

Restaurant en keuken 2de graad

De studierichting Restaurant en keuken 2de graad

1. De studierichting in de matrix

Graad	2de graad
Finaliteit	A-finaliteit
Studiedomein	Voeding en horeca
Samenstelling	MD + competenties uit BK Grootkeukenhulpkok, BK Kelner, BK Hulpkok

2. Korte beschrijving van de studierichting

Restaurant en keuken is een praktische richting in de arbeidsmarktfinaliteit. De leerlingen verkennen activiteiten in keuken en restaurant op vlak van uitbatingsvormen, grondstoffen, materieel. Ze verwerven de basiskennis en de basisvaardigheden binnen keuken en restaurant. Ze hebben daarbij aandacht voor voedingswaarde en gezondheid, economisch en duurzaam handelen. Ze oefenen in gasten gastvrij bedienen en communiceren.

3. Leerlingenprofiel

Leerlingen Restaurant en keuken zijn sterk in het leren binnen de concrete contexten eigen aan het studiedomein en de studierichting. Via concrete contexten verwerven ze basis-theoretische inzichten. Zij leren binnen een afgebakende en veilige leersituatie geleidelijk meer autonoom functioneren en zijn in staat effectieve handelingen te stellen om concrete uitdagingen aan te pakken. Fijn-motorische vaardigheden helpen leerlingen om tot realisaties in de praktijk te komen.

Ze zijn sociaal en communicatief vaardig in functie van het bedienen van gasten. Ze gaan praktisch en creatief aan de slag met voeding. Zij werken samen in team en hebben een goede fijne motoriek. Zij zijn creatief en flexibel en werken georganiseerd.

4. Specifiek voor de studierichting

- Warme en koude basiskeukenbereidingen
- Gasten ontvangen en bedienen, gerechten en dranken voorstellen en serveren

5. De modellessentabel

Algemene vorming	II,1	II,2	Specifieke vorming	II,1	II,2
-------------------------	------	------	---------------------------	------	------

Godsdienst	2	2	Restaurant en keuken	13	13
Engels + Frans	3	3			
Lichamelijke opvoeding	2	2			
Maatschappelijke vorming	2	2			
Nederlands	3	3			
Wiskunde	2	2			
Onderliggend aan algemene en specifieke vorming					
Realisatie leerplandoelen Gemeenschappelijk Funderend Leerplan (GFL)				1*	1*

* De leerplandoelen van het GFL kunnen worden gerealiseerd via schooleigen projecten, door een of meer leerplandoelen te integreren in vakken van de algemene of de specifieke vorming of door een aantal leerplandoelen samen onder de vorm van een vak aan te bieden (zoals Artistieke vorming, ICT, Mens & samenleving), of door een combinatie van voorgaande mogelijkheden.

Het is geenszins de bedoeling om het GFL als één afzonderlijk vak te realiseren. Dergelijke benadering zou voorbijgaan aan het gemeenschappelijk en funderend karakter van het leerplan. De tijd die voor het GFL in de modellessentabel wordt voorzien, heeft tot doel duidelijk te maken dat ook voor de realisatie van het GFL onderwijstijd nodig is. Afhankelijk van de keuzes die een school maakt, zal het voorziene lesuur in de schooleigen lessentabel een eigen invulling krijgen.

Suggesties complementair gedeelte°	4	4
Artistieke vorming		
ICT		
Schooleigen keuzes:		
- Een vak van de algemene vorming van de studierichting		
- Een vak van de specifieke vorming van de studierichting		
- Schooleigen curriculum		
...		

° Indien de school ervoor kiest om verplichte leerplandoelen aan te bieden in een of meer lessen van het complementair gedeelte, dan maken die lessen samen met de relevante lessen van de algemene of de specifieke vorming voorwerp uit van het onderzoek van de onderwijsinspectie m.b.t. die leerplandoelen door de onderwijsinspectie.

Totaal algemene en specifieke vorming	32	32
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 lessen aan een bepaald vak spenderen.		
De realisatie van de algemene vorming in de A-finaliteit kan via diverse organisatiemodellen (via afzonderlijke vakken, een gedeeltelijk geïntegreerde benadering of een volledig geïntegreerde benadering). Voor de tweede graad worden op basis van de nieuwe minimumdoelen aangepaste organisatiemodellen uitgewerkt.		

6. Het leerplan Restaurant en keuken

6.1 Krachtlijnen

- Overkoepelende vaardigheden in restaurant en keuken
- Vaktechnisch handelen in de keuken
- Vaktechnisch handelen in het restaurant
- Economisch en duurzaam handelen
- Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

6.2 Opbouw

- Overkoepelende vaardigheden in restaurant en keuken

- Verkennen vakgebied
- Afspraken in een organisatie
- Teamwork
- Voedingswaarde en gezondheid
- Vaktechnisch handelen in keuken
 - Plannen en organiseren
 - Grondstoffen en materieel
 - Meten en wegen
 - Basisbereidingen/technieken, gerechten, dresseertechnieken, distributie
 - Creativiteit
- Vaktechnisch handelen in restaurant
 - Organiseren en voorbereiden
 - Grondstoffen en materieel
 - Communicatie met gasten
 - Bestelling
 - Bereiding koude en warme dranken
 - Bedienen
- Economisch en duurzaam handelen
 - Belang van voeding in samenleving
 - Respectvol omgaan met materieel en grondstoffen
 - Prijzen opzoeken, berekenen grondstoffenkostprijs
- Voedselveilig en arbeidsveilig handelen
 - Persoonlijke hygiëne
 - HACCP, verpakken en opslaan, milieubewust handelen
 - Onderhoud
 - Arbeidsveiligheid en ergonomie
 - EHBO

7. Infrastructuur

- Goed uitgeruste koude en warme keuken, een didactisch restaurant, een afwasruimte, voorbereidingslokalen, een onthaalbalie uitgerust voor het bijhouden van reservaties en het maken van de rekeningen, een bar, een officieruimte en een gekoelde opbergruimte
- Voedingsmiddelenmagazijn (economaat)
- Machines, gereedschappen, materiaal en uitrusting, eigendom van de school of ter beschikking op (praktijk)bedrijven

Vergelijking met aanverwante studierichtingen in de 2de graad

Bakkerij	Slagerij	Restaurant-keuken
Overkoepelende vaardigheden <ul style="list-style-type: none"> ● Verkennen vakgebied ● Afspraken in een organisatie 		

<ul style="list-style-type: none"> • Teamwork • Voedingswaarde en gezondheid 		
Vorbereidende werkzaamheden in brood- en banketbakkerij <ul style="list-style-type: none"> • Grondstoffen en materieel • Meten en wegen • Plannen en organiseren 	Vorbereidende werkzaamheden in slagerij <ul style="list-style-type: none"> • Grondstoffen en materieel • Meten en wegen • Plannen en organiseren • Uitsnijden en uitbenen • Deelstukken afwerken 	Vaktechnisch handelen in keuken <ul style="list-style-type: none"> • Plannen en organiseren • Grondstoffen en materieel • Meten en wegen • Basisbereidingen/technieken, gerechten, dresseertechnieken, distributie • Creativiteit
Bereidingen in brood- en banketbakkerij <ul style="list-style-type: none"> • Basistechnieken bij bereiden, afbakken, afwerken • Creativiteit 	Vleeswaren en verkoopklare gerechten <ul style="list-style-type: none"> • Technieken bij vleesbereidingen • Vleesproducten • Creativiteit 	Vaktechnisch handelen in restaurant <ul style="list-style-type: none"> • Organiseren en voorbereiden • Grondstoffen en materieel • Communicatie met gasten • Bestelling • Bereiding koude en warme dranken • Bedienen
Economisch en duurzaam handelen <ul style="list-style-type: none"> • Belang van voeding in samenleving • Respectvol omgaan met materieel en grondstoffen • Prijzen opzoeken, berekenen grondstoffenkostprijs 		
Voedselveilig en arbeidsveilig handelen <ul style="list-style-type: none"> • Persoonlijke hygiëne • HACCP, verpakken en opslaan, milieubewust handelen • Onderhoud • Arbeidsveiligheid en ergonomie • EHBO 		

Onderscheid in Horeca, D/A-finaliteit:

- Meer nadruk op onderzoeksvaardigheden, inzicht, plannen en organiseren
- Economisch en duurzaam handelen - bijkomende nadruk op
 - Administratieve taken & ICT
 - Organiseren en controleren productieproces
 - Samenstellen menu's
- Extra: activiteiten in logiesverstrekkende bedrijven
 - Verkennen deelgebied logiesverstrekking (organisatie en werking)
 - Ontvangst hotelgast
 - Ontbijtdienst en brunch

Inhoudelijke samenhang met studierichtingen van de 3de graad

De studierichting is inhoudelijk verwant met de volgende studierichtingen in de 3de graad

- Grootkeuken en catering (BK Grootkeukenhulpkok)
- Restaurant en keuken (BK Kelner, BK Hulpkok)

De inhoudelijke samenhang tussen studierichtingen van de 2de en de 3de graad is indicatief voor hoe het curriculum wordt opgebouwd van de 2de naar de 3de graad en welke elementen vanuit beroepskwalificaties indalen in de 2de graad. De voorziene opbouw heeft geen impact op de eigenlijke studiekeuze die leerlingen uiteindelijk zullen maken. De

ontwikkeling van leerlingen doorheen de tweede graad verloopt soms onvoorspelbaar. Daarom zal het belangrijk zijn om de mogelijkheden en kansen van leerlingen zo ruim mogelijk te houden.