Inspiratiedocument concrete lesdoelen leerplan medewerker fastfood duaal

**Toelichting vooraf**

Een leerplandoel is ruim omschreven en moet vertaald worden in concrete lesdoelen. Deze lesdoelen zijn als het ware stapstenen om uiteindelijk het leerplandoel in zijn volle breedte te bereiken.

Tijdens de verdiepende sessies van de leerplantoelichting hebben heel wat leerkrachten meegewerkt aan dit document.

Enkele belangrijke opmerkingen hierbij:

* Dit is een **inspiratie**document: je bent vrij om deze te gebruiken, je kan gerust andere of bijkomende doelen formuleren!
* Het document is ‘**work in progress**’: ga met dit document (verder) aan de slag in de vakgroep en vervolledig, wijzig … maar houd steeds het leerplandoel als richting en waak erover dat het leerplandoel volledig aangereikt wordt.
* Ik zou het fijn vinden als jullie me de aanvullingen en verdere concretiseringen **terugsturen** zodat dit inspiratiedocument aangroeit tot een schat aan informatie! Stuur dus gerust jullie lesdoelen door naar [wim.depue@katholiekonderwijs.vlaanderen](mailto:wim.depue@katholiekonderwijs.vlaanderen)!

Overkoepelende vaardigheden

1. De leerlingen situeren de functie van medewerker fastfood binnen het vakgebied horeca.
2. Je kan het vakgebied horeca verkennen met de leerlingen en dat bekijken vanuit het perspectief van de functie van medewerker fastfood: wat zijn de arbeidsomstandigheden (service coupé, werken in vrije tijd)? Wat zijn de toekomstmogelijkheden? In welke bedrijven kan je met deze opleiding aan de slag? Dat kan heel divers zijn: broodjeszaken, tavernes, cafetaria’s, filialen van fastfoodketens, tearooms, bedrijfskantines, strandpaviljoens, ijssalons, afhaal-en bezorgbedrijven … Leg eventueel ook de link met klassieke restaurants. Speel zeker in op de leefwereld van de leerling en benadruk de positieve elementen in elke uitbatingsvorm.
3. Je kan dat benaderen vanuit een innovatieve en creatieve kijk op de sector:

* Welk horecaconcept spreekt je aan?
* Naar welke doelgroep richten ze zich? Hoe zie je dat?
* Wat is typisch voor die uitbatingsvorm?
* Welke sfeer wordt er nagestreefd?
* Hoe is die zaak georganiseerd? Welke typische infrastructuur tref je hier aan?
* Welke functies tref je hier aan (bv. in ketenrestaurant)?
* Wat is het typische voorkomen en kledij van het personeel?
* Welke uitstraling wordt beoogd?
* Welke nieuwe technologieën en innovaties tref je hier aan?

1. Je kan leerlingen hierbij aanzetten om nieuwe ontwikkelingen en nieuwe concepten te ontdekken.
2. Je kan leerlingen hun eigen werkplek laten voorstellen voor de klas en onderling laten vergelijken aan de hand van enkele criteria.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je somt de standaardtaken van een medewerker fastfood op. | | * Kennis van het takenpakket * Kennis van de verschillende functies binnen het vakgebied horeca * Kennis van de verschillende soorten ondernemingen | * De lln. kunnen de taken de taken van medewerker fastfood benoemen/herkennen   + De leveringen nakijken en juist stockeren (FIFO en FEFO)   + De vaat   + Reinigen van de keuken: reinigen van groenten en fruit   + Verpakken en etiquetteren | * zie beroepenfilm VDAB: <https://www.vdab.be/tv/video/medewerker-sneldienstrestauratie-fastfood> * Klassikaal gesprek: * Grote fastfoodketen bv KFC, MacDo, Quick, Burger King, Lunch garden, … |
|  | Je omschrijft je functie en verantwoordelijkheden op het werk. | | * Inzicht verwerven | * De ll kent zijn vaste taken en kan ze benoemen * De ll kan actief luisteren naar de chef | * Het werkveld kunnen omschrijven tussen en lkr en ll |
|  | Je somt de belangrijkste verschilpunten tussen jouw takenpakket en dit van je collega/medeleerling. | | * Inzicht verwerven * Interesse tonen * Verbanden en verschillen kunnen aantonen * Uitbatingsvormen en verschillende functies opnoemen | * De ll heeft verantwoordelijkheidsgevoel voor zijn taak |  |
|  | | Je benoemt wat je al zelfstandig kan en waarin je nog kan/wil groeien. | * Mogelijkheden en groeikansen zien * Inzicht verwerven in eigen kunnen * Kritisch zijn |  | * Zelfevaluatie * Peerevaluatie * talentenspel |
|  | … | |  |  |  |

1. De leerlingen volgen de afspraken van de organisatie op.
2. Je kan dit leerplandoel linken aan de schoolafspraken en het arbeidsreglement waarbij de leerlingen een aantal afspraken op het vlak van stiptheid, verzorgd voorkomen, beroepsfierheid, correct taalgebruik, voorbereiding … gedisciplineerd moeten opvolgen zoals ze dat later ook voor hun toekomstige stagegever of werkgever zullen moeten doen.
3. Je kan je ook richten op het verschil in cultuur tussen die van de jongere en de [huisstijl](#_Huisstijl) van een bedrijf. Je kan leerlingen de verschillen in [organisatiecultuur](#_Organisatiecultuur) tussen een aantal bedrijven laten verkennen en laten reflecteren over zichzelf.
4. Via het rapporteren aan de eindverantwoordelijke kan je wijzen op de individuele verantwoordelijkheid van de leerling.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie i.v.m. werkvormsn |
|  | Je verklaart de belangrijkste afspraken uit het werkplaatsreglement aan de hand van kernwoorden. | * Stiptheid * Voorkomen * Taalgebruik * … | * Afspraken begrijpen | * Werkplaatsreglement doornemen in onderwijsgesprek. Lln persoonlijk laten tekenen. * Poster per kernwoord afficheren, wekelijks in de kijker zetten. * Quiz, Kahoot |
|  | Je motiveert het belang van afspraken binnen een organisatie. | * Definiëren wat een huisstijl is * Verschillen in bedrijfscultuur (bv gastronomisch restaurant tov fastfood) * Verband leggen met organisatie en verwachtingen klant | * Afspraken afh van situatie kunnen motiveren | * Aan de hand van videomateriaal situaties tonen waar afspraken niet zo goed nageleefd worden en leerlingen hierop laten reageren. * Groepsdiscussie (pro en contra rond bijvoorbeeld haartooi, juwelen, tatoeage enz.) |
|  | Je draagt de juiste en verzorgde kledij, conform de afspraken. | * Het belang aantonen van nette kledij * Het belang aantonen voorkomen van verzorgd en persoonlijke hygiëne. | * Juiste en verzorgde kledij, afhankelijk van de soort les. * Volhouden | * Technieken aanreiken zodat lln dit automatiseren (checklist, reminder in gsm …) * Lln aanmoedigen om mekaar hierin te ondersteunen (gemeenschappelijke gedragenheid): groepsbeloning |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen werken efficiënt en respectvol samen binnen het keuken- en restaurantteam met het oog op een kwaliteitsvolle dienstverlening.

Samenhang tweede graad: II-MaVo-a LPD 3

1. Een belangrijk aspect van samenwerken is communicatie. Benadruk het respectvol omgaan met mekaar, het gepast reageren bij feedbackmomenten. Houd hierbij rekening met culturele verschillen op school en op de werkvloer.  
   De leerlingen verwerven inzicht in communicatietechnieken en -middelen.  
   Beklemtoon het doelgericht communiceren tussen keuken en restaurant (uitwisseling info i.v.m. gerechten; aanwijzingen i.f.v. keuze borden, bestek; opvolgen verloop dienst …) zodat een kwaliteitsvolle dienst verzekerd is.  
   Je kan eveneens inzetten op een correcte communicatie met leraar en mentor via mail, telefoon, sms in diverse situaties (afwezigheid, ziekte, te laat …).
2. Het efficiënt samenwerken vertaalt zich in het formuleren van duidelijke taken en verantwoordelijkheden en die volgens afspraak uitvoeren. Dat veronderstelt ook vertrouwen in zichzelf en in mekaar. Door het formuleren van een uitdagend gemeenschappelijk doel ontstaat er betrokkenheid. Positieve bekrachtiging zal hierbij betere resultaten afwerpen.
3. De leerlingen leren zich flexibel opstellen bij gewijzigde omstandigheden: snel wisselen van taken zodat het gemeenschappelijk doel bereikt wordt.
4. Je kan leerlingen aanzetten tot zelfreflectie: wat is mijn rol en verantwoordelijkheid in het team? Hoe kan ik bijdragen tot een goede teamsfeer? Hoe kunnen we als team efficiënt samenwerken? Een teamoverleg na de dienst, ondersteund door een peerevaluatie kan daartoe bijdragen.  
   Je kan de leerling voorbereiden op een team-, functionerings- of leerlinggesprek waarbij ze werkpunten formuleren en leren omgaan met feedback.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je motiveert het belang van teamwork in de horeca. | * Samenwerken tov individueel werken * Groepssfeer en impact op kwaliteit van werk | * Onderbouwde motivatie | * Videogetuigenis horecawerknemer * [A team of A-players](https://www.youtube.com/watch?v=ZzUEcP8Re3I) * [Marshmallow tower](https://www.youtube.com/watch?v=H0_yKBitO8M) |
|  | Je beoordeelt jezelf en het team op vlak van samenwerking. | * Kwaliteitscriteria: * Bereidheid om te leren van mekaar, actief luisteren * Feedback kunnen geven en ontvangen * Inzicht in eigen rol en gedrag * Kunnen omgaan met taakverdeling en tijdsplanning | * Inzicht en hanteren van criteria * Zelfkennis * Omgaan met kritiek * Actief luisteren | * Groepsdiscussie * (zelf)evaluatie op het einde van een praktijkbeurt |
|  | Je werkt efficiënt samen. | * Organisatie en taakverdeling * Tijdsplanning * Instructietaal | * Opvolgen van taken, opnemen van verantwoordelijkheid * Mekaar spontaan helpen/initiatief nemen * Tijdsplanning * Rustig werken * Duidelijke instructietaal | * Evaluatie, briefing, debriefing, zelfevaluatie |
|  | Je werkt respectvol samen. | * Verbale en non-verbale communicatie * Constructieve feedback geven * Teammomenten / vergaderingen | * Respectvolle verbale en non verbale communicatie * Probleemoplossend denken * Bijdragen aan goede werksfeer | * Evaluatie, briefing, debriefing, zelfevaluatie |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen vergelijken gerechten en dranken op het vlak van gezondheid.

Samenhang tweede graad: II-Nat-a LPD 17

1. De leerlingen verwerven inzicht in gezonde voeding. Daarvoor zullen de basisprincipes van voedingsleer, de rol van de voedingsstoffen en -middelen, voedingswaarde van de grondstoffen, allergenen zeker aan bod komen.
2. Je leert de leerlingen hun voedingsgedrag vergelijken met actuele adviezen over gezonde voeding. Je kan daarbij gebruik maken van de voedingsdriehoek.
3. Je kan door het analyseren de vermeldingen op het etiket begrippen zoals voedingsstoffen, allergenen, nutriscore, kJ (kilojoule) … aanbrengen en producten onderling vergelijken.
4. Je kan bij het vergelijken vertrekken van de menu- en drankenkaart van de werkplek.
5. Je kan het leerplandoel concreet maken door in te spelen op wensen van de gast op basis van hun cultuur, overtuiging, geloof, voedingsvoorkeur, intolerantie of allergie (lactosevrij, glutenvrij, …). Je kan daarbij vertrekken vanuit de diversiteit van de leerlingen.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je somt de 14 allergenen op. | * Benoemen van de allergenen. * Onderscheid allergie en intolerantie Mogelijke risico’s | * Je herkent allergenen in de ingrediëntenlijst * Je kan de juiste en alle allergenen benoemen in je eigen gerecht a.d.h.v. de allergenenkaart | * Onderwijsleergesprek * Praktijk: leerlingen bij elk gerecht de allergenen laten omcirkelen * Poster met uitleg van de allergenen (FAVV) * [ettiketering en allergenen](https://www.health.belgium.be/nl/voeding/informatie-voor-de-consumenten/etiketttering/etikettering-van-allergenen) * [quick start fiche allergenen FAVV](https://www.favv-afsca.be/professionelen/autocontrole/gidsen/qsfiches/_documents/2018-08-27_20_QSF_allergenen.pdf) |
|  | Je deelt de voedingsmiddelen in a.d.h.v. de voedingsdriehoek. | * Gebruik van de voedingsdriehoek. * Benoemen van de voedingsmiddelen | * Je geeft aan tot welke categorie in de voedingsdriehoek de verschillende componenten van een gerecht behoren * Je vergelijkt gerechten a.d.h.v. de voedingsdriehoek | * [Voedingsdriehoek](https://www.gezondleven.be/themas/voeding/voedingsdriehoek?utm_source=Klasse+-+Nieuwsbrieven&utm_campaign=cfda9fd8a4-Klasse_schooldirect_2021_05_04&utm_medium=email&utm_term=0_b661ff641f-cfda9fd8a4-418671389) * Poster en didactisch materiaal [VIGEZ](https://www.gezondleven.be/themas/voeding) * Voorstellen in de klas * Praktijk: Werken met convenience versus vers, alternatieven zoeken voor bepaalde diëten/eetgewoontes, biologisch, - plantaardig koken: praktijk of workshops [EVA plantaardige voeding schoolproject](https://www.evavzw.be/nieuws/workshops-duurzame-voeding-voor-hotelscholen-bos) |
|  | Je deelt de voedingsstoffen in volgens bouw-, brand-, ballast- en beschermende stoffen. | * Onderscheid voedingsstoffen en voedingsmiddelen | * Relatie indeling en fysiologische functie van voeding | * mindmap * Onderwijsleergesprek |
|  | Je omschrijft de rol van voeding als energieleverancier | * Wat is energie * Energie meten (joule en calorie) * energiebehoefte | * Begrip energie omschrijven * Grootheden opsommen * Inschatten hoeveel energie je nodig hebt | * [Waar komt mijn energie vandaan](https://www.youtube.com/watch?v=I4VB-CprK9c) |
|  | Je verklaart de rol van de verschillende voedingsstoffen. | * Vetten * Eiwitten * Koolhydraten * Vitamines * Mineralen * Water * Alcohol * Voedingsvezels | * Je kan op het etiket de hoeveelheid van de verschillende voedingsstoffen aflezen * Je kan aan de hand van de voedingsstoffen op het etiket gerechten vergelijken | * Onderwijsleergesprek * Groepswerk per voedingsstof: maak een affiche met passend voorbeeld, essentiële info, hoeveelheid energie * Tandemopdracht AV |
|  | Je zoekt de voedingswaarde van voedingsproducten op | * Hoeveelheid voedingsstoffen in enkele typische productgroepen (groente, vlees, vis, kaas, alcohol, wijn, bier …) | * Hoeveelheid voedingsmiddelen per product inschatten en vergelijken | * Voedingsmiddelen per merk (www.internubel.be ) * Mijn Eetmeter app * Adhv etiket producten vergelijken ovv voedingsstoffen * [de nutriscore: wat is het](https://www.youtube.com/watch?v=-DXDDt96NSM) * [nutriscore uitgelegd en genuanceerd door de diëtist](https://www.youtube.com/watch?v=2EgOfMHZG10) |
|  | Je beoordeelt je/een voedingsgedrag met voedingsadviezen | * Wat is een gezond voedingspatroon? * Verschillende voedingspatronen / culturen / diëten | * Zelfkritisch zijn * Onderzoekende houding | * Voedingsdriehoek (materialen [VIGEZ](https://www.gezondleven.be/themas/voeding)) * Mediterraan eetpatroon vergelijken met Aziatisch eetpatroon * [Veranderende eetpatronen](https://blog.stannah.be/nl-be/gezondheid/eetgewoontes/) |
|  | Je beoordeelt de voedingswaarde van een gerecht adhv de componenten | * eiwithoudende component, zetmeelhoudende component, groenten, saus | * Inschatten van voedingswaarde per component | * per component voedingswaarde beoordelen en wisselen in samenstelling om tot een gezornder gerecht te komen |
|  | Je omschrijft de samenstelling van een grondstof op basis van de informatie op een etiket. | * Verpakking analyseren: welke informatie vind je terug? * Belang in de keuken | * Je kan de gebruiksaanwijzing lezen * Je kan de ingrediënten opnoemen * Je kan de voedingswaardetabel lezen * Je kan de inhoud van de verpakking lezen | * Onderwijsleergesprek en tijdens de praktijk. Laat elke les een leerling 1 aspect op een verpakking zoeken en leg uit. * Kwis/spel: [Wat weet jij van een etiket? test jezelf](https://www.voedingscentrum.nl/nl/thema/kopen-koken-bewaren/eten-kopen/etiketten-lezen/laat-je-niet-foppen-door-de-verpakking/wat-weet-jij-van-het-etiket.aspx) * Etiket lezen en interpreteren: * Gebruiksaanwijzing en hoeveelheid:  (hoeveelheid ,kooktijd...) * Ingrediëntenlijst: (allergenen, samenstelling...) * Voedingsmiddelentabel Olie vergelijken: welke olie mag er verhit worden (bekijk het aantal enkelvoudige en meervoudige onverzadigde vetzuren * Inhoud * Herkomst, recycleren,... * De nutriscore onder de loep:  [de nutriscore: wat is het](https://www.youtube.com/watch?v=-DXDDt96NSM) * [nutriscore uitgelegd en genuanceerd door de diëtist](https://www.youtube.com/watch?v=2EgOfMHZG10) |
|  | … |  |  |  |

Vaktechnisch handelen in de keuken

1. De leerlingen kiezen grondstoffen en halffabricaten in functie van sneldienstrestauratie.
2. Dat doel behandel je in samenhang met LPD 10: bespreek de meest voorkomende grondstoffen en halffabricaten die worden gebruikt in functie van een sneldienstrestauratie en integreer die kennis steeds met een praktische oefening.
3. Het belangrijkste doel is dat leerlingen grondstoffen kunnen herkennen.   
   Aan de hand van een goed overzicht kunnen leerlingen grondstoffen indelen in groepen en ze onderling vergelijken.  
   Vervolgens kan je de grondstoffen bespreken aan de hand van een aantal criteria: assortiment, kwaliteit, houdbaarheid, seizoen- en marktaanbod, duurzaamheid, voedingswaarde, toepassingsmogelijkheden …
4. In de sneldienstrestauratie worden heel wat halffabricaten ingezet. Aan de hand van het [bewerkingsstadium](#_Technisch_proces) kan je de begrippen kwaliteit, kostprijs, maar ook efficiëntie verklaren (ready to cook, ready to serve, ready to eat; groenten 4de gamma). Bereid of bewerk zelf een grondstof en vergelijk dat met een aangekocht convenienceproduct. Verken met de leerlingen de grote kwaliteitsverschillen van halffabricaten.
5. Bij het criterium duurzaamheid kunnen begrippen als korte keten, streekproducten, vergeten groenten, bio-grondstoffen, ecologische voetafdruk … zeker aan bod komen.
6. Via een bedrijfsbezoek (bv. bezoek aan een groothandel) kan je de leerlingen bewust maken van heel wat aspecten van dit leerplandoel. Die informatie is veelal ook digitaal beschikbaar en kan via een onderzoeksopdracht aan bod komen.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | | Je benoemt basisgrondstoffen en veel voorkomende halffabricaten en geeft de basiskenmerken ervan. | * Aanbod vers en halffabricaten | * Je kent de grondstoffen (en halffabricaten) die je regelmatig (wekelijks) gebruikt op de werkvloer/praktijkles. Je kan ze benoemen, herkennen en kort omschrijven. | * Tijdens de les een gevarieerd aanbod geven van grondstoffen en halffabricaten * Leerlingen recepten van de werkvloer/praktijkles laten vergelijken (vers vs halffabricaten) * Bezoek groothandel of digitaal producten opzoeken |
|  | Je deelt een grondstof in per assortimentsgroep. | | * Indeling van grondstoffen | * Herkenning van de grondstoffen * Inzicht in de indeling in assortimentsgroepen |  |
|  | Je selecteert een grondstof op basis van seizoen- en marktaanbod. | | * Seizoenskalender * Invloed van aanbod op grondstofprijs en kwaliteit * Begrippen korte keten, streekproduct, duurzaamheid, vergeten groente, bio, ecologische voetafdruk … | * Seizoensbewust selecteren | * Bezoek (groothandels)markt * Per seizoen een mapje opstellen met de groenten en fruit van dit moment. * Bedrijfsbezoek lokale producent * <https://www.lekkervanbijons.be/> |
|  | Je selecteert een grondstof op basis van het bewerkingsstadium. | | * Stadia in bewerkingsstadium * Invloed van bewerkingsstadium op grondstoffenkost, arbeidsduur, kwaliteit | * Bewerkingsstadium van de grondstoffen herkennen * Oordeelkundig selecteren | * Bereiden van een gerecht met onbewerkte grondstof én met bewerkte grondstof ; nadien vergelijken op vlak van grondstoffenkost, arbeidsduur en kwaliteit. |
|  | Je beoordeelt de versheid van een product. | | * Kenmerken van verse vis, vlees, groenten … | * Benoemen en herkennen versheidskenmerken | * Demonstratie * [video](https://www.youtube.com/watch?v=XGNkbnti9wY) |
|  | | … |  |  |  |

1. De leerlingen gebruiken het juiste keuken[materieel](#_Materiaal_-_Materieel) in functie van een opdracht.
2. Beperk je tot het meest voorkomende groot materieel (werktafels, fornuizen, ovens, friteuse, koeling, warmhoudtafels, salamander, snijmachines, grill, bakplaat, croque-toestel, toaster, wafelijzer, bain-marie, microgolf ...) en klein materieel (messen, lepels, snijplanken, bakpannen, kookpannen, zeven, mandoline ...) die in de sneldienstrestauratie voorkomen en waarmee een medewerker fastfood zal aan de slag gaan.
3. Via techniekkaarten kunnen de leerlingen zich een visueel beeld vormen van het materieel waarmee ze zullen werken tijdens de dienst.
4. Je leert leerlingen hun keuze van materieel motiveren op basis van kwaliteit, gebruikstoepassing en duurzaamheid.
5. Dat doel kan je in samenhang zien met het onderhouden van materieel (LPD 26) en arbeidsveiligheid (LPD 27).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je zet het nodige materiaal klaar a.d.h.v. je productiefiche. | * Kennis van keukenmateriaal. * Productiefiche kunnen ontleden. | * A.d.h.v. productiefiches het correcte, benodigde materiaal klaarzetten. | * Klassikaal OLG * Recepten * Zelf de benodigdheden noteren * … |
|  | Je leest en begrijpt veiligheidsinstructiekaarten/technische fiches/gebruiksaanwijzingen | * Kennis van veiligheidssymbolen. * Kennis van keukenmateriaal. * Kennis van veiligheidsmaatregelen in de keuken. | * Indien nodig de veiligheidsinstructiekaarten e.d. gebruiken en toepassen. | * A.d.h.v. gebruiksaanwijzing/VIK/... de veiligheidssymbolen toelichten/ stappenplan noteren... * Klassikaal OLG * ... |
|  | Je kan de keuze van het materiaal motiveren. | * Kennis van het keukenmateriaal. | * Functie kennen van het keukenmateriaal om op die manier te argumenteren waarom je hier voor kiest. | * Theoretische oefeningen (kruistabel functie/benaming). * Tandemopdrachten * Klassikaal OLG |
|  | Je selecteert het juiste mes voor een bepaalde toepassing. | * verschillende functies van een mes en verband met type mes * bouw, samenstelling van een mes | * beargumenteren waarom je voor een bepaald mes kiest | * demonstratie * Overzichtsfoto’s van de gebruikte messen * Labels bij de messen met de correcte naam * video [kies het juiste mes](https://www.youtube.com/watch?v=iI8brw0kGeI) * [productiefilm Solingen](https://www.youtube.com/watch?v=_2IHpEBBxNE) |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen berekenen, meten en wegen in functie van een bereiding de juiste hoeveelheden af op basis van een [productiefiche](#_Productiefiche).

Samenhang tweede graad: II-Wis-a LPD 2, 3, 4, 5, 8, 9

1. De leerlingen besteden aandacht aan het nauwkeurig afwegen of meten met behulp van weeg- en meettoestellen.
2. Je kan leerlingen ook leren hoeveelheden inschatten zodat ze vertrouwd raken met een juiste portionering per persoon of productiefiche.
3. De leerlingen oefenen in functionele rekenvaardigheden aan de hand van de bereidingsfiche: omzetten van stuk naar gewicht, omrekenen van productiefiches naar een andere productiehoeveelheid. Leerlingen kunnen daarbij gebruik maken van omrekentabellen (bv. liter – dl -cl -ml) of een rekenblad.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je maakt correct gebruik van een maatbeker en een weegschaal. | * Materiaalkennis (soorten weegschalen/maatbekers). * Kennis van eenheden en grootheden. | * Kan ingrediënten correct afwegen. * Kan inhoudsmaten correct afmeten. | * Demonstratie * Werkbladen met oefeningen * Poster met eenheden en grootheden * Recepten * ... |
|  | Je rekent gewichtseenheden en inhoudsmaten correct om. | * Kennis van eenheden en grootheden. * Omzettingstabel. * Interpreteren van productiefiche. | * Correct omrekenen van inhoudsmaten en gewichtseenheden. | * Demonstratie * Klassikale opdrachten met omzettingstabel * Tandemopdrachten * Poster * Recepten * ... |
|  | Je zet de juiste hoeveelheid ingrediënten klaar a.d.h.v. de productiefiche/ het aantal personen. | * Interpreteren van productiefiche. * Etiketten van VM kunnen lezen (boter = streepjesaanduiding/ melk = 1l...). * Kennis van eenheden en grootheden. | * Inhoudsmaten en gewichtseenheden correct kunnen omrekenen. * De ingrediënten op de productiefiche kunnen omrekenen naar het aantal personen. * De ingrediënten correct klaarzetten m.b.v. maatbeker/weegschaal indien nodig. | * Demonstratie * Oefeningen omzettingstabel/regel van 3 * Tandemopdrachten * Poster * Recepten * ... |
|  | Je schat hoeveelheden in en controleert dit. | * Schatten en controleren van hoeveelheden. | * Leerlingen kunnen hoeveelheden inschatten en controleren m.b.v. materialen. Bv: 1 kg appelen = ongeveer 5 appelen ongeschild. Controle na schillen en klokhuis verwijderen. | * Demonstratie * Praktijk (ondervinden) * Opzoeken * Recepten * ... |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen volgen een [productiefiche](#_Productiefiche) nauwkeurig op en werken kwaliteitsvol door de aangegeven hoeveelheden, temperatuur en werkmethode te respecteren.

Samenhang tweede graad: II-EnFr-a LPD 9

1. Bij het hanteren van een productiefiche plan maken leerlingen gebruik van de basisvaktermen.
2. Je kan met de leerlingen een inschatting maken van de nodige tijd in functie van een planning. Sterkere leerlingen kan je uitdagen door zelf een stappenplan laten opstellen.
3. De klemtoon in de opleiding ligt op kwaliteitsvol werken, maar toch zal je op termijn streven naar een vlot werktempo bij het uitvoeren van basisvaardigheden  
   Het kwaliteitsvol werken 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 op het eindproduct nastreven en kan als onderbouwend doel worden opgenomen in heel wat leerplandoelen.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je duidt de opeenvolgende stappen aan in een productiefiche. | * Kennis van ingrediënten en hoeveelheden. * Kennis van vaktermen. * Kennis van snij- en bereidingstechnieken. | * A.d.h.v. een productiefiche de correcte ingrediënten kunnen klaarzetten, hoeveelheden afwegen en afmeten, de stappen in de juiste volgorde kunnen toepassen, de juiste snij- en bereidingstechnieken toepassen. * Vragen stellen/feedback vragen/tips noteren... | * Klassikaal een productiefiche ontleden. * Een productiefiche uitvoeren. * Demonstratie. * Recepten * ... |
|  | Je maakt een planning op a.d.h.v. een productiefiche. | * Kennis van bereidingstechnieken. * Inschatten van nodige tijd. | * A.d.h.v. een productiefiche de verschillende stappen in de juiste volgorde kunnen plaatsen. (bv. Eerst oven voorverwarmen, dan verder met voorbereiding...). * Leren werken onder tijdsdruk, een opdracht uitvoeren binnen een bepaalde tijd. * Proberen de eigen tijd te verbeteren indien nodig. | * Klassikaal een productiefiche ontleden. * Een productiefiche uitvoeren. * Demonstratie. * Tijd inschatten m.b.v. kookwekker. * Zelf een planning maken a.d.h.v. een keuzerecept. * ... |
|  | Je controleert en past de correcte temperatuur toe bij het uitvoeren van productiefiches. | * Kennis van meettoestellen (thermometers/ thermostaat). * Kennis van basistemperaturen. | * A.d.h.v. een productiefiche de producten op de correcte temperatuur bereiden/ bewaren/ koelen... * De temperatuur kunnen aflezen van meettoestellen. * De meettoestellen kunnen hanteren. * De leerkracht verwittigen bij afwijkingen. | * Klassikaal een productiefiche ontleden. * Een productiefiche uitvoeren. * Demonstratie. * ... |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen bereiden de grondstoffen voor en voeren snijtechnieken uit.

‘émincer’, ‘ciseler’, ‘hacher’, machinaal versnijden

1. De leerlingen passen voorbereidende technieken toe per soort grondstof en dat in de juiste volgorde: schoonmaken, schillen/pellen, wassen, versnijden, portioneren, voorgaren, afbakken van broodjes, verpakken en etiketteren …
2. Sta stil bij de juiste techniek en handgreep bij het versnijden. Laat leerlingen oefenen in het gelijkvormig en nauwkeurig uitvoeren van de versnijdingstechniek.  
   De vermelde snijtechnieken komen minimaal aan bod, je kan leerlingen die die technieken beheersen uitdagen met andere versnijdingswijzen zoals julienne, brunoise ...
3. Naast het manueel versnijden, leren de leerlingen hulpmiddelen gebruiken zoals een mandoline, rasp of keukenrobot. Bespreek mogelijke kwaliteitsverschillen, efficiëntiewinst en invloed op de personeelskost. Vergelijk dat met halffabricaten (LPD 5).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je kent de verschillende snijtechnieken en kan deze toepassen. | * Kennis snijtechnieken. * Praktische toepassing snijtechnieken. | * De leerling kan i.f.v. de productiefiche de correcte snijtechniek toepassen. * De leerling (her)kent de vormen van de verschillende snijtechnieken. * De leerling kan de verschillende snijtechnieken toepassen op groenten en fruit. | * Demonstratie. * Theoretische opdracht: kruistabel (vorm + benaming). * Toepassen a.d.h.v. recepten. * Filmpjes/foto's... * ... |
|  | Je kan het correcte materiaal kiezen voor de verschillende snijtechnieken. | * Materiaalkennis | * De leerling gebruikt het correcte mes voor de snijtechnieken. | * Demonstratie. * Opzoeken. * Theoretische opdracht: kruistabel (vorm + benaming + toepassing). * Toepassen a.d.h.v. recepten. * Filmpjes/foto's... |
|  | Je gebruikt de correcte handhouding bij het hanteren van messen. | * Kennis snijtechnieken. | * De leerling past de correct handhouding en methode toe voor het versnijden van de verschillende vormen. | * Demonstratie. * Opzoeken. * Theoretische opdracht: kruistabel (vorm + benaming + toepassing). * Toepassen a.d.h.v. recepten. * Filmpjes/foto's... |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen passen eenvoudige technieken toe bij het bereiden en samenstellen van eenvoudige koude en warme gerechten.

‘bouillir’,‘gratiner’, ‘suer’, ‘frire’, ‘sauter’, ‘griller’, regenereren

Samenhang tweede graad: II-Ned-a LPD 16

1. Maak een doordachte selectie van eenvoudige warme en koude gerechten die aan bod komen in sneldienstrestauratie en waarbij de meeste grondstoffen, halffabricaten en technieken aan bod komen. Denk aan: belegde broodjes, salades, soep (bv. pureesoep, veloutésoep, losse soep), frietjes en gefrituurde gerechten, hamburgers, bistrogerechten (bv. stoofvlees, vol au vent), sausen (bv. mayonaise, vinaigrette, botersaus, veloutésaus, tomatensaus, béchamelsaus) en boters, salades, pizza's, pasta's, desserts, ijsbereidingen en sorbet, pannenkoeken, wafels …
2. Je zal bij het bereiden naast het toepassen van de klassieke bereidingstechnieken ook gebruik maken van halffabricaten (assemblagekeuken) en beide eindproducten onderling vergelijken. Bv. gebruik van kant en klaar sausen, bindmiddelen …  
   Door het toevoegen van grondstoffen leer je hoe halffabricaten een eigen toets krijgen en worden opgewaardeerd.
3. Niet alleen het uitvoeren van de bereidingstechnieken is belangrijk, maar ook het waarom. Je kan de leerlingen laten verklaren waarom ze voor een grondstof een bepaalde bereidingstechniek toepassen.
4. De wijze van regenereren (verhitten in microgolf, oven, steamer, bain-marie, kookzak … ) zal een belangrijke invloed hebben op de voedingswaarde, kwaliteit en smaakbeleving van de bereidingen. Je kan de verschillende technieken toepassen, vergelijken met ‘à la minute’ bereiden en hierover reflecteren met de leerlingen.
5. Bij het bereiden kan je inzetten op smaakbeleving door leerlingen de verschillende smaken, aroma’s en de kwaliteit van de volledige bereiding te laten beoordelen. Hierbij zullen leerlingen een basis woordenschat verwerven. Dat kan worden ingeoefend in samenwerking met het vak Nederlands.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je past eenvoudige kooktechnieken toe. | * Stappen per bereidingstechniek | * De leerling respecteert de volgorde van handelen. * De leerling past de techniek nauwkeurig toe met oog voor de kritieke punten. | * Demonstratie gebruik van de toestellen * Praktijkles: toepassen a.d.h.v. recepten |
|  | Je motiveert waarom een bepaalde bereidingstechniek toegepast wordt in een bereiding. | * Toepassing per basisbereiding: welke grondstof zijn hiervoor geschikt, typische bereiding, invloed op smaak | * Van de toegepaste technieken de voordelen en nadelen kunnen opsommen. * De invloed op de smaak van technieken kennen /herkennen /verklaren * Je kan zelf de juiste techniek kiezen voor typische eenvoudige gerechten die horen tot de sneldienst. | * Theoretische opdracht materiaalkennis/productkennis * Praktijkles: toepassen a.d.h.v. recepten * Testlab: verschillende technieken toepassen op dezelfde producten: proeven, beoordelen, benoemen |
|  | Je past de juiste tecniek toe bij het regeneren van gerechten. | * Regeneratietechnieken en invloed hiervan op de bereiding |  | * Testlab: idem * Toepassen a.d.h.v. recepten * Proeven, meten °T, benoemen en beoordelen * demonstratie |
|  | Je bereidt een eenvoudig gerecht in een bepaald restaurantconcept / in grootkeuken en catering met behulp van een technische fiche. | * Indeling van gerechten * Restaurantconcepten en hun typische gerechten * Gerechten in grootkeuken en catering | * correct bereiden van gerecht met toepassing van basisbereidingen en -technieken. * Smaak- en kwaliteitscontrole * Bijsturen van bereiding en smaak | * In een restaurantsituatie bereidingen maken als deel van een menu. * In groepjes zelfde gerecht bereiden en onderling vergelijken * Evenwichtige spreiding van grondstoffen / technieken |
|  | Je beoordeelt een gerecht op vlak van smaak, textuur, kleur. | * Basisbegrippen en adjectieven om smaak, textuur en kleur te omschrijven | * Goede, duidelijke omschrijving * Eigen overtuiging verkondigen | * Woordenlijst, smaak- en aromawiel … * Groepsgesprek, individuele oefening * [De taal van smaak](https://www.standaardboekhandel.be/p/de-taal-van-smaak-9789082591415#!) |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen passen dresseertechnieken toe en verzorgen de maaltijddistributie.
2. Je kan het belang benadrukken van een goede organisatie en mise en place.
3. De leerlingen uit de keuken kunnen ook ondersteuning bieden bij het organisatie van afhaalmaaltijden, het uitserveren aan het buffet of bij het serveren van gerechten tot bij de gast.
4. Je kan dat doel in samenhang zien met LPD 24 bij het bewaken en controleren van de temperatuur van de bereidingen, ‘bain-marie’ en koeltogen.
5. In een aantal bedrijfsformules worden gerechten afgewerkt voor het oog van de gast. Hierbij wordt extra ingespeeld op de wensen van de gast en zal men extra aandacht besteden aan ordelijk en net werken.
6. De leerlingen passen bij het presenteren van gerechten technieken toe met oog voor kwaliteit en creativiteit.  
   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, het verzorgd inpakken van afhaalmaaltijden ...  
   De leerlingen passen die dresseertechnieken toe zowel op bord, plateau als op buffet (saladbar, toonbank, banket, counter in grootkeuken …) en in functie van afhaalmaaltijden.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je kan de mise én place organiseren van een maaltijdsdistributie. | * Een goede organisatie en mise-en- place nastreven. | * Ordelijke georganiseerde mise-en-place. | * Mise-en place uitvoeren. |
|  | Je biedt ondersteuning bij organisatie van afhaalmaaltijden, het uitserveren aan een buffet, het serveren van gerechten. | * Ondersteunen bij het voorbereiden van afhaalmaaltijden. * Ondersteunen bij correct uitserveren van gerechten aan een buffet. * Ondersteunen bij het serveren van gerechten bij de klant. | * Juist serveermateriaal gebruiken. * Goed voorbereid aan een service beginnen, klaarleggen gerief enz | * Buffet klaarmalken en serveren. |
|  | Je bewaakt en controleert de temperatuur van de bereidingen, de bain-marie en de koeltoog. | * Op de juiste wijze de temperatuur controleren. * Juiste procedure toepassen bij foutieve temperatuur. | * Spontaan t° controles uitvoeren en registreren. * Juist reageren bij foutieve t°. | * Werking van de thermometer kennen. * Instructiefiche kunnen gebruiken. |
|  | Je werkt klantgericht. | * Je houdt rekening met de wensen van de klant. * Je kan ordelijke en net werken bij de maaltijddistributie. | * De wens van de klant juist interpreteren en toepassen in de mate van het mogelijke. * Ordelijk serveren. | * Medeleeerlingen hun specifieke wensen laten uitspreken ivm een gerecht en het gerecht kunnen aanpassen. |
|  | Je past eenvoudige dresseertechnieken toe. | * Bij het dresseren van maaltijden hou je rekening met kwaliteit en creativiteit. | * Creatief en ordelijk kunnen dresseren. | * Filmpjes ivm dreseertechnieken * Kookboeken, vaktijdschriften bekijken ivm dresseertechnieken. |
|  | Je kan meerdere borden identiek schikken naar voorbeeld van de chef. | * Identiek kunnen dresseren van verschillende borden. * Juist portioneren. | * Dresseertechnieken toepassen op borden, plateau en buffet, alsook afhaalmaaltijden. | * Buffet samenstellen. |
|  | … |  |  |  |

Vaktechnisch handelen in het restaurant

1. De leerlingen bereiden de restaurantdienst voor.
2. Je kan gebruik maken van een stappenplan. Door stapsgewijze oefeningen leer je leerlingen inzicht verwerven in een efficiënte manier van werken. Je kan de leerlingen een voorbereiding laten maken bv. werkplanning. Begeleid ze door een sjabloon of uitgewerkt voorbeeld aan te reiken.
3. 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.
4. De leerlingen voeren alle voorbereidende werkzaamheden uit voor de dienst. We denken aan de mastiek, schikken van de tafels volgens een zaal- of terrasplan, mise en place voor het restaurant, het terras, de buffetten, de take away …
5. De leerlingen hebben aandacht voor sfeerschepping en beleving eigen aan het concept en de doelgroep (verlichting, geluid, geur, multimedia, temperatuur, tafeldecoratie, sfeerelementen …) en voeren dat uit volgens vooropgestelde formules of thema’s.  
   Je kan aandacht besteden aan nieuwe trends.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je volgt een stappenplan bij het uitvoeren van de mise en place. | * doel van een stappenplan * structuur en opbouw van een stappenplan * vaktermen | * opvolgen van het stappenplan * vaktermen verklaren * volgorde van stappen motiveren * rustig, efficiënt en ordelijk werken * binnen opgegeven tijd | * Voorbereidingsfiche * Goede en slechte voorbeelden * Sjabloon |
|  | Je mastikeert het materiaal voor het uitvoeren van je taak (bar, dekken van tafel, dienst van de koffie …) | * Verschillende technieken * doel | * zuiver, zonder vlekken * materiaal zonder barsten, schilfers, blutsen … | * Demonstreren, lln imiteert * Individuele opdracht aan de hand van een takenlijst. |
|  | Je dekt een tafel voor de dienst / voor een bepaalde taak … | * Schikking van borden, bestek en andere elementen * servetten | * juist en volledig bestek, serveermateriaal … * ordelijk en gelijk | * Demonstreren, lln imiteert * Individuele opdracht aan de hand van een takenlijst. |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen geven basisinformatie over de meest voorkomende dranken in sneldienstrestauratie.
2. Een goede productkennis is ook voor de medewerker fastfood belangrijk. Voorkom een encyclopedische benadering door een selectie te maken van de dranken die voorkomen in sneldienstrestauratie of op de werkplek. Integreer die kennis steeds met praktische oefeningen.
3. Aan de hand van een algemene indeling van de dranken in productgroepen (water, frisdranken, fruitsappen, aperitieven, bieren, wijnen, koffie en thee) kunnen leerlingen die situeren.  
   Je kan elke productgroep kort bespreken op het vlak van assortiment (bv. verschillende biersoorten) en serveerwijze (bv. soort glas).   
   Je leert leerlingen de vermeldingen op het etiket analyseren.
4. Je kan dat thematisch of per seizoen aanpakken en leerlingen aan de hand van een sjabloon een aantal dranken van werkplek laten bespreken.
5. Net zoals bij producten in de keuken kan je inspelen op streekproducten in functie van duurzaamheid en kwaliteit (bv. lokale limonades).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je beschrijft een basisdrank op vlak van samenstelling, herkomst, assortiment, toepassing, serveerwijze. | * De meest voorkomende dranken herkennen. * Basisinformatie per groep dranken, per basisdrank | * De drankenkaart kunnen aanbevelen van de eigen werkvloer. | * Drankenkaarten vergelijken en een selectie maken van de meest voorkomende dranken. * Lezen en analyseren van een etiket * Opzoeken mbv ICT |
|  | Je deelt dranken in volgens hun soort. | * De verschillende dranken kunnen situeren volgens assortiment: koude dranken, warme dranken, bieren, wijnen,… | * De dranken op de juiste wijze kunnen indelen. * Dranken kunnen aanbevelen bij de gekozen gerechten. * De klant kunnen informeren over de verschillende dranken. | * woordkaarten en afbeeldingen maken om indeling te oefenen. * Specifieke dranken vanop de werkvloer kunnen benoemen en bespreken. |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen passen basistechnieken toe bij het bereiden en schenken van koude en warme dranken.

Samenhang tweede graad: II-Ned-a LPD 16

1. De leerlingen oefenen in het bereiden en afwerken van warme dranken zoals koffie, thee en samenstellingen (Irish coffee …), het samenstellen en afwerken van eenvoudige aperitieven (mocktail), het serveren van water, frisdrank (home made ice tea), sappen (smoothie), bier en wijn …
2. Via dat doel kan je basistechnieken inoefenen zoals het openen van fles met kurk, het uitschenken … Je kan leerlingen laten kennismaken met het tappen van bieren via een tapcursus in een brouwerij.
3. Je kan de leerlingen vertrouwd maken met het gebruik van espressomachine door dat in te oefenen in een koffiebar. Denk aan de soorten koffies en bijhorende termen (espresso, ristretto, cortado, lungo, americano, latte, macchiato …).
4. Bij het bereiden kan je inzetten op smaakbeleving door leerlingen de verschillende smaken, aroma’s en de kwaliteit van de volledige bereiding te laten beoordelen. Hierbij zullen leerlingen een basis woordenschat verwerven. Dat kan worden ingeoefend in samenwerking met het vak Nederlands.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je bereidt een kwaliteitsvolle koffie. | * soorten koffiemachines/apparaten/zetwijze * Werkwijze per methode (bv slow coffee, percolator, espresso) – hanteren apparatuur | * criteria: sterkte / kleur / geur / uitzicht / smaak * Juiste werkwijze per methode * Correct gebruik materieel | * Filmpjes Youtube barista * Restaurantdienst/ demonstratie/ degustatie |
|  | Je bereidt een koffie of een op koffie gebaseerde drank volgens de wens van de gast. | * Types koffie en koffie gebaseerde dranken (ristretto, americano, lungo, latte, macchiato, verkeerd …) en bereidingswijze | * juiste bereidingswijze | * demo en oefening in coffeebar * bezoek aan koffiebranderij |
|  | Je bereidt een kwaliteitsvolle thee of infusie. | * Werkwijze theezetten | * criteria: sterkte / kleur / geur / uitzicht / smaak * Juiste werkwijze * Correct gebruik materieel | * Filmpje Youtube * Restaurantdienst/ demonstratie/ degustatie |
|  | Je schenkt een drank correct uit. | * Soorten dranken en serveerwijze * Techniek van ontkurken, tappen … | * Juiste glas * Juiste temperatuur * Vlot uitgeschonken * Netjes werken, zonder morsen | * Film barman * Demonstratie en inoefening * Tapcursus in brouwerij * Bezoek aan hoppekweker * Bezoek aan sommelier |
|  | Je omschrijft de smaak van een drank. | * Woordenschat om smaken te omschrijven | * Juiste woordkeuze * Vlot taalgebruik | * Tandemopdracht met Nederlands |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen gebruiken het juiste restaurant[materieel](#_Materiaal_-_Materieel) in functie van een opdracht.
2. Beperk je tot het meest voorkomende materieel dat voorkomt in een sneldienstrestauratie (meubilair, linnen/placemat/loper, porselein, bestek, glaswerk, ijsblokjesmachine, shake machine, soft ice machine, biertap, postmix frisdrank, rollend materieel, klein materieel …) en waarmee een medewerker fastfood zal aan de slag gaan.
3. Je kan via een bedrijfsbezoek specifiek materieel in het restaurant verkennen (bv. bezoek groothandel, horecazaak, horecabeurs …).
4. Via techniekkaarten kunnen de leerlingen zich een visueel beeld vormen van het materieel waarmee ze zullen werken tijdens de dienst.
5. Dat doel kan je in samenhang zien met het onderhouden van materieel (LPD 26) en arbeidsveiligheid (LPD 27).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je herkent en benoemt het restaurantmaterieel. | * Selectie van belangrijkste restaurantmaterieel | * Alle materieel in het restaurant de juiste benaming kunnen geven, kunnen benoemen. | * Bezoek aan een horecazaak, beurs, horecagroothandel, … * Via een quiz / vragenlijst, de leerlingen het materieel laten aanwijzen. * In didactisch restaurant aanwijzen, afbeeldingen van materieel die niet aanwezig is op school |
|  | Je selecteert het juiste restaurantmaterieel in functie van een taak. | * Selectie van belangrijkste restaurantmaterieel * eigenschappen, gebruik en werking van elk materieel | * materieel en functie omschrijven * beargumenteren waarom je voor een bepaald materieel kiest | * Techniekkaart per toestel * Demo in praktijklokaal * Bedrijfs- of beursbezoek (toestellen grootkeuken niet aanwezig in school) * Onderzoeksopdracht: samenstellen documentatiemap adhv catalogus |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen stellen zich gastvriendelijk op bij het onthaal, de bediening en het afscheid nemen van de gast.

Samenhang tweede graad: II-Ned-a LPD 9; II-EnFr-a LPD 5, 6

1. In het vakgebied horeca spreken we van gasten in plaats van klanten (hospitality). Dat is gebaseerd op het [klantvriendelijk handelen](#_Klantvriendelijk_handelen).  
   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 en empathie tonen.  
   De leerlingen gaan flexibel om met gewijzigde situaties.  
   Je kan de basisregels van (tafel)etiquette en voorkomendheid toepassen.
2. Je kan ook het integer handelen benadrukken: rekening houden met de privacy van de gast, ethisch handelen, volgens de deontologische code van het bedrijf …   
   Je kan dat bespreken aan de hand van concrete situaties. Bv. hoe gaat het bedrijf om met gasten bij het sluitingsuur? Hoe reageer je op dronken of agressieve gasten?
3. De leerlingen onderscheiden verschillende soorten gasten zodat ze kunnen inspelen op de specifieke wensen met respect voor culturele verschillen en behoeften (bv. kinderen, andersvaliden).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je ontvangt de gast op een gastvrije manier. | * Kenmerken van gastvrij onthaal * Procedure * Standaardzinnen | * Spontaan begroeten * Oogcontact en onmiddellijk inspelen op wensen gast * jas, hoed … aannemen en wegbergen in vestiaire * informeren naar reservatie, naam vraag * begeleiden naar restaurant | * Rollenspel per 2 * Inoefenen in didactisch restaurant |
|  | Je begeleidt de gasten tot aan de tafel en wijst hen hun tafel aan. | procedure | * Bij reservatie naam opzoeken in reserveringslijst * Doorvragen bij onduidelijkheid * gasten begeleiden naar de juiste plaats | * Rollenspel * Tafelnummers / grondplan inoefenen |
|  | Je past de basis etiquetteregels toe bij de bediening van de gast. | Basis etiquetteregels | * Correct en attent toepassen etiquette * Flexibel * oogcontact | * Rollenspel * [Videoreeks etiquette voor eventmanagers](https://www.eventplanner.be/nieuws/9579_spoedcursus-etiquette-voor-eventmanagers.html) |
|  | Je neemt op een vriendelijke manier afscheid van de gasten. | * Procedure * Standaardzinnen | * Controle of gast niets vergeten is * Oogcontact en onmiddellijk inspelen op wensen gast * Behulpzaam bij aanleveren jas, hoed .. uit vestiaire * correct en vriendelijk afscheid nemen | * Rollenspel * Inoefenen in didactisch restaurant |
|  | Je kan met verschillende soorten gasten omgaan. | * Kennis van omgang met kinderen, bejaarden, slechthorenden, slechtzienden, … Weten waar je moet opletten om hen te helpen en extra te begeleiden. | * Oogcontact en onmiddellijk inspelen op wensen gast | * Situaties inoefenen via rollenspel |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen communiceren met gasten op een formele manier.
2. De leerlingen lichten het menu, gerechten en dranken toe, informeren naar wensen, verschaffen informatie met betrekking tot allergenen ...
3. De leerlingen reageren correct op vragen, opmerkingen en klachten van de gast door gebruik te maken van het juiste taalregister. Benadruk ook het belang van de lichaamstaal (non-verbale communicatie).
4. Je kan met de leerlingen ook de communicatie via telefoon inoefenen bv. opname reservatie of bestelling, verschaffen van inlichtingen …

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je communiceert formeel met gasten in het Nederlands. | * standaardzinnen * Formeel versus informeel * Belang van correcte communicatie * Informatie over geserveerde dranken en gerechten * Procedure allergenen | * juiste woordkeuze en omgangstaal * correcte info verschaffen ivm drank en gerecht * informeren naar allergenen * discreet, niet familiair ongeacht houding gast * informeren bij derden indien je niet kan antwoorden op vragen en terugkoppelen | * samenwerking met lkr Ned * Rollenspel in TO |
|  | Je reageert correct op een opmerking of klacht. | Mogelijke situaties en reacties hierop | * Juiste taalregister * Zelfbeheersing * Hulp vragen indien nodig | * Verschillende situaties tonen (video), klassikaal bespreken * Rollenspel |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen bedienen gasten aan tafel.
2. Dat doel kan naargelang de gekozen formule samenvallen met de maaltijddistributie (LPD 11).
3. Bij bediening aan tafel zal de klemtoon liggen op het technisch handelen: opdienen en afruimen, lezen van het tafel- of terrasplan, discreet bewegen, juiste kracht en snelheid, volgens ritme van de gast, oogcontact, correcte houding … met het oog op een kwaliteitsvolle dienstverlening.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je bedient de gast aan tafel. | * aandachtspunten dienst aan tafel * stappenplan * opbouw tafel- of terrasplan | * Juiste techniek en volgorde * Naleven aandachtspunten: vlot en beheerst inzetten en afruimen; gasten niet hinderen of bruskeren; soepel bewegen, rechte rug, armen niet kruisen; aandacht tijdens de dienst en de gasten | * Demonstratie / rollenspel / didactisch restaurant * Inoefenen via rollenspel |
|  | Je dient dranken en gerechten op en ruimt af. | * Draag – en serveertechnieken bij het opdienen en afruimen. * Gebruik van een plateau | * Correcte handgreep bij dragen van meerdere borden * Juiste houding bij dragen plateau | * Demo * Rollenspel * Mekaar filmen * Onderwijsleergesprek (zelfreflectie) * Video [Over eten](https://www.een.be/over-eten) |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen nemen de bestelling op.

Samenhang tweede graad: II-Ned-a LPD 6; II-EnFr-a LPD 5

1. De leerlingen verkennen verschillende vormen van doorgeven van bestellingen met hun voor- en nadelen: via een bestelbon, gebruikmakend van een elektronische kassa of specifieke software, met behulp van QR-code …
2. De leerlingen werken nauwgezet en volledig zodat er geen misverstanden ontstaan.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je neemt de bestelling op bij de gast. | * kennis van de verschillende mogelijkheden en vormen van bestellingen doorgeven (doorgedreven training op de werkvloer) * kennis van dranken en gerechten | * De juiste informatie correct ingeven in het kassasysteem of op bestelbon * de procedures van het bedrijf werkvloer) volgen en de bestelsystemen correct gebruiken * werkbezoek: vlot werken met verschillende bestelsystemen: drive-in, telefonisch, handcomputer, kassa, klantencomputers, bestelbon, …- * nauwkeurig werken, resultaat controleren * ordelijk en doelmatig werken | * Verkoop van broodjes e.d. op school. * openhouden van het -winkeltje met kassasysteem * bestelbon schrijven in de klas * bespreking van verschillende betaalsystemen op de werkvloeren van de jongeren: voor- en nadelen * training op de werkvloer * theorie op fiche |
|  | Je geeft een bestelling in (digitaal). | * Werkwijze bestelsysteem * Afspraken ivm gebruik | * Correct gebruik van systeem (aan- en afmelden, input gegevens) * Afspraken naleven | * Demo op school? * Training op de werkplek |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen ontvangen en verwerken betalingen.

Samenhang tweede graad: II-Wis-a LPD 2, 3, 4, 5, 8, 9

1. Afhankelijk van de bevoegdheid zal de medewerker fastfood niet alleen de rekening brengen, maar ook maken en afrekenen.
2. Je kan met de leerlingen de verschillende betalingsmiddelen verkennen (cash, betaal- en kredietkaart, QR …)
3. Dat doel staat in nauw verband met het opnemen van de bestelling (LPD 19 +) en bouwt daarop verder. De leerlingen zullen hetzelfde elektronisch kassasysteem of specifieke software gebruiken bij het maken en afdrukken van de rekening.
4. De leerlingen oefenen in functionele rekenvaardigheden (wisselgeld teruggeven).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je maakt een rekening op manueel, via de kasregister … | * een rekening correct opmaken * werking van een kasregister * rekening correct aanbieden aan de klant | * correcte procedures uitvoeren * nauwkeurig werken, controles uitvoeren | * afrekenen op school/winkel * werkvloer * theorie op fiche |
|  | Je ontvangt de betalingen contant, via bankkaart, via QR-code … | * rekenvaardigheden ivm teruggeven cash * procedures ivm digitale betalingen | * correcte procedures uitvoeren * nauwkeurig werken, controles uitvoeren (wissel | * bestellingen op school/winkel * training op de werkvloer * rekenoefeningen rond wisselgeld op fiche |
|  | … |  |  |  |

Economisch en duurzaam handelen

1. De leerlingen gaan duurzaam om met [productiemiddelen](#_Productiemiddelen).
2. Het begrip duurzaamheid (people – planet – prosperity) wordt aan de hand van concrete voorbeelden in de keuken en het restaurant toegelicht: verspilling vermijden van grondstoffen (bv. groenten reinigen tot kort bij de wortel, bladgroenten behandelen zonder kwetsen …); creatief om met overschotten; zuinig gebruik van gas, water, elektriciteit, onderhoudsproducten (bv. water koken met deksel, onmiddellijk sluiten van koelkast, diepvries, oven …), doordachte keuze van verpakkingsmaterieel; kostprijsbewust werken (LPD 21); respectvol omgaan met materieel en infrastructuur. Je kan dat situeren in het bredere kader van [duurzaam handelen](#_Duurzaam_handelen).
3. Je kan leerlingen leren reflecteren over de belangrijke rol die voeding inneemt in het dagelijks leven. Je kan dat economisch benaderen, maar evenzeer op maatschappelijk vlak. Denk aan thema’s zoals ecologische voetafdruk; transformatie naar veilig, gezond, voedzaam en betaalbaar voedsel; bioproducten, eerlijke handel (fairtrade); [duurzame ontwikkelingsdoelen](#_Duurzame_ontwikkelingsdoelen); voedselverspilling …  
   Je kan dat illustreren met behulp van voorbeelden van horecabedrijven die dat uitdrukkelijk opnemen in hun missie en dat ook zichtbaar maken in hun concept …
4. Via het bespreken van vegetarisme/veganisme en bereiden van vegetarische/veganistische gerechten kunnen heel wat aspecten van dit leerplandoel worden aangereikt. Door het verkennen van traditionele eiwitrijke producten (zoals zaden, noten, peulvruchten, tofu, seitan, tempeh) en de nieuwste generatie eiwitrijke producten (Quorn® of Mycoproteïne, vleesvervangers), duurzame voedingsvoorkeuren … verruimen de leerlingen hun horizon, worden vooroordelen weggewerkt.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je vermijdt zoveel mogelijk verspilling van de grondstoffen | * Inzicht hebben in wat wel of geen afval is * Reinigt de grondstoffen op een zuinige manier * Verantwoordelijkheid | * Correct gebruik van materialen * Weinig afval in de afvalkom | * Bezoek bij een fairtrade organisatie * Reinigen grondstoffen: praktijk * Documentaires |
|  | Je gaat zuinig om met grondstoffen en hulpstoffen. | * Verband met duurzaamheid en economisch werken * Inzicht in kosten | * Juiste hoeveelheid grondstoffen verwerken, nodig voor de productie * Nauwkeurig portioneren * geen overbodig afval * water en energie zuinig gebruiken * juist doseren van onderhoudsproducten | * Onderwijsleergesprek * Praktijkbeurt analyseren en bijsturen * Kostprijs van energie laten opzoeken (gas, elektriciteit, water) |
|  | Je gaat respectvol om met productiemiddelen. | * Begrip productiemiddelen * Verband correct gebruik en levensduurte / waarde investering. | * Juist gebruik toestellen * Correct onderhoud en opvolgen van gebreken | * Duidelijke gebruiksaanwijzing per toestel – tips voor correct gebruik markeren * Demonstratie en praktische oefening |
|  | Je verwerkt bruikbare voedselresten in de keuken. | * Vormen van voedselverlies * Opsommen van resten die te verwerken zijn (groenten zoals groen van prei, …) | * Organisatie van de zones in de koelkast. * Bewust omgaan met voedselresten | * Groepswerk: soorten koeling en de invloed op de bewaartijd van voeding * Overschotten verwerken * Zero waste bereiding * [Ovam](https://www.ovam.be/voedselverlies-inspiratie-en-informatie): voedselverlies * [No Food To Waste](https://www.nofoodtowaste.be/) * bezoek aan de voedselbank. |
|  | Je gaat respectvol om met kledij. | * Vereisten * Manieren van onderhoud * verband onderhoud en levensduurte * kostprijs | * juist gebruik * correct onderhoud | * OLG * Demonstratie onderhoud en strijken van kledij ifv zelfredzaamheid lln |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen vergelijken prijzen van grondstoffen en materieel.

foodcost, beveragecost en wastecost

Samenhang tweede graad: II-Wis-a LPD 3

1. De leerlingen krijgen via dit leerplandoel inzicht in de kostprijs van [hulpstoffen](#_Hulpstoffen), grondstoffen en materieel en houden ook rekening met verpakking, transportkost, levertermijn, kwaliteitsverschillen. Ze zullen vanuit dat bewustzijn zorgvuldiger omspringen met productiemiddelen (zie vorig LPD).
2. Je kan leerlingen prijzen laten opzoeken, aankoopprijzen noteren op productiefiches, bij gebruiksaanwijzingen van materieel, prijzen vergelijken ...
3. Benadruk het verschil tussen aankoopprijs van de grondstof en de verkoopprijs op de menukaart.
4. Bij wijze van uitbreiding kan je een eenvoudige kostprijsberekening (food- & beveragecost) maken. Hierbij kan worden gewerkt aan functionele rekenvaardigheden (LPD 7) en kunnen ICT-middelen worden ingezet (bv. een rekenblad met al dan niet vooraf ingestelde formules).
5. Je kan dat doel uitbreiden door de waarde van het afval en uitval te berekenen (wastecost, rendementstest) bv. waste bij vat bier, wijnverkoop per glas …  
   Je kan verwijzen naar het wastebeleid van de werkplek.
6. Je kan ook halffabricaten of convenienceproducten bespreken in relatie tot de arbeidskost (LPD 5).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je zoekt aan de hand van digitale bronnen de eenheidsprijzen van grondstoffen en materieel op. | * Zoekstrategieën * Betrouwbare digitale bronnen * Belang van grondstoffenkennis * Verrekenen tot eenheidsprijs | * Juist gebruik van ICT * Correcte bronnen (vermelding bron) * Selectie van juiste prijs ifv de grondstof die je opzoekt * Juiste eenheidsprijs berekenen | * (digitale) prijslijsten ter beschikking stellen * Vermelding grondstoffenkostprijs op technische fiche, instructiefiche toestel … * Specifieke software waar grondstoffenkostprijzen vermeld zijn. |
|  | Je vergelijkt de eenheidsprijzen van minstens 2 leveranciers voor een bepaalde grondstof. | * Betrouwbare digitale bronnen * Aandachtspunten bij vergelijken van prijzen | * Kritisch omgaan met bronnen * Afwegen kwaliteit / prijsverhouding |  |
|  | … |  |  |  |

Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

1. De leerlingen passen de voorschriften van persoonlijke hygiëne toe.
2. Handhygiëne en kleding zijn voor een keukenmedewerker erg belangrijk. Benadruk de verantwoordelijkheid die leerlingen hebben ten opzichte van de gast.
3. Het systematisch benadrukken, sensibiliseren en inoefenen zal leiden tot het automatiseren van de handelingen.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je past de voorschriften van persoonlijke hygiëne toe. | * Begrip persoonlijke hygiëne, belang in horeca * Afspraken ivm persoonlijke hygiëne (werkplaatsreglement) * Aspecten van persoonlijke hygiëne (huid, handen, haar, gebit, voeten, kledij …) | * Consequent en spontaan toepassen van voorschriften * Belang van persoonlijke hygiëne in de horeca motiveren | * Onderwijsleergesprek * Checklist aanreiken zodat lln dit kan automatiseren |
|  | Je bent in orde met je kledij voor de praktijkles, voor de technische vorming. | * Afspraken per taak | * Steeds de correcte kledij dragen. | * Onderwijsleergesprek * Checklist aanreiken zodat lln dit kan automatiseren |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen passen de basis HACCP-principes en milieuwetgeving toe.

* begrip HACCP, basisprincipe van autocontrole, autocontrolegids;

hygiënische kledij;

respecteren van stromen en zones (flow van grondstof, personen, verpakking en afval);

temperatuurbewaking van ontvangst tot product (koude en warme keten);

gevaren (fysisch, chemisch, biologisch en allergenen);

afvalverwerking en milieuvoorschriften.

1. Je kan deze principes concreet maken door die aan de hand van de HACCP-procedure op school of op het werk te bespreken en die in te bedden in praktijkoefeningen.   
   Het systematisch benadrukken, sensibiliseren en inoefenen zal leiden tot het automatiseren van die handelingen.
2. Je kan leerlingen daarin verantwoordelijkheid laten nemen door bv. per praktijkbeurt een HACCP-verantwoordelijke aan te stellen, de HACCP-taken te verdelen, registratie …
3. Daarnaast kan je leerlingen via de autocontrolegids horeca laten kennismaken met enkele belangrijke basisbegrippen en -principes (bv. besmettingsgevaar, micro-organismen, kruiscontaminaties, traceerbaarheid, meldingsplicht, GMP, GHP …)
4. Bespreek met de leerlingen de mogelijke gevaren verbonden aan allergenen zodat ze op de hoogte zijn van de procedure op school en op het bedrijf.  
   Je kan leerlingen de aanwezige allergenen laten opzoeken van de grondstoffen op het etiket en die laten noteren op een receptfiche.
5. De leerlingen respecteren de milieuwetgeving en leven de afspraken na met betrekking tot het sorteren van afval, verwerken van herbruikbare verpakking en leeggoed.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je verklaart de basisprincipes van HACCP. | * Begrippen HACCP, flow, autocontrole, meldingsplicht, GMP, GHP * Basisprincipes HACCP in horeca * Soorten gevaren bij het verwerken van voeding en hoe hiermee omgaan | | | * Begrippen omschrijven * Basisprincipes verklaren | * Werkmappen voedselveiligheid Horeca Forma * HACCP-procedure van school verkennen * Autocontrolegids horeca * Foto’s van gevaren nemen en na de praktijkles bespreken * [Quick Start Fiches](https://www.favv-afsca.be/professionelen/autocontrole/gidsen/qsfiches/) en ander materiaal FAVV * Video ‘De Smaakpolitie’ |
|  | Je draagt proper gewassen en zuivere beroepskledij. | | * Onderhoudstips kledij | | * Zuivere kledij: geen vlekken, proper gestreken, geen scheuren. * Kledij proper houden, evt beschermend materiaal gebruiken. | * Onderwijsleergesprek |
|  | Je respecteert de stromen en zones om kruisbesmetting te voorkomen. | | * Verschillende stromen en zones in een horecabedrijf * Begrip kruisbesmetting en gevaar voor voedselveiligheid * Verband met volgorde van werken, scheiden van materiaal (gekleurde planken) | | * Stromen en zones respecteren tijdens praktijk * Motiveren van het belang | * Op grondplan stromen en zones inkleuren, aanduiden * Analyse van praktijklokalen op school |
|  | Je sorteert het afval volgens de afspraken | | * Soorten afval * Belang van afval scheiden ifv recycleren * Begrip circulaire economie / verband duurzaamheid | | * Spontaan correct sorteren * Verklaren waarom afval gesorteerd wordt | * Praktijkoefening * Video * Hoeveelheid afval zichtbaar maken (keukenafval meten/wegen en publiceren) |
|  | Je bewaakt de temperatuur van de grondstoffen en gerechten tijdens de productie. | | * Temperatuurzones en verband met vorming van micro-organismen * Techniek van snel afkoelen en verhitten * Procedure op school ivm registratie en non-conformiteiten | | * Koude en warme keten bewaken * Grondstoffen en bereidingen zo kort mogelijk uit koelkast * Bereidingen snel afkoelen * Temperatuur controleren en registreren | * Praktijkles: HACCP-verantwoordelijke |
|  | Je gaat verantwoord om met allergenen. | | * Allergenen en intolerantie: soorten, gevaar voor de gezondheid * Schooleigen procedure ivm allergenen * Aandachtspunten bij de productie | | * Zorgvuldig werken * Procedure naleven * Belang motiveren | * Simulatie in praktijkles |
|  | Je past bij elke handeling met voedsel spontaan de regels van hygiëne toe. | | * Regels goede manier van produceren. * Hygiëneplan | | * Regels toepassen * Ordelijke en nette werkplek, handhygiëne | * Praktijkoefening * Zelfevaluatie |
|  | … | |  | |  |  |

1. De leerlingen verpakken, etiketteren en passen de juiste opslag- en bewaartechnieken toe en houden rekening met

* FIFO en FEFO;
* verband tussen temperatuur en bewaring;
* wettelijke bepaling met betrekking tot etiketteren van niet voorverpakte producten en vermelding van allergenen.

Samenhang tweede graad: II-Nat-a LPD 2

1. De leerlingen leggen het verband tussen temperatuur en bewaring. Je kan de factoren bespreken die de groei van micro-organismen beïnvloeden.
2. Je leert de leerlingen oefenen in het correct en consequent etiketteren. Je kan gebruik maken van het eventueel op school aanwezige etiketteersysteem.   
   Bespreek de basisregelgeving in verband met etiketteren van niet voorverpakte producten en het vermelden van allergenen.
3. Je kan met de leerlingen de verschillende bewaartechnieken en hun belangrijkste voor- en nadelen verkennen.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je past bij het verwerken van voedingsmiddelen het FIFO FEFO principe toe | * Begrippen FIFO en FEFO, onderscheid * TGT en THT * Belang van deze principes | * Opvolgen van gebruiksdatum en vervaldatum * Spontaan controleren bij verwerken product | * Praktijkoefening |
|  | Je etiketteert grondstoffen en gerechten volgens de afspraken. | * Onderscheid voorverpakt en niet-voorverpakte producten * wettelijke vermeldingen niet-voorverpakte voedingsmiddelen * belang ifv bederfbaarheid, traceerbaarheid, allergenen | * Juist etiketteren * Belang van juist etiketteren motiveren | * Etiketteersysteem school * Controle door HACCP-lln |
|  | Je verklaart het verband tussen de methode van bewaren en de bederfbaarheid. | * Factoren die de groei van micro- organismen beïnvloeden * Soorten verpakking * Bewaartechnieken: werkwijze, aandachtspunten, voor- en nadelen | * Belang motiveren | * Visuele voorstelling groei micro-organismen * Bewaartechnieken in praktijk toepassen |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen onderhouden [materieel](#_Materiaal_-_Materieel) en ruimtes.
2. Bij het onderhoud stemmen de leerlingen de techniek, hoeveelheid en soort schoonmaakproduct af op de reinigingsopdracht en de graad van vervuiling.
3. Je leert leerlingen inzicht verwerven in de juiste volgorde bij het uitvoeren van de vaat, het reinigen en desinfecteren.
4. De leerlingen krijgen inzicht in de verschillende reinigingsproducten en dosering bij het uitvoeren van het onderhoud.
5. Je kan gebruik maken van een stappenplan, het reinigingsplan en de richtlijnen zoals ze zijn opgenomen in de HACCP-procedure van de school of werkplek.
6. De richtlijnen in verband met het onderhoud van materieel kan je ook opnemen in de gebruiksaanwijzing of (veiligheids)instructiekaart (LPD 6). Bespreek ook hoe leerlingen bij het onderhoud materieel moeten controleren en afwijkingen of storingen dienen te melden (in functie van technisch onderhoud).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je past voorschriften inzake veiligheid, hygiëne of milieu toe. | * Interpreteren keukenreglement * Reinigen op een zuinige manier | * Ordelijke werktafel * Gebruik juist product en juist gereedschap | * Werkinstructiefiches kunnen gebruiken * Voorschriften op onderhoudsproducten kunnen lezen en toepassen |
|  | Je houdt de werkplek en de directe omgeving schoon. | * Tussentijds reinigen van werkvlak * Onderhoud keuken na werkdag | * Gereinigde werktafel * Gereinigde werkomgeving |  |
|  | Je reinigt apparatuur, machines, materieel en ruimtes volgens voorschriften | * Reinigen na gebruik | * Juiste werkvolgorde ivm onderhoud toepassen | * Stappenplan volgen |
|  | Je toont bij het onderhoud zin voor verantwoordelijkheid | * Verantwoordelijkheidszin ontwikkelen bij onderhoud. | * Spontaan reinigen na opdrachten | * Klasgesprek ivm onderhoud. * Filmpjes over slecht onderhouden keukens * Filmpjes ivm verspreiden bacteriën. |
|  | Je werkt tijdens het onderhoud nauwkeurig. | * Juist doseren toepassen. * Grondig onderhouden. | * Juist materiaal en juist product gebruiken tijdens onderhoud | * (Zelf) evalueren onderhoudstaak. |
|  | Je voert opgelegde taken uit. | * Onderhoudsopdracht op de juiste wijze uitvoeren. | * Werken volgens stappenplan. | * Stappenplan kunnen gebruiken. |
|  | Je voert de vaat uit volgens de juiste procedure | * Volgorde van de vaat toepassen. * Juiste producten voor de vaat gebruiken en juist doseren. | * Etensresten verwijderen. * Serviesgoed en bestek sorteren. * Manueel en/of machinaal afwassen en drogen * Gereinigde stukken controleren en opbergen. | * Stappenplan voor de vaat correct uitvoeren. * Filmpjes over (industriële) vaatmachines tonen ( bv. Werking wasstraat) |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen respecteren basisveiligheidsregels bij gebruik van [materieel](#_Materiaal_-_Materieel) en hebben aandacht voor ergonomie en veiligheid van zichzelf en anderen.
2. Je verwijst naar de instructies op de veiligheidsfiches van materieel en chemische producten en je leert de leerlingen die nauwgezet op te volgen.
3. Je leert de leerlingen de meest voorkomende veiligheidspictogrammen verkennen (bv. bij het omgaan met onderhoudsproducten, in het kader van brandveiligheid en evacuatie).
4. Je bespreekt het belang van persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM).
5. Je leert de leerlingen het belang van ergonomie in de keuken beschrijven. Denk aan het toepassen van de juiste hef- en tiltechnieken, maar ook aan een correcte houding aan de werktafel.
6. Enkele eenvoudige EHBO-handelingen bij snijwonden, brandwonden, uitglijden en flauwte kunnen aan bod komen.  
   De klemtoon ligt op het gepast reageren: rustig blijven, verantwoordelijke verwittigen, eenvoudige hulp bieden.  
   Je kan dat in het begin van het schooljaar of tijdens een ‘veiligheidsweek’ grondig bespreken aan de hand van een didactische affiche, demonstratie door een Rode Kruis medewerker en het opnemen in de leidraad praktijk.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je past voorschriften inzake veiligheid, hygiëne of milieu toe. | * Interpreteren van het keukenreglement. * Instructies op veiligheidsfiches van materieel en chemische producten toepassen. | * Gebruik keukenreglement. * Veiligheidsfiches gebruiken. | * Stappenplan gebruiken. |
|  | Je toont zin voor verantwoordelijkheid tijdens het gebruik van materiaal. | * Op de juiste wijze omgaan met materiaal. | * Materiaal op de correcte wijze gebruiken. | * Demo bij gebruik van nieuw materiaal. |
|  | Je gebruikt persoonlijke beschermingsmiddelen. | * Het belang kennen van persoonlijke beschermingsmiddelen. | * Dragen van juiste kledij. * Veiligheidsschoenen dragen. * Haarnetje gebruiken * Handschoenen gebruiken bij reinigingswerk. |  |
|  | Je gebruikt producten, apparatuur, machines, materiaal en arbeidsmiddelen volgens voorschriften. | * Instructiefiches interpreteren en toepassen. | * Juist gebruik toepassen. |  |
|  | Je verklaart de meest voorkomende veiligheidspictogrammen. | * Pictogrammen interpreteren van bv. Onderhoudsproducten, brandveiligheid, evacuatie | * Pictogrammen lezen en toepassen | * Pictogrammen opzoeken die je ziet in de keuken, op school, in de stad enz. |
|  | Je werkt ergonomisch. | * Ergonomisch kunnen werken ivm juist heffen en tillen, correcte werkhouding aan werktafel, inrichting werktafel. | * Ergonomisch werken tijdens alle handelingen in de keuken. | * Cirkeloefening ivm ergonomie, doorgeven doos, licht voorwerp oprapen, op stoel zitten enz. |
|  | Je past enkele eenvoudige EHBO- handelingen toe. | * Kleine snijwonden, kleine brandwonden kunnen verzorgen. * Gepast kunnen reageren bij een ongeval | * Rustig blijven * Verantwoordelijke verwittigen * Eenvoudige hulp bieden | * Rode kruismedewerker uitnodigen. * Filmpjes ivm veiligheid |
|  | … |  |  |  |