

## 7de leerjaar Culinair slager

### De studierichting 7de leerjaar Culinair slager

#### 1. De studierichting in de matrix

<b>Graad</b>	7de leerjaar gericht op instroom arbeidsmarkt na OK3
<b>Finaliteit</b>	A-finaliteit
<b>Studiedomein</b>	Voeding en horeca
<b>Duurtijd</b>	2 semesters o.v.
<b>Samenstelling</b>	BK Culinair slager

#### 2. Korte beschrijving van de studierichting

Het 7de leerjaar Culinair slager is een studierichting gericht op instroom op de arbeidsmarkt. De leerlingen bereiden warme en koude gerechten en verkopen ze om mee te nemen of dienen ze op al dan niet op verplaatsing. Ze verwerven vaktechnische competenties bij het bereiden. Ze staan in voor het regenereren, serveren en bedienen, het ontvangen, controleren van de grondstoffen, het opmaken van bestelbonnen, het organiseren en beheren van de voorraad, het verpakken, etiketteren en opslaan van de bereidingen. Ze presenteren de producten in de toonbank of het buffet, informeren en adviseren klanten, nemen de bestelling op, maken een prijsberekening en verkopen.

#### 3. Leerlingenprofiel

Leerlingen in de studierichting Culinair slager leren graag in concrete contexten eigen aan het studiedomein Voeding en horeca. Via concrete contexten verwerven ze theoretische-praktische inzichten. Zij leren binnen een reële arbeidssituatie autonoom functioneren en zijn in staat om de basishandelingen van een culinair slager uit te voeren. Ze gaan praktisch en creatief aan de slag met grondstoffen. Ze zijn nieuwsgierig en leergierig en volgen de trends en ontwikkelingen op. Ze zijn motorisch vaardig, passen bereidings-, presentatie- en bedieningstechnieken toe en kunnen omspringen met technische apparatuur. Ze zijn communicatief en commercieel ingesteld en werken georganiseerd.

#### 4. Specifiek voor de studierichting

- Warme en koude keukenbereidingen en traiteurschotels, gerechten creëren, samenstelling van de kaart, kostprijsberekening, verkoopprijsberekening en voorraadbeheer
- Diëten en plant-based koken
- Gerechten regenereren en bedienen op de locatie of op verplaatsing
- Klanten adviseren rond keuze gerechten en bijpassende dranken
- Voedsel- en arbeidsveiligheid

- Keukenorganisatie, instructie
- Nieuwe trends en technologieën

## 5. De minimummodellesentabel

Het richtingsspecifieke leerplan richt zich op 22 lessen.

## 6. Infrastructuur

- Goed uitgeruste koude en warme keuken, een verbruiksruimte, een afwasruimte, voorbereidingslokalen en een gekoelde opbergruimte
- Voedingsmiddelenmagazijn (economaat)
- Machines, gereedschappen, materiaal en uitrusting in functie van gebruik ter plaatse maar ook op verplaatsing, eigendom van de school of ter beschikking op (praktijk)bedrijven

## 7. Regelgeving specifiek voor de studierichting

-

## Vergelijking met aanverwante 7de leerjaren

Onderscheid met studierichtingen Kok, Grootkeukenkok, Chef de partie en Culinair slager:

- Kok: deze studierichting bouwt verder op hulpkok (onderdeel van studierichting Restaurant en keuken) en richt zich op het bereiden van maaltijden, opstellen van menu's, het organiseren en coördineren van de verschillende taken in een meer kleinschalige, gastronomische context.
- Grootkeukenkok: deze studierichting bouwt verder op grootkeukenhulpkok (studierichting Grootkeuken en catering) en richt zich naar activiteiten in functie van de bereiding, organisatie en beheer van maaltijdverschaffing op grote schaal. Dit vergt een aantal specifieke technieken, aangepast materieel en een doordachte organisatie. De focus ligt vooral op keukenactiviteiten maar ook basisaspecten van de bediening komen aan bod. Een belangrijk aandachtspunt is de aanpassing van maaltijden aan specifieke doelgroepen.
- Chef de Partie Desserten, Gebak en Brood/Groenten, Fruit en Kruiden/Vis, Schaal- en Schelpdieren/Vlees, Wild en Gevogelte: deze studierichting specialiseert zich in een deelgebied.
- Culinair Slager: in deze studierichting ligt de focus op het bereiden en verkopen van meeneemgerechten en bediening van gerechten op verplaatsing. Heel wat competenties uit het BK Kok komen hier ook aan bod.