**Toelichting**

Met een tijdelijke werkgroep zijn we aan de slag gegaan met het nieuwe leerplan voor de basisoptie voeding & horeca.

Een leerplandoel is ruim omschreven en moet vertaald worden in concrete lesdoelen. Bij wijze van inspiratie werd elk leerplan concreet gemaakt door mogelijke lesdoelen te formuleren.

In de eerste kolom worden lesdoelen zo concreet mogelijk uitgeschreven zodat deze duidelijk zijn voor de leerlingen en evalueerbaar zijn. Waarop je zal letten bij het evalueren vermeld je bij succescriteria. Deze criteria helpen om te beoordelen en feedback te geven.

Deze uitwerking is zeker nog niet volledig en is slechts een mogelijke benadering van een leerplandoel. Andere benaderingen zijn zeker ook mogelijk.

We zouden het fijn vinden dat dit document aangroeit met andere lesdoelen zodat collega’s mekaar kunnen inspireren. Stuur dus gerust jullie lesdoelen door naar wim.depue@katholiekonderwijs.vlaanderen ! Ik voeg dit toe aan het document zodat dit groeit tot een rijker geheel.

**V-Hb01 De leerlingen nemen een onderzoekende houding aan bij een realisatie in de context voeding en horeca. (analyseren)**

**= procedureel doel**

*Je kan op een eenvoudige manier en al doende delen van de onderzoeksmethodedoorlopen; soms kan het zinvol zijn de volledige methode te doorlopen om de leerlingen structureel een onderzoekende houding aan te leren.*

*Bij het voeren van een onderzoek doorloop je volgende stappen:*

* *Stellen van een (onderzoeks‐)vraag*
* *Opstellen van de hypothese*
* *Onderzoeken of de hypothese klopt, redeneren*
* *Observeren/constateren*

*Conclusies trekken (Klopt je hypothese? Ja of nee? Hoe zou dat kunnen?)*

Kan gecombineerd worden met volgende doelen:

* V-Hb08 De leerlingen **illustreren** de eigenschappen, veiligheid en onderhoud van materialen en toestellen bij het bereiden en bedienen van voeding.
* V-Hb09 De leerlingen **geven** bij bereiden van voedingsproducten de belangrijkste eigenschappen **weer** van de grondstoffen.
* V-Hb10 De Leerlingen **beschrijven** de typische inrichting van ruimtes in voeding en horeca.
* V-Hb15 De leerlingen **vergelijken** het eigen gezondheidsgedrag met actuele adviezen over een gezonde levensstijl m.b.t. voeding, beweging, hygiëne en welbevinden.
* V-Hb21 De leerlingen **gaan** duurzaam **om** met energiebronnen, grondstoffen, materiaal en toestellen.
* V-Hb24 De leerlingen **reflecteren** over hun eigen competenties in relatie tot de mogelijkheden in voeding en horeca.

**V-Ha02 De leerlingen onderbouwen een eigen mening. (toepassen)**

**= procedureel doel**

*Je kan een mening onderbouwen door een reden aan te geven om iets te doen of om iets na te laten of de motivatie of onderbouwing voor een bepaalde keuze. Een argument moet relevant zijn: het heeft betrekking op het onderwerp, is gebaseerd op feiten, in sommige gevallen cijfers, en is niet louter gebaseerd op een eigen oordeel, mening of perceptie.*

Kan gecombineerd worden met volgende doelen:

* V-Hb10 De Leerlingen **beschrijven** de typische inrichting van ruimtes in voeding en horeca.
* V-Hb14.1 De leerlingen **maken** eenvoudige creaties bij het bereiden en bedienen voedingsproducten.
* V-Hb15 De leerlingen **vergelijken** het eigen gezondheidsgedrag met actuele adviezen over een gezonde levensstijl m.b.t. voeding, beweging, hygiëne en welbevinden.
* V-Hb16.1 Het onderhoud van de werkruimtes materiaal en toestellen **controleren**.
* V-Hb21 De leerlingen **gaan duurzaam om** met energiebronnen, grondstoffen, materiaal en toestellen.
* V-Hb23 De leerlingen **passen de regels** van etiquette, beleefdheid, voorkomendheid en gastvrijheid **toe** bij het ontvangen, bedienen en informeren.

**V-Hb03 De leerlingen gebruiken functionele basisbegrippen (vakterminologie) op een correcte manier. (toepassen)**

**= procedureel doel**

*Je kan bij het aanleren van vakterminologie beogen om communicatief vaardig te zijn in functionele en contextgebonden situaties. Je kan je beperken tot het functioneel aanbrengen van de meest noodzakelijke vaktaal. In de eerste graad heeft het weinig zin uitgebreide registers van vaktermen te laten beheersen, vermits de leerlingen zich nog niet frequent bevinden in een brede of gespecialiseerde professionele context. Bij het gebruik van vaktaal ligt de nadruk op het verbeteren van de communicatie van mensen in een voedings- en horecacontext en het uitsluiten van misverstanden. De leerlingen dienen dus de vaktaal te beheersen die nodig is om en die kan bijdragen tot een beter en efficiënter functioneren in de praktijksituatie.*

Kan gecombineerd worden met volgende doelen:

* V-Hb11 De leerlingen **gebruiken** de gepaste technieken bij bereiden en bedienen.
* V-Ha14 De leerlingen **bereiden en bedienen** voeding en dranken.
* V-Ha14.1 De leerlingen **maken** eenvoudige creaties bij het bereiden en bedienen voedingsproducten.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| De rol van vakterminologie **verklaren**. | * Begripsomschrijving vakterminologie
* Nut
* Soorten (materiaal, technieken, basisproducten …)
 | * Handboek
* Receptfiche
* film
 |  | * praktijktest
 |
| De juiste vakterm **gebruiken** bij het uitvoeren van opdrachten. | * Afbakening van vaktermen: julienne, brunoise, émincer, mise-en-place, sauter, pocher … (linken aan gerechten die klaargemaakt worden)
 | * Receptfiches
* Visualiseren van vakterm: foto + begrip + omschrijving (vakterm hoeft niet steeds in Frans)
 |  | * Herkennen van vaktermen: matchen
* Verklaring kunnen geven
 |

**V-Ha04 De leerlingen passen sociale en communicatieve vaardigheden toe. (toepassen)**

**= procedureel doel**

*Je kan bij het toepassen van communicatieve en sociale vaardigheden letten op o.a.*

* *het vermogen in te spelen op en tegemoet te komen aan vragen, wensen, behoeften en belangen van klanten (klantgerichtheid);*
* *ideeën en informatie, zowel mondeling als schriftelijk helder en duidelijk kunnen overbrengen, zodat de essentie wordt begrepen;*
* *doelgericht gebruik maken van de bestaande communicatiemiddelen om afhankelijk van de situatie op een passende wijze mondeling of schriftelijk te communiceren.*

Kan gecombineerd worden met volgende doelen:

* V-Hb14 De leerlingen **bereiden en bedienen** voeding en dranken.
* V-Hb22 De leerlingen **passen** de juiste attitudes **toe** om in een team een gemeenschappelijk vooropgesteld doel te bereiken.
* V-Hb23 De leerlingen **passen** de regels van etiquette, beleefdheid, voorkomendheid en gastvrijheid **toe** bij het ontvangen, bedienen en informeren.

Daarnaast kan dit doel ook aan bod komen bij het voorstellen van de resultaten van een onderzoek, een mondelinge presentatie ...

**V-Hb05 De leerlingen onderscheiden aspecten in contexten waarin voeding en horeca een belangrijke rol speelt. (toepassen)**

**= procedureel doel**

*Afgezien van praktijkopdrachten kan je deze doelstelling ook bereiken door een bedrijfsbezoek of een getuigenis van een oud-leerling of professional ...*

*Met contexten bedoelen we omgevingen, concepten ... waarin horeca of voeding functioneel een belangrijke rol spelen. Dit gaat dus ruimer dan het beschrijven van de beroepen op zich en kan bv. ook betrekking hebben op verschillende bakkerijconcepten ...*

*Je kan de leerlingen ook laten kennismaken met horeca en voeding buiten de gekende concepten.*

Kan gecombineerd worden met volgende doelen:

* V-Hb08 De leerlingen **illustreren** de eigenschappen, veiligheid en onderhoud van materialen en toestellen bij het bereiden en bedienen van voeding.
* V-Ha10 De Leerlingen **beschrijven** de typische inrichting van ruimtes in voeding en horeca.

**V-Hb06 De leerlingen passen digitale vaardigheden functioneel toe. (toepassen)**

**= procedureel doel**

*Je kan hierbij inzetten op het vlot opzoeken, verwerven en vergelijken van informatie omtrent bv. grondstoffen, voedingsproducten, kostprijzen ..., om probleemoplossend te denken m.b.t. concrete contextgebonden items zoals alternatieven voor grondstoffen ...*
*Je kan digitale toepassingen gebruiken als een hefboom om andere doelstellingen te realiseren.*
*Goed gebruik van digitale vaardigheden veronderstelt ook een open maar kritische houding tegenover het gebruik en toepassingen ervan. De rol van de leraar blijft hierbij belangrijk.*

Kan gecombineerd worden met de opgesomde doelen bij het voeren van een onderzoek ; een onderzoekende houding aannemen. Heel wat doelen van het gemeenschappelijk ICT-leerplan komen hier ook aan bod.

**V-Hb07 De leerlingen handelen methodisch bij het realiseren van een opdracht. (toepassen)**

**= procedureel doel**

*Het is niet nodig om telkens het gehele technische proces te doorlopen. Bij sommige realisaties kan het zinvol zijn delen van het technisch proces uit te werken, bij andere kan het zinvol zijn het volledige proces te doorlopen.*
*Een technische realisatie komt tot stand na het doorlopen van het technisch proces, dat vertrekt van uit een behoefte en verloopt volgens 5 stappen:*

* *Probleemstelling;*
* *Ontwerpen;*
* *Maken;*
* *In gebruik nemen;*
* *Evalueren.*

Kan gecombineerd worden met volgende doelen:

* V-Hb11 De leerlingen gebruiken de gepaste technieken bij bereiden en bedienen.
* V-Hb14 De leerlingen bereiden en bedienen voeding en dranken.
* V-Hb 14.1 De leerlingen maken eenvoudige creaties bij het bereiden en bedienen voedingsproducten.
* V-Hb16 De leerlingen passen principes toe van voedselveiligheid bij het uitvoeren van onderhoud aan de werkruimte, materiaal en toestellen.
* V-Hb17 De leerlingen passen de principes van voedselveiligheid toe bij het handelen met grondstoffen en bereidingen.
* V-Hb18 De leerlingen passen de principes van arbeidsveiligheid toe in een omgeving waarin wordt omgegaan met grondstoffen, bereidingen, toestellen en materiaal.

**V-Hb08 De leerlingen illustreren de eigenschappen, veiligheid en onderhoud van materialen en toestellen bij het bereiden en bedienen van voeding. (begrijpen)**

*Je kan vertrekkend vanuit de eigen leefomgeving van de leerling, met materialen aan de slag die nodig zijn bij het bereiden van producten (bakkerij, slagerij) of gerechten (keuken) of bij courante handelingen in de zaal.*

*Je kan de leerling de typische eigenschappen en de belangrijkste aandachtspunten van veiligheid, bij onderhoud en reiniging van de gebruikte toestellen en materialen laten verkennen. Bij het verkennen kan je gebruik maken van “W‐vragen” (Wie gebruikt dat, wat, wanneer, waar, welke, waarom ...?).*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je **illustreert** de toestellen. Je **licht** het doel van de toestellen **toe**. Je **beschrijft** de veiligheidsvoorschriften bij het gebruik van het toestel.Je kan **een voorbeeld geven** van bereiding waarvoor dit toestel gebruikt wordt. | * Toestellen beschrijven en waarom nodig in deze werkplaats.
* Bakkerij: bakkersoven, klopper/menger …
* Keuken: fornuis, steamer, friteuse, salamander, warmkast, snelkoeler …
* Slagerij: gehaktmolen, hakblok, koelcel, rookoven, pekelbad ...
 | Foto’s, catalogus van toestellen | Toestel – beschrijving - gebruik |  |

**V-Hb09 De leerlingen geven bij bereiden van voedingsproducten de belangrijkste eigenschappen weer van de grondstoffen. (begrijpen)**

*Je kan de leerling de typische eigenschappen van de gebruikte grondstoffen laten verkennen, zoals herkomst, indeling van grondstoffen, toepassing, houdbaarheid, samenstelling, voedingswaarde, kostprijs, smaak, geur, uitzicht ... Tijdens het gebruik maakt de leerling zich op een onderzoekende manier de eigenschappen eigen. Je kan hier ook denken aan functionele toepassing van digitale vaardigheden om iets op te zoeken.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je **noemt** de productgroepen zoals gebruikt in de actieve voedingsdriehoek.Je **illustreert** iedere productgroep illustreren met een duidelijk voorbeeld.Je **verklaart** waarom je dit voorbeeld gekozen hebt.Je **verdeelt** gebruikte voedingsmiddelen **onder** in de verschillende productgroepen. | Productgroepen:* Water
* GraanproductenAardappelen
* Groenten
* Fruit
* Vlees, vis en eierenVleesvervangende producten
* Melkproducten en calciumverrijkte sojaproducten
* Smeer- en bereidingsvet
 | Zelfstandig werk met onderzoeksvragen en ict-vaardigheden (werkbundel)In de B-stroom concreet aan de slag met uitvergrote voedingsdriehoek en afbeeldingen die in de driehoek moeten geplaatst/gekleefd worden. | correcte benaming van de productgroependuidelijke voorbeelden en motivatiejuiste indeling | In de A-stroom door toetsIn de B-stroom door verwerkingsopdrachten in de werkbundel of een quiz (ppt) |
|

|  |
| --- |
| Je **licht** de eigenschappen van grondstoffen **toe**.Je **duidt** de verschillen **aan** tussen gelijkaardige grondstoffen. |

 |

|  |
| --- |
| herkomst, toepassing, houdbaarheid, samenstelling, voedingswaarde, kostprijs, smaak, geur, uitzicht* melk=zuivel volle/halfvolle/magere
* Cola Light / Zero / gewoon
* Light-producten (minder vet maar meer suiker!)
* Soorten granen ….
 |

 |

|  |
| --- |
| Internetproductverpakkingen |

 |  |  |

**V-Hb10 De Leerlingen beschrijven de typische inrichting van ruimtes in voeding en horeca. (begrijpen)**

*Je kan de leerling de functie en plaatsing van de noodzakelijke toestellen in een professionele werkomgeving (bakkerij, slagerij, keuken, restaurant) laten observeren en antwoorden laten geven op de W‐vragen. Op dezelfde wijze kan je de leerling de gelijklopende inrichting van de didactische werkplaats laten verkennen en vergelijken met de professionele ruimte.*

*Je kan dit realiseren door een bezoek te brengen aan professionele ruimtes zoals bakkerij, slagerij, restaurant ...*

*Leerlingen kunnen de functie (vb. voor de efficiëntie, omwille van de voedselveiligheid ...) weergeven van een bepaalde inrichting van een ruimte.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je **verklaart** waarom een productieruimte in bakkerij / slagerij en keuken op een bepaalde manier ingedeeld wordt.Je **somt** per productieruimte de bijhorende toestellen **op**. | Nut van de indeling van de verschillende ruimtes: zones en grondstoffenstroom (hygiëne, temperatuur, efficiëntie van productie) | Bedrijfsbezoek bakkerij, slagerij, restaurantOp grondplan aanduiden: koude en warme zone, logische stromen ifv hygiëne, veiligheid, efficiëntie |  |  |

**V-Hb11 De leerlingen gebruiken de gepaste technieken bij bereiden en bedienen. (toepassen)**

*Je kan kiezen voor handelingen en technieken die vertrekken van wat de leerling vanuit zijn thuissituatie al kent en kan. Van daaruit kan je de essentiële verschillen met de professionele contexten in voeding en horeca aantonen.*

*Technieken moeten voldoende herhaald worden, maar hoeven niet altijd in dezelfde context te gebeuren. Je kan van begeleiding naar meer en meer zelfstandigheid evolueren waar mogelijk (bv. bij deelopdrachten, steeds herhalende handelingen).*

*Het is niet de bedoeling een lijst aan technieken aan te leren; wel om de leerlingen vertrouwd maken met een aantal binnen de lespraktijk veel voorkomende technieken.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je **voert** de basistechnieken van groenten, aardappelen en fruit **uit**.* Reinigen
* Schillen
* Versnijden: eminceren, in blokjes snijden (julienne, brunoise)
 | * Reinigingstechnieken
* Schiltechnieken: dunschiller en officemesje
* Basisversnijdingen: eminceren, in blokjes snijden met officemesje
 | * Demonstreren
* Stappenplannen met foto’s
* Toepassen van de verschillende technieken
 | Je kan de aangeleerde technieken juist uitvoeren  |  |
| Je **voert** diverse basistechnieken **uit**.Je **gebruikt** het juiste materiaal. | * Basistechnieken: kloppen, roeren, mengen, mixen, garneren, vullen
* Klein keukenmateriaal: klopper, spatel, mixer...
 | * Bereiden van een gerechtje waar deze technieken in voorkomen
* (cupcakes, gevuld eitje...)
* Adhv van productiefiche met nodige materiaal en stappenplan.
 | Je kan de technieken juist toepassen met het juiste materiaal bij het bereiden van een gerecht. |  |
| Je **voert** de basisbereidingstechnieken **uit**. | * Basisbereidingstech- nieken: koken, bakken, gratineren, blancheren, stoven, frituren
* Klein keukenmateriaal
* Gezonde en minder gezonde technieken
 | * Welke technieken ken je?
* Hoe worden groenten en aardappelen bij jou thuis bereidt?
* Toepassen van een bereidingstechniek bij een gegeven groente
 | Je kan de techniek juist toepassen bij een basisbereiding van groenten en aardappelen. |  |
| Je **past** de juiste technieken **toe** bij het inzetten en afruimen. | * Plate service
* Engelse dienst
 | * Demonstreren
* Rollenspel
 | Je kan de plate service en Engelse dienst op de juiste manier uitvoeren. |  |

**V-Hb12 De leerlingen meten en wegen juist af. (toepassen)**

*Je kan ook laten schatten als controlefunctie.
Je kan het verband leggen met duurzaamheid (economisch werken, voedselverspilling ...).
Deze doelstelling legt expliciet de klemtoon op het juist leren omgaan met hoeveelheden en de omrekening van eenheden.
Het juist gebruik van weegschaal en maatbeker dient hier voldoende aandacht te krijgen.*

*Het uniform gebruik van de juiste en conventionele eenheden is belangrijk, zoals bij voorkeur werken met meetbare grootheden (bv. werken met gram i.p.v. koffielepel). Je werkt bij voorkeur consequent met eenvoudige eenheden zoals cl, dl, l, g, kg.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je **schat in** hoeveel een liter en een kg is.Je **toont aan** hoeveel g in een kg ; hoeveel ml, cl, dl in een liter zit. | maten en gewichten: liter, kg en onderverdeling (1 kg = 1000g, 1 l = 1000 ml = 100 cl = 10 dl) | Poster: [voorbeeld](https://i.pinimg.com/564x/4b/d2/44/4bd2443c474a4dbba68e22c6b54043b0.jpg)oefening | Goed kunnen inschatten.1 kg = 1000g, 1 l = 1000 ml = 100 cl = 10 dl  |  |
| Je **rekent** inhoudsmaten juist **om**.Je **gebruikt** de omzettingstabel correct | decimaal omrekenen van kg naar g, van l naar ml, cl, dl. | Poster, omzettingstabel | 1 g = 0,001 kg1 ml = 0,001 l1 cl = 0,010 l1 dl = 0,100 l | Recept laten klaarzetten ; fysieke controle |
| Je **kiest** het juiste materiaal bij het meten en wegen. | materiaal: digitale en analoge weegschaal, maatbeker (indeling met inhoudsmaten, stoffen). | Weegschalen, toestellen | Je gebruikt voor gewichten een weegschaal, voor vloeistoffen een maatbeker. |  |
| Je **gebruikt** bij het meten en wegen het materiaal op de juiste manier. | * hoe weegschaal, maatbeker gebruiken
* Bij recepturen waar inhoudsmaten/gewichten belangrijk zijn (bv pudding)
 | receptuur | Je ijkt het toestel, je gebruikt de tarra toets.Je leest de eenheden correct af. | ObservatieGefaseerd: laat eerst alles klaarzetten vooraleer de lln aan de bereiding begint. |

**V-Hb13 De leerlingen plannen en organiseren de bereidingen en bediening van voeding en dranken. (toepassen)**

*Je kan starten met het lezen, begrijpen en uitvoeren van eenvoudige recepten en instructies die in de dagdagelijkse keuken aan bod komen. Omrekenen van recepten behoort nog niet tot de doelstelling.
Je kan hier expliciet de klemtoon leggen op het leren omgaan met instructiekaarten, techniekkaart, receptenfiche, stappenplan ... (interpreteren en omzetten voor praktische toepassing) bv. grondstoffen bepalen en klaarzetten, werkvolgorde bepalen, volgorde van de handelingen bij de ontvangst van gasten ...
Je kan de leerlingen laten werken van begeleid naar zelfstandig.
Via deze doelstelling kan je de leerlingen arbeidsefficiëntie leren inzien (bv. zo weinig mogelijk dubbele trajecten vanuit het “zonder lege handen te lopen”‐principe). Hier kan je de leerlingen ook onderzoekend laten leren, eventueel via ICT‐toepassingen.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je **voert** de bereiding of bediening **uit** adhv een stappenplan. | * Basistechnieken
* Veiligheids- voorschriften
* Hygiëne- voorschriften
* Kennis grondstoffen en materiaal
 | * Stappenplan
* Stroomdiagram
 | * Productcriteria
* Nauwkeurig opvolgen stappenplan
* Ordelijk en hygiënisch werken
 | * Productevaluatie adhv productcriteria
* Procesevaluatie: tussentijds observeren / bijsturen
 |
| Je **ordent** de handelingen bij de bereiding of bediening in de juiste volgorde. Je **verklaart** waarom je die volgorde aanhoudt. | inzicht in logische volgorde, oorzaak/gevolg ... | * Verknipt stappenplan, recept, ...
 | * Juiste volgorde
* Motivatie op basis van efficiëntie, logica, hygiëne ...
 | Waaromvragen |
| Je **stelt** een stappenplan **op** op basis van een recept, instructie … | inzicht in logische volgorde, oorzaak/gevolg ... | * Structureren van recept, doorlopende tekst
 | * Hoofdzaken en bijzaken onderscheiden
* Korte instructies, kernwoorden
* Logische volgorde
 | Omschrijf het doel van de planning van de bereiding, bediening. |

**V-Hb14 De leerlingen bereiden en bedienen voeding en dranken. (toepassen)**

*Je kan hier de mogelijkheden aangrijpen om projectmatig en thematisch te werken.
Je kan ook hedendaagse concepten toepassen en trends volgen waar contexten (bakkerij, slagerij, koken, bedienen, presenteren ...) samenkomen.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je **zet** de nodige materialen **klaar**. | * Kennis van het materiaal
* Organisatie van de werkpost, mise en place
 | In één keuken per twee werken | Mijn materiaal staat klaar om te beginnen | Observatie. Staat alles klaar? Niets vergeten? Niets teveel? |
| Je **zet** de nodige ingrediënten **klaar** in de juiste hoeveelheid. | * Kennis van de voedingsmiddelen
* Kennis van de weegschaal en maatbeker
* Kennis van de inhoudsmaten, gewichten
 |  | Ingrediënten staan klaar en zijn juist afgewogen | ObservatieLln. Laten verwoorden wat er klaarstaat |
| Je **somt** de ingrediënten en de belangrijkste stappen op bij het bereiden van een eenvoudig klassiek gerecht of drank. | * eenvoudige, klassieke recepten
* samenstelling van gerechten/ dranken
 | Welke traditionele gerechten ken je? : voorgerechten, soepen, visgerechten, gevogelte, vlees, nagerechtenGa op zoek naar Belgische klassiekers |  |  |
| Je **volgt** het stappenplan bij het bereiden van de gerechten. | De handelingen en technieken uitvoeren | Recept, stappenplanProjectie via beamerBord-notities | Het recept stap per stap volgen | Volg ik het recept? Doe ik alles in de juiste volgorde?Houd ik rekening met de hygiëne? |
| Je **dekt** de tafel volgens het stappenplan.Je **controleert** de gedekte tafel adhv een checklist of foto.Je **bedient** het gerecht op een vlotte wijze. | * Kennis van borden, bestek, glaswerk
* Kennis van de serveermethode
* Toepassen van de kennis van de bediening in verschillende horecaconcepten.
 | Per twee werken en per twee de taken uitvoeren | Foto juist gedekte tafel, checklistVloeiende beweging, zonder morsen of lawaai. | Is de tafel correct gedekt? Wordt de bediening correct uitgevoerd? |

**V-Hb14.1 De leerlingen maken eenvoudige creaties bij het bereiden en bedienen voedingsproducten. (creëren)**

*Je kan enerzijds het creatieve aspect aanbrengen, maar anderzijds kan je ook uitgaan van de eigen creativiteit en leefwereld van de leerling (bv. mocktails, recepten van grootouders, opwaarderen van traditionele gerechten ...).*

*Durf op een eenvoudige manier ‘out of the box’ te denken. Het aanwakkeren van de creativiteit in o.a. bakkerij, slagerij, keuken en zaal kan bevorderend zijn voor de motivatie van de leerling. Hier kunnen de leerlingen ook leren onderzoeken (bv. zoeken naar nieuwe mogelijkheden, anders tegemoetkomen aan bestaande behoeften ...).*

*Leerlingen kunnen in dit verband leren een eigen mening te vormen en onderbouwen (bv. waarom men op een bepaalde manier te werk is gegaan ...) (LPD 2).*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je **gaat** creatief **om** met klassieke of eigen recepten* Ontwikkelen van een eigen recept
* Een klassiek recept aanpassen volgens eigen creativiteit
 | Met welke factoren kan je rekening houden bij het samenstellen van een gerecht?(kleur, textuur, smaak, prijs, seizoenen...) | Een traditioneel gerecht personaliseren, producten toevoegen, weglaten, vervangen...A.d.h.v. van een gegeven productenpakket maak je een gerechtje | OriginaliteitHerkenbaarheid van het oorspronkelijk gerecht |  |
| Je presenteert een gerecht of drank op een eigen creatieve manier. | * Schriftelijke en mondelinge voorstelling van eigen creatie.
* Presenteren van een eigen creatie op het bord of in het glas
 |  | CreativiteitAantrekkelijke manier van presenteren |  |

**V-Hb15 De leerlingen vergelijken het eigen gezondheidsgedrag met actuele adviezen over een gezonde levensstijl m.b.t. voeding, beweging, hygiëne en welbevinden. (analyseren)**

*Je kan hier aandacht hebben voor het eetpatroon (tijdstip, samenstelling, frequentie ...), zoals de functie van een ontbijt, een gezond tussendoortje, suikerrijke dranken ... en linken leggen met actuele voedingsadviezen. Leerlingen kunnen in dit verband leren een eigen mening vormen en onderbouwen (LPD 2).*

*Je kan bij beweging denken aan het feit dat leerlingen in een werkruimte langdurig rechtstaan, veel bewegen en dus het belang van een goede conditie kunnen verklaren. Ze moeten beseffen dat bv. vermoeidheid een belangrijke impact kan hebben op het mentaal welbevinden, stressbestendigheid, nauwkeurigheid ... Bij welbevinden denken we ook aan het belang van slaap en ontspanning of rust, mentale veerkracht, uiterlijke verzorging, persoonlijke uitstraling, (vrije) tijd, genotsfactoren, sociale contacten ...*

*Het komt er hier vooral op aan de leerling via de toepassing inzicht te geven in de noodzaak van persoonlijke hygiëne op de werkvloer. Bij het toepassen van persoonlijke hygiëne denken we aan het wassen van de handen (na toiletbezoek, na elke handeling ...), het afdekken van de wondjes ...*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je **somt** de eigenschappen **op** van een gezonde levensstijl. | * Voedingsdriehoek
* Bewegingsdriehoek
* Gezond eetpatroon
 | ChecklistKijkwijzerBeslissingsboomVoedingsproducten plakken in blanco voedingsdriehoekEtiketten voedingsproducten | Je kan de voedingsproducten op de juiste plaats in de voedingsdriehoek plaatsen.Je kan oordelen of een voedingsproduct gezond is of niet. |  |
| Je **vat** de actuele voedingsadviezen **samen** op basis van bronnen. | * Soorten bronnen van informatie over voedingsadviezen
* Belang van
	+ voeding
	+ beweging
	+ slaap en rust
 | * Raadplegen en opzoeken
* [www.gezondleven.be](http://www.gezondleven.be)
* App. Gezond leven
* gezonde gerechten
 | Je kan op zoek gaan naar het juiste advies over gezond leven |  |
| Je **vergelijkt** je eigen gezondheidsgedrag met de actuele adviezen. | *‘Mijn voedings-en bewegingsdagboek’**‘Hoe eet ik, wat eet ik, hoe beweeg ik, hoe slaap ik?’* | Plaats jouw eigen voedings-en bewegingsdagboek in de voedings- en bewegingsdriehoek.Wat doe ik goed, wat kan beter? | * Voedingsdriehoek correct inschatten
* Goed onderbouwen
 |  |
| Je **past** spontaan persoonlijke hygiëne **toe** op de werkvloer. | * Handhygiëne
* Wondjes afdekken
 | * Demonstreren
* Stappenplan
* Uitvoeren
 | * Je kan je handen op de juiste manier wassen.
* Je kan wondjes op de juiste manier afdekken.
 |  |
| Je **toont** het verband **aan** tussen welbevinden en een gezonde levensstijl. | Invloed van een goede conditie, voldoende rust, persoonlijke verzorging, gebruik genotsfactoren … |  |  |  |

**V-Hb16 De leerlingen passen principes toe van voedselveiligheid bij het uitvoeren van onderhoud aan de werkruimte, materiaal en toestellen. (toepassen)**

*Je kan het onderhoud op een planmatige manier laten uitvoeren, bv. met behulp van een onderhoudsplan eigen aan de school.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je **verklaart** het verband tussen onderhoud en de principes van de voedselveiligheid.Je **maakt** de vloer van het praktijklokaal perfect **schoon** met dweil en vloerwisser.Je **reinigt en ontsmet** de werkpost/-tafel. | het onderhoudsmateriaal:* emmer
* spons
* vaatdoek/poetsdoek
* dweil
* vloerwisser
* veegborstel
* stoffer en vuilblik
* procedures (kleuren, werkwijze)
 | * Groene, blauwe, gele emmerGroene, blauwe, gele sponzen en vaatdoeken
* Emmers, dweilen, vloerwissers
* Onderhoudsproducten
* Onderhoudsschema ’s
* Technische fiches van de onderhoudsproducten
* [Quick Start Fiches FAVV](http://www.afsca.be/professionelen/autocontrole/gidsen/qsfiches/)
 |  | Werkinstructiefiches (met stappenplan)Zelfevaluatie na de uitvoering van de deeltaak1 op 1: controle door de leerkracht adhv checklistFeedback op de uitgevoerde deeltaak |
| Je **verklaart** het belang en de werking van de verschillende onderhoudsproducten.Je **reinigt** het materiaal na bereiden en bedienen. Je **onderhoudt** de toestellen. | * de functie en werking van onderhouds- middelen: ontvetter, universele reiniger, afwasmiddel, ontsmettingsmiddel
* Zichtbaar en onzichtbaar vuil.
* materiaal hygiënisch proper maken. Principes van voedselveiligheid.
 | * Kijkwijzer, technische fiche
* Elke leerling krijgt telkens een deeltaak
* Demonstratie
* Methodisch handelen
* Werkinstructiefiches/stappenplannen
* checklist
 | Is de vaat proper ontvet/afgewassen en afgedroogd?Staat alles netjes op zijn plaats? | ObservatieChecklist  |

**V-Hb16.1 Het onderhoud van de werkruimtes materiaal en toestellen controleren. (evalueren)**

*Je kan de leerling de belangrijkste aandachtspunten laten controleren bij onderhoud en reiniging van de gebruikte toestellen en materialen. Je kan daarbij aandacht besteden aan waarom onderhoud en reiniging op een bepaalde manier of werkwijze gebeurt, zoeken naar de oorzaken en verbeterpunten voorstellen.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je vult het onderhoudsplan (checklist) in. | Kennis van de uit te voeren taken. | Onderhoudsplan | * volledig
* Leesbaar
* Nauwkeurig invullen
 |  |
| Je **controleert en beoordeelt** aan de hand van een stappenplan/technische fiche of het onderhoud correct is uitgevoerd. |  | Stappenplan | * Juiste volgorde
* Stappenplan nauwkeurig opvolgen
 |  |

**V-Hb17 De leerlingen passen de principes van voedselveiligheid toe bij het handelen met grondstoffen en bereidingen. (toepassen)**

*Je kan rekening houden met de voorschriften inzake voedselveiligheid en denken aan o.a. bewaaromstandigheden van voeding, risico’s op kruisbesmetting, etikettering van de te bewaren producten en bereidingen, temperatuur(‐traject‐)controles, houdbaarheid, visuele controles ...*

*Occasioneel en vanuit de leefwereld van de leerling kan je hier ook aandacht besteden aan allergenen.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je **verduidelijkt** volgende principes van voedselveiligheid bij het behandelen van grondstoffen: visuele controle, kruisbesmetting, bewaarmethode, etikettering,. | * Visuele kenmerken van vis / vlees /groente
* Wat is kruisbesmetting + vb
* Bewaarmethodes: koelen, diepvries, droge voeding
* Etiket: wat vinden we terug op een etiket?
 | * Adhv een productgroep (bv vis) de verschillende acties ivm voedselveiligheid verduidelijken.
* Ontvangstcontrole economaat
 | * Belangrijkste elementen per principe opsommen
 |  |
| Je **controleert** voedsel visueel op voedselveiligheid. |  | * Kijkwijzer per productgroep
* Één concreet voorbeeld per productgroep
* Systematisch bij stilstaan bij het bereiden
 | * Visuele controlepunten: verpakking, temperatuur, textuur, uitzicht, etiket
 |  |
| Je **bewaart** voedsel volgens de principes van voedselveiligheid. Je etiketteert voedsel …. | * Bewaarvoorschriften bij droge, verse en DV-voeding
* Etikettering: naam product, THT, TGT, datum verpakking, lotnummer
 | * Concreet aan de slag gaan met verschillende producten, in economaat/voorraadkamer
* Lezen van etiket, aanmaken van etiket
* Belangrijkste bewaarvoorschriften opsommen
* Etiket aanmaken met aanduiding belangrijkste vermeldingen
 | * Afdekken
* Etiket aanwezig
* Etiket volledig / leesbaar ingevuld
 | * Case oplossen
* Opdracht ivm etikettering
 |
| Je **voorkomt** kruisbesmetting bij het werken met voedsel. | * Begripsverklaring kruisbesmetting
* Gevolgen kruisbesmetting
* Goederenstromen in productie
 | * Grondstoffenstroom aanduiden op plan
* Video van productie met fouten ivm kruisbesmetting
* Kruisbesmetting verklaren met vb
* Fouten aanduiden in situatie
 |  |  |

**V-Hb18 De leerlingen passen de principes van arbeidsveiligheid toe in een omgeving waarin wordt omgegaan met grondstoffen, bereidingen, toestellen en materiaal. (toepassen)**

*Je kan de leerlingen leren om volgens de juiste veiligheidsvoorschriften te werken met toestellen (draaiende, warme en snijdende onderdelen, elektriciteit, gas ...) en materialen (messen...). Ze leren veilig omgaan met onderhoudsproducten (vet oplossende producten, zuren ...) volgens de geldende voorschriften. Leerlingen leren omgaan met risicovolle grondstoffen en bereidingen zoals hete vloeistoffen, irriterende grondstoffen (chilipeper ...) ...*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| De **licht** de principes van arbeidsveiligheid in de keuken **toe**: PBM, apparatuur, inrichting, risicofactoren. | * persoonlijke beschermingsmiddelen: werkschoenen, kledij
* Apparatuur: veiligheidsinstructiekaart
* Inrichting: vloeren, onveilige situaties
 | * Adhv risico-analyse en werkpostfiche risico’s overlopen: lawaai, tillen, vallen, snijden, brandwonden, elektrische schok
* Eigen keuken verkennen
* Veiligheids- instructiekaart, gebruiksaanwijzing
* Video, schets of foto onveilige situatie
 |  |  |
| Je **handelt** bij het uitvoeren van taken in keuken, zaal, bakkerij, slagerij volgens de principes van veiligheid. |  | * per activiteit lln veiligheidsinstructie- kaart laten lezen ; risico’s laten benoemen
 | * Gebruik maken van PBM
* Toestellen correct gebruiken
 |  |

**V-Hb19 De leerlingen passen eenvoudige EHBO-handelingen bij ongevallen en noodsituaties in een voeding- en horecacontext toe. (toepassen)**

*In aansluiting op de EHBO‐doelstellingen in Lichamelijke opvoeding, wordt hier de specifieke context van de voeding en horeca benaderd. De leerlingen dienen de basisprincipes EHBO te begrijpen en toe te passen bij ongevallen zoals eigen veiligheid eerst, meldingsplicht, dichtduwen van snijwonden, afkoelen van brandwonden ...*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je **benoemt** de meest voorkomende / eenvoudige ongevallen en noodsituaties in de horeca. | Bepalen van eenvoudige gevallen.SnijwondenBrandwonden | Foto’s (powerpoint)Simulatie / demoInstructiefiche ([wat doe ik bij een brandwonde](https://www.112bhv.nl/content/uploads/Infographic_Brand.jpg)) |  |  |
| Je **schat** de ernst van een snijwonde **in**.Je **herkent** een snijwonde en **benoemt** deze. | Soorten snijwonden (ondiepe, diepe) | Idem |  |  |
| Je **schat** de ernst van een brandwonde **in**.Je **herkent** de soort brandwonde en **benoemt** deze. | Soorten brandwonden (1ste , 2de , 3de graad) | Vergelijkende tabel met foto’s en voornaamste kenmerken |  |  |
| Je **past** de correcte verzorging **toe** bij een brandwonde en een snijwonde.Je **handelt** adequaat bij een ongeval/noodsituatie. | VerzorgingstechniekenVerzorgingshulpmiddelen | Stappenplan bij brand en snijwonden (zie instructiefiche)Casus*APP ‘eerste hulp Rode Kruis’**https://www.rodekruis.be/wat-kan)jij-doen/volg-een-opleiding/doe-de-test/* | Rustig blijvenOngeval meldenJuiste middelen gebruikenCorrecte handeling ngl de verwonding. | CasusStappenplan geven, vervolledigen, in juiste volgorde schikkenSimulatie: observatie |

**V-Hb20 De leerlingen werken ergonomisch. (toepassen)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je **verklaart** het begrip ergonomie. Je **duidt** het belang van ergonomie **aan** in voeding & horeca. | Begripsomschrijving.Aspecten: * Werkhoogte
* Indeling (werkdriehoek)
* Tillen en heffen
* Houding, rug
 | * Affiche, cartoon
* Film, foto
 |  |  |
| Je **neemt** de juiste werkhouding **aan**. | * Voortonen
* Juiste techniek aanleren
 |  | * Rechte rug, niet hangen, leunen
* Op beide voeten, lichte spreidstand
* Werkhoogte evt aanpassen
 |  |
| Je **neemt** een correcte houding **aan** bij het tillen van zware lasten. | * Voortonen
* Juiste techniek aanleren
 |  | * Door knieën buigen
* Last dichtbij lichaam
* Max gewicht tillen
* Hulpmiddelen gebruiken
* Hulp vragen
* Risico (hete vloeistoffen) inschatten
 |  |

**V-Hb21 De leerlingen gaan duurzaam om met energiebronnen, grondstoffen, materiaal en toestellen. (toepassen)**

*Je kan denken aan spaarzaam omgaan met energie, water ..., verantwoord consumeren (voedselverspilling ...), het gebruik van lokaal geproduceerde producten (korte keten), duurzame visserij ...
Je kan hierbij ook aandacht besteden aan duurzame ontwikkelingsdoelen.
Leerlingen kunnen in dit verband leren een mening vormen en onderbouwen (LPD 2).*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je **licht** het begrip duurzaamheid **toe**. | Duurzaamheid:* Spaarzaam met energie omgaan
* Verantwoord consumeren
* Lokale producten gebruiken
 | Begrippen en omschrijving ervan. Voorbeelden geven. |  | Welke voorbeelden kun je vinden om de begrippen te verklaren. |
| Je **gebruikt** water en energiebronnen spaarzaam. | Gasvuur op de juiste manier gebruiken (aansteken, doven, niet onnodig laten aanstaan) | DemonstratieLeerlingen voeren uit |  | Wanneer zet je het vuur aan/uit?Waarom niet langer laten branden? |
| Je **voorkomt** voedselverspilling bij het bereiden van grondstoffen. | Zorgvuldig reinigen van grondstoffen. Voorkomen van voedselverspilling in de verschillende fasen van de productie. |  |  |  |
| Je **gaat** zorgvuldig **om** met materialen en toestellen. | Materialen en toestellen correct gebruiken, technische fiche/ stappenplan lezen en toepassen | Gebruik maken van materialen en toestellen |  | Waar en hoe berg ik materialen en toestellen op? |

**V-Hb22 (= V-Hb22) De leerlingen passen de juiste attitudes toe om in een team een gemeenschappelijk vooropgesteld doel te bereiken. (attitude)**

*Je kan hierbij aandacht hebben voor luisterbereidheid, omgaan met kritiek, geduld opbrengen, rustig werken, hulpvaardigheid, motivatie, leergierigheid en interesse tonen, verantwoordelijkheid opnemen, zelfstandig een deelactiviteit uitvoeren ...*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je **werkt** in team **samen**.Je kan samen een ruimte inrichten.Je **neemt** je verantwoordelijkheid **op**. | * Luisteren
* Overleggen
* Communiceren
* Rustig werken
* Verantwoordelijkheid opnemen
* Zelfstandig een deelactiviteit uitvoeren
* Geduld opbrengen
* Omgaan met kritiek
* Behulpzaam zijn
* Motivatie
* Leergierigheid en interesse
* Samenwerken
 | RollenspelGroepsopdracht  | * Actief luisteren
* Constructief bijdragen
* Rekening houden met elkaar
* Verantwoordelijkheid nemen
* Initiatief nemen
* Bijdragen tot een goede werksfeer
* Afspraken nakomen
* Voor jezelf opkomen
* Omgaan met kritiek
 | Observeren en bijsturenZie [rubric](https://leerling2020.nl/vaardigheden-rubrics/samenwerken/) |

**V-Hb23 De leerlingen passen de regels van etiquette, beleefdheid, voorkomendheid en gastvrijheid toe bij het ontvangen, bedienen en informeren. (toepassen)**

*Je kan hierbij aandacht hebben voor houding aan tafel, gsm‐gebruik, algemene fysieke houding, klantvriendelijke houding ...*

*Je hebt hierbij ook aandacht voor het omgaan met het anders zijn van anderen (vreemde culturen, geaardheid ...), respect voor anderen en omgangsvormen vanuit het oogpunt van de maatschappelijke diversiteit.*

*Ook zelfbeheersing tonen (o.a. ook respect voor materiaal) kan aan bod komen.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
|

|  |
| --- |
| Je **omschrijft** de belangrijkste regels van etiquette, beleefdheid, voorkomendheid en gastvrijheid. |

 |

|  |
| --- |
| Taalgebruik / voorkomen / ingesteldheid / volgorde van bediening |

 |

|  |
| --- |
| Observatie van een goed praktijkvoorbeeld (video)Rollenspel |

 |  |  |
|

|  |
| --- |
| Je **handelt** in je omgang met de gast volgens de regels van de etiquette.Je **stelt** je gastvrij **op** bij het bedienen van de gast. |

 |  |  |  |

|  |
| --- |
| Observeren bij:* praktijkoefening
* simulatie
* rollenspel
* …
 |

 |

**V-Hb24 De leerlingen reflecteren over hun eigen competenties in relatie tot de mogelijkheden in voeding en horeca. (evalueren)**

*Je kan de leerlingen hierin begeleiden om hun eigen interesses en mogelijkheden te ontdekken.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je **benoemt** je sterke punten en werkpunten als toekomstige werknemer in voeding en horeca. | Welke competenties heb je nodig om een goede kok, kelner, bakker, slager, logiesverstrekker te zijn? |

|  |
| --- |
| * Evaluaties van praktijkopdrachten
* Getuigenis van vaklui (oudlln)
* Rollenspel
* Gezondleven.be test
* Zelfevaluatie aan dhv rubrieken
 |

 |  | * Zelfevaluatie
* Peerevaluatie
* Leerlinggesprek
 |
|

|  |
| --- |
| Je **omschrijft** hoe je je werkpunten in de toekomst zal aanpakken om te groeien in je functie. |

 |  |  |  | * Zelfevaluatie
* Peerevaluatie
* Leerlinggesprek
 |