

LEERPLAN  
BUITENGEWOON SECUNDAIR  
ONDERWIJS BGV OV3

**Keukenmedewerker**  
Kwalificatiefase - Integratiefase  
Keu-OV3

BRUSSEL

D/2023/13.758/342

Versie december 2023





# 1 Inleiding

De uitrol van de modernisering secundair onderwijs gaat gepaard met nieuwe opleidingsprofielen. Voor het eerst is er gekozen om de opleidingsprofielen te vertalen in 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.

Bij de opmaak van de leerplannen is er gekozen voor een maximale afstemming met verwante studierichtingen in het gewoon secundair onderwijs. Binnen het onderwijscontinuüm is dit van belang voor een vlotte transitie van leerlingen tussen gewoon en buitengewoon onderwijs.

## 1.1 Het leerplanconcept in BuO: vijf uitgangspunten

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

De 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 de leerplannen.

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

De leerplannen bieden pedagogisch-didactisch voldoende ruimte, uitgaande van de **professionaliteit** van de leraar en het **eigenaarschap** van de school en het lerarenteam. Ze borgen de samenhang in de vorming van de opleidingsfase. Leerplannen zorgen voor een samenhangend fundament van vorming voor alle leerlingen binnen een finaliteit en een studierichting. Ze vertrekken vanuit een gemeenschappelijk referentiekader en hanteren een gelijkgerichte terminologie met respect voor de eigenheid van elk vak.

Leerplannen borgen de **samenhang** in de vorming. Waar relevant verwijzen de leerplannen naar de samenhang met ontwikkelingsdoelen algemene sociale vorming. Op die manier faciliteren en stimuleren de leerplannen leraren **algemene sociale vorming** (incl. godsdienstleraren) en leraren **beroepsgerichte vorming** om over de vakken heen samen te werken en van elkaar te leren. Een verwijzing van een vakleraar naar de lessen van een collega laat de leerlingen niet alleen aanvoelen dat de verschillende vakken onderling samenhangen en dat ze over dezelfde werkelijkheid gaan, maar versterkt ook de mogelijkheden tot transfer.

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



## 1.2 Handelingsplanmatig werken

Voor leerlingen met een IAC die les volgen in het gewoon- of buitengewoon onderwijs en via die weg werken naar een studiebekrachtiging, geldt de decretale verplichting om te werken met het cyclisch proces van handelingsplanmatig werken. Op die manier wordt het onderwijsaanbod afgestemd op de noden van de leerling. Voor hen vertrekken we vanuit de visie van ontwikkelingsgericht leren.

De leerling wordt centraal geplaatst vanuit de vraag 'Wat heeft deze leerling nodig om verder of opnieuw tot ontwikkeling te komen?' De uitdaging bestaat erin om hoge verwachtingen te stellen in elk moment van leren en zo voor elke leerling binnen de zone van de naaste ontwikkeling een realistisch ontwikkelings- en toekomstperspectief na te streven. Vanuit de methodiek van handelingsplanmatig werken, gericht op zelfrealisatie, worden de vooropgestelde doelen vanuit een ruime beeldvorming nagestreefd en geëvalueerd. Daarbij primeert altijd de eigen groei van de leerling.

Het is de taak van de leerkracht om via een kwalitatieve interactiestijl, door bewust vragen te stellen vanuit het kader van mediërend leren, leerlingen mede-eigenaar te maken van hun ontwikkelproces. De uitdaging bestaat erin voortdurend te reflecteren op inhoud, proces en eigen handelen.

Bij ontwikkelingsgericht onderwijs wordt sterk ingezet op leren vanuit intentionaliteit (wat), betekenisverlening (waarom) en transcendentie (waar nog). Door intentionaliteit maken we in wederkerige communicatie leerlingen duidelijk wat ze gaan leren. Door betekenisverlening wordt ontdekt of begrepen waarom iets aangeleerd wordt en bij transcendentie wordt het leggen van transfers naar de eigen omgeving en andere contexten gestimuleerd.

De school dient enerzijds te reflecteren over die gespecialiseerde referentiekaders die hen ondersteunen om de ontwikkeling van de leerling in beeld te brengen. Anderzijds moet er ook nagedacht worden welke orthodidactiek en orthopedagogiek leraren ondersteunen om dat ontwikkelingsgericht proces in gang te zetten.

Dit leerplan beroepsgerichte vorming OV3 moet integraal gelezen worden binnen de principes van ontwikkelingsgericht leren en handelingsplanmatig werken. We kiezen ervoor om, rekening houdend met bovenstaande, maximaal dezelfde taal te hanteren over de verschillende onderwijsvormen heen.



### 1.3 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 hen en hun collega's en zorgen voor een Bijbelse 'drive' in hun onderwijs.
- De kwetsbaarheid van leerlingen ernstig nemen, betekent dat elke leerling **beloftend** is en alle leerkansen verdient. Die leerling is **uniek als persoon** maar ook **verbonden** met de klas, de leraar, de school en de bredere samenleving. Scholen zijn daarbij **gastvrije plaatsen** waar leerlingen en leraren elkaar ontmoeten in diverse contexten. De leraar vormt zijn leerlingen vanuit een **genereuze** attitude, hij geeft om zijn leerlingen en hij houdt van zijn vak. Hij durft af en toe de gebaande paden te verlaten en stimuleert de **verbeelding en creativiteit** van leerlingen. Zo zaait hij door zijn onderwijs de kiemen van een hoopvolle, **meer duurzame en meer rechtvaardige wereld**.
- Leraren vormen leerlingen door middel van inhouden van vorming, die we groeperen in **vormingscomponenten**: levensbeschouwelijke vorming, culturele vorming, economische vorming, lichamelijke vorming, maatschappelijke vorming, natuurwetenschappelijke en technische vorming, sociale vorming, talige vorming en wiskundige vorming. Deze vormingscomponenten worden vervat in de verschillende domeinen van de ontwikkelingsdoelen OV3. De aaneengesloten cirkel wijst erop dat vorming een geheel is en zich niet in schijfjes laat verdelen. Verbindingen tussen de vakken zijn daarbij 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. 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 **multidisciplinaire teams** en binnen een **beleid van de school**. De ontwikkelingsdoelen en interdisciplinair werken helpen daartoe. Ze worden gestuurd door keuzes die een school (schoolbestuur, beleidsteam, schoolteam, klassenraad, ...) maakt.
- De uiteindelijke bedoeling is om **alle leerlingen** kwaliteitsvol te vormen. Die leerlingen zijn dan ook het hart van de vormingscirkel, zij zijn het op wie we inzetten. Zij dragen onze hoop mee: de nieuwe generatie die een meer duurzame en meer rechtvaardige wereld zal creëren.



## 1.4 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 BGV zijn noch chronologisch, noch hiërarchisch geordend. Om tegemoet te komen aan de individuele noden van de leerling, kan de leraar vanuit het pedagogisch project van de school, vanuit zijn passie, expertise en creativiteit eigen accenten leggen. Door de specifieke onderwijs- en ondersteuningsbehoeftes (SOOB) van de leerlingen in kaart te brengen, worden doelen op maat van de leerlingen geselecteerd en kunnen er pedagogische en didactische keuzes gemaakt worden. In het leerplan leggen we geen didactische werkvormen vast. Ter ondersteuning van leraren(teams) geven we voor bepaalde leerplanonderdelen didactische wenken. Leraren(teams) werken handelingsplanmatig. Het is de bedoeling om vanuit verschillende disciplines te zoeken naar een didactiek/pedagogiek op maat. De SOOB zijn ook hier het uitgangspunt.

## 1.5 Differentiatie

Om optimale leeransen 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 hun eerdere opleiding, thuissituatie en diverse vormen van informeel leren. Het is belangrijk om zicht te hebben op de beginsituatiebepaling en vanuit dat gegeven, gedifferentieerd, verder te bouwen. Positief en handelingsplanmatig omgaan met verschillen tussen leerlingen verhoogt de motivatie, het welbevinden en de leerwinst voor elke leerling.

### *Differentiatie door leerinhouden aan te passen*

Leerplannen bieden 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 leerling, terwijl een andere context dan weer betekenisvoller kan zijn voor een andere leerling. 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.

### *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 de 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.

## 1.6 Opbouw van het leerplan

Elk leerplan is opgebouwd volgens een vaste structuur.

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 fase en met de onderliggende fases, 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.

Er zijn verschillende soorten doelen opgenomen in het leerplan:

Soort doel	Omschrijving	Verplicht onderdeel voor de studiebekrachtiging?
LPD	Leerplandoel: te realiseren	Ja
LPD +	Plusdoel: warm aanbevolen in functie van het te behalen curriculum.	Nee
LPD K	Keuzedoel: inspirerend doel ter uitbreiding van het curriculum voor een individuele leerling.	Nee

★ Waar relevant voegen we bij het leerplandoel een opsomming of een afbakening (★) toe die duidelijk aangeeft wat bij de realisatie van het leerplandoel aan bod moet komen.

**wenk** In pedagogisch-didactische wenken vinden leraren inspiratie om met het leerplandoel aan de slag te gaan (wenk).

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



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

De **concordantie** geeft aan welke leerplandoelen gerelateerd zijn aan de competenties en kenniselementen uit het opleidingsprofiel die leiden naar een of meer beroepskwalificaties.

## 2 Situering

### 2.1 Omschrijving van de studierichting

Het leerplan is opgemaakt voor de beroepsgerichte vorming van de studierichting Keukenmedewerker. Die studierichting wordt georganiseerd in BuSO OV3 binnen het studiedomein voeding en horeca.

In de studierichting Keukenmedewerker leren leerlingen helpen bij de ontvangst van voedingsmiddelen in de keuken, ingrediënten verwerken tot basisbereidingen door het toepassen van basis kooktechnieken, verwerkte producten opslaan en de keuken schoonmaken om een kwaliteitsvolle maaltijd af te leveren aan de gast.

Bij het realiseren van het leerplan wordt er toegewerkt naar maximale zelfstandigheid van de leerling. De school bepaalt zelf hoe ze de diverse rubrieken van het leerplan aan bod laat komen.

### 2.2 Samenhang met de opleidingsfase

De studierichting Keukenmedewerker heeft een samenhang met de studierichting basis horeca uit de opleidingsfase.

Daar leren leerlingen onder begeleiding routinematige handelingen uitvoeren met betrekking tot voorbereidende werkzaamheden en basisbereidingen om eenvoudige warme en koude gerechten klaar te maken inclusief de vaat en het schoonmaken van oppervlakken, ruimtes en sanitair alsook de zorg voor wasgoed.

### 2.3 Studiebekrachtiging

Naar gelang leerlingen in voldoende mate de leerplandoelen behalen, kan de klassenraad één van volgende vormen van studiebekrachtiging uitreiken:

- een getuigschrift opleidingsvorm 3
- een getuigschrift, onderwijskwalificatie niveau 2
- een bewijs van beroepskwalificatie: Keukenmedewerker
- een bewijs van competenties
- een attest van lesbijwoning als regelmatige leerling

## 3 Pedagogisch-didactische duiding

### 3.1 Keukenmedewerker en het vormingsconcept

Het leerplan Keukenmedewerker is ingebed in het vormingsconcept van de katholieke dialogeschool. In het leerplan ligt de nadruk op de economische, technische en sociale 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 bewuste, creatieve, verantwoorde en duurzame keuzes maken met aandacht voor wereldwijde solidariteit en rechtvaardigheid. De leerlingen werken kostenbewust, vermijden verspilling en respecteren materialen.

### **Technische vorming**

De leerlingen worden via deze studierichting technisch gevormd. Via praktische opdrachten verwerven ze essentiële vaardigheden. We zetten ze aan om na te denken over het waarom zodat ze inzicht verwerven in technieken en bereidingen in de keuken.

### **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.

### **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 en voedingsvoorkeuren.

### **Uniciteit in verbondenheid**

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

### **Duurzaamheid**

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

### **Verbeelding**

In horeca is beleving een belangrijk gegeven. Om zich te kunnen inleven in de behoeften van gasten is het van belang dat leerlingen verbeeldend denken en handelen. Die creativiteit uit zich bij het toepassen van technieken en bereidingen, bij het uitoefenen van vaardigheden. Verbeelding is een belangrijke wegwijzer om gasten te verrassen en te verwennen.

### **Rechtvaardigheid**

De studierichtingen in het studiedomein Voeding en horeca behoren tot de duurdere studierichtingen. Zorgvuldig omgaan met studiekosten, het ter beschikking stellen van materiaal kan er toe bijdragen dat ook minder kapitaalkrachtige leerlingen de studierichting kunnen volgen.



Hetzelfde geldt voor de gasten. Voeding is een basisbehoefte, voor elke inkomensklasse is een kwalitatieve en smaakvolle maaltijd belangrijk.

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

## 3.2 Krachtlijnen

### *Overkoepelende vaardigheden*

De leerlingen verkennen het vakgebied in zijn breedte, werken teamgericht én volgens de afspraken binnen een organisatie.

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

### *Vaktechnisch handelen in de keuken*

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

Ze hebben aandacht voor gezonde voeding.

### *Economisch en duurzaam handelen*

In de keuken komen aspecten van economisch en duurzaam handelen aan bod. Leerlingen leren respectvol, kostenbewust en maatschappelijk verantwoord omgaan met productiemiddelen.

### *Voedselveilig en arbeidsveilig handelen*

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

## 3.3 Opbouw

Het leerplan is ingedeeld volgens de hierboven vermelde krachtlijnen.

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

## 3.4 Samenhang ASV – BGV

Het leerplan Keukenmedewerker is een leerplan voor de beroepsgerichte vorming (BGV) en heeft een relatie met de ontwikkelingsdoelen algemene en sociale vorming (ASV).

- Burgerzin
- Rekenvaardigheden
- Taalvaardigheid
- Gezondheidseducatie
- Leren leren
- Lichamelijke opvoeding
- Milieueducatie
- Sociaal-emotionele educatie
- Vrijtijdsvaardigheden
- ICT



Een aantal tot de ASV horende inzichten, vaardigheden en attitudes zijn van fundamenteel belang voor de arbeidsvoorbereiding.

De aanbieder bepaalt zelf hoe de ontwikkelingsdoelen van de algemene en sociale vorming én de levensbeschouwing georganiseerd worden en bepaalt zelf de mate van integratie met de beroepsgerichte competenties.

### 3.5 Aandachtspunten

Als keukenmedewerker kunnen leerlingen in diverse horecabedrijven worden tewerkgesteld. Dat gaat van klassieke restaurants over meer informele eetgelegenheden, feestzaal, traiteur, mobiele restauratie tot gemeenschapsrestauratie. De horecasector is heel divers op het vlak van concepten, doelgroepen ... Bovendien is de sector voortdurend in beweging. Door vanuit dat perspectief leerinhouden aan te brengen, ontdekken leerlingen de ruime waaier van kansen en mogelijkheden in Voeding en horeca. Het kan zinvol zijn om via bedrijfsbezoeken dieper in te gaan op de diversiteit van horecabedrijven.

Kennis en vaardigheden, technische vorming en praktische vorming gaan hand in hand en spelen op elkaar in. Zo kunnen kenniselementen aan bod komen in de praktijk, maar ook bepaalde vaardigheden in de technische vorming worden ingeoefend. De klemtoon ligt steeds op het uitvoeren (vanuit het concreet toepassen inzichten bijbrengen). Bovendien zullen de competenties pas ten volle kunnen worden gerealiseerd als er ook samenwerking is met de leraren van de algemene vorming. Waar dat voor de hand ligt, wordt het vermeld. Ga daarover in dialoog met je collega algemene vorming.

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

Via die soft skills kan je werken aan een attitudevorming. Maak ze concreet in waarneembaar gedrag zodat je die skills ook kan evalueren.

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

## 4 Leerplandoelen

### 4.1 Overkoepelende vaardigheden

#### LPD 1 + De leerlingen situeren de functie van keukenmedewerker binnen het vakgebied horeca.

Wenk: Je kan het vakgebied horeca verkennen met de leerlingen en dat bekijken vanuit het perspectief van de functie van keukenmedewerker: wat zijn de arbeidsomstandigheden (service coupé, werken in vrije tijd)? Wat zijn de toekomstmogelijkheden? In welke bedrijven kan je met die opleiding aan de slag? Beperk je dus zeker niet tot klassieke restaurants, maar richt je ook naar hotelrestaurant, [grootkeuken en catering](#), bistro, brasserie, taverne, feestzaal, traiteur, mobiele restauratie ... Speel zeker in op de leefwereld van de leerling en benadruk de positieve elementen in elke uitbatingsvorm.

Wenk: Je kan dit benaderen vanuit een innovatieve en creatieve kijk op de sector:



- Welk horecaconcept spreekt je aan?
- Naar welke doelgroep richten ze zich? Hoe zie je dat?
- Wat is typisch voor die uitbatingsvorm?
- Welke sfeer wordt er nagestreefd?
- Hoe is die zaak georganiseerd? Welke typische infrastructuur tref je hier aan?
- Welke functies tref je hier aan?
- 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 leerlingen aanzetten om nieuwe ontwikkelingen en nieuwe concepten te ontdekken.

Wenk: Je kan leerlingen hun werkplek laten voorstellen voor de klas en onderling laten vergelijken aan de hand van enkele criteria.

## LPD 2 De leerlingen handelen volgens procedures en organisatiecultuur.

Wenk: Je kan het leerplandoel linken aan de schoolafspraken en het arbeidsreglement waarbij de leerlingen een aantal afspraken op het vlak van stiptheid, verzorgd voorkomen, beroepsfierheid, correct taalgebruik, voorbereiding ... gedisciplineerd moeten opvolgen zoals ze dat later ook voor hun toekomstige stagegever of werkgever zullen moeten doen.

Wenk: Je kan je ook richten op het verschil in cultuur die van de jongere en de [huisstijl](#) van een bedrijf. Je kan leerlingen de verschillen in [organisatiecultuur](#) tussen een aantal bedrijven laten verkennen en laten reflecteren over zichzelf.

Wenk: Via het rapporteren aan de eindverantwoordelijke kan je wijzen op de individuele verantwoordelijkheid van de leerling.

## LPD 3 De leerlingen communiceren respectvol en werken efficiënt samen binnen het keuken- en restaurantteam met het oog op een kwaliteitsvolle dienstverlening.

Wenk: Een belangrijk aspect van samenwerken is communicatie. Je kan het respectvol omgaan met mekaar, het gepast reageren bij feedbackmomenten benadrukken. Houd rekening met culturele verschillen op school en op de werkvloer.

Wenk: De leerlingen verwerven inzicht in communicatietechnieken en -middelen. Beklemtoon het doelgericht communiceren tussen keuken en restaurant (uitwisseling info i.v.m. gerechten, aanwijzingen i.f.v. keuze borden, bestek, opvolgen verloop dienst ...) zodat een kwaliteitsvolle dienst is verzekerd. Je kan eveneens inzetten op een correcte communicatie met leraar en mentor via mail, telefoon, sms in diverse situaties (afwezigheid, ziekte, te laat ...).

Wenk: Het efficiënt samenwerken vertaalt zich in het formuleren van duidelijke taken en verantwoordelijkheden en die volgens afspraak uitvoeren. Dat veronderstelt ook vertrouwen in zichzelf en in mekaar. Door het formuleren van een uitdagend gemeenschappelijk doel ontstaat er betrokkenheid. Positieve bekrachtiging zal betere resultaten afwerpen.



Wenk: De leerlingen leren zich flexibel opstellen bij gewijzigde omstandigheden: snel wisselen van taken zodat het gemeenschappelijk doel wordt bereikt.

Wenk: Je kan leerlingen aanzetten tot zelfreflectie: wat is mijn rol en verantwoordelijkheid in het team? Hoe kan ik bijdragen tot een goede teamsfeer? Hoe kunnen we als team efficiënt samenwerken? Een teamoverleg na de (praktijk)les, ondersteund door een peerevaluatie kan daartoe bijdragen. Je kan de leerling voorbereiden op een team-, functionerings- of leerlinggesprek waarbij ze werkpunten formuleren en leren omgaan met feedback.

## 4.2 Vaktechnisch handelen in de keuken

### LPD 4 De leerlingen kiezen grondstoffen in functie van een bereiding.

- ★ Productkennis (basis): assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, plant-based Halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten

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.

Wenk: Het belangrijkste doel is dat leerlingen grondstoffen kunnen herkennen. Aan de hand van een goed overzicht kunnen leerlingen grondstoffen indelen in groepen en onderling vergelijken. Vervolgens kan je de grondstoffen bespreken aan de hand van een aantal criteria: assortiment, kwaliteit, houdbaarheid, seizoen- en marktaanbod, duurzaamheid, voedingswaarde, toepassingsmogelijkheden ...

Wenk: Je kan door het analyseren de vermeldingen op het etiket begrippen zoals voedingsstoffen, allergenen, nutriscore, kJ (kilojoule) ... aanbrengen en producten onderling vergelijken.

Wenk: Door grondstoffen te verkennen op het vak van [bewerkingsstadium](#) kan je de begrippen kwaliteit en kostprijs, maar ook efficiëntie verklaren. Bereid of bewerk zelf een grondstof en vergelijk dat met een aangekocht convenienceproduct.

Wenk: Dat doel staat sterk in relatie tot LPD 9. Bv. de structuur van de groente zal de leerlingen helpen bij de keuze van de bereidingstechniek.

Wenk: Bij het criterium duurzaamheid kunnen begrippen als korte keten, streekproducten, vergeten groenten, bio-grondstoffen, ecologische voetafdruk ... zeker aan bod komen.

Wenk: Via een bedrijfsbezoek (bv. bezoek aan een lokale groentekweker, vismijn) kan je de leerlingen bewust maken van heel wat aspecten van dit leerplandoel. Die informatie is veelal ook digitaal beschikbaar en kan via een onderzoeksopdracht aan bod komen.

### LPD 5 De leerlingen organiseren en gebruiken het juiste materiaal in functie van een opdracht.

- ★ Inrichting van de werkplek



Wenk: Beperk je tot het meest voorkomende groot materiaal (werktafels, fornuizen, ovens, kookketel, friteuse, koeling, warmhoudtafels, salamander, snijmachines ...) en klein materiaal (messen, lepels, snijplanken, bakpannen, kookpannen, zeven, mandoline ...) die in een professionele keuken voorkomen en waarmee een keukenmedewerker aan de slag zal gaan.

Wenk: Via (digitale) techniekkaarten kunnen de leerlingen zich een visueel beeld vormen van het materiaal waarmee ze zullen werken tijdens de dienst.

Wenk: Je leert leerlingen hun keuze van materiaal motiveren op basis van kwaliteit, gebruikstoepassing en duurzaamheid.

Wenk: Dit doel kan je in samenhang zien met het onderhouden (LPD 20) en arbeidsveilig hanteren (LPD 21) van materiaal.

## **LPD 6 De leerlingen berekenen, meten en wegen in functie van een bereiding de juiste hoeveelheden af op basis van een productiefiche.**

Wenk: De leerlingen besteden aandacht aan het nauwkeurig afwegen of meten met behulp van weeg- en meettoestellen.

Wenk: Je kan leerlingen ook leren hoeveelheden inschatten zodat ze vertrouwd raken met een juiste portionering per persoon of productiefiche. Bv. gewicht van 1 gemiddelde appel, ajuin.

Wenk: De leerlingen oefenen in functionele rekenvaardigheden aan de hand van de bereidingsfiche: omzetten van stuk naar gewicht, omrekenen van productiefiches naar een andere productiehoeveelheid. Leerlingen kunnen gebruik maken van omrekentabellen (bv. liter-dl-cl-ml) of een rekenblad.

## **LPD 7 De leerlingen volgen een productiefiche nauwkeurig en werken kwaliteitsvol door de aangegeven hoeveelheden, temperatuur en werkmethode te respecteren.**

### ★ Vakterminologie Bijhouden werkadministratie

Wenk: Bij het hanteren van een productiefiche kunnen leerlingen vertrouwd worden met de basisvaktermen en ze functioneel gebruiken.

Wenk: Je kan bij het opstellen van een productiefiche aandacht besteden aan het nodige materiaal en de inrichting van de werkplek en het belang hiervan duiden in functie van efficiënt werken.

Wenk: Je kan met de leerlingen een inschatting maken van de nodige tijd in functie van een planning. Sterkere leerlingen kan je uitdagen door zelf een stappenplan laten opstellen. Daarnaast kan je aandacht besteden aan het bijhouden van werkadministratie zoals een mise-en-place lijst, een overzicht van aan te vullen grondstoffen ...

Wenk: De klemtoon in de opleiding ligt op kwaliteitsvol werken, maar toch zal je op termijn streven naar een vlot werktempo bij het uitvoeren van basisvaardigheden. Het kwaliteitsvol werken uit zich in zorgvuldig en ordelijk werken, aandacht voor details, het eigen werk controleren op fouten, het voortdurend reflecteren en zichzelf bijsturen met het oog op het bereiken van de verwachte kwaliteit.



Je kan dat zowel op het niveau van het proces als op het eindproduct nastreven. Dit doel kan als basis voor heel wat leerplandoelen aan bod komen.

## **LPD 8 De leerlingen bereiden de grondstoffen voor en voeren snijtechnieken uit.**

- ★ Schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten  
'Julienne', 'brunoise', 'émincer', 'ciseler', 'hacher', 'parer'

Wenk: De leerlingen passen voorbereidende technieken toe per soort grondstof en dat in de juiste volgorde: schoonmaken, schillen of pellen, wassen, versnijden, portioneren, voorgaren, verpakken en etiketteren ...

Wenk: Sta stil bij de juiste techniek en handgreep bij het versnijden. Laat leerlingen oefenen in het gelijkvormig en nauwkeurig uitvoeren van de versnijdingstechniek. De vermelde snijtechnieken komen minimaal aan bod, je kan leerlingen die de technieken beheersen, uitdagen met andere versnijdingswijzen.

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

## **LPD 9 De leerlingen passen basisbereidingstechnieken toe.**

- ★ Stoven, koken, bakken, braden, blancheren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen

Wenk: Niet alleen het uitvoeren van de bereidingstechnieken is belangrijk, maar ook het waarom. Je kan de leerlingen laten verklaren waarom ze voor een grondstof een bepaalde bereidingstechniek toepassen.

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

Wenk: De keuze van de bereidingstechnieken zal een belangrijke invloed hebben op de voedingswaarde, kwaliteit en smaakbeleving van de bereidingen. Je kan de verschillende bereidingstechnieken toepassen op één grondstof en vervolgens daarover reflecteren met de leerlingen. Denk ook aan 'à la minute' en regenereren van gerechten.

## **LPD 10 De leerlingen maken basisbereidingen klaar.**

Wenk: Volgende basisbereidingen kunnen aan bod komen:  
Fonds (blanke, bruine, gevogeltesfonds, visfumet en groentebouillon), 'mirepoix', 'bouquet garni' en 'bouquet marmite', koude en warme basissausen (mayonaise, vinaigrette, Hollandse saus, veloutésaus, béchamelsaus, Spaanse saus, tomatensaus, witte wijnsaus), basisbindmiddelen, samengestelde boters, degen en beslagen, 'crème' (banketbakkersroom, 'crème anglaise').

Wenk: Je kan de verschilpunten tussen de basisbereidingen en de toepassingen benadrukken. Dat kan je ook aanbrengen via demonstratie of video met een observatie-opdracht: je leert leerlingen de verschillende stappen benoemen, je leert hen de voornaamste bestanddelen noteren, bespreek de rol van elk bestanddeel ...



## LPD 11 De leerlingen maken eenvoudige gerechten klaar en beoordelen smaken en aroma's.

- ★ Hapjes, voorgerechten, hoofdgerechten, nagerechten  
Bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, deegbereidingen, rijstgerechten, aardappelgerechten, zuivelbereidingen  
Vlees-, gevogelte- en visgerechten  
Vegetarische en veganistische gerechten

Wenk: Maak een selectie van eenvoudige gerechten zodat de belangrijkste grondstoffen, snijtechnieken, basisbereidingen en bereidingstechnieken gevarieerd aan bod komen. Je kan in die zin gerechten uitkiezen in functie van het leerproces van de leerling.

Wenk: Bij het bereiden kan je inzetten op smaakbeleving door leerlingen de verschillende smaken, aroma's en de kwaliteit van de volledige bereiding te laten beoordelen. Daarbij zullen leerlingen een basis woordenschat verwerven. Dat kan worden ingeoeft in samenwerking met het vak Nederlands.

Wenk: Je kan wijzen op het belang van gezonde voeding, de rol van voedingsstoffen, de voedingswaarde van grondstoffen, het verschil tussen voedingsstof en voedingsmiddel.

Je kan de leerlingen hun voedingsgedrag laten vergelijken met actuele adviezen over gezonde voeding met behulp van de voedingsdriehoek.

Je kan dat leerplandoel concreet maken door in te spelen op wensen van de klant op basis van zijn cultuur, overtuiging, geloof, voedingsvoorkeur, intolerantie of allergie (lactosevrij, glutenvrij).

Wenk: De samenstelling van gerechten kan je, zoals in de grootkeuken, analyseren aan de hand van componenten (eiwithoudende component, zetmeelhoudende component, groenten, saus). Reflecteer daarover met de leerlingen en gebruik de componenten als puzzelstukken bij de samenstelling van een gerecht.

Wenk: Je kan dat leerplandoel concreet maken door in te spelen op wensen van de gast op basis van zijn cultuur, overtuiging, geloof, voedingsvoorkeur, intolerantie of allergie (lactosevrij, glutenvrij ...). Je kan ook vertrekken vanuit de diversiteit van de leerlingen.

## LPD 12 De leerlingen passen bij het presenteren van gerechten basisdresseertechnieken toe met oog voor kwaliteit en creativiteit.

- ★ Portioneren van maaltijdcomponenten  
Bordschikking

Wenk: Je kan aandacht besteden aan het correct portioneren volgens de productiefiche.

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.

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

## LPD 13 De leerlingen verzorgen de maaltijddistributie en stellen maaltijdpakketten samen.





Wenk: Je kan het belang van een goede organisatie en mise en place benadrukken.

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

Wenk: Je kan dat doel in samenhang zien met LPD 18 bij het bewaken en controleren van de temperatuur van de bereidingen, 'bain-marie' en koeltogen.

Wenk: In de grootkeuken worden keukenmedewerkers ingeschakeld voor het samenstellen van maaltijdpakketten en dienbladen. Je kan heel wat vaardigheden bij die activiteit inoefenen aan de hand van afhaalmaaltijden: mise-en-place, schikken en portioneren volgens fiche, het verpakken en afdekken, het werken in vast ritme aan de transportband, het gebruik van de transportkar ...  
Je kan leerlingen ook laten kennismaken met die specifieke activiteit via werkplekleren of een bedrijfsbezoek.

## 4.3 Economisch en duurzaam handelen

### LPD 14 De leerlingen gaan duurzaam om met productiemiddelen.

- ★ Verwerking van overschotten  
Duurzaam verbruik van materialen, water en energie  
Duurzaam gebruik van machines, apparatuur en toestellen

Wenk: Het begrip duurzaamheid (people – planet – prosperity) kan je aan de hand van concrete voorbeelden in de keuken toelichten: verspilling vermijden van grondstoffen (bv. groenten reinigen tot kort bij de wortel, bladgroenten behandelen zonder kwetsen), creatief om met overschotten, zuinig gebruik van gas, water, elektriciteit, onderhoudsproducten (bv. water koken met deksel, onmiddellijk sluiten van koelkast, diepvries, oven ...), kostprijsbewust werken (LPD 15), respectvol omgaan met materiaal en infrastructuur. Je kan dat situeren in het bredere kader van duurzaam handelen.

Wenk: Je kan leerlingen laten reflecteren over de belangrijke rol die voeding inneemt in het dagelijks leven. Je kan dat economisch benaderen, maar evenzeer op maatschappelijk vlak. Denk aan thema's zoals ecologische voetafdruk, transformatie naar veilig, gezond, voedzaam en betaalbaar voedsel, bioproducten, eerlijke handel (fairtrade), duurzame ontwikkelingsdoelen, voedselverspilling ...  
Je kan dat illustreren met behulp van voorbeelden van horecabedrijven die dat uitdrukkelijk opnemen in hun missie en dat ook zichtbaar maken in hun concept ...

Wenk: Via het bespreken van vegetarisme of veganisme en het bereiden van vegetarische of veganistische gerechten kunnen heel wat aspecten van dit leerplandoel worden aangereikt. Door het verkennen van traditionele eiwitrijke producten (zoals zaden, noten, peulvruchten, tofu, seitan, tempeh) en de nieuwste generatie eiwitrijke producten (Quorn® of Mycoproteïne, vleesvervangers), gastronomie met groente, duurzame voedingsvoorkeuren ...  
verruimen de leerlingen hun horizon, worden vooroordelen weggewerkt.

### LPD 15 De leerlingen vergelijken prijzen van grondstoffen en materiaal.



★ Foodcost en wastecost  
Kostenbewust werken

Wenk: De leerlingen krijgen via dat leerplandoel inzicht in de kostprijs van [hulpstoffen](#), grondstoffen en materiaal en houden ook rekening met verpakking, transportkost, levertermijn, kwaliteitsverschillen. Je kan het verband leggen met duurzaam omspringen met productiemiddelen (zie vorig LPD).

Wenk: Je kan leerlingen prijzen laten opzoeken, aankooprijzen noteren op productiefiches, bij gebruiksaanwijzingen van materiaal, prijzen vergelijken ...

Wenk: Benadruk het verschil tussen de aankooprijz van de grondstof en de verkoopprijs op de menukaart.

Wenk: Bij wijze van uitbreiding kan je een eenvoudige kostprijsberekening (foodcost) van een gerecht maken. Daarbij komen functionele rekenvaardigheden (LPD 6) aan bod en kan je digitale competenties inzetten (bv. een rekenblad met al dan niet vooraf ingestelde formules).

Wenk: Je kan dit doel uitbreiden door de waarde van het afval en uitval te berekenen (wastecost, rendementstest) bv. waste bij fileren vis.

Wenk: Je kan ook halffabricaten of convenienceproducten bespreken in relatie tot de arbeidskost (LPD 4).

## LPD 16 De leerlingen ontvangen en controleren de goederen.

★ Voorschriften voor ontvangst en controle van goederen

Wenk: Je kan dat doel samen met het kiezen van basisgrondstoffen aanbrengen (LPD 4).

Wenk: De leerlingen beoordelen de producten bij ontvangst op kwaliteit, aantal, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum, temperatuur. Dat kan zowel visueel als aan de hand van meetapparatuur. Je kan dat uitvoeren in het economaat, bij de levering van de goederen door de leverancier of bij de start van een activiteit (de leerling controleert of alle goederen aanwezig zijn en registreert dat op een bestelbon of productfiche).

Wenk: Situeer dat leerplandoel ook binnen de HACCP-procedure op school of op de werkplek met betrekking tot het melden, registreren en rapporteren van afwijkingen.

## 4.4 Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

### LPD 17 De leerlingen passen de voorschriften van persoonlijke hygiëne toe.

Wenk: Handhygiëne en kleding zijn voor een keukenmedewerker erg belangrijk. Benadruk de verantwoordelijkheid die leerlingen hebben ten opzichte van de gast.

Wenk: Het systematisch benadrukken, sensibiliseren en inoefenen zal leiden tot het automatiseren van de handelingen.



## LPD 18 De leerlingen passen basis HACCP-principes en milieuwetgeving toe.

- ★ Basisprincipe van autocontrole, autocontrolegids  
Hygiënische kledij  
Respecteren van stromen en zones (flow van grondstof, personen, verpakking en afval)  
Temperatuurbewaking van ontvangst tot product (koude en warme keten)  
Gevaren (fysisch, chemisch, biologisch en allergenen)  
Afvalverwerking en milieuvoorschriften

Wenk: Je kan die principes concreet maken door die aan de hand van de HACCP-procedure op school of op het werk te bespreken en die in te bedden in praktijkoefeningen.

Het systematisch benadrukken, sensibiliseren en inoefenen zal leiden tot het automatiseren van die handelingen.

Wenk: Je kan leerlingen daarin hun verantwoordelijkheid laten opnemen door bv. per praktijkbeurt een HACCP-verantwoordelijke aan te stellen, de HACCP-taken te verdelen, registratie ...

Wenk: Daarnaast kan je leerlingen via de autocontrolegids horeca laten kennismaken met enkele belangrijke basisbegrippen en -principes (bv. besmettingsgevaar, micro-organismen, kruiscontaminaties, traceerbaarheid, meldingsplicht, GMP, GHP ...)

Wenk: Bespreek met de leerlingen de mogelijke gevaren verbonden aan allergenen zodat ze op de hoogte zijn van de procedure op school en op het bedrijf.

Je kan leerlingen de aanwezige allergenen laten opzoeken van de grondstoffen op het etiket en die laten noteren op een receptfiche.

Wenk: De leerlingen respecteren de milieuwetgeving en leven de afspraken na met betrekking tot het sorteren van afval, verwerken van herbruikbare verpakking en leeggoed.

## LPD 19 De leerlingen verpakken, etiketteren en passen de juiste opslag- en bewaar technieken toe.

- ★ FIFO en FEFO  
Verband tussen temperatuur en bewaring  
Wettelijke bepaling m.b.t. etiketteren van niet voorverpakte producten en vermelding van allergenen

Wenk: De leerlingen leggen het verband tussen temperatuur en bewaring. Je kan de factoren bespreken die de groei van micro-organismen beïnvloeden.

Wenk: Je leert de leerlingen oefenen in het correct en consequent etiketteren. Je kan gebruik maken van het eventueel op school aanwezige etiketteersysteem. Bespreek de basisregelgeving in verband met etiketteren van niet voorverpakte producten en het vermelden van allergenen.

Wenk: Je kan met de leerlingen de verschillende bewaar technieken (marineren, zouten, drogen, koelen, invriezen) en hun belangrijkste voor- en nadelen verkennen.

## LPD 20 De leerlingen onderhouden werkblad, materiaal en ruimtes.



★ Reinigingsplan  
Reinigingsfiches van materiaal en infrastructuur  
Reinigingstechnieken

Wenk: Bij het onderhoud stemmen de leerlingen de techniek, hoeveelheid en soort schoonmaakproduct af op de reinigungsopdracht en de graad van vervuiling.

Wenk: Je leert leerlingen inzicht verwerven in de juiste volgorde bij het uitvoeren van de vaat, het reinigen en desinfecteren.

Wenk: De leerlingen krijgen inzicht in de verschillende reinigungsproducten en dosering bij het uitvoeren van het onderhoud.

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

Wenk: De richtlijnen in verband met het onderhoud van materiaal kan je ook opnemen in de gebruiksaanwijzing of (veiligheids)instructiekaart (LPD 5). Bespreek ook hoe leerlingen bij het onderhoud materiaal moeten controleren en afwijkingen of storingen dienen te melden (in functie van technisch onderhoud).

**LPD 21 De leerlingen respecteren basisveiligheidsregels bij gebruik van materiaal en handelen ergonomisch.**

★ (Veiligheids)pictogrammen  
Persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen  
Specifieke risico's van gevaarlijke en schadelijke stoffen, elektriciteit, lawaai, brand, explosies  
Werking en veiligheidsaspecten van te gebruiken machines, keukenapparatuur en toestellen

Wenk: Je verwijst naar de instructies op de veiligheidsfiches van materiaal en chemische producten en je leert de leerlingen die nauwgezet op te volgen.

Wenk: Je kan veiligheid op het werk kaderen in het breder kader van welzijn op het werk in functie van een duurzame tewerkstelling.

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

Wenk: Je bespreekt het belang van persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM).

Wenk: Je leert de leerlingen het belang van ergonomie in de keuken inzien. Denk aan het toepassen van de juiste hef- en tiltechnieken, maar ook aan een correcte houding aan de werktafel.

Wenk: Enkele eenvoudige EHBO-handelingen bij snijwonden, brandwonden, uitglijden en flauwte kunnen aan bod komen.

De klemtoon ligt op het gepast reageren: rustig blijven, verantwoordelijke verwittigen, eenvoudige hulp bieden.

Je kan dat in het begin van het schooljaar of tijdens een 'veiligheidsweek' grondig bespreken aan de hand van een didactische affiche, demonstratie door een Rode Kruis medewerker en het opnemen in de leidraad praktijk.



## 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.

### *Bewerkingsstadium*

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

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

### *Huisstijl*

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

### *Hulpstoffen*

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

### *Organisatiecultuur*

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

### *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.

## **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 restaurant en keuken:

- goed uitgeruste professionele keuken;
- een verbruiksruimte in functie van het inoefenen van de leerplandoelen met betrekking tot het presenteren van gerechten en maaltijddistributie;
- 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 (economaaat).

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, kookketels, kookpannen, braadslede, 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, combi-steamer, cutter, diepvries, dispenser met papier, fornuis, friteuse, fruitpers, gastronormen, grill, keukenrobot, koeling, microgolfoven, mixer soep, oven, rekken, salamander, snijmachine, spoeltafel, werktafels.
- Restaurantmateriaal: basismateriaal zoals borden, schotels en (dien)bestek in functie van het inoefenen van de leerplandoelen met betrekking tot het presenteren van gerechten en maaltijddistributie.
- Hygiëne en vaatwas: handwasbak, handwasmiddelen en handdesinfectie, vaatwasmachine, vuilnisbakken.
- Gereedschappen, machines, onderhoudsproducten om het onderhoud en desinfectie van het lokaal, de machines en gereedschappen te verzorgen.
- Verpakken en etiketteren: dispensers, verpakkingsfolie en verpakkingsrecipiënten, etiketteersysteem met labelprinter of alternatief systeem.
- Grondstoffen en hulpstoffen om bereidingen en basistechnieken te kunnen uitvoeren.

### 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 de leerplandoelen.

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



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

## 8 Concordantie

### 8.1 Concordantietabel

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

Leerplandoel	Doelen die leiden naar één of meer beroepskwalificaties
1 +	-
2	OP 1
3	OP 1; OP a, b
4	OP gg, hh





5	OP 7; OP r, ww
6	OP z, aa
7	OP 2, 5, 8; OP c, d, g, u, nn
8	OP 12; OP kk, ll, mm
9	OP 11, 13; OP uu, vv
10	OP 13
11	OP 13; OP oo, pp, qq, rr, ss, tt
12	OP2, 14; OP d, yy, zz
13	OP 16; OP xx, ccc
14	OP 2, 4; OP n, o, aaa
15	OP 4; OP q, z, bb, cc
16	OP 4, 9; OP ii
17	OP 2, 3; OP d
18	OP 2, 3; OP d, j, k, l, dd, ee, ff
19	OP 2, 10, 15; OP d, m, s, t, v, dd, jj, bbb
20	OP 2, 6; OP d, w, x, y
21	OP 2; OP d, e, f, h, i, p

## 8.2 Doelen die leiden naar één of meer beroepskwalificaties

Generieke competenties	Kenniselementen
1. Werkt in teamverband	a. Communicatietechnieken
2. Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn	b. Correcte omgangsvormen
3. Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid	c. Vakterminologie
4. Werkt economisch en duurzaam	d. Veiligheids-, milieu-, kwaliteits- en welzijnsvoorschriften
5. Organiseert zijn werkplek veilig en ordelijk rekening houdend met een logische werkvolgorde	e. (Veiligheids)pictogrammen
6. Maakt het werkblad, het keukenmateriaal en de ruimtes hygiënisch schoon	f. Persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen
7. Organiseert het materiaal en het materiaal	g. Technische voorschriften en aanbevelingen in functie van de eigen werkzaamheden
	h. Specifieke risico's van gevaarlijke en schadelijke stoffen, elektriciteit, lawaai, brand, explosies, ...
	i. Ergonomische hef- en tiltechnieken



<p>8. Voert de werkzaamheden uit volgens planning en instructies en houdt de werkadministratie bij</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>j. Voorschriften m.b.t. afvalsortering en gevaarlijke producten</li> <li>k. Hygiëne- en voedselveiligheidsvoorschriften</li> <li>l. HACCP-richtlijnen</li> <li>m. FIFO- en FEFO-principe</li> <li>n. Duurzaam verbruik van materialen, water en energie</li> <li>o. Duurzaam gebruik van machines, keukenapparatuur en toestellen</li> <li>p. Werking en veiligheidsaspecten van te gebruiken machines, keukenapparatuur en toestellen</li> <li>q. Kostenbewust werken</li> <li>r. Inrichting van de werkplek</li> <li>s. Opslagtechnieken</li> <li>t. Voorraadbeheer</li> <li>u. Werkdocumenten, technische fiches en recepturen</li> <li>v. Etikettering en productidentificatie</li> <li>w. Reinigingsplan</li> <li>x. Reinigingsfiches van materiaal en infrastructuur</li> <li>y. Reinigingstechnieken</li> <li>z. Functionele berekeningen</li> <li>aa. Meetinstrumenten</li> <li>bb. Foodcost</li> <li>cc. Wastecost</li> <li>dd. Allergenen</li> <li>ee. Besmettingsgevaar</li> <li>ff. Systematisch handhaven van de aanbevolen bewaartemperatuur</li> </ul>
--	--

<b>Beroepsspecifieke competenties</b>	<b>Kenniselementen</b>
9. Ontvangt en controleert de goederen	<ul style="list-style-type: none"> <li>gg. Voedingsproducten (assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, plant-based)</li> <li>hh. Halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten</li> <li>ii. Voorschriften voor ontvangst en controle van goederen</li> <li>jj. Bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...)</li> <li>kk. Schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten</li> <li>ll. Snijstechnieken</li> <li>mm. Versnijdingsvormen (julienne, brunoise, ...)</li> <li>nn. Doseren en mengen van ingrediënten</li> <li>oo. Smaken en aroma's</li> <li>pp. Beoordelen van de smaak van een product of bereiding</li> </ul>
10. Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer	
11. Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de basisbereidingen	
12. Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze	
13. Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, hoofdgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen, zuivelbereidingen en basisnagerechten	
14. Past basisdresseertechnieken toe	
15. Verpakt en etiketteert de bereidingen en producten en slaat ze op	
16. Stelt maaltijdpakketten samen	



	<p>qq. Hapjes, voorgerechten, hoofdgerechten, nagerechten</p> <p>rr. Bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, deegbereidingen, rijstgerechten, aardappelgerechten, zuivelbereidingen, ...</p> <p>ss. Vlees-, gevogelte- en visgerechten</p> <p>tt. Vegetarische en veganistische gerechten</p> <p>uu. Basiskooktechnieken</p> <p>vv. Basisbereidingstechnieken</p> <p>ww. Kook- en bereidingsmateriaal</p> <p>xx. Portioneren van maaltijdcomponenten</p> <p>yy. Bordschikking</p> <p>zz. Dresseertechnieken</p> <p>aaa. Verwerking van overschotten</p> <p>bbb. Verpakkingswijze van voedingsmiddelen</p> <p>ccc. Samenstellen van maaltijdpakketten</p>
--	--



## Inhoud

<b>1</b>	<b>Inleiding</b> .....	<b>3</b>
1.1	Het leerplanconcept in BuO: vijf uitgangspunten.....	3
1.2	Handelingsplanmatig werken .....	4
1.3	De vormingscirkel – de opdracht van secundair onderwijs .....	5
1.4	Ruimte voor leraren(teams) en scholen .....	6
1.5	Differentiatie .....	6
1.6	Opbouw van het leerplan .....	7
<b>2</b>	<b>Situering</b> .....	<b>8</b>
2.1	Omschrijving van de studierichting .....	8
2.2	Samenhang met de opleidingsfase .....	8
2.3	Studiebekrachtiging .....	8
<b>3</b>	<b>Pedagogisch-didactische duiding</b> .....	<b>8</b>
3.1	Keukenmedewerker en het vormingsconcept.....	8
3.2	Krachtlijnen .....	10
3.3	Opbouw.....	10
3.4	Samenhang ASV – BGV.....	10
3.5	Aandachtspunten.....	11
<b>4</b>	<b>Leerplandoelen</b> .....	<b>11</b>
4.1	Overkoepelende vaardigheden.....	11
4.2	Vaktechnisch handelen in de keuken.....	13
4.3	Economisch en duurzaam handelen .....	17
4.4	Voedselveilig en arbeidsveilig handelen .....	18
<b>5</b>	<b>Lexicon</b> .....	<b>21</b>
<b>6</b>	<b>Basisuitrusting</b> .....	<b>22</b>
6.1	Infrastructuur .....	22
6.2	Materiaal, toestellen, machines en gereedschappen.....	22
6.3	Materiaal waarover elke leerling moet beschikken.....	23
<b>7</b>	<b>Glossarium</b> .....	<b>23</b>
<b>8</b>	<b>Concordantie</b> .....	<b>24</b>
8.1	Concordantietabel.....	24
8.2	Doelen die leiden naar één of meer beroepskwalificaties .....	25



