

# Leerplandoelen Restaurant en keuken (A)

Overkoepelende vaardigheden

Vaktechnisch in keuken

Vaktechnisch in restaurant

Economisch en duurzaam

Voedselveilig en arbeidsveilig

1	Horeca verkennen, uitbatingsvormen vergelijken	13	Eenvoudige gerechten klaarmaken en beoordelen		
2	Afspraken opvolgen	14	Technieken toepassen bij presenteren van gerechten		
3	Efficiënt en respectvol samenwerken	15	Maaltijddistributie verzorgen	25	Belang van voeding toelichten
4	Gerechten en dranken vergelijken mbt voedingswaarde en gezondheid	16	Nieuw of aangepast product ontwikkelen	26	Respectvol en zuinig omgaan met productiemiddelen
5	Activiteiten efficiënt voorbereiden	17	Stappenplan opvolgen	27	Prijzen opzoeken en vergelijken van grondstoffen en materieel
6	Basisgrondstoffen selecteren	18	Basisdranken selecteren	28	Grondstoffenkostprijs van voeding en dranken berekenen
7	Keukenmaterieel selecteren en hanteren	19	Restaurantmaterieel selecteren en hanteren	29	Persoonlijke hygiëne toepassen
8	Berekenen, meten en wegen	20	Zich gastvriendelijk opstellen	30	HACCP-principes en milieuwetgeving toepassen en verklaren
9	Productiefiche of stappenplan opvolgen	21	Communiceren met gasten in Nederlands, Engels en Frans	31	Verpakken, etiketteren en bewaarstechnieken toepassen
10	Grondstoffen voorbereiden en snijstechnieken	22	Bestelling opnemen en doelgericht communiceren met team	32	Materieel en ruimtes onderhouden
11	Basisbereidingstechnieken toepassen	23	Bereiden en afwerken van koude en warme dranken	33	Veiligheidsregels respecteren
12	Basisbereidingen klaarmaken	24	Gasten bedienen	34	Adequaat handelen bij noodsituaties en EHBO