

Grootkeuken en catering

3de graad A-finaliteit

III-GrCa-a

BRUSSEL

D/2024/13.758/319

Versie januari 2024

1 Inleiding

De uitrol van de modernisering secundair onderwijs gaat gepaard met een nieuwe generatie leerplannen. Leerplannen geven richting en laten ruimte. Ze faciliteren de inhoudelijke dynamiek en de continuïteit in een school en lerarenteam. Ze garanderen binnen het kader dat door de Vlaamse regering werd vastgelegd voldoende vrijheid voor schoolbesturen om het eigen pedagogisch project vorm te geven vanuit de eigen schoolcontext. Leerplannen zijn ingebed in het vormingsconcept van de katholieke dialoogschool. Ze versterken het eigenaarschap van scholen die d.m.v. eigen beleidskeuzes de vorming van leerlingen gestalte geven. Leerplannen laten ruimte voor het vakinhoudelijk en pedagogisch-didactisch meesterschap van de leraar, maar bieden ondersteuning waar nodig.

1.1 Het leerplanconcept: vijf uitgangspunten

Leerplannen vertrekken vanuit het **vormingsconcept** van de katholieke dialoogschool. Ze laten toe om optimaal aan te sluiten bij het pedagogisch project van de school en de beleidsbeslissingen die de school neemt vanuit haar eigen visie op onderwijs (taalbeleid, evaluatiebeleid, zorgbeleid, ICT-beleid, kwaliteitsontwikkeling, keuze voor vakken en lessen ...).

Leerplannen ondersteunen **kwaliteitsontwikkeling**: het leerplanconcept spoort met kwaliteitsverwachtingen van het Referentiekader onderwijskwaliteit (ROK). Kwaliteitsontwikkeling volgt dan als vanzelfsprekend uit keuzes die de school maakt bij de implementatie van leerplannen.

Leerplannen faciliteren een **gerichte studiekeuze**. De leerplandoelen sluiten aan bij de verwachte competenties van leerlingen in een bepaald structuuronderdeel. De feedback en evaluatie bij de realisatie ervan beïnvloeden op een positieve manier de keuze van leerlingen na elke graad.

Leerplannen gaan uit van de **professionaliteit** van de leraar en het **eigenaarschap** van de school en het lerarenteam. Ze bieden voldoende ruimte voor eigen inhoudelijke keuzes en een eigen didactische aanpak van de leraar, het lerarenteam en de school.

Leerplannen borgen de **samenhang** in de vorming. Die samenhang betreft de verticale samenhang (de plaats van het leerplan in de opbouw van het curriculum) en de horizontale samenhang tussen vakken binnen structuuronderdelen en over structuuronderdelen heen. Leerplannen geven expliciet aan voor welke leerplandoelen van andere leerplannen in de school verdere afstemming mogelijk is. Op die manier faciliteren en stimuleren de leerplannen leraren om over de vakken heen samen te werken en van elkaar te leren. Een verwijzing van een leraar naar de lessen van een collega laat leerlingen niet alleen aanvoelen dat de verschillende vakken onderling samenhangen en dat ze over dezelfde werkelijkheid gaan, maar versterkt ook de mogelijkheden tot transfer.

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 dialoogschool die onderwijs verstrekt vanuit een **specifieke traditie**. Vanuit het eigen pedagogisch project kiezen leraren voor wat voor hen en hun school goed



onderwijs is. Ze wijzen leerlingen daarbij de weg en gebruiken daarvoor **wegwijzers**. Die zijn een inspiratiebron voor leraren en zorgen voor een Bijbelse 'drive' in hun onderwijs.

- De kwetsbaarheid van leerlingen ernstig nemen betekent dat elke leerling **beloftevol** is en alle leerkansen verdient. Die leerling is **uniek als persoon** maar ook **verbonden** met de klas, de school en de bredere samenleving. Scholen zijn **gastvrije plaatsen** waar leerlingen en leraren elkaar ontmoeten in diverse contexten. De leraar vormt zijn leerlingen vanuit een **genereuze** attitude, hij geeft om zijn leerlingen en hij houdt van zijn vak. Hij durft af en toe de gebaande paden verlaten en stimuleert de **verbeelding en creativiteit** van leerlingen. Zo zaait hij door zijn onderwijs de kiemen van een hoopvolle, **meer duurzame en meer rechtvaardige wereld**.
- Leraren vormen leerlingen door middel van leerinhouden die we groeperen in negen **vormingscomponenten**. De aaneengesloten cirkel van vormingscomponenten wijst erop dat vorming een geheel is en zich niet in schijfjes laat verdelen. Je kan onmogelijk over taal spreken zonder over cultuur bezig te zijn; wetenschap en techniek hebben een band met economie, wiskunde, geschiedenis ... Dwarsverbanden doorheen de vakken zijn belangrijk. De vormingscirkel vormt dan ook een dynamisch geheel van elkaar voortdurend beïnvloedende en versterkende componenten.
- Vorming is voor een leraar nooit te herleiden tot een cognitieve overdracht van inhouden. Zijn meesterschap en passie brengt een leraar ertoe om voor iedere leerling de juiste woorden en gebaren te zoeken om **de wereld te ontsluiten**. Hij introduceert leerlingen in de wereld waarvan hij houdt. Een leraar zorgt er bijvoorbeeld voor dat leerlingen kunnen worden gegrepen door de cultuur van het Frans of door het ambacht van een metselaar. Hij initieert leerlingen in een wereld en probeert hen zover te brengen dat ze er hun eigen weg in kunnen vinden.
- Een leraar vormt leerlingen als **individuele leraar**, maar werkt ook binnen **lerarenteams** en binnen een **beleid van de school**. Het Gemeenschappelijk funderend leerplan helpt daartoe. Het 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. Leerlingen zijn dan ook het hart van de vormingscirkel, zij zijn het op wie we inzetten. Zij dragen onze hoop mee: de nieuwe generatie die een meer duurzame en meer rechtvaardige wereld zal creëren.



1.3 Ruimte voor leraren(teams) en scholen

De leraar als professional, als meester in zijn vak krijgt vrijheid om samen met zijn collega's vanuit de leerplannen aan de slag te gaan. Hij kan eigen accenten leggen en differentiëren vanuit zijn passie, expertise, het pedagogisch project van de school en de beginsituatie van zijn leerlingen.

De leerplandoelen zijn noch chronologisch, noch hiërarchisch geordend. Ze laten ruimte aan het lerarenteam en de individuele leraar om te bepalen welke leerplandoelen op welk moment worden samengenomen, om didactische werkvormen te kiezen, contexten te bepalen, eigen leerlijnen op te bouwen, vakoverschrijdend te werken, flexibel om te gaan met een indicatie van onderwijstijd.

1.4 Differentiatie

Om optimale leerkansen te bieden is [differentiëren](#) van belang in alle leerlingengroepen. Leerlingen voor wie dit leerplan is bestemd, behoren immers wel tot dezelfde doelgroep, maar bevinden zich niet noodzakelijk in dezelfde beginsituatie. Zij hebben een niet te onderschatten – maar soms sterk verschillende – bagage mee vanuit de onderliggende graad, de thuissituatie en vormen van informeel leren. Het is belangrijk om zicht te krijgen op die aanwezige kennis en vaardigheden en vanuit dat gegeven, soms gedifferentieerd, verder te bouwen. Positief en planmatig omgaan met verschillen tussen leerlingen verhoogt de motivatie, het welbevinden en de leerwinst voor elke leerling.

De leerplannen bieden kansen om te differentiëren door te verdiepen en te verbreden en door de leeromgeving aan te passen. Ze nodigen ook uit om te differentiëren in evaluatie.

Differentiatie door te verdiepen en te verbreden

Sommige leerlingen denken meer conceptueel en abstract. Andere leerlingen komen vanuit een meer concrete benadering sneller tot inzichtelijk denken. Variëren in abstractie spreekt leerlingen aan op hun capaciteiten en daagt hen uit om van daaruit te groeien.

Daarnaast bieden leerplannen kansen om de complexiteit van leerinhouden aan te passen. Dat kan door een complexere situatie te schetsen, een minder ingewikkelde bewerking of handeling voor te stellen, of door meer kennis of vaardigheden aan te bieden om leerlingen uit te dagen.

De ene context kan betekenisvol zijn voor een leerlingengroep, terwijl een andere context dan weer betekenisvoller kan zijn voor een andere leerlingengroep. Leerinhouden in verschillende contexten aanbrengen biedt kansen om leerlingen aan te spreken op hun interesses en daagt hen tegelijk uit om andere interesses te verkennen en zo hun horizon te verruimen.

In 'extra' wenken bij de leerplandoelen en in beperkte mate ook via keuzeleerplandoelen bieden we je inspiratie om te differentiëren door te verdiepen en te verbreden.

Differentiatie door de leeromgeving aan te passen

Doordachte variatie in werkvormen (groepswork, individueel, auditief, visueel, actief ...) vergroot de kans dat leerdoelen worden gerealiseerd door alle leerlingen. Het helpt hen bovendien ontdekken welke manieren van leren en informatie verwerken best bij hen passen.

De ene leerling kan snel of zelfstandig werken, de andere heeft meer tijd of begeleiding nodig. Variëren in de mate van ondersteuning, gericht aanbieden van hulpmiddelen (voorbeelden, schrijfkaders, stappenplannen ...) en meer of minder tijd geven, daagt leerlingen uit op hun niveau en tempo.

Leerlingen op hun niveau en vanuit eigen interesses laten werken kan door te differentiëren in product, bijvoorbeeld door leerlingen te laten kiezen tussen opdrachten die leiden tot verschillende eindproducten.

Het samenstellen van groepen kan een effectieve manier zijn om te differentiëren. Rekening houden met verschil in leerdoelen en leerlingenkenmerken laat leerlingen toe van en met elkaar te leren.

Technologie kan al die vormen van differentiatie ondersteunen. Zo kunnen leerlingen op hun maat werken met digitale leermiddelen zoals educatieve software of online oefenprogramma's.

Differentiatie in evaluatie

Tenslotte laten de leerplannen toe te differentiëren in [evaluatie](#) en feedback. Evalueren is beoordelen om te waarderen, krachtiger te maken en te sturen.

Na de afronding van een lessenreeks of na een langere periode gaan leraren door middel van summatieve evaluatie na waar leerlingen staan. De keuze van een evaluatie- en feedbackvorm is afhankelijk van de vooropgestelde doelen.



Formatieve evaluatie is geïntegreerd in het leerproces en gaat uit van een actieve betrokkenheid van leraar en leerling. Het zet leerlingen aan het denken over hun vorderingen en laat leraren toe om tijdens het leerproces effectieve feedback te geven. Door middel van formatieve evaluatie krijgen leraren een goed zicht op het leerproces van leerlingen zodat ze het verder gericht en waar nodig kunnen bijsturen. Het is bovendien een rijke bron voor leraren om te reflecteren over de eigen onderwijspraktijk en de eigen pedagogisch-didactische aanpak bij te sturen.

1.5 Opbouw van leerplannen

Elk leerplan is opgebouwd volgens een vaste structuur. Alle onderdelen maken inherent deel uit van het leerplan. Schoolbesturen van Katholiek Onderwijs Vlaanderen die de leerplannen gebruiken, verbinden zich tot de realisatie van het gehele leerplan.

De **inleiding** licht het leerplanconcept toe en gaat dieper in op de visie op vorming, de ruimte voor leraren(teams) en scholen en de mogelijkheden tot differentiatie.

De **situering** geeft aan waarop het leerplan is gebaseerd en beschrijft de samenhang binnen de graad en met de onderliggende 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. nieuwe accenten van het leerplan aan bod.

De **leerplandoelen** zijn helder geformuleerd en geven aan wat van leerlingen wordt verwacht. Waar relevant geeft een opsomming of een afbakening (★) aan wat bij de realisatie van het leerplandoel aan bod moet komen. Ook pop-ups bevatten informatie die noodzakelijk is bij de realisatie van het leerplandoel. De leerplandoelen zijn gebaseerd op de minimumdoelen van de basisvorming, de specifieke minimumdoelen of de doelen die leiden naar een beroepskwalificatie. Indien een leerplandoel verder gaat, vind je een '+' bij het nummer van het leerplandoel. Al die leerplandoelen zijn verplicht te realiseren. In een aantal gevallen zijn keuzedoelen opgenomen; die leerplandoelen zijn weergegeven in een grijze kleur en het nummer van het leerplandoel wordt voorafgegaan door 'K'.

De leerplandoelen zijn ingedeeld in een aantal rubrieken. Bovenaan elke rubriek vind je de relevante minimumdoelen van de basisvorming, de specifieke minimumdoelen en/of doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties, afhankelijk van de finaliteit. Als leraar hoef je je die taal niet eigen te maken. Het volstaat dat je de leerplandoelen realiseert zoals opgenomen in het leerplan.

Waar relevant wordt de samenhang met andere leerplannen in dezelfde graad aangegeven, evenals de samenhang met de onderliggende graad.

'Duiding' bij een leerplandoel bevat een noodzakelijke toelichting bij het doel. In pedagogisch-didactische wenken vinden leraren inspiratie om met het leerplandoel aan de slag te gaan. Een rubriek 'extra' bij een leerplandoel biedt leraren inspiratie om verder te gaan dan wat het leerplandoel minimaal vraagt.

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

Het **glossarium** bevat een overzicht van handelingswerkwoorden die in alle leerplannen van de graad als synoniem van elkaar worden gebruikt of meer toelichting nodig hebben.

De **concordantie** geeft aan welke leerplandoelen gerelateerd zijn aan bepaalde minimumdoelen, specifieke minimumdoelen of doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties.

2 Situering

2.1 Samenhang met de tweede graad

In de tweede graad ligt de focus op onder begeleiding en met hulpmiddelen de basisvaardigheden en -attitudes verwerken.

In de derde graad werken leerlingen zelfstandig (onder toezicht op afstand) aan de hen opgelegde taken en nemen ze daarin verantwoordelijkheid op zodat de overgang naar de arbeidsmarkt vlot verloopt.

Het leerplan bouwt verder op de leerplandoelen van Restaurant en keuken in de 2^{de} graad en is volgens dezelfde rubrieken opgebouwd.

2.2 Samenhang in de derde graad

Er zijn heel wat aanverwante doelen bij de studierichtingen Restaurant en keuken, Horeca, Brood- en banketbakkerij, Slagerij en Slagerij-Traiteurtechnieken.

De specifieke vorming wint aan betekenis als deze in samenhang met doelen uit de algemene vorming wordt gerealiseerd. We denken hierbij aan doelen uit het leerplan Wiskunde met betrekking tot functioneel rekenen, doelen uit het leerplan Nederlands in functie van communicatie met de gast, doelen uit het leerplan Lichamelijke opvoeding met betrekking tot ergonomie en EHBO ...

2.3 Plaats in de lessentabel

Het leerplan is gebaseerd op minimumdoelen van de basisvorming en doelen die leiden naar de beroepskwalificatie Grootkeukenhulpkok. Het leerplan is gericht op 30 graaduren en is bestemd voor de studierichtingen Grootkeuken en catering en Aanloop grootkeuken en catering dual (afhankelijk van de invulling van de schoolcomponent en de aanloopcomponent). Het leerplan is opgebouwd volgens een aantal rubrieken die in een evenwichtige verhouding aan bod komen.

Het geheel van de algemene en specifieke vorming in elke studierichting vind je terug op de [PRO-pagina](#) met alle vakken en leerplannen die gelden per studierichting.

3 Pedagogisch didactische duiding

3.1 Grootkeuken en catering en het vormingsconcept

Het leerplan Grootkeuken en catering is ingebed in het vormingsconcept van de katholieke dialogeschool. 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. Die 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 die 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 die diversiteit genereus te zijn ten opzichte van de andere. Vanuit een gastvrije houding staat de leerling open voor een diversiteit van culturen. 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 zullen extra worden gevormd op 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 in de 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 beargumenteren 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. Die creativiteit uit zich bij het toepassen van technieken en bereidingen, uitoefenen van vaardigheden, gastvrij omgaan met gasten, sfeerzetting ... Verbeelding is daarbij een belangrijke wegwijzer om gasten te verrassen en te verwennen.

Rechtvaardigheid

De studierichtingen in het domein voeding en horeca behoren tot de duurdere studierichtingen. Zorgvuldig omgaan met studiekosten, het ter beschikking stellen van materiaal kan ertoe bijdragen dat ook de 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 deze rubriek komen meer algemene, overkoepelende doelen aan bod zoals het vergelijken van uitbatingvormen in grootkeuken en catering, het volgen van procedures en het nemen van verantwoordelijkheden binnen het team. Daarnaast is er aandacht voor het ontleden van menu's en gerechten.

Vaktechnisch handelen in grootkeuken en catering

Het plannen, organiseren en voorbereiden van werkzaamheden is essentieel in de grootkeuken. Dat veronderstelt een goede kennis van grondstoffen en materiaal, snijtechnieken, grootkeukentechnieken, bereiden van gerechten volgens doelgroep, maaltijddistributie en gastvrije dienstverlening.

Economisch en duurzaam handelen

In grootkeuken en catering komen aspecten van economisch en [duurzaam handelen](#) aan bod. Leerlingen leren respectvol, kostenbewust en maatschappelijk verantwoord omgaan met productiemiddelen. Ze krijgen inzicht in de kostprijs en het beheren van voorraad.

Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

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

3.3 Opbouw

Het leerplan is ingedeeld volgens de hierboven vermelde krachtlijnen.

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

3.4 Leerlijnen

3.4.1 Samenhang met de tweede graad

In de tweede graad ligt de focus op onder begeleiding en met hulpmiddelen de basisvaardigheden en -attitudes verwerken met betrekking tot restaurant en keuken. Dat zal gebeuren in de context van een gesimuleerde omgeving op school waarbij de leerlingen een beperkte verantwoordelijkheid hebben zodat zij volop kunnen experimenteren. Ze hebben enkele aspecten van grootkeuken verkend in functie van oriëntering.

In de derde graad groeien leerlingen in zelfstandigheid en efficiëntie en tegelijkertijd worden keukenvaardigheden uitgediept in de context van grootkeuken en catering.

3.4.2 Samenhang in de derde graad

Binnen het studiedomein Voeding en horeca heeft elke studierichting 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.



Er zijn inhoudelijk heel wat gelijkenissen tussen het leerplan van Restaurant en keuken en het leerplan van Grootkeuken en catering (beide A-finaliteit). De studierichtingen zijn gebaseerd op de beroepskwalificatie hulpkok (in Restaurant en keuken) en grootkeukenhulpkok. De context van grootkeuken zorgt ervoor dat specifieke doelen aan bod komen zoals grootkeukentechnieken, het inzetten van specifieke grondstoffen, de organisatie van de productie en de distributie ... Het klantgericht handelen komt aan bod, maar is minder uitgediept dan in Restaurant en keuken.

Dat wordt hieronder schematisch weergegeven.

Restaurant en keuken	Grootkeuken en catering
Overkoepelende vaardigheden	
Vaktechnisch handelen in de keuken	Vaktechnisch handelen in grootkeuken en catering (incl. bedienen gasten)
Vaktechnisch handelen in het restaurant	
Economisch en duurzaam handelen	
Voedselveilig en arbeidsveilig handelen	

Een aantal leerplandoelen kan je in samenhang realiseren met je collega van de algemene vorming waardoor ze meer betekenis krijgen.

We denken aan:

- efficiënt en respectvol samenwerken (I-II-III-GFL LPD 6);
- berekenen van de kostprijs, het omrekenen van een bestelling, afronden en inschatten (II-Wis-a LPD 2, 3);
- bedienen van gasten en het toepassen van principes van gastvriendelijkheid (III-Ned-a LPD 3, 5);
- ergonomische principes en EHBO-technieken (I-II-III-LiOp LPD 6, 7).

3.5 Aandachtspunten

Pedagogisch-didactische aanpak

Binnen Grootkeuken en catering kan je inzetten op differentiatie door het vakgebied breed te benaderen. Dit vakgebied is namelijk heel divers. Denk aan profit- en non-profitbedrijven, maar ook aan verschillende organisatiemodellen (koude lijn, warme lijn, assemblage ...

In grootkeuken en catering vertrekken we van een smakelijke en gezonde maaltijd. Daarvoor moet de leerling beschikken over de basiscompetenties in de keuken. Een bijkomende uitdaging is het budget en de hoeveelheid. Dat vraagt niet alleen inzicht in de bereidingswijze, maar ook het aanwenden van grootkeukentechnieken en het inzetten van specifieke toestellen. Er is een hoge mate van industrialisatie- en automatiseringsgraad van het productieproces en functies worden opgesplitst in deelprocessen.

Het leerplan bestaat uit leerplandoelen waarin kennis, inzichten, vaardigheden al dan niet samen aan bod komen. Technische vorming en praktische vorming gaan hand in hand en spelen op mekaar in. Zo kunnen kenniselementen aan bod komen in de praktijk, maar ook bepaalde vaardigheden in de technische vorming worden ingeoefend. Een goede afstemming tussen de betrokken leraren is dus noodzakelijk.

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

Voedselveiligheid in grootkeuken en catering is uitermate belangrijk. Daar moet voortdurend op worden gewezen zodat leerlingen dat inoefenen en automatiseren.

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

3.6 Leerplanpagina



Wil je als gebruiker van dit leerplan op de hoogte blijven van inspirerend materiaal, achtergrond, professionalisering en lerarennetwerken, surf dan naar de [leerplanpagina](#).

4 Leerplandoelen

4.1 Overkoepelende vaardigheden

Minimumdoelen, specifieke minimumdoelen of doelen die leiden naar BK

LPD 1 De leerlingen vergelijken uitbatingvormen in grootkeuken en catering op het vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment.

2de graad: Klassieke uitbatingvormen (II-ReKe LPD 1+)

Wenk: Verken met de leerlingen [grootkeuken en catering](#) in zijn breedte. Door een analyse van de doelgroep (jongeren, werknemers, zorgvrager, ouderen ...), organisatie (koude lijn, warme lijn, [assemblagekeuken](#) ...) kan je het ruime aanbod van uitbatingvormen met hun specifieke infrastructuur en assortiment bespreken.

Wenk: Je kan leerlingen wijzen op de uitdagingen van werken in grootkeuken en catering op het vlak van organisatie, creativiteit en kwaliteitsvol werken en dat vergelijken met het werken in een klassieke horecazaak zodat ze komen tot een positieve keuze voor het beroep.

Wenk: Je kan werken aan de hand van volgende vragen:

- Welk uitbatingvorm spreekt je aan?
- Naar welke doelgroep richten ze zich? Hoe zie je dat? Wat is het bestedingspatroon van die doelgroep?
- Wat is het aanbod en assortiment?



- Wat is typisch voor die uitbatingvorm?
- Welke sfeer wordt er nagestreefd? Kan je dat zien aan de inrichting van het restaurant? (bv. onderscheid inrichting kinderdagverblijf, bedrijfsrestaurant en woonzorgcentrum)
- Hoe is die zaak georganiseerd? Welke infrastructuur tref je hier aan?
- Welke functies tref je hier aan (organigram met vermelding van belangrijkste functies, taken en verantwoordelijkheden)?
- Wat is het typische voorkomen en kledij van het personeel? Welke uitstraling wordt beoogd?
- Welke nieuwe technologieën en innovaties tref je hier aan?

Wenk: Je kan met de leerlingen de verschillende functies verkennen aan de hand van de functieclassificatie van de horecasector (PC 302) en de gezondheidsondersteunende diensten (PC 330). Je kan de leerlingen laten nadenken over welke functie ze later willen opnemen of doorgroeien in grootkeuken en catering.

Wenk: Je kan dit doel realiseren via onderzoeksoopdrachten (**Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.**) en de leerlingen individueel of in groepjes een uitbatingvorm of hun werkplek laten voorstellen voor de klas.
Je kan een bedrijfsbezoek organiseren naar één of meerdere grootkeukens en cateringbedrijven of een gastspreker uitnodigen.

LPD 2 De leerlingen handelen volgens procedures en organisatiecultuur.

Wenk: In een organisatie worden een reeks handelingen of afspraken uitgeschreven om zoveel mogelijk gelijkgericht werkzaamheden uit te voeren. Denk bv. aan het informeren en doorgeven van allergenen, een HACCP-procedure, het bestellen van grondstoffen, handelingen na een ongeval, behandelen van een klacht, procedure bij brand ...

Wenk: 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 nadenken over welke cultuur bij hen past. Een bijzondere aandacht gaat naar het voorkomen en het dragen van de gepaste bedrijfskledij in functie van de taak.

Wenk: Bij dit leerplandoel kan je denken aan schoolafspraken en het werkplaatsreglement dat leerlingen opvolgen met het oog op betrouwbaar en stipt handelen, ook in hun toekomstige beroepscontext.

LPD 3 De leerlingen communiceren respectvol en werken efficiënt samen binnen het team.

★ Basisprincipes van instructie, feedback en motivatie

2de graad: Samenwerken (II-ReKe-a LPD3)

Duiding: In de derde graad werken leerlingen zelfstandig (onder toezicht op afstand) aan hun opgelegde taken en nemen daarin verantwoordelijkheid.

Wenk: Naast basisattitudes zoals stiptheid, controleren van afgeleverd werk, inspanningen doseren en volhouden, werk zien en initiatief nemen, voor zichzelf opkomen, flexibel omgaan met een gewijzigde taakverdeling, aanpassing van het

werktempo of -volume in functie van de productie ... komen ook aspecten van leiding geven aan bod waarbij de leerlingen de eindverantwoordelijkheid opnemen voor een takenpakket.

Wenk: Bij het handelen in team is communiceren met teamleden uitermate belangrijk: respectvol en beleefd communiceren, open staan voor en geven van feedback, tijdig communiceren over afwijken van afspraken, motiveren ... Basisinzicht in communicatietechnieken en -middelen zal leerlingen daarin sterker maken. Je kan daarvoor afstemmen met je collega's moderne talen.

Wenk: Door leerlingen een deelverantwoordelijkheid te geven zoals hygiëneverantwoordelijke of verantwoordelijke voor (een deel van) de productie kan je ze laten oefenen in leiding nemen en instructie geven. Je kan de leerlingen een voorbereidingstaak (bv. opstellen stappenplan, taakverdeling, werkorganisatie ...) laten maken en hen daarin begeleiden en bijsturen.

Wenk: Je kan leerlingen aanzetten tot zelfreflectie:

- Wat zijn mijn rol en verantwoordelijkheden in het team?
- Hoe kan ik bijdragen tot een aangename teamsfeer?
- Wat zijn mijn sterke en zwakke punten als teamspeler? Sta ik open voor feedback van anderen?
- Hoe kunnen we als team samenwerken om een taak zo vlot mogelijk te laten verlopen? Hoe kan ik mijn team motiveren?

Een teamoverleg na de (praktijk)les, ondersteund door een peerevaluatie kan daartoe bijdragen.

LPD 4 De leerlingen ontleden menu's en gerechten.

★ Diëten, voedingsvoorkeuren en menuplanning

Duiding: De leerlingen verwerven inzicht in de samenstelling van gezonde en uitgebalanceerde gerechten. Daarvoor zullen de basisprincipes van voedingsleer, de rol van de voedingsstoffen en -middelen, voedingswaarde van de grondstoffen, allergenen zeker aan bod komen. De voedingsdriehoek kan als referentiekader worden gebruikt. Daarnaast kan je gebruikmaken van een betrouwbare voedingsapp.

Wenk: Je kan op basis van enkele principes het menuschema ontleden en beoordelen. Je hoeft geen menuschema op te stellen; dat is de taak van een grootkeukenkok.

Wenk: Je kan op basis van het etiket van grondstoffen of halffabricaten de voornaamste bestanddelen bespreken (LPD 7). Aan de hand van de nutriscore kan je leerlingen laten nadenken over de voedingswaarde.

Wenk: De samenstelling van gerechten kan je analyseren aan de hand van componenten of voedingsmiddelengroepen (eiwithoudende component, zetmeelhoudende component, groenten, saus). Reflecteer daarover met de leerlingen en gebruik de componenten als puzzelstukken bij het samenstellen van gerechten.

Wenk: Je bespreekt de vaak voorkomende enkelvoudige **diëten** (bv. zoutarm, diabetes, cholesterolbeperkt, licht verteerbaar, energiebeperkt) en het onderscheid met voedingsvoorkeuren.

Aan de hand van de allergenen kan je het onderscheid tussen allergie en



intolerantie duiden en het verband leggen met diëten zoals lactosevrij, glutenvrij ...

Wenk: Je kan samen met de leerlingen onderzoeken wat de behoefte van de doelgroep is en hoe het assortiment zo goed mogelijk daarop kan worden afgestemd (bv. leeftijd, energiebehoefte, cultureel gebruik, geloofsovertuiging ...) Daarnaast kan je met de leerlingen aanpassingen of alternatieven voorstellen in functie van een dieet, allergie, intolerantie, voedingsvoorkeur.

Wenk: Via onderzoeksoopdrachten (**Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.**) kan je leerlingen attent maken op hedendaagse trends en evoluties.

LPD 5 + De leerlingen ontwikkelen een nieuw of aangepast product of dienst op basis van verworven vaardigheden en kennis.

2de graad: Nieuw of aangepast product (II-ReKe-a LPD 16 +)

Wenk: Dit doel kan je in samenhang met andere doelen uit het leerplan realiseren. De procesevaluatie zal voorrang krijgen op de evaluatie van het product. Een foutenanalyse kan leiden tot een verbeterd product.

Wenk: Je kan aandacht besteden aan het beargumenteren van keuzes bij het ontwikkelen van een nieuw product of dienst. Je kan leerlingen zelf voorstellen laten formuleren, initiatief nemen, creativiteit tonen. Je kan dit ook effectief laten uitvoeren als eindopdracht.

4.2 Vaktechnisch handelen in de grootkeuken en catering

Minimumdoelen, specifieke minimumdoelen of doelen die leiden naar BK

LPD 6 De leerlingen plannen, organiseren en bereiden eigen activiteiten voor.

Duiding: De leerlingen hebben aandacht voor een efficiënte werkorganisatie tijdens de voorbereidende taken ('mise-en-place') in keuken en distributie (bediening). De nadruk ligt op het plannen en organiseren zodat de productie vlot verloopt.

Wenk: Door stapsgewijze oefeningen verwerven leerlingen inzicht in een logische en ordelijke manier van werken. Je kan de leerlingen een voorbereiding laten maken, bv. werkplanning met tijdsinschatting, 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 productiefiche, stappenplan of taakverdeling laten opstellen voor het hele menu of activiteit.

Wenk: De leerlingen voeren eveneens voorbereidende werkzaamheden uit voor de dienst. We denken aan het klaarzetten van de verbruiksruimte, de voorbereiding van de buffetten of counter, het aanvullen van automaten, de sfeerscheping ... Je kan inspelen op thema's of seizoenen.

Wenk: Varieer in opdrachten zodat de leerlingen uitgedaagd blijven om de voorbereiding te maken. Je kan via verschillende opdrachten toch aan het zelfde leerplandoel werken. Je kan de voorbereiding ook koppelen aan andere leerplandoelen (bv. kostprijsberekening).

Wenk: 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 7 De leerlingen selecteren grondstoffen en convenienceproducten.

- ★ Productkennis: assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, anatomie van de dieren voor consumptie

2de graad: Basisgrondstoffen (II-ReKe-a LPD 6)

Duiding: In Grootkeuken en catering wordt het doel van de 2^{de} graad herhaald en uitgebreid in de context van grootkeuken. Je kan de vergelijking maken met convenienceproducten.

Wenk: 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. leerlingen bespreken de twee belangrijkste ingrediënten van een bereiding.

Wenk: 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. Door convenienceproducten onderling te vergelijken verken je het assortiment en de kwaliteitsverschillen.

Wenk: Dit doel staat sterk in relatie tot LPD 10, zo zal inzicht in de deelstukken van vlees leerlingen helpen bij de keuze van de bereidingstechniek. Specifieke convenience producten (bv. kookvaste pasta) vragen een aangepaste bereidingstechniek.

Wenk: Naast grondstoffen in de keuken zal je met de leerlingen ook de dranken verkennen: bespreek van de meest voorkomende dranken het assortiment, de herkomst, het smaakprofiel in functie van de samenhang met de gerechten.

Wenk: Bij het criterium duurzaamheid zullen begrippen als korte keten, streekproducten, vergeten groenten, seizoensproducten, bio-grondstoffen, ecologische voetafdruk ... wellicht ter sprake komen. Je kan dit in samenhang met LPD 16 behandelen.

Wenk: Door de evolutie naar een meer en meer plant-based eetpatroon zal je specifieke grondstoffen zoals vleesvervangers en alternatieve eiwitbronnen verkennen. Je kan met de leerlingen reflecteren over het waarom van het imiteren van vlees en duurzaamheid (LPD 16 **Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.**: hoge bewerkingsgraad van kant en klare vleesvervangers of imitatievlees, korte keten, voedingswaarde ...).

Wenk: Via een bedrijfsbezoek (bv. bezoek aan een toeleverancier voor cateringbedrijven, industriële verwerker van kant en klare producten, 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 8 De leerlingen selecteren en hanteren het belangrijkste grootkeukenmateriaal.



Wenk: Je leert leerlingen hun keuze van materiaal motiveren op basis van kwaliteit, gebruikstoepassing en duurzaamheid. Beperk je tot het meest voorkomende groot en klein keukenmateriaal die in de grootkeuken en -bediening van de school of op verplaatsing voorkomen.

Wenk: Via veiligheidsinstructiefiches (eventueel ter beschikking op het digitale platform van de school) kunnen de leerlingen zich een beeld vormen van het materiaal waarmee ze zullen werken tijdens de dienst.
Dit doel kan je in samenhang zien met het onderhouden van materiaal (LPD 21) en arbeidsveiligheid (LPD 22).

Wenk: Specifiek materiaal in grootkeuken en catering kan je verkennen via een bedrijfsbezoek, bezoek aan een vakbeurs, praktijk in de grootkeuken van de school of werkplek of een onderzoeksopdracht zodat leerlingen in contact komen met nieuwe technologie en innovatieve technieken (**Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.**). We denken daarbij aan inductie, gespecialiseerde kookketels, lowerator, regaalwagens, distributiekarren, distributieband, geïsoleerde dienbladen, chafing dish, soepdistributie ...

LPD 9 De leerlingen maken grondstoffen schoon, bewerken, versnijden en portioneren ze.

Wenk: Het is essentieel dat leerlingen voorbereidende technieken toepassen per soort grondstof (vlees, vis, gevogelte, groenten, fruit ...) en dat in de juiste volgorde: schoonmaken, schillen of pellen, wassen, versnijden, portioneren, verpakken en etiketteren ...

Wenk: Je staat best stil bij de juiste techniek en handgreep bij het versnijden. De basissnijtechnieken die voorkomen in de grootkeuken zoals julienne, brunoise, émincer, hacher, parer ... komen minimaal aan bod, complexere snijtechnieken kunnen bij wijze van uitbreiding worden ingeoefend zonder hetzelfde vaardigheidsniveau na te streven als bij de basissnijtechnieken.

Wenk: Bij het versnijden van grondstoffen zal je ook machines gebruiken en wijzen op veiligheid, efficiëntie en personeelskost.

Wenk: Je kan de aandacht vestigen op het belang van goed geslepen en onderhouden messen en materiaal. In samenhang met LPD 22 kan je eenvoudige technieken zoals het wetten van messen aanbrengen.

LPD 10 De leerlingen passen grootkeukentechnieken toe en motiveren de keuze ervan op het vlak van methode, toepassing en voedingswaarde.

Wenk: Je kan de bereidingstechnieken onmiddellijk linken aan de gebruikte grootkeukentoestellen:

- Friteuse: frituren;
- braadslede of kookketel: bakken en stoven, (voor)koken, braiseren, pocher;
- combi-steamer: stomen, bakken, gratineren, regenereren, bakken-stomen, op lage temperatuur garen, vacuüm garen;
- grill: grillen ...

Wenk: Je kan grootkeukentechnieken toepassen op diverse keukengrondstoffen zoals vlees, vis, gevogelte, eieren, rijst, pasta, aardappelen, groenten.

Wenk: 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.

De keuze van de bereidingstechnieken heeft een belangrijke invloed op het volume, de voedingswaarde, kwaliteit en smaakbeleving van de bereidingen. Pas de verschillende bereidingstechnieken toe op één grondstof, vergelijk en reflecteer daarover met de leerlingen.

Wenk: Je kan leerlingen laten kennismaken met specifieke grondstoffen en bereidingstechnieken in grootkeuken en catering in functie van de distributie (bv. kookvaste pasta, convenience producten ...). Je kan dat realiseren via een gastspreker, bedrijfsbezoek of een bezoek aan een professionele beurs.

LPD 11 De leerlingen maken basisbereidingen en afleidingen klaar.

- ★ Fonds, koude en warme basissausen, basisbindmiddelen, samengestelde boters

2de graad: Basisbereidingen (II-ReKe-a LPD 12)

Wenk: Je kan de basisbereidingen herhalen en variëren met afleidingen, combineren met convenience producten en vertalen naar de context van grootkeuken op een creatieve manier.

Wenk: Je kan de verschillen benadrukken tussen een klassieke bereidingstechniek en een grootkeukentechniek op vlak van samenstelling, binding, volgorde van bereiding ...

Wenk: Je kan de basisbereidingen en afleidingen vergelijken met enkele convenienceproducten en onderzoeken wat de verschillen zijn op het vlak van smaak, structuur, kostprijs, voedselveiligheid ... (**Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.**).

LPD 12 De leerlingen maken gerechten klaar in functie van de doelgroep en beoordelen de kwaliteit van de bereiding en het eindproduct in verschillende kooksystemen.

- ★ Hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen, vlees, gevogelte, visgerechten, plant-based gerechten, zuivelbereidingen en nagerechten

Wenk: Dit leerplandoel wordt gerealiseerd in zoveel mogelijk verschillende kooksystemen zoals koude lijn, warme lijn of assemblage én voor verschillende doelgroepen zodat dat voldoende breed aan bod komt.

Maak een selectie van eenvoudige gerechten zodat de belangrijkste bereidingstechnieken en grondstoffen gevarieerd aan bod komen.

Wenk: De leerlingen beoordelen bij de bereiding verschillende smaken, aroma's (inzetten op smaakbeleving) en de kwaliteit van de volledige bereiding. Ze zullen de juiste woordenschat moeten verwerven zodat ze hun beoordeling correct kunnen verwoorden. Dat kan je laten inoefenen in samenwerking met het vak Nederlands.

Wenk: Dit doel nodigt leerlingen uit om na te denken over kwaliteitsvol werken. Dat 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 dat zowel op het niveau van het proces als het eindproduct nastreven.

Wenk: De leerlingen stellen zelf geen dieet samen, maar zullen het wel moeten kunnen bereiden met behulp van een productiefiche of dieetblad en volgens de voorschriften van de diëtist. Inzicht in voedingsleer (LPD 4), kennis van de meest voorkomende [diëten](#) en kennis van de eigenschappen van specifieke grondstoffen (bv. zoetmiddel, plantaardige vetten –LPD 7) zijn belangrijk.

Wenk: Benadruk dat binnen de context van grootkeuken en catering kwaliteitsvol handelen voorop staat, maar de omvang en het budget extra uitdagingen met zich meebrengt.

Wenk: Ook hier is een vergelijkende studie met [convenience](#) aan de orde zodat leerlingen een onderbouwde keuze kunnen maken op basis van kwaliteit (smaak), efficiëntie en kostprijs.

Wenk: Je kan bij de koude lijn de specifieke werking en organisatie van een [voedselbibliotheek](#) toelichten en inoefenen.

Wenk: Je kan aan de hand van gevalstudies leerlingen voorbereiden op onverwachte gebeurtenissen zoals een verkeerde levering of voorraadtekort: welke alternatieven zijn er mogelijk? Op die manier moeten leerlingen hun creativiteit en probleemoplossend vermogen aanwenden om een oplossing uit te werken.

LPD 13 De leerlingen passen technieken toe om gerechten kwaliteitsvol en creatief te presenteren op bord en op buffet.

Wenk: De leerlingen oefenen in het kwaliteitsvol en creatief presenteren van gerechten, het zorgvuldig en identiek schikken van de ingrediënten op meerdere borden naar een voorbeeld.

Je kan leerlingen een schets of digitaal ontwerp laten maken waarbij ze nadenken over vorm, kleur, schikking bij het presenteren.

Wenk: Creatief presenteren kan leiden tot bijkomende handelingen. Aangezien het gaat over grote aantallen kan je aandacht besteden aan andere factoren zoals arbeidsintensiviteit, temperatuurbewaking en zoeken naar technieken zodat het toch realiseerbaar is.

Wenk: De leerlingen passen de dresseertechnieken toe zowel op bord en plateau als op buffet (saladbar, toonbank, banket, counter in grootkeuken ...).

LPD 14 De leerlingen verzorgen de maaltijddistributie in verschillende systemen.

Wenk: Organiseer de [maaltijddistributie](#) in verschillende systemen (centraal of decentraal, banketdienst, buffet, walking dinner, vending, take away ...) zodat leerlingen die vaardigheden in de praktijk kunnen inoefenen. De leerlingen verkennen het verschil in organisatie tussen de verschillende distributiesystemen. Dat kan ook worden verkend via bedrijfsbezoek of werkplekleren.

Wenk: Naast een goede voorbereiding en organisatie van de maaltijddistributie zal je aandacht besteden aan een correcte portionering of [verstrekkingseenheid](#) (LPD 19).

LPD 15 De leerlingen bedienen gasten en handelen gastvriendelijk.

- Wenk: In het vakgebied horeca spreken we van gasten in plaats van klanten (hospitality). De leerlingen onderscheiden verschillende soorten gasten zodat ze kunnen inspelen op specifieke wensen met respect voor culturele verschillen en behoeften (bv. kinderen, zorgvrager, patiënt ...).
- Wenk: Bij het bedienen van gasten denken we aan een eenvoudige dienstverlening: het bedienen aan de counter, het inzetten en afruimen van borden ...
- Wenk: Je kan – afhankelijk van de doelgroep - de basisregels van etiquette en voorkomendheid toepassen.
- Wenk: De communicatie met de gast gebeurt in correct Nederlands of in een moderne vreemde taal. De leerlingen kunnen de gasten verwelkomen, informeren over het gerecht of menu, informeren naar wensen en allergenen, eenvoudige vragen beantwoorden of doorverwijzen naar een verantwoordelijke. Denk ook aan het correct reageren op opmerkingen en klachten van de gast door gebruik te maken van het juiste taalregister. In samenwerking met de leraar moderne talen kan je dat inoefenen aan de hand van standaardzinnen. Besteed ook aandacht aan non-verbale communicatie (oogcontact, lichaamstaal ...).
- Wenk: 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, empathie tonen, flexibel omgaan met gewijzigde situaties, correct inspelen op klachten, voeren van een slecht nieuwsgesprek ...

4.3 Economisch en duurzaam handelen

Minimumdoelen, specifieke minimumdoelen of doelen die leiden naar BK

LPD 16 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.
- Wenk: Je kan de leerlingen wijzen op het zuinig gebruik van gas, water, elektriciteit, onderhoudsproducten ... en dat in relatie brengen tot de kostprijs.
- Wenk: De leerlingen respecteren en gaan zorgzaam om met materiaal (LPD 8).
- Wenk: Ook arbeidstijd is een [productiemiddel](#). Laat leerling nadenken over arbeidsefficiëntie: hoe kan je een taak met minder arbeidstijd uitvoeren zonder in te boeten op kwaliteit?

LPD 17 De leerlingen berekenen de kostprijs van een gerecht of menu en verklaren hoe de verkoopprijs tot stand komt.

- ★ Foodcost en wastecost
Principes van prijszetting



- Wenk: Je kan de principes van grondstoffenkostprijsberekening inoefenen door te vertrekken van een productiefiche. Je kan aansluitend de waarde van het afval en uitval te berekenen (rendementstest, berekening van wastecost).
- Wenk: Je kan starten met de kostprijsberekening van een gerecht (foodcost) en dat uitbreiden naar een volledig menu. Je kan wijzen op het belang van een evenwichtige kostprijs van elk menu-onderdeel zodat het menu verkoopbaar is. In grootkeuken en catering zal men vaak werken met budgetten.
- Wenk: Je kan ook halffabricaten of [convenienceproducten](#) bespreken in relatie tot de arbeidskost (LPD 7).
- Wenk: Dit doel biedt kansen om functionele rekenvaardigheden en digitale competenties in te zetten (bv. een rekenblad met al dan niet vooraf ingestelde formules, bestelprogramma van de school ...).
- Wenk: Je kan elementen van de verkoopprijs verkennen: grondstoffen en [hulpstoffen](#), energie, personeelskosten, investeringen, brutowinst.
- Wenk: Je kan bespreken hoe je via prijszetting kan inspelen op verkoop, concurrentie, doelgroep.

LPD 18 De leerlingen ontvangen, controleren en beheren goederen.

- ★ Opvolging voorraad (FIFO, FEFO, TGT, THT) en vaststelling van tekorten
Vaststellen van tekorten en doorgeven van bestellingen (inventaris)
Soorten voorraadkamers en vereisten
Wettelijke bepaling m.b.t. etiketteren van niet-voorverpakte producten en vermelding van allergenen
Verpakken en bewaar technieken

- Wenk: Bij de opvolging van de voorraad en het beheren van goederen hebben de leerlingen aandacht voor orde en volgen ze de vervaldatum op. Je kan via een beurtrol de leerling taken laten opnemen in het economaat (bv. ontvangst en wegbergen van de leveringen, interne bestelling klaarzetten ...), maar je kan ook in het praktijklokaal goederen controleren en de voorraad beheren (bv. controle van de interne bestelling, beheer dagvoorraad kruiden en specerijen, etiketteren en verpakken productie ...).
- Wenk: Je besteedt best aandacht aan het correct en consequent etiketteren van bereidingen (in dagvoorraad, voorraadkamer of [voedselbibliotheek](#)). Je kan daarvoor gebruik maken van het etiketteersysteem van de school. Bespreek de basisregelgeving in verband met etiketteren van niet-voorverpakte producten en het vermelden van allergenen.
- Wenk: Je kan de leerlingen met behulp van kantoorsoftware eenvoudige registratietechnieken laten uitvoeren.
- Wenk: Je kan met de leerlingen de verschillende bewaar technieken en hun belangrijkste voor- en nadelen verkennen.

LPD 19 De leerlingen maken een bestelbon op.

- Wenk: Leerlingen zetten functionele rekenvaardigheden in bij het opmaken van een

bestelbon aan de hand van een [productiefiche](#), bv. bij het omrekenen van productiefiches naar een andere productiehoeveelheid. Leerlingen hebben ook aandacht voor een juiste portionering of [verstrekkingseenheid](#) per persoon.

Wenk: Je kan ook denken aan een interne bestelbon voor een gerecht of menu waarbij leerlingen al dan niet rekening moeten houden met de aanwezige voorraad. Je kan de leerlingen bestellingen laten ingeven met behulp van de bestelsoftware van de school (LPD 18).

4.4 Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

Minimumdoelen, specifieke minimumdoelen of doelen die leiden naar BK

LPD 20 De leerlingen passen HACCP-procedures toe.

- ★ 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 en GHP, PVA en CCP
Gevaren (fysisch, chemisch, biologisch en allergenen).

Wenk: De leerlingen passen de voorschriften van persoonlijke hygiëne toe.

Wenk: De leerlingen sorteren en verwijderen afval, herbruikbare verpakking, leeggoed ... volgens de afspraken binnen school of werkplek.

Wenk: Je kan gebruik maken van een stappenplan, het reinigingsplan en de richtlijnen zoals die opgenomen zijn in de HACCP-procedure van de school of werkplek. Daarnaast kan je via de autocontrolelids, die van toepassing is in grootkeuken, leerlingen laten kennismaken met de HACCP-verplichtingen. Je kan het nut en de rol van het FAVV bespreken en gebruik maken van de documenten en schema's die ze ontwikkeld hebben voor grootkeuken en catering.

Wenk: De leerlingen leggen het verband tussen temperatuur en bewaring. Ze omschrijven de factoren die de groei van micro-organismen beïnvloeden. Door het uitvoeren van controletests en het nemen van stalen kan je de versheid van voedingsmiddelen of bereidingen onderzoeken (**Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.**).

Wenk: Benader de principes vooral in de praktijk. Je leert leerlingen verantwoordelijkheid nemen door bv. per praktijkbeurt een HACCP-verantwoordelijke aan te stellen, de HACCP-taken te duiden en te verdelen ...

LPD 21 De leerlingen reinigen en ontsmetten materiaal en ruimtes en stemmen de techniek, hoeveelheid en soort schoonmaakproduct af op de reinigingsopdracht en de graad van vervuiling.

Wenk: Je leert leerlingen inzicht verwerven in de juiste volgorde bij het sorteren, 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.

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

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

Wenk: De richtlijnen in verband met het reinigen van materiaal kan je ook opnemen in de gebruiksaanwijzing of (veiligheids)instructiekaart. Verken samen met de leerlingen die gebruiksaanwijzingen zodat ze die vlot kunnen gebruiken (LPD 8).

LPD 22 De leerlingen respecteren veiligheidsregels bij gebruik van materiaal en handelen ergonomisch.

Wenk: Je verwijst naar de instructies op de veiligheidsfiches van materiaal en chemische producten en je leert de leerlingen die nauwgezet op te volgen. Bespreek ook hoe leerlingen bij het onderhoud materiaal moeten controleren en afwijkingen of storingen dienen te melden (in functie van technisch onderhoud). Wijs hen op het belang van een goed onderhouden toestel in functie van de arbeidsveiligheid (bv. scherp mes) en de levensduur.

Wenk: Je leert de leerlingen de meest voorkomende veiligheidspictogrammen verkennen (bv. bij het omgaan met onderhoudsproducten, in het kader van brandveiligheid en evacuatie).

Wenk: Via de codex welzijn kan je de leerlingen laten kennismaken met enkele belangrijke basisbegrippen en -principes van preventie en bescherming. Bespreek het belang van persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM).

Wenk: Je kan de veiligheidsvoorschriften van de school vergelijken met de leerwerkplek aan de hand van de werkpostfiche en risicoanalyse.

Wenk: Je leert de leerlingen het belang van ergonomie in de grootkeuken beschrijven. Denk aan het toepassen van de juiste hef- en tiltechnieken, maar ook aan repetitieve bewegingen (handelingen aan distributiebandoel), gebruik en transport van maaltijdkarren ...

Wenk: De leerlingen kunnen de procedures i.v.m. EHBO (snijwonden en brandwonden uitglijden) toepassen. Daarnaast is er een bijzondere aandacht voor een veilige arbeidsomgeving zodat de risico's worden beperkt.

4.5 Onderzoekend leren

Minimumdoelen, specifieke minimumdoelen of doelen die leiden naar BK

LPD 23 De leerlingen ontwerpen een oplossing voor een probleem of een uitdaging door wetenschappen, wiskunde of technologie geïntegreerd aan te wenden binnen de context van grootkeuken en catering.

Wenk: Dit leerplandoel kan je op een projectmatige manier realiseren. Het kan gaan om een probleem of uitdaging die kleinschalig is en aansluit bij de leefwereld van de leerlingen.

Wenk: Het is aangewezen om te vertrekken van een specifieke situatie. Leerlingen zetten kennis en vaardigheden in door creatief denken: ze bedenken mogelijke oplossingen, wegen ze tegenover elkaar af en maken keuzes. Stappenplannen kunnen dat proces ondersteunen. Een probleemoplossend proces verloopt systematisch, maar kan je niet voorstellen als een vast ritueel of recept.

Wenk: Je kan een informatierijke omgeving voorzien waarin leerlingen vlot inspiratie kunnen verzamelen. Het is waardevol om ook tussentijdse resultaten te bespreken. Leerlingen kunnen ook feedback aan elkaar geven.

Wenk: Goed gekozen problemen of uitdagingen kunnen spontaan aanleiding geven tot integratie van meerdere domeinen of disciplines. Voorbeelden van problemen en uitdagingen waarvoor een relatief eenvoudige (model)oplossing kan worden ontwikkeld:

- Een gerecht aanpassen in functie van het voedingspatroon van de gast (allergie, dieet, voedingsvoorkeur, energieopname ...) (LPD 4).
- Een dagmenu samenstellen dat de dagelijkse behoefte aan voedingsstoffen dekt en rekening houdt met verbruik door inspanning en de milieu-impact van voedingsmiddelen (LPD 4).
- Een gezond en duurzaam voedingsschema ontwikkelen op basis van informatie op voedingsproducten en voedingslabels gebaseerd op duurzaamheidscriteria (LPD 7).
- Verschillende grootkeukentechnieken (technologieën) toepassen op eenzelfde grondstof en het eindresultaat verhoudingswijs vergelijken op vlak van voedingswaarde, structuur, smaak ... om tot een optimale en duurzame techniek te komen (LPD 10).
- Aan de hand van een mystery box een gerecht ontwikkelen, uitschrijven in een productiefiche, bereiden en bijsturen (LPD 11 en LPD 12).
- Een nieuw of aangepast product ontwikkelen op basis van duurzaamheidscriteria (waste, arbeidsduur, energiekost ...) (LPD 16 5+, 16).
- Een gerecht of menu aanpassen zodat dat voldoet aan de vooropgestelde kostprijs (**Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.**).
- Een alternatief voorstellen bij het niet leveren (of niet-conforme levering) van grondstoffen (LPD 18).

Wenk: Je kan aandacht besteden aan keuzes die leerlingen maakten bij het ontwerpen van een oplossing. Leerlingen kunnen die beargumenteren en hun denkproces illustreren: door foto's te nemen van deeloplossingen, documentatie te verzamelen, tekeningen, schema's, eenvoudige berekeningen te maken, een proefmodel samen te stellen ... Leerlingen kunnen keuzes maken aan de hand van criteria als beoogde doelstellingen, beschikbaarheid van gegevens, tijd, middelen.

Wenk: De leerlingen ontwerpen een oplossing, maar hoeven die oplossing niet effectief te realiseren. De oplossing kan verschillende vormen aannemen en moet worden getest of geëvalueerd: een nieuwe of aangepaste werkwijze, een interventie, een technisch systeem (product, apparaat ...).



5 Lexicon

Het lexicon bevat een verduidelijking bij de begrippen die in het leerplan worden gebruikt. Die verduidelijking gebeurt enkel ten behoeve van de leraar.

Assemblagekeuken

In een assemblagekeuken worden elders vervaardigde maaltijdcomponenten samengevoegd tot één geheel (component of gehele maaltijd). De componenten worden ingekocht of komen vanuit de productiekeuken waarna men zelf nog invloed kan uitoefenen op smaak of samenstelling van de gerechten.

In een assemblagekeuken kan tevens een klein gedeelte van de bereiding zelf worden verzorgd, bijvoorbeeld voor de bereiding van specifieke diëten.

Bewerkingsstadium

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

Convenience

Een product dat reeds en bepaalde fase van (voor)bereiding heeft doorlopen. Convenience producten zijn te vinden in vele gradaties: van een voorgewassen groente tot en met een kant en klare maaltijd, ook wel full convenience genoemd.

Dieet

Onder dieet verstaan we voeding die om medische reden aan specifieke eisen moet voldoen ten behoeve van een individu.

We maken het onderscheid met aangepaste voeding omwille van een andere dan medische aard bv. omwille van overtuiging, culturele gewoonte ...

Duurzame ontwikkelingsdoelen

Duurzame ontwikkelingsdoelstellingen of Sustainable Development Goals (SDG's) zijn de 17 doelstellingen en subdoelstellingen die de Verenigde Naties goedkeurde in 2015. Deze doelen moeten mensen en landen aanzetten tot actie in domeinen die van cruciaal belang zijn voor de mensheid en de planeet. De doelstellingen zijn geïntegreerd en ondeelbaar en zorgen voor een evenwicht tussen de drie dimensies van duurzame ontwikkeling: de economische, sociale en milieudimensie. De doelstellingen kunnen worden onderverdeeld in vijf thema's: mensen (people), planeet (planet), welvaart (prosperity), vrede (peace) en partnerschap (partnership).

Grootkeuken en catering

We spreken van grootkeuken en catering als men op grote schaal maaltijden of maaltijdcomponenten bereidt en distribueert.

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 ...

In grootkeuken of gemeenschapsrestaurant gaat het over maaltijden in scholen, bedrijven en gezondheidsinstellingen; bij catering gaat het over een ruime waaier van maaltijdverschaffing in diverse contexten.

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

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

Kooksystemen

Met kooksystemen worden verschillende organisatiemodellen bedoeld zoals koude lijn (ontkoppeld koken), warme lijn, assemblage en de combinatie ervan.

Maaltijddistributie

Maaltijddistributie is het verdelen van de afgewerkte maaltijdcomponenten tot de gast.

Organisatiecultuur

Onder 'organisatiecultuur' van een bedrijf verstaan we de fundamentele waarden en normen van dat bedrijf die zelden expliciet zijn gedefinieerd, 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 ...

Plant-based

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

Productiefiche

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

Productiemiddelen

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

Sinner-cirkel

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

Verstrekkingseenheid (VSE)



Een verstrekkingseenheid is de kleinste eenheid (bv. 1 snede brood) of verbruikseenheid (bv. 1 portie rijst) van een bepaald voedingsmiddel of gerecht. Men spreekt ook wel van consumptie-eenheid.

Voedselbibliotheek

Een voedselbibliotheek is een voorraad van bereide maaltijdcomponenten. In de koude lijn vormt dat de buffer zodat men flexibel kan inspelen op extra wensen, noodsituaties ...

6 Basisuitrusting

Basisuitrusting verwijst naar de infrastructuur en het (didactisch) materiaal die beschikbaar moeten zijn voor de realisatie van de leerplandoelen.

Om de leerplandoelen te realiseren dient de school minimaal de hierna beschreven infrastructuur en materiële en didactische uitrusting ter beschikking te stellen die beantwoordt aan de reglementaire eisen op het vlak van veiligheid, gezondheid, hygiëne, ergonomie en milieu. Specifieke benodigde infrastructuur of uitrusting hoeft niet noodzakelijk beschikbaar te zijn op de school. Beschikbaarheid op de werkplek of een andere externe locatie kan volstaan. We adviseren de school om de grootte van de klasgroep en de beschikbare infrastructuur en uitrusting op elkaar af te stemmen.

6.1 Infrastructuur

Praktijklokalen met de nodige nutsvoorzieningen voor activiteiten in grootkeuken en catering:

- goed uitgeruste professionele keuken waar maaltijden en maaltijdcomponenten kunnen worden bereid voor grote groepen
- een didactisch restaurant, met de mogelijkheid tot het verzorgen van een grootkeukendienst in verschillende concepten;
- een balie uitgerust voor het registreren en afrekenen van het verbruik,
- office- en afwasruimte;
- gekoelde opbergruimte en vriescel;
- lesruimte
 - met een (draagbare) computer waarop de nodige software en audiovisueel materiaal kwaliteitsvol werkt en die met internet verbonden is;
 - met de mogelijkheid om (bewegend beeld) kwaliteitsvol te projecteren;
 - met de mogelijkheid om geluid kwaliteitsvol weer te geven;
 - met de mogelijkheid om draadloos internet te raadplegen met een aanvaardbare snelheid;
- leerlingenvestiaire met de nodige hygiënische voorzieningen;
- voedingsmiddelenmagazijn (voorraad bereidingen)
- economaat (voorraad grondstoffen)

Toegang tot (mobile) devices voor leerlingen.

6.2 Materiaal, toestellen, machines en gereedschappen

- Klein keukenmateriaal: bakvormen, bassin à blancs of bolkom, bewaardozen, braadpannen, deegkrabber, deegrol, emmers inox, etiketten, flensjespannen, weegschalen voor kleine en grote hoeveelheden, kerntemperatuurmeter, kloppers, kookpotten, pollepels, maatbeker, mandoline, mengkommen, messen, mixer klein, pannenlikkers, puntzeef, roerzeef, snijplanken, spatels, spuitmondjes, spuitzak, strijkborsteltje, vergiet, wokpan, zeven.

- Groot keukenmateriaal: aanrechten, afvalrecipiënten, afzuigkap, bain-marie, bakplaten, braadslede, combi-steamer, cutter, diepvries, fornuis, fritouse, gastronom recipiënten, grill, keukenrobot, dubbelwandige kookketel, kantelbraadpan, koeling, microgolfoven, mixer soep, oven, regaalwagens, rekken, salamander, snelkoeler, snijmachine, spoeltafel, vacuümeertoestel, warmhoudsysteem borden, werktafels.
- Restaurantmateriaal: afruimbalie, bestek, borden, buffet met bain-marie en koeling, decoratie, dienplateau, dispenser met servetten, glaswerk, koeling voor dranken, peper- en zoutstellen, stoelen restaurant, tafels restaurant.
- Hygiëne en vaatwas: handwasbak, handwasmiddelen en handdesinfectie, dispenser met papier, 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 materiaal is voldoende voor de grootte van de klasgroep.

6.3 Materiaal waarover elke leerling moet beschikken

Om de leerplandoelen te realiseren beschikt elke leerling minimaal over onderstaand materiaal. De school bespreekt in de schoolraad wie (de school of de leerling) voor dat materiaal zorgt. De school houdt daarbij uitdrukkelijk rekening met gelijke kansen voor alle leerlingen.

- persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen in functie van het gebruik van arbeidsmiddelen, conform de voorschriften.

7 Glossarium

In het glossarium vind je synoniemen voor en een toelichting bij een aantal handelingswerkwoorden die je terugvindt in leerplandoelen en (specifieke) minimumdoelen van verschillende graden.

Handelingswerkwoord	Synoniem	Toelichting
Analyseren		Verbanden zoeken tussen gegeven data en een (eigen) besluit trekken
Beargumenteren	Verklaren	Motiveren, uitleggen waarom
Beoordelen	Evalueren	Een gemotiveerd waardeoordeel geven
Berekenen	Berekeningen uitvoeren	
Berekeningen uitvoeren	Berekenen	
Beschrijven	Toelichten, uitleggen	
Betekenis geven aan	Interpreteren	
Een (...) cyclus doorlopen	Een (...) proces doorlopen	Via verschillende fasen tot een (deel)resultaat komen of een doel bereiken
Een (...) proces doorlopen	Een (...) cyclus doorlopen	Via verschillende fasen tot een (deel)resultaat komen of een doel bereiken
Evalueren	Beoordelen	



Gebruiken	Hanteren, inzetten, toepassen	
Hanteren	Gebruiken, inzetten, toepassen	
Identificeren		Benoemen; aangeven met woorden, beelden ...
Illustreeren		Beschrijven (toelichten, uitleggen) aan de hand van voorbeelden
In dialoog gaan over	In interactie gaan over	
In interactie gaan over	In dialoog gaan over	
Interpreteren	Betekenis geven aan	
Inzetten	Gebruiken, hanteren, toepassen	
Kritisch omgaan met	Kritisch gebruiken	
Kwantificeren		Beredeneren door gebruik te maken van verbanden, formules, vergelijkingen ...
Onderzoeken	Onderzoek voeren	Verbanden zoeken tussen zelf verzamelde data en een (eigen) besluit trekken
Onderzoek voeren	Onderzoeken	Verbanden zoeken tussen zelf verzamelde data en een (eigen) besluit trekken
Reflecteren over		Kritisch nadenken over en argumenten afwegen zoals in een dialoog, een gedachtewisseling, een paper
Testen	Toetsen	
Toelichten	Beschrijven, uitleggen	
Toepassen	Gebruiken, hanteren, inzetten	
Toetsen	Testen	
Uitleggen	Beschrijven, toelichten	
Verklaren	Beargumenteren	Motiveren, uitleggen waarom

8 Concordantie

8.1 Concordantietabel

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

Leerplandoel	Minimumdoelen of doelen die leiden naar één of meer beroepskwalificaties
1	BK k
2	BK 1
3	BK 1; BK h

4	BK b; BK j; BK k
5 +	-
6	BK h
7	BK n
8	BK g
9	BK 7; BK 8
10	BK 9; BK f
11	BK 9
12	BK 2; BK 9; BK o
13	BK 10
14	BK 11; BK i
15	BK l
16	BK 3
17	BK d, BK m
18	BK 5; BK 6; BK a; BK p; BK r
19	BK 5
20	BK 12; BK 13; BK q
21	BK 4; BK 12; BK 14; BK g
22	BK 4; BK c
23	MD 06.12

8.2 Minimumdoelen basisvorming

06.12 De leerlingen ontwerpen een oplossing voor een probleem door wetenschappen, technologie of wiskunde geïntegreerd aan te wenden.

Voetnoot: Rekening houdend met concepten van de derde graad en de context waarin dit minimumdoel aan bod komt.

8.3 Doelen die leiden naar één 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 ontvangen en controleren de goederen, volgen de voorraad op, stellen tekorten vast en 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 schoon en bewerken, versnijden en portioneren ze.
9. De leerlingen passen diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen, vlees, gevogelte, visgerechten, plant-based gerechten, zuivelbereidingen en nagerechten en gebruiken hierbij specifieke ingrediënten.
10. De leerlingen passen diverse dresseertechnieken toe voor op het bord en op het buffet.
11. De leerlingen bereiden de maaltijddistributie voor.
12. De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.
13. De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe.
14. De leerlingen maken het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon.

Aanvullende onderliggende kennis

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

- a. Allergenen
- b. Diëten en voedingsvoorkeuren
- c. Ergonomie
- d. Foodcost en wastecost
- f. Grootkeukentechnieken
- g. Infrastructuur, toestellen en materialen
- h. Keukenorganisatie: efficiënte werkorganisatie, basisprincipes van instructie, feedback en motivatie
- i. Maaltijddistributie
- j. Menuplanning
- k. Nieuwe trends en technologieën
- l. Principes van gastvriendelijkheid
- m. Principes van prijszetting
- n. Productkennis: assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, anatomie van de dieren voor consumptie
- o. Plant-based koken, vervanging van dierlijke door plantaardige ingrediënten
- p. Verpakken en bewaarstechnieken
- q. Voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften
- r. Voorraadbeheer

Inhoud

1	Inleiding.....	3
1.1	Het leerplanconcept: vijf uitgangspunten	3
1.2	De vormingscirkel – de opdracht van secundair onderwijs	3
1.3	Ruimte voor leraren(teams) en scholen	4
1.4	Differentiatie	4
1.5	Opbouw van leerplannen.....	6
2	Situering	7
2.1	Samenhang met de tweede graad	7
2.2	Samenhang in de derde graad	7
2.3	Plaats in de lessentabel	7
3	Pedagogisch didactische duiding	7
3.1	Grootkeuken en catering en het vormingsconcept	7
3.2	Krachtlijnen	9
3.3	Opbouw.....	9
3.4	Leerlijnen.....	9
3.4.1	Samenhang met de tweede graad	9
3.4.2	Samenhang in de derde graad	9
3.5	Aandachtspunten	10
3.6	Leerplanpagina.....	11
4	Leerplandoelen	11
4.1	Overkoepelende vaardigheden.....	11
4.2	Vaktechnisch handelen in de grootkeuken en catering.....	14
4.3	Economisch en duurzaam handelen	19
4.4	Voedselveilig en arbeidsveilig handelen	21
4.5	Onderzoekend leren	22
5	Lexicon	23
6	Basisuitrusting	26
6.1	Infrastructuur	26
6.2	Materiaal, toestellen, machines en gereedschappen.....	26
6.3	Materiaal waarover elke leerling moet beschikken.....	27
7	Glossarium.....	27



8	Concordantie	28
8.1	Concordantietabel.....	28
8.2	Minimumdoelen basisvorming	29
8.3	Doelen die leiden naar één of meer beroepskwalificaties	29