

7^{de} leerjaar Kok

Basissessie leerplanimplementatie

Welkom!

Vooraf

- Vragen bij [filmpje](#)?
- Eerste reacties of vragen na het doornemen van het leerplan?
- Belangrijke bronnen:
 - Vakkenpagina per leerplan:
<https://pro.katholiekonderwijs.vlaanderen/vakken-en-leerplannen>
 - Themapagina 7^{de} leerjaren:
<https://pro.katholiekonderwijs.vlaanderen/modernisering-so-tweede-derde-graad/7de-leerjaren>

Curriculumstructuur in modernisering

Zevende leerjaren

Huidige onderwijsstructuur	Modernisering so	Doorstroom hoger onderwijs?
7 ^{de} specialisatiejaar bso → Combinatie van algemene vorming en technische/praktische vorming → Diploma secundair onderwijs (toegang tot bacheloropleidingen hoger onderwijs)	7 ^{de} leerjaar gericht op instroom arbeidsmarkt na behaalde OK3 → Domeingebonden studierichting met beroepsgerichte specialisatie na behaalde OK3 → Beroepskwalificatie	Na 7 ^{de} leerjaar gericht op instroom arbeidsmarkt: → Beroepskwalificatie → Geen bijkomende onderwijskwalificatie <i>Toegang tot graduaatopleidingen op basis van OK3</i>
Naamloos leerjaar bso → Focus op algemene vorming → Diploma secundair onderwijs (toegang tot bacheloropleidingen hoger onderwijs)	7 ^{de} leerjaar gericht op doorstroom hoger onderwijs → Domeinoverschrijdende studierichting met focus op algemene vorming → Diploma secundair onderwijs - onderwijskwalificatie 4	Diploma secundair onderwijs - onderwijskwalificatie 4 (toegang tot bacheloropleidingen hoger onderwijs)
Se-n-Se in tso of kso → Focus op technische/praktische vorming → Certificaat	7 ^{de} leerjaar gericht op instroom arbeidsmarkt na behaalde OK4 → Domeingebonden studierichting met beroepsgerichte specialisatie na behaalde OK4 → Beroepskwalificatie	Toegang tot bacheloropleidingen hoger onderwijs op basis van het eerder behaalde diploma secundair onderwijs - onderwijskwalificatie 4

Zevende leerjaren

Huidige onderwijsstructuur	Modernisering so	Doorstroom hoger onderwijs?
Kso: 7^{de} jaar in voorbereiding op artistieke toelatingsproeven → Focus op artistieke vorming → Attest lesbijwoning	Bijzondere beeldende vorming Bijzondere muzikale vorming Bijzondere vorming dans Bijzondere vorming woordkunst-drama na structuuronderdeel met dubbele finaliteit en doorstroomfinaliteit (OK4) → Domeingebonden studierichting - Kunst en creatie → Doelen afgeleid van de (specifieke) minimumdoelen van inhoudelijk verwante structuuronderdelen derde graad	Toegang tot bacheloropleidingen hoger onderwijs op basis van het eerder behaalde diploma secundair onderwijs - onderwijskwalificatie 4
Aso: 7^{de} jaar bijzondere wetenschappelijke vorming → Focus op wiskunde en wetenschappen → Attest lesbijwoning	Bijzondere wetenschappelijke vorming na structuuronderdeel met dubbele finaliteit en doorstroomfinaliteit (OK4) → Domeinoverschrijdende studierichting → Doelen afgeleid van de (specifieke) minimumdoelen van inhoudelijk verwante structuuronderdelen derde graad	

Zevende leerjaar gericht op instroom arbeidsmarkt

Twee types

- Na de A-finaliteit
- Na de D/A-finaliteit

Duurtijd

- In principe 1, 2 of 3 semesters (afhankelijk van 7de leerjaar)
- In de regel 2 semesters, slechts uitzonderlijk 1 of 3 semesters
- Vastgelegd per 7de leerjaar in curriculumdossier (onderwijsverstrekkers)

Doelgroep

- Leerlingen die zich willen specialiseren in domein van ...
- In vertrouwde context en structuur secundair onderwijs
- Zie 3.4 Beginsituatie leerplan

3.4 Beginsituatie

Vanuit de logische vooropleidingen (Restaurant en keuken, Grootkeuken en catering) zijn de volgende leerplanitems in de derde graad al verworven:

- basisgrondstoffen: productkennis, schoonmaken en bewerken;
- kennis en hanteren van basiskeukenmateriaal;
- basisbereidingen en -afleidingen;
- gastvriendelijk handelen;
- duurzaam omgaan met productiemiddelen;
- ontvangen, controleren en beheren van goederen;
- reinigen en ontsmetten van materiaal en ruimtes;

- arbeidsveilig en ergonomisch handelen.

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

Zevende leerjaar gericht op instroom arbeidsmarkt

Curriculum

- Specifieke vorming gebaseerd op doorgaans één beroepskwalificatie
- Levensbeschouwelijke vorming via LPD uit de krachtlijn *zinrijk en geïnspireerd* (GFL), te realiseren via
 - Vak Godsdienst
 - Vak (Beroeps)ethiek
 - Vak Maatschappelijke oriëntatie
 - Leerplan specifieke vorming
 - Projecten
- Ruimte voor eigen inhoudelijke en didactische keuzes
 - Verplichting om min. 28 wekelijkse lesuren in te richten
 - Curriculum/minimummodellessentabel: 22 lesuren per week voor specifieke vorming (incl evt talen)
 - Invulling extra ruimte bovenop 22 u = schooleigen keuze
 - duaal leren
 - werkpleklernen/stage
 - uitbreiding specifieke vorming
 - complementaire leerplannen bv. Ondernemerschap, Maatschappelijke oriëntatie, Communicatie en interactie

studierichting 7de jaar	onderliggend BK	niv BK	duur # sem	concordantie vanuit
Barman	Barman + 2u Engels of Frans	4	1	Restaurantbedrijf en drankenkennis
Sommelier*	Sommelier + 2u Engels of Frans	4	2	Restaurantbedrijf en drankenkennis
Chef de Partie Desserten, Gebak en Brood	Chef de Partie Desserten, Gebak en Brood + 2u Engels of Frans	4	1	Banketaannemer-traiteur, Specialiteitenrestaurant, Wereldgastronomie
Chef de Partie Groenten, Fruit en kruiden	Chef de Partie Groenten, Fruit en kruiden + 2u Engels of Frans	4	1	Banketaannemer-traiteur, Specialiteitenrestaurant, Wereldgastronomie
Chef de Partie Vis, Schaal- en Schelpdieren	Chef de Partie Vis, Schaal- en Schelpdieren + 2u Engels of Frans	4	1	Banketaannemer-traiteur, Specialiteitenrestaurant, Wereldgastronomie
Chef de Partie Vlees, Wild en Gevogelte	Chef de Partie Vlees, Wild en Gevogelte + 2u Engels of Frans	4	1	Banketaannemer-traiteur, Specialiteitenrestaurant, Wereldgastronomie
Kok*	Kok + 2u Engels of Frans	4	2	Banketaannemer-traiteur, Specialiteitenrestaurant, Wereldgastronomie
Grootkeukenkok*	Grootkeukenkok + 2u Engels of Frans	4	2	Gemeenschapsrestaurant
Hotelreceptionist*	Receptionist +Engels of Frans (2) en een bijkomende moderne vreemde taal (1)	4	2	Hotelonthaal

* Duaal leren

Extra jaar gedoogperiode (knelpuntberoep) zie [Pro-website](#) en [besluit VlaReg](#)

 LPC opgestart in mei '24

 LPC worden opgestart in 1st semester '24 - '25

studierichting 7de jaar	onderliggend BK	niv BK	duur # sem	concordantie vanuit
Slager-Charcutier*	Slager-Charcutier	4	2	Slagerij-fijnkosttraiteur
Culinair Slager*	Culinair Slager	4	2	Slagerij en verkoopsklare gerechten, Banketaannemer-traiteur, Slagerij-fijnkosttraiteur
Wild- en Gevogelteslager	Wild- en Gevogelteslager	4	1	Slagerij en verkoopsklare gerechten, Slagerij-fijnkosttraiteur
Gespecialiseerd Verkoper Slagerij*	Verkoper slagerij + 2u Engels of Frans	4	1	Slagerij en verkoopsklare gerechten, Slagerij-fijnkosttraiteur
Chocolatier*	Chocoladebewerker	4	2	Banketbakkerij-chocoladebewerking
Suiker- en Marsepeinbereider	Suiker- en Marsepeinbereider	4	1	Banketbakkerij-chocoladebewerking
Ijsbereider	Ijsbereider	4	1	Banketbakkerij-chocoladebewerking

* Duaal leren

Extra jaar gedoogperiode (knelpuntberoep) zie [Pro-website](#) en [besluit VlaReg](#)

LPC opgestart in mei '24

LPC worden opgestart in 1^o semester '24 - '25

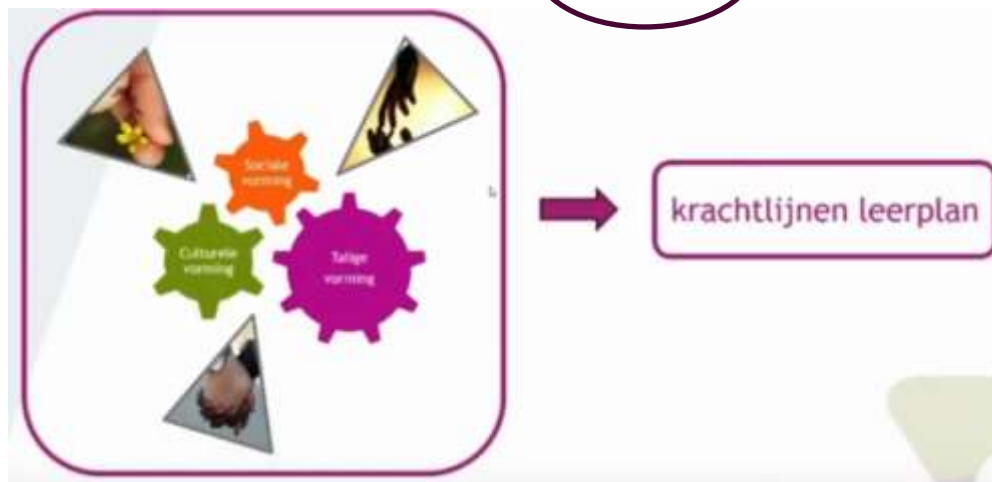
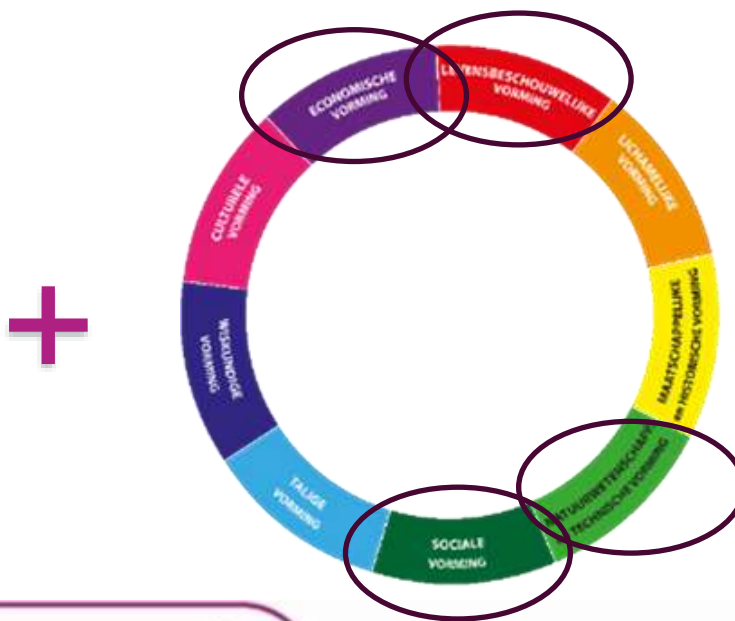
Modernisering: de matrix in het domein Voeding en horeca SO

		Doorstroomfinaliteit (D)	Dubbele finaliteit (D/A)	Arbeidsmarktfinaliteit (A)		
				voltijds	duaal	buso
1 ^{ste} graad 2 ^{de} graad 3 ^{de} graad	1 ^{ste} graad	Basisoptie Voeding en horeca A-stroom		Basisoptie Voeding en horeca B-stroom		
	2 ^{de} graad	Biotechnologische wetenschappen	Bakkerijtechnieken Horeca Slagerijtechnieken Toerisme	Bakkerij Restaurant en keuken Slagerij	Hulpkelner Keukenmedewerker Medewerker (Banket)bakkerij Medewerker Fastfood Medewerker Kamerdienst Medewerker Slagerij	Basis Bakkerij Basis Horeca Basis Slagerij
	3 ^{de} graad	Biotechnologische en Chemische wetenschappen	Bakkerijtechnieken Horeca Slagerij-Traiteurtechnieken Toerisme	Brood- en Banketbakkerij Restaurant en keuken Grootkeuken en catering Slagerij		Keukenmedewerker Medewerker (Banket)bakkerij Medewerker Fastfood Medewerker Kamerdienst Medewerker Slagerij Medewerker Spoelkeuken
				7 ^{de} leerjaar gericht op hoger onderwijs		
				7 ^{de} leerjaar gericht op arbeidsmarkt na OK3 Chocolatier, Barman, Sommelier, Kok, Grootkeukenkok, Chef de Partie, Hotelreceptionist, Culinair slager, Slager-charcutier ...		

Structuur van het leerplan

Inleiding, situering, pedagogisch-didactische duiding, doelen en wenken, concordantie met BK, minimale materiële vereisten

Wegwijzers en vormingscomponenten



- Zinrijk en geïnspireerd
- Overkoepelende vaardigheden
- Vaktechnisch handelen
- Gastvrij handelen
- Economisch en duurzaam
- Voedselveilig en arbeidsveilig

Pedagogisch-didactische aandachtspunten

- Functie-inhoud kok verschilt sterk ifv grootte, soort zaak
- Organisatorisch en uitvoerende taken
- Taken in het restaurant
- Veelheid van voorschriften en regelgeving
- Teamwork
- Functionele communicatie Frans en Engels
- Complementaire leerplannen bv. verkoopprijsberekening en Ondernemerschap
- Werkplekleren / stage

Geïntegreerd leerplan

- Theorie ([kennisrijk curriculum](#)) en praktijk spelen op mekaar in: kennis wordt toegepast in vaardigheden
- Staat los van TV/PV verdeling
- Wisselwerking kennisoverdracht en inoefenen vaardigheden => kan zowel in praktijklokaal als theorielokaal
- Verschillende werkvormen:
 - Praktijkles onderbreken met kennisclip, kapstukken aanreiken ([graphic organizer](#))
 - Demonstratie / bekijken beeldmateriaal met observatieopdracht
 - Instructie gevolgd door individuele of groepsopdracht, werkblaadje
 - Quiz, Kahoot ...
 - Doceren
 - ...

Onderwijskundige vertaling beroepskwalificatie

Procedure tot erkende beroepskwalificatie:



Beroepskwalificatie wordt geschreven met volgende focus:

“Wat wordt er verwacht van een volwaardig beroepsbeoefenaar (tweetal jaar in het werkveld actief)? ([zie vb](#))”

In een studierichting in de arbeidsmarktfinaliteit worden competenties aangeleerd zodat jongere kan participeren in het werkveld als beginnend beroepsbeoefenaar.

beroepskwalificatie

Zie databank:

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



home | contact >

Wat is VKS? ▾ Beroepskwalificaties Onderwijskwalificaties Kwalificatiedatabank Beroepskwalificerende trajecten

Home > Kwalificatiedatabank > Beroepskwalificatie zoeken > Beroepskwalificatie

Beroepskwalificatie

Kok

////////////////////////////////////

i Dit is de actuele versie van de beroepskwalificatie. BK-0252-4

1. Globaal

1.1 TITEL

Kok

Deze benaming wordt gebruikt in de Competent-fiche G160201 Kok (m/v)

1.2 DEFINITIE

Verwerkt ingrediënten door het toepassen van kooktechnieken tot warme en koude keukenbereidingen, creëert gerechten conform bedrijfsformule, denkt mee over de samenstelling van de kaart, stelt technische fiches op, volgt keukenprocessen op, regelt de organisatie van de keuken, verbetert constant de kwaliteit van het werk en de

Concordantie BK – leerplandoelen

4.2 Overkoepelende vaardigheden

Doelen die leiden naar BK

- BK 1** De leerlingen werken in teamverband (organisatiecultuur, communicatie, procedures). (LPD 4, 5)
- BK 2** De leerlingen handelen kwaliteitsbewust. (LPD 4)
- BK 8** De leerlingen lichten nieuwe trends en producten toe. (LPD 3)
- BK 21** De leerlingen stellen gerechten en menu's samen met inbegrip van het opstellen van recepturen en technische fiches. (LPD 6)
- BK 26** De leerlingen assisteren bij de opleiding en begeleiding van het ke

Onderliggende kennis bij doelen die leiden naar BK

- a. Allergenen (LPD 6, 22, 24)
- b. Diëten en voedingsvoorkeuren (LPD 6)
- g. Keuken- en zaalorganisatie: efficiënte werkorganisatie, basisprincipes van instr 5, 7)
- k. Menuplanning (LPD 6)
- r. Samenstelling van gerechten en menu's: smaakcombinaties, aroma's, texturen afwisseling in het assortiment (LPD 6)

LPD 3 De leerlingen lichten nieuwe trends en producten toe.

Wenk: De leerlingen worden aangemoedigd om hun vakke hoogte te blijven van de meest recente ontwikkeling kennismaken met specifieke websites, vaktijdschrift nieuwsbrieven of sociale media kanalen, podcasts ...

8 Concordantie

8.1 Concordantietabel

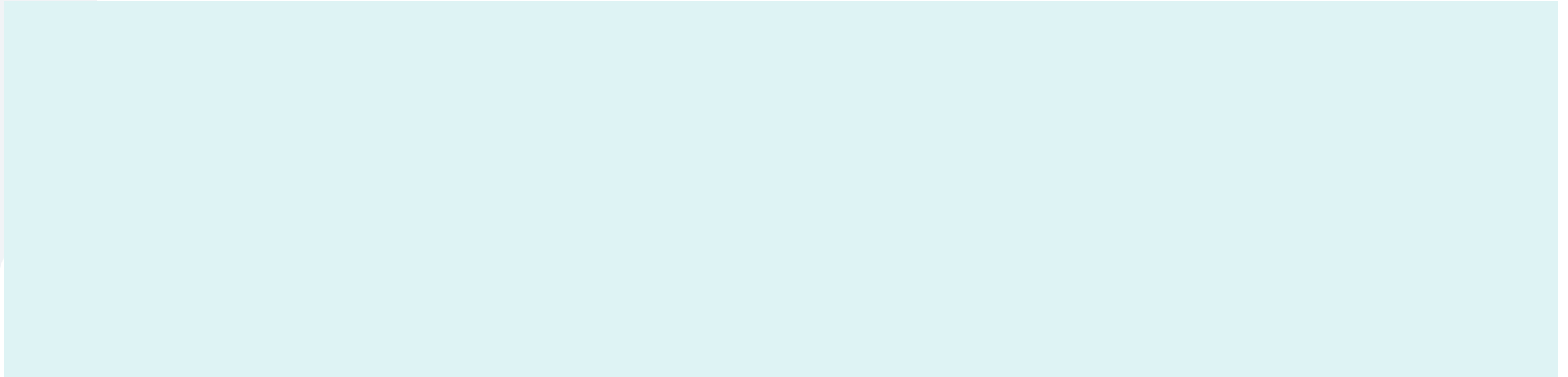
De concordantietabel geeft duidelijk aan welke leerplandoelen de doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties (BK) realiseren.

Leerplandoel	doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties
1 +	-
2 +	-
3	BK 8
4	BK 1; BK 2
5	BK 1; BK 26; BK g
6	BK 21; BK a; BK b; BK k; BK r
7	BK 20; BK g

8.2 Doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties

1. De leerlingen werken in teamverband (organisatiecultuur, communicatie, procedures).
2. De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.
3. De leerlingen handelen economisch en duurzaam.
4. De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.
5. De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.
6. De leerlingen maken het werkblad, gereedschap, toestellen en ruimtes hygiënisch schoon.
7. De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe.
8. De leerlingen lichten nieuwe trends en producten toe.
9. De leerlingen volgen de voorraad op, stellen tekorten vast en maken bestelbonnen op.
10. De leerlingen ontvangen goederen en controleren ze.
11. De leerlingen voeren voorbereidende werkzaamheden uit voor bereidingen.
12. De leerlingen maken vlees, vis, gevogelte, groenten, fruit en andere basisproducten schoon en bewerken, versnijden en portioneren ze.
13. 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.

Leerplandoelen 7^{de} leerjaar Kok



Leerplandoelen 7^{de} leerjaar Kok

1+	Reflecteren over ethische keuzes	11	Basisbereidingen en afleidingen klaarmaken		
2+	Dialogeren over levensbeschouwing, inspiratie of zingeving	12	Bereidingstechnieken toepassen		
3	Nieuwe trends en producten toelichten	13	Plant-based gerechten bereiden	20	Duurzaam omgaan met productiemiddelen
4	Handelen volgens procedures en organisatiecultuur, kwaliteitsbewust	14	Gerechten kwaliteitsvol en creatief presenteren	21	Kostprijs en verkoopprijs berekenen en prijszetting motiveren
5	Respectvol communiceren, efficiënt samenwerken in team	15	De uitgifte van gerechten naar het restaurant organiseren	22	Goederen ontvangen, controleren en beheren
6	Gerechten, menu's en assortiment samenstellen, recepturen en technische fiches opstellen	16	Gerechten- en drankenkaart aanbieden, gast adviseren en bestelling opnemen	23	Bestelbon opmaken
7	Werkzaamheden plannen, organiseren en coördineren	17	Vragen van gasten beantwoorden en klachten behandelen	24	Procedures voor voedselveiligheid uitschrijven, HACCP procedures toepassen
8	Grondstoffen selecteren	18	Gastvriendelijk handelen, interculturele gebruiken en etiquette	25	Werkblad, gereedschap, toestellen en ruimtes reinigen en ontsmetten
9	Materiaal en toestellen selecteren en hanteren	19	Dranken en gerechten opdienen en afwerken	26	Veiligheidsregels respecteren en ergonomisch handelen
10	Grondstoffen schoonmaken, bewerken, versnijden en portioneren				

Zinrijk en geïnspireerd

Overkoepelende vaardigheden

Vaktechnisch handelen

Gastvrij handelen

Economisch en duurzaam

Voedselveilig en arbeidsveilig

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 K1

Keuzedoel

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.

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.

Zinrijk en geïnspireerd

- Gemeenschappelijk funderend leerplan 1^{ste} – 2^{de} – 3^{de} graad -> krachtlijn Zinrijk en geïnspireerd
- Persoonsvorming: ontwikkeling van een levensbeschouwelijke en ethische gevoeligheid

LPD 1+ De leerlingen reflecteren over ethische keuzes.

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

- Wenken toegepast op functie Kok
- Reflecteren over ethiek (goed handelen) en professioneel en persoonlijk engagement op school, stage, werk ...
bv. logboek stage
- Ondersteuning (werkvorm en kaders) volgt onder tegel inspirerend materiaal



Goed handelen

Pluraliteit/Context

229 Gulden regel

230 Waarden en normen

231 Rechten en plichten

232 Deugden

233 Ethische denkkaders

234 Ethische thema's in het maatschappelijk debat

235 Mensenrechten

236 Complexiteit van goed en kwaad

237 Verschillende benaderingen van goed en kwaad

238 Wraak en vergelding

239 Herstelgerichte benaderingen

Toelichting

Terreindoelen

Doorstroom

Arbeidsmarkt

Dubbele finaliteit ▾

1. **onderzoeken** hoe goed en kwaad eigen zijn aan menselijk denken en handelen (analyseren);
2. visies op goed en kwaad **analyseren** (analyseren);
3. in casussen het ethisch appel **ontleden** (analyseren);
4. de relatie tussen levensbeschouwingen en ethisch denken en handelen **onderzoeken** (analyseren);
5. ethische keuzes **ontdekken** in Bijbelverhalen en christelijke tradities (evalueren);
6. **toelichten** hoe christenen in Bijbelverhalen en christelijke tradities inspiratie vinden om ethisch te denken en te handelen (begrijpen);
7. wegwijzers voor hun ethisch denken en handelen **selecteren** (analyseren);
8. **uitdrukken** hoe een christelijke kijk op ethisch denken en handelen verwantschap vertoont met en/of een uitdaging vormt voor de eigen visie.

Identiteit/Leerling

252 Ethische verontwaardiging

253 Geweten

254 Schuld en schaamte

255 Vrijheid en verantwoordelijkheid

256 Leven van verwachting

257 Morele groei

Toelichting

Christelijk geloof/Traditie

240 Appel

241 10 geboden

242 Dubbelgebed van de liefde

243 Jezus' houding tegenover de wet

244 Evangelische radicaliteit

245 Bevrijdingstheologie

246 Geweten - onderscheiding

247 Goed mens zijn vanuit genade

248 Zonde

249 Vergeving

250 Verzoening

251 Sacrament van boete en verzoening

Toelichting

Professioneel en persoonlijk engagement

Pluraliteit/Context

332 Materiële, ethische, relationele, maatschappelijke, levensbeschouwelijke vragen

333 Plaats van arbeid in het leven

334 Invulling van vrije tijd

335 Mens- en wereldbeelden

336 Werkrelaties

Toelichting

Terreindoelen

Arbeidsmarkt

1. **uitleggen** waarom ze ervaringen/situaties uit het werkveld als positief of negatief ervaren (begrijpen);
2. de vragen die het werkveld oproept **classificeren** (begrijpen);
3. ethische afwegingen bij situaties uit het werkveld **onderscheiden** (begrijpen);
4. **verhelderen** hoe mensen zich in een professionele context verhouden tot elkaar, hun producten en/of diensten (begrijpen);
5. aan de hand van verhalen/getuigenissen **illustreren** welke zin en betekenis mensen aan arbeid geven (begrijpen);
6. visies op arbeid in levensbeschouwelijke tradities **onderscheiden** (begrijpen);
7. in christelijke tradities houdingen en visies ten aanzien van arbeid **toelichten** (begrijpen);
8. in levensverhalen en getuigenissen **het verband zien** tussen christelijke inspiratie en professioneel engagement (analyseren);
9. hun eigen kijk op professioneel en persoonlijk engagement **uitdrukken**;
10. **uitdrukken** hoe een christelijke visie op professioneel en persoonlijk engagement verwantschap vertoont met en/of een uitdaging vormt voor de eigen visie.

Identiteit/Leerling

345 Erkenning en bevestiging

346 Verbondenheid

347 Verloning

348 Vrijwilligerswerk

349 Engagement en verantwoordelijkheid

Toelichting

Christelijk geloof/Traditie

337 Beroep en roeping

338 Dienstbaarheid

339 Rijk Gods

340 Partijdigheid voor de zwakke

341 Monastiek leven

342 Kerkelijke documenten

343 Actuele inspirerende getuigenissen

344 Vieren van de zondag

Toelichting

Overkoepelende vaardigheden

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

* Keuken- en zaalorganisatie: basisprincipes van instructie, feedback en motivatie

Assisteren bij de opleiding en begeleiding van het keukenpersoneel

- => Leerling in beurtsysteem verantwoordelijk maken als chef, hierbij aandacht hebben voor hoe medeleerlingen begeleid worden.
Opdracht geven om nieuwe techniek/grondstof/recept aan te leren.

Vaktechnisch handelen

LPD 8 De leerlingen selecteren grondstoffen op basis van productkennis.

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

Keuze van leverancier

Assisteren bij samenwerking met leveranciers en dienstverleners

=> Assisteren = bijstaan, ondersteunen
Kan ook theoretisch benaderd worden.

Gastvrij handelen

LPD 16 De leerlingen bieden de gerechten- en drankenkaart aan, adviseren de gast en nemen de bestelling op.

* Verkooptechnieken

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

LPD 18 De leerlingen handelen gastvriendelijk en houden rekening met interculturele gebruiken en etiquette.

LPD 19 De leerlingen dienen warme en koude dranken en gerechten op in de zaal en werken ze af.

* Restauranttechnieken

=> Zie leerplandoelen ivm Kelner (3^{de} graad Restaurant en keuken / Horeca).
Via beurtsysteem leerling taak geven in bediening, bestelling laten opnemen, leerling gerecht laten inzetten en feedback vragen ...

Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

LPD 24 De leerlingen **schrijven** procedures voor voedselveiligheid **uit** en passen HACCP-procedures toe.

* Stromen en zones (flow van grondstof, personen, verpakking en afval)

Temperatuurbewaking en registratie van ontvangst tot afgewerkt product (koude en warme keten)

Autocontrole, traceerbaarheid, meldingsplicht, GMP, GHP, PVA en CCP

Gevaren (fysisch, chemisch, biologisch en allergenen)

Uitvoeren van controletests op versheid van voedingsmiddelen en bereidingen en nemen van stalen

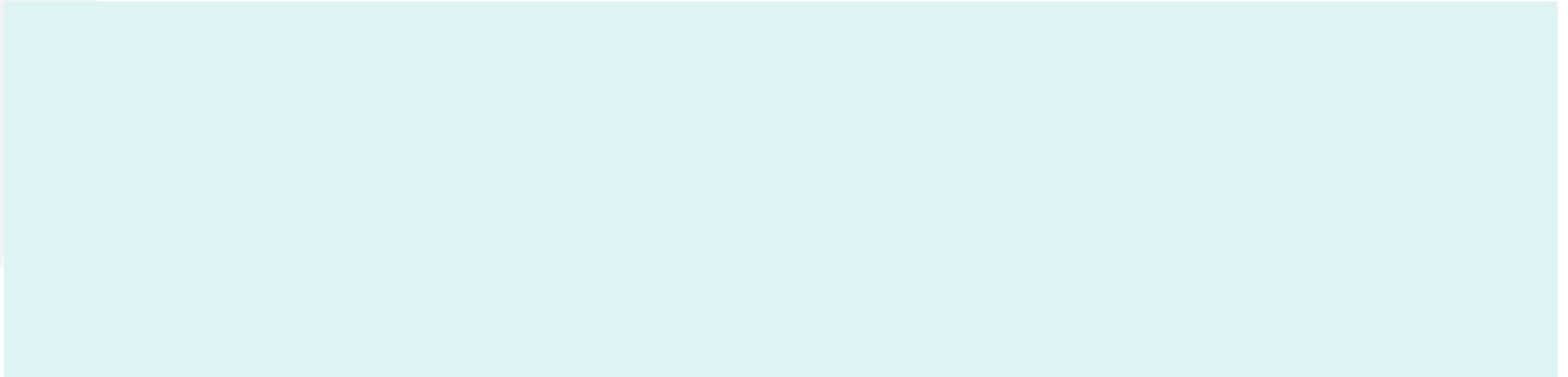
=> Zie dit niet te groot! Doel is leerlingen inzicht laten krijgen in principe van autocontrole, leerlingen interpreteren en gebruiken de autocontrolelegids en reflecteren over de belangrijkste principes.
bv. uitschrijven van ccp bij de productiestappen bij de bereiding van vol au vent

Leerlijn

- zie [basisinformatie](#)
- afstemming met collega's 2^{de} en 3^{de} graad op basis van concrete lesdoelen en inhouden

leerplan 2de graad Restaurant en keuken	leerplan 3de graad Restaurant en keuken	leerplan 7de leerjaar Kok
onder begeleiding	groei naar zelfstandigheid	bijkomende beroepskwalificatie - specialisatie - automatiseren
		Zinrijk en geïnspireerd
zie GFL	zie GFL	LPD 1+ De leerlingen reflecteren over ethische keuzes.
zie GFL	zie GFL	LPD 2+ De leerlingen dialogeren open en constructief over levensbeschouwing, inspiratie of zingeving.
Overkoepelende vaardigheden in restaurant en keuken	Overkoepelende vaardigheden in restaurant en keuken	Overkoepelende vaardigheden
LPD 1+ De leerlingen verkennen het vakgebied horeca en vergelijken uitbatingsvormen op het vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment.	LPD 1 De leerlingen lichten nieuwe concepten binnen het vakgebied horeca toe op vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment.	LPD 3 De leerlingen lichten nieuwe trends en producten toe.
LPD 2 De leerlingen handelen volgens procedures en organisatiecultuur.	LPD 2 De leerlingen handelen volgens procedures en organisatiecultuur.	LPD 4 De leerlingen handelen volgens procedures en organisatiecultuur en handelen kwaliteitsbewust.
LPD 3 De leerlingen communiceren respectvol en werken efficiënt samen binnen het team.	LPD 3 De leerlingen communiceren respectvol en werken efficiënt samen binnen het team. * Basisprincipes van instructie, feedback en motivatie	LPD 5 De leerlingen communiceren respectvol en werken efficiënt samen binnen het team. * Keuken- en zaalorganisatie: basisprincipes van instructie, feedback en motivatie Assisteren bij de opleiding en begeleiding van het keukenpersoneel
LPD 4 De leerlingen vergelijken de samenstelling van gerechten en dranken wat betreft voedingswaarde en gezondheid.	LPD 4 De leerlingen ontleden menu's, gerechten en dranken. * Diëten, voedingsvoorkeuren en menuplanning	LPD 6 De leerlingen stellen gerechten, menu's en een assortiment samen met inbegrip van het opstellen van recepturen en technische fiches. * Samenstelling van gerechten en menu's: smaakcombinaties, aroma's, texturen en kleuren, foodpairing, afwisseling in het assortiment, menuplanning Allergenen, diëten en voedingsvoorkeuren

Inhoudelijke verwantschap tussen studierichtingen



Inhoudelijke verwantschap

Zie <https://pro.katholiekonderwijs.vlaanderen/modernisering-so-tweede-derde-graad/7de-leerjaren> ([rechtstreekse link](#))

	Barman	Chef de partie desserts, gebak en brood	Chef de partie groten, fruit en kruiden	Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren	Chef de partie vlees, wild en egvogelte	Chocolatier	Culinair slager	Gespecialiseerd verkoper slagerij	Grootkeukenkok	Hotelreceptionist	IJsbereider	Kok	Slager-charcutier	Sommelier	Suiker- en marsepeinbewerker	Wild- en gevogelteslager
Bakkerijtechnieken																
Horeca																
Slagerij-traiteurtechnieken																
Brood- en banketbakkerij																
Grootkeuken en catering																
Restaurant en keuken																
Slagerij																
Onthaal en recreatie																

- Verwantschap binnen studiedomein en over studiedomeinen heen
- Vanuit A-finaliteit en D/A-finaliteit
- Ook voor 7^{de} leerjaren waar nog geen leerplan voor ontwikkeld werd

Minimum modellessentabel

Kansen en uitdagingen om een 7^{de} leerjaar in de kijker te zetten

Kok

Specifieke vorming	VII
Kok (incl. werkplekleren)	20
Engels+Frans*	2*
Schooleigen keuze-uren	6
Suggesties complementair gedeelte	
Communicatie en interactie	
Godsdienst	
Maatschappelijke oriëntatie	
Ondernemerschap	
Schooleigen keuzes: - Een vak van de specifieke vorming van de studierichting - Schooleigen curriculum - ...	
*Uitgangspunt: één vreemde taal (Engels of Frans) is gekend vanuit de derde graad A-finaliteit (richtsnoer A1+). In principe volstaat het dat enkel de andere vreemde taal aan bod komt in het 7^{de} leerjaar. Op basis van een beginsituatieanalyse verifieert de school dat leerlingen voldoende vaardig zijn in die vreemde taal die in de derde graad al aan bod kwam (richtsnoer A1+). Indien de beginsituatieanalyse aantoont dat die vreemde taal nog niet voldoende is verworven, dan zal de school bijkomende lesuren moeten voorzien opdat leerlingen de vooropgestelde doelen bereiken.	
Totaal specifieke vorming	28
De modellessentabel geeft door middel van een richtcijfer in zwart aan hoeveel onderwijstijd doorgaans nodig is om de verplichte leerplandoelen met voldoende diepgang te kunnen realiseren. Afhankelijk van de eigen specifieke context kan de school zelf keuzes maken en meer of minder lesuren aan een bepaald vak spenderen.	

Leerplanrealisatie

In vakgroep (collectief efficiënt, gelijkgericht)

1. Leerplan verkennen, leerplandoelen concretiseren in lesdoelen
 - Inhouden en werkvormen kiezen (kennisrijk curriculum, effectieve instructie, verwerking via opdrachten, keuze van activiteiten)
 - Criteria bepalen
 - Leertraject uitwerken
2. Leertraject plannen
 - Lessen, thema's, projecten ...
 - Kruistabel
 - Jaarplan
3. Leertraject uitvoeren
 - Beginsituatie, voorkennis activeren
 - Differentiëren: basisstof, herhalingsstof, verdiepingsstof
 - Growth mindset
4. Leertraject evalueren: zijn alle leerplandoelen effectief aangereikt?
5. Leertraject rapporteren: formatief handelen, summatief evalueren

Expliciete
Directe
Instructie

Fases van EDI

Een les volgens het EDI-model verloopt via de volgende fasen:

- 1 Activeren van relevante voorkennis
- 2 Lesdoel benoemen
- 3 Instructie geven
- 4 Begeleide inoefening
- 5 Lesafsluiting
- 6 Zelfstandige verwerking
- 7 Verlengde instructie voor de leerlingen die de stof onvoldoende beheersen

<https://leerpunt.be/leidraden/differentiatie-onderwijsachterstand-wegwerken>

Ondersteuning: dashboards en leerlijnen

home > didactiek en leerplannen - so > vakken en leerplannen > vakken en leerplannen 7de leerjaar
(nieuwe structuur) > kok - 7de leerjaar > basisinformatie

Kok - 7de leerjaar

leerplan **basisinformatie** inspirerend materiaal professionalisering

↓ DOWNLOADS

 **Dashboard VII-Kok**
POWERPOINT 1MB

 **leerlijn restaurant-keuken**
EXCEL 19KB

 **Startdocument opleidingsplan Kok duaal**
WORD 48KB

Leerplandoelen 7de leerjaar Kok			Doeltekst en gekoppeld	
1	Reflecteren over leeractiviteiten	11	Bereidingswijzen en afsluitende maatregelen	Overkoepelende vaardigheden
2	Overnemen van leeractiviteiten, kennis en vaardigheden	12	Bereidingswijzen toepassen	Vaktechnisch handelen
3	Nieuwe trends en producten toelichten	13	Plant-based gerechten bereiden	Gastvrij handelen
4	Handelen volgens procedures en organisatiestructuur, kwaliteitsbewust	14	Gerechten kwaliteitsvol en creatief presenteren	Economisch en duurzaam
5	Respectvol communiceren, efficiënt samenwerken in team	15	De uitgifte van gerechten naar het restaurant organiseren	Veiligheids- en arbeidsomstandigheden
6	Gerechten, menu's en assortiment samenstellen, recepturen en technische fiches opstellen	16	Gerechten, en dranken kwaliteitsvol bereiden, goed aanpakken en bestelling opstellen	
7	Werkzaamheden plannen, organiseren en uitvoeren	17	Weggeven van gerechten, recepturen en bestellingen	
8	Grondstoffen selecteren	18	Gastvrijheids maatregelen, instructies en recepturen	
9	Natuurlijk en duurzaam selecteren en handelen	19	Dranken en gerechten opstellen en afpakken	
10	Grondstoffen schoonmaken, bewaren, versnijden en portioneren			

leerplan 2de graad Restaurant en keuken	leerplan 3de graad Restaurant en keuken	leerplan 7de leerjaar Kok
onder begeleiding	groei naar zelfstandigheid	bijkomende beroepskwalificatie - specialisatie - automatiseren
zie GFL	zie GFL	LPD 1+ De leerlingen reflecteren over ethische keuzes.
zie GFL	zie GFL	LPD 2+ De leerlingen dialogeren open en constructief over levensbeschouwing, inspiratie of zingeving.
Overkoepelende vaardigheden in restaurant en keuken	Overkoepelende vaardigheden in restaurant en keuken	Overkoepelende vaardigheden
LPD 1+ De leerlingen verkennen het vakgebied horeca en vergelijken uitbatingsvormen op het vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment.	LPD 1 De leerlingen lichten nieuwe concepten binnen het vakgebied horeca toe op vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment.	LPD 3 De leerlingen lichten nieuwe trends en producten toe.
LPD 2 De leerlingen handelen volgens procedures en organisatiestructuur.	LPD 2 De leerlingen handelen volgens procedures en organisatiestructuur.	LPD 4 De leerlingen handelen volgens procedures en organisatiestructuur en handelen kwaliteitsbewust.
LPD 3 De leerlingen communiceren respectvol en werken efficiënt samen binnen het team.	LPD 3 De leerlingen communiceren respectvol en werken efficiënt samen binnen het team. * Basisprincipes van instructie, feedback en motivatie	LPD 5 De leerlingen communiceren respectvol en werken efficiënt samen binnen het team. * Keuken- en zaalorganisatie: basisprincipes van instructie, feedback en motivatie Assisteren bij de opleiding en begeleiding van het keukenpersoneel
LPD 4 De leerlingen vergelijken de samenstelling van gerechten en dranken wat betreft voedingswaarde en gezondheid.	LPD 4 De leerlingen ontleden menu's, gerechten en dranken. * Diëten, voedingsvoorkeuren en menuplanning	LPD 6 De leerlingen stellen gerechten, menu's en een assortiment samen met inbegrip van het opstellen van recepturen en technische fiches. * Samenstelling van gerechten en menu's: smaakcombinaties, aroma's, texturen en kleuren, foodpairing, afwisseling in het assortiment, menuplanning Allergenen, diëten en voedingsvoorkeuren

Startdocument opleidingsplan Kok duaal 2025-2026

Naam	Trajectbegeleider
Klas	Mentor
Werkplek	

De trajectbegeleider werkt bij de start van het schooljaar samen met de mentor het individueel opleidingsplan in waarin de leerplandoelen staan die de leerling moet verwerven. Er wordt ingegaan op de competenties ingedeeld en bereikt kunnen worden op de werkplek en/of op school tijdens de lessen beroepsgerichte of algemene vorming. De verschillende competenties kunnen tijdens het leertraject van de leerling meer dan één keer aan bod zodat de leerling de kant krijgt om te groeien. Het leerplandoel is er vanuit voorzien voor verdere concretisering. Het concretiseren kan onder meer vorm krijgen door de expertise van de leraar, uitwisseling met andere leraren binnen of buiten de eigen school en de werken uit het leerplan.

Indien bepaalde leerplandoelen niet onmiddellijk ingezeteld en bereikt kunnen worden op de werkplek of op school, zal de trajectbegeleider samen met de mentor en de leerling kijken hoe en waar de leerplandoelen kunnen worden bereikt. Het leerplandoel is er vanuit voorzien voor verdere concretisering. Het concretiseren kan onder meer vorm krijgen door de expertise van de leraar, uitwisseling met andere leraren binnen of buiten de eigen school en de werken uit het leerplan.

Bij elke concretisering van het leerplandoel wordt duidelijk aangegeven wie een rol speelt in de realisatie ervan. 'School', 'leraar' of 'extern', is kan eenzelfde leerplandoel op meerdere plaatsen worden gerealiseerd.

Waar relevant worden op de leerplandoelen een opsomming of een afbeelding (▼) toe die duidelijk aangeeft wat er bij de realisatie van het leerplandoel aan hand moet komen.

<https://mijn.katholiekonderwijs.vlaanderen/#!/nieuwsbrieven>



INSCHRIJVEN

- ☒ Ik wil op de hoogte blijven via nieuwsbrieven
 - ☒ Ik wil de wekelijkse **thematische nieuwsbrief** ontvangen
 - ☒ Ik wil de maandelijkse **vakspecifieke nieuwsbrief** ontvangen (so,
 - ☐ Ik wil geen enkele nieuwsbrief ontvangen



MAANDELIJKE VAKKENNIEUWSBRIEF

BEPAAAL REGIO

- ☒ Antwerpen

BEPAAAL WELKE VAKKEN JE ONTVANGT

- | | |
|--|--|
| ☒ Basisoptie Voeding en horeca | ☒ Gemeenschappelijk funderend leerplan |
| ☒ Studiedomein Voeding en Horeca | ☒ Studiegebied voeding en horeca |

Beste Voornaam

MIJN VOORKEUREN

ALGEMEEN

Dagen beginnende leraren

Graag je aandacht voor volgend initiatief: onze Dagen voor beginnende leraren met klemtoon op visie, didactiek, evaluatie, leerplengerichtheid en persoonlijke groei in leraarschap.

ANT

LEES MEER >

Start To Teach: traject aanvangsbegeleiding

Om de startende leraren te ondersteunen richten wij ook dit schooljaar het begeleidingstraject "Start To Teach" in. Deze vorming richt zich tot alle startende en herstartende leraren secundair onderwijs van de regio Limburg.

LIM

LEES MEER >

Leerkracht op praktijkstage? Vervanging via de overheid

Elk jaar biedt de overheid in Vlaanderen de kans om op praktijkstage te gaan terwijl er wordt gezorgd voor vervanging in de klas. Ook dit jaar loopt het project "Klasactiviteiten" in samenwerking met de Vlaamse overheid op volle toeren en krijgen leerkrachten de mogelijkheid om hun klas achter te laten in de beste handen. In dit bericht leggen we kort uit hoe dat makkelijk kan!

BASISOPTIE VOEDING EN HORECA



Barista-opleiding RTC

RTD Oost-Vlaanderen organiseert voor leerlingen een opleiding barista op school. De leerlingen krijgen eerst een theoretische uitleg te horen en gaan daarna aan de slag met de espressomachine. Onder begeleiding van Melanie Nunes van Tropix barista leren leerlingen enkele baristatechnieken en -handelingen.

MEER INFO EN INSCHRIJVEN >

Delicious Waste

Op 24 juni (Upcycling Day) lanceerde Verspillings is Verrukkelijk een campagne waarmee zo op toegankelijke wijze meer bewustwording willen creëren rondom het thema voedselverspilling. Dit doen ze door het verhaal van onze ondernemers te vertellen, laagdrempelig tips te delen en heerlijke no waste-recepten te ontwikkelen zodat we voedselverspilling kilo voor kilo verminderen.

LEES MEER >



Snack & Chill

Een lekkere fruitbrochette en een tropisch fruitwaterijtje tijdens de lespeuzes? Met Snack & Chill voorzie je voor je leerlingen een gezonde apero tussen de lessen door. Jongeren sria(z)kken naar die gezellige babbel aan de schoolbar, nu meer dan ooit! Schrijf je secundaire school via het inschrijvingsformulier in en ontdek hoe je in een mum van tijd je leerlingen gezonder laat snappen.

Kalender

12 . 10 . 2021	implementatie nieuwe leerplannen OK2 duaal event 
13 . 10 . 2021	Aanvangsbegeleiding startende leerkrachten voeding en horeca - West-Vlaanderen event  Assebroek
10 . 11 . 2021	Intervisie nieuwe leerplan basisoptie Voeding en horeca event  Assebroek
24 . 11 . 2021	Intervisie nieuwe leerplan basisoptie Voeding en horeca event  Brussel

STUDIEDOMEIN VOEDING EN HORECA

Handboeken en werkboeken voedselveiligheid digitaal beschikbaar

Horeca Forma heeft de mappen voedselveiligheid 2de en 3de graad gedigitaliseerd.

LEES MEER >

Bedankt

