Inspiratiedocument concrete lesdoelen leerplan keukenmedewerker duaal

Overkoepelende vaardigheden

1. De leerlingen situeren de functie van keukenmedewerker binnen het vakgebied horeca.
2. Je kan het vakgebied horeca verkennen met de leerlingen en dat bekijken vanuit het perspectief van de functie van keukenmedewerker: wat zijn de arbeidsomstandigheden (service coupé, werken in vrije tijd)? Wat zijn de toekomstmogelijkheden? In welke bedrijven kan je met die opleiding aan de slag? Beperk je dus zeker niet tot klassieke restaurants, maar richt je ook naar hotel-restaurant, [grootkeuken en catering](#_Huisstijl), bistro, brasserie, taverne, feestzaal, traiteur, mobiele restauratie … 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?
* 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 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 keukenmedewerker op. | * Kennis van het takenpakket * Kennis van de verschillende functies binnen het vakgebied horeca * Kennis van de verschillende soorten ondernemingen | * De leerlingen kunnen de taken van een keukenmedewerker herkennen/benoemen:   + Leveringen nakijken en juist stockeren   + De vaat   + reinigen van de keuken   + MEP koude keuken: reinigen van groenten en fruit, versnijden en basisbereidingen   + Verpakken en etiketteren   + ... | * Organogram laten maken van het bedrijf * Onderwijsleergesprek: * soorten horecabedrijven: uitbatingsvorm, horecaconcept, doelpubliek * verschillende functies/takenpakketten * Praktijkles: verschillende horecaconcepten uitproberen en de leerlingen laten ontdekken wat hun takenpakket kan zijn |
|  | Je omschrijft je functie en verantwoordelijkheden op het werk. | * Inzicht verwerven | * De leerling kent zijn vaste taken en kan deze benoemen * De leerling kan actief luisteren naar de chef | * Eigen werkplek voorstellen a.d.h.v. enkele criteria: takenpakket, concept, doelgroep, grootte van de zaak, verantwoordelijkheden... |
|  | Je somt de belangrijkste verschilpunten tussen jouw takenpakket en dit van je collega/medeleerling. | * Inzicht verwerven * Interesse tonen * Verbanden en verschillen kunnen aantonen * Uitbatingsvormen, horecaconcept * Verschillende functies | * De leerling kan verschillen herkennen in aard en verantwoordelijkheid van de uit te voeren taken binnen |  |
|  | 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 |
|  | Je omschrijft de belangrijkste verschillen tussen de taken van de keukenmedewerker in een gastronomisch restaurant en deze in een grootkeuken. | * Soorten horecazaken waar keukenmedewerkers aan de slag kunnen. | * Inzicht in divers takenpakket van keukenmedewerker ifv soort zaak |  |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen volgen de afspraken van de organisatie op.
2. Je kan het 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 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 ivm werkvorm |
|  | 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. Je kan het respectvol omgaan met mekaar, het gepast reageren bij feedbackmomenten benadrukken. Houd hierbij rekening met culturele verschillen op school en op de werkvloer.
2. 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 …).
3. 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.
4. De leerlingen leren zich flexibel opstellen bij gewijzigde omstandigheden: snel wisselen van taken zodat het gemeenschappelijk doel bereikt wordt.
5. 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 (praktijk)les, 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 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. De samenstelling van gerechten kan je, zoals in de grootkeuken, analyseren aan de hand van componenten (eiwithoudende component, zetmeelhoudende component, groenten, saus). Reflecteer daarover met de leerlingen en gebruik de componenten als puzzelstukken bij de samenstelling van een gerecht.
5. Je kan dat 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 …) | * 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 in functie van een bereiding.
2. Een goede productkennis is de basis van werkzaamheden in de keuken. Voorkom een encyclopedische benadering door een selectie te maken van basisgrondstoffen en die kennis steeds te integreren met praktische oefeningen.
3. Het belangrijkste doel is dat leerlingen grondstoffen kunnen herkennen.   
   Aan de hand van een goed overzicht kunnen leerlingen grondstoffen indelen in groepen en 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. Door grondstoffen te verkennen op het vak van [bewerkingsstadium](#_Technisch_proces) kan je de begrippen kwaliteit en kostprijs, maar ook efficiëntie verklaren. Bereid of bewerk zelf een grondstof en vergelijk dat met een aangekocht convenienceproduct.
5. Dat doel staat sterk in relatie tot LPD 10. Bv. De structuur van de groente zal de leerlingen helpen bij de keuze van de bereidingstechniek.
6. Bij het criterium duurzaamheid kunnen begrippen als korte keten, streekproducten, vergeten groenten, bio-grondstoffen, ecologische voetafdruk … zeker aan bod komen.
7. Via een bedrijfsbezoek (bv. bezoek aan een lokale groentekweker, vismijn) 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 geeft de basiskenmerken ervan. | * Kennis van diverse grondstoffen | * De leerling neemt de juiste grondstoffen | * Moduleboek * Beeldboek |
|  | 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) |
|  | Je ontdekt nieuwe grondstoffen. | * Warenkennis | * De leerlingen gebruiken de juiste grondstof. | * Kahoot |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen gebruiken het juiste [materieel](#_Klantvriendelijk_handelen) in functie van een opdracht.
2. Beperk je tot het meest voorkomende groot materieel (werktafels, fornuizen, ovens, kookketel, friteuse, koeling, warmhoudtafels, salamander, snijmachines ...) en klein materieel (messen, lepels, snijplanken, bakpannen, kookpannen, zeven, mandoline ...) die in een professionele keuken voorkomen en waarmee een keukenmedewerker mee zal aan de slag gaan.
3. Via (digitale) 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 (LPD 21) en arbeidsveilig hanteren (LPD 22) van materieel.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? |  |
|  | Je kan groot keukenmaterieel benoemen en gebruiken | * Gebruiksaanwijzing volgen voor groot keukenmaterieel * Handleiding volgen voor het opstarten van groot keukenmaterieel * Correct monteren * Veiligheid in acht nemen | * de ln kan groot keukenmaterieel opstarten * De ln kan instructiefiches gebruiken | * Demonstratie |
|  | Je kan klein keukenmaterieel benoemen en herkennen | * Gebruiksaanwijzing volgen voor klein keukenmateriaal * Kleur van snijplanken kennen * Verschillende messen kennen + het gebruik ervan * Diverse kookpotten kennen + het gebruik ervan |  |  |
|  | 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) |
|  | Je selecteert een kookpot in functie van een bereiding. | * verband afmeting, vorm en materiaal en bereiding | * Keuze motiveren | * Demo in praktijklokaal * Poster / affiche / moodboard maken * Quiz / memory |
|  | … |  |  |  |

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. Bv. gewicht van 1 gemiddelde appel, ajuin …
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. * Functies weegschaal * Tarra | * Kan ingrediënten correct afwegen. * Kan inhoudsmaten correct afmeten. * Stabiel plaatsen van een weegschaal * Kunnen aan en uitschakelen * Tarreren van een weegschaal * Aflezen van een weegschaal/maatbeker * Nauwkeurig afwegen tot 0,1g | * 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 kunnen leerlingen vertrouwd worden met de basisvaktermen en ze functioneel gebruiken.
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.

* ‘julienne’, ‘brunoise’, ‘émincer’, ‘ciseler’, ‘hacher’, ‘parer’

1. De leerlingen passen voorbereidende technieken toe per soort grondstof en dat in de juiste volgorde: schoonmaken, schillen/pellen, wassen, versnijden, portioneren, voorgaren, 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 de technieken beheersen uitdagen met andere versnijdingswijzen.
3. Bij het versnijden van grondstoffen kan je ook machines gebruiken en wijzen op efficiëntie en personeelskost.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je maakt je werktafel (“workstation”) gebruiksklaar. | * HACCP kennis * Orde op de werkvloer bewaren en bewaken * Kennis ergonomie * Kennis snijplanken | * De leerlingen richten hun “workstation” juist in (recipiënten voor afval en eindproduct, juiste snijplank. | * Demonstratie * Invullen cursus * “Peer to peer” leerlingen elkaars “workstation” evalueren en bijsturen * Leerlingen laten werken op iemand anders zijn of haar “workstation” om zo de verschillen met hun eigen “workstation” op te merken |
|  | Je kiest het juiste snijgereedschap voor het reinigen en versnijden van grondstoffen. | * Kennis over het klein materieel | * De leerlingen gebruiken het juiste gereedschap (dunschiller, demi-chef, aardappelmesje. | * Quiz * Kahoot * Demonstratie * cursus |
|  | Je voert de versnijding uit volgens de gewenste grootte. | * verschillende snijtechnieken: vaktermen en grootte * versnijdingen van aardappel * versnijdingen van groente * versnijding van vlees / vis … | * Toepassen van de juiste snijtechniek * Gelijkmatig snijden | * Foto’s snijwijze + vakterm + grootte * Demonstratie en oefenlessen |
|  | Je past de juiste snijtechniek toe. | * Vaktechnische kennis * Vaktechnisch handelen * Economisch handelen (met zo weinig mogelijk verlies werken) | * De leerling past de juiste snijtechniek toe. * De leerling reinigt de groente. * De leerling pareert de groente indien nodig. | * Demonstratie van verschillende snijtechnieken * Filmpes tonen * Gebruik maken van “de snijwijzer” (Marlies CLW Oostende) * <https://www.youtube.com/watch?v=ZKJL2HZccsE> * Snijtechieken in een vreemde taal : <https://www.youtube.com/watch?v=8VBnaFhOEn8> * Techniek om je vingers juist te zetten tijdens het snijden<https://www.youtube.com/watch?v=1eL7llVPuJg> |
|  | Je hanteert een toestel bij het versnijden van groenten. | * Émincer, raspen, frieten * Beoordeling kwaliteit tov manuele versnijding * Afwegen arbeidskost | * Economisch werken * Efficiëntie | * Demonstratie en vergelijken / reflecteren |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen passen basisbereidingstechnieken toe.

* stoven, koken, bakken, braden, blancheren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen

1. 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.
2. Je kan de basisbereidingstechnieken toepassen op diverse keukengrondstoffen zoals vlees, vis, gevogelte, eieren, rijst, pasta, aardappelen, groenten ...
3. De keuze van de bereidingstechnieken zal een belangrijke invloed hebben op de voedingswaarde, kwaliteit en smaakbeleving van de bereidingen. Je kan de verschillende bereidingstechnieken toepassen op één grondstof en vervolgens daarover reflecteren met de leerlingen. Denk hierbij ook aan ‘à la minute’ en regenereren van gerechten.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 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 juiste basisbereidingstechniek toe. | * Stappen per bereidingstechniek | * De leerling respecteert de volgorde van handelen. * De leerling past de techniek nauwkeurig toe met oog voor de kritieke punten. * De leerling werkt op een vellige manier | * Demonstratie * Cursus * Filmpjes * Peer to peer learning * Receptuur * Stappenplan |
|  | 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 | * Verschillende technieken toepassen op dezelfde grondstof (bv groenten) en onderling vergelijken |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen maken basisbereidingen klaar.
2. Volgende basisbereidingen kunnen aan bod komen:  
   Fonds (blanke, bruine, gevogeltefonds, visfumet en groentenbouillon); ‘mirepoix’, ‘bouquet garni’ en ‘bouquet marmite’; koude en warme basissausen (mayonaise, vinaigrette, Hollandse saus, veloutésaus, béchamelsaus, Spaanse saus, tomatensaus, witte wijnsaus); basisbindmiddelen; samengestelde boters; degen en beslagen; ‘crème’ (banketbakkersroom, ‘crème anglaise’).
3. Je kan de verschilpunten tussen de basisbereidingen en de toepassingen benadrukken. Dat kan je ook aanbrengen via demonstratie of video. Voorzie hierbij een observatie-opdracht: je leert leerlingen de verschillende stappen benoemen, je leert hen de voornaamste bestanddelen noteren, bespreek de rol van elk bestanddeel …

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 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 mayonaise met een klopper / met een mixer.  Je bereidt afleidingen van een mayonaise:   * Cocktailsaus * Tartaar * Vinaigrette | * Je kent de ingrediënten om deze sauzen te maken. * Je maakt mayonaise met de mixer. * Je maakt mayonaise met de garde. | * Je zet de nodige materialen en ingrediënten klaar. | Duidelijke recepten met foto’s en alle tussenstappen. |
|  | Je bereidt een fonds:   * Visfond * gevogeltefond | * Je kent de basisingrediënten * Je zet de juiste materialen klaar * Je weet waarom we deze fonds gebruiken | * Je volgt de juiste werkwijze |  |
|  | Je stelt een bouquet garni/marmite samen. | * Je weet waaruit die bestaan * Je weet waarvoor je deze gebruikt | * Je gebruikt ze indien je ze nodig hebt volgens het recept |  |
|  | Je bereidt een warme basissaus:   * Bechamel * Mornay * Veloutésaus * Tomatensaus * Witte-wijnsaus | * Je kent de ingrediënten om deze sauzen te maken. * Je zet de juiste materialen klaar | * Je volgt de juiste werkwijze |  |

1. De leerlingen maken eenvoudige gerechten klaar.

Samenhang tweede graad: II-Ned-a LPD 16

1. Maak een selectie van eenvoudige gerechten zodat de belangrijkste grondstoffen, snijtechnieken, basisbereidingen en bereidingstechnieken gevarieerd aan bod komen. Je kan in die zin gerechten uitkiezen in functie van het leerproces van de leerling.
2. Gebruik dit overzicht:  
   eenvoudige hapjes, voorgerechten, soepen, tussengerechten, vlees-, gevogelte- en visgerechten, vegetarische en veganistische gerechten (vleesvervangers en alternatieven), bijgerechten, garnituren, eiergerechten, salades, groentebereidingen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten, keukennagerechten, patisserie, zuivelbereidingen ...
3. 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. Daarbij 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 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 bij het presenteren van gerechten technieken toe met oog voor kwaliteit en creativiteit.
2. 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.
3. De leerlingen passen die dresseertechnieken toe zowel op bord en plateau als op buffet (saladbar, toonbank, banket, counter in grootkeuken …).

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | | Suggestie ivm werkvorm | |
|  | | Je schikt een gerecht identiek op meerdere borden of schotels volgens het voorbeeld / volgens eigen creativiteit. | | * Verschillende vormen van bordschikkingen * Specifiek materiaal: palet, pincet, portioneermateriaal … * Belang van kleur, compositie, keuze materiaal | | * Volgens voorbeeld van de leerkracht * Volgens eigen creativiteit: met oog voor kleur en compositie, passend materiaal * Identieke plaats en portie * Verzorgd, zonder morsen | | * voorbereidende schets met vormen en kleuren * praktijkoefening |
|  | | Je schikt volgens verschillende restaurantconcepten de verschillende bereidingen op bord. | | * Verschillen op basis van concept: gastronomisch tov bistro, grootkeuken … (verschillend materiaal, sfeer, wijze van serveren …) | | * In functie van type restauratie | | * Voorbeelden tonen * Praktijkoefening en demonstratie van verschillen |
|  | | … | |  | |  | |  |

1. De leerlingen verzorgen de maaltijddistributie en stellen maaltijdpakketten samen.
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 uitserveren aan het buffet of bij het serveren van gerechten tot bij de gast.
4. Je kan dat doel in samenhang zien met LPD 19 bij het bewaken en controleren van de temperatuur van de bereidingen, ‘bain-marie’ en koeltogen.
5. In de grootkeuken worden keukenmedewerkers ingeschakeld voor het samenstellen van maaltijdpakketten en dienbladen. Je kan heel wat vaardigheden bij die activiteit inoefenen aan de hand van afhaalmaaltijden: mise-en-place, schikken en portioneren volgens fiche, het verpakken en afdekken, het werken in vast ritme aan de transportband, het gebruik van de transportkar …  
   Je kan leerlingen ook laten kennismaken met die specifieke activiteit via werkplekleren of een bedrijfsbezoek.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je organiseert de verdeling van de gerechten aan de doorgeeftafel, koud en warm buffet … | * verschillende distributiesytemen en hun organisatie * opstellen taakverdeling | * efficiënt verloop * goede voorbereiding * duidelijke aansturing | Demonstratie en oefening (toepassing in de verschillende distributiesystemen) |
|  | Je ondersteunt bij de bediening in het restaurant / aan het buffet in de verbruiksruimte. | * Opportuniteiten van keukenpersoneel die de bediening ondersteunt: flexibel inzetten personeel, direct contact … | * Vlotheid in uitserveren * Klantvriendelijkheid * Overbrengen vakkennis | Demonstratie en oefening (toepassing in de verschillende distributiesystemen) |
|  | Je stelt een maaltijdpakket/bestelling klaar en verpakt deze. | * Werking van een maaltijddistributie in grootkeuken * Organisatie van een transportband/samenstelling van een pakket/bestelling * Belang van goede mise en place | * Opvolgen van bestelling * Methodisch werken * labelen | * video * bedrijfsbezoek * praktijkoefening: samenstelling afhaalmaaltijd |
|  | … |  |  |  |

Economisch en duurzaam handelen

1. De leerlingen gaan duurzaam om met [productiemiddelen](#_Productiemiddelen).
2. Het begrip duurzaamheid (people – planet – prosperity) kan je aan de hand van concrete voorbeelden in de keuken toelichten: 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 …); kostprijsbewust werken (LPD 16); respectvol omgaan met materieel en infrastructuur. Je kan dat situeren in het bredere kader van [duurzaam handelen](#_Duurzaam_handelen).
3. Je kan leerlingen laten 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), gastronomie met groente, 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 en wastecost

Samenhang tweede graad: II-Wis-a LPD 3

1. De leerlingen krijgen via dat 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 (foodcost) van een gerecht 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 dit doel uitbreiden door de waarde van het afval en uitval te berekenen (wastecost, rendementstest) bv. waste bij fileren vis.
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 |  |
|  | … |  |  |  |

1. De leerlingen ontvangen en controleren de goederen.
2. Je kan dat doel samen met het kiezen van basisgrondstoffen aanbrengen (LPD 5).
3. De leerlingen beoordelen de producten bij ontvangst op kwaliteit, aantal, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum, temperatuur. Dat kan zowel visueel als aan de hand van meetapparatuur. Je kan dat uitvoeren in het economaat, bij de levering van de goederen door de leverancier of bij de start van een activiteit (de leerling controleert of alle goederen aanwezig zijn en registreert dat op een bestelbon of productfiche).
4. Situeer dat leerplandoel ook binnen de HACCP-procedure op school / op de werkplek met betrekking tot het melden, registreren en rapporteren van afwijkingen.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  | Je beoordeelt een grondstof bij ontvangst. | * Grondstoffenkennis * Vereisten verpakking * FIFO, FEFO * Bewaartemperaturen * Gebruik thermometer | * Kwaliteitsvol handelen * Nauwkeurig handelen * verantwoordelijkheidszin | * samen met LPD grondstoffen * bij start praktijkles * taak in economaat * bezoek aan (groothandels)markt |
|  | Je registreert de noodzakelijke gegevens bij de ontvangst van goederen. | * Documenten * Procedure op school / leerwerkplek | * Leesbaar handschrift * Nauwkeurig werken | * Taak economaat |
|  | Je onderneemt actie bij afwijkingen (non-conformiteiten). | * Mogelijke non-conformiteiten * Procedure op school / leerwerkplek | * Juiste inschatting maken | * Onderwijsleergesprek: hoe ga je hiermee om op de leerwerkplek? |
|  | … |  |  |  |

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 en 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 die 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 hun verantwoordelijkheid laten opnemen 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 m.b.t. 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 (marineren, zouten, drogen, koelen, invriezen) 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 hierbij 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 hierbij 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 |
|  | … |  |  |  |