

Restaurant en keuken S

2de graad A-finaliteit

II-ReKe-a

BRUSSEL

D/2021/13.758/110

Versie januari 2022

Disclaimer

Gezien de te grote omvang en gedetailleerdheid van het geheel van de basisvorming en de specifieke vorming zoals bepaald door de Vlaamse regering (eindtermen, specifieke eindtermen, beroepskwalificaties) zal er, in tegenstelling tot het oorspronkelijke opzet van onze leerplannen, veelal onvoldoende ruimte zijn om de leerplandoelen in dit leerplan met voldoende diepgang te realiseren binnen de beschikbare onderwijstijd of voor het schoolbestuur, het lerarenteam of de individuele leraar om eigen inhoudelijke of didactische keuzes te maken.

De leerplannen 2de graad zijn opgesteld onder voorbehoud van de uitspraak van het Grondwettelijk Hof met betrekking tot het verzoekschrift waarmee de vernietiging van dat decreet wordt gevraagd.

Naargelang de samenstelling van de studierichting waarvoor een leerplan geldt, integreren de leerplandoelen eindtermen basisvorming, cesuurdoelen en/of doelen die leiden naar een beroepskwalificatie. In de concordantietabel geven we duidelijk aan welke leerplandoelen de eindtermen basisvorming, de cesuurdoelen en/of de doelen die leiden naar een beroepskwalificatie realiseren. De opgenomen cesuurdoelen en de doelen die leiden naar een beroepskwalificatie werden in overleg met de onderwijsverstrekkers vastgelegd en zijn onder voorbehoud van de goedkeuring van de curriculumdossiers 2de graad.



1 Algemene inleiding

De start van de modernisering secundair onderwijs gaat gepaard met een nieuwe generatie leerplannen. Net zoals in de eerste graad zijn de nieuwe leerplannen van de tweede graad ingebed in het vormingsconcept van de katholieke dialoogschool en gaan ze uit van de professionaliteit van de leraar en het eigenaarschap van de school en het lerarenteam.

1.1 Het leerplanconcept: vijf uitgangspunten

De nieuwe leerplannen vertrekken vanuit het **vormingsconcept** van de katholieke dialoogschool en 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 ...).

De nieuwe 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.

De nieuwe leerplannen faciliteren een **gerichte studiekeuze** na de tweede graad. Het proces van de studiekeuze eindigt immers niet na de eerste graad. In de tweede graad onderzoeken leerlingen meer gericht waar hun capaciteiten liggen en wat hun talenten zijn. Leerplannen zijn daarbij een belangrijk hulpmiddel. De doelen sluiten aan bij de verwachte competenties van leerlingen die voor een bepaalde studierichting kiezen. De feedback en evaluatie bij de realisatie ervan beïnvloeden op een positieve manier de keuze van leerlingen voor een meer geprofileerde studierichting in de derde graad.

De nieuwe leerplannen gaan uit van de **professionaliteit** van de leraar en het **eigenaarschap** van de school en het lerarenteam. Ze bieden pedagogisch-didactisch voldoende ruimte voor een eigen aanpak van de leraar, het lerarenteam of de school [\[zie disclaimer\]](#).

De nieuwe leerplannen borgen de **samenhang** in de vorming van de tweede graad. Leerplannen zorgen voor een samenhangend fundament van vorming voor alle leerlingen binnen een finaliteit en een studierichting. Ze vertrekken vanuit een gemeenschappelijk referentiekader en hanteren een gelijkgerichte terminologie met respect voor de eigenheid van elk vak. De samenhang in de tweede graad betreft zowel de verticale samenhang (de plaats van het leerplan in de opbouw van het curriculum) als de horizontale samenhang tussen vakkenbinnen studierichtingen en over studierichtingen en finaliteiten. Waar relevant geven de leerplannen expliciet aan voor welke doelen van andere leerplannen in de school verdere afstemming mogelijk is. Op die manier faciliteren en stimuleren de leerplannen leraren algemene vorming (incl. godsdienstleraren) en leraren specifieke vorming om over de vakken heen samen te werken en van elkaar te leren. Een verwijzing van een vakleraar naar de lessen van een collega laat de leerlingen niet alleen aanvoelen dat de verschillende vakken onderling samenhangen en dat ze over dezelfde werkelijkheid gaan, maar versterkt ook de mogelijkheden tot transfer.

In wat volgt gaan we dieper in op een aantal uitgangspunten.

1.2 De vormingscirkel – de opdracht van secundair onderwijs

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



- Een lerarenteam werkt in een katholieke dialogeschool 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 hen en hun collega's en zorgen voor een Bijbelse 'drive' in hun onderwijs.
- De kwetsbaarheid van leerlingen ernstig nemen betekent dat elke leerling **beloftevol** is en alle leerkansen verdient. Die leerling is **uniek als persoon** maar ook **verbonden** met de klas, de leraar, de school en de bredere samenleving.



Scholen zijn daarbij **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 inhouden van vorming, die we groeperen in **vormingscomponenten**: levensbeschouwelijke vorming, culturele vorming, economische vorming, lichamelijke vorming, maatschappelijke vorming, natuurwetenschappelijke en technische vorming, sociale vorming, talige vorming en wiskundige vorming. De aaneengesloten cirkel van vormingscomponenten wijst erop dat vorming een geheel is en zich niet in schijfjes laat verdelen. Je kan onmogelijk over culturele vorming spreken zonder met taal bezig te zijn; je kan niet beweren dat wetenschap en techniek geen band hebben met economie, wiskunde of geschiedenis. Dwarsverbindingen doorheen de vakken zijn daarbij belangrijk. De vormingscirkel vormt dan ook een dynamisch geheel van elkaar voortdurend beïnvloedende en versterkende componenten.
- Een leraar vormt leerlingen als **individuele leraar** maar werkt ook binnen **lerarenteams** en binnen een **beleid van de school**. De gemeenschappelijke leerplannen (Gemeenschappelijk funderend leerplan en Gemeenschappelijk leerplan ICT) helpen daartoe. Ze worden gestuurd door keuzes die een school (schoolbestuur, beleidsteam, lerarenteam) maakt. Het Gemeenschappelijk funderend leerplan zorgt voor het fundament van heel de vorming dat gerealiseerd wordt in vakken, in projecten, in schoolbrede initiatieven of in een specifieke schoolcultuur.
- De uiteindelijke bedoeling is om **alle leerlingen** kwaliteitsvol te vormen. Die 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

[zie disclaimer]

De vrijheid die de leraar krijgt om met het leerplan te werken vraagt van hem een grote professionaliteit. Professionaliteit vergt meesterschap. De leraar is dus een meester in zijn vak; hij beheerst de inhouden die hij onderwijst. Een diep gevoel van verantwoordelijkheid en de overtuiging dat elke leerling het recht heeft om op een goede manier gevormd te worden, liggen aan de basis van zijn professioneel bezig zijn.

Vorming is voor die leraar nooit te herleiden tot een cognitieve overdracht van inhouden. Vorming is iets wat hem in die mate beroert dat hij voor iedere leerling de juiste woorden en gebaren zoekt om de wereld te ontsluiten. Hij wil de leerling tot bij de wereld brengen. De leraar introduceert leerlingen in de wereld waarvan hij houdt en hij probeert hen ook vriend van die wereld te laten worden. Een leraar zorgt er bijvoorbeeld voor dat leerlingen gegrepen kunnen worden 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.

We hebben de leerplandoelen noch chronologisch noch hiërarchisch geordend. Vanuit het pedagogisch project van de school, vanuit zijn passie, expertise en creativiteit, in functie (van de beginsituatie) van de klasgroep kan de leraar eigen accenten leggen en differentiëren. Hij kan kiezen welke leerplandoelen hij op welke manier samenneemt bij het uitwerken van lessen, thema's of projecten.

In het leerplan leggen we geen didactische werkvormen vast. Ter ondersteuning van leraren(teams) geven we voor bepaalde leerplanonderdelen louter een indicatie van de nodige onderwijstijd. Dat betekent dat leraren(teams) alle vrijheid hebben om langere leerlijnen op te bouwen en in te zetten op de spiraalsgewijze aanpak van bepaalde leerplandoelen. Leraren bepalen zelf welke contexten ze laten spelen, welke methodieken ze hanteren.

1.4 Differentiatie

De nieuwe leerplannen bieden volop kansen om gedifferentieerd te werken. Ze laten toe om te differentiëren op verschillende manieren:

- verschillende inhoudelijke keuzes;
- doelen integreren;
- inhouden verbreden door andere contexten aan bod te laten komen;
- verdieping aanbieden;
- in te spelen op verschillen in het abstractievermogen van leerlingen.

Differentiëren is van belang in alle leerlingengroepen. Leerlingen die starten in een studierichting van de tweede graad en voor wie dit leerplan bestemd is, behoren immers wel tot de doelgroep, maar bevinden zich niet noodzakelijk in dezelfde beginsituatie. Dikwijls hebben zij reeds een niet te onderschatten – maar soms sterk verschillende – bagage mee vanuit de eerste graad, de gevolgde basisoptie, 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.

Ook de motivatie van leerlingen is soms sterk verschillend. Sommige leerlingen denken meer conceptueel en abstract. Andere leerlingen komen vanuit een meer concrete benadering sneller tot inzichtelijk denken. De ene context kan betekenisvol zijn voor een leerlingengroep, terwijl een andere context dan weer betekenisvoller kan zijn voor een andere leerlingengroep.

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 het aanbieden van meer kennis of vaardigheden leerlingen uit te dagen.

Verschiedende leerinhouden aanbieden aan verschillende leerlingen is één vorm van differentiatie. Andere mogelijkheden zijn differentiëren in didactiek, in graad van autonomie en ondersteuning. De ene leerling kan snel zelfstandig werken, de andere heeft intense begeleiding nodig. In de wenken bij de leerplandoelen verwijzen we soms naar differentiatiemogelijkheden. Dat kan door al dan niet ondersteuning of hulpmiddelen aan te bieden in de vorm van voorbeelden, schrijfkaders, stappenplannen ...



Didactische differentiatie kan ook betrekking hebben op het flexibel aanwenden van de beschikbare leertijd, zoals variëren in tempo van onderwijzen en in leertempo van leerlingen, de ene leerling of leerlingengroep wat meer tijd geven dan de andere om hetzelfde te leren.

Differentiatie kan ook door leerlingen naar verschillende producten te laten toewerken die dan naar gedifferentieerde vormen van evaluatie leiden.

1.5 Opbouw van de leerplannen

Elk leerplan is opgebouwd volgens een vaste structuur: algemene inleiding, situering, pedagogisch-didactische duiding, leerplandoelen, basisuitrusting, concordantie. Alle onderdelen van het leerplan 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.

In de **algemene inleiding** belichten we het nieuwe leerplanconcept en gaan we o.m. dieper in op de visie op vorming, de ruimte voor leraren(teams) en scholen en de mogelijkheden tot differentiatie.

In de **situering** beschrijven we - waar relevant - de samenhang met de eerste graad, de samenhang in de tweede graad en de plaats in de lessentabel.

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

De **leerplandoelen** zijn sober en helder geformuleerd waarbij het leerplandoel als geheel het verwachte niveau van realisatie en beheersing aangeeft. Waar relevant voegen we bij de leerplandoelen een opsomming of een afbakening (★) toe die duidelijk aangeeft wat bij de realisatie van het leerplandoel aan bod moet komen. Ook de pop-ups bevatten informatie die noodzakelijk is bij de realisatie van het leerplandoel.

Alle leerplandoelen zijn te bereiken, met uitzondering van attitudes. Leerplandoelen die een **attitude** zijn en dus na te streven, duiden we aan met een sterretje (*).

We tonen de **samenhang** met andere leerplannen in de **tweede graad**. Zo geven we het overleg in lerarenteams alle kansen. Waar relevant verwijzen we ook naar **samenhang met de eerste graad** en naar specifieke items die reeds in de leerplannen van de eerste graad aan bod kwamen.

Ten slotte geven we een aantal zinvolle of inspirerende **wenken** (✓). Het betreft voornamelijk een noodzakelijke toelichting bij leerplandoelen of specifieke begrippen, suggesties voor een mogelijke didactische aanpak of een afbakening van de leerstof.

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

In de **concordantie** geven we aan welke leerplandoelen gerelateerd zijn aan bepaalde eindtermen, cesuurdoelen of doelen die leiden naar beroepskwalificaties.

1.6 Tot slot

[zie disclaimer]

De nieuwe leerplannen geven richting en laten ruimte. Ze faciliteren de inhoudelijke dynamiek en de continuïteit in een school en lerarenteam. Ze vormen een kwaliteitskader dat inzet op een eigen visie en een identiteitskader dat de unieke identiteit van een school in de diverse samenleving versterkt en ondersteunt. Zo garanderen we 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. We versterken het eigenaarschap van scholen die d.m.v. eigen beleidskeuzes de vorming van leerlingen gestalte geven. We creëren ook ruimte voor het vakinhoudelijk en pedagogisch-didactisch meesterschap van de leraar, maar bieden – via pedagogische begeleiding – ondersteuning waar nodig.

2 Situering

Restaurant en keuken is een praktische richting in de arbeidsmarktfinaliteit. De leerlingen verkennen activiteiten in keuken en restaurant op het vlak van uitbatingsvormen, grondstoffen, materieel. Ze verwerven de basiskennis en de basisvaardigheden binnen keuken en restaurant. Ze hebben daarbij aandacht voor voedingswaarde en gezondheid, economisch en duurzaam handelen. Ze oefenen in gasten gastvrij bedienen en communiceren in het Nederlands, Engels en Frans.

2.1 Samenhang in de tweede graad

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

2.2 Plaats in de lessentabel

In de modellessentabel zijn voor dit leerplan 34 graaduren voorzien. De school bepaalt zelf hoe ze de diverse rubrieken in dat aantal lesuren aan bod laat komen. [\[zie disclaimer\]](#)

3 Pedagogisch-didactische duiding

3.1 Restaurant en keuken en het vormingsconcept

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

Economische vorming

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

Natuurwetenschappelijke en technische vorming

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

Sociale vorming

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



Talige vorming

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

Generositeit en gastvrijheid

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

Uniciteit in verbondenheid

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

Duurzaamheid

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

Verbeelding

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

Rechtvaardigheid

De studierichtingen in het studiedomein Voeding en horeca behoren tot de duurdere studierichtingen. Zorgvuldig omgaan met studiekosten, het ter beschikking stellen van materieel kan ertoe bijdragen dat ook minder kapitaalkrachtige leerlingen de studierichting kunnen volgen. Hetzelfde geldt voor de gasten. Voeding en overnachting zijn basisbehoeften, voor elke inkomensklasse is een kwalitatieve en smaakvolle maaltijd, een veilige en gastvrije overnachtingsmogelijkheid belangrijk.

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

3.2 Krachtlijnen

Overkoepelende vaardigheden in restaurant en keuken

De leerlingen verkennen het vakgebied in zijn breedte, werken teamgericht en volgens de afspraken binnen een organisatie. Ze houden rekening met de voedingswaarde en gezondheid.

Het betreft meer algemene doelen die niet elke les aan bod hoeven te komen.

Vaktechnisch handelen in de keuken

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

Vaktechnisch handelen in het restaurant

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

Economisch en duurzaam handelen

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

Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

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

3.3 Opbouw

Het leerplan is ingedeeld volgens de hierboven vermelde krachtlijnen.

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

3.4 Leerlijnen

3.4.1 Samenhang met de eerste graad

In de eerste graad verkennen de leerlingen het studiedomein Voeding en horeca in zijn breedte. Daarin werden doelen aangereikt ter verkenning. De voornaamste doelstelling ervan is kennismaking, goesting doen krijgen en oriëntatie. Hou ermee rekening dat niet alle leerlingen die de 2de graad starten in een studierichting in het studiedomein Voeding en horeca de basisoptie Voeding en horeca volgden.

3.4.2 Samenhang in de tweede graad

In de tweede graad ligt de focus op onder begeleiding en met hulpmiddelen de basisvaardigheden en -attitudes verwerken. Dat zal gebeuren in de context van een gesimuleerde omgeving op school waarbij de leerling een beperkte verantwoordelijkheid heeft zodat hij volop kan experimenteren.

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

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

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



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

In de studierichting Horeca worden bepaalde inhouden onderbouwd door wetenschappelijke inzichten. Daarnaast worden leerinhouden met betrekking tot logiesverstrekkende bedrijven aangereikt. Tenslotte worden extra leerplandoelen opgenomen die betrekking hebben op cesuurdoelen afgeleid van specifieke eindtermen in functie van vervolgonderwijs. Dat wordt hieronder schematisch weergegeven.

Restaurant en keuken	Horeca
Overkoepelende vaardigheden	
Vaktechnisch handelen in de keuken	Vaktechnisch handelen, plannen en organiseren in keuken en restaurant
Vaktechnisch handelen in het restaurant	Activiteiten in een logiesverstrekkende bedrijf verkennen
Economisch en duurzaam handelen	
Voedselveilig en arbeidsveilig handelen	
	Boekhoudkundig en financieel handelen (cesuurdoelen in functie van doorstroom)

Binnen de studierichting Restaurant en keuken is er een sterke samenhang met Nederlands, Engels en Frans in functie van de communicatie met de gast bij de bediening in het restaurant.

3.4.3 Samenhang met de derde graad

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

3.5 Aandachtspunten

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

Het leerplan is een geïntegreerd leerplan. Dat houdt in dat kennis steeds samen met vaardigheden aan bod komt. Technische vorming en praktische vorming gaan daarbij hand in hand en spelen op mekaar in. Zo kunnen kenniselementen aan bod komen in de praktijk maar ook bepaalde vaardigheden in de technische vorming inge oefend worden. Waar bij de studierichting Restaurant en keuken meer de klemtoon ligt op het uitvoeren (vanuit het concreet toepassen inzichten bijbrengen), zal bij Horeca vaak vertrokken worden vanuit een inzicht in producten, processen en technieken. Een goede afstemming tussen de betrokken leraren is dus noodzakelijk.

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

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

In de studierichting Voeding en horeca besteden we extra aandacht aan de soft skills. De wegwijzers (zie 3.1) geven hier alvast de richting aan. Een aantal leerplandoelen verwijzen hier rechtstreeks naar bv. afspraken binnen de organisatie naleven (LPD 2) en respectvol samenwerken (LPD 3), bij andere leerplandoelen werd dit opgenomen in de wenken (bv. gastvrijheid, relationele en communicatieve vaardigheden, flexibel omgaan met wisselende situaties ...).

Via die soft skills kan je werken aan een attitudevorming. Maak ze concreet in waarneembaar gedrag zodat je die skills ook kan evalueren. Ook op dat vlak zijn heel wat linken te leggen met het Gemeenschappelijk funderend leerplan.

Voedselveiligheid en arbeidsveiligheid zijn in horeca uitermate belangrijk. Daar moet voortdurend op gewezen worden zodat leerlingen dat inoefenen en automatiseren.

Op het vlak van ICT kunnen heel wat doelen uit het Gemeenschappelijk leerplan ICT toegepast worden met standaard kantoorsoftware (tekstverwerker, rekenblad, presentatie ...). Besteed ook aandacht aan specifieke software die gebruikt wordt bij voorraadadministratie, verkoop, reservatie ...

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

Om de beroepsgerichte vorming in de A-finaliteit effectief te realiseren, is het van belang dat leerlingen een aantal generieke competenties verwerven. Zij fungeren als onderbouw van de beroepsgerichte vorming, ze zijn de voorwaarde om die vorming te kunnen realiseren. In sommige gevallen worden die generieke competenties in het leerplan binnen specifieke doelen uitgediept of geconcretiseerd, maar in alle gevallen is het belangrijk dat je er als leraar en lerarenteam oog voor hebt. Je vindt die generieke onderbouwende competenties voorafgaand aan de eigenlijke leerplandoelen in leerplandoel 0.

4 Leerplandoelen

LPD 0 De leerlingen handelen

- **in teamverband (organisatiecultuur, communicatie, procedures);**
- **kwaliteitsbewust;**
- **economisch en duurzaam;**
- **veilig, ergonomisch en hygiënisch.**

- ✓ Het leerplandoel bouwt verder op een aantal funderende doelen opgenomen in het Gemeenschappelijk Funderend leerplan. Door het doel te realiseren draag je bij tot de realisatie van de volgende doelen van het GFL:
 - LPD 2.1: de leerlingen gedragen zich zorgzaam en respectvol in relaties.
 - LPD 2.3: de leerlingen werken samen om bij te dragen aan een gemeenschappelijk resultaat.
 - LPD 3.3: de leerlingen ontwikkelen een integere en op rechtvaardigheid en duurzaamheid gerichte levensbeschouwing.
 - LPD 3.4: de leerlingen werken aan een rechtvaardige en duurzame samenleving waar plaats is voor iedereen.
 - LPD 5.1: de leerlingen doorlopen een creatief denkproces waarbij ze een zelfgekozen idee onderzoeken en vormgeven in de praktijk.



- LPD 8.3: de leerlingen handelen veilig in de school en respecteren de veiligheidsvoorschriften en procedures.
- LPD 10.1: de leerlingen gaan op een respectvolle manier om met regels en afspraken in de school en in de samenleving.
- LPD 10.2: de leerlingen maken onderbouwde en verantwoorde ethische keuzes.
- ✓ In teamverband:
 - Zie LPD 2 en 3
- ✓ Kwaliteitsbewust:
 - Dit uit zich in zorgvuldig werken, aandacht voor details, het eigen werk controleren op fouten, het voortdurend reflecteren en zich bijsturen met het oog op het bereiken van de verwachte kwaliteit.
 - Je kan dit zowel op het niveau van het proces als het eindproduct nastreven. Je kan dit als onderbouwend doel zien in heel wat leerplandoelen.
- ✓ Economisch en duurzaam:
 - Zie LPD 18 t.e.m. 23
- ✓ Veilig, ergonomisch en hygiënisch:
 - Zie LPD 24 t.e.m. 29

4.1 Overkoepelende vaardigheden in restaurant en keuken

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

- ✓ Verken met de leerlingen het vakgebied horeca in zijn breedte. Beperk je dus zeker niet tot klassieke restaurants maar richt je ook naar hotel-restaurant, [grootkeuken en catering](#), bistro, brasserie, taverne, ... Speel zeker in op de leefwereld van de leerling en benadruk de positieve elementen in elke uitbatingsvorm.
- ✓ Je kan dit benaderen vanuit een innovatieve en creatieve kijk op de sector:
 - Welk horecaconcept spreekt je aan?
 - Naar welke doelgroep richten ze zich? Hoe zie je dit?
 - Wat is typisch voor deze uitbatingsvorm?
 - Welke sfeer wordt er nagestreefd?
 - Hoe is deze zaak georganiseerd? Welke typische infrastructuur tref je hier aan?
 - Welke functies tref je hier aan (organigram met vermelding van belangrijkste begrippen binnen keuken- en restaurantbrigade)?
 - Wat is het typische voorkomen en kledij van het personeel? Welke uitstraling wordt beoogd?
 - Welke nieuwe technologieën en innovaties tref je hier aan?
- ✓ Je kan leerlingen laten nadenken over welke functie zij later willen opnemen in de horeca (kok, kelner, bartender, sommelier wijn/water/thee, barista, butler, cocktailbartender, traiteur, receptionist ...)

- ✓ Zet leerlingen aan om nieuwe ontwikkelingen in het vakgebied, nieuwe concepten (pop up restaurants, wijnbar, theatercafé, bodega-tapasbar, take a way, foodbars, creatieve uitbatingsvormen in [grootkeuken en catering](#) ...) op te volgen via onderzoeksopdrachten.
- ✓ Je kan leerlingen individueel of in groepjes een uitbatingsvorm laten voorstellen voor de klas.

LPD 2 De leerlingen volgen de binnen de organisatie gemaakte afspraken stipt en respectvol.

- ✓ Je kan dit leerplandoel linken aan de schoolafspraken en het werkplaatsreglement waarbij de leerlingen een aantal afspraken op het vlak van verzorgd voorkomen, beroepsfierheid, correct taalgebruik, voorbereiding ... gedisciplineerd moeten opvolgen zoals zij dat later ook voor hun toekomstige stagegever of werkgever zullen moeten doen.
- ✓ Richt je ook op het verschil in cultuur tussen die van de jongere en de [huisstijl](#) van een bedrijf. Je kan leerlingen de verschillen in [organisatiecultuur](#) tussen een aantal bedrijven laten verkennen en laten reflecteren over zichzelf.

LPD 3 De leerlingen werken efficiënt en respectvol samen om een gemeenschappelijk doel te bereiken.

- ✓ Het respectvol samenwerken beperkt zich niet tot medeleerlingen maar houdt eveneens respect in ten opzichte van leraren en ondersteunend personeel en hun opgedragen functie of taak.
- ✓ De leerlingen verwerven inzicht in communicatietechnieken en -middelen.
- ✓ Je kan leerlingen aanzetten tot zelfreflectie: wat is mijn rol en verantwoordelijkheid in het team? Hoe kan ik bijdragen tot een aangename teamsfeer? Hoe kunnen we als team samenwerken om het onderhoud zo vlot mogelijk te laten verlopen? Een teamoverleg na de (praktijk)les, ondersteund door een peerevaluatie kan daartoe bijdragen.

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

Samenhang tweede graad: II-Nat-a LPD 17

- ✓ De leerlingen verwerven inzicht in 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 leert de leerlingen hun voedingsgedrag vergelijken met actuele adviezen over gezonde voeding. Je kan daarbij gebruik maken van de voedingsdriehoek.
- ✓ Je kan op basis van het etiket van grondstoffen of halffabricaten de voornaamste bestanddelen bespreken (LPD 6).
- ✓ De samenstelling van gerechten kan je, zoals in de grootkeuken, analyseren aan de hand van componenten (eiwithoudende component, zetmeelhoudende component,



groenten, saus). Reflecteer daarover met de leerlingen en gebruik de componenten als puzzelstukken bij samenstelling van gerecht.

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

4.2 Vaktechnisch handelen in de keuken

LPD 5 De leerlingen bereiden activiteiten voor in de keuken en met aandacht voor efficiëntie.

- ✓ De leerlingen hebben aandacht voor een efficiënte werkorganisatie tijdens de voorbereiding ('mise-en-place').
- ✓ Door stapsgewijze oefeningen verwerven leerlingen inzicht in een logische en ordelijke manier van werken. Je kan de leerlingen een voorbereiding laten maken, bv. werkplanning, samenvatting recept, ingrediëntenlijst ... Begeleid ze door een sjabloon of uitgewerkt voorbeeld aan te reiken. In functie van een leerlijn kan je leerlingen vervolgens zelf een stappenplan laten opstellen.
- ✓ Je kan via een mondelinge bevraging bij het begin van de praktijkles (de te bereiden gerechten, de vaktermen die aan bod komen ...) het belang van een goede voorbereiding benadrukken.

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

- ✓ Een goede productkennis is de basis van werkzaamheden in de keuken. Voorkom een encyclopedische benadering door een selectie te maken van basisgrondstoffen en die kennis steeds te integreren met praktische oefeningen. Via een voortraak kan je kennis activeren, bv. bespreek de 2 belangrijkste ingrediënten van deze bereiding.
- ✓ Door grondstoffen te verkennen op het vlak van bewerkingsstadium kan je de begrippen kwaliteit, kostprijs maar ook efficiëntie verklaren. Bereid of bewerk zelf een grondstof en vergelijk dat met een aangekocht convenienceproduct.
- ✓ Dit doel staat sterk in relatie tot LPD 11, bv. een inzicht in de deelstukken van vlees zal de leerlingen helpen bij de keuze van de bereidingstechniek.
- ✓ Bij het criterium duurzaamheid zullen begrippen als korte keten, streekproducten, vergeten groenten, bio-grondstoffen, ecologische voetafdruk ... zeker aan bod komen. Je kan dit samen met LPD 25 behandelen.
- ✓ Via een bedrijfsbezoek (bv. bezoek aan een lokale groentekweker, vismijn) kan je de leerlingen bewust maken van heel wat aspecten van dit leerplandoel. Die informatie is veelal ook digitaal beschikbaar en kan via een onderzoeksopdracht aan bod komen.

LPD 7 De leerlingen selecteren en hanteren het belangrijkste keukenmaterieel met aandacht voor eigenschappen, gebruik en werking.

- ✓ Beperk je tot het meest voorkomende groot materieel (werktafels, fornuizen, ovens, kookketel, kantenbraadpan, friteuse, koeling, warmhoudtafels, salamander, snijmachines ...) en klein materieel (messen, lepels, snijplanken, bakpannen, kookpannen, zeven, mandoline ...) die in de keuken van de school voorkomen.
- ✓ Specifiek materieel in [grootkeuken en catering](#) kan je verkennen via een bedrijfsbezoek of praktijk in de grootkeuken van de school of op verplaatsing.
- ✓ Via techniekkaarten (eventueel ter beschikking op het digitale platform) kunnen de leerlingen zich een visueel beeld vormen van het materieel waarmee ze zullen werken tijdens de dienst.
- ✓ Je leert leerlingen hun keuze van materieel motiveren op basis van kwaliteit, gebruikstoepassing en duurzaamheid.
- ✓ Dit doel kan je in samenhang zien met het onderhouden van materieel (LPD 32) en arbeidsveiligheid (LPD 33).

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

Samenhang tweede graad: II-Wis-a LPD 2, 3, 4, 5, 8, 9

- ✓ De leerlingen besteden aandacht aan het nauwkeurig afwegen of meten met behulp van weeg- en meettoestellen.
- ✓ Je leert leerlingen ook hoeveelheden inschatten zodat ze vertrouwd raken met een juiste portionering per persoon of productiefiche.
- ✓ De leerlingen oefenen in rekenvaardigheden aan de hand van de bereidingsfiche: omzetten van stuk naar gewicht, omrekenen van productiefiches naar een andere productiehoeveelheid. Leerlingen kunnen daarbij gebruik maken van omreken Tabellen (bv. liter - dl - cl - ml) of een rekenblad.
- ✓ De leerlingen maken kennis met productiefiches in [grootkeuken en catering](#) (je kan niet zomaar hoeveelheden omrekenen van 10 naar 100 cts).

LPD 9 De leerlingen volgen een productiefiche of stappenplan nauwkeurig en respecteren de aangegeven hoeveelheden, tijdsplanning, temperatuur en werkmethode.

Samenhang tweede graad: II-EnFr-a LPD 9

- ✓ Bij het hanteren van een productiefiche en stappenplan maken leerlingen gebruik van de basisvaktermen.
- ✓ In functie van een leerlijn kan je leerlingen vervolgens zelf een stappenplan laten opstellen.



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

- ★ 'julienne', 'brunoise', 'paysanne', 'émincer', 'ciseler', 'hacher', 'parer', 'tourner'
 - ✓ De leerlingen passen voorbereidende technieken toe per soort grondstof en dat in de juiste volgorde: schoonmaken, schillen/pellen, wassen, versnijden, portioneren, voorgaren, verpakken en etiketteren ...
 - ✓ Sta stil bij de juiste techniek en handgreep bij het versnijden. De vermelde snijtechnieken komen minimaal aan bod, je kan leerlingen die die technieken beheersen uitdagen met andere versnijdingswijzen.
 - ✓ De complexere snijtechnieken zoals 'désosser' en 'filer' kunnen bij wijze van uitbreiding ingeoeft worden zonder het zelfde vaardigheidsniveau na te streven als de opgesomde snijtechnieken.
 - ✓ Bij het versnijden van grondstoffen kan je ook machines gebruiken en wijzen op efficiëntie en personeelskost.

LPD 11 De leerlingen passen basisbereidingstechnieken toe en verklaren die technieken op het vlak van methode, toepassing en voedingswaarde.

- ★ 'étuver', 'bouillir', 'rôtir', 'blanchir', 'braiser', 'glacer', 'gratiner', 'suer', 'pocher', 'cuire à la vapeur', 'frire', 'sauter', 'griller', 'poêler'
 - ✓ Niet alleen het uitvoeren van de bereidingstechnieken is belangrijk maar ook het waarom. De leerlingen kunnen verklaren waarom ze voor een grondstof een bepaalde bereidingstechniek toepassen.
 - ✓ Je kan deze basisbereidingstechnieken toepassen op diverse keukengrondstoffen zoals vlees, vis, gevogelte, eieren, rijst, pasta, aardappelen, groenten.
 - ✓ De keuze van de bereidingstechnieken zal een belangrijke invloed hebben op de voedingswaarde, kwaliteit en smaakbeleving van de bereidingen. Pas de verschillende bereidingstechnieken toe op één grondstof, vergelijk en reflecteer daarover met de leerlingen. Denk ook aan 'à la minute' en het regenereren van gerechten.

LPD 12 De leerlingen maken basisbereidingen klaar.

- ★ fonds: blanke, bruine, gevogeltefonds, visfumet en groentebouillon;
'mirepoix', 'bouquet garni' en 'bouquet marmite';
koude en warme basissausen: mayonaise, vinaigrette, Hollandse saus, veloutésaus, béchamelsaus, Spaanse saus, tomatensaus, witte wijnsaus;
basisbindmiddelen;
samengestelde boters;
gistdeeg, soezendeeg, boterdeeg, bladerdeeg, brokkeldeeg, beslag;
'crème': banketbakkersroom, 'crème anglaise'.

- ✓ Leg de klemtoon op de verschillende technieken.
- ✓ Meer complexe basisbereidingen (bv. bladerdeeg) kunnen aangereikt worden via demonstratie of video. Voorzie een observatie-opdracht: je leert leerlingen de verschillende stappen benoemen, je leert hen de voornaamste bestanddelen noteren, bespreek de rol van elk bestanddeel ...
- ✓ Op basis van deze klassieke basisbereidingen kan je hedendaagse technieken binnenbrengen.

LPD 13 De leerlingen maken eenvoudige gerechten klaar en beoordelen de kwaliteit van de bereiding en het eindproduct in verschillende restaurantconcepten en in [grootkeuken en catering](#).

Samenhang tweede graad: II-Ned-a LPD 16

- ✓ Maak een selectie van eenvoudige gerechten zodat de belangrijkste bereidingstechnieken en grondstoffen gevarieerd aan bod komen.
- ✓ Gebruik dit overzicht:
eenvoudige hapjes, voorgerechten, soepen, tussengerechten, vlees-, gevogelte- en visgerechten, vegetarische/vegan gerechten (vleesvervangers en alternatieven), bijgerechten, garnituren, eiergerechten, salades, groentebereidingen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten, keukennagerechten, patisserie, zuivelbereidingen ...
- ✓ Bij het bereiden beoordelen leerlingen de verschillende smaken, aroma's (inzetten op smaakbeleving) en de kwaliteit van de volledige bereiding. Daarbij zullen leerlingen de juiste woordenschat moeten verwerven zodat ze hun beoordeling correct kunnen verwoorden. Dat kan inge oefend worden in samenwerking met het vak Nederlands.
- ✓ Verken ook de context van [grootkeuken en catering](#) door grootkeukentechnieken toe te passen. Reflecteer met de leerlingen over de uitdagingen en benadruk dat kwaliteitsvol handelen ook in grootkeuken en catering voorop staat.

LPD 14 De leerlingen passen bij het presenteren van gerechten technieken toe met oog voor kwaliteit en creativiteit.

- ✓ 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.
- ✓ De leerlingen passen deze dresseertechnieken toe zowel op bord en plateau als op buffet (saladbar, toonbank, banket, counter in grootkeuken ...).

LPD 15 De leerlingen verzorgen de maaltijddistributie in verschillende restaurantconcepten en in [grootkeuken en catering](#).

- ✓ Organiseer de maaltijddistributie in verschillende formules zoals gastronomisch restaurant, bistro, brasserie, taverne, [grootkeuken en catering](#) zodat leerlingen die



vaardigheden in de praktijk kunnen inoefenen. De leerlingen verkennen het verschil in organisatie tussen de verschillende concepten.

- ✓ De leerlingen uit de keuken kunnen ook ondersteuning bieden bij het uitserveren aan het buffet of bij het serveren van gerechten tot bij de gast.

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

- ✓ Je kan leerlingen zelf voorstellen laten formuleren, initiatief nemen, creativiteit tonen.
- ✓ De leerlingen zullen eerst een aantal basisvaardigheden en -kennis moeten verwerven. Je kan daar naartoe werken en leerlingen begeleiden. Denk bv. aan een mystery box, een uitdaging om resten creatief te verwerken, een eindproefje ...

4.3 Vaktechnisch handelen in het restaurant

LPD 17 De leerlingen volgen een stappenplan bij het voorbereiden van restaurant-, bar- en officetaken in verschillende restaurantconcepten en in [grootkeuken en catering](#).

- ✓ Organiseer de voorbereiding in verschillende formules zoals gastronomisch restaurant, bistro, brasserie, taverne, [grootkeuken en catering](#) zodat leerlingen die vaardigheden in de praktijk kunnen inoefenen. De leerlingen verkennen het verschil in organisatie tussen de verschillende concepten.
- ✓ Door stapsgewijze oefeningen leer je leerlingen inzicht verwerven in een efficiënte manier van werken. Je kan de leerlingen een voorbereiding laten maken, bv. werkplanning. Begeleid ze door een sjabloon of uitgewerkt voorbeeld aan te reiken.
- ✓ Je kan via een mondelinge bevraging bij het begin van de praktijkles (het te serveren menu, het verloop van de dienst, de vaktermen die aan bod komen ...) het belang van een goede voorbereiding benadrukken.
- ✓ Je kan werken met digitale uitgewerkte serveerkaarten van elke dienst als extra hulpmiddel ter voorbereiding op de praktijkles. Op het einde van de praktijkles kan je de meest voorkomende techniekfouten remediëren door middel van een demonstratie.
- ✓ De leerlingen voeren alle voorbereidende werkzaamheden uit voor de dienst, in restaurant, bar en office. We denken aan de mastiek, mise en place voor de verschillende werkruimtes zoals het restaurant (indekken van de tafels), de bar.
- ✓ De leerlingen hebben aandacht voor sfeerschepping en beleving (verlichting, geluid, geur, multimedia, temperatuur, tafeldecoratie, sfeerelementen ...) en voeren die uit volgens vooropgestelde formules of thema's.

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

- ✓ Een goede productkennis is ook voor de kelner cruciaal. Voorkom een encyclopedische benadering door een selectie te maken en die kennis steeds te integreren met praktische oefeningen.
- ✓ In dit leerplandoel is het belangrijk om een algemene indeling van de dranken te geven (water, frisdranken, fruitsappen, aperitieven, bieren, wijnen, koffie en thee) zonder in detail te gaan. In het LPD 23 gaan we dieper in op een aantal niet-alcoholische koude en warme dranken.
- ✓ Je kan elke productgroep kort bespreken op het vlak van assortiment (bv. verschillende wijntypes), toepassing (bv. rol van een aperitief), serveerwijze, voedingswaarde (bv. suikervrije frisdranken) en kostprijs. Je leert leerlingen de vermeldingen op het etiket analyseren.
- ✓ Net zoals bij producten in de keuken kan je inspelen op streekproducten in functie van duurzaamheid en kwaliteit (bv. Belgische minerale waters).

LPD 19 De leerlingen selecteren en hanteren het belangrijkste restaurantmaterieel met aandacht voor eigenschappen, gebruik en werking.

- ✓ Beperk je tot het meest voorkomende restaurantmaterieel (meubilair, linnen, porselein, bestek, glaswerk, komfoor, warmhoudplaatje, rollend materieel, klein materieel ...) dat in het restaurant van de school voorkomt.
- ✓ Je kan via een bedrijfsbezoek specifiek materieel in het restaurant verkennen (bv. bezoek groothandel, horecazaak, horecabeurs ...).
- ✓ Via techniekkaarten (eventueel ter beschikking op het digitale platform) kunnen de leerlingen zich een visueel beeld vormen van het materieel waarmee ze zullen werken tijdens de dienst.
- ✓ Dit doel kan je in samenhang zien met het onderhouden van materieel (LPD 32) en arbeidsveiligheid (LPD 33).

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

Samenhang tweede graad: II-Ned-a LPD 9; II-EnFr-a LPD 5, 6

- ✓ In het vakgebied horeca spreken we van gasten in plaats van klanten (hospitality). Dit is gebaseerd op het [klantvriendelijk handelen](#).
- ✓ Oefen met de leerlingen in het gastvrij handelen tijdens elk contact met de gast waarbij ze op een vriendelijke en discrete manier hulp bieden waar nodig en empathie tonen. De leerlingen gaan flexibel om met gewijzigde situaties.
- ✓ Je kan de basisregels van etiquette en voorkomendheid toepassen.
- ✓ De leerlingen onderscheiden verschillende soorten gasten zodat ze kunnen inspelen op specifieke wensen met respect voor culturele verschillen en behoeften (bv.



kinderen, andersvaliden). In de 2de graad kan een medeleerling of leraar de rol van gast innemen. De leerlingen zullen hen bijgevolg ook als gast respecteren en behandelen.

LPD 21 De leerlingen communiceren met gasten op een formele manier in het Nederlands, Engels en Frans.

Samenhang tweede graad: II-Ned-a LPD 9; II-EnFr-a LPD 5, 6

- ✓ De leerlingen voeren eenvoudige gesprekken met de gast in het Nederlands, Frans en Engels.
- ✓ De leerlingen lichten het menu, gerechten en dranken toe, informeren naar wensen, informeren naar allergenen bij de gast.
- ✓ De leerlingen reageren correct op vragen, opmerkingen en klachten van de gast door gebruik te maken van het juiste taalregister.
- ✓ Oefen met de leerlingen ook de communicatie via telefoon, bv. opname reservatie, verschaffen van inlichtingen ...

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

Samenhang tweede graad: II-Ned-a LPD 6; II-EnFr-a LPD 5

- ✓ Beklemtoon het doelgericht communiceren via oogcontact en alert/nauwgezet opvolgen zodat een kwaliteitsvolle dienst verzekerd is.
- ✓ De leerlingen verkennen verschillende vormen van doorgeven van bestellingen met hun voor- en nadelen: via een bestelbon, gebruikmakend van specifieke software ... Afhankelijk van de beschikbare uitrusting kan dat ook in de praktijk ingeoefend worden.

LPD 23 De leerlingen bereiden en werken koude en warme dranken af tijdens een restaurantdienst.

- ★ koffie, thee en infusie, alcoholvrije aperitief, dranken op basis van fruit en groenten, dranken op basis van melk

Samenhang tweede graad: II-Ned-a LPD 16

- ✓ Je kan de klemtoon leggen op kwaliteitsvol werken door bv. het verschil aan te tonen tussen losse thee en builtje thee, selectie van koffiebonen, methode van koffiezetten (bv. percolator versus espresso) ... Je leert de leerlingen de producten zintuiglijk vergelijken en reflecteren over de kwaliteit van het eindproduct.
- ✓ Je kan wijzen op hedendaagse technieken en creativiteit in de horeca (zoals smoothies, mocktail, koftail ...).
- ✓ Bij het bereiden beoordelen ze de verschillende smaken, aroma's (inzetten op smaakbeleving) en de kwaliteit van de volledige bereiding. De leerlingen verwerven

de juiste woordenschat zodat ze hun beoordeling correct kunnen verwoorden. Dat kan inge oefend worden in samenwerking met het vak Nederlands.

LPD 24 De leerlingen bedienen gasten in verschillende restaurantconcepten.

- ✓ Organiseer de restaurantdienst in verschillende formules zoals gastronomisch restaurant, bistro, brasserie, taverne, [grootkeuken en catering](#) zodat leerlingen die vaardigheden in de praktijk kunnen inoefenen. De leerlingen verkennen het verschil in organisatie tussen de verschillende concepten.
- ✓ Je kan de verschillende soorten diensten of organisaties zoals inzetmethode, Franse dienst, Engelse dienst, 'plate service' of 'service à l'assiette', Russische dienst, banketdienst, buffetdienst (free flow), receptie, walking dinner ... aan bod laten komen.
- ✓ De klemtoon ligt op het technisch handelen: opdienen en afruimen, discreet bewegen, volgens ritme van de gast, oogcontact, correcte houding ... met het oog op een kwaliteitsvolle dienstverlening.

4.4 Economisch en duurzaam handelen

LPD 25 De leerlingen lichten het belang van voeding in de samenleving toe en hebben daarbij oog voor innovatie en duurzaamheid.

Samenhang tweede graad: II-MaVo-a LPD 18, 19

- ✓ Je leert leerlingen reflecteren over de belangrijke plaats die voeding inneemt in het dagelijks leven. Je kan dat economisch benaderen maar evenzeer op maatschappelijk vlak. Denk aan thema's zoals ecologische voetafdruk; transformatie naar veilig, gezond, voedzaam en betaalbaar voedsel; circulaire economie, bioproducten, eerlijke handel (fairtrade); [duurzame ontwikkelingsdoelen](#); voedselverspilling ...
- ✓ Via het bespreken van vegetarisme/veganisme en bereiden van vegetarische/vegan gerechten kunnen heel wat aspecten van dit leerplandoel aangereikt worden. Door het verkennen van traditionele eiwitrijke producten (zoals zaden, noten, peulvruchten, tofu, seitan, tempeh) en nieuwste generatie eiwitrijke producten (Quorn® of Mycoproteïne, vleesvervangers), topgastronomie met groente, duurzame voedingsvoorkeuren ... verruimen de leerlingen hun horizon, worden vooroordelen weggewerkt.
- ✓ Je leert leerlingen reflecteren over rolmodellen of influencers in de voeding die zij of jijzelf aanbrenge n.

LPD 26 De leerlingen gaan respectvol en zuinig om met alle [productiemiddelen](#).

- ✓ De leerlingen vermijden verspilling van grondstoffen en gaan creatief om met overschotten. Je kan dat situeren in het bredere kader van [duurzaam handelen](#).
- ✓ Je kan de leerlingen wijzen op het zuinig gebruik van gas, water, elektriciteit, onderhoudsproducten ... en dat in relatie brengen tot de kostprijs (LPD 27).



LPD 27 De leerlingen vergelijken prijzen van grondstoffen en materieel.

- ✓ De leerlingen krijgen via dit leerplandoel inzicht in de kostprijs van [hulpstoffen](#), grondstoffen en materieel en houden ook rekening met verpakking, transportkost, levertermijn, kwaliteitsverschillen. Benadruk het verschil tussen aankooprijzen van de grondstof en de verkoopprijs op de menukaart.
- ✓ Je kan leerlingen (als voorbereidingstaak) prijzen laten opzoeken, aankooprijzen noteren op productiefiches, bij gebruiksaanwijzingen van materieel ...

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

Samenhang tweede graad: II-Wis-a LPD 3

- ✓ Vertrek van een eenvoudige productiefiche zodat je de basisprincipes van een grondstoffenkostprijsberekening kan inoefenen. In de 3de graad wordt dat uitgebreid aan de hand van complexere bereidingen en worden alle andere kosten in rekening gebracht.
- ✓ Je kan werken aan rekenvaardigheden (LPD 8) en ICT-middelen inzetten (bv. een rekenblad met al dan niet vooraf ingestelde formules, bestelprogramma van de school ...).
- ✓ Je kan dit doel uitbreiden door de waarde van het afval en uitval te berekenen (rendementstest).
- ✓ Je kan ook halffabricaten of convenienceproducten bespreken in relatie tot de arbeidskost (zie LPD 5).

4.5 Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

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

- ✓ Benadruk de verantwoordelijkheid die leerlingen hebben ten opzichte van de gast. Dat uit zich in een verzorgd uiterlijk en verzorgde kledij zowel in de praktijk als in de technische vorming.
- ✓ Het systematisch benadrukken, sensibiliseren en inoefenen zal leiden tot het automatiseren van deze handelingen.

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

- ★ hygiënische kledij in praktijk keuken en restaurant;
respecteren van stromen en zones (flow van grondstof, personen, verpakking en afval);
temperatuurbewaking en registratie van ontvangst tot product (koude en warme keten);
autocontrole: traceerbaarheid, meldingsplicht, GMP, GHP;
gevaren (fysisch, chemisch, biologisch en allergenen);
afvalverwerking en milieuvoorschriften.

- ✓ Maak deze principes concreet door ze aan de hand van de schooleigen HACCP-procedure te bespreken en ze in te bedden in praktijkoefeningen (bv. besmettingsgevaar en micro-organismen, kruiscontaminaties).
- ✓ Daarnaast kan je leerlingen via de autocontrolelegids horeca laten kennismaken met enkele belangrijke basisbegrippen en -principes.
- ✓ Benader deze principes vooral in de praktijk. Je leert leerlingen daarin verantwoordelijkheid nemen door bv. per praktijkbeurt een HACCP-verantwoordelijke aan te stellen, de HACCP-taken te verdelen ...
- ✓ Het systematisch benadrukken, sensibiliseren en inoefenen zal leiden tot het automatiseren van deze handelingen.
- ✓ De leerlingen leven de milieuwetgeving na die van toepassing is in de horeca.
- ✓ De leerlingen sorteren afval, herbruikbare verpakking, leeggoed ... volgens de afspraken binnen de school en volgens de reguliere wetgeving.

LPD 31 De leerlingen verpakken, etiketteren en passen de juiste opslag- en bewaar technieken per soort grondstof, halffabricaat en/of product toe en houden rekening met

- **FIFO en FEFO;**
- **verband tussen temperatuur en bewaring;**
- **soorten verpakking en invloed van verpakking op hygiëne en bewaring;**
- **wettelijke bepaling m.b.t. etiketteren van niet voorverpakte producten en vermelding van allergenen.**

Samenhang tweede graad: II-Nat-a LPD 2

- ✓ De leerlingen leggen het verband tussen temperatuur en bewaring. Zij omschrijven de factoren die de groei van micro-organismen beïnvloeden.
- ✓ Je leert de leerlingen oefenen in het correct en consequent etiketteren. Je kan gebruik maken van het eventueel op school aanwezige etiketteersysteem. Bespreek de basisregelgeving in verband met etiketteren van niet voorverpakte producten en het vermelden van allergenen.
- ✓ Je kan met de leerlingen de verschillende bewaar technieken en hun belangrijkste voor- en nadelen verkennen.

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

- ✓ Je leert leerlingen inzicht verwerven in de juiste volgorde bij het uitvoeren van de vaat, het reinigen en desinfecteren.
- ✓ De leerlingen krijgen inzicht in de verschillende reinigingsproducten en dosering bij het uitvoeren van het onderhoud. Benadruk de kostprijs van onderhoudsproducten (LPD 27).
- ✓ Je kan gebruik maken van een stappenplan, het reinigingsplan en de richtlijnen zoals die opgenomen zijn in de HACCP-procedure van de school ...



- ✓ De richtlijnen in verband met het onderhoud van materieel kan je ook opnemen in de gebruiksaanwijzing of (veiligheids)instructiekaart. Verken samen met de leerlingen die gebruiksaanwijzingen zodat ze die vlot kunnen gebruiken (zie LPD 7 en LPD 19 **Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.**).

LPD 33 De leerlingen respecteren de basisveiligheidsregels bij gebruik van materieel en hebben aandacht voor de veiligheid van zichzelf, teamgenoten en restaurantgasten.

- ✓ Je verwijst naar de instructies op de veiligheidsfiches van materieel en chemische producten en je leert de leerlingen die nauwgezet op te volgen. Bespreek ook hoe leerlingen bij het onderhoud materieel moeten controleren en afwijkingen of storingen dienen te melden (in functie van technisch onderhoud).
- ✓ Je leert de leerlingen de meest voorkomende veiligheidspictogrammen verkennen (bv. bij het omgaan met onderhoudsproducten, in het kader van brandveiligheid en evacuatie).
- ✓ Je bespreekt het belang van persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM).
- ✓ Je leert de leerlingen het belang van ergonomie in keuken, restaurant en hotel beschrijven. Denk aan het toepassen van de juiste hef- en tiltechnieken maar ook aan een correcte houding achter de balie, in de bar, in het restaurant en in de keuken.

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

Samenhang tweede graad: II-LIOP-ddaa LPD 9

- ✓ De klemtoon ligt op het gepast reageren: rustig blijven, verantwoordelijke verwittigen, eenvoudige hulp bieden.
- ✓ Je beperkt je tot de basiskennis van EHBO en het toepassen van eenvoudige en toegelaten handelingen bij snijwonden, brandwonden, uitglijden en flauwte.
- ✓ Je kan dit in het begin van het schooljaar of tijdens een 'veiligheidsweek' grondig bespreken aan de hand van een didactische affiche en het opnemen in de leidraad praktijk.

5 Lexicon

Bewerkingsstadium

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

Duurzaam handelen

Duurzaam handelen is handelen zodat zowel nu als in de toekomst, zowel hier als elders op de wereld en voor alle organismen er geen nadelig effect is waardoor deze niet meer kunnen bestaan.

Duurzame ontwikkelingsdoelen

Duurzame ontwikkelingsdoelstellingen of Sustainable Development Goals (SDG's): de Verenigde Naties keurde in 2015 zeventien doelstellingen en subdoelstellingen goed die mensen en landen moeten aanzetten tot actie in domeinen die van cruciaal belang zijn voor de mensheid en de planeet. De doelstellingen kunnen worden onderverdeeld in vijf thema's: Mensen (People), Planeet (Planet), Welvaart (Prosperity), Vrede (Peace) en Partnerschap (Partnership). Meer informatie vind je op www.sdgs.be.

Grootkeuken en catering

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

Huisstijl

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

Hulpstoffen

Stof die bij de productie gebruikt wordt om tijdens de bewerking of verwerking aan een bepaald technologisch doel te beantwoorden. In de warenwetgeving maakt men een onderscheid tussen technische hulpstoffen en additieven op basis van hun relatie tot het hoofdingrediënt, de productiefase waarin de stof wordt ingezet en het al dan niet deel uitmaken van het eindproduct.

In een financiële context zijn het stoffen die bij de productie gebruikt wordt maar geen bestanddeel zijn van het nieuwe product. Bv. verpakking, water, energie (elektriciteit, gas ...), onderhoudsproducten.

Klantvriendelijk handelen

Klantvriendelijk handelen vooronderstelt het inzetten van sociale en communicatieve vaardigheden in de relatie met een klant. In de eerste graad en in de basisvorming 2de graad oefenen leerlingen sociale en communicatieve vaardigheden in relatie tot medeleerlingen, leraren...(anderen). Het klantvriendelijk handelen kan ook aspecten m.b.t. het commercieel handelen omvatten.

Materiaal - Materieel

Materiaal heeft als gewone betekenis 'grondstof', 'bouwstof' en als afgeleide betekenis 'gegevens' (materiaal voor een studie).

Materieel wordt gebruikt als verzamelnaam voor al wat nodig is voor werk of bedrijf, in het bijzonder machines en middelen voor het vervoer van personen of goederen. We maken een onderscheid tussen klein en groot materieel. Machines en toestellen behoren tot die laatste categorie.

We gebruiken het begrip materiaal niet om verwarring te voorkomen.

Organisatiecultuur

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



Productiemiddelen

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

6 Basisuitrusting

Basisuitrusting verwijst naar de infrastructuur en het (didactisch) materieel 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. We adviseren de school om de grootte van de klasgroep en de beschikbare infrastructuur en uitrusting op elkaar af te stemmen.

6.1 Infrastructuur

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

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

Toegang tot (mobile) devices voor leerlingen.

6.2 Materieel beschikbaar in de infrastructuur

- **Klein keukenmaterieel:** bakvormen, bassin à blancs of bolkom, bewaardozen, braadpannen, deegkrabber, deegrol, emmers inox, etiketten, flensjespannen, weegschalen voor kleine en grote hoeveelheden, kerntemperatuurmeter, kloppers, kookketels, kookpannen, pollepels, maatbeker, mandoline, mengkommen, messen, mixer klein, pannenlikkers, puntzeef, roerzeef, snijplanken, spatels, spuitmondjes, spuitzak, strijkborsteltje, vergiet, wokpan, zeven.
- **Groot keukenmaterieel:** aanrechten, afvalrecipiënten, afzuigkap, bain-marie, bakplaten, braadslede, combi-steamer, cutter, diepvries, dispenser met papier, fornuis, friteuse, fruitpers, gastronormen, grill, keukenrobot, koeling, microgolfoven, mixer soep, oven, rekken, salamander, snelkoeler, snijmachine, spoeltafel, warmhoudkast borden, doorgeeftafel met warmtebrug, werktafels.
- **Restaurantmaterieel:** bestek (serveerbestek, steakmessen, visbestek ...), barmeubel met koeling voor dranken, ijsblokjesmachine, borden, decoratie, dienplateau, dienstcommode, diensttafels, dispenser met papier, flambeerstel met flambeer- en sauteerpan, flambeerkannetje (ibrik), fruitpers, glaswerk,

glazen karaffen, glazen kommen (double fond), groentekommen, kassa, klopper, koffiezetapparaat, linnen, melkopschuimer, messen voor versnijding in restaurant of office (broodmes, officemes, trancheermes, kaasmes ...), muziekinstallatie, peper- en zoutstellen, pepermolens, porseleinen vaatwerk, sauskommen, servetten, standaard barmaterieel (bostonshaker, jigger, barlepels, blender, strainer ...), snijplanken, soepterrines, soeplepel, stoelen restaurant, tafels restaurant, terrines, verwarmplaten (réchaud), vestiaire gasten, vingerbowls, wijnemmer.

- **Hygiëne en vaatwas:** handwasbak, handwasmiddelen en handdesinfectie, vaatwasmachine, vuilnisbakken.
- Gereedschappen, machines, onderhoudsproducten om het **onderhoud** en desinfectie van het lokaal, de machines en gereedschappen te verzorgen.
- **Verpakken en etiketteren:** dispensers, verpakkingsfolie en verpakkingsrecipiënten, etiketteersysteem met labelprinter of alternatief systeem.
- **Grondstoffen en hulpstoffen** om bereidingen en basistechnieken te kunnen uitvoeren.

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

6.3 Materieel 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 Concordantie

De concordantietabel geeft aan welke leerplandoelen doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties (BK) realiseren. [\[zie disclaimer\]](#)

Leerplandoel	Doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties
0	BK 1.1; BK1.2; BK1.3; BK 1.4
1	--
2	BK 1.1
3	BK 1.1; BK 2.5
4	BK 1.2
5	BK 1.1
6	BK 2.4
7	BK 2.4
8	BK 1.3
9	BK 1.1



10	BK 2.6
11	BK 2.7
12	BK 2.7
13	BK 2.7
14	BK 2.8
15	--
16	--
17	BK 2.9
18	BK 2.4
19	BK 2.4
20	BK 2.5; BK 2.10
21	BK 2.5; BK 2.10
22	BK 2.5
23	BK 2.11
24	BK 2.12
25	BK 1.3
26	BK 1.3
27	BK 1.3
28	BK 1.3
29	BK 1.4; BK 2.1
30	BK 1.4; BK 2.1
31	BK 2.3
32	BK 2.2
33	BK 1.4; 2.2
34	BK 1.4

7.1 Doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties

1.1 Werken in een teamverband (organisatiecultuur, communicatie, procedures)

1.2 Kwaliteitsbewust handelen

1.3 Economisch en duurzaam handelen

1.4 Veilig, ergonomisch en hygiënisch handelen

2.1 De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid

met aandacht voor: de principes van HACCP.

2.2 De leerlingen gebruiken en onderhouden materiaal, toestellen en ruimtes

met aandacht voor: reinigings- en ontsmettingsprocedures en veiligheidsvoorschriften.

2.3 De leerlingen verpakken, etiketteren, bewaren en bergen grondstoffen en bereidingen op

met aandacht voor: het FIFO- en FEFO-principe.

2.4 De leerlingen zetten de juiste materialen, producten en ingrediënten klaar voor de bereiding van een gerecht

met aandacht voor: de benodigde hoeveelheden;

met inbegrip van kennis van grondstoffen.

2.5 De leerlingen communiceren functioneel in het Nederlands, Frans en Engels

met aandacht voor: vakjargon en keukenterminologie.

2.6 De leerlingen voeren voorbereidende werkzaamheden voor basisbereidingen uit

met inbegrip van kennis van: reinigings- en (ver)snijstechnieken voor groenten, fruit, vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten.

2.7 De leerlingen passen basisbereidings- en kooktechnieken toe in de keuken

met inbegrip van kennis van:

- samenstelling van gerechten;
- producteigenschappen, inclusief allergenen.

2.8 De leerlingen passen dresseertechnieken toe.

2.9 De leerlingen voeren de voorbereidende werkzaamheden uit in restaurant, bar en office

met aandacht voor: tafelschikking en mise-en-place.

2.10 De leerlingen communiceren met gasten bij het onthaal, de bediening en afscheid nemen met aandacht voor: etiquette, klantvriendelijkheid;

met inbegrip van kennis van

- voedingsproducten en dranken;
- bereidingstechnieken.

2.11 De leerlingen maken eenvoudige koude en warme dranken klaar in bar of office.

2.12 De leerlingen bedienen gasten en ruimen af

met inbegrip van kennis van

- bedieningstechnieken;



- technieken om dienborden/borden te dragen.

Inhoud

1	Algemene inleiding	5
1.1	Het leerplanconcept: vijf uitgangspunten	5
1.2	De vormingscirkel – de opdracht van secundair onderwijs	5
1.3	Ruimte voor leraren(teams) en scholen	6
1.4	Differentiatie	7
1.5	Opbouw van de leerplannen.....	8
1.6	Tot slot	8
2	Situering	9
2.1	Samenhang in de tweede graad	9
2.2	Plaats in de lessentabel.....	9
3	Pedagogisch-didactische duiding.....	9
3.1	Restaurant en keuken en het vormingsconcept	9
3.2	Krachtlijnen	10
3.3	Opbouw.....	11
3.4	Leerlijnen.....	11
3.4.1	Samenhang met de eerste graad	11
3.4.2	Samenhang in de tweede graad	11
3.4.3	Samenhang met de derde graad.....	12
3.5	Aandachtspunten.....	12
4	Leerplandoelen	13
4.1	Overkoepelende vaardigheden in restaurant en keuken	14
4.2	Vaktechnisch handelen in de keuken.....	16
4.3	Vaktechnisch handelen in het restaurant	20
4.4	Economisch en duurzaam handelen	23
4.5	Voedselveilig en arbeidsveilig handelen	24
5	Lexicon	26
6	Basisuitrusting	28
6.1	Infrastructuur	28
6.2	Materieel beschikbaar in de infrastructuur	28
6.3	Materieel waarover elke leerling moet beschikken.....	29
7	Concordantie	29
7.1	Doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties	30

