

7^{de} leerjaar Sommelier

Basissessie leerplanimplementatie

Welkom!

Vooraf

- Vragen bij [filmpje](#)?
- Eerste reacties of vragen na het doornemen van het leerplan?
- Belangrijke bronnen:
 - Vakkenpagina per leerplan:
<https://pro.katholiekonderwijs.vlaanderen/vakken-en-leerplannen>
 - Themapagina 7^{de} leerjaren:
<https://pro.katholiekonderwijs.vlaanderen/modernisering-so-tweede-derde-graad/7de-leerjaren>

Curriculumstructuur in modernisering

Zevende leerjaren

Huidige onderwijsstructuur	Modernisering so	Doorstroom hoger onderwijs?
7 ^{de} specialisatiejaar bso → Combinatie van algemene vorming en technische/praktische vorming → Diploma secundair onderwijs (toegang tot bacheloropleidingen hoger onderwijs)	7 ^{de} leerjaar gericht op instroom arbeidsmarkt na behaalde OK3 → Domeingebonden studierichting met beroepsgerichte specialisatie na behaalde OK3 → Beroepskwalificatie	Na 7 ^{de} leerjaar gericht op instroom arbeidsmarkt: → Beroepskwalificatie → Geen bijkomende onderwijskwalificatie <i>Toegang tot graduaatopleidingen op basis van OK3</i>
Naamloos leerjaar bso → Focus op algemene vorming → Diploma secundair onderwijs (toegang tot bacheloropleidingen hoger onderwijs)	7 ^{de} leerjaar gericht op doorstroom hoger onderwijs → Domeinoverschrijdende studierichting met focus op algemene vorming → Diploma secundair onderwijs - onderwijskwalificatie 4	Diploma secundair onderwijs - onderwijskwalificatie 4 (toegang tot bacheloropleidingen hoger onderwijs)
Se-n-Se in tso of kso → Focus op technische/praktische vorming → Certificaat	7 ^{de} leerjaar gericht op instroom arbeidsmarkt na behaalde OK4 → Domeingebonden studierichting met beroepsgerichte specialisatie na behaalde OK4 → Beroepskwalificatie	Toegang tot bacheloropleidingen hoger onderwijs op basis van het eerder behaalde diploma secundair onderwijs - onderwijskwalificatie 4

Zevende leerjaar gericht op instroom arbeidsmarkt

Twee types

- Na de A-finaliteit
- Na de D/A-finaliteit

Duurtijd

- In principe 1, 2 of 3 semesters (afhankelijk van 7de leerjaar)
- In de regel 2 semesters, slechts uitzonderlijk 1 of 3 semesters
- Vastgelegd per 7de leerjaar in curriculumdossier (onderwijsverstrekkers)

Doelgroep

- Leerlingen die zich willen specialiseren in ...
- In vertrouwde context en structuur security
- Zie 3.4 Beginsituatie leerplan

3.4 Beginsituatie

Vanuit de logische vooropleiding (Restaurant en keuken) zijn de volgende leerplanitems in de derde graad al verworven:

- gerechten opdienen in de zaal;
- gastvriendelijk handelen;
- duurzaam omgaan met productiemiddelen;
- voedselveilig en arbeidsveilig handelen.

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

Inhoudelijke verwantschap

Zie <https://pro.katholiekonderwijs.vlaanderen/modernisering-so-tweede-derde-graad/7de-leerjaren> (rechtstreekse link)

	Barman	Chef de partie desserts, gebak en brood	Chef de partie groten, fruit en kruiden	Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren	Chef de partie vlees, wild en egvogelte	Chocolatier	Culinair slager	Gespecialiseerd verkoper slagerij	Grootkeukenkok	Hotelreceptionist	IJsbereider	Kok	Slager-charcutier	Sommelier	Suiker- en marsepeinbewerker	Wild- en gevogelteslager
Bakkerijtechnieken																
Horeca																
Slagerij-traiteurtechnieken																
Brood- en banketbakkerij																
Grootkeuken en catering																
Restaurant en keuken																
Slagerij																
Onthaal en recreatie																

- Verwantschap binnen studiedomein en over studiedomeinen heen
- Vanuit A-finaliteit en D/A-finaliteit
- Ook voor 7^{de} leerjaren waar nog geen leerplan voor ontwikkeld werd

Zevende leerjaar gericht op instroom arbeidsmarkt

Curriculum

- Specifieke vorming gebaseerd op doorgaans één beroepskwalificatie
- Levensbeschouwelijke vorming via LPD uit de krachtlijn *zinrijk en geïnspireerd* (GFL), te realiseren via
 - Vak Godsdienst
 - Vak (Beroeps)ethiek
 - Vak Maatschappelijke oriëntatie
 - Leerplan specifieke vorming
 - Projecten
- Ruimte voor eigen inhoudelijke en didactische keuzes
 - Verplichting om min. 28 wekelijkse lesuren in te richten
 - Curriculum/minimummodellessentabel: 22 lesuren per week voor specifieke vorming (incl evt talen)
 - Invulling extra ruimte bovenop 22 u = schooleigen keuze
 - duaal leren
 - werkpleklernen/stage
 - uitbreiding specifieke vorming
 - complementaire leerplannen bv. Ondernemerschap, Maatschappelijke oriëntatie, Communicatie en interactie

Minimum modellessentabel

Kansen en uitdagingen om een 7^{de} leerjaar in de kijker te zetten

7.10 Sommelier

Specifieke vorming	VII
Sommelier (incl. werkplekleren)	20
<u>Engels+Frans*</u>	2*
Schooleigen keuze-uren	6
Suggesties complementair gedeelte	
Communicatie en interactie	
Godsdienst	
Maatschappelijke oriëntatie	
Ondernemerschap	
Schooleigen keuzes: - Een vak van de specifieke vorming van de studierichting - Schooleigen curriculum - ...	
*Uitgangspunt: één vreemde taal (Engels of Frans) is gekend vanuit de derde graad A-finaliteit (richtsnoer A1+). In principe volstaat het dat enkel de andere vreemde taal aan bod komt in het 7^{de} leerjaar. Op basis van een beginsituatieanalyse verifieert de school dat leerlingen voldoende vaardig zijn in die vreemde taal die in de derde graad al aan bod kwam (richtsnoer A1+). Indien de beginsituatieanalyse aantoont dat die vreemde taal nog niet voldoende is verworven, dan zal de school bijkomende lesuren moeten voorzien opdat leerlingen de vooropgestelde doelen bereiken.	
Totaal specifieke vorming	28
De modellessentabel geeft door middel van een richtcijfer in zwart aan hoeveel onderwijstijd doorgaans nodig is om de verplichte leerplandoelen met voldoende diepgang te kunnen realiseren. Afhankelijk van de eigen specifieke context kan de school zelf keuzes maken en meer of minder lesuren aan een bepaald vak spenderen.	

studierichting 7de jaar	onderliggend BK	niv BK	duur # sem	concordantie vanuit
Barman	Barman + 2u Engels of Frans	4	1	Restaurantbedrijf en drankenkennis
Sommelier*	Sommelier + 2u Engels of Frans	4	2	Restaurantbedrijf en drankenkennis
Chef de Partie Desserten, Gebak en Brood	Chef de Partie Desserten, Gebak en Brood + 2u Engels of Frans	4	1	Banketaannemer-traiteur, Specialiteitenrestaurant, Wereldgastronomie
Chef de Partie Groenten, Fruit en kruiden	Chef de Partie Groenten, Fruit en kruiden + 2u Engels of Frans	4	1	Banketaannemer-traiteur, Specialiteitenrestaurant, Wereldgastronomie
Chef de Partie Vis, Schaal- en Schelpdieren	Chef de Partie Vis, Schaal- en Schelpdieren + 2u Engels of Frans	4	1	Banketaannemer-traiteur, Specialiteitenrestaurant, Wereldgastronomie
Chef de Partie Vlees, Wild en Gevogelte	Chef de Partie Vlees, Wild en Gevogelte + 2u Engels of Frans	4	1	Banketaannemer-traiteur, Specialiteitenrestaurant, Wereldgastronomie
Kok*	Kok + 2u Engels of Frans	4	2	Banketaannemer-traiteur, Specialiteitenrestaurant, Wereldgastronomie
Grootkeukenkok*	Grootkeukenkok + 2u Engels of Frans	4	2	Gemeenschapsrestaurant
Hotelreceptionist*	Receptionist +Engels of Frans (2) en een bijkomende moderne vreemde taal (1)	4	2	Hotelonthaal

* Duaal leren

Extra jaar gedoogperiode (knelpuntberoep) zie [Pro-website](#) en [besluit VlaReg](#)

 LPC opgestart in mei '24

 LPC worden opgestart in 1st semester '24 - '25

studierichting 7de jaar	onderliggend BK	niv BK	duur # sem	concordantie vanuit
Slager-Charcutier*	Slager-Charcutier	4	2	Slagerij-fijnkosttraiteur
Culinair Slager*	Culinair Slager	4	2	Slagerij en verkoopsklare gerechten, Banketaannemer-traiteur, Slagerij-fijnkosttraiteur
Wild- en Gevogelteslager	Wild- en Gevogelteslager	4	1	Slagerij en verkoopsklare gerechten, Slagerij-fijnkosttraiteur
Gespecialiseerd Verkoper Slagerij*	Verkoper slagerij + 2u Engels of Frans	4	1	Slagerij en verkoopsklare gerechten, Slagerij-fijnkosttraiteur
Chocolatier*	Chocoladebewerker	4	2	Banketbakkerij-chocoladebewerking
Suiker- en Marsepeinbereider	Suiker- en Marsepeinbereider	4	1	Banketbakkerij-chocoladebewerking
Ijsbereider	Ijsbereider	4	1	Banketbakkerij-chocoladebewerking

* Duaal leren

Extra jaar gedoogperiode (knelpuntberoep) zie [Pro-website](#) en [besluit VlaReg](#)

LPC opgestart in mei '24

LPC worden opgestart in 1^o semester '24 - '25

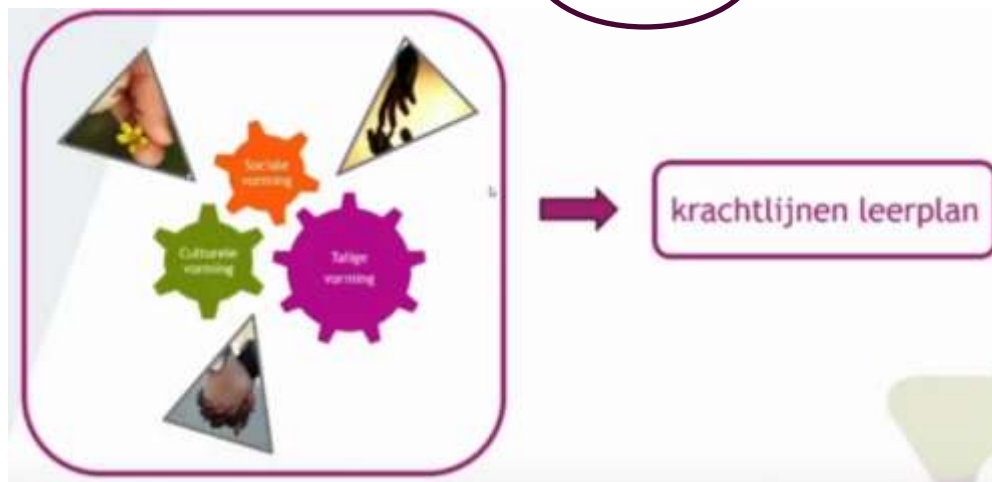
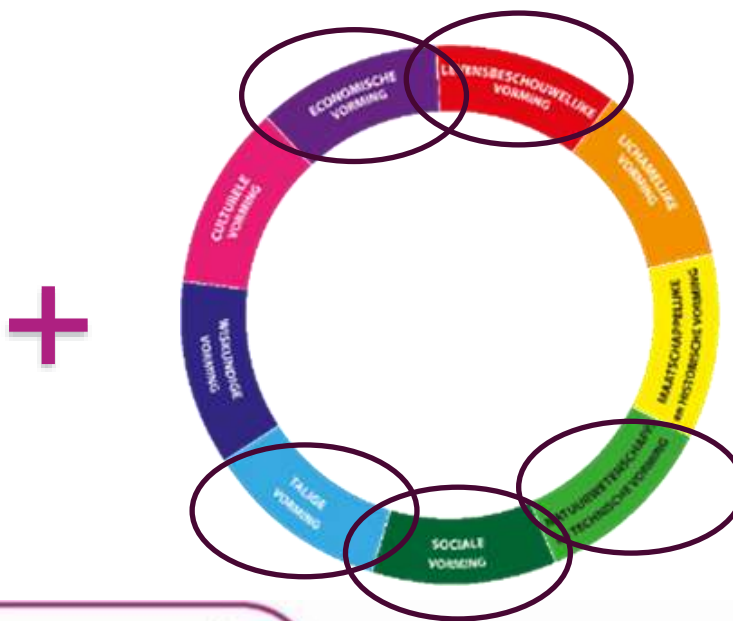
Modernisering: de matrix in het domein Voeding en horeca SO

		Doorstroomfinaliteit (D)	Dubbele finaliteit (D/A)	Arbeidsmarktfinaliteit (A)		
				voltijds	duaal	buso
1 ^{ste} graad 2 ^{de} graad 3 ^{de} graad	1 ^{ste} graad	Basisoptie Voeding en horeca A-stroom		Basisoptie Voeding en horeca B-stroom		
	2 ^{de} graad	Biotechnologische wetenschappen	Bakkerijtechnieken Horeca Slagerijtechnieken Toerisme	Bakkerij Restaurant en keuken Slagerij	Hulpkelner Keukenmedewerker Medewerker (Banket)bakkerij Medewerker Fastfood Medewerker Kamerdienst Medewerker Slagerij	Basis Bakkerij Basis Horeca Basis Slagerij
	3 ^{de} graad	Biotechnologische en Chemische wetenschappen	Bakkerijtechnieken Horeca Slagerij-Traiteurtechnieken Toerisme	Brood- en Banketbakkerij Restaurant en keuken Grootkeuken en catering Slagerij		Keukenmedewerker Medewerker (Banket)bakkerij Medewerker Fastfood Medewerker Kamerdienst Medewerker Slagerij Medewerker Spoelkeuken
				7 ^{de} leerjaar gericht op hoger onderwijs		
				7 ^{de} leerjaar gericht op arbeidsmarkt na OK3 Chocolatier, Barman, Sommelier, Kok, Grootkeukenkok, Chef de Partie, Hotelreceptionist, Culinair slager, Slager-charcutier ...		

Structuur van het leerplan

Inleiding, situering, pedagogisch-didactische duiding, doelen en wenken, concordantie met BK, minimale materiële vereisten

Wegwijzers en vormingscomponenten



Zinrijk en geïnspireerd
Overkoepelende vaardigheden
Vaktechnisch handelen
Gastvrij handelen
Economisch en duurzaam
Voedselveilig en arbeidsveilig
Keuzedoelen

Pedagogisch-didactische aandachtspunten

- Functie-inhoud sommelier: afhankelijk van grootte en soort zaak
 - Uitsluitend verantwoordelijk voor dranken
 - Restauranttaken
- Gespecialiseerde drankenzaak of wijnhandel
- Beroepskwalificatie: focus op wijnen en bieren (cfr BK gespecialiseerd drankenkelner en keuzedoelen bar)
- Functionele communicatie Frans en Engels
- Complementaire leerplannen bv. LPD 17 verkoopprijsberekening – menu-engineering en Ondernemerschap
- Werkplekleren / stage

Geïntegreerd leerplan

- Theorie ([kennisrijk curriculum](#)) en praktijk spelen op mekaar in: kennis wordt toegepast in vaardigheden
- Staat los van TV/PV verdeling
- Wisselwerking kennisoverdracht en inoefenen vaardigheden => kan zowel in praktijklokaal als theorielokaal
- Verschillende werkvormen:
 - Praktijkles onderbreken met kennisclip, kapstokken aanreiken ([graphic organizer](#))
 - Demonstratie / bekijken beeldmateriaal met observatieopdracht
 - Instructie gevolgd door individuele of groepsopdracht, werkblaadje
 - Quiz, Kahoot ...
 - Doceren
 - ...

Onderwijskundige vertaling beroepskwalificatie

Procedure tot erkende beroepskwalificatie:



Beroepskwalificatie wordt geschreven met volgende focus:

“Wat wordt er verwacht van een volwaardig beroepsbeoefenaar (tweetal jaar in het werkveld actief)? ([zie vb](#))”

In een studierichting in de arbeidsmarktfinaliteit worden competenties aangeleerd zodat jongere kan participeren in het werkveld als beginnend beroepsbeoefenaar.

beroepskwalificatie

Zie databank:

<http://vlaamsekwalificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank/>



Sommelier

ⓘ Dit is de actuele versie van de beroepskwalificatie.

BK-0353-2

1. Globaal

1.1 TITEL

Sommelier

Deze benaming komt voor in de Competent fiche "G180401 Wijnkelner (m/v)"

1.2 DEFINITIE

De sommelier verdiept zich in het productieproces, het degusteren en serveren van wijnen en/of bieren, geeft de gast advies bij de keuze, neemt bestellingen op en voert ze uit, is betrokken bij de opmaak van de wijn- en/of bierkaart, de aankoop van de wijnen en bieren en de promotie van de verkoop, het beheer van de voorraadkelder teneinde de gast optimaal te bedienen.

1.3 NIVEAU (VKS EN EQF)

4

Gespecialiseerd drankenkelner

ⓘ Dit is de actuele versie van de beroepskwalificatie.

BK-0108-1

1. Globaal

1.1 TITEL

Gespecialiseerd drankenkelner

Deze benaming wordt niet als dusdanig gebruikt in de gangbare referentiekaders; de traditionele benaming is 'sommelier/wijnkelner'. Met deze nieuwe benaming willen de indieners tegemoet komen aan de hedendaagse realiteit van dit beroep, waarbij de focus op wijn uitbreidt met of verschuift naar andere specialisaties in alcoholische en niet-alcoholische dranken (cocktails, bier, whisky, jenever, absinth, water, thee, koffie, ...).

De sector stelt een trend vast waarbij enerzijds een toenemend aantal gespecialiseerde bars ontstaan en anderzijds een toenemend aantal klassieke horecazaken commercieel het verschil willen maken met een meer uitgebreide doch gespecialiseerde drankenkaart.

1.2 DEFINITIE

Heeft een algemene kennis van alle dranken, maar verdiept zich tevens in de productie en het serveren van een of meerdere alcoholische of niet-alcoholische dranken, geeft de gast advies bij de drankenkeuze, neemt bestellingen op en voert ze uit, is betrokken bij de opmaak van de drankenkaart, de aankoop van de dranken of ingrediënten en de promotie van de verkoop, het beheer van de voorraadkelder teneinde de gast optimaal te bedienen.

1.3 NIVEAU (VKS EN EQF)

5

Concordantie BK – leerplandoelen

Doelen die leiden naar BK

BK 10	De leerlingen richten office en bar in. (LPD 9)
BK 11	De leerlingen maken de tapinstallatie klaar. (LPD 10)
BK 14	De leerlingen brengen gekozen wijnen en bieren op temperatuur, op de juiste wijze en met het gepaste ritueel. (LPD 11)
BK 15	De leerlingen schenken wijnen en bieren. (LPD 11)
BK 16	De leerlingen dienen de dranken en gerechten op in de zaal. (LPD 11, 12)
BK 19	De leerlingen proeven wijnen en bieren. (LPD 11, 12)

Onderliggende kennis bij doelen die leiden naar BK

- e. Drankenkennis en oenologie (LPD 7)
- h. Infrastructuur, toestellen en materialen (LPD 9)
- l. Serveertechnieken (LPD 11, 12)
- o. Zaalorganisatie: efficiënte werkorganisatie, bar

8.1 Concordantietabel

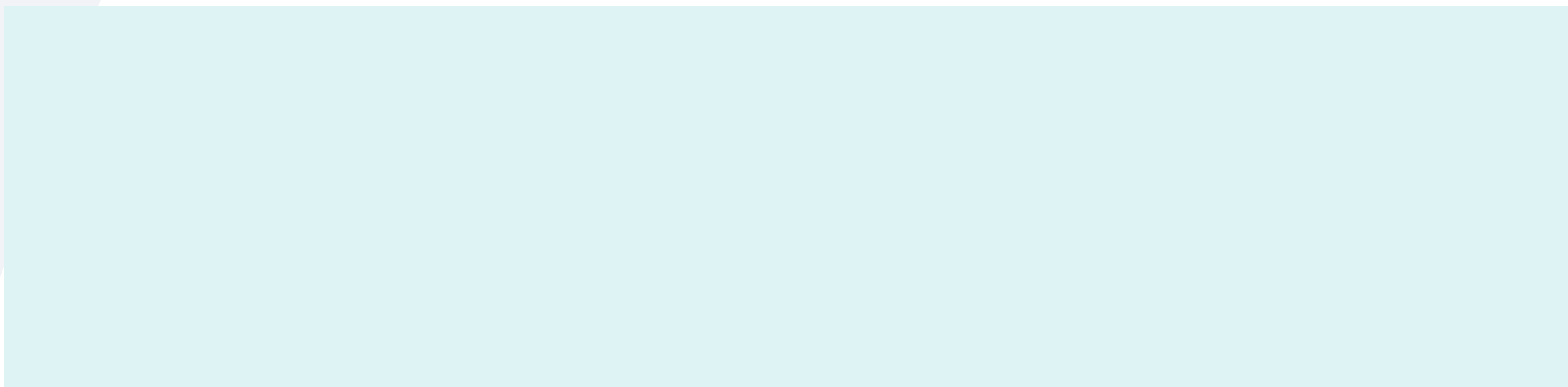
De concordantietabel geeft duidelijk aan welke leerplandoelen de doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties (BK) realiseren.

Leerplandoel	doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties
1 +	-
2 +	-
3	BK 6
4	BK 1; BK 2; BK k
5	BK 1; BK 22; BK o

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 lichten nieuwe trends en producten bij wijn en bier toe.
7. De leerlingen volgen de voorraad op, stellen tekorten vast en maken bestelbonnen op.
8. De leerlingen ontvangen en controleren goederen.
9. De leerlingen slaan goederen op en organiseren de voorraad volgens de oorsprong, het productiejaar, de verpakking en de juiste conserveringsmanier (zoals rijpen en onmiddellijke consumptie) van de diverse wijnen of bieren.
10. De leerlingen richten office en bar in.

Leerplandoelen 7^{de} leerjaar Sommer



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

LPD 26 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.

Leerplandoelen 7^{de} leerjaar Sommelier

1+	Reflecteren over ethische keuzes	K1	Dienst van de kaas verzorgen 
2+	Dialogeren over levensbeschouwing, inspiratie of zingeving	13	Drankenkaart aanbieden, gast adviseren, bestelling opnemen, verkooptechnieken
3	Nieuwe trends en producten toelichten	14	Communiceren met gast, gastvriendelijk en integer handelen, interculturele gebruiken en etiquette
4	Handelen volgens procedures en organisatiecultuur, kwaliteitsbewust	15	Vragen van gasten beantwoorden en klachten behandelen
5	Respectvol communiceren, efficiënt samenwerken in team	16	Duurzaam omgaan met productiemiddelen
6	Wijn-, bier- en drankenkaart uitwerken	17	Kostprijs en verkoopprijs berekenen en prijszetting motiveren
7	Bieren, wijnen en andere dranken beschrijven	18	Goederen ontvangen, controleren en beheren
8	Bieren, wijnen en andere dranken degusteren	19	Bestelbon opmaken
9	Ruimtes, bar en office inrichten, dienst van dranken voorbereiden	20	Handelen volgens principes voedselveiligheid, autocontrolesysteem toepassen
10	Tapinstallatie klaarmaken en bier tappen	21	Werkblad, gereedschap, toestellen en ruimtes reinigen en ontsmetten
11	Dranken voorbereiden, op temperatuur brengen, schenken en opdienen	22	Veiligheidsregels respecteren en ergonomisch handelen
12	Gerechten opdienen		

Zinrijk en geïnspireerd
Overkoepelende vaardigheden
Vaktechnisch handelen
Gastvrij handelen
Economisch en duurzaam
Voedselveilig en arbeidsveilig
Keuzedoelen

K2	Kansspelenwetgeving toelichten 
K3	Drankenkaart voor de bar uitwerken 
K4	Bardranken beschrijven 
K5	Cocktails en mocktails bereiden en recepten uitwerken 
K6	Kleine koude en warme snacks en ijsbereidingen bereiden en serveren 
K7	Warme en koude dranken bereiden 
K8	Betaling voorbereiden, afrekenen en kassa controleren 

Zinrijk en geïnspireerd

- Gemeenschappelijk funderend leerplan 1^{ste} – 2^{de} – 3^{de} graad -> krachtlijn Zinrijk en geïnspireerd
- Persoonsvorming: ontwikkeling van een levensbeschouwelijke en ethische gevoeligheid

LPD 1+ De leerlingen reflecteren over ethische keuzes.

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

- Wenken toegepast op functie Sommelier
- Reflecteren over ethiek (goed handelen) en professioneel en persoonlijk engagement op school, stage, werk ...
bv. logboek stage
- Ondersteuning (werkvorm en kaders) volgt onder tegel inspirerend materiaal



Goed handelen

Pluraliteit/Context

229 Gulden regel

230 Waarden en normen

231 Rechten en plichten

232 Deugden

233 Ethische denkkaders

234 Ethische thema's in het maatschappelijk debat

235 Mensenrechten

236 Complexiteit van goed en kwaad

237 Verschillende benaderingen van goed en kwaad

238 Wraak en vergelding

239 Herstelgerichte benaderingen

Toelichting

Terreindoelen

Doorstroom

Arbeidsmarkt

Dubbele finaliteit ▾

1. **onderzoeken** hoe goed en kwaad eigen zijn aan menselijk denken en handelen (analyseren);
2. visies op goed en kwaad **analyseren** (analyseren);
3. in casussen het ethisch appel **ontleden** (analyseren);
4. de relatie tussen levensbeschouwingen en ethisch denken en handelen **onderzoeken** (analyseren);
5. ethische keuzes **ontdekken** in Bijbelverhalen en christelijke tradities (evalueren);
6. **toelichten** hoe christenen in Bijbelverhalen en christelijke tradities inspiratie vinden om ethisch te denken en te handelen (begrijpen);
7. wegwijzers voor hun ethisch denken en handelen **selecteren** (analyseren);
8. **uitdrukken** hoe een christelijke kijk op ethisch denken en handelen verwantschap vertoont met en/of een uitdaging vormt voor de eigen visie.

Identiteit/Leerling

252 Ethische verontwaardiging

253 Geweten

254 Schuld en schaamte

255 Vrijheid en verantwoordelijkheid

256 Leven van verwachting

257 Morele groei

Toelichting

Christelijk geloof/Traditie

240 Appel

241 10 geboden

242 Dubbelgebed van de liefde

243 Jezus' houding tegenover de wet

244 Evangelische radicaliteit

245 Bevrijdingstheologie

246 Geweten - onderscheiding

247 Goed mens zijn vanuit genade

248 Zonde

249 Vergeving

250 Verzoening

251 Sacrament van boete en verzoening

Toelichting

Professioneel en persoonlijk engagement

Pluraliteit/Context

332 Materiële, ethische, relationele, maatschappelijke, levensbeschouwelijke vragen

333 Plaats van arbeid in het leven

334 Invulling van vrije tijd

335 Mens- en wereldbeelden

336 Werkrelaties

Toelichting

Terreindoelen

Arbeidsmarkt

1. **uitleggen** waarom ze ervaringen/situaties uit het werkveld als positief of negatief ervaren (begrijpen);
2. de vragen die het werkveld oproept **classificeren** (begrijpen);
3. ethische afwegingen bij situaties uit het werkveld **onderscheiden** (begrijpen);
4. **verhelderen** hoe mensen zich in een professionele context verhouden tot elkaar, hun producten en/of diensten (begrijpen);
5. aan de hand van verhalen/getuigenissen **illustreren** welke zin en betekenis mensen aan arbeid geven (begrijpen);
6. visies op arbeid in levensbeschouwelijke tradities **onderscheiden** (begrijpen);
7. in christelijke tradities houdingen en visies ten aanzien van arbeid **toelichten** (begrijpen);
8. in levensverhalen en getuigenissen **het verband zien** tussen christelijke inspiratie en professioneel engagement (analyseren);
9. hun eigen kijk op professioneel en persoonlijk engagement **uitdrukken**;
10. **uitdrukken** hoe een christelijke visie op professioneel en persoonlijk engagement verwantschap vertoont met en/of een uitdaging vormt voor de eigen visie.

Identiteit/Leerling

345 Erkenning en bevestiging

346 Verbondenheid

347 Verloning

348 Vrijwilligerswerk

349 Engagement en verantwoordelijkheid

Toelichting

Christelijk geloof/Traditie

337 Beroep en roeping

338 Dienstbaarheid

339 Rijk Gods

340 Partijdigheid voor de zwakke

341 Monastiek leven

342 Kerkelijke documenten

343 Actuele inspirerende getuigenissen

344 Vieren van de zondag

Toelichting

Gastvrij handelen

LPD 14 De leerlingen communiceren met de gast, handelen gastvriendelijk en integer en houden rekening met interculturele gebruiken en etiquette.

- ★ Gasten onthalen en een tafel toewijzen

Toevoeging in
nieuwe versie
leerplan!

Leerlijn

- zie [basisinformatie](#)
- afstemming met collega's 2^{de} en 3^{de} graad op basis van concrete lesdoelen en inhouden

leerplan 2de graad Restaurant en keuken	leerplan 3de graad Restaurant en keuken	leerplan 7de leerjaar Sommelier (excl keuzedoelen bar)	leerplan 7de leerjaar Barman
onder begeleiding	groei naar zelfstandigheid	bijkomende beroepskwalificatie - specialisatie - automatiseren	bijkomende beroepskwalificatie - specialisatie - automatiseren
		Zinrijk en geïnspireerd	Zinrijk en geïnspireerd
zie GFL	zie GFL	LPD 1+ De leerlingen reflecteren over ethische keuzes.	LPD 1+ De leerlingen reflecteren over ethische keuzes.
zie GFL	zie GFL	LPD 2+ De leerlingen dialogeren open en constructief over levensbeschouwing, inspiratie of zingeving.	LPD 2+ De leerlingen dialogeren open en constructief over levensbeschouwing, inspiratie of zingeving.
Overkoepelende vaardigheden in restaurant en keuken	Overkoepelende vaardigheden in restaurant en keuken	Overkoepelende vaardigheden	Overkoepelende vaardigheden
LPD 1+ De leerlingen verkennen het vakgebied horeca en vergelijken uitbatingsvormen op het vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment.	LPD 1 De leerlingen lichten nieuwe concepten binnen het vakgebied horeca toe op vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment.	LPD 3 De leerlingen lichten nieuwe trends en producten toe.	LPD 3 De leerlingen lichten nieuwe trends en producten toe.
LPD 2 De leerlingen handelen volgens procedures en organisatiecultuur.	LPD 2 De leerlingen handelen volgens procedures en organisatiecultuur.	LPD 4 De leerlingen handelen volgens procedures en organisatiecultuur en handelen kwaliteitsbewust. * Richtlijnen m.b.t. verantwoord alcoholgebruik Regelgeving inzake alcoholische dranken	LPD 4 De leerlingen handelen volgens procedures en organisatiecultuur en handelen kwaliteitsbewust. * Richtlijnen m.b.t. verantwoord alcoholgebruik Regelgeving inzake alcoholische dranken en kansspelenwetgeving
LPD 3 De leerlingen communiceren respectvol en werken efficiënt samen binnen het team.	LPD 3 De leerlingen communiceren respectvol en werken efficiënt samen binnen het team. * Basisprincipes van instructie, feedback en motivatie	LPD 5 De leerlingen communiceren respectvol en werken efficiënt samen binnen het team en assisteren bij de begeleiding van zaalmedewerkers. * Zaalorganisatie: basisprincipes van instructie, feedback en motivatie	LPD 5 De leerlingen communiceren respectvol en werken efficiënt samen binnen het team. * Barorganisatie: basisprincipes van instructie, feedback en motivatie Assisteren bij operationele aansturing en opleiding van het bedienend personeel
LPD 4 De leerlingen vergelijken de samenstelling van gerechten en dranken wat betreft voedingswaarde en gezondheid.	LPD 4 De leerlingen ontleden menu's, gerechten en dranken. * Diëten, voedingsvoorkeuren en menuplanning	LPD 6 De leerlingen werken een wijn-, bier- en drankenkaart uit volgens het soort keuken, de geografische regio en de bedrijfsstrategie. * Combinatie van dranken en gerechten. foodpairing	LPD 6 De leerlingen werken een drankenkaart uit voor de bar.

Leerplanrealisatie

In vakgroep (collectief efficiënt, gelijkgericht)

1. Leerplan verkennen, leerplandoelen concretiseren in lesdoelen
 - Inhouden en werkvormen kiezen (kennisrijk curriculum, effectieve instructie, verwerking via opdrachten, keuze van activiteiten)
 - Criteria bepalen
 - Leertraject uitwerken
2. Leertraject plannen
 - Lessen, thema's, projecten ...
 - Kruistabel
 - Jaarplan
3. Leertraject uitvoeren
 - Beginsituatie, voorkennis activeren
 - Differentiëren: basisstof, herhalingsstof, verdiepingsstof
 - Growth mindset
4. Leertraject evalueren: zijn alle leerplandoelen effectief aangereikt?
5. Leertraject rapporteren: formatief handelen, summatief evalueren

Expliciete
Directe
Instructie

Fases van EDI

Een les volgens het EDI-model verloopt via de volgende fasen:

- 1 Activeren van relevante voorkennis
- 2 Lesdoel benoemen
- 3 Instructie geven
- 4 Begeleide inoefening
- 5 Lesafsluiting
- 6 Zelfstandige verwerking
- 7 Verlengde instructie voor de leerlingen die de stof onvoldoende beheersen

<https://leerpunt.be/leidraden/differentiatie-onderwijsachterstand-wegwerken>

Basisinformatie: dashboards en leerlijnen

Sommelier – 7de leerjaar

leerplan **basisinformatie** inspirerend materiaal professionalisering

Basisinformatie

↓ Dashboard VII-Sommelier

↓ leerlijn restaurant-keuken

 **Dashboard VII-Sommelier**
POWERPOINT 1MB

Leerplandoelen 7de leerjaar Sommelier		
1. Verkennen onder welke omstandigheden...	11. Dienst van de kassier verrichten	Overkoepelende vaardigheden Vaardigheden Overkoepelende vaardigheden Vaardigheden Overkoepelende vaardigheden Vaardigheden Overkoepelende vaardigheden Vaardigheden Overkoepelende vaardigheden Vaardigheden Overkoepelende vaardigheden Vaardigheden
2. Nieuwe trends en producten...	12. Drinkwater aanbieden, glas schoonvegen, bevoeding, bevoeding, bevoeding...	
3. Handelen volgens procedures en...	13. Communiceren met gast, gastvrijheid en vrolijkheid, interactie, interactie...	
4. Regelmatig communiceren, efficiënt...	14. Wissen van juiste bestellingen en...	
5. Wijn-, bier- en drankenkaart...	15. Bezoeken brengen met product...	
6. Bieren, wijnen en andere dranken...	16. Recepten en verkoopsgoed bereiden en...	
7. Bieren, wijnen en andere dranken...	17. Gedeelten bereiden, controleren en...	
8. Bieren, wijnen en andere dranken...	18. Bestellen opmaken	
9. Ruimen, bar en office inrichten,...	19. Recepten bereiden en...	
10. Specifieke kennis van bier...	20. Recepten bereiden en...	
11. Dranken voorbereiden, op...	21. Recepten bereiden en...	
12. Gerechten opdienen	22. Recepten bereiden en...	

 **leerlijn restaurant-keuken**
EXCEL 19KB

leerplan 2de graad Restaurant en keuken	leerplan 3de graad Restaurant en keuken	leerplan 7de leerjaar Sommelier (excl. keuzedoelen bar)	leerplan 7de leerjaar Barman
onder begeleiding	groei naar zelfstandigheid	bijkomende beroepskwalificatie - specialisatie - automatiseren	bijkomende beroepskwalificatie - specialisatie - automatiseren
zie GFL	zie GFL	Zielijk en geïnspireerd	Zielijk en geïnspireerd
zie GFL	zie GFL	LPD 1+ De leerlingen reflecteren over ethische keuzes.	LPD 1+ De leerlingen reflecteren over ethische keuzes.
		LPD 2+ De leerlingen dialogeren open en constructief over levensbeschouwing, inspiratie of zingeving.	LPD 2+ De leerlingen dialogeren open en constructief over levensbeschouwing, inspiratie of zingeving.
Overkoepelende vaardigheden in restaurant en keuken	Overkoepelende vaardigheden in restaurant en keuken	Overkoepelende vaardigheden	Overkoepelende vaardigheden
LPD 1+ De leerlingen verkennen het vakgebied horeca en vergelijken uitbatingvormen op het vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment.	LPD 1 De leerlingen lichten nieuwe concepten binnen het vakgebied horeca toe op vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment.	LPD 3 De leerlingen lichten nieuwe trends en producten toe.	LPD 3 De leerlingen lichten nieuwe trends en producten toe.
LPD 2 De leerlingen handelen volgens procedures en organisatiecultuur.	LPD 2 De leerlingen handelen volgens procedures en organisatiecultuur.	LPD 4 De leerlingen handelen volgens procedures en organisatiecultuur en handelen kwaliteitsbewust.	LPD 4 De leerlingen handelen volgens procedures en organisatiecultuur en handelen kwaliteitsbewust.
LPD 3 De leerlingen communiceren respectvol en werken efficiënt samen binnen het team.	LPD 3 De leerlingen communiceren respectvol en werken efficiënt samen binnen het team.	* Richtlijnen m.b.t. verantwoord alcoholgebruik Regelgeving inzake alcoholische dranken	* Richtlijnen m.b.t. verantwoord alcoholgebruik Regelgeving inzake alcoholische dranken en kansspelenwetgeving
LPD 4 De leerlingen vergelijken de samenstelling van gerechten en dranken wat betreft voedingswaarde en gezondheid.	LPD 4 De leerlingen ontleden menu's, gerechten en dranken.	LPD 5 De leerlingen communiceren respectvol en werken efficiënt samen binnen het team en assisteren bij de begeleiding van zaalmedewerkers.	LPD 5 De leerlingen communiceren respectvol en werken efficiënt samen binnen het team.
	* Diëten, voedingsvoorkeuren en menuplanning	* Zaalorganisatie: basisprincipes van instructie, feedback en motivatie Assisteren bij operationele aansturing en opleiding van het bedienend personeel	* Barorganisatie: basisprincipes van instructie, feedback en motivatie Assisteren bij operationele aansturing en opleiding van het bedienend personeel
		LPD 6 De leerlingen werken een wijn-, bier- en drankenkaart uit volgens het soort keuken, de geografische regio en de bedrijfsstrategie.	LPD 6 De leerlingen werken een drankenkaart uit voor de bar.
		* Combinatie van dranken en gerechten, foodairline	

<https://mijn.katholiekonderwijs.vlaanderen/#!/nieuwsbrieven>



INSCHRIJVEN

- ☒ Ik wil op de hoogte blijven via nieuwsbrieven
 - ☒ Ik wil de wekelijkse **thematische nieuwsbrief** ontvangen
 - ☒ Ik wil de maandelijkse **vakspecifieke nieuwsbrief** ontvangen (so,
 - ☐ Ik wil geen enkele nieuwsbrief ontvangen



MAANDELIJKE VAKKENNIEUWSBRIEF

BEPAAL REGIO

- ☒ Antwerpen

BEPAAL WELKE VAKKEN JE ONTVANGT

- | | |
|--|--|
| ☒ Basisoptie Voeding en horeca | ☒ Gemeenschappelijk funderend leerplan |
| ☒ Studiedomein Voeding en Horeca | ☒ Studiegebied voeding en horeca |

Beste Voornaam

MIJN VOORKEUREN

ALGEMEEN

Dagen beginnende leraren

Graag je aandacht voor volgend initiatief: onze Dagen voor beginnende leraren met klemtoon op visie, didactiek, evaluatie, leerplengerichtheid en persoonlijke groei in leraarschap.

ANT

LEES MEER >

Start To Teach: traject aanvangsbegeleiding

Om de startende leraren te ondersteunen richten wij ook dit schooljaar het begeleidingstraject "Start To Teach" in. Deze vorming richt zich tot alle startende en herstartende leraren secundair onderwijs van de regio Limburg.

LIM

LEES MEER >

Leerkracht op praktijkstage? Vervanging via de overheid

Elk jaar biedt de overheid in Vlaanderen de kans om op praktijkstage te gaan terwijl er wordt gezorgd voor vervanging in de klas. Ook dit jaar loopt het project "Klasactiviteiten" in samenwerking met de Vlaamse overheid op volle toeren en krijgen leerkrachten de mogelijkheid om hun klas achter te laten in de beste handen. In dit bericht leggen we kort uit hoe dat makkelijk kan!

BASISOPTIE VOEDING EN HORECA



Barista-opleiding RTC

RTD Oost-Vlaanderen organiseert voor leerlingen een opleiding barista op school. De leerlingen krijgen eerst een theoretische uitleg te horen en gaan daarna aan de slag met de espressomachine. Onder begeleiding van Melanie Nunes van Tropix barista leren leerlingen enkele baristatechnieken en -handelingen.

MEER INFO EN INSCHRIJVEN >

Delicious Waste

Op 24 juni (Upcycling Day) lanceerde Verspillings is Verrukkelijk een campagne waarmee zo op toegankelijke wijze meer bewustwording willen creëren rondom het thema voedselverspilling. Dit doen ze door het verhaal van onze ondernemers te vertellen, laagdrempelig tips te delen en heerlijke no waste-recepten te ontwikkelen zodat we voedselverspilling kilo voor kilo verminderen.

LEES MEER >



Snack & Chill

Een lekkere fruitbrochette en een tropisch fruitwaterijtje tijdens de lespeuzes? Met Snack & Chill voorzie je voor je leerlingen een gezonde apero tussen de lessen door. Jongeren sria(z)kken naar die gezellige babbel aan de schoolbar, nu meer dan ooit! Schrijf je secundaire school via het inschrijvingsformulier in en ontdek hoe je in een mum van tijd je leerlingen gezonder laat snacken.

Kalender

12 . 10 . 2021	implementatie nieuwe leerplannen OK2 duaal event 
13 . 10 . 2021	Aanvangsbegeleiding startende leerkrachten voeding en horeca - West-Vlaanderen event  Assebroek
10 . 11 . 2021	Intervisie nieuwe leerplan basisoptie Voeding en horeca event  Assebroek
24 . 11 . 2021	Intervisie nieuwe leerplan basisoptie Voeding en horeca event  Brussel

STUDIEDOMEIN VOEDING EN HORECA

Handboeken en werkboeken voedselveiligheid digitaal beschikbaar

Horeca Forma heeft de mappen voedselveiligheid 2de en 3de graad gedigitaliseerd.

LEES MEER >

Bedankt

