

Restaurant en keuken

3de graad A-finaliteit

III-ReKe-a

BRUSSEL

D/2024/13.758/338

Versie januari 2024

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 en over structuuronderdelen heen. Leerplannen geven expliciet aan voor welke leerplandoelen van andere leerplannen in de school verdere afstemming mogelijk is. Op die manier faciliteren en stimuleren de leerplannen leraren om over de vakken heen samen te werken en van elkaar te leren. Een verwijzing van een leraar naar de lessen van een collega laat leerlingen niet alleen aanvoelen dat de verschillende vakken onderling samenhangen en dat ze over dezelfde werkelijkheid gaan, maar versterkt ook de mogelijkheden tot transfer.

1.2 De vormingscirkel – de opdracht van secundair onderwijs

De leerplannen vertrekken vanuit een gedeelde inspiratie die door middel van een vormingscirkel voorgesteld wordt. 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 leerinhouden 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 ... Dwarsverbanden 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 inhouden. 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**. Het Gemeenschappelijk funderend leerplan helpt daartoe. Het zorgt voor het fundament van heel de vorming dat gerealiseerd wordt in vakken, in projecten, in schoolbrede initiatieven of in een specifieke schoolcultuur.
- 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, 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 aanbrengen 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 de samenhang binnen de graad en met de onderliggende graad, en de plaats in de lessentabel.

In de **pedagogisch-didactische duiding** komen de inbedding in het vormingsconcept, de krachtlijnen, de opbouw, de leerlijnen, de aandachtspunten met o.m. nieuwe accenten van het leerplan 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 of de doelen die leiden naar een beroepskwalificatie. 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 en/of doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties, afhankelijk van de finaliteit. 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 rubriek 'extra' bij een leerplandoel biedt leraren inspiratie om verder te gaan dan wat het leerplandoel minimaal vraagt.

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

2 Situering

2.1 Samenhang met de tweede graad

In de tweede graad ligt de focus op onder begeleiding en met hulpmiddelen de basisvaardigheden en -attitudes verwerken.

In de derde graad werken leerlingen zelfstandig (onder toezicht op afstand) aan de hen opgelegde taken en nemen daarin verantwoordelijkheid op zodat de overgang naar de arbeidsmarkt vlot verloopt.

Het leerplan bouwt verder op de leerplandoelen van de 2^{de} graad en is volgens dezelfde rubrieken opgebouwd.

2.2 Samenhang in de derde graad

Dit leerplan hangt sterk samen met de studierichting Horeca in de D/A-finaliteit. Daarnaast zijn er heel wat aanverwante doelen bij de studierichtingen Grootkeuken en catering, Brood- en banketbakkerij, Bakkerijtechnieken, Slagerij, Slagerij-Traiteurtechnieken.

De specifieke vorming wint aan betekenis als deze in samenhang met doelen uit de algemene vorming wordt gerealiseerd. We denken hierbij aan doelen uit het Gemeenschappelijk Funderend leerplan in verband met teamwork, doelen uit het leerplan Wiskunde met betrekking tot functioneel rekenen, doelen uit het leerplan Nederlands, Engels en Frans in functie van communicatie met de gast, doelen uit het leerplan Lichamelijke opvoeding met betrekking tot ergonomie en EHBO ...

2.3 Plaats in de lessentabel

Het leerplan is gebaseerd op minimumdoelen van de basisvorming en doelen die leiden naar de beroepskwalificaties Hulpkok en Kelner. Het leerplan is gericht op 30 graaduren en is bestemd voor de studierichtingen Restaurant en keuken en Aanloop restaurant en keuken dual (afhankelijk van de invulling van de schoolcomponent en de aanloopcomponent). Het leerplan is opgebouwd volgens een aantal rubrieken die in een evenwichtige verhouding aan bod komen.

Het geheel van de algemene en specifieke 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 Restaurant en keuken en het vormingsconcept

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

Economische vorming

Leerlingen in voeding en horeca leren als toekomstige werknemer of ondernemer bewuste, creatieve, verantwoorde en duurzame keuzes maken met aandacht voor wereldwijde solidariteit en rechtvaardigheid.

Natuurwetenschappelijke en technische vorming



In voeding en horeca komen heel wat natuur- en technisch-wetenschappelijke concepten aan bod. Die vorming ontwikkelt bij leerlingen een rationele geest zodat ze bewust kunnen omgaan met technologische evoluties.

Sociale vorming

Sociale vorming in voeding en horeca is uitermate belangrijk: leerlingen worden gestimuleerd om op genereuze wijze met anderen in interactie te treden en zo duurzame sociale en relationele vaardigheden te ontwikkelen. Ze leren zich verplaatsen in de ander, ze ontdekken het effect van het eigen gedrag op anderen, ze komen zo tot constructief samenwerken ...

Talige vorming

Talige vorming biedt heel wat kansen om de meertalige en veelzijdige wereld binnen de horeca op een gastvrije wijze te verbeelden en te ontsluiten. Daarnaast zullen leerlingen via die vorming ook groeien in het communiceren en aansturen van teamleden.

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

Uniciteit in verbondenheid

In de horeca is teamwork een belangrijk gegeven. Een goede samenwerking vertrekt vanuit een sterke identiteit en sociale betrokkenheid. Leerlingen in de horeca zullen extra worden gevormd op vlak van sociale vaardigheden zodat ze kunnen samenwerken binnen een team en kunnen inspelen op de wensen van de gasten.

Duurzaamheid

Scholen en leerlingen werken mee aan een ecologische bewustwording zowel in de 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 beargumenteren ten aanzien van hun gasten. Duurzaam, verantwoord ondernemen blijft meer dan ooit belangrijk.

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 denken en handelen. Die creativiteit uit zich bij het toepassen van technieken en bereidingen, uitoefenen van vaardigheden, gastvrij omgaan met gasten, creëren van nieuwe concepten, sfeerzetting ... Verbeelding is daarbij een belangrijke wegwijzer om gasten te verrassen en te verwennen.

Rechtvaardigheid

De studierichtingen in het domein voeding en horeca behoren tot de duurdere studierichtingen. Zorgvuldig omgaan met studiekosten, het ter beschikking stellen van materiaal kan ertoe bijdragen dat ook de minder kapitaalkrachtige leerlingen de studierichting kunnen volgen.

Hetzelfde geldt voor de gasten. Voeding en overnachting zijn basisbehoeften, voor elke inkomensklasse is een kwalitatieve en smaakvolle maaltijd, een veilige en gastvrije overnachtingsmogelijkheid belangrijk.

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

3.2 Krachtlijnen

Overkoepelende vaardigheden in restaurant en keuken

In deze rubriek komen meer algemene, overkoepelende doelen aan bod zoals het vergelijken van uitbatingvormen in grootkeuken en catering, het volgen van procedures en het nemen van verantwoordelijkheden binnen het team. Daarnaast is er aandacht voor het ontleden van menu's en gerechten.

Vaktechnisch handelen in de keuken

Het plannen, organiseren en voorbereiden van werkzaamheden is essentieel in de keuken. Dat veronderstelt een goede kennis van grondstoffen en materiaal, snijtechnieken, bereidingstechnieken, presenteren en verdelen van (plant-based)gerechten in een gastronomische context.

Vaktechnisch handelen in het restaurant

Ook in het restaurant wordt er aandacht besteed aan het plannen, organiseren en voorbereiden. Naast het bereiden en serveren van dranken (met inbegrip van grondstoffenkennis en kennis van het materiaal) worden dranken gedegusteerd en de combinatie met gerechten besproken. Het doel is het gastvrij bedienen van gasten en het verkopen.

Economisch en duurzaam handelen

Zowel in de keuken als in het restaurant komen aspecten van economisch en duurzaam handelen aan bod. Leerlingen leren respectvol, kostenbewust en maatschappelijk verantwoord omgaan met productiemiddelen. Ze krijgen inzicht in de kostprijs en het beheren van voorraad.

Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

Tijdens de voorbereiding, de productie, het verpakken en bewaren, het bedienen, 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 Leerlijnen

3.4.1 Samenhang met de tweede graad

In de tweede graad ligt de focus op onder begeleiding en met hulpmiddelen de basisvaardigheden en -attitudes verwerven met betrekking tot restaurant en keuken. Dat zal gebeuren in de context van een gesimuleerde omgeving op school waarbij de leerlingen een beperkte verantwoordelijkheid hebben zodat zij volop kunnen experimenteren.



In de derde graad groeien leerlingen in zelfstandigheid en efficiëntie en komen bijkomende doelen aan bod die toelaten dat leerlingen zich verder bekwamen in restaurant en keuken. Aanvullend wordt er aandacht besteed aan de combinatie dranken en gerechten en het verkopen.

3.4.2 Samenhang in de derde graad

Binnen het studiedomein Voeding en horeca heeft elke studierichting zijn eigenheid, maar anderzijds zijn er ook overeenkomsten op het vlak van werken in een organisatie, economisch, duurzaam, voedselveilig en arbeidsveilig handelen. Die doelen worden binnen elke context geconcretiseerd.

Er zijn inhoudelijk heel wat gelijkenissen tussen het leerplan van Restaurant en keuken, het leerplan van Grootkeuken en catering (beide A-finaliteit) en het leerplan van Horeca (D/A-finaliteit). In de studierichting Grootkeuken en catering komen specifieke doelen aan bod zoals grootkeukentechnieken, het inzetten van specifieke grondstoffen, de organisatie van de productie en de distributie ... Het klantgericht handelen komt aan bod, maar is minder uitgediept dan in Restaurant en keuken.

In de studierichting Horeca worden bijkomende doelen gerealiseerd in functie van logiesverstrekkende bedrijven. Daarnaast wordt er meer aandacht besteed aan het leiding geven en het opstellen van gerechten en menu's.

Dat wordt hieronder schematisch weergegeven.

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

Een aantal leerplandoelen kan je in samenhang realiseren met je collega van de algemene vorming waardoor ze meer betekenis krijgen.

We denken aan:

- efficiënt en respectvol samenwerken (I-II-III-GFL LPD 6);
- berekenen van de kostprijs, omrekenen van een bestelling, afronden en inschatten, afrekenen (II-Wis-a LPD 2, 3);
- communiceren met gasten, behandelen van klachten, verkooptechnieken toepassen (III-Ned-a LPD 3, 5; III-Eng-a LPD 3, 4; III-Fra-a LPD 3, 4);
- ergonomische principes en EHBO-technieken (I-II-III-LiOp LPD 6, 7).

3.5 Aandachtspunten

Pedagogisch-didactische aanpak

Binnen Restaurant en keuken kan je inzetten op differentiatie door het vakgebied breed te benaderen. Het aanbod van verschillende concepten binnen de Horeca biedt daarvoor voldoende mogelijkheden om jongeren te inspireren.

Gastronomie vind je niet alleen terug in toprestaurants. Benadruk het belang van kwaliteit bij het selecteren van de grondstof, het uitvoeren van de bereidingstechniek, het afwerken en serveren van het

product, de dienstverlening en de beleving die hiermee gepaard gaat.

Ook vanuit bedrijfseconomisch perspectief kan je zaken vergelijken met bijzondere aandacht voor rendabiliteit.

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 mekaar in. Zo kunnen kenniselementen aan bod komen in de praktijk, maar ook bepaalde vaardigheden in de technische vorming worden ingeëoefend. Een goede afstemming tussen de betrokken leraren is dus noodzakelijk.

Bovendien zullen de competenties pas ten volle kunnen worden gerealiseerd als er ook samenwerking is met de leraren van de algemene vorming. Heel wat doelen uit leerplannen algemene vorming kunnen in de context van Voeding en horeca worden bereikt. Waar dat voor de hand ligt, wordt het vermeld. Ga daarover in dialoog met je collega algemene vorming.

Voedselveiligheid in voeding en horeca is uitermate belangrijk. Daar moet voortdurend op worden gewezen zodat leerlingen dat inoefenen en automatiseren.

Werkplekieren

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

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 Overkoepelende vaardigheden in restaurant en keuken

Minimumdoelen, specifieke minimumdoelen of doelen die leiden naar BK

LPD 1 De leerlingen lichten nieuwe concepten binnen het vakgebied horeca toe op vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment.

2de graad: Klassieke uitbatingvormen (II-ReKe LPD 1+)

Wenk: Je kan werken aan de hand van volgende vragen:



- Welk horecaconcept spreekt je aan?
- Naar welke doelgroep richten ze zich? Hoe zie je dat? Wat is het bestedingspatroon van die doelgroep?
- Wat is het aanbod en assortiment?
- Wat is typisch voor die uitbatingvorm?
- Welke sfeer wordt er nagestreefd? Kan je dat zien aan de inrichting?
- Hoe is die zaak georganiseerd? Welke infrastructuur tref je hier aan?
- Welke functies tref je hier aan (organigram met vermelding van belangrijkste functies binnen keuken- en restaurantbrigade)?
- Wat is het typische voorkomen en kledij van het personeel? Welke uitstraling wordt beoogd?
- Welke nieuwe technologieën en innovaties tref je hier aan?
- Is er een signature dish? Hoe ziet dat eruit?

Wenk: Je kan met de leerlingen de verschillende functies verkennen aan de hand van de functieclassificatie van de horecasector (PC 302). Je kan leerlingen laten nadenken over welke functie ze later willen opnemen in de horeca (kok, kelner, bartender, sommelier, barista, butler, barman, traiteur, receptionist ...).

Wenk: Je kan dit doel realiseren via onderzoeksoopdrachten (Wenk:) en de leerlingen individueel of in groepjes een uitbatingvorm of hun werkplek laten voorstellen voor de klas.
Je kan via een bedrijfsbezoek of gastspreker de visie achter die uitbatingvorm verkennen.

LPD 2 De leerlingen handelen volgens procedures en organisatiecultuur.

Wenk: In een organisatie worden een reeks handelingen of afspraken uitgeschreven om zoveel mogelijk gelijkgericht werkzaamheden uit te voeren. Denk bv. aan het informeren en doorgeven van allergenen, een HACCP-procedure, het bestellen van grondstoffen, handelingen na een ongeval, behandelen van een klacht, procedure bij brand ...

Wenk: Bij dit leerplandoel kan je denken aan schoolafspraken en het werkplaatsreglement dat leerlingen opvolgen met het oog op betrouwbaar en stipt handelen, ook in hun toekomstige beroepscontext.

Wenk: Richt je ook op het verschil in cultuur tussen die van de jongere en de huisstijl van een bedrijf. Je kan leerlingen de verschillen in organisatiecultuur tussen een aantal bedrijven laten verkennen en laten nadenken over welke cultuur bij hen past. Een bijzondere aandacht gaat naar het voorkomen en het dragen van de gepaste bedrijfskledij in functie van de taak.

LPD 3 De leerlingen communiceren respectvol en werken efficiënt samen binnen het team.

★ Basisprincipes van instructie, feedback en motivatie

2de graad: Samenwerken (II-ReKe-a LPD 3)

Duiding: In de derde graad werken leerlingen zelfstandig (onder toezicht op afstand) aan hun opgelegde taken en nemen daarin verantwoordelijkheid.

Wenk: Naast basisattitudes zoals stiptheid, controleren van afgeleverd werk,

inspanningen doseren en volhouden, werk zien en initiatief nemen, voor zichzelf opkomen, flexibel omgaan met een gewijzigde taakverdeling, aanpassing van het werktempo of -volume in functie van de productie ... komen aspecten van leiding geven aan bod waarbij de leerlingen de eindverantwoordelijkheid nemen voor een takenpakket.

Wenk: Bij het handelen in team is communiceren met teamleden uitermate belangrijk: respectvol en beleefd communiceren, open staan voor en geven van feedback, tijdig communiceren over afwijken van afspraken, motiveren ... Basisinzicht in communicatietechnieken en -middelen zal leerlingen daarin sterker maken. Je kan daarvoor afstemmen met je collega's moderne talen.

Wenk: Door leerlingen een deelverantwoordelijkheid te geven en een functie in de keuken- of restaurantbrigade toe te wijzen (Bv. hofmeester, hygiëneverantwoordelijke of verantwoordelijke voor (een deel van) de productie ...) kan je ze laten oefenen in leiding nemen en instructie geven. Je kan de leerlingen een voorbereidingstaak (bv. opstellen stappenplan, taakverdeling, werkorganisatie ...) laten maken en hen daarin begeleiden en bijsturen.

Wenk: Je kan leerlingen aanzetten tot zelfreflectie:

- Wat zijn mijn rol en verantwoordelijkheden in het team?
- Hoe kan ik bijdragen tot een aangename teamsfeer?
- Wat zijn mijn sterke en zwakke punten als teamspeler? Sta ik open voor feedback van anderen?
- Hoe kunnen we als team samenwerken om een taak zo vlot mogelijk te laten verlopen? Hoe kan ik mijn team motiveren?

Een teamoverleg na de (praktijk)les, ondersteund door een peerevaluatie kan daartoe bijdragen.

LPD 4 De leerlingen ontleden menu's, gerechten en dranken.

★ Diëten, voedingsvoorkeuren en menuplanning

Duiding: Leerlingen verwerven inzicht in de samenstelling van gezonde en uitgebalanceerde gerechten. Daarvoor zullen de basisprincipes van voedingsleer, de rol van de voedingsstoffen en -middelen, voedingswaarde van de grondstoffen, allergenen zeker aan bod komen. De voedingsdriehoek kan als referentiekader worden gebruikt. Daarnaast kan je gebruikmaken van een betrouwbare voedingsapp.

Wenk: Je kan op basis van enkele principes het menu ontleden en beoordelen. Je hoeft geen menuschema op te stellen, dat is de taak van een kok.

Wenk: Je kan op basis van het etiket van grondstoffen of halffabricaten de voornaamste bestanddelen bespreken (LPD 7). Aan de hand van de nutriscore kan je leerlingen laten nadenken over de voedingswaarde.

Wenk: De samenstelling van gerechten kan je, zoals in de grootkeuken, analyseren aan de hand van componenten (eiwithoudende component, zetmeelhoudende component, groenten, saus). Reflecteer daarover met de leerlingen en gebruik de componenten als puzzelstukken bij het samenstellen van gerechten.

Wenk: Je bespreekt de vaak voorkomende enkelvoudige diëten (bv. zoutarm, diabetes,



cholesterolbeperkt, licht verteerbaar, energiebeperkt ...), het verband met allergenen en het onderscheid met voedingsvoorkeuren.
Aan de hand van de allergenen kan je het onderscheid tussen allergie en intolerantie duiden en het verband leggen met diëten zoals lactosevrij, glutenvrij ...

Wenk: Je kan samen met de leerlingen onderzoeken welke aanpassingen of alternatieven kunnen worden voorgesteld in functie van een dieet, allergie, intolerantie, voedingsvoorkeur ...

Wenk: Via onderzoeksoopdrachten (LPD 5 + **Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.**) kan je leerlingen attent maken op hedendaagse trends en evoluties.

LPD 5 + De leerlingen ontwikkelen een nieuw of aangepast product of dienst op basis van verworven vaardigheden en kennis.

2de graad: Nieuw of aangepast product (II-ReKe-a LPD 16 +)

Wenk: Dit doel kan je in samenhang met andere doelen uit het leerplan realiseren. De procesevaluatie zal voorrang krijgen op de evaluatie van het product. Een foutenanalyse kan leiden tot een verbeterd product.

Wenk: Je kan aandacht besteden aan het beargumenteren van keuzes bij het ontwikkelen van een nieuw product of dienst. Je kan leerlingen zelf voorstellen laten formuleren, initiatief nemen, creativiteit tonen.
Je kan dit ook effectief laten uitvoeren als eindopdracht.

4.2 Vaktechnisch handelen in de keuken

Minimumdoelen, specifieke minimumdoelen of doelen die leiden naar BK

LPD 6 De leerlingen plannen, organiseren en bereiden activiteiten voor in de keuken.

Duiding: De leerlingen hebben aandacht voor een efficiënte werkorganisatie tijdens de voorbereidende taken ('mise-en-place') in keuken en distributie (bediening). De nadruk ligt op het plannen en organiseren zodat de productie vlot verloopt.

Wenk: Door stapsgewijze oefeningen verwerven leerlingen inzicht in een logische en ordelijke manier van werken. Je kan de leerlingen een (menu)voorbereiding laten maken bv. werkplanning met tijdsinschatting, samenvatting recept, ingrediëntenlijst ... Daarvoor kan je een sjabloon of uitgewerkt voorbeeld aanreiken. In functie van een leerlijn kan je starten met deeltaken om uiteindelijk de leerlingen een productiefiche, stappenplan of taakverdeling laten opstellen voor het hele menu of activiteit.

Wenk: Varieer in opdrachten zodat de leerlingen uitgedaagd blijven om de voorbereiding te maken. Je kan via verschillende opdrachten toch aan hetzelfde leerplandoel werken. Je kan de voorbereiding ook koppelen aan andere leerplandoelen (bv. kostprijsberekening).

Wenk: Je kan via een mondelinge bevraging bij het begin van de praktijkles (de te bereiden gerechten, de vaktermen die aan bod komen ...) het belang van een

goede voorbereiding benadrukken.

LPD 7 De leerlingen selecteren grondstoffen.

- ★ Productkennis: assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, anatomie van de dieren voor consumptie

2de graad: Basisgrondstoffen (II-ReKe-a LPD 6)

Duiding: In de 3^{de} graad worden de basisgrondstoffen uitgebreid met meer specifieke grondstoffen (bv. schaal- en schelpdieren, wild en gevogelte).

Wenk: Je kan de grondstoffen onderling vergelijken zodat leerlingen de belangrijkste verschillen kunnen aanduiden (bv. aan de hand van de anatomie de vleesstukken aanduiden bij verschillende dieren).

Wenk: Een goede productkennis is de basis van werkzaamheden in de keuken. Voorkom een encyclopedische benadering door een selectie te maken van basisgrondstoffen en de kennis steeds te integreren met praktische oefeningen. Via een voortraak kan je kennis activeren, bv. leerlingen bespreken de twee belangrijkste ingrediënten van een bereiding.

Wenk: Door grondstoffen te verkennen op het vlak van [bewerkingsstadium](#) kan je de begrippen kwaliteit, kostprijs, maar ook efficiëntie verklaren. Bereid of bewerk zelf een grondstof en vergelijk dat met een aangekocht [convenienceproduct](#).

Wenk: Dit doel staat sterk in relatie tot LPD 10, zo zal inzicht in de deelstukken en de anatomie van vlees leerlingen helpen bij de keuze van de bereidingstechniek.

Wenk: Bij het criterium duurzaamheid zullen begrippen als korte keten, circulaire economie, streekproducten, vergeten groenten, seizoensproducten, bio-grondstoffen, ecologische voetafdruk, terroir ... wellicht ter sprake komen. Je kan dit in samenhang met LPD 26 behandelen.

Wenk: Door de evolutie naar een meer en meer [plant-based](#) eetpatroon zal je specifieke grondstoffen zoals vleesvervangers en -alternatieve eiwitbronnen verkennen.

Wenk: Via een bedrijfsbezoek (bv. bezoek aan een lokale groentekweker, vismijn) kan je de leerlingen bewust maken van heel wat aspecten van dat leerplandoel en krijgen leerlingen inzicht in de hele voedselketen. Die informatie is veelal ook digitaal beschikbaar en kan via een onderzoeksopdracht aan bod komen (LPD 5 +).

LPD 8 De leerlingen selecteren en hanteren keukenmateriaal.

2de graad: Meest voorkomend keukenmateriaal (II-ReKe-a LPD 7)

Wenk: Je kan leerlingen hun keuze van materiaal laten motiveren op basis eigenschappen, gebruik, werking en kostprijs.

Wenk: Via veiligheidsinstructiefiches (eventueel ter beschikking op het digitale platform van de school) kunnen de leerlingen zich een beeld vormen van het materiaal waarmee ze zullen werken tijdens de dienst.

Dit doel kan je in samenhang brengen met het onderhouden van materiaal (LPD 31) en arbeidsveiligheid (LPD 32).



Wenk: Je kan leerlingen laten kennis maken met specifieke toestellen (bv. inductie, cook and hold, geavanceerde keukenrobot ...). Dat kan via een bedrijfsbezoek, bezoek aan een beurs of een onderzoeksopdracht zodat leerlingen in contact komen met nieuwe technologie en innovatieve technieken. Het blijft belangrijk dat leerlingen basistechnieken beheersen, maar anderzijds inzicht krijgen in de voordelen van specifieke toestellen (LPD 5 +).

LPD 9 De leerlingen maken grondstoffen schoon, bewerken, versnijden en portioneren ze.

- ★ 'Julienne', 'brunoise', 'paysanne', 'émincer', 'ciseler', 'hacher', 'parer', 'tourner', 'désosser', 'filer'

Wenk: Het is essentieel dat leerlingen de voorbereidende technieken toepassen per soort grondstof (vlees, vis, gevogelte, groenten, fruit ...) en dat in de juiste volgorde: schoonmaken, schillen of pellen, wassen, versnijden, openen (schaal- en schelpdieren), portioneren, voorgaren, verpakken en etiketteren ...

Wenk: Je staat best stil bij de juiste techniek en handgreep bij het versnijden. De vermelde snijtechnieken komen minimaal aan bod. Je kan leerlingen die de technieken beheersen, uitdagen met andere versnijdingswijzen.

Wenk: Bij het versnijden van grondstoffen kan je ook machines gebruiken en wijzen op efficiëntie en personeelskost.

Wenk: Je kan de aandacht vestigen op het belang van goed geslepen en onderhouden messen en materiaal. In samenhang met LPD 32 kan je eenvoudige technieken zoals het wetten van messen aanbrengen.

LPD 10 De leerlingen passen bereidingstechnieken toe en motiveren de keuze ervan op vlak van methode, toepassing en voedingswaarde.

- ★ 'Étuver', 'bouillir', 'rôtir', 'blanchir', 'braiser', 'glacer', 'gratiner', 'suer', 'pocher', 'cuire à la vapeur', 'frire', 'sauter', 'griller', 'poêler', 'mariner'

Wenk: Je kan de technieken in samenhang met het materiaal bespreken (LPD 8). Elk toestel leent zich tot specifieke bereidingstechnieken. Gebruik daarvoor het basis keukenmateriaal.

Wenk: Je kan de basisbereidingstechnieken toepassen op diverse keukengrondstoffen zoals vlees, vis, gevogelte, eieren, rijst, pasta, aardappelen, groenten ...

Wenk: Niet alleen het uitvoeren van de bereidingstechnieken is belangrijk, maar ook het waarom. De leerlingen kunnen verklaren waarom ze voor een grondstof een bepaalde bereidingstechniek toepassen. Je kan aan de hand van eenvoudige proefjes met de leerlingen onderzoeken hoe grondstoffen reageren bij het bereiden (bv. met welke vetstof krijg je een goed resultaat? Waarom zou je producten wentelen in bloem alvorens te bakken? Hoe ontstaat een binding bij mayonaise of botersaus?) (LPD 5 +).

Wenk: De keuze van de bereidingstechnieken zal een belangrijke invloed hebben op het volume, de voedingswaarde, kwaliteit en smaakbeleving van de bereidingen. Pas de verschillende bereidingstechnieken toe op één grondstof, vergelijk ze en reflecteer erover met de leerlingen. Denk ook aan het regenereren van gerechten.

LPD 11 De leerlingen maken basisbereidingen en afleidingen klaar.

2de graad: Basisbereidingen (II-ReKe-a LPD 11).

Wenk: Verduidelijk de verschillen tussen de technieken.

Wenk: Meer complexe basisbereidingen (bv. bladerdeeg) kunnen worden aangereikt via demonstratie of video. Voorzie daarbij een observatie-opdracht: je leert leerlingen de verschillende stappen benoemen, je leert hen de voornaamste bestanddelen noteren, je bespreekt de rol van elk bestanddeel ...

Wenk: Je kan vertrekken van de klassieke basisbereidingen om hedendaagse technieken binnen te brengen.

Wenk: Je kan de basisbereidingen en afleidingen vergelijken met enkele convenienceproducten en onderzoeken wat de verschillen zijn op het vlak van smaak, structuur, kostprijs ... (LPD 5 +).

LPD 12 De leerlingen maken eigentijdse, gastronomische gerechten klaar en beoordelen de kwaliteit van de bereiding en het eindproduct.

★ Hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen, vlees, gevogelte, visgerechten, zuivelbereidingen en nagerechten

Wenk: Maak een selectie van gerechten zodat de belangrijkste bereidingstechnieken en grondstoffen gevarieerd aan bod komen.

Wenk: Dit doel kan je in samenhang zien met duurzaamheid. Denk bv. aan de verhouding groente t.o.v. vlees, lokaal t.o.v. geïmporteerd ...

Wenk: De leerlingen beoordelen bij de bereiding verschillende smaken, aroma's (inzetten op smaakbeleving) en de kwaliteit (temperatuur, gaarheid, uitzicht ...) van de volledige bereiding. Daarbij zullen ze de juiste woordenschat moeten verwerven zodat ze die beoordeling correct kunnen verwoorden. Dat kan worden ingeoefend in samenwerking met de leraar Nederlands.

Wenk: Dit doel nodigt leerlingen uit om na te denken over kwaliteitsvol werken. Dat uit zich in zorgvuldig werken, aandacht voor details, het eigen werk controleren op fouten, het voortdurend reflecteren en zich bijsturen met het oog op het bereiken van de verwachte kwaliteit. Je kan dat zowel op het niveau van het proces als het eindproduct nastreven.

Wenk: Je kan aan de hand van gevalstudies leerlingen voorbereiden op onverwachte gebeurtenissen zoals het aanpassen van een gerecht in functie van een allergie, een verkeerde levering, een voorraadtekort ... Op die manier moeten leerlingen hun creativiteit en probleemoplossend vermogen aanwenden om een oplossing uit te werken.

LPD 13 De leerlingen bereiden evenwichtig samengestelde plant-based gerechten en beoordelen de kwaliteit van de bereiding en het eindproduct in een gastronomische context.

Wenk: Je kan wijzen op het belang van een evenwichtige samenstelling en duidelijk



maken dat plant-based meer is dan het weglaten van de vlees- of viscomponent. Je kan tegelijkertijd het begrip eiwittransitie binnenbrengen.

Wenk: Bij dit leerplandoel laat je een aantal specifieke grondstoffen aan bod komen die vaak worden gebruikt in de vegetarische of veganistische keuken. Bespreek de hiervan de herkomst, belangrijkste eigenschappen en werking.

Je kan met de leerlingen reflecteren over het waarom van het imiteren van vlees en duurzaamheid (LPD 26: hoge bewerking van kant en klare vleesvervangers of imitatievlees, korte keten, voedingswaarde ...).

Wenk: Je kan de verschillende bereidingstechnieken uitsluitend op groenten toepassen (LPD 10).

Wenk: Je kan voorbeelden aanreiken van gastronomische restaurants die volledig of gedeeltelijk hier op inzetten.

LPD 14 De leerlingen passen technieken toe om gerechten kwaliteitsvol en creatief te presenteren op bord en op buffet.

Wenk: De leerlingen oefenen in het kwaliteitsvol en creatief presenteren van gerechten, het zorgvuldig en identiek schikken van de ingrediënten op meerdere borden naar een voorbeeld of volgens eigen voorstel.

Je kan leerlingen een schets of digitaal ontwerp laten maken waarbij ze nadenken over vorm, kleur, schikking bij het presenteren.

Wenk: Je kan dit leerplandoel ook realiseren bij het presenteren van buffetten, het schikken van een kaas-, nagerechten of versnaperingenkar ('chariot de fromages, desserts, mignardises ...').

Wenk: Je kan dit doel in samenhang met materiaal bespreken (LPD 19) zodat leerlingen nadenken over de juiste keuze van bord of ander materiaal waarop ze het gerecht presenteren.

LPD 15 De leerlingen verzorgen de maaltijddistributie in verschillende organisatievormen.

★ À la minute werken, banketdienst, receptiedienst of walking dinner

Wenk: Organiseer de maaltijddistributie in verschillende formules zodat leerlingen die vaardigheden in de praktijk kunnen inoefenen. De leerlingen verkennen het verschil in organisatie tussen de verschillende vormen.

Wenk: Je kan aan de hand van een keuzemenu het principe van à la carte werken inoefenen en tegelijkertijd gerechten à la minute bereiden in functie van de vraag.

Wenk: De leerlingen uit de keuken kunnen ook ondersteuning bieden bij het voorstellen van het gerecht, serveren en afwerken van gerechten.

4.3 Vaktechnisch handelen in het restaurant

Minimumdoelen, specifieke minimumdoelen of doelen die leiden naar BK

LPD 16 De leerlingen plannen, organiseren en coördineren restaurant-, bar- en officetaken.

2de graad: Stappenplan (II-ReKe-a LPD 17)

Duiding: In de 3^{de} graad ligt de klemtoon op het plannen en organiseren van de voorbereiding tot het einde van de dienst.

Wenk: Organiseer de voorbereiding van zowel gewone restaurantdienst, banketdienst als receptiedienst zodat leerlingen die vaardigheden in de praktijk kunnen inoefenen. De leerlingen verkennen het verschil in organisatie tussen de verschillende vormen.
Door stapsgewijze oefeningen verwerven leerlingen inzicht in een logische en ordelijke manier van werken.

Wenk: Bij het coördineren van activiteiten kan je dit doel realiseren in samenhang met LPD 3 door het geven van instructie, motiveren en feedback geven. Zo kan je leerlingen een verantwoordelijkheid geven als zaal- of rangverantwoordelijke, barman ... Dit gebeurt steeds in supervisie zodat je leerlingen kan bijsturen.

Wenk: Je kan werken met digitale uitgewerkte serveerkaarten van elke dienst als extra hulpmiddel ter voorbereiding op de praktijkles. Op het einde van de praktijkles kan je de meest voorkomende techniekfouten remediëren door middel van een demonstratie.

Wenk: Je kan ook aandacht besteden aan de sfeerschepping en beleving (verlichting, geluid, geur, multimedia, temperatuur, tafeldecoratie, sfeerelementen ...) en dat uitvoeren volgens de uitgewerkte formules of thema's.

Wenk: Je kan de leerlingen een voorbereiding laten maken bv. werkplanning met tijdsinschatting voor hun functie, omschrijving gerecht, opstellen tafelplan ... Je kan daarvoor een sjabloon of uitgewerkt voorbeeld aanreiken. In functie van een leerlijn kan je starten met deeltaken om uiteindelijk de leerlingen een stappenplan of taakverdeling laten opstellen voor de hele dienst. voeren alle voorbereidende werkzaamheden uit voor de dienst, in restaurant, bar en office. We denken aan de mastiek, mise en place voor de verschillende werkruimtes zoals het restaurant (indekken van de tafels), de bar ...

Wenk: Varieer in opdrachten zodat de leerlingen uitgedaagd blijven om de voorbereiding te maken, je kan via verschillende opdrachten toch aan hetzelfde leerplandoel werken. Je kan de voorbereiding ook koppelen aan andere leerplandoelen (bv. toelichting menu).

Wenk: Je kan via een mondelinge bevraging bij het begin van de praktijkles (het te serveren menu, het verloop van de dienst ...) het belang van een goede voorbereiding benadrukken.

LPD 17 De leerlingen beschrijven dranken op vlak van herkomst, assortiment, toepassingsmogelijkheden, serveerwijze en kostprijs.

2de graad: Basisdranken (II-ReKe-a LPD 18)

Duiding: Per productgroep worden meer gedetailleerd de dranken besproken op vlak van herkomst (terroir), assortiment (bv. verschillende wijntypes), toepassing (bv. rol van een aperitief), serveerwijze, voedingswaarde (bv. suikervrije frisdranken) en kostprijs. Je leert leerlingen de vermeldingen op het etiket analyseren.
In de 2^{de} graad ligt de focus op niet-alcoholische dranken. In de 3^{de} graad zal je aandacht hebben voor de belangrijkste wijngebieden in Frankrijk, biertypes,



aperitieven en sterke dranken.

Wenk: De leerlingen leren de verschillende dranken die ze serveren (water, frisdranken, fruitsappen, aperitieven, bieren, wijnen, koffie en thee) correct omschrijven met het oog op het informeren van gasten. Je kan dit leerplandoel samen met het degusteren (LPD 18) realiseren.

Wenk: Een goede productkennis is ook voor de kelner cruciaal. Voorkom een encyclopedische benadering door een selectie te maken en die kennis te integreren in praktische oefeningen.

Wenk: Je kan leerlingen informatie i.v.m. dranken laten opzoeken en ze kritisch laten omgaan met bronnen. In samenwerking met de algemene vorming kan je die informatie omzetten tot een krachtige omschrijving in het Nederlands, Frans of Engels (LPD 21).

Wenk: Net zoals bij producten in de keuken kan je inspelen op streekproducten in functie van duurzaamheid en kwaliteit.

LPD 18 De leerlingen degusteren dranken, omschrijven het smaak- en geurprofiel en beoordelen de combinatie met een gerecht.

Wenk: Je kan dit doel realiseren aan de hand van een waaier van alcoholische en niet-alcoholische dranken (infusie, thee, (gefermenteerde) sappen, water ...). In een vervolgopleiding wordt hier verder op ingegaan.

Wenk: Je kan aan de hand van eenvoudige smaak- en geurproeven begrippen aanbrengen zodat leerlingen smaken en geuren kunnen herkennen, het smaak- en geurprofiel ('bouquet') kunnen omschrijven en woordenschat verwerven. Die woordenschat zal noodzakelijk zijn om de klanten goed te informeren (LPD 21).

Wenk: Smaken en geuren kunnen elkaar versterken of tegenwerken (LPD 5 +), het is zinvol om hun onderlinge beïnvloeding te onderzoeken.

Wenk: Naast smaak en geur is ook de structuur (het mondgevoel) van dranken en gerechten belangrijk om te komen tot een goede omschrijving en pairing. Oefen dat in door dranken te combineren met diverse grondstoffen.

Wenk: Je kan leerlingen best wijzen op de gevaren van alcoholgebruik. Je kan aan de hand van een getuigenis leerlingen inzicht geven in de gevolgen van alcoholmisbruik.

LPD 19 De leerlingen selecteren en hanteren restaurantmateriaal.

2de graad: Meest voorkomend restaurantmateriaal (II-ReKe-a LPD 19)

Wenk: Leerlingen motiveren hun keuze van materiaal op basis van eigenschappen, gebruik, werking en kostprijs.

Wenk: Je kan via een bedrijfsbezoek specifiek materiaal en nieuwe in het restaurant verkennen (bv. bezoek groothandel, horecazaak, horecabeurs ...).

Wenk: Via techniekkaarten (eventueel ter beschikking op het digitale platform van de school) kunnen de leerlingen zich een beeld vormen van het materiaal waarmee ze zullen werken tijdens de dienst.

Dit doel kan je in samenhang brengen met het onderhouden van materiaal (LPD

LPD 20 De leerlingen handelen gastvriendelijk en houden rekening met interculturele gebruiken en etiquette.

Duiding: In het vakgebied horeca spreken we van gasten in plaats van klanten (hospitality). De leerlingen onderscheiden verschillende soorten gasten zodat ze – vanuit een inclusieve houding – proactief kunnen inspelen op de specifieke wensen met respect voor culturele verschillen en behoeften (bv. kinderen, andersvaliden ...).

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

Wenk: Je kan de basisregels van etiquette en voorkomendheid toepassen.

Wenk: Je kan aan de hand van een service blauwdruk of 'customer journey' de beleving van de gast visualiseren en zo de dienstverlening verbeteren.
Je kan aan de hand van persona's leerlingen doen nadenken over een aangepaste dienstverlening per doelgroep.
Een klantentevredenheidsonderzoek kan hiertoe 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.

LPD 21 De leerlingen communiceren met gasten, noteren reservaties en behandelen klachten.

Duiding: Bij het communiceren met gasten denk je ook aan het toelichten van het menu, gerechten en dranken, het informeren naar wensen, toelichting geven bij allergenen ...

Wenk: Je kan samenwerken met je collega's Nederlands en moderne talen zodat leerlingen oefenen in het functioneel communiceren met gasten en teamleden in een authentieke context.

Wenk: Je kan de leerlingen laten kennismaken met reservatiesystemen op school, werkplek of op een beurs.

Wenk: Je kan de leerlingen streekgebonden toeristische informatie (eventueel in combinatie met informatie over lokale grondstoffen) laten opzoeken zodat ze hierover hun gasten kunnen informeren.

Wenk: De leerlingen reageren correct op vragen, opmerkingen en klachten van de gast, voeren een slechtnieuwsgesprek door gebruik te maken van het juiste taalregister. Je kan aan de hand van een negatieve recensie op sociale media bespreken welke acties je kan ondernemen. Besteed ook aandacht aan non-verbale communicatie (oogcontact, lichaamstaal ...)

Wenk: Oefen met de leerlingen ook de communicatie via telefoon bv. opname reservatie, verschaffen van inlichtingen ...



LPD 22 De leerlingen nemen de bestelling op en passen verkooptechnieken toe.

Wenk: Je kan leerlingen wijzen op het belang van proactief handelen als kelner: een kelner is een commerciële medewerker en zal via concrete acties zoals [upselling](#) of [cross-selling](#) de gemiddelde besteding per gast trachten te verhogen. Verken met de leerlingen de verschillende verkooptechnieken en oefen die in met behulp van een koffiekaart, tijdelijk aanbod in functie van het seizoen of thema ...

Wenk: Je kan verschillende methodes om bestellingen te registreren en voor- en nadelen ervan onder de aandacht brengen: via een bestelbon, gebruikmakend van specifieke software ... Laat de leerlingen dat in de praktijk inoefenen. Je kan leerlingen ook technieken aanleren om bestellingen te memoriseren.

LPD 23 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 in functionele rekenvaardigheden (wisselgeld teruggeven). Die handelingen zullen bij aanvang onder toezicht worden aangeleerd, maar uiteindelijk zal de leerling die commerciële handelingen zelfstandig kunnen uitvoeren.

LPD 24 De leerlingen bereiden, serveren en werken koude en warme dranken af.

- ★ Mixen van aperitieven, eenvoudige cocktails en mocktails
- Ontkurken, openen en serveren van verschillende wijntypes
- Tappen en serveren van verschillende types bier
- Bereiding van koffie, thee en infusie met afleidingen en samenstellingen

2de graad: Niet-alcoholische dranken en eenvoudige koffie en thee-bereidingen (II-ReKe-a LPD 23)

Duiding: In de derde graad komen de aperitieven, het mixen van eenvoudige cocktails en mocktails, de dienst van verschillende wijntypes, het tappen en serveren van verschillende types bier, de bereiding van koffie, thee en infusie met afleidingen en samenstellingen aan bod.

Wenk: Je kan voor klassieke cocktails en mocktails enkel basistechnieken met inbegrip van mixologie aanbrengen.

Wenk: Je kan de leerlingen een tapcursus laten volgen in een lokale brouwerij (gecombineerd met een bedrijfsbezoek).

Wenk: Niet alleen de techniek van het serveren, maar ook de serveertemperatuur speelt een belangrijke rol bij het uitserveren.

Wenk: Je kan dit leerplandoel vaak in samenhang met LPD 18 aanbrengen.

LPD 25 De leerlingen bedienen, bereiden en werken gerechten af in het restaurant.

Wenk: De klemtoon ligt op het technisch handelen: opdienen en afruimen, discreet bewegen, volgens ritme van de gast, oogcontact, correcte houding ... met het oog

op een kwaliteitsvolle dienstverlening.

Wenk: Wat betreft het bereiden en afwerken denk je aan versnijding, flamberen, een laatste bereiding en afwerking van eigentijdse gerechten. Die handelingen zullen bijdragen aan de kwaliteit van het gerecht en of beleving van de gast. Uiteindelijk ligt bij een zaalbereiding en -versnijding de focus op een goede voorbereiding, organisatie en vlot uitvoeren van de techniek.

Wenk: Je kan de restaurantdienst zowel in gewone restaurantdienst, banketdienst als receptiedienst organiseren zodat leerlingen die vaardigheden in de praktijk kunnen inoefenen. De leerlingen verkennen het verschil in organisatie. Je kan ook een restaurantdienst organiseren op basis van een nieuw concept (bv. sharing, LPD 1).

Je kan ook de verschillende soorten diensten zoals inzetmethode, Franse dienst, Engelse dienst, 'plate service' of 'service à l'assiette', Russische dienst aan bod laten komen.

4.4 Economisch en duurzaam handelen

Minimumdoelen, specifieke minimumdoelen of doelen die leiden naar BK

LPD 26 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.

Wenk: Je kan de leerlingen wijzen op het zuinig gebruik van gas, water, elektriciteit, onderhoudsproducten ... en dat in relatie brengen tot de kostprijs.

Wenk: De leerlingen respecteren en gaan zorgzaam om met materiaal (LPD 8 en LPD 19).

Wenk: Ook arbeidstijd is een [productiemiddel](#). Laat leerling nadenken over arbeidsefficiëntie: hoe kan je een taak met minder arbeidstijd uitvoeren zonder in te boeten op kwaliteit?

LPD 27 De leerlingen berekenen de kostprijs van een gerecht of menu en verklaren hoe de verkoopprijs tot stand komt.

★ Foodcost, beveragecost en wastecost Principes van prijszetting

Wenk: Je kan de principes van grondstoffenkostprijsberekening inoefenen door te vertrekken van een productiefiche. Je kan aansluitend de waarde van het afval en uitval te berekenen (rendementstest, berekening van wastecost).

Wenk: Je kan starten met de kostprijsberekening van een gerecht (foodcost) of drank (beverage cost) en dat uitbreiden naar een volledig menu. Je kan wijzen op het belang van een evenwichtige kostprijs van elk menu-onderdeel zodat het menu verkoopbaar is.

Wenk: Je kan ook halffabricaten of [convenienceproducten](#) bespreken in relatie tot de



arbeidskost (LPD 7).

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

Wenk: Je kan de elementen van de verkoopprijs verkennen: grondstoffen en [hulpstoffen](#), energie, personeelskosten, investeringen, brutowinst.

Wenk: Je kan bespreken hoe je via prijszetting kan inspelen op verkoop, concurrentie, doelgroep.

LPD 28 De leerlingen ontvangen, controleren en beheren goederen.

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

Soorten voorraadmeters en vereisten

Wettelijke bepaling m.b.t. etiketteren van niet-voorverpakte producten en vermelding allergenen

Verpakken en bewaar technieken

Wenk: Bij de opvolging van de voorraad en het beheren van goederen hebben de leerlingen aandacht voor orde en volgen ze de vervaldatum op. Je kan via een beurtrol de leerling taken laten opnemen in het economaat (bv. ontvangst en wegbergen van de leveringen, interne bestelling klaarzetten ...), maar je kan ook in het praktijklokaal goederen controleren en de voorraad beheren (bv. controle van de interne bestelling, beheer dagvoorraad kruiden en specerijen, etiketteren en verpakken productie ...).

Wenk: Je besteedt best aandacht aan het correct en consequent etiketteren (in dagvoorraad of voorraadmeter). Je kan daarvoor gebruik maken van het etiketteersysteem van de school.
Bespreek de basisregelgeving in verband met etiketteren van niet-voorverpakte producten en het vermelden van allergenen.

Wenk: Je kan de leerlingen met behulp van kantoorsoftware eenvoudige registratietechnieken laten uitvoeren.

Wenk: Je kan met de leerlingen de verschillende bewaar technieken en hun belangrijkste voor- en nadelen verkennen.

Wenk: Daarnaast kan je de leerlingen in een beurtsysteem verantwoordelijkheden laten opnemen in het economaat bv. de bestelling voor de volgende dag klaarzetten.

LPD 29 De leerlingen maken een bestelbon op.

Wenk: Leerlingen zetten functionele rekenvaardigheden in bij het opmaken van een bestelbon aan de hand van een [productiefiche](#), bv bij het omrekenen van productiefiches naar een andere productiehoeveelheid. Daarnaast zullen ze stilstaan bij een juiste portionering per persoon.

Wenk: Je kan ook denken aan een interne bestelbon voor een gerecht of menu waarbij leerlingen al dan niet rekening moeten houden met de aanwezige voorraad. Je kan de leerlingen bestellingen laten ingeven met behulp van de bestelsoftware van de school (LPD 28).

4.5 Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

Minimumdoelen, specifieke minimumdoelen of doelen die leiden naar BK

LPD 30 De leerlingen passen HACCP-procedures toe.

- ★ Stromen en zones (flow van grondstof, personen, verpakking en afval)
Temperatuurbewaking en registratie van ontvangst tot product (koude en warme keten)
Autocontrole, traceerbaarheid, meldingsplicht, GMP, GHP, PVA en CCP
Gevaren (fysisch, chemisch, biologisch en allergenen)

Wenk: De leerlingen passen de voorschriften van persoonlijke hygiëne toe.

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 zijn opgenomen in de HACCP-procedures van de school of werkplek. Daarnaast kan je via de autocontrolelids, die van toepassing is in horeca, leerlingen laten kennismaken met de HACCP-verplichtingen. Je kan het nut en de rol van het FAVV bespreken en gebruik maken van de documenten en schema's die ze ontwikkeld hebben voor horeca.

Wenk: De leerlingen leggen het verband tussen temperatuur en bewaring. Ze omschrijven de factoren die de groei van micro-organismen beïnvloeden. Door het uitvoeren van controletests en het nemen van stalen kan je de versheid van voedingsmiddelen of bereidingen onderzoeken (LPD 5 +).

Wenk: Benader die principes vooral in de praktijk. Je leert leerlingen verantwoordelijkheid nemen door bv. per praktijkbeurt een HACCP-verantwoordelijke aan te stellen, de HACCP-taken te duiden en te verdelen ...

LPD 31 De leerlingen reinigen en ontsmetten materiaal en ruimtes en stemmen de techniek, hoeveelheid en soort schoonmaakproduct af op de reinigingsopdracht en de graad van vervuiling.

Wenk: Je leert leerlingen inzicht verwerven in de juiste volgorde bij het uitvoeren van de vaat, het reinigen en desinfecteren. De leerlingen krijgen inzicht in de verschillende reinigingsproducten en dosering bij het uitvoeren van het onderhoud. Benadruk 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 reinigingsplan en de richtlijnen zoals die opgenomen zijn in de HACCP-procedures van de school ...

Wenk: De richtlijnen in verband met het onderhoud van een toestel kunnen ook worden opgenomen in de gebruiksaanwijzing of (veiligheids)instructiekaart. Verken samen met de leerlingen de gebruiksaanwijzingen zodat ze die vlot kunnen gebruiken (LPD 8 en LPD 19).



LPD 32 De leerlingen respecteren veiligheidsregels bij gebruik van materiaal en handelen ergonomisch.

- 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 (bv. scherp mes) en de levensduur.
- Wenk: Je leert de leerlingen de meest voorkomende veiligheidspictogrammen verkennen (bv. bij het omgaan met onderhoudsproducten, in het kader van brandveiligheid en evacuatie).
- Wenk: Via de codex welzijn kan je de leerlingen laten kennismaken met enkele belangrijke basisbegrippen en -principes van preventie en bescherming. Bespreek het belang van persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM).
- Wenk: Je kan de veiligheidsvoorschriften van de school vergelijken met de leerwerkplek aan de hand van de werkpostfiche en risicoanalyse.
- Wenk: Je leert de leerlingen het belang van ergonomie in de horeca beschrijven. Denk aan het toepassen van de juiste hef- en tiltechnieken, repetitieve bewegingen, maar ook aan een correcte houding achter de balie, in de bar, in het restaurant en in de keuken.
- Wenk: De leerlingen kunnen de procedures i.v.m. EHBO (snijwonden en brandwonden uitglieden) toepassen. Daarnaast is er een bijzondere aandacht voor een veilige arbeidsomgeving zodat de risico's worden beperkt.

4.6 Onderzoekend leren

Minimumdoelen, specifieke minimumdoelen of doelen die leiden naar BK

LPD 33 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.

- Wenk: Dit leerplandoel kan je op een projectmatige manier realiseren. Het kan gaan om een probleem of uitdaging die kleinschalig is en aansluit bij de leefwereld van de leerlingen.
- Wenk: Het is aangewezen om te vertrekken van een specifieke situatie. Leerlingen zetten kennis en vaardigheden in door creatief denken: ze bedenken mogelijke oplossingen, wegen ze tegenover elkaar af en maken keuzes. Stappenplannen kunnen dat proces ondersteunen. Een probleemoplossend proces verloopt systematisch, maar kan je niet voorstellen als een vast ritueel of recept.
- Wenk: Je kan een informatierijke omgeving voorzien waarin leerlingen vlot inspiratie kunnen verzamelen. Het is waardevol om ook tussentijdse resultaten te bespreken. Leerlingen kunnen ook feedback aan elkaar geven.
- Wenk: Goed gekozen problemen of uitdagingen kunnen spontaan aanleiding geven tot integratie van meerdere domeinen of disciplines. Voorbeelden van problemen en

uitdagingen waarvoor een relatief eenvoudige (model)oplossing kan worden ontwikkeld:

- Een gerecht aanpassen in functie van het voedingspatroon van de gast (allergie, dieet, voedingsvoorkeur, energieopname ...) (LPD 4).
- Een dagmenu samenstellen dat de dagelijkse behoefte aan voedingsstoffen dekt en rekening houdt met verbruik door inspanning en de milieu-impact van voedingsmiddelen (LPD 4).
- Een gezond en duurzaam voedingsschema ontwikkelen op basis van informatie op voedingsproducten en voedingslabels (LPD 7).
- Verschillende bereidingstechnieken (technologieën) toepassen op eenzelfde grondstof en het eindresultaat verhoudingswijs vergelijken op vlak van voedingswaarde, structuur, smaak ... om tot een optimale en duurzame techniek te komen (LPD 10).
- Aan de hand van een mystery box een gerecht ontwikkelen, uitschrijven in een productiefiche, bereiden en bijsturen (LPD 12 en LPD 13).
- Een nieuw of aangepast product of dienst ontwikkelen op basis van duurzaamheidscriteria (waste, arbeidsduur, energiekost ...) (LPD 5+, 26).
- Een gerecht of menu aanpassen zodat dat voldoet aan de vooropgestelde kostprijs (LPD 27).
- Een alternatief voorstellen bij het niet leveren (of niet-conforme levering) van grondstoffen (LPD 28).

Wenk: Je kan aandacht besteden aan keuzes die leerlingen maakten bij het ontwerpen van een oplossing. Leerlingen kunnen die beargumenteren en hun denkproces illustreren: door foto's te nemen van deeloplossingen, documentatie te verzamelen, tekeningen, schema's, eenvoudige berekeningen te maken, een proefmodel samen te stellen ...

Wenk: De leerlingen ontwerpen een oplossing, maar hoeven die oplossing niet effectief te realiseren. De oplossing kan verschillende vormen aannemen en moet worden getest of geëvalueerd: een nieuwe of aangepaste werkwijze, een interventie, een technisch systeem (product, apparaat ...).

5 Lexicon

Het lexicon bevat een verduidelijking bij de begrippen die in het leerplan worden gebruikt. Die verduidelijking gebeurt enkel ten behoeve van de leraar.

Bewerkingsstadium

Het bewerkingsstadium is de mate waarin de grondstof een bewerking ondergaan heeft (zie ook halffabricaten, verschillende stadia van convenience).

Customer journey

'Customer journey' staat voor de reis die de gast aflegt in je zaak van het eerste contact tot het laatste contact. Door dat visueel weer te geven krijg je inzicht in hoe je de beleving van jouw klant kunt verbeteren.

Convenience



Een product dat reeds en bepaalde fase van (voor)bereiding heeft doorlopen. Convenience producten zijn te vinden in vele gradaties: van een voorgewassen groente tot en met een kant en klare maaltijd, ook wel full convenience genoemd.

Dieet

Onder dieet verstaan we voeding die om medische reden aan specifieke eisen moet voldoen ten behoeve van een individu.

We maken het onderscheid met aangepaste voeding omwille van een andere dan medische aard bv. omwille van overtuiging, culturele gewoonte ...

Duurzame ontwikkelingsdoelen

Duurzame ontwikkelingsdoelstellingen of Sustainable Development Goals (SDG's) zijn de 17 doelstellingen en subdoelstellingen die de Verenigde Naties goedkeurde in 2015. Deze doelen moeten mensen en landen aanzetten tot actie in domeinen die van cruciaal belang zijn voor de mensheid en de planeet. De doelstellingen zijn geïntegreerd en ondeelbaar en zorgen voor een evenwicht tussen de drie dimensies van duurzame ontwikkeling: de economische, sociale en milieudimensie. De doelstellingen kunnen worden onderverdeeld in vijf thema's: mensen (people), planeet (planet), welvaart (prosperity), vrede (peace) en partnerschap (partnership).

Huisstijl

De huisstijl van een organisatie of bedrijf is de bewust gekozen wijze van presentatie naar buiten toe. In de enge definitie is een huisstijl de visuele identiteit van een organisatie (logo's, kleur, typografie, opmaak, bedrijfskledij ...). Ruimer gaat het ook over gedrag en communicatie.

Hulpstoffen

Hulpstoffen zijn stoffen die bij de productie worden gebruikt om tijdens de bewerking of verwerking aan een bepaald technologisch doel te beantwoorden. In de warenwetgeving maakt men een onderscheid tussen technische hulpstoffen en additieven op basis van hun relatie tot het hoofdingrediënt, de productiefase waarin de stof wordt ingezet en het al dan niet deel uitmaken van het eindproduct. In een financiële context zijn het stoffen die bij de productie wordt gebruikt, maar geen bestanddeel zijn van het nieuwe product. Bv. verpakking, water, energie (elektriciteit, gas ...), onderhoudsproducten.

Maaltijddistributie

Maaltijddistributie is het verdelen van de afgewerkte maaltijdcomponenten tot de gast.

Organisatiecultuur

Onder 'organisatiecultuur' van een bedrijf verstaan we de fundamentele waarden en normen van dat bedrijf die zelden expliciet zijn gedefinieerd, 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 ...

Persona

Een persona is een gedetailleerde beschrijving van je (fictieve) ideale klant. Het nauwkeurig omschrijven van de eigenschappen en verwachtingen van die klant kunnen niet alleen helpen bij de marketing van je bedrijf, maar dragen ook bij tot een persoonlijker dienstverlening.

Plant-based

Een plant-based voedingspatroon sluit niet automatisch alle dierlijke producten uit, maar in plaats van dat vlees (en andere dierlijke producten), staan plantaardige voedingsmiddelen centraal. Minimaal twee derde van een maaltijd bestaat uit plantaardige bronnen en een derde uit dierlijke bronnen.

Productiefiche

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

Productiemiddelen

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

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 ipv koffie

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

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 restaurant en keuken:

- goed uitgeruste professionele keuken;
- een didactisch restaurant, met de mogelijkheid tot het verzorgen van een restaurantdienst in verschillende concepten;
- een onthaalbalie uitgerust voor het bijhouden van reservaties en het maken van de rekeningen,



- office- en afwasruimte;
- gekoelde opbergruimte en vriescel;
- 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;
- voedingsmiddelenmagazijn (economaaat).

Toegang tot (mobile) devices voor leerlingen.

6.2 Materiaal, toestellen, machines en gereedschappen

- Klein keukenmateriaal: bakvormen, bassin à blancs of bolkom, bewaardozen, braadpannen, deegkrabber, deegrol, emmers inox, etiketten, flensjespannen, weegschalen voor kleine en grote hoeveelheden, kerntemperatuurmeter, kloppers, kookpotten, pollepels, maatbeker, mandoline, mengkommen, messen, mixer klein, pannenlikkers, puntzeef, roerzeef, snijplanken, spatels, spuitmondjes, spuitzak, strijkborsteltje, vergiet, wokpan, zeven.
- Groot keukenmateriaal: aanrechten, afvalrecipiënten, afzuigkap, bain-marie, bakplaten, braadslede, combi-steamer, cutter, diepvries, dispenser met papier, fornuis, friteuse, fruitpers, gastronormen, grill, keukenrobot, koeling, microgolfoven, mixer soep, oven, rekken, salamander, snelkoeler, snijmachine, spoeltafel, vacuümeertoestel, warmhoudkast borden, warmtebrug, werktafels.
- Restaurantmateriaal: bestek (serveerbestek, steakmessen, visbestek ...), barmeubel met koeling voor dranken, ijsblokjesmachine, borden, decoratie, dienplateau, dienstcommode, diensttafels, dispenser met papier, flambeerstel met flambeer- en sauteerpan, flambeerkannetje (ibrik), fruitpers, glaswerk, glazen karaffen, glazen kommen (double fond), groentekommen, kassa, klopper, koffiezetapparaat, linnen, melkopschuimer, messen voor versnijding in restaurant of office (broodmes, officemes, trancheermes, kaasmes ...), muziekinstallatie, peper- en zoutstellen, pepermolens, porseleinen vaatwerk, sauskommen, servetten, standaard barmateriaal (bostonshaker, jigger, barlepels, blender, strainer ...), snijplanken, soepterrines, soeplepel, sommeliërmes, spuwemmer, stoelen restaurant, tafels restaurant, terrines, verwarmplaten (réchaud), vestiaire gasten, vingerbowls, wijnemmer.
- Hygiëne en vaatwas: handwasbak, handwasmiddelen en handdesinfectie, vaatwasmachine, vuilnisbakken.
- Gereedschappen, machines, onderhoudsproducten om het onderhoud en desinfectie van het lokaal, de machines en gereedschappen te verzorgen.
- Verpakken en etiketteren: dispensers, verpakkingfolie en verpakkingrecipiënten, 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 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 een 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 minimumdoelen van de basisvorming (MD) of de doelen die leiden naar één of meer beroepskwalificaties (BK) realiseren.

Leerplandoel	Minimumdoelen of doelen die leiden naar één of meer beroepskwalificaties
1	BK j
2	BK 1
3	BK 1; BK g
4	BK b; BK i; BK j
5 +	-
6	BK g
7	BK m
8	BK e
9	BK 7; BK 8; BK h
10	BK 9; BK h
11	BK 9
12	BK 2; BK 9
13	BK 2; BK 9; BK n
14	BK 11
15	BK 10
16	BK 12; BK 14; BK g
17	BK 16; BK m
18	BK 16; BK m

19	BK e
20	BK 15; BK l
21	BK 16; BK 22
22	BK 13; BK 16; BK 17; BK p
23	BK 20
24	BK 18; BK o
25	BK 19; BK o
26	BK 3
27	BK d; BK k
28	BK 5; BK 6; BK a; BK q, BK s
29	BK 5
30	BK 4; BK 23; BK 25; BK r
31	BK 4; BK 21; BK 23; BK 24; BK e
32	BK c
33	MD 06.12

8.2 Minimumdoelen basisvorming

06.12 De leerlingen ontwerpen een oplossing voor een probleem door wetenschappen, technologie of wiskunde geïntegreerd aan te wenden.

Voetnoot: Rekening houdend met concepten van de derde graad en de context waarin dit minimumdoel aan bod komt.

8.3 Doelen die leiden naar één 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 ontvangen en controleren de goederen, volgen de voorraad op, stellen tekorten vast en 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 schoon en bewerken, versnijden en portioneren ze.



9. De leerlingen passen diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen, vlees, gevogelte, visgerechten, plant-based gerechten, zuivelbereidingen en nagerechten.
10. De leerlingen bereiden gerechten en maaltijden à la minute.
11. De leerlingen passen diverse dresseertechnieken toe voor op het bord en op het buffet.
12. De leerlingen plannen, organiseren en coördineren werkzaamheden van de zaal onder supervisie van de verantwoordelijke.
13. De leerlingen noteren reservaties.
14. De leerlingen voeren de voorbereidende werkzaamheden uit voor de restaurantdienst.
15. De leerlingen onthalen de gast bij aankomst in het restaurant en wijzen hem een tafel toe.
16. De leerlingen bieden de gerechten- en drankenkaart aan, adviseren de gast en nemen de bestelling op.
17. De leerlingen passen verkooptechnieken toe.
18. De leerlingen bereiden warme en koude dranken en dienen ze op.
19. De leerlingen dienen gerechten op in de zaal en werken ze af.
20. De leerlingen bereiden de betaling voor, innen de consumptie en controleren de kassa.
21. De leerlingen ruimen de tafels af en maken het materiaal en restaurant schoon na de dienst.
22. De leerlingen beantwoorden vragen van gasten en behandelen klachten.
23. De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.
24. De leerlingen maken het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon.
25. De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe.

Aanvullende onderliggende kennis

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

- a. Allergenen
- b. Diëten en voedingsvoorkeuren
- c. Ergonomie
- d. Foodcost, beveragecost en wastecost
- e. Infrastructuur, toestellen en materialen
- g. Keuken- en zaalorganisatie: efficiënte werkorganisatie, basisprincipes van instructie, feedback en motivatie
- h. Keukentechnieken
- i. Menuplanning
- j. Nieuwe trends en technologieën
- k. Principes van prijszetting
- l. Principes van gastvriendelijkheid, interculturele gebruiken, etiquette
- m. Productkennis: assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, anatomie van de dieren voor consumptie
- n. Plant-based koken, vervanging van dierlijke door plantaardige ingrediënten
- o. Restauranttechnieken
- p. Verkooptechnieken
- q. Verpakken en bewaartechnieken
- r. Voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften
- s. 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	7
2.1	Samenhang met de tweede graad	7
2.2	Samenhang in de derde graad	7
2.3	Plaats in de lessentabel.....	7
3	Pedagogisch-didactische duiding	7
3.1	Restaurant en keuken en het vormingsconcept	7
3.2	Krachtlijnen	9
3.3	Opbouw.....	9
3.4	Leerlijnen.....	9
3.4.1	Samenhang met de tweede graad	9
3.4.2	Samenhang in de derde graad	10
3.5	Aandachtspunten.....	10
3.6	Leerplanpagina.....	11
4	Leerplandoelen	11
4.1	Overkoepelende vaardigheden in restaurant en keuken	11
4.2	Vaktechnisch handelen in de keuken.....	14
4.3	Vaktechnisch handelen in het restaurant.....	18
4.4	Economisch en duurzaam handelen	23
4.5	Voedselveilig en arbeidsveilig handelen	25
4.6	Onderzoekend leren	26
5	Lexicon	27
6	Basisuitrusting	29
6.1	Infrastructuur	29
6.2	Materiaal, toestellen, machines en gereedschappen.....	30
6.3	Materiaal waarover elke leerling moet beschikken.....	30



7	Glossarium.....	31
8	Concordantie	32
8.1	Concordantietabel.....	32
8.2	Minimumdoelen basisvorming	33
8.3	Doelen die leiden naar één of meer beroepskwalificaties	33