



## ONLINE SESSIE

Grootkeuken en catering (A-finaliteit 3<sup>de</sup> graad)





# BESLUITVORMING

- Vlaams Parlement en AHOVOKS
- Overleg onderwijsverstreckers (curriculumdossier)
- Katholiek Onderwijs Vlaanderen
  - visie op vorming
  - samenhang binnen studiegebied
  - nieuwe generatie leerplannen



Vlaanderen  
is onderwijs & vorming

AHOVOKS

AGENTSCHAP VOOR HOGER ONDERWIJS,  
VOLWASSENENONDERWIJS, KWALIFICATIES  
& STUDIETOELAGEN



# SITUERING IN DE MATRIX



Voeding en horeca

## Finaliteit doorstroom

ASO/TSO/KSO

### 2de graad

Biotechnologische  
Wetenschappen

### 3de graad

Biotechnologische en  
Chemische Wetenschappen

## Dubbele finaliteit

TSO/KSO

### 2de graad

Bakkerijtechnieken  
Horeca  
Slagerijtechnieken  
Toerisme

### 3de graad

Bakkerijtechnieken ✓  
Horeca  
Slagerij-Traiteurtechnieken  
Toerisme

## Finaliteit arbeidsmarkt

(D)BSO

### 2de graad

Bakkerij  
Restaurant en Keuken  
Slagerij

### 3de graad

Brood- en Banketbakkerij ✓  
**Grootkeuken en Catering** ✓  
Restaurant en Keuken ✓  
Slagerij ✓

### Se-n-Se

Barman  
Chef de Partie Desserten,  
Gebak en Brood  
Chef de Partie Groenten, Fruit  
en Kruiden  
Chef de Partie Vis, Schaal- en  
C... \*

## Finaliteit arbeidsmarkt

Onderwijskwalificatie 2

enkel te behalen in duaal leren ^

Hulpkelner duaal ✓  
Keukenmedewerker duaal ✓  
Medewerker (Banket)bakkerij  
duaal ✓  
Medewerker Fastfood duaal ✓  
Medewerker Kamerdienst  
duaal ✓ v

### Voor wie is een onderwijskwalificatie 2, duaal leren?

Leerlingen die  
- ouder zijn dan 15 jaar  
- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht,  
- arbeidsbereid en arbeidsrijp zijn en bij  
instroom

## Finaliteit arbeidsmarkt

BuSO OV3

### Opleidingsfase

Basis Bakkerij  
Basis Horeca  
Basis Slagerij

### Kwalificatiefase/ integratiefase

Keukenmedewerker ✓  
Medewerker (Banket)bakkerij ✓  
Medewerker Fastfood ✓  
Medewerker Kamerdienst  
Medewerker Slagerij ✓ v  
Medewerker Snjelkeuken

✓ Deze opleidingen worden ook ingericht in duaal leren.  
(\* Dit zijn niche-opleidingen. Dit wil zeggen dat er een aanbodbeperking geldt.



# BASIS LEERPLAN

- Eindtermen algemene vorming:  
<https://onderwijsdoelen.be/>
- Praktijkvakken en technische vorming:  
**onderwijskundige vertaling** van beroepskwalificatie
- Specifieke eindtermen in dubbele finaliteit ifv verder studeren
  - Communicatieve vaardigheden MVT + Toegepaste bedrijfswetenschappen en recht (Horeca)
  - Toegepaste chemie en celleer (Bakkerijtechnieken en Slagerij-traiteurtechnieken)





# Curriculumdossier

## selectie van doelen en kenniselementen in overleg met alle netten

### 5.2 SPECIFIEKE FORMING (DOELEN DIE LEIDEN NAAR EEN OF MEER ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIES)

#### CONTEXT

Gezien de verschillende contexten binnen de studierichting Restaurant en keuken (dual) d hun opleidingstraject te vervullen binnen de contexten zaal en keuken.

#### GENERIEKE COMPETENTIES

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.

#### SPECIFIEKE COMPETENTIES

5. De leerlingen ontvangen en controleren de goederen, volgen de voorraad op, stellen t maken bestelbonnen op.
6. De leerlingen verpakken en etiketteren de bereidingen en producten en slaan ze op.
7. De leerlingen voeren de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen.
8. De leerlingen maken vlees, vis, gevogelte, groenten, fruit en andere basisproducten s versnijden en portioneren ze.

### 4.4 Economisch en duurzaam handelen

#### Minimumdoelen, specifieke minimumdoelen of doelen die leiden naar BK

- BK 3** De leerlingen handelen economisch en duurzaam. (LPD 26, 27)
- BK 5** De leerlingen ontvangen en controleren de goederen, volgen de voor en maken bestelbonnen op. (LPD 28, 29)
- BK 6** De leerlingen verpakken en etiketteren de bereidingen en producten

#### Onderliggende kennis bij doelen die leiden naar BK

- Allergenen (LPD 28)
- Foodcost, beveragecost en wastecost (LPD 27)
- Principes van prijszetting (LPD 27)
- Verpakken en bewaartechnieken (LPD 28)
- Voorraadbeheer (LPD 28)



**vormingscomponenten  
en wegwijzers  
in Voeding & horeca**



# Modellessentabel voltijds

Algemene vorming	III,1	III,2	Specifieke vorming	III,1	III,2
Godsdienst	2	2	Grootkeuken en catering (incl. werkplekieren)	15	15
Engels + Frans	3	3			
Lichamelijke opvoeding	2	2			
Maatschappelijke vorming	1	1			
Nederlands	2	2			
Wiskunde	2	2			
<b>Onderliggend aan algemene en specifieke vorming</b>					
Realisatie leerplandoelen Gemeenschappelijk Funderend Leerplan (GFL)				1*	1*
<b>Suggesties complementair gedeelte<sup>o</sup></b>				<b>4</b>	<b>4</b>
Artistieke vorming ICT Schooleigen keuzes: - Een vak van de algemene vorming van de studierichting - Een vak van de specifieke vorming van de studierichting - Schooleigen curriculum ...					
<b>Totaal algemene en specifieke vorming</b>				<b>32</b>	<b>32</b>





# Leerplannen en duaal leren

- Identiek curriculum ongeacht de leerweg
- leerplannen gelden zowel voor duale als niet-duale studierichtingen
- De standaardtrajecten voor duale studierichtingen werden gemaakt in afwachting van de modernisering van het secundair onderwijs
- aandacht voor de vertaling van het leerplan naar het individueel opleidingsplan van de duale leerling!



# Opbouw van het leerplan Grootkeuken en catering



- 30 graaduren in minimum-modellessentabel
- 22 leerplandoelen, ingedeeld volgens 4 krachtlijnen
- Geen chronologische of hiërarchische volgorde

# Leerplandoelen 3<sup>de</sup> gr Grootkeuken en catering (A)

Overkoepelende vaardigheden

Vaktechnisch handelen

Economisch en duurzaam

Voedselveilig en arbeidsveilig

1	Uitbatingsvormen vergelijken	6	Eigen activiteiten plannen, organiseren en voorbereiden	16	Duurzaam omgaan met productiemiddelen
2	Procedures opvolgen	7	Grondstoffen en convenienceproducten selecteren	17	Verklaren hoe verkoopprijs tot stand komt
3	Verantwoordelijkheden opnemen binnen team	8	Grootkeukenmaterieel selecteren en hanteren	18	Goederen ontvangen, controleren en beheren
4	Menu's en gerechten ontleden	9	Grondstoffen voorbereiden, manueel en machinaal versnijden	19	Bestelbon opmaken
5	Oplossing ontwerpen voor probleem of uitdaging	10	Grootkeukentechnieken toepassen en motiveren	20	HACCP-procedures toepassen
		11	Basisbereidingen en afleidingen klaarmaken	21	Materieel en ruimtes reinigen
		12	Gerechten klaarmaken in functie van doelgroep, kwaliteit beoordelen	22	Veiligheidsregels respecteren bij gebruik van materieel
		13	Dresseertechnieken toepassen op bord en buffet		
		14	Maaltijddistributie verzorgen		
		15	Gasten bedienen, principes gastvriendelijkheid		



# Leerplandoelen 3<sup>de</sup> gr Grootkeuken en catering (A)

1	Uitbatingsvormen vergelijken
2	Procedures opvolgen
3	Verantwoordelijkheden opnemen binnen team
4	Menu's en gerechten ontleden
5	Oplossing ontwerpen voor probleem of uitdaging

6	Eigen activiteiten plannen, organiseren en voorbereiden
7	Grondstoffen en convenienceproducten selecteren
8	Grootkeukenmaterieel selecteren en hanteren
9	Grondstoffen voorbereiden, manueel en machinaal versnijden
10	Grootkeukentechnieken toepassen en motiveren
11	Basisbereidingen en afleidingen klaarmaken
12	Gerechten klaarmaken in functie van doelgroep, kwaliteit beoordelen
13	Dresseertechnieken toepassen op bord en buffet
14	Maaltijddistributie verzorgen
15	Gasten bedienen, principes gastvriendelijkheid



# Leerplandoelen 3<sup>de</sup> gr Grootkeuken en catering (A)

Economisch en duurzaam

16	Duurzaam omgaan met productiemiddelen
17	Verklaren hoe verkoopprijs tot stand komt
18	Goederen ontvangen, controleren en beheren
19	Bestelbon opmaken



# Leerplandoelen 3<sup>de</sup> gr Grootkeuken en catering (A)

Voedselveilig en arbeidsveilig

20	HACCP-procedures toepassen
21	Materieel en ruimtes reinigen
22	Veiligheidsregels respecteren bij gebruik van materieel

# Leerplandoelen 3<sup>de</sup> gr Grootkeuken en catering (A)

Overkoepelende vaardigheden

Vaktechnisch handelen

Economisch en duurzaam

Voedselveilig en arbeidsveilig

1	Uitbatingsvormen vergelijken	6	Eigen activiteiten plannen, organiseren en voorbereiden	16	Duurzaam omgaan met productiemiddelen
2	Procedures opvolgen	7	Grondstoffen en convenienceproducten selecteren	17	Verklaren hoe verkoopprijs tot stand komt
3	Verantwoordelijkheden opnemen binnen team	8	Grootkeukenmaterieel selecteren en hanteren	18	Goederen ontvangen, controleren en beheren
4	Menu's en gerechten ontleden	9	Grondstoffen voorbereiden, manueel en machinaal versnijden	19	Bestelbon opmaken
5	Oplossing ontwerpen voor probleem of uitdaging	10	Grootkeukentechnieken toepassen en motiveren	20	HACCP-procedures toepassen
		11	Basisbereidingen en afleidingen klaarmaken	21	Materieel en ruimtes reinigen
		12	Gerechten klaarmaken in functie van doelgroep, kwaliteit beoordelen	22	Veiligheidsregels respecteren bij gebruik van materieel
		13	Dresseertechnieken toepassen op bord en buffet		
		14	Maaltijddistributie verzorgen		
		15	Gasten bedienen, principes gastvriendelijkheid		



# Hoe leerplandoelen lezen?

## 4.1 <Rubriek>

rubriek

Minimumdoelen, specifieke minimumdoelen of doelen die leiden naar BK

leerplandoel

### LPD 1 De leerling onderzoeken ...

opsomming

- Opsomming doel

afbakening

- ★ Afbakening

link naar andere vakken

**Samenhang derde graad:** leerplandoel ander vak

wenken

2de graad: samenhang met de tweede graad

Duiding: duiding leerplandoel

Wenk: pedagogisch-didactische wenk

Extra: wenk als extra verdieping

uitbreidings-  
en keuzedoel

### LPD 2 + Uitbreidingsdoel

LPD K1 Keuzedoel

## De leerlingen gaan duurzaam om met productiemiddelen.

Wenk: De leerlingen vermijden verspilling van grondstoffen (bv. correct reinigen en opkuisen) en gaan creatief om met overschotten door ze te verwerken in een bereiding. Je kan dat situeren in het bredere kader van duurzaam handelen en aan de hand van duurzame ontwikkelingsdoelen de werking analyseren.

lexicon

## 5 Lexicon

### *Productiemiddelen*

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



# Aandachtspunten

- Grootkeuken en catering  
=> **breed** benaderen
- **Geïntegreerd** leerplan
- **Samenwerking** met algemene vorming
- **Voedselveiligheid**
- **Werkplekleren**



# Samenhang met 2<sup>de</sup> graad

- Onder begeleiding -> groei naar zelfstandigheid
- Samenhang en leerlijn

leerplan 2de GRAAD RESTAURANT EN KEUKEN	leerplan 3de GRAAD GROOTKEUKEN EN CATERING
onder begeleiding	groei naar zelfstandigheid
<b>Overkoepelende vaardigheden in restaurant en keuken</b>	<b>Overkoepelende vaardigheden in grootkeuken en catering</b>
1 De leerlingen verkennen het vakgebied horeca en vergelijken verschillende uitbatingsvormen op vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment.	1 De leerlingen vergelijken uitbatingsvormen in grootkeuken en catering op het vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment.
2 De leerlingen volgen de binnen de organisatie gemaakte afspraken stipt en respectvol op.	2 De leerlingen volgen de procedures op bij het uitvoeren van activiteiten in de grootkeuken.
3 De leerlingen werken efficiënt en respectvol samen om een gemeenschappelijk doel te bereiken.	3 De leerlingen nemen verantwoordelijkheden op binnen het team door instructie en feedback te geven en door te motiveren.
4 De leerlingen vergelijken de samenstelling van gerechten en dranken wat betreft voedingswaarde en gezondheid.	4 De leerlingen ontleden menu's en gerechten met aandacht voor diëten en menuplanning.
	5 De leerlingen ontwerpen een oplossing voor een probleem of een uitdaging door wetenschap, wiskunde of technologie geïntegreerd aan te wenden binnen de context van grootkeuken en catering.
<b>Vaktechnisch handelen in de keuken</b>	<b>Vaktechnisch handelen in de grootkeuken en catering</b>
5 De leerlingen bereiden activiteiten voor in de keuken en hebben hierbij aandacht voor efficiëntie	6 De leerlingen plannen, organiseren en bereiden eigen activiteiten voor



# Samenhang met Grootkeuken en catering (A) en Horeca (D/A)

Restaurant en keuken	Horeca	Grootkeuken en catering
<b>Overkoepelende</b> vaardigheden		
<b>Vaktechnisch</b> handelen in de <b>keuken</b>		<b>Vaktechnisch</b> handelen in grootkeuken en catering (incl <u>bedienen gasten</u> )
<b>Vaktechnisch</b> handelen in het <b>restaurant</b>		
	Onthaal en administratie in een <b>logiesverstrekkend bedrijf</b>	
<b>Economisch</b> en <b>duurzaam</b> handelen		
<b>Voedselveilig</b> en <b>arbeidsveilig</b> handelen		




# Ondersteuning op leerplanpagina

<https://pro.katholiekonderwijs.vlaanderen/vakken-en-leerplannen>

## 🎯 Grootkeuken en catering S - 3de graad - A-finaliteit

### Leerplan

Download het leerplan.

DOWNLOAD 

### Inspirerend materiaal

Ondersteuning op de klasvloer.

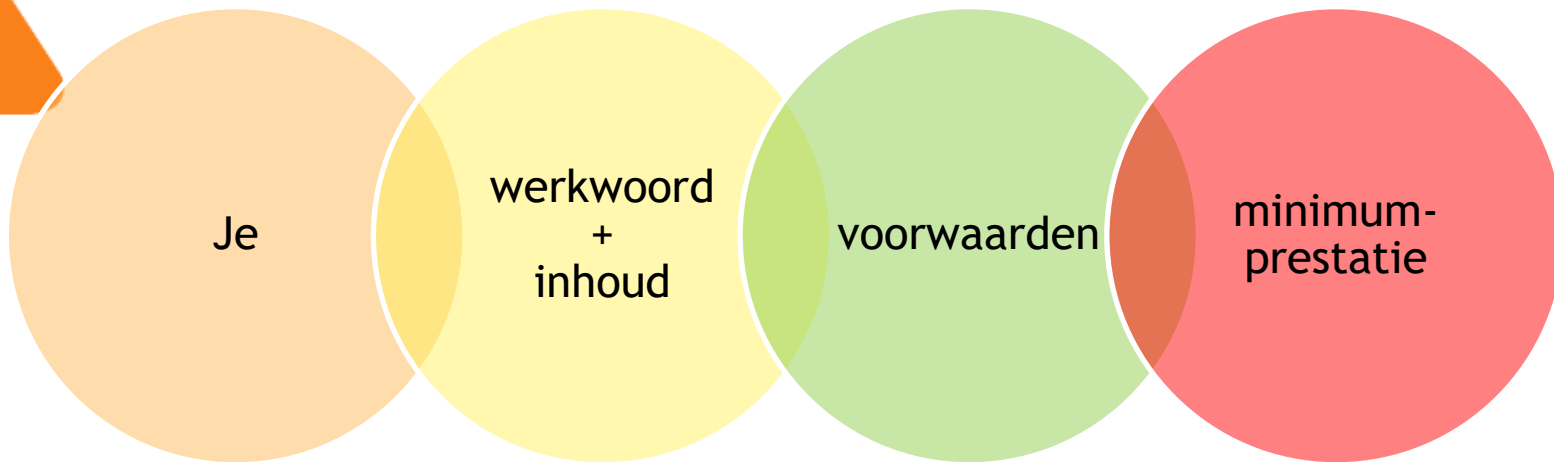
### Achtergrond

Literatuur, onderzoek, regelgeving, websites ...

### Professionalisering

Overzicht van nascholingen, vormingen, netwerken ...

# Concretiseren van leerplandoel naar lesdoelen



- meetbaar
- controleerbaar
- observeerbaar

- hulpmiddel
- context

- tijd
- hoeveelheid
- nauwkeurigheid
- ...

Je

versnijdt  
groenten  
in julienne

met het  
juiste mes

gelijkmatig, in de  
afgesproken grootte

Je

weegt  
ingrediënten  
af

met een  
weegschaal

tot op 10 gram  
nauwkeurig



# Zie inspiratiedocument 2<sup>de</sup> graad

## LPD 2 De leerlingen volgen de binnen de organisatie gemaakte afspraken stipt en respectvol op. (II-GFL-ddaa LPD 40)

- ✓ Je kan dit leerplandoel linken aan de schoolafspraken en het werkplaatsreglement waarbij de leerlingen een aantal afspraken op vlak van verzorgd voorkomen, beroepsfierheid, correct taalgebruik, voorbereiding ... gedisciplineerd moeten opvolgen zoals zij dit later ook voor hun toekomstige stagegever of werkgever zullen moeten doen.
- ✓ Richt je hierbij ook op het verschil in cultuur tussen deze 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.



Lesdoel SMARTI	Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis)	Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je?	Suggestie <u>ivm</u> werkvorm
Je verklaart de belangrijkste afspraken uit het werkplaatsreglement aan de hand van kernwoorden.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Stiptheid</li><li>• Voorkomen</li><li>• Taalgebruik</li><li>• ...</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Afspraken begrijpen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Werkplaatsreglement doornemen in onderwijsgesprek.</li><li>• Poster per kernwoord afficheren, wekelijks in de kijker zetten.</li><li>• Quiz, Kahoot</li></ul>
Je motiveert het belang van afspraken binnen een organisatie.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Definiëren wat een huisstijl is</li><li>• Verschillen in bedrijfscultuur (bv gastronomisch restaurant tov fastfood)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Afspraken <u>afh</u> van situatie kunnen motiveren</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aan de hand van videomateriaal situaties tonen waar afspraken niet zo goed nageleefd worden</li></ul>





# Individueel opleidingsplan duaal

## Startdocument opleidingsplan Grootkeuken en catering duaal 2023-2024

	School	Werkplek	Extern	Planning	Uitgevoerd?	Aandachtspunten Afspraken op maat van de leerling – school – werkplek, in functie van de individuele leerlijn
LPD 1 De leerlingen vergelijken uitbatingsvormen in grootkeuken en catering op het vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment.						
LPD 2 De leerlingen volgen de procedures op bij het uitvoeren van activiteiten in de grootkeuken.						
LPD 3 De leerlingen nemen verantwoordelijkheden op binnen het team door instructie en feedback te geven en door te motiveren.						



# Verdiepende sessie (fysiek)

## Concretisering van leerplandoelen

---

### KOGEKA 4

Technische-Schoolstraat 52

2440 Geel (Kaart)

▶ Reeks 2:

▶ dinsdag 30 mei 2023 van 14:00 tot 17:00

---

### Sint-Baafshuis

Biezekapelstraat 2

9000 Gent (Kaart)

▶ Reeks 3:

▶ woensdag 7 juni 2023 van 14:00 tot 17:00