

7de leerjaar Chef de partie vlees, wild en gevogelte

De studierichting 7de leerjaar Chef de partie vlees, wild en gevogelte

1. De studierichting in de matrix

Graad	7de leerjaar gericht op instroom arbeidsmarkt na OK3
Finaliteit	A-finaliteit
Studiedomein	Voeding en horeca
Duurtijd	1 semester o.v.
Samenstelling	BK Chef de partie vlees, wild en gevogelte

2. Korte beschrijving van de studierichting

Het 7de leerjaar Chef de partie vlees, wild en gevogelte is een studierichting gericht op instroom op de arbeidsmarkt. De leerlingen zijn verantwoordelijk voor een deel van de productie in de keuken. Ze bereiden koude en warme maaltijden met vlees, wild en gevogelte op culinair niveau, werken ze af en bewaken de kwaliteit van de gerechten. Ze houden rekening met voedingsvoorkeuren en diëten. De leerlingen organiseren en beheren de voorraad en adviseren bij het samenstellen van het assortiment vlees-, wild- en gevogeltegerechten uit inheemse en wereldkeuken.

3. Leerlingenprofiel

Leerlingen in de studierichting Chef de partie vlees, wild en gevogelte zijn sterk in het leren binnen de 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 binnen de deelkeuken 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 en kunnen omspringen met technische apparatuur. Ze werken georganiseerd, zijn flexibel en kunnen samenwerken in team.

4. Specifiek voor de studierichting

- Bereiden van vlees, wild en gevogelte in gastronomische context, gerechten creëren, samenstelling van de kaart, kostprijsberekening en voorraadbeheer
- Algemene keukenactiviteiten
- Diëten en plant-based koken
- Voedsel- en arbeidsveiligheid
- Keukenorganisatie, instructie en functionele communicatie met collega's in het Engels en Frans
- Nieuwe trends en technologieën

5. De minimummodellesentabel

Het richtings specifieke leerplan richt zich op 22 lessen met inbegrip van uren moderne vreemde talen: Engels of Frans (2) afhankelijk van de gevolgde taal in de derde graad.

6. Infrastructuur

- Goed uitgeruste koude en warme keuken, een didactisch restaurant, een afwasruimte, voorbereidingslokalen en een gekoelde opbergruimte
- Voedingsmiddelenmagazijn (economaaat)
- Machines, gereedschappen, materiaal en uitrusting, 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.