



## ONLINE SESSIE

Restaurant en keuken (A-finaliteit 3<sup>de</sup> graad)





# BESLUITVORMING

- Vlaams Parlement en AHOVOKS
- Overleg onderwijsverstreckers (curriculumdossier)
- Katholiek Onderwijs Vlaanderen
  - visie op vorming
  - samenhang binnen studiegebied
  - nieuwe generatie leerplannen



Vlaanderen  
is onderwijs & vorming

AHOVOKS

AGENTSCHAP VOOR HOGER ONDERWIJS,  
VOLWASSENENONDERWIJS, KWALIFICATIES  
& STUDIETOELAGEN



# SITUERING IN DE MATRIX



Voeding en horeca

## Finaliteit doorstroom

ASO/TSO/KSO

### 2de graad

Biotechnologische  
Wetenschappen

### 3de graad

Biotechnologische en  
Chemische Wetenschappen

## Dubbele finaliteit

TSO/KSO

### 2de graad

Bakkerijtechnieken  
Horeca  
Slagerijtechnieken  
Toerisme

### 3de graad

Bakkerijtechnieken ✓  
Horeca  
Slagerij-Traiteurtechnieken  
Toerisme

## Finaliteit arbeidsmarkt

(D)BSO

### 2de graad

Bakkerij  
Restaurant en Keuken  
Slagerij

### 3de graad

Brood- en Banketbakkerij ✓  
Grootkeuken en Catering ✓  
**Restaurant en Keuken** ✓  
Slagerij ✓

### Se-n-Se

Barman  
Chef de Partie Desserten,  
Gebak en Brood  
Chef de Partie Groenten, Fruit  
en Kruiden  
Chef de Partie Vis, Schaal- en  
C... ..

## Finaliteit arbeidsmarkt

Onderwijskwalificatie 2

enkel te behalen in duaal leren ^

Hulpkelner duaal ✓  
Keukenmedewerker duaal ✓  
Medewerker (Banket)bakkerij  
duaal ✓  
Medewerker Fastfood duaal ✓  
Medewerker Kamerdienst  
duaal ✓ v

### Voor wie is een onderwijskwalificatie 2, duaal leren?

Leerlingen die  
- ouder zijn dan 15 jaar  
- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht,  
- arbeidsbereid en arbeidsrijp zijn en bij  
instroom

## Finaliteit arbeidsmarkt

BuSO OV3

### Opleidingsfase

Basis Bakkerij  
Basis Horeca  
Basis Slagerij

### Kwalificatiefase/ integratiefase

Keukenmedewerker ✓  
Medewerker (Banket)bakkerij ✓  
Medewerker Fastfood ✓  
Medewerker Kamerdienst  
Medewerker Slagerij ✓ v  
Medewerker Snelkeuken

✓ Deze opleidingen worden ook ingericht in duaal leren.  
(\*) Dit zijn niche-opleidingen. Dit wil zeggen dat er een aanbodbeperking geldt.



# BASIS LEERPLAN

- Eindtermen algemene vorming:  
<https://onderwijsdoelen.be/>
- Praktijkvakken en technische vorming:  
**onderwijskundige vertaling** van beroepskwalificatie
- Specifieke eindtermen in dubbele finaliteit ifv verder studeren
  - Communicatieve vaardigheden MVT + Toegepaste bedrijfswetenschappen en recht (Horeca)
  - Toegepaste chemie en celleer (Bakkerijtechnieken en Slagerij-traiteurtechnieken)



# Beroepskwalificatie (BK)

- **hulpkok** en **kelner**
- Zie databank:

<http://vlaamsekwalificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank/>

## Kelner



**i** Dit is de actuele versie van de beroepskwalificatie.

BK-0077-2

Competentie 1:

Werkt in teamverband

- Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke
- Rapporteert aan de eindverantwoordelijke
- Werkt efficiënt samen met collega's

met inbegrip van kennis:

- Kennis van communicatietechnieken
- Kennis van functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans
- Kennis van vakjargon in het Engels en het Frans



# Curriculumdossier

## selectie van doelen en kenniselementen in overleg met alle netten

### 5.2 SPECIFIEKE FORMING (DOELEN DIE LEIDEN NAAR EEN OF MEER ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIES)

#### CONTEXT

Gezien de verschillende contexten binnen de studierichting Restaurant en keuken (dual) d hun opleidingstraject te vervullen binnen de contexten zaal en keuken.

#### GENERIEKE COMPETENTIES

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.

#### SPECIFIEKE COMPETENTIES

5. De leerlingen ontvangen en controleren de goederen, volgen de voorraad op, stellen t maken bestelbonnen op.
6. De leerlingen verpakken en etiketteren de bereidingen en producten en slaan ze op.
7. De leerlingen voeren de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen.
8. De leerlingen maken vlees, vis, gevogelte, groenten, fruit en andere basisproducten s versnijden en portioneren ze.

### 4.4 Economisch en duurzaam handelen

#### Minimumdoelen, specifieke minimumdoelen of doelen die leiden naar BK

- BK 3 De leerlingen handelen economisch en duurzaam. (LPD 26, 27)
- BK 5 De leerlingen ontvangen en controleren de goederen, volgen de voor en maken bestelbonnen op. (LPD 28, 29)
- BK 6 De leerlingen verpakken en etiketteren de bereidingen en producten

#### Onderliggende kennis bij doelen die leiden naar BK

- Allergenen (LPD 28)
- Foodcost, beveragecost en wastecost (LPD 27)
- Principes van prijszetting (LPD 27)
- Verpakken en bewaartechnieken (LPD 28)
- Voorraadbeheer (LPD 28)



**vormingscomponenten  
en wegwijzers  
in Voeding & horeca**

# Modellessentabel voltijds

Algemene vorming	III,1	III,2	Specifieke vorming	III,1	III,2
Godsdienst	2	2	Restaurant en keuken (incl. werkplekieren)	15	15
Engels + Frans	3	3			
Lichamelijke opvoeding	2	2			
Maatschappelijke vorming	1	1			
Nederlands	2	2			
Wiskunde	2	2			
<b>Onderliggend aan algemene en specifieke vorming</b>					
Realisatie leerplandoelen Gemeenschappelijk Funderend Leerplan (GFL)				1*	1*
<b>Suggesties complementair gedeelte°</b>				<b>4</b>	<b>4</b>
Artistische vorming					
ICT					
Schooleigen keuzes:					
- Een vak van de algemene vorming van de studierichting					
- Een vak van de specifieke vorming van de studierichting					
- Schooleigen curriculum					
...					
<b>Totaal algemene en specifieke vorming</b>				<b>32</b>	<b>32</b>





# Leerplannen en duaal leren

- Identiek curriculum ongeacht de leerweg
- leerplannen gelden zowel voor duale als niet-duale studierichtingen
- De standaardtrajecten voor duale studierichtingen werden gemaakt in afwachting van de modernisering van het secundair onderwijs
- aandacht voor de vertaling van het leerplan naar het individueel opleidingsplan van de duale leerling!

# Schooleigen lessentabellen duaal derde graad (CLW)

3de graad Restaurant en keuken duaal	III,1	III,2
Engels en Frans	3	3
Maatschappelijke vorming	1	1
Nederlands	2	2
Wiskunde	2	2
Restaurant en keuken (incl. minstens 20u op de leerwerkplek)	30	30
<b>Totaal</b>	<b>38</b>	<b>38</b>

3de graad Restaurant en keuken duaal	III,1	III,2
Engels en Frans	4	4
Maatschappelijke vorming	2	2
Nederlands	2	2
Wiskunde	2	2
Restaurant en keuken (incl. minstens 20u op de leerwerkplek)	28	28
<b>Totaal</b>	<b>38</b>	<b>38</b>

3de graad Restaurant en keuken duaal	III,1	III,2
Engels	2	1
Frans	1	2
Maatschappelijke vorming + Nederlands + Wiskunde	5	5
Restaurant en keuken (incl. minstens 20u op de leerwerkplek)	30	30
<b>Totaal</b>	<b>38</b>	<b>38</b>

3de graad Restaurant en keuken duaal	III,1	III,2
Restaurant en keuken (incl. minstens 20u op de leerwerkplek)		
<b>Totaal</b>	<b>38</b>	<b>38</b>



# Opbouw van het leerplan Restaurant en keuken



- 30 graaduren in minimum-modellessentabel
- 32 leerplandoelen, ingedeeld volgens 5 krachtlijnen
- Geen chronologische of hiërarchische volgorde

# Leerplandoelen 3<sup>de</sup> gr Restaurant en keuken (A)

Overkoepelende vaardigheden

Vaktechnisch in keuken

Vaktechnisch in restaurant

Economisch en duurzaam

Voedselveilig en arbeidsveilig

1	Nieuwe concepten toelichten	12	Eigentijdse gastronomische gerechten klaarmaken, beoordelen		
2	Procedures opvolgen	13	Evenwichtig samengestelde plant-based gerechten klaarmaken, beoordelen	23	Betaling voorbereiden, afrekenen en kassa controleren
3	Verantwoordelijkheden opnemen binnen team	14	Technieken toepassen bij presenteren van gerechten	24	Koude en warme dranken bereiden, serveren en afwerken
4	Menu's, gerechten en dranken ontleden	15	Maaltijddistributie verzorgen	25	Gerechten bereiden, bedienen en afwerken
5	Oplossing ontwerpen voor probleem of uitdaging	16	Restaurant-, bar- en officetaken plannen, organiseren en voorbereiden	26	Duurzaam omgaan met productiemiddelen
6	Activiteiten plannen, organiseren en voorbereiden	17	Dranken beschrijven	27	Verklaren hoe verkoopprijs tot stand komt
7	Grondstoffen selecteren	18	Dranken degusteren, smaakprofiel omschrijven en combinatie met gerecht	28	Goederen ontvangen, controleren en beheren
8	Keukenmaterieel selecteren en hanteren	19	Restaurantmaterieel selecteren en hanteren	29	Bestelbon opmaken
9	Grondstoffen voorbereiden en snijtechnieken	20	Gastvriendelijk handelen	30	HACCP-procedures toepassen
10	Bereidingstechnieken toepassen	21	Communiceren met gasten, reservaties noteren en klachten behandelen	31	Materiaal en ruimtes reinigen
11	Basisbereidingen en afleidingen klaarmaken	22	Bestelling opnemen en verkoopstechnieken toepassen	32	Veiligheidsregels respecteren bij gebruik van materieel



# Leerplandoelen 3<sup>de</sup> gr Restaurant en keuken (A)

1	Nieuwe concepten toelichten
2	Procedures opvolgen
3	Verantwoordelijkheden opnemen binnen team
4	Menu's, gerechten en dranken ontleden
5	Oplossing ontwerpen voor probleem of uitdaging

# Leerplandoelen 3<sup>de</sup> gr Restaurant en keuken (A)

Vaktechnisch in keuken



12	Eigentijdse gastronomische gerechten klaarmaken, beoordelen
13	Evenwichtig samengestelde plant-based gerechten klaarmaken, beoordelen
14	Technieken toepassen bij presenteren van gerechten
15	Maaltijddistributie verzorgen

6	Activiteiten plannen, organiseren en voorbereiden
7	Grondstoffen selecteren
8	Keukenmaterieel selecteren en hanteren
9	Grondstoffen voorbereiden en snijtechnieken
10	Bereidingstechnieken toepassen
11	Basisbereidingen en afleidingen klaarmaken

# Leerplandoelen 3<sup>de</sup> gr Restaurant en keuken (A)

Vaktechnisch in restaurant

23	Betaling voorbereiden, afrekenen en kassa controleren
24	Koude en warme dranken bereiden, serveren en afwerken
25	Gerechten bereiden, bedienen en afwerken

16	Restaurant-, bar- en officetaken plannen, organiseren en voorbereiden
17	Dranken beschrijven
18	Dranken degusteren, smaakprofiel omschrijven en combinatie met gerecht
19	Restaurantmaterieel selecteren en hanteren
20	Gastvriendelijk handelen
21	Communiceren met gasten, reservaties noteren en klachten behandelen
22	Bestelling opnemen en verkooptechnieken toepassen

# Leerplandoelen 3<sup>de</sup> gr Restaurant en keuken (A)



Economisch en duurzaam

26	Duurzaam omgaan met productiemiddelen
27	Verklaren hoe verkoopprijs tot stand komt
28	Goederen ontvangen, controleren en beheren
29	Bestelbon opmaken



# Leerplandoelen 3<sup>de</sup> gr Restaurant en keuken (A)



Voedselveilig en arbeidsveilig

30	HACCP-procedures toepassen
31	Materiaal en ruimtes reinigen
32	Veiligheidsregels respecteren bij gebruik van materieel

# Leerplandoelen 3<sup>de</sup> gr Restaurant en keuken (A)

Overkoepelende vaardigheden

Vaktechnisch in keuken

Vaktechnisch in restaurant

Economisch en duurzaam

Voedselveilig en arbeidsveilig

1	Nieuwe concepten toelichten	12	Eigentijdse gastronomische gerechten klaarmaken, beoordelen		
2	Procedures opvolgen	13	Evenwichtig samengestelde plant-based gerechten klaarmaken, beoordelen	23	Betaling voorbereiden, afrekenen en kassa controleren
3	Verantwoordelijkheden opnemen binnen team	14	Technieken toepassen bij presenteren van gerechten	24	Koude en warme dranken bereiden, serveren en afwerken
4	Menu's, gerechten en dranken ontleden	15	Maaltijddistributie verzorgen	25	Gerechten bereiden, bedienen en afwerken
5	Oplossing ontwerpen voor probleem of uitdaging	16	Restaurant-, bar- en officetaken plannen, organiseren en voorbereiden	26	Duurzaam omgaan met productiemiddelen
6	Activiteiten plannen, organiseren en voorbereiden	17	Dranken beschrijven	27	Verklaren hoe verkoopprijs tot stand komt
7	Grondstoffen selecteren	18	Dranken degusteren, smaakprofiel omschrijven en combinatie met gerecht	28	Goederen ontvangen, controleren en beheren
8	Keukenmaterieel selecteren en hanteren	19	Restaurantmaterieel selecteren en hanteren	29	Bestelbon opmaken
9	Grondstoffen voorbereiden en snijtechnieken	20	Gastvriendelijk handelen	30	HACCP-procedures toepassen
10	Bereidingstechnieken toepassen	21	Communiceren met gasten, reservaties noteren en klachten behandelen	31	Materiaal en ruimtes reinigen
11	Basisbereidingen en afleidingen klaarmaken	22	Bestelling opnemen en verkoopstechnieken toepassen	32	Veiligheidsregels respecteren bij gebruik van materieel

# Hoe leerplandoelen lezen?

## 4.1 <Rubriek>

rubriek

Minimumdoelen, specifieke minimumdoelen of doelen die leiden naar BK

leerplandoel

### LPD 1 De leerling onderzoeken ...

opsomming

- Opsomming doel

afbakening

- ★ Afbakening

link naar andere vakken

**Samenhang derde graad:** leerplandoel ander vak

wenken

2de graad: samenhang met de tweede graad

Duiding: duiding leerplandoel

Wenk: pedagogisch-didactische wenk

Extra: wenk als extra verdieping

uitbreidings-  
en keuzedoel

LPD 2 + Uitbreidingsdoel

LPD K 1 Keuzedoel

## De leerlingen gaan duurzaam om met productiemiddelen.

Wenk: De leerlingen vermijden verspilling van grondstoffen (bv. correct reinigen en opkuisen) en gaan creatief om met overschotten door ze te verwerken in een bereiding. Je kan dat situeren in het bredere kader van duurzaam handelen en aan de hand van duurzame ontwikkelingsdoelen de werking analyseren.

lexicon

## 5 Lexicon

### *Productiemiddelen*

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



# Aandachtspunten

- Horeca **breed** benaderen
- **Geïntegreerd** leerplan
- **Samenwerking** met algemene vorming
- **Voedselveiligheid**
- **Werkplekleren**



# Samenhang met 2<sup>de</sup> graad

- Onder begeleiding -> groei naar zelfstandigheid
- Samenhang en leerlijn

<b>leerplan 2de GRAAD RESTAURANT EN KEUKEN</b>	<b>leerplan 3de GRAAD RESTAURANT EN KEUKEN</b>
onder begeleiding	groei naar zelfstandigheid
<b>Overkoepelende vaardigheden in restaurant en keuken</b>	<b>Overkoepelende vaardigheden in restaurant en keuken</b>
1 De leerlingen verkennen het vakgebied horeca en vergelijken verschillende uitbatingsvormen op vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment.	1 De leerlingen lichten nieuwe concepten binnen het vakgebied horeca toe op vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment.
2 De leerlingen volgen de binnen de organisatie gemaakte afspraken stipt en respectvol op.	2 De leerlingen volgen de procedures op bij het uitvoeren van activiteiten in restaurant en keuken.
3 De leerlingen werken efficiënt en respectvol samen om een gemeenschappelijk doel te bereiken.	3 De leerlingen nemen verantwoordelijkheden op binnen het team door instructie en feedback te geven en door te motiveren.
4 De leerlingen vergelijken de samenstelling van gerechten en dranken wat betreft voedingswaarde en gezondheid.	4 De leerlingen ontleden menu's, gerechten en dranken met aandacht voor diëten en menuplanning.
16 De leerlingen ontwikkelen een nieuw of aangepast product of dienst op basis van de reeds verworven vaardigheden en kennis.	5 De leerlingen ontwerpen een oplossing voor een probleem of een uitdaging door wetenschappen, wiskunde of technologie geïntegreerd aan te wenden binnen de context van restaurant en keuken.
<b>Vaktechnisch handelen in de keuken</b>	<b>Vaktechnisch handelen in de keuken</b>
5 De leerlingen bereiden activiteiten voor in de keuken	6 De leerlingen plannen, organiseren en bereiden



# Samenhang met Grootkeuken en catering (A) en Horeca (D/A)

Restaurant en keuken	Horeca	Grootkeuken en catering
<b>Overkoepelende</b> vaardigheden		
<b>Vaktechnisch</b> handelen in de <b>keuken</b>		<b>Vaktechnisch</b> handelen in grootkeuken en catering (incl <u>bedienen gasten</u> )
<b>Vaktechnisch</b> handelen in het <b>restaurant</b>		
	Onthaal en administratie in een <b>logiesverstrekkend bedrijf</b>	
<b>Economisch</b> en <b>duurzaam</b> handelen		
<b>Voedselveilig</b> en <b>arbeidsveilig</b> handelen		



# Ondersteuning op leerplanpagina

## 🎯 Restaurant en keuken S – 3de graad – A-finaliteit



### Leerplan

Download het leerplan.

DOWNLOAD 

### Inspirerend materiaal

Ondersteuning op de klasvloer.

### Achtergrond

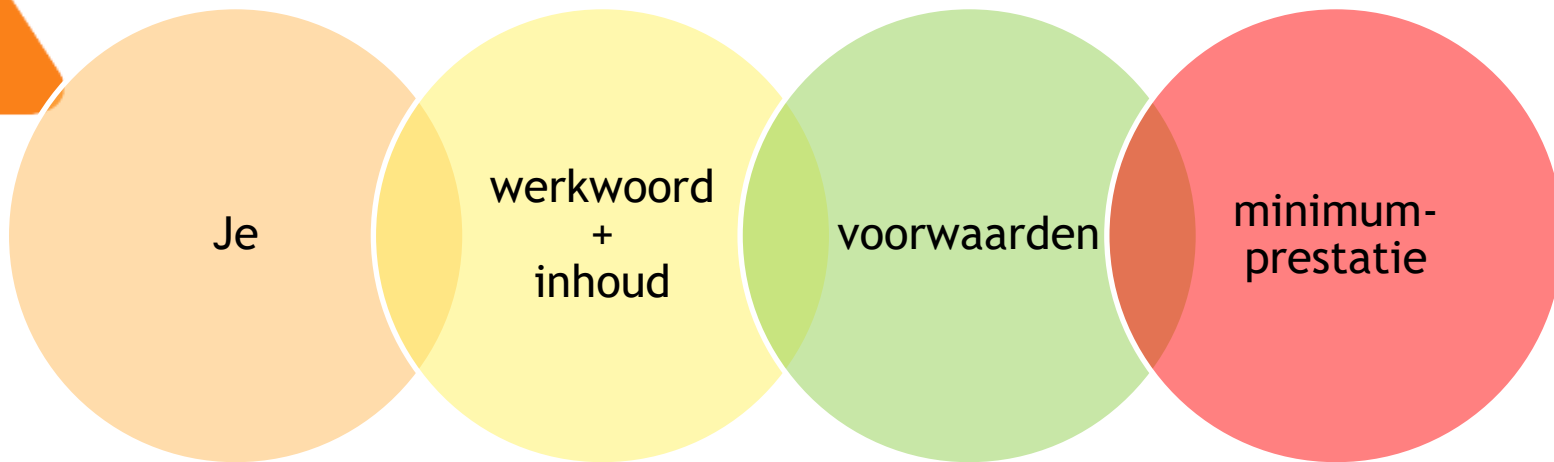
Literatuur, onderzoek, regelgeving, websites ...

### Professionalisering

Overzicht van nascholingen, vormingen, netwerken ...



# Concretiseren van leerplandoel naar lesdoelen



- meetbaar
- controleerbaar
- observeerbaar

- hulpmiddel
- context

- tijd
- hoeveelheid
- nauwkeurigheid
- ...

Je

versnijdt  
groenten  
in julienne

met het  
juiste mes

gelijkmatig, in de  
afgesproken grootte

Je

weegt  
ingrediënten  
af

met een  
weegschaal

tot op 10 gram  
nauwkeurig



# Zie inspiratiedocument 2<sup>de</sup> graad

## LPD 2 De leerlingen volgen de binnen de organisatie gemaakte afspraken stipt en respectvol op. (II-GFL-ddaa LPD 40)

- ✓ Je kan dit leerplandoel linken aan de schoolafspraken en het werkplaatsreglement waarbij de leerlingen een aantal afspraken op vlak van verzorgd voorkomen, beroepsfierheid, correct taalgebruik, voorbereiding ... gedisciplineerd moeten opvolgen zoals zij dit later ook voor hun toekomstige stagegever of werkgever zullen moeten doen.
- ✓ Richt je hierbij ook op het verschil in cultuur tussen deze 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.



Lesdoel SMARTI	Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis)	Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je?	Suggestie <u>ivm</u> werkvorm
Je verklaart de belangrijkste afspraken uit het werkplaatsreglement aan de hand van kernwoorden.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Stiptheid</li><li>• Voorkomen</li><li>• Taalgebruik</li><li>• ...</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Afspraken begrijpen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Werkplaatsreglement doornemen in onderwijsgesprek.</li><li>• Poster per kernwoord afficheren, wekelijks in de kijker zetten.</li><li>• Quiz, Kahoot</li></ul>
Je motiveert het belang van afspraken binnen een organisatie.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Definiëren wat een huisstijl is</li><li>• Verschillen in bedrijfscultuur (bv gastronomisch restaurant tov fastfood)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Afspraken <u>afh</u> van situatie kunnen motiveren</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aan de hand van videomateriaal situaties tonen waar afspraken niet zo goed nageleefd worden</li></ul>



# Individueel opleidingsplan duaal

## Startdocument opleidingsplan Restaurant en keuken duaal 2023-2024

	School	Werkplek	Extern	Planning	Uitgevoerd?	Aandachtspunten Afspraken op maat van de leerling – school – werkplek, in functie van de individuele leerlijn
LPD 1 De leerlingen lichten nieuwe concepten binnen het vakgebied horeca toe op vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment.						
LPD 2 De leerlingen volgen de procedures bij het uitvoeren van activiteiten in restaurant en keuken.						



# Verdiepende sessie (fysiek)

## Concretisering van leerplandoelen

---

### Sint-Baafshuis

Biezekapelstraat 2

9000 Gent (Kaart)

▶ Reeks 2:

▶ woensdag 31 mei 2023 van 14:00 tot 17:00

---

### KOGEKA 4

Technische-Schoolstraat 52

2440 Geel (Kaart)

▶ Reeks 3:

▶ dinsdag 6 juni 2023 van 14:00 tot 17:00