden van deeg, beslag of vulling en het belang van de temperatuur van de ingrediënten bij de verwerking.

LPD 13 De leerlingen voeren voorbereidende werkzaamheden uit voor het presenteren van kazen.

Wenk: Je kan een zo breed mogelijke waaier van kaassoorten aanbieden en oog hebben voor lokale producten en een bedrijfsbezoek organiseren of een gastdocent (*affineur*) uitnodigen.

Wenk: Je kan het rijpingsproces van kazen en de invloeden die daarop inspelen analyseren.

Je kan de juiste omstandigheden bij het bewaren (temperatuur, vochtigheid, licht) van kaas bespreken (LPD 20).



Je kan het ambacht van *affineur* toelichten en de samenwerking met een restaurant bespreken. Een bedrijfsbezoek, gastcollege of samenwerking in de praktijk kan dat verduidelijken.

Wenk: Bij het voorbereiden van de dienst van de kaas kan je denken aan het selecteren van de kaas (rekening houden met rijpheid, *pairing* met andere kazen), het op kamertemperatuur brengen (*chambrier*), het schikken van de kazen op de kaaswagen (*chariot*) of plateau, het eventueel voorsnijden ...

Wenk: Je kan de dienst van de kaas bespreken en dieper ingaan op de verschillende versnijdingswijzen afhankelijk van de vorm.

Wenk: Je kan dit leerplandoel in samenhang zien met het bakken van brood (LPD 15) en een goede *pairing* van kaas en brood nastreven.

Wenk: Je kan het aanbod van kaassoorten beperken en een gerecht uitwerken met een kaas en passende garnituur (krokantje, groente- of fruitbereiding, *chutney* ...). Ook bij het bereiden van hartige desserts (vaak op basis van groente) kan kaas een aanvullende rol spelen.

Je kan aandacht besteden aan het verwerken van resten kaas (bv. *savoyard*).

LPD 14 De leerlingen bereiden desserts en gebak uit de inheemse keuken en wereldkeuken en beoordelen de kwaliteit van de bereiding en het eindproduct in een gastronomische context.

Wenk: Door het zorgvuldig kiezen van een breed scala aan bereidingen kan je de belangrijkste klassieke en moderne technieken aan bod laten komen zoals:

- mousses, bavarois, flans, warme en koude keukendesserten;
- nat en droog gebak, wafels en pannenkoeken;
- roomijs, sorbet en bevroren desserts (*granité, parfait*).

Wenk: Je kan leerlingen de opdracht geven om nagerechten vanuit de wereldkeuken op te zoeken en te vertalen naar een gastronomische context.

Wenk: De leerlingen kunnen een werkinstructiefiche opvolgen: lezen van de instructie, klaarzetten van grondstoffen, inschatten van hoeveelheden, afwegen, stappenplan volgen of tijdsplanning respecteren.

LPD 15 De leerlingen bereiden klassieke en hedendaagse bakkerijproducten uit de inheemse keuken en wereldkeuken, verwerken ze en bakken ze af.

★ Brood, harde luxe, zachte luxe, gerezen bladerdeeg

Wenk: Je maakt best een selectie van verschillende broodsoorten zodat de leerlingen een beeld krijgen van een ruim aanbod en van de verschillende bereidingstechnieken. Je kan de functie bespreken van de ingrediënten, de technieken van het bereiden van deeg, verwerken, portioneren en afbakken die eigen zijn aan die productgroep en vergelijk die met andere productgroepen zodat leerlingen inzicht krijgen in het bereidingsproces en kunnen verklaren waarom ze bepaalde handelingen uitvoeren.

Wenk: Aan de hand van een selectie van harde luxe, zachte luxe en gerezen bladerdeegproducten kan je de functie bespreken van de ingrediënten, de

technieken voor het bereiden van (voor)deeg en het verwerken en afbakken eigen aan elke productgroep. Vergelijk die met andere productgroepen zodat leerlingen inzicht krijgen in het bereidingsproces en kunnen verklaren waarom ze bepaalde handelingen uitvoeren.

Wenk: Leerlingen verwerven inzicht in de verschillende gistingsprocessen zoals klassieke gist, vloeibare gist, *poolish* of voordeeg, desem of andere gistvervanger.

Wenk: Bij het bereiden van gistdegen leer je de leerlingen rekening houden met omgevingstemperatuur en andere ingrediënten (bv. bloem) bij het berekenen van de watertemperatuur om zo tot een correcte deegtemperatuur te komen.

LPD 16 De leerlingen bereiden **plant-based**, vegetarische, veganistische en dieet-nagerechten, gebak en brood.

Wenk: Je kan het onderscheid verduidelijken tussen *plant-based*, vegetarische en veganistische gerechten.

Wenk: Je kan wijzen op het belang van een evenwichtige samenstelling en verduidelijken dat *plant-based* koken betekent dat er in hoofdzaak wordt gewerkt met plantaardige grondstoffen (eiwitten).
Je kan tegelijkertijd het begrip eiwittransitie binnenbrengen.

Wenk: Bij dit leerplandoel laat je een aantal specifieke grondstoffen en technieken aan bod komen die vaak worden gebruikt in de vegetarische of veganistische keuken (bv. alternatieven voor melk, plantaardige eiwitproducten en bindmiddelen).
Bespreek met de leerlingen de herkomst, belangrijkste eigenschappen en werking.

Wenk: Je kan dit leerplandoel in samenhang zien met duurzaamheid (LPD 18) en voorbeelden aanreiken van gastronomische restaurants die volledig of gedeeltelijk inzetten op plant-based gerechten. Tijdens een bedrijfsbezoek of gastcollege kan de chef toelichten wat de redenen zijn om daar op in te zetten.

Wenk: Je kan vertrekken van een bestaand gerecht en dat aanpassen in functie van specifieke wensen van de gast (bv. zonder toegevoegde suikers, zoutarme en vetarme alternatieven formuleren) of je kan een nieuw gerecht ontwikkelen dat daarmee rekening houdt.

LPD 17 De leerlingen passen creatieve decoratie- en dresseertechnieken toe.

Wenk: De leerlingen oefenen in het kwaliteitsvol en creatief presenteren van gerechten, het zorgvuldig en identiek schikken van de ingrediënten op meerdere borden naar een voorbeeld of volgens eigen voorstel.
Ze kunnen een schets of digitaal ontwerp maken waarbij ze nadenken over vorm, kleur, schikking bij het presenteren. Via sociale media of websites kan je hen voorbeelden aanreiken en laten kopiëren.

Wenk: Je kan dit leerplandoel realiseren via dessertborden en reflecteren over de samenstelling en opbouw en de variatie van elementen (texturen, kleuren en smaken).

Wenk: Je kan leerlingen een schets of digitaal ontwerp laten maken waarbij ze nadenken over de keuze van het recipiënt (bv. schotel, bord, glas ...), vorm, kleur, schikking bij het presenteren.



Je kan leerlingen via sociale media of websites voorbeelden aanreiken en laten kopiëren.

Wenk: Je kan dit leerplandoel realiseren bij het presenteren van buffetten (bv. hapjesbuffet in walking dinner-formule) of bij het schikken van nagerechten of versnaperingenkar (*chariot de fromages, desserts, mignardises*).

Wenk: Je kan creatief inspelen op de wensen van de gast (bv. verjaardag, pensioen...) of werken binnen een thema (bv. sport, muziek ...)

4.4 Economisch en duurzaam handelen

Doelen die leiden naar BK

LPD 18 De leerlingen gaan duurzaam om met productiemiddelen.

★ Restverwerking

3de graad: III-BrBa-a LPD 19, III-GrCa-a LPD 16, III-Reke-a LPD 26

Wenk: Je kan duurzaamheid in een breed perspectief plaatsen door kritisch om te gaan met de verschillende productiemiddelen: grondstoffen, hulpstoffen, energie, water, materiaal, toestellen, infrastructuur en arbeid:

- selectie van duurzaam geproduceerde grondstoffen en verpakking (lokaal, korte keten, ecologisch, met zo weinig mogelijk verpakking ...), correct aankopen en portioneren;
- economisch (rendementsbewust) verwerken van grond- en hulpstoffen: zorgzaam omgaan, vermijden van verspilling, verwerken van overschotten;
- energiezuinig gebruiken van toestellen, zorg dragen voor materiaal, kledij ...;
- efficiënte arbeidsorganisatie;
- afval sorteren volgens richtlijnen.

Wenk: Je kan starten met een product dat niet aan de kwaliteitseisen voldoet en dat terug verkoopbaar maken zonder verlies van grondstoffenkost.

Wenk: Je kan met de leerlingen onderzoeken hoe werkplekken omgaan met duurzaamheid:

- is duurzaamheid opgenomen in de missie en visie van het bedrijf?
- in welke mate worden principes van duurzaamheid toegepast in de verschillende bedrijfsprocessen?
- hoe wordt dat gecommuniceerd naar de klant?
- welke acties kan een bedrijf ondernemen in functie van duurzaamheid?

LPD 19 De leerlingen berekenen de kostprijs en de verkoopprijs van een bereiding en motiveren de prijszetting.

★ Foodcost en wastecost

Wenk: III-BrBa-a LPD 20, III-GrCa-a LPD 17, III-Reke-a LPD 27

Wenk: Je kan starten met de kostprijsberekening van een gerecht (*foodcost*) aan de hand

van een productiefiche en dat uitbreiden naar het assortiment. Daarbij breng je de kostprijs van hulpstoffen en eventueel verpakking (take a way) in rekening. Je kan wijzen op het belang van een evenwichtige kostprijs van elk onderdeel binnen het geheel.

Je kan daarnaast de waarde van het afval en uitval te berekenen (rendementstest, berekening van *wastecost*).

Je kan ook halffabricaten of convenienceproducten bespreken in relatie tot de arbeidskost.

Wenk: Bij het berekenen van de verkoopprijs kan je methodes toepassen zoals kostplusprijsmethode (bv. factormethode), *break-even* prijszetting. Het is belangrijk om de samenstelling van de verkoopprijs te duiden en aan te geven hoe je via prijszetting kan inspelen op de verkoop, concurrentie, doelgroep. Je kan de arbeidsintensiviteit bij het bereiden van het product inschatten zodat die kan worden verrekend in de verkoopprijs.

Wenk: Aan de hand van menu-engineering kan je nagaan welke gerechten in het assortiment populair zijn, wat hun bijdrage is aan de brutowinst en welke acties nodig zijn op het vlak van prijszetting (samenhang met menuplanning LPD 6).

Wenk: Dit leerplandoel biedt kansen om functionele rekenvaardigheden en digitale competenties in te zetten (bv. een rekenblad met al dan niet vooraf ingestelde formules, bestelprogramma school ...).

LPD 20 De leerlingen ontvangen, controleren en beheren goederen.

- ★ Opmvolging voorraad (FIFO, FEFO, TGT, THT) en vaststelling van tekorten
Soorten voorraadkamers en vereisten
Wettelijke bepaling m.b.t. etiketteren van niet-voorverpakte producten en vermelding allergenen
Verpakkings- en bewaarstechnieken

3de graad: III-BrBa-a LPD 21, III-GrCa-a LPD 18, III-Reke-a LPD 28

Wenk: Bij de opvolging van de voorraad en het beheren van goederen hebben de leerlingen aandacht voor orde en volgen ze de vervaldatum op (FIFO, FEFO, TGT, THT).

Je kan de leerlingen het belang van het nauwkeurig bijhouden van de tekorten bijbrengen.

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.

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

Wenk: Je kan via een beurtrol de leerling taken laten opnemen in het economaat (bv. ontvangst, controle op hoeveelheid en voedselveiligheid en wegbergen van de leveringen, interne bestelling klaarzetten ...), maar je kan ook in het praktijklokaal goederen controleren en de voorraad beheren (bv. visuele controle van de interne bestellingen, met behulp van meetapparatuur levering en opslagplaats controleren, beheer dagvoorraad ...).

Met behulp van software kunnen de leerlingen eenvoudige registratietechnieken



uitvoeren: inventaris, verbruik, temperatuurregistratie, registratie non-conforme levering ...

LPD 21 + De leerlingen maken een bestelbon op.

Wenk: III-BrBa-a LPD 22, III-GrCa-a LPD 19, III-Reke-a LPD 29

Wenk: Leerlingen zetten functionele rekenvaardigheden in bij het opmaken van een bestelbon aan de hand van een [productiefiche](#), bv. bij het omrekenen van productiefiches naar een andere productiehoeveelheid.
Leerlingen hebben ook aandacht voor een juiste portionering per persoon.

Wenk: Je kan ook denken aan een interne bestelbon voor een bereiding of productie waarbij leerlingen al dan niet rekening moeten houden met de aanwezige voorraad en de verwachte productie.

Door aankooprijzen te vermelden op de bestelbon, kan je dit leerplandoel in samenhang behandelen met LPD 19 zodat leerlingen een inschatting kunnen maken van de totale kostprijs van een bestelling.

Wenk: Je kan dit leerplandoel linken aan de productieplanning en het inschatten van de potentiële vraag: hoeveel grondstoffen moet ik bestellen om aan deze vraag te voldoen?

Wenk: Je kan leerlingen laten kennismaken met verschillende bestelsystemen en -software (bv. bestelplatform leverancier, bestelformulier, rekenblad, intern systeem van de school ...)

Wenk: Je kan dit leerplandoel toepassen in de context van een traiteurdienst: het opstellen van een offerte voor de klant, materiaalijst met benodigheden, toestellen ...

4.5 Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

Doelen die leiden naar BK

LPD 22 De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne en passen het autocontrolesysteem toe.

- ★ Stromen en zones (flow van grondstof, personen, verpakking en afval)
Temperatuurbewaking en registratie van ontvangst tot afgewerkt product (koude en warme keten)
Autocontrole, traceerbaarheid, meldingsplicht, GMP, GHP, PVA en CCP
Gevaren (fysisch, chemisch, biologisch en allergenen)

3de graad: III-BrBa-a LPD 23, III-GrCa-a LPD 20, III-Reke-a LPD 30

Wenk: De leerlingen passen de voorschriften van persoonlijke hygiëne en arbeidskledij toe. Ze sorteren en verwijderen afval, herbruikbare verpakking, leeggoed ... volgens de afspraken binnen school of werkplek en gebruiken specifieke software om de voedselveiligheid te monitoren.

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

Daarnaast kan je via de autocontrolelegids, die van toepassing is in de horeca, leerlingen laten kennismaken met de HACCP-verplichtingen.

Je kan het nut en de rol van het FAVV bespreken en gebruik maken van de documenten en schema's die ze hebben ontwikkeld voor horeca.

Wenk: De leerlingen kunnen het verband leggen tussen temperatuur en bewaring. Ze omschrijven de factoren die de groei van micro-organismen beïnvloeden. Door het uitvoeren van controletests en het nemen van stalen kan je de versheid van voedingsmiddelen of bereidingen laten onderzoeken.

Wenk: De leerlingen nemen hun verantwoordelijkheid door bv. per praktijkbeurt een HACCP-verantwoordelijke aan te stellen, de HACCP-taken te duiden en te verdelen ...

LPD 23 De leerlingen reinigen en ontsmetten werkblad, gereedschap, toestellen en ruimtes.

3de graad: III-BrBa-a LPD 24, III-GrCa-a LPD 21, III-Reke-a LPD 31

Duiding: Bij het reinigen en ontsmetten stemmen de leerlingen de techniek, hoeveelheid en soort schoonmaakproduct af op de reinigungsopdracht en op de graad van vervuiling.

Wenk: De leerlingen verwerven inzicht in de juiste volgorde bij het uitvoeren van de vaat, het reinigen en desinfecteren en in de verschillende reinigungsproducten en dosering bij het uitvoeren van het onderhoud. Ze hebben oog voor de kostprijzen van onderhoudsproducten.

Wenk: Je kan aan de hand van de [Sinner-cirkel](#) de 4 belangrijkste factoren (temperatuur, arbeid, chemie en tijd) bij het reinigen bespreken.

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

Wenk: De richtlijnen in verband met het onderhoud van materiaal kunnen ook worden opgenomen in de gebruiksaanwijzing of (veiligheids)instructiekaart.

Wenk: Je kan aandacht besteden aan het systematisch opruimen van de werkplek en het correct wegbergen van het materiaal.

LPD 24 De leerlingen respecteren veiligheidsregels bij gebruik van materiaal en handelen ergonomisch.

3de graad: III-BrBa-a LPD 25, III-GrCa-a LPD 22, III-Reke-a LPD 32

Wenk: Je kan verwijzen naar de instructies op de veiligheidsfiches van materiaal en chemische producten en de leerlingen aanleren 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). Wijs hen op het belang van een goed onderhouden toestel in functie van de arbeidsveiligheid en de levensduur.

Wenk: Je kan aan de hand van een werkpostfiche de mogelijke gezondheidsrisico's die verbonden zijn aan de functie van chef de partie (langdurig recht staan, valpreventie, scherpe voorwerpen, hitte, hef- en tiltechnieken) en het belang van ergonomie benadrukken.



Je kan in dat verband de belangrijkste aspecten bij de regelgeving rond preventie en veiligheid op het werk bespreken:

- welzijn (psychosociale belasting);
- veiligheid (gebruik van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen);
- preventie (taak van de preventieadviseur).

5 Lexicon

Deontologie

Deontologie is de leer van de plichten van een beroep. Daaronder vallen bv. beroepsgeheim en privacy, zorgvuldigheid bij handelen en advies, informatieplicht, zwijgplicht en zwijgrecht. Beroepsethiek is ruimer dan deontologie. Soms kan een bepaald handelen weliswaar deontologisch correct zijn maar toch aanleiding geven tot het in vraag stellen van de integriteit van de rechtsbeoefenaar.

Function sheet

Een *function sheet* of organisatieformulier is een overzicht van alle afspraken die worden vastgelegd bij de organisatie van een event. Het bevat bv. het menu en de dranken, een uurschema, de opstelling van de zaal ... Op basis van dat formulier kan het personeel het event voorbereiden en uitvoeren.

Institutionele identiteit

De institutionele identiteit is de identiteit van de instelling waar je bent tewerkgesteld. Die identiteit komt tot uiting in de organisatiecultuur.

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 ...

PDCA-cyclus

De PDCA cyclus is een manier om continu te verbeteren aan de hand van een vaste structuur. De vier letters van de PDCA-cyclus staan voor de vier fases die worden doorlopen: Plan, Do, Check, Act.

Plant-based

Een plant-based voedingspatroon sluit niet automatisch alle dierlijke producten uit, maar in plaats van vlees (en andere dierlijke producten) staan plantaardige voedingsmiddelen centraal. Minimaal twee derde van een maaltijd bestaat uit plantaardige bronnen en een derde uit dierlijke bronnen.

Productiefiche

Een productiefiche kan verschillende vormen aannemen afhankelijk van het doel en het gebruik. Vaak is dat een receptfiche met aanduiding van benodigdheden, materieel, werkwijze, kostprijsberekening, aanwijzing voor de bediening ... (ook wel technische fiche genoemd). Soms is dat een stappenplan met de voornaamste taken.

Sinner-cirkel

De cirkel van Sinner is een van de basisconcepten van professioneel reinigen en bestaat uit 4 elementen: chemie, mechanische kracht of beweging (arbeid), temperatuur en tijd. Elke individuele factor heeft invloed op de overige drie. Wordt een factor groter of kleiner, dan moet dit worden gecorrigeerd door de andere factoren. Dit model werd ontwikkeld door de Duitse chemicus Herbert Sinner in 1959.

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

Een leslokaal:

- dat qua grootte, akoestiek en inrichting geschikt is om communicatieve werkvormen te organiseren;
- 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.

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

- goed uitgeruste patisseriekeuken;
- een didactisch restaurant, met de mogelijkheid tot het verzorgen van een restaurantdienst;
- office- en vaatwasruimte;
- gekoelde opbergruimte en vriescel;
- leerlingenvestiaire met de nodige hygiënische voorzieningen;
- voedingsmiddelenmagazijn (economaaat).

Toegang tot (mobile) devices voor leerlingen.

6.2 Materiaal, toestellen, machines en gereedschappen

- Klein materiaal: bakplaten, beslagbekkens, boetseerstaafjes, bunsenbrander, deegdoekjes, deegkrabber, deegmes, deegrol, diktelatten, diverse (uitsteek)vormen en ringen, inox platen, kloppers, kookpannen en -potten, maatbekers, maatemmer, mengkommen, messen, mixer, ovenpalen, ovenwanten, paletmes, pollepels, puntzeef, roosters, snijplanken, spatels, (pottenlekkers), speculaasplanken, spuitmondjes, spuitzak, steekmes, strijkborsteltjes, taartblokken, zeven (grof en fijn).
- Groot materiaal: abricoteermachine, chocoladesmelttoestel, chocolade tempereermachine, diepvries, gasvuur of inductievuur, handwas, kasten, keukenrobot voor kleinere bereidingen, keukenrobot voor



het gecombineerd mixen, verwarmen en koken, ijs turbine, klopper-menger, kneder, koelkast, microgolfoven, ventilatie-oven, rekken, shockdiepvriezer, suikerlamp, uitroltafel, werktafel.

- Meetinstrumenten: deegthermometer, kerntemperatuurmeter, suikerthermometer, Beaumé-meter.
- Weegtoestellen: weegschalen (tot 0,1 g), weegschalen voor grotere hoeveelheden.
- Gereedschappen, machines, onderhoudsproducten voor het reinigen en desinfecteren van het lokaal, de machines en gereedschappen.
- Verpakken en etiketteren: dispensers, verpakkingsfolie en verpakkingsrecipiënten, etiketteersysteem met labelprinter of alternatief systeem.
- Grondstoffen en hulpstoffen om bereidingen en basistechnieken te kunnen uitvoeren.

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

6.3 Materiaal en gereedschappen 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 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 ...

Illustreren		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 duidelijk aan welke leerplandoelen de doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties (BK) realiseren.

Leerplandoel	doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties
1 +	-
2 +	-
3	BK 8
4	BK 1; BK 2
5	BK 1; BK g
6	BK 18; BK i; BK n
7	BK 17; BK 19; BK a; BK b



8	BK g
9	BK 9; BK l
10	BK 9; BK f
11	BK 9; BK 10; BK h
12	BK 9; BK 11; BK h
13	BK 12; BK h
14	BK 14; BK h
15	BK 14; BK h
16	BK 15; BK 16; BK 17; BK h; BK j
17	BK 13
18	BK 3; BK m
19	BK 3; BK d; BK k
20	BK a; BK o; BK q
21+	-
22	BK 4; BK 5; BK 7; BK p
23	BK 4; BK 6; BK f
24	BK 4; BK c; BK f

8.2 Doelen die leiden naar een 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 en hygiëne.
6. De leerlingen maken het werkblad, gereedschap, toestellen en ruimtes hygiënisch schoon.
7. De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe.
8. De leerlingen passen nieuwe trends en producten bij desserts, kaas, gebak en brood toe.
9. De leerlingen voeren algemene keukenactiviteiten uit.
10. De leerlingen maken groenten, fruit en kruiden schoon en bewerken, versnijden en portioneren ze.
11. De leerlingen voeren voorbereidende werkzaamheden uit voor degen, beslagen en vullingen.
12. De leerlingen voeren voorbereidende werkzaamheden uit voor het presenteren van kazen.
13. De leerlingen passen creatieve decoratie- en dresseertechnieken toe.
14. De leerlingen bereiden keukendesserts, gebak en brood uit de inheemse keuken en uit de wereldkeuken.
15. De leerlingen bereiden dieetmaaltijden.
16. De leerlingen bereiden vegetarische en veganistische gerechten.
17. De leerlingen houden rekening met de meest voorkomende allergieën en diëten.
18. De leerlingen adviseren bij het samenstellen van de kaart voor desserts, kaas, gebak en brood.

19. De leerlingen stellen een aanbod samen voor de meest gangbare diëten en allergieën.

Aanvullende onderliggende kennis

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

- a. Allergenen
- b. Diëten en voedingsvoorkeuren
- c. Ergonomie
- d. Foodcost en wastecost
- f. Infrastructuur, toestellen en materialen
- g. Keukenorganisatie: efficiënte werkorganisatie, basisprincipes van instructie, feedback en motivatie
- h. Keukentechnieken
- i. Menuplanning
- j. Plant-based koken, vervanging van dierlijke door plantaardige ingrediënten
- k. Principes van prijszetting en kostprijsberekening
- l. Productkennis: assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, kwaliteit en voedingswaarde, duurzaamheid en herkomst.
- m. Restverwerking
- n. Samenstelling van gerechten, menu's en buffetten: smaakcombinaties, aroma's en samenhang van gerecht en toepassingsmogelijkheden
- o. Verpakkings- en bewaarstechnieken
- p. Voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften
- q. Voorraadbeheer



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	Beginsituatie	7
2.2	Samenhang binnen de 7de leerjaren.....	7
2.3	Plaats in de lessentabel.....	7
3	Pedagogisch-didactische duiding	7
3.1	Chef de partie desserts, gebak en brood en het vormingsconcept	7
3.2	Krachtlijnen	9
3.3	Opbouw.....	9
3.4	Beginsituatie	9
3.5	Aandachtspunten.....	10
3.6	Leerplanpagina.....	11
4	Leerplandoelen	11
4.1	Zinrijk en geïnspireerd	11
4.2	Overkoepelende vaardigheden.....	13
4.3	Vaktechnisch handelen	15
4.4	Economisch en duurzaam handelen	20
4.5	Voedselveilig en arbeidsveilig handelen	22
5	Lexicon	24
6	Basisuitrusting	25
6.1	Infrastructuur	25
6.2	Materiaal, toestellen, machines en gereedschappen.....	25
6.3	Materiaal en gereedschappen waarover elke leerling moet beschikken	26
7	Glossarium	26
8	Concordantie	27
8.1	Concordantietabel.....	27

8.2	Doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties	28
<u>1.1</u>	<u>Het leerplanconcept: vijf uitgangspunten</u>	3
<u>1.2</u>	<u>De vormingscirkel – de opdracht van secundair onderwijs</u>	3
<u>1.3</u>	<u>Ruimte voor leraren(teams) en scholen</u>	4
<u>1.4</u>	<u>Differentiatie</u>	4
<u>1.5</u>	<u>Opbouw van leerplannen</u>	6
2	<u>Situering</u>	7
<u>2.1</u>	<u>Beginsituatie</u>	7
<u>2.2</u>	<u>Samenhang binnen de 7de leerjaren</u>	7
<u>2.3</u>	<u>Plaats in de lessentabel</u>	7
3	<u>Pedagogisch-didactische duiding</u>	7
<u>3.1</u>	<u>Chef de partie desserts, gebak en brood en het vormingsconcept</u>	7
<u>3.2</u>	<u>Krachtlijnen</u>	9
<u>3.3</u>	<u>Opbouw</u>	9
<u>3.4</u>	<u>Beginsituatie</u>	9
<u>3.5</u>	<u>Aandachtspunten</u>	10
<u>3.6</u>	<u>Leerplanpagina</u>	11
4	<u>Leerplandoelen</u>	11
<u>4.1</u>	<u>Zinrijk en geïnspireerd</u>	11
<u>4.2</u>	<u>Overkoepelende vaardigheden</u>	13
<u>4.3</u>	<u>Vaktechnisch handelen</u>	15
<u>4.4</u>	<u>Economisch en duurzaam handelen</u>	20
<u>4.5</u>	<u>Voedselveilig en arbeidsveilig handelen</u>	22
5	<u>Lexicon</u>	24
6	<u>Basisuitrusting</u>	25
<u>6.1</u>	<u>Infrastructuur</u>	25
<u>6.2</u>	<u>Materiaal, toestellen, machines en gereedschappen</u>	25
<u>6.3</u>	<u>Materiaal en gereedschappen waarover elke leerling moet beschikken</u>	26
7	<u>Glossarium</u>	26
8	<u>Concordantie</u>	27
<u>8.1</u>	<u>Concordantietabel</u>	27
<u>8.2</u>	<u>Doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties</u>	28

