

Barman
7de leerjaar
VII-Bar

BRUSSEL

D/2025/13.758/016

Versie januari 2025

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 of over structuuronderdelen heen. Op die manier faciliteren en stimuleren de leerplannen leraren om over de vakken heen samen te werken en van elkaar te leren.

1.2 De vormingscirkel – de opdracht van secundair onderwijs

De leerplannen vertrekken vanuit een gedeelde inspiratie die door middel van een vormingscirkel wordt voorgesteld. 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 leerinhoud 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 ... Dwarsverbindingen 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 inhoud. 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**.
- 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, en 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 aanbrenge 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 o.a. de beginsituatie en de plaats in de lessentabel.

In de **pedagogisch-didactische duiding** komen o.a. inbedding in het vormingsconcept, de krachtlijnen, de opbouw en aandachtspunten 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, de doelen die leiden naar een beroepskwalificatie of andere doelen die in regelgeving vastliggen. 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, de doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties of andere doelen die in regelgeving vastliggen. 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 wenk 'extra' bij een leerplandoel biedt leraren inspiratie om verder te gaan dan wat het leerplandoel minimaal vraagt.

De **basisuitrusting** geeft aan welke materiële uitrusting is vereist 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 zijn gerelateerd aan bepaalde minimumdoelen, specifieke minimumdoelen, doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties of andere doelen die in regelgeving vastliggen.

2 Situering

2.1 Beginsituatie

De volgende studierichting in de derde graad is een logische vooropleiding in de derde graad voor de studierichting Barman: Restaurant en keuken.

2.2 Samenhang binnen de 7de leerjaren

Er is een sterke samenhang tussen de studierichtingen Sommelier en Barman.

Een sommelier zal vaak ook andere bardranken bereiden en serveren (bv. cocktails).

Heel wat technieken uit bovenvermelde studierichtingen worden gecombineerd en komen samen in beide functies.

De keuzedoelen achteraan stellen leraren in staat om te differentiëren en leerinhouden uit te diepen.

2.3 Plaats in de lessentabel

Het leerplan is gebaseerd op doelen die leiden naar de beroepskwalificatie Barman.

Het leerplan is gericht op 20 lesuren en is bestemd voor de studierichting Barman. De duurtijd van die studierichting bedraagt één semester. Het geheel van de 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 Barman en het vormingsconcept

Het leerplan Barman is ingebed in het vormingsconcept van de katholieke dialoogschool. In het leerplan ligt de nadruk op de levensbeschouwelijke, technische, sociale, talige en economische vorming. De wegwijzers gastvrijheid, generositeit, duurzaamheid, uniciteit en verbondenheid en verbeelding maken er inherent deel van uit.

Levensbeschouwelijke vorming

Levensbeschouwelijke vorming geeft leerlingen de tijd en de ruimte om te zoeken naar wie ze zijn en wat ze zullen worden. Leerlingen maken voortdurend (ethische) keuzes. Vanuit de dialoog met de eigen leefwereld, de diverse samenleving en het christelijk geloof, geven leerlingen hun levensbeschouwelijke identiteit vorm. De zeven wegwijzers bieden hen daarbij inspiratie: uniciteit in verbondenheid, kwetsbaarheid en belofte, gastvrijheid, rechtvaardigheid, duurzaamheid, verbeelding en generositeit.

Technische vorming

De leerlingen passen technische vaardigheden toe bij het bereiden, schenken, serveren en opdienen van koude en warme dranken en kleine gerechten.

Sociale vorming

Dit vormt de kern van de opleiding. Leerlingen zetten sociale vaardigheden in bij het werken in team en het omgaan met gasten in de bar. De leerlingen zijn flexibel en kunnen onmiddellijk inspelen op een snel wijzigende situatie. Bovendien komen leerlingen in contact met een heel brede waaier van types van gasten.

Talige vorming

De leerlingen kunnen vlot in verschillende talen met de gast communiceren. Dat veronderstelt het veelvuldig inoefenen in verschillende situaties.

Economische vorming



Leerlingen in Voeding en horeca leren als toekomstige werknemer of ondernemer economische vaardigheden om bewuste en verantwoorde keuzes te kunnen maken.

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 en inclusieve houding staat de leerling open voor een diversiteit van culturen en gewoonten. Via een correcte communicatie maakt de leerling verbinding met de gast.

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.

Uniciteit en verbondenheid

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. Daarnaast worden leerlingen aangemoedigd om authentiek te zijn en zich niet te laten beïnvloeden.

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 of creatief denken en handelen zodat gasten worden verrast en verwend.

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

3.2 Krachtlijnen

Zinrijk en geïnspireerd

Leerlingen ontwikkelen een eigen kijk op mens, wereld en samenleving vanuit een levensbeschouwelijke inspiratie. Ze worden gevoelig voor wat betekenisvol is. Ze reflecteren over wat in hun eigen leven goed en minder goed loopt. Ze herkennen in concrete of beroepsgerichte ervaringen motieven en argumenten die hen uitnodigen en stimuleren om moreel te handelen. Ze leren openstaan voor de diepere dimensies van het leven en leren. Ze staan ook open voor levensbeschouwelijke keuzes van anderen en gaan daarover in dialoog.

Overkoepelende vaardigheden

Het betreft het toelichten van nieuwe trends en producten, het volgen van procedures, kwaliteitsbewust handelen, communicatie, samenwerking in het team. Daarnaast is er aandacht voor het uitwerken van een voor de bar.

Vaktechnisch handelen

De leerlingen beschrijven bardranken, ze organiseren en bereiden de dienst van dranken voor en bereiden, schenken en serveren warme en koude dranken met specifieke aandacht voor het bereiden van cocktails

en mocktails en het tappen van bieren. Daarnaast bereiden en serveren ze kleine gerechten en voeren ze kassaverrichtingen uit.

Gastvrij handelen

De leerlingen adviseren de gast bij het bestellen van dranken verkopen en behandelen klachten. Zij nemen een gastvrije houding aan bij het contact met de gast en houden rekening met specifieke wensen.

Economisch en duurzaam handelen

Leerlingen leren respectvol, kostenbewust en maatschappelijk verantwoord omgaan met productiemiddelen. Ze berekenen de kost- en verkoopprijs, maken een bestelbon op en beheren de voorraad.

Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

Tijdens de voorbereiding, het bereiden, serveren en bedienen van dranken, het bewaren, 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 Beginsituatie

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

- bereiden en serveren van gerechten;
- gastvriendelijk handelen;
- duurzaam omgaan met productiemiddelen;
- voedselveilig en arbeidsveilig handelen.

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

3.5 Aandachtspunten

Functie-inhoud van de bartender

Een bartender kan worden tewerkgesteld in diverse contexten: in restaurants, dancings, bar van een hotel, feestzaal, themabar ...

Je kan leerlingen laten kennismaken met die verschillende tewerkstellingsmogelijkheden door middel van bedrijfsbezoeken, aanbieden van verschillende leerwerkplekken, gastcolleges ...

Afhankelijk van de grootte van de zaak zal de bartender ook bedieningstaken op zich nemen. Meestal werkt de bartender in teamverband en heeft hij flexibele uren en een onderbroken dienst.

De taken van de bartender sluiten sterk aan bij die van de sommelier. In de bar zal er worden gewerkt met een ruimer aanbod van dranken en gaat men vaak dieper in op één bepaalde productgroep, bv. koffie,



cocktails en mocktails, digestieven, wijn, bier ...

Het is niet de bedoeling om alle productgroepen even diepgaand te behandelen. Het stelt je wel in staat om als leraar het aanbod af te stemmen op de interesses van de leerling en te differentiëren.

Om klanten goed te adviseren is een grondige productkennis cruciaal. Bovendien is de wereld van dranken voortdurend in beweging. Je kan leerlingen daarop wijzen en aanmoedigen zich constant bij te scholen.

Essentiële vaardigheden

De bartender moet technisch vaardig zijn bij het bereiden van dranken en zal bovendien die technieken aanwenden om beleving te creëren. De bartender staat op een 'podium', straalt passie en kennis uit en deelt die met de gasten.

Onderstaande vaardigheden zijn onlosmakelijk verbonden met de taak van een bartender:

- integere, gastvrije en inclusieve houding (de bartender beschikt over een flinke dosis mensenkennis om te kunnen inspelen op de wensen van de gast);
- correct voorkomen en houding (de bartender is het uithangbord van de zaak);
- technisch vaardig zijn bij het bereiden van koude en warme dranken, de bereiding uitvoeren met 'flair' (belevingsaspect) en met oog voor efficiëntie (een breed gamma van dranken tegelijkertijd serveren) en detail;
- talenkennis (zie communicatieve vaardigheden hieronder);
- flexibel omgaan met wisselende situaties, werken in shifts, geconcentreerd werken in lawaaierige werken in een omgeving met veel afleiding en prikkels (muziek, gesprekken), werken onder tijdsdruk;
- werken in teamverband.

Communicatieve vaardigheden

Bij het werken in team en in contact met gasten is functionele communicatie een belangrijke vaardigheid. Onder bartenders is de voertaal Engels. In de vakken Frans en Engels ontwikkelen de leerlingen communicatieve vaardigheden. Het is aan te bevelen om te overleggen met de taalleraren over het aanleren van taalgebruikssituaties en taalhandelingen eigen aan het 7de leerjaar Barman.

Samenhang technische en praktische vorming

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 elkaar 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.

Werkplekleren

Verschillende vormen van werkplekleren kunnen een meerwaarde bieden voor de realisatie van dit leerplan en voor de voorbereiding op een vlotte overstap naar de arbeidsmarkt. Werkplekleren 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, praktijklessen op verplaatsing, leerlingenstages ... De school heeft de ruimte om een beleid uit te stippelen over welke vormen van werkplekleren een plaats krijgen in de lespraktijk en met welk doel werkplekleren wordt ingezet.

Complementaire leerplannen

Voor het zevende leerjaar zijn complementaire leerplannen ontwikkeld zoals Communicatie en interactie, Maatschappelijke oriëntatie en Ondernemerschap. Voor de vorming van leerlingen kan het een

meerwaarde zijn om bij de realisatie van leerplandoelen uit dit leerplan de link te leggen met een of meer aspecten uit de complementaire leerplannen waarvoor de school al dan niet heeft gekozen.

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 Zinrijk en geïnspireerd

LPD 1 + De leerlingen reflecteren over ethische keuzes.

Wenk: Je kan aandacht hebben voor ethische keuzes die voortvloeien uit de [deontologie](#) of plichtenleer. Vanuit casussen reflecteer je met leerlingen over deontologische principes eigen aan het beroep van bartender zoals integer handelen, discretie, privacy, op ethische wijze omgaan met informatie over de gast, het respecteren van de professionele gedragscode binnen de organisatie, hoe omgaan met normoverschrijdend gedrag, verantwoord alcoholgebruik (LPD 4) of het opbouwen van een professionele relatie met collega's. Wanneer leerlingen inzicht hebben in verschillende principes kan je hen in gesimuleerde of concrete situaties ethische keuzes laten duiden.

Wenk: Je kan met je leerlingen een klasdiscussie voeren vanuit een aangebrachte casus of naar aanleiding van een ervaring tijdens werkplekleren. Je kan, bv. in samenspraak met de leraar Godsdienst (derde graad), leerlingen kaders of modellen aanreiken om te reflecteren over morele of ethische vragen. Ze bieden leerlingen taal om ethische keuzes te bespreken.

Wenk: Je kan aan de hand van voorbeelden uit de actualiteit moeilijke of meer complexe situaties die leiden tot ethische vragen en keuzes bespreken. Naast beroepsgerelateerde onderwerpen kunnen ook meer maatschappelijke onderwerpen ter sprake komen zoals pesten op het werk, gender en herkomst, sociale wetgeving en zwartwerk, ethisch ondernemen of voeding en ethiek. Je kan die onderwerpen in verband brengen met het leerplandoel met betrekking tot werken in team (LPD 5).

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

Duiding: Je kan met leerlingen in gesprek gaan over zingeving of levensbeschouwing.



Wanneer je met leerlingen in dialoog gaat over zingeving, bespreek je ervaringen die betekenis of zin geven aan je leven of je bestaan. Zingeving betekent het zoeken naar de zin, de richting of het doel van het leven of van grote ervaringen, gebeurtenissen in het leven.

Duiding: Je kan met leerlingen reflecteren en in dialoog gaan over inspiratie. Inspiratie komt van het Latijnse woord 'inspirare' dat letterlijk 'inademen' of 'inblazen' van een ziel of 'geest' betekent. Waar iemand zijn inspiratie, innerlijke kracht, bezieling, enthousiasme, gedrevenheid of 'vuur' uithaalt is heel persoonlijk. Dat kan zijn uit natuur, muziek, kunst, literatuur, sport, religie, maar ook een mens of een gebeurtenis kan dienen als bron van inspiratie.

Duiding: Wanneer mensen een soort Grote houvast of een overkoepelende visie op het leven en op wat het leven zin geeft delen, dan spreek je over een levensbeschouwing. Levensbeschouwingen geven een antwoord op vragen over de oorsprong van het universum en de mens, delen opvattingen over de mens (mensbeeld) en bepalen vanuit een visie op moraal en ethiek (wat is goed en kwaad) het dagelijks handelen. In religieuze levensbeschouwingen of godsdiensten staat het bestaan van een of meerdere goden centraal en de antwoorden die daaruit voortvloeien. Seculiere levensbeschouwingen, zoals het humanisme, vertrekken vanuit de mens om zin en vorm aan het leven te geven.

Wenk: Je kan met leerlingen in dialoog gaan aan de hand van een aantal algemene vragen die hen als professionele beroepsbeoefenaar kunnen beroeren zoals:

- wat inspireert je om voor dit beroep of voor deze opleiding te kiezen?
- wat versta je onder levenskwaliteit en waar ligt voor jou de balans tussen levenskwaliteit en werk?
- wat geeft jou energie?
- wat is je persoonlijke identiteit en hoe verhoudt die zich tot je professionele identiteit en de [institutionele identiteit](#) of [organisatiecultuur](#) van het bedrijf (LPD 4)?
- hoe ga je om met stress?
- hoe kunnen mensen hoop vinden in situaties van kwetsbaarheid, bv. confrontatie met de ziekte van een collega, een overlijden van een vaste gast ...? Hoe kunnen de christelijke visie en andere levensbeschouwelijke visies je hierbij helpen?

Wenk: Je kan gebeurtenissen en ervaringen tijdens werkplekleren aangrijpen om met dit leerplandoel aan de slag te gaan. Je kan een ondernemer laten getuigen over zijn visie en inspiratie.

Wenk: In functie van het omgaan met diversiteit op de werkvloer kan je leerlingen constructief kritisch laten reflecteren over eigen en andere levensbeschouwingen (LPD 16).

4.2 Overkoepelende vaardigheden

Doelen die leiden naar BK

LPD 3 De leerlingen lichten nieuwe trends en producten toe.

- Wenk: De leerlingen worden aangemoedigd om hun vakkennis te ontwikkelen en op de hoogte te blijven van evoluties in het vakgebied. Je kan hen laten kennismaken met specifieke websites, vaktijdschriften, zich laten abonneren op nieuwsbrieven of sociale media-kanalen, podcasts ... en hen kritisch laten omgaan met informatie.
- Je kan met de klas een eigen kanaal aanmaken en om nieuwe trends en producten te posten.
- Wenk: Je kan nieuwe trends en producten verkennen door ze te (laten) demonstreren (gastdocent, bedrijfsbezoek, bezoek aan een vakbeurs, studiereis ...).
- Wenk: De leerlingen kunnen aan de hand van een opdracht een nieuwe trend of product voorstellen voor de medeleerlingen en – indien haalbaar – laten uitvoeren tijdens de praktijk.
- Wenk: De leerlingen kunnen een nieuw of aangepast product ontwikkelen aangepast aan nieuwe trends en producten.
- Wenk: Je kan dit leerplandoel in samenhang zien met meerdere doelen bv. de invloed van nieuwe trends bij het bereiden van cocktails, nieuwe technieken bij het bereiden van warme dranken, een digitale barkkaart, het beheer van de voorraad met behulp van ICT of app ...

LPD 4 De leerlingen handelen volgens procedures en organisatiecultuur en handelen kwaliteitsbewust.

★ Richtlijnen m.b.t. verantwoord alcoholgebruik Regelgeving inzake alcoholische dranken en kansspelenwetgeving

- Wenk: Je kan aan de hand van een werkplaatsreglement (school) of arbeidsreglement (werkplekieren) de voorgeschreven procedures en huisregels bespreken, het belang ervan benadrukken en samen met de leerlingen klasafspraken opstellen.
- Wenk: Er is een verschil tussen de school en de werkplekken met betrekking tot organisatiecultuur. Het is belangrijk om daar aandacht aan te besteden (bv. verzorgd voorkomen en bedrijfskledij van bepaalde functies t.o.v. de uitstraling van het bedrijf, afspraken i.v.m. haartooi en tatoeages, regels op vlak van roken, gsm-gebruik, middelengebruik, sociale media ...).
- Wenk: De leerlingen zijn zich bewust van het belang van kwaliteit en kwaliteitsnormen (bv. ISO-normen, PDCA-cyclus). Je kan de leerlingen laten nagaan hoe werkplekken reviews en mondelinge feedback van de gasten inzetten om de kwaliteit te verbeteren.
- Wenk: Je kan aan de hand van een voorbeeld van een deontologische code van een bedrijf reflecteren over alcoholgebruik (en andere verdovende middelen) en het effect op de gezondheid.
- Je kan de procedure bespreken die je als werknemer volgt bij gasten onder invloed.
- Met betrekking tot de regelgeving inzake alcoholische dranken kan je het niet alleen hebben over de leeftijdsbeperking bij consumptie maar ook over de aansprakelijkheid van de persoon die alcohol serveert en over de vergunning voor sterke dranken.



- Wenk: Je kan de kansspelenwetgeving toelichten: welke soorten kansspelen en kansspelinrichtingen zijn toegelaten, welke vergunningen heb je nodig en aan welke controle word je onderworpen?
Je kan ook de verplichte maatregelen om spelers te beschermen bespreken en die kaderen in de problematiek van verslaving.
- Extra: Je kan aan de hand van casussen (roken op terras, rookkamer ...) de wetgeving van het rookverbod en regels voor verkoop van rookwaren in de horeca bespreken.

LPD 5 De leerlingen communiceren respectvol en werken efficiënt samen binnen het team.

★ Barorganisatie: basisprincipes van instructie, feedback en motivatie Assisteren bij operationele aansturing en opleiding van het bedienend personeel

Wenk: Criteria voor respectvol en efficiënt samenwerken: zich flexibel aanpassen aan een veranderend team of werkschema, hulp of advies vragen, feedback opvolgen, respect tonen voor collega's (zich verplaatsen in de positie of functie van de collega), gepast reageren (hulp bieden, afstand houden, relativeren), correct handelen in stresssituaties ...

Wenk: Je kan leerlingen ook vertrouwd maken met hulpmiddelen zoals generatieve AI, vertaalsoftware of apps om functionele communicatieve vaardigheden in een andere taal te ondersteunen. Aan de hand van opnames van instructiemomenten of teambesprekingen kan je communicatietechnieken analyseren en goede praktijken benadrukken.

Wenk: Je kan de basisprincipes van instructie, feedback en motivatie inoefenen door leerlingen in praktische opdrachten afwisselend een leidinggevende taak toe te wijzen zodat ze de basisprincipes kunnen inoefenen (bv. hoofd van de bar).

Wenk: Je kan de leerlingen een voorbereiding laten maken en een instructie laten uitschrijven (LPD 8) zodat zij bedienend personeel kunnen aansturen en opleiden. Onder assisteren verstaan we het bijstaan en ondersteunen van de leidinggevende.

Wenk: Je kan aandacht besteden aan het maken van afspraken met collega-bartenders zodat de verschillende dranken synchroon worden bereid en gelijktijdig geserveerd.

Wenk: Reflectievragen om leerlingen te doen nadenken over hun rol als leidinggevende:

- is de opdracht voor mezelf duidelijk?
- geef ik zelf het goede voorbeeld?
- begrijpen de medewerkers de opdracht? Is de instructie duidelijk?
- hoe kan ik medewerkers motiveren en enthousiasmeren?
- hoe geef ik feedback en zorg ik ervoor dat de medewerker zijn gedrag bijstuurt? Is er voldoende vertrouwen en ruimte voor feedback?
- hoe kan ik zorgen voor een goede teamgeest en werksfeer?

Wenk: Je kan aan de hand van een teamoverleg een peerevaluatie houden: Wat ging goed? Wat kon beter? Je kan de leerling die verantwoordelijk was dat laten voorbereiden en modereren.

LPD 6 De leerlingen werken een drankenkaart uit voor de bar.

- Wenk: De leerlingen leren een commercieel verantwoorde drankenkaart samenstellen volgens het type bedrijf, het seizoen, de geografische regio en de bedrijfsstrategie en rekening houden met nieuwe trends, nieuwe ontwikkelingen en producten. Je kan leerlingen drankenkaarten laten uitwerken in functie van een thema bv. een beperkte bierkaart, een aanbod van aperitieven en digestieven ... In een volgende stap kunnen ze dat in detail uitwerken aan de hand van een technische fiche met benodigdheden en portionering, bereidingswijze met vaktermen, kostprijsberekening, voedingswaarde of allergenen. Ze kunnen daarna een menukaart maken via ICT, plastische technieken ... Je kan aandacht besteden aan de correcte omschrijving en het taalregister in overeenstemming met de uitstraling van de zaak.
- Wenk: Je kan leerlingen het assortiment (de drankenkaart) van verschillende bars (online) laten raadplegen en analyseren aan de hand van de assortimentdimensies, brutomarge en hen wijzen op veel voorkomende fouten.
- Wenk: Je kan passende dranken voorzien bij kleine gerechten die worden geserveerd in de bar (*bar bites*). Je kan dat in overleg met de verantwoordelijke van de keuken bespreken en eventuele suggesties formuleren zodat er een goede *pairing* ontstaat. Een workshop met leerlingen in een keukenopleiding kan leiden tot een interessante interactie waar je op zoek kan gaan naar passende dranken of gerechten kan aanpassen in functie van de aangeboden dranken. Je kan op die manier een advies laten formuleren voor de aankoop van nieuwe dranken.

4.3 Vaktechnisch handelen

Doelen die leiden naar BK

LPD 7 De leerlingen beschrijven bardranken op vlak van productieproces, herkomst, kostprijs, assortiment en serveerwijze.

- Duiding: Door dit leerplandoel verwerven leerlingen een goede basiskennis van een ruime waaier aan dranken in functie van andere leerplandoelen zoals het samenstellen van een assortiment, het adviseren van de gast ...
- Wenk: Je kan leerlingen vertrouwd maken met het opzoeken van informatie van de geserveerde dranken zodat zij voor die dranken een grondige kennis verwerven.
- Wenk: Je kan vertrekken vanuit de vermeldingen op het etiket en vervolgens de drank bespreken op vlak van samenstelling, productieproces, ordening ... Je kan aandacht besteden aan allergenen (bv. alcohol, lactose, gluten) of voedingsvoorkeuren (bv. *vegan*, suikerarm) bij het aflezen van het etiket in functie van het adviseren van de gast (LPD 15).
- Wenk: Je kan bij de beschrijving van de drank ook rekening houden met de aankoopprijs in functie van het selecteren van dranken (bv. *crémant* t.o.v. champagne), het bereiden en samenstellen van dranken, het berekenen van de kostprijs- en verkoopprijsberekening ... (samenhang LPD 19)



Wenk: Je kan dit leerplandoel realiseren via een onderzoeksoopdracht, studiereis of -uitstap of workshop met gastspreker.

LPD 8 De leerlingen richten ruimtes en bar in en bereiden de dienst van dranken voor.

★ Efficiënte werkorganisatie Infrastructuur, toestellen en materialen

Wenk: Je kan de leerlingen een opdracht laten maken waarbij ze de werkzaamheden inschatten (rekening houdend met reservaties en voorspelling) en een werkplanning en werkvolgorde (*order of operations* met tijdsinschatting) opmaken met behulp van sjablonen (stappenplan, *function sheet*).

Wenk: Je kan de verschillende ruimtes laten klaarzetten voor de dienst: bar met dagvoorraad, verbruiksruimte en aandacht besteden aan de mise-en-place van de dienst, het aanvullen van de voorraden, het gebruiksklaar maken van toestellen, onderhoud en controle van toestellen en materiaal, inrichting en sfeerschepping (verlichting, muziek) ...

Wenk: Je kan de inrichting van verschillende bars (hotelbar, restaurantbar, cocktailbar, iconische voorbeelden ...) analyseren op vlak van indeling, *work flow* (omwille van ergonomie en voedselveiligheid), design, uitrusting ...
Je kan de leerlingen als opdracht een ideale bar laten uitwerken en laten voorstellen aan medeleerlingen.

Wenk: Je kan de leerlingen de dienst laten analyseren en laten inschatten hoe ze die efficiënter kunnen laten verlopen door een andere voorbereiding (bv. het bereiden van een pre-batch voor goed verkopende cocktails).

LPD 9 De leerlingen bereiden warme en koude dranken.

Duiding: Het betreft alle warme en koude dranken behalve cocktails en mocktails (LPD 11).

Wenk: Je kan aan de hand van een geselecteerd aantal dranken de meest voorkomende warme en koude dranken bereiden (bv. koffie, thee, infusie, limonade, *shrubs*, *milkshake*, *iced tea/coffee*, *cold brew* ...).

Wenk: Je kan aandacht besteden aan convenience producten: Hoe kunnen die grondstoffen bijdragen tot een efficiëntere productie? Welke kleine ingrepen kunnen bijdragen tot een kwaliteitsverhoging? Je kan bij het vergelijken (bv. zelf gemaakte pre-batch of aangekocht) aandacht hebben voor de verschillende grondstoffenkost, personeelskost en energiekost maar ook via een organoleptische proef de kwaliteit vergelijken.

Wenk: Je kan dieper ingaan op het bereiden van verschillende soorten koffie en de dranken aan bod laten komen die een barista bereidt (*slow coffee*, *espresso*, *americano*, *latte* ...).
Specifieke technieken zoals het hanteren van de espressomachine, latte art kunnen hier een plaats krijgen.

Wenk: Bij het bereiden van thee en infusies kan je stilstaan bij de soorten thee, kwaliteitsverschillen en de verschillende technieken om thee te zetten.

LPD 10 De leerlingen schenken en serveren dranken.

Duiding: Het schenken en serveren van bier wordt in LPD 11 behandeld; hier gaat het over alle andere dranken.

Wenk: Je kan aandacht besteden aan het juist portioneren en schenken volgens de richtlijnen van elke drank (wijze van schenken, type van glas, temperatuur). Bij het portioneren kan je gebruik maken van inhoudsmaten (*jiggler*), dispenser of uit de vrije hand serveren (*free pour*).
Je kan de verschillende types glazen (*rock, high ball, fluitglas, martini, shooter*) bespreken en de invloed van de vorm en het soort glas op de smaak.

Wenk: Je kan aandacht besteden aan de juiste volgorde van bereiden en serveren (*work flow*) zodat de volledige bestelling van dranken optimaal wordt geserveerd.

Wenk: In voorkomende gevallen zal de bartender ook aan tafel dranken serveren.

LPD 11 De leerlingen schenken en serveren verschillende types bier.

Wenk: Je kan aandacht besteden aan het juist portioneren en schenken volgens de richtlijnen van elke drank (wijze van schenken, type van glas, temperatuur).
Je kan aandacht besteden aan de verschillende types glazen (met hun invloed van de vorm en het soort glas op de smaak) en aan het belang van het onderhoud en het voorspoelen.

Wenk: Je kan de verschilpunten tussen het schenken en serveren van bier op fles of bier van het vat bespreken en inoefenen.
Indien je op school niet beschikt over een biertapinstallatie kan je dit leerplandoel realiseren via een biertapcursus in een brouwerij of op verplaatsing.

Wenk: Je kan de belangrijkste factoren die bepalend zijn voor een goed functionerende tapinstallatie bespreken: de temperatuur, verluchting, hygiënische toestand en verlichting van de bierbewaarplaats; het aflezen van de tapdruk, het aanpassen van de tegendruk; de koeling, het dagelijks onderhoud van de installatie ...

Wenk: Je kan de leerlingen aanleren hoe ze vaten koppelen en ontkoppelen, hoe ze de koolzuurgasleiding aansluiten zodat de tapinstallatie gebruiksklaar is.
Je kan hen wijzen op het opvolgen van de houdbaarheid van het bier.

Wenk: Je kan de belangrijkste handelingen aanleren en uitvoeren in functie van het onderhoud van de installatie: spoelen volgens werkinstructie, opsporen van defecten en nemen van gepaste acties.

Wenk: Je kan met behulp van instructiekaarten (of QR-code die verwijst naar een digitale kaart) per toestel informatie geven over de kostprijs, gebruiksaanwijzing, mogelijke risico's en reinigingsvoorschriften.

Wenk: Naast de tapinstallatie voor bieren kan je ook aandacht besteden aan specifieke installaties voor het geautomatiseerd doseren van alcoholen, frisdranken en wijnen.

LPD 12 De leerlingen bereiden cocktails en mocktails en werken recepten uit.

★ Combinatie van smaken en aroma's



Wenk: Je kan de verschillende stijlen van cocktails en mocktails bespreken (pre-dinner, all day, after dinner). De ontstaansgeschiedenis, wetenswaardigheden, anekdotes kunnen bijdragen tot de *storytelling*.

Wenk: Oefen de verschillende bereidingstechnieken (*layering, rolling, muddling, blending, stirring, shaking, straining, throwing, building, churning ...*) in zodat leerlingen ze handig en met flair kunnen uitvoeren.
De leerlingen kunnen motiveren waarom een bepaalde techniek wordt toegepast. De technieken kunnen worden aangeleerd met gekleurd water om de kostprijs te drukken. Gebruik de originele flessen maar breng een etiket aan zodat het duidelijk is dat dit niet geschikt is voor consumptie.

Wenk: Je kan aan de hand van klassieke recepten de verschillende ingrediënten van een cocktail en mocktail bespreken op vlak van samenstelling, smaak, functie (bv. eiwit).

Cocktails op basis van koffie (bv. *Irish Coffee, Cold Brew Tonic*) kan je in samenhang zien met LPD 9.

Je kan het belang van (de soorten) ijs bespreken en aantonen aan de hand van concrete voorbeelden.

Wenk: Door stil te staan bij de regels van mixologie kan je de leerlingen een inzicht bijbrengen in de combinatie van smaken en aroma's. Je kan leerlingen cocktails en mocktails van bartenders (*signature cocktail*) laten analyseren en beoordelen op vlak van evenwichtige samenstelling, smaak, uitzicht ...

Wenk: Je kan leerlingen zelf recepten laten ontwikkelen op basis van een aantal ingrediënten of op basis van een smaakpatroon van de gast.

Wenk: Je kan ingrediënten voor samengestelde dranken (bv. siroop, extract, infusie ...) zelf bereiden en die vergelijken met aangekochte producten (convenience).

Wenk: Bij het bereiden van cocktails en mocktails is het uitzicht zeer belangrijk: je kan stilstaan bij de keuze van het glas, de kleurencombinatie en textuur van de drank, de aangebrachte lagen, de afwerking van het glas, de garnituur ...
Je kan snijtechnieken aanleren bij het versnijden van groenten en fruit als garnituur maar ook speciale effecten zoals roken, flamberen ... aan bod laten komen.

Wenk: Je kan de verschillende soorten glazen en materialen bespreken die nodig zijn bij het maken van de cocktails en mocktails.

LPD 13 De leerlingen bereiden kleine koude en warme snacks en ijsbereidingen en serveren ze.

Duiding: De klemtoon ligt bij dit leerplandoel op het uitvoeren van een beperkt aantal technische handelingen met voorbereide componenten.
Het is niet de bedoeling dat de leerling volledige bereidingen uitvoert maar eerder gerechten samenstelt, eventueel afbakt of opwarmt en afwerkt.

Wenk: Je kan een keuze maken van eigentijdse gerechten (*tapas, bar bites ...*) en ze aan de hand van een technische fiche laten bereiden.

Je kan leerlingen gerechten laten kiezen die een meerwaarde kunnen bieden in een bar, gemakkelijk te bereiden zijn en passen in het volledige aanbod.
Dit leerplandoel kan je ook in samenhang zien met het bereiden van koude en

warme dranken (bv. *affogato*).

Wenk: Je kan aandacht besteden aan *pairing* met dranken (samenhang LPD 6) zodat leerling gasten kunnen adviseren en verkooptechnieken toepassen (LPD 15).

LPD 14 De leerlingen bereiden de betaling voor, rekenen af en controleren de kassa.

Wenk: Het maken en afdrukken van de rekening gebeurt met behulp van een elektronisch kassasysteem of specifieke software. Je kan met de leerlingen de verschillende betalingsmiddelen verkennen (cash, betaal- en kredietkaart, QR ...). De leerlingen oefenen daarbij functionele rekenvaardigheden (bv. bij teruggave van wisselgeld).

4.4 Gastvrij handelen

Doelen die leiden naar BK

LPD 15 De leerlingen adviseren de gast, nemen een bestelling op en passen verkooptechnieken toe.

★ Allergenen

Wenk: Je kan dit leerplandoel inoefenen in verschillende situaties: een drankenkaart aanbieden, passende dranken voorstellen, vragen naar voorkeuren van de gast ... Dit leerplandoel vraagt een goede productkennis van de aangeboden dranken (LPD 7) zodat leerlingen een juist advies kunnen formuleren. Daarnaast zal de leerling ook op de hoogte moeten zijn van de samenstelling en bereidingswijze van de kleine gerechten of ijsbereidingen. Door dit herhaaldelijk inoefenen in verschillende situaties kan je leerlingen hierin bekwalen. Je kan dit inoefenen in de vorm van een rollenspel.

Wenk: Je kan het belang van verkooptechnieken beklemtonen bij het informeren van gasten (bv. verkoop van *bar bites*, cocktail met meer brutomarge voorstellen ...). Je kan voorbeelden van concrete acties zoals upselling of cross-selling toelichten.

Wenk: Je kan de beleving versterken door in te zetten op verhalen (storytelling). Leerlingen oefenen in het formuleren van een strategisch verhaal.

Wenk: Er zijn verschillende methodes om bestellingen te registreren (met voor- en nadelen): via een bestelbon, gebruikmakend van specifieke software ... Laat de leerlingen dat in de praktijk inoefenen. De leerlingen kunnen ook technieken aanleren om bestellingen te memoriseren.

LPD 16 De leerlingen communiceren met de gast, handelen gastvriendelijk en integer en houden rekening met interculturele gebruiken en etiquette.

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 ...

Wenk: Beklemtoon het belang van oogcontact en alert of nauwgezet opvolgen zodat een kwaliteitsvolle dienst is verzekerd.



Wenk: Je kan dit leerplandoel zien in samenhang met de leerplandoelen moderne vreemde talen (functionele communicatieve vaardigheden in Frans en Engels) en samenwerken met je collega om dit leerplandoel ook te realiseren in een andere taal.

Je kan leerlingen ook vertrouwd maken met hulpmiddelen zoals generatieve AI, vertaalsoftware, apps ... om de functionele communicatieve vaardigheden in een andere taal te ondersteunen.

Wenk: Je kan aan de hand van een service blauwdruk of *customer journey* de beleving van de gast visualiseren en zo de dienstverlening verbeteren.

Wenk: Aan de hand van *persona's* kan je leerlingen doen nadenken over een aangepaste dienstverlening per doelgroep en interculturele gebruiken nauwkeurig omschrijven.

Een gastentevredenheidsonderzoek kan daartoe bijdragen.

Wenk: In samenhang met gastvriendelijk handelen kan je het integer handelen bespreken: respecteren van de privacy van de gast, ethisch omgaan met informatie over de gast, toepassen van een deontologische code vastgelegd door werkgever.

Wenk: Bij de communicatie met de gast kan je inzetten op informele communicatie (small talk): een bartender zal gesprekstechnieken toepassen (bv. *icebreaker*) en een aantal basisregels respecteren (bv. niet vertrouwelijk omgaan met de gast). Bovendien moet een bartender op de hoogte zijn van uiteenlopende onderwerpen zodat hij het gesprek gaande kan houden.

LPD 17 De leerlingen beantwoorden vragen van gasten en behandelen klachten.

Wenk: Dit leerplandoel legt in samenhang met LPD 16 de nadruk op de communicatie met de gast. Via een beurtsysteem bij het einde van de dienst kunnen leerlingen feedback geven en een gepast antwoord formuleren.

Wenk: Aandachtspunten bij het behandelen van klachten (oorzaak onderzoeken, eigen emoties onder controle houden, procedures volgen, klachten registreren, oplossingen voorstellen ...) kan je bespreken en inoefenen via een rollenspel.

Wenk: Bij het verschaffen van informatie denken we aan de verschillende diensten van de zaak (in een hotel) maar ook aan culturele, sportieve en toeristische informatie m.b.t. de locatie waar het bedrijf gelegen is.

Wenk: Naast de mondelinge communicatie met de gast kan je de schriftelijke communicatie bespreken (via mail, sociale media ...) en aan de hand van concrete voorbeelden, reviews ... aanleren hoe leerlingen gepast kunnen communiceren.

4.5 Economisch en duurzaam handelen

Doelen die leiden naar BK

LPD 18 De leerlingen gaan duurzaam om met productiemiddelen.

3de graad: III-Reke-a LPD 26

Wenk: Je kan duurzaamheid in een breed perspectief plaatsen door kritisch om te gaan

met de verschillende productiemiddelen (grondstoffen, hulpstoffen, energie, water, materiaal, toestellen, infrastructuur en arbeid):

- selectie van duurzaam geproduceerde dranken (lokaal, korte keten, ecologisch ...), correct aankopen en portioneren;
- economisch (rendementsbewust) verwerken van grond- en hulpstoffen: zorgzaam omgaan, vermijden van verspilling, verwerken van overschotten;
- energiezuinig gebruiken van toestellen, zorg dragen voor materiaal, kledij ...;
- efficiënte arbeidsorganisatie;
- afval sorteren volgens richtlijnen.

Wenk: Je kan nog bruikbare restproducten verwerken in andere bereidingen zodat voedselverlies wordt vermeden.

Wenk: Je kan met de leerlingen onderzoeken hoe werkplekken omgaan met duurzaamheid:

- is duurzaamheid opgenomen in de missie en visie van het bedrijf?
- in welke mate worden principes van duurzaamheid toegepast in de verschillende bedrijfsprocessen?
- hoe wordt dat gecommuniceerd naar de klant?
- welke acties kan een bedrijf ondernemen in functie van duurzaamheid?

LPD 19 De leerlingen berekenen de kostprijs en verkoopprijs van dranken en motiveren de prijszetting.

★ Beveragecost en wastecost

3de graad: III-Reke-a LPD 27

Wenk: Je kan starten met de kostprijsberekening van een drank (*beveragecost*) aan de hand van een productiefiche en dat uitbreiden naar het assortiment of kaart. Je kan wijzen op het belang van een evenwichtige kostprijs van elk onderdeel binnen het geheel.

Je kan daarnaast de waarde van uitval te berekenen (rendementstest, berekening van *wastecost*).

Wenk: Bij het berekenen van de verkoopprijs kan je methodes toepassen zoals kostplusprijsmethode (bv. factormethode), break-even prijszetting. Het is belangrijk om de samenstelling van de verkoopprijs te duiden en aan te geven hoe je via prijszetting kan inspelen op de verkoop, concurrentie en doelgroep.

Wenk: Aan de hand van menu-engineering kan je nagaan welke dranken in het assortiment populair zijn, welke hun bijdrage is aan de brutowinst en welke acties nodig zijn op het vlak van prijszetting (samenhang met opstellen kaart LPD 6).

Wenk: Dit leerplandoel biedt kansen om functionele rekenvaardigheden en digitale competenties in te zetten (bv. een rekenblad met al dan niet vooraf ingestelde formules, bestelprogramma school ...).

LPD 20 De leerlingen ontvangen, controleren en beheren goederen.

★ Opvolging voorraad (FIFO, FEFO, TGT, THT) en vaststelling van tekorten



Soorten voorraadkamers en vereisten

3de graad: III-Reke-a LPD 28

Wenk: Bij de opvolging en het beheer van de drankenvoorraad hebben de leerlingen aandacht voor orde en volgen ze de vervaldatum op (FIFO, FEFO, TGT, THT). Je kan de leerlingen het belang van het nauwkeurig bijhouden van de tekorten bijbrengen.

Wenk: Je kan via een beurtrol de leerling de levering van dranken laten controleren (hoeveelheid, jaar, herkomst, verpakking, vervaldatum, afgesproken prijs ...) en eventuele afwijkingen laten rapporteren.

Wenk: Daarnaast kan je de verschillende voorraadkamers bespreken met hun vereisten en leerlingen laten toezien op de bewaringsomstandigheden (temperatuur, vochtigheid, licht, trillingen, geuren).

Wenk: Met behulp van software kunnen de leerlingen eenvoudige registratietechnieken uitvoeren: inventaris, verbruik, temperatuurregistratie, registratie non-conforme levering ...

LPD 21 De leerlingen maken een bestelbon op.

3de graad: III-Reke-a LPD 29

Wenk: Leerlingen zetten functionele rekenvaardigheden in bij het opmaken van een bestelbon. Aan de hand van het verwachte verbruik worden de nodige hoeveelheden besteld voor de komende periode.

Wenk: Je kan ook denken aan een interne bestelbon voor een dienst waarbij leerlingen al dan niet rekening moeten houden met de aanwezige voorraad en de verwachte verkoop.

Door aankooprijzen te vermelden op de bestelbon, kan je dit leerplandoel in samenhang behandelen met LPD 19 zodat leerlingen een inschatting kunnen maken van de totale kostprijs van een bestelling.

Wenk: Je kan leerlingen laten kennismaken met verschillende bestelsystemen en -software (bv. bestelplatform leverancier, bestelformulier, rekenblad, intern systeem van de school ...).

Wenk: Je kan het belang van een goede selectie van leveranciers benadrukken en leveranciers vergelijken op basis van kwaliteit, dienstverlening, prijs ...
Je kan dat doen aan de hand van een specifieke opdracht of casus.

4.6 Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

Doelen die leiden naar BK

LPD 22 De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne en passen HACCP-procedures toe.

3de graad: III-Reke-a LPD 30

Wenk: De leerlingen passen de voorschriften van persoonlijke hygiëne en arbeidskledij

toe.

Wenk: Je kan bij het bereiden van koude en warme gerechten aandacht besteden aan goede hygiëne praktijken (algemene orde en netheid, voldoende koelen en verhitten, gescheiden opslag van gerechten en dranken).

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 van specifieke software om de voedselveiligheid te monitoren.

Daarnaast kan je leerlingen laten kennismaken met de autocontrolelids, selecteren welke van toepassing is en de specifieke HACCP-verplichtingen overlopen.

Je kan het nut en de rol van het FAVV bespreken en gebruik maken van de documenten en schema's die ze hebben ontwikkeld voor horeca.

LPD 23 De leerlingen reinigen en ontsmetten werkblad, gereedschap, toestellen en ruimtes.

- ★ Opruimen zaal en toog
- Opbergen materiaal

3de graad: III-Reke-a LPD 31

Duiding: Bij het reinigen en ontsmetten stemmen de leerlingen de techniek, hoeveelheid en soort schoonmaakproduct af op de reinigungsopdracht en op de graad van vervuiling.

Wenk: De leerlingen verwerven inzicht in de juiste volgorde bij het uitvoeren van de vaat, het reinigen en desinfecteren en in de verschillende reinigungsproducten en dosering bij het uitvoeren van het onderhoud. Ze hebben oog voor 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 reinigungsplan en de richtlijnen zoals die opgenomen zijn in de HACCP-procedure van de school.

Wenk: De richtlijnen in verband met het onderhoud van materiaal kunnen ook worden opgenomen in de gebruiksaanwijzing of (veiligheids)instructiekaart.

Wenk: Je kan aandacht besteden aan het systematisch opruimen van de werkplek en het correct wegbergen van het materiaal.

Wenk: Je kan een bijzondere aandacht hebben voor het reinigen en opblinken van glazen, karaffen ... en specifieke apparatuur bespreken die daarvoor efficiënt kan worden ingezet (bv. osmose glazenwasser, afzonderlijk toestel voor vaatwas).

LPD 24 De leerlingen respecteren veiligheidsregels bij gebruik van materiaal en handelen ergonomisch.

3de graad: III-Reke-a LPD 32

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 en de levensduur.

Wenk: Je kan aan de hand van een werkpostfiche de mogelijke gezondheidsrisico's die verbonden zijn aan de functie van bartender (langdurig recht staan, valpreventie, scherpe voorwerpen, hitte, hef- en tiltechnieken) en het belang van ergonomie benadrukken.

Je kan in dat verband de belangrijkste aspecten bij de regelgeving rond preventie en veiligheid op het werk bespreken:

- welzijn (psychosociale belasting);
- veiligheid (gebruik van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen);
- preventie (taak van de preventieadviseur).

5 Lexicon

Customer journey

De customer journey is een weergave van wat de klant doet en ervaart tijdens het oriënteren, kopen en gebruiken van een product of dienst.

Deontologie

Deontologie is de leer van de plichten van een beroep. Daaronder vallen bv. beroepsgeheim en privacy, zorgvuldigheid bij handelen en advies, informatieplicht, zwijgplicht en zwijgrecht. Beroepsethiek is ruimer dan deontologie. Soms kan een bepaald handelen weliswaar deontologisch correct zijn maar toch aanleiding geven tot het in vraag stellen van de integriteit van de rechtsbeoefenaar.

Function sheet

Een function sheet of organisatieformulier is een overzicht van alle afspraken die worden vastgelegd bij de organisatie van een event. Het bevat bv. het menu en de dranken, een uurschema, de opstelling van de zaal ... Op basis van dat formulier kan het personeel het event voorbereiden en uitvoeren.

Institutionele identiteit

De institutionele identiteit is de identiteit van de instelling waar je bent tewerkgesteld. Die identiteit komt tot uiting in de organisatiecultuur.

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 ...

PDCA-cyclus

De PDCA cyclus is een manier om continu te verbeteren aan de hand van een vaste structuur. De vier letters van de PDCA-cyclus staan voor de vier fases die doorlopen worden: Plan, Do, Check, Act.

Persona

Een persona is een karakterisering van een bepaald type bezoeker of klant.

Productiefiche

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

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.

Upselling en cross-selling

Upselling en cross-selling zijn twee verschillende verkooptechnieken waarbij je gasten overhaalt om extra producten of diensten af te nemen.

Bij upselling is het doel om gasten een duurder gerecht, drank of dienst te verkopen dan ze oorspronkelijk van plan waren door te wijzen op de extra voordelen. Bv. Irish Coffee in plaats van koffie.

Cross-selling is de verkoop van producten of diensten die een aanvulling vormen op een gerecht, drank of dienst die de gast bij je wil kopen of heeft gekocht. Bv. digestief bij de koffie

Vinologie

Vinologie is de kennis van wijn, wijngebieden en druivenrassen. Die kennis is noodzakelijk om als sommelier in een restaurant aan de slag te gaan. De vinoloog herkent specifieke wijnsmaken en weet ook veel over de verschillende wijnstreken.

Zythologie

Zythologie is de kennis van bier. Die kennis is noodzakelijk om als sommelier in een restaurant aan de slag te gaan. Een zytholoog is een kenner van bier en houdt zich bezig met het brouwen en proeven van bier.

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 de bar:



- Ergonomisch ingerichte bar met counter, werkblad (anti-slip), spoelbakken, afdroiprek en koelkasten;
- werkruimte voor het bereiden van kleine gerechten
- verbruiksruimte;
- office- en vaatwasruimte (kan geïntegreerd in bar);
- drankenkelder;
- 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.

Toegang tot (mobile) devices voor leerlingen.

6.2 Materiaal, toestellen, machines en gereedschappen

- Barmateriaal zoals shaker, mengglas, pitcher, jigger, muddler, strainer, fruitpers en barlepels
- Verschillende types glazen (*rock, high ball, fluitglas, martini, shooter*) (eventueel in plastic om in te oefenen)
- Restaurantmateriaal voor het serveren, bedienen en consumeren van kleine gerechten
- Espressotoestel, koffiemolen, weegschaal, maatbeker
- IJsmachine (blokjes), icecrusher
- Hygiëne en vaatwas: handwasbak, handwasmiddelen en handdesinfectie, vaatwasmachine voor glazen, 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 en gereedschappen 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 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 doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties (BK) realiseren.

Leerplandoel	doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties
1 +	-
2 +	-
3	BK 6
4	BK 1; BK 2; BK j
5	BK 1; BK 21; BK b
6	BK 16
7	BK e
8	BK 10; BK b; BK h
9	BK 13
10	BK 13; BK k
11	BK 13; BK k
12	BK 15; BK d
13	BK 14; BK k
14	BK 18
15	BK 12; BK a; BK l
16	BK 11; BK i
17	BK 17
18	BK 3
19	BK 3; BK c
20	BK 7; BK 8; BK 9; BK m
21	BK 7
22	BK 4; BK 5
23	BK 4; BK 19; BK 20; BK h
24	BK 4; BK f

8.2 Doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties

1. De leerlingen werken in teamverband (organisatiecultuur, communicatie, procedures).
2. De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.
3. De leerlingen handelen economisch en duurzaam.
4. De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.
5. De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.
6. De leerlingen lichten nieuwe trends en producten toe.
7. De leerlingen volgen de voorraad op, stellen tekorten vast en maken bestelbonnen op.
8. De leerlingen ontvangen en controleren goederen (zoals biervaten en flessenrekken).
9. De leerlingen slaan goederen op en organiseren de voorraad.
10. De leerlingen richten ruimtes en bar in.
11. De leerlingen onthalen gasten.
12. De leerlingen adviseren de gasten en nemen bestellingen op.
13. De leerlingen maken dranken klaar en serveren ze.
14. De leerlingen bereiden kleine koude en warme snacks en ijsbereidingen.
15. De leerlingen stellen cocktails samen en werken cocktailrecepten uit.
16. De leerlingen adviseren bij de samenstelling van de drankenkaart.
17. De leerlingen beantwoorden vragen van gasten en behandelen klachten.
18. De leerlingen bereiden de betaling voor, innen de betaling en controleren de kassa.
19. De leerlingen ruimen de zaal en toog op.
20. De leerlingen reinigen en bergen het materiaal op.
21. De leerlingen assisteren bij de operationele aansturing en opleiding van het bedienend personeel.

Aanvullende onderliggende kennis

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

- a. Allergenen
- b. Barorganisatie: efficiënte werkorganisatie, basisprincipes van instructie, feedback en motivatie
- c. Beveragecost en wastecost
- d. Combinatie van smaken en aroma's
- e. Drankenkennis
- f. Ergonomie
- h. Infrastructuur, toestellen en materialen
- i. Principes van gastvriendelijkheid, interculturele gebruiken, etiquette en integer handelen
- j. Regelgeving inzake alcoholische dranken en kansspelenwetgeving
- k. Serveertechnieken
- l. Verkooptechnieken
- m. 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	6
2.1	Beginsituatie	6
2.2	Samenhang binnen de 7de leerjaren	7
2.3	Plaats in de lessentabel.....	7
3	Pedagogisch-didactische duiding	7
3.1	Barman en het vormingsconcept.....	7
3.2	Krachtlijnen	8
3.3	Opbouw.....	9
3.4	Beginsituatie	9
3.5	Aandachtspunten.....	9
3.6	Leerplanpagina.....	11
4	Leerplandoelen	11
4.1	Zinrijk en geïnspireerd	11
4.2	Overkoepelende vaardigheden.....	12
4.3	Vaktechnisch handelen	15
4.4	Gastvrij handelen	19
4.5	Economisch en duurzaam handelen	20
4.6	Voedselveilig en arbeidsveilig handelen	22
5	Lexicon	24
6	Basisuitrusting	25
6.1	Infrastructuur	25
6.2	Materiaal, toestellen, machines en gereedschappen.....	26
6.3	Materiaal en gereedschappen waarover elke leerling moet beschikken	26
7	Glossarium.....	26
8	Concordantie	28

8.1	Concordantietabel.....	28
8.2	Doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties	29
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	6
2.1	Beginsituatie	6
2.2	Samenhang binnen de 7de leerjaren	7
2.3	Plaats in de lessentabel	7
3	Pedagogisch-didactische duiding	7
3.1	Barman en het vormingsconcept	7
3.2	Krachtlijnen	8
3.3	Opbouw	9
3.4	Beginsituatie	9
3.5	Aandachtspunten	9
3.6	Leerplanpagina	11
4	Leerplandoelen	11
4.1	Zinrijk en geïnspireerd	11
4.2	Overkoepelende vaardigheden	12
4.3	Vaktechnisch handelen	15
4.4	Gastvrij handelen	19
4.5	Economisch en duurzaam handelen	20
4.6	Voedselveilig en arbeidsveilig handelen	22
5	Lexicon	24
6	Basisuitrusting	25
6.1	Infrastructuur	25
6.2	Materiaal, toestellen, machines en gereedschappen	26
6.3	Materiaal en gereedschappen waarover elke leerling moet beschikken	26
7	Glossarium	26
8	Concordantie	28

<u>8.1</u>	<u>Concordantietabel</u>	28
<u>8.2</u>	<u>Doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties</u>	29

ONTWERP