

Keukenmedewerker

2de graad A-finaliteit

II-Keu-a

BRUSSEL

D/2024/13.758/125

Versie januari 2024

1 Inleiding

De uitrol van de modernisering secundair onderwijs gaat gepaard met een nieuwe generatie leerplannen. Leerplannen geven richting en laten ruimte. Ze faciliteren de inhoudelijke dynamiek en de continuïteit in een school en lerarenteam. Ze garanderen binnen het kader dat door de Vlaamse regering werd vastgelegd voldoende vrijheid voor schoolbesturen om het eigen pedagogisch project vorm te geven vanuit de eigen schoolcontext. Leerplannen zijn ingebed in het vormingsconcept van de katholieke dialoogschool. Ze versterken het eigenaarschap van scholen die d.m.v. eigen beleidskeuzes de vorming van leerlingen gestalte geven. Leerplannen laten ruimte voor het vakinhoudelijk en pedagogisch-didactisch meesterschap van de leraar, maar bieden ondersteuning waar nodig.

1.1 Het leerplanconcept: vijf uitgangspunten

Leerplannen vertrekken vanuit het **vormingsconcept** van de katholieke dialoogschool. Ze laten toe om optimaal aan te sluiten bij het pedagogisch project van de school en de beleidsbeslissingen die de school neemt vanuit haar eigen visie op onderwijs (taalbeleid, evaluatiebeleid, zorgbeleid, ICT-beleid, kwaliteitsontwikkeling, keuze voor vakken en lesuren ...).

Leerplannen ondersteunen **kwaliteitsontwikkeling**: het leerplanconcept spoort met kwaliteitsverwachtingen van het Referentiekader onderwijskwaliteit (ROK). Kwaliteitsontwikkeling volgt dan als vanzelfsprekend uit keuzes die de school maakt bij de implementatie van leerplannen.

Leerplannen faciliteren een **gerichte studiekeuze**. De leerplandoelen sluiten aan bij de verwachte competenties van leerlingen in een bepaald structuuronderdeel. De feedback en evaluatie bij de realisatie ervan beïnvloeden op een positieve manier de keuze van leerlingen na elke graad.

Leerplannen gaan uit van de **professionaliteit** van de leraar en het **eigenaarschap** van de school en het lerarenteam. Ze bieden voldoende ruimte voor eigen inhoudelijke keuzes en een eigen didactische aanpak van de leraar, het lerarenteam en de school.

Leerplannen borgen de **samenhang** in de vorming. Die samenhang betreft de verticale samenhang (de plaats van het leerplan in de opbouw van het curriculum) en de horizontale samenhang tussen vakken binnen structuuronderdelen en over structuuronderdelen heen. Leerplannen geven expliciet aan voor welke leerplandoelen van andere leerplannen in de school verdere afstemming mogelijk is. Op die manier faciliteren en stimuleren de leerplannen leraren om over de vakken heen samen te werken en van elkaar te leren. Een verwijzing van een leraar naar de lessen van een collega laat leerlingen niet alleen aanvoelen dat de verschillende vakken onderling samenhangen en dat ze over dezelfde werkelijkheid gaan, maar versterkt ook de mogelijkheden tot transfer.

1.2 De vormingscirkel – de opdracht van secundair onderwijs

De leerplannen vertrekken vanuit een gedeelde inspiratie die door middel van een vormingscirkel voorgesteld wordt. We 'lezen' de cirkel van buiten naar binnen.

- Een lerarenteam werkt in een katholieke dialoogschool die onderwijs verstrekt vanuit een **specifieke traditie**. Vanuit het eigen pedagogisch project kiezen leraren voor wat voor hen en hun school goed



onderwijs is. Ze wijzen leerlingen daarbij de weg en gebruiken daarvoor **wegwijzers**. Die zijn een inspiratiebron voor leraren en zorgen voor een Bijbelse 'drive' in hun onderwijs.

- De kwetsbaarheid van leerlingen ernstig nemen betekent dat elke leerling **beloftevol** is en alle leerkansen verdient. Die leerling is **uniek als persoon** maar ook **verbonden** met de klas, de school en de bredere samenleving. Scholen zijn **gastvrije plaatsen** waar leerlingen en leraren elkaar ontmoeten in diverse contexten. De leraar vormt zijn leerlingen vanuit een **genereuze** attitude, hij geeft om zijn leerlingen en hij houdt van zijn vak. Hij durft af en toe de gebaande paden verlaten en stimuleert de **verbeelding en creativiteit** van leerlingen. Zo zaait hij door zijn onderwijs de kiemen van een hoopvolle, **meer duurzame en meer rechtvaardige wereld**.
- Leraren vormen leerlingen door middel van leerinhouden die we groeperen in negen **vormingscomponenten**. De aaneengesloten cirkel van vormingscomponenten wijst erop dat vorming een geheel is en zich niet in schijfjes laat verdelen. Je kan onmogelijk over taal spreken zonder over cultuur bezig te zijn; wetenschap en techniek hebben een band met economie, wiskunde, geschiedenis ... Dwarsverbanden doorheen de vakken zijn belangrijk. De vormingscirkel vormt dan ook een dynamisch geheel van elkaar voortdurend beïnvloedende en versterkende componenten.
- Vorming is voor een leraar nooit te herleiden tot een cognitieve overdracht van inhouden. Zijn meesterschap en passie brengt een leraar ertoe om voor iedere leerling de juiste woorden en gebaren te zoeken om **de wereld te ontsluiten**. Hij introduceert leerlingen in de wereld waarvan hij houdt. Een leraar zorgt er bijvoorbeeld voor dat leerlingen kunnen worden gegrepen door de cultuur van het Frans of door het ambacht van een metselaar. Hij initieert leerlingen in een wereld en probeert hen zover te brengen dat ze er hun eigen weg in kunnen vinden.
- Een leraar vormt leerlingen als **individuele leraar**, maar werkt ook binnen **lerarenteams** en binnen een **beleid van de school**. Het Gemeenschappelijk funderend leerplan helpt daartoe. Het zorgt voor het fundament van heel de vorming dat gerealiseerd wordt in vakken, in projecten, in schoolbrede initiatieven of in een specifieke schoolcultuur.
- De uiteindelijke bedoeling is om **alle leerlingen** kwaliteitsvol te vormen. Leerlingen zijn dan ook het hart van de vormingscirkel, zij zijn het op wie we inzetten. Zij dragen onze hoop mee: de nieuwe generatie die een meer duurzame en meer rechtvaardige wereld zal creëren.



1.3 Ruimte voor leraren(teams) en scholen

De leraar als professional, als meester in zijn vak krijgt vrijheid om samen met zijn collega's vanuit de leerplannen aan de slag te gaan. Hij kan eigen accenten leggen en differentiëren vanuit zijn passie, expertise, het pedagogisch project van de school en de beginsituatie van zijn leerlingen.

De leerplandoelen zijn noch chronologisch, noch hiërarchisch geordend. Ze laten ruimte aan het lerarenteam en de individuele leraar om te bepalen welke leerplandoelen op welk moment worden samengenomen, om didactische werkvormen te kiezen, contexten te bepalen, eigen leerlijnen op te bouwen, vakoverschrijdend te werken, flexibel om te gaan met een indicatie van onderwijstijd.

1.4 Differentiatie

Om optimale leerkansen te bieden is [differentiëren](#) van belang in alle leerlingengroepen. Leerlingen voor wie dit leerplan is bestemd, behoren immers wel tot dezelfde doelgroep, maar bevinden zich niet noodzakelijk in dezelfde beginsituatie. Zij hebben een niet te onderschatten – maar soms sterk verschillende – bagage mee vanuit de onderliggende graad, de thuissituatie en vormen van informeel leren. Het is belangrijk om zicht te krijgen op die aanwezige kennis en vaardigheden en vanuit dat gegeven, soms gedifferentieerd, verder te bouwen. Positief en planmatig omgaan met verschillen tussen leerlingen verhoogt de motivatie, het welbevinden en de leerwinst voor elke leerling.

De leerplannen bieden kansen om te differentiëren door te verdiepen en te verbreden en door de leeromgeving aan te passen. Ze nodigen ook uit om te differentiëren in evaluatie.

Differentiatie door te verdiepen en te verbreden

Sommige leerlingen denken meer conceptueel en abstract. Andere leerlingen komen vanuit een meer concrete benadering sneller tot inzichtelijk denken. Variëren in abstractie spreekt leerlingen aan op hun capaciteiten en daagt hen uit om van daaruit te groeien.

Daarnaast bieden leerplannen kansen om de complexiteit van leerinhouden aan te passen. Dat kan door een complexere situatie te schetsen, een minder ingewikkelde bewerking of handeling voor te stellen, of door meer kennis of vaardigheden aan te bieden om leerlingen uit te dagen.

De ene context kan betekenisvol zijn voor een leerlingengroep, terwijl een andere context dan weer betekenisvoller kan zijn voor een andere leerlingengroep. Leerinhouden in verschillende contexten aanbrengen biedt kansen om leerlingen aan te spreken op hun interesses en daagt hen tegelijk uit om andere interesses te verkennen en zo hun horizon te verruimen.

In 'extra' wenken bij de leerplandoelen en in beperkte mate ook via keuzeleerplandoelen bieden we je inspiratie om te differentiëren door te verdiepen en te verbreden.

Differentiatie door de leeromgeving aan te passen

Doordachte variatie in werkvormen (groepswork, individueel, auditief, visueel, actief ...) vergroot de kans dat leerdoelen worden gerealiseerd door alle leerlingen. Het helpt hen bovendien ontdekken welke manieren van leren en informatie verwerken best bij hen passen.

De ene leerling kan snel of zelfstandig werken, de andere heeft meer tijd of begeleiding nodig. Variëren in de mate van ondersteuning, gericht aanbieden van hulpmiddelen (voorbeelden, schrijfkaders, stappenplannen ...) en meer of minder tijd geven, daagt leerlingen uit op hun niveau en tempo.

Leerlingen op hun niveau en vanuit eigen interesses laten werken kan door te differentiëren in product, bijvoorbeeld door leerlingen te laten kiezen tussen opdrachten die leiden tot verschillende eindproducten.

Het samenstellen van groepen kan een effectieve manier zijn om te differentiëren. Rekening houden met verschil in leerdoelen en leerlingenkenmerken laat leerlingen toe van en met elkaar te leren.

Technologie kan al die vormen van differentiatie ondersteunen. Zo kunnen leerlingen op hun maat werken met digitale leermiddelen zoals educatieve software of online oefenprogramma's.

Differentiatie in evaluatie

Tenslotte laten de leerplannen toe te differentiëren in [evaluatie](#) en feedback. Evalueren is beoordelen om te waarderen, krachtiger te maken en te sturen.

Na de afronding van een lessenreeks of na een langere periode gaan leraren door middel van summatieve evaluatie na waar leerlingen staan. De keuze van een evaluatie- en feedbackvorm is afhankelijk van de vooropgestelde doelen.



Formatieve evaluatie is geïntegreerd in het leerproces en gaat uit van een actieve betrokkenheid van leraar en leerling. Het zet leerlingen aan het denken over hun vorderingen en laat leraren toe om tijdens het leerproces effectieve feedback te geven. Door middel van formatieve evaluatie krijgen leraren een goed zicht op het leerproces van leerlingen zodat ze het verder gericht en waar nodig kunnen bijsturen. Het is bovendien een rijke bron voor leraren om te reflecteren over de eigen onderwijspraktijk en de eigen pedagogisch-didactische aanpak bij te sturen.

1.5 Opbouw van leerplannen

Elk leerplan is opgebouwd volgens een vaste structuur. Alle onderdelen maken inherent deel uit van het leerplan. Schoolbesturen van Katholiek Onderwijs Vlaanderen die de leerplannen gebruiken, verbinden zich tot de realisatie van het gehele leerplan.

De **inleiding** licht het leerplanconcept toe en gaat dieper in op de visie op vorming, de ruimte voor leraren(teams) en scholen en de mogelijkheden tot differentiatie.

De **situering** geeft aan waarop het leerplan is gebaseerd en beschrijft de samenhang binnen de graad en met de onderliggende graad, en de plaats in de lessentabel.

In de **pedagogisch-didactische duiding** komen de inbedding in het vormingsconcept, de krachtlijnen, de opbouw, de leerlijnen, de aandachtspunten met o.m. nieuwe accenten van het leerplan aan bod.

De **leerplandoelen** zijn helder geformuleerd en geven aan wat van leerlingen wordt verwacht. Waar relevant geeft een opsomming of een afbakening (★) aan wat bij de realisatie van het leerplandoel aan bod moet komen. Ook pop-ups bevatten informatie die noodzakelijk is bij de realisatie van het leerplandoel. De leerplandoelen zijn gebaseerd op de minimumdoelen van de basisvorming, de cesuurdoelen of de doelen die leiden naar een beroepskwalificatie. Indien een leerplandoel verder gaat, vind je een '+' bij het nummer van het leerplandoel. Al die leerplandoelen zijn verplicht te realiseren. In een aantal gevallen zijn keuzedoelen opgenomen; die leerplandoelen zijn weergegeven in een grijze kleur en het nummer van het leerplandoel wordt voorafgegaan door 'K'.

De leerplandoelen zijn ingedeeld in een aantal rubrieken. Bovenaan elke rubriek vind je de relevante minimumdoelen van de basisvorming, de cesuurdoelen en/of doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties, afhankelijk van de finaliteit. Als leraar hoef je je die taal niet eigen te maken. Het volstaat dat je de leerplandoelen realiseert zoals opgenomen in het leerplan.

Waar relevant wordt de samenhang met andere leerplannen in dezelfde graad aangegeven, evenals de samenhang met de onderliggende graad.

'Duiding' bij een leerplandoel bevat een noodzakelijke toelichting bij het doel. In pedagogisch-didactische wenken vinden leraren inspiratie om met het leerplandoel aan de slag te gaan. Een rubriek 'extra' bij een leerplandoel biedt leraren inspiratie om verder te gaan dan wat het leerplandoel minimaal vraagt.

De **basisuitrusting** geeft aan welke materiële uitrusting vereist is om de leerplandoelen te kunnen realiseren.

Het **glossarium** bevat een overzicht van handelingswerkwoorden die in alle leerplannen van de graad als synoniem van elkaar worden gebruikt of meer toelichting nodig hebben.

De **concordantie** geeft aan welke leerplandoelen gerelateerd zijn aan bepaalde minimumdoelen, cesuurdoelen of doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties.

2 Situering

2.1 Samenhang in de tweede graad

2.1.1 Samenhang binnen de studierichting Keukenmedewerker

De specifieke vorming wint aan betekenis als ze in samenhang met doelen uit de algemene vorming wordt gerealiseerd. Bij de beschrijving van de leerplandoelen worden enkele suggesties gedaan. We denken aan doelen uit het Gemeenschappelijk funderend leerplan in functie van teamwork, doelen uit het leerplan wiskunde met betrekking tot inhoudsmaten, omrekenen van recepten ...

2.1.2 Samenhang met andere leerplannen binnen de finaliteit

Binnen de A-finaliteit in het domein Voeding en horeca is een aantal studierichtingen sterk verwant met elkaar: Keukenmedewerker, Medewerker fastfood en Hulpkelner.

2.2 Plaats in de lessentabel

Het leerplan is gebaseerd op minimumdoelen van de basisvorming en doelen die leiden naar de beroepskwalificatie Keukenmedewerker. Het is bestemd voor volgende studierichtingen: Keukenmedewerker duaal, Aanloop keukenmedewerker duaal* en Aanloop Horeca duaal* (* afhankelijk van de invulling van de schoolcomponent en de aanloopcomponent).

Het leerplan is gericht op 24 uren per schooljaar. De school bepaalt zelf hoe ze de diverse rubrieken in dat aantal lesuren aan bod laat komen.

Het geheel van de algemene en specifieke vorming in elke studierichting vind je terug op de [PRO-pagina](#) met alle vakken en leerplannen die gelden per studierichting.

3 Pedagogisch-didactische duiding

3.1 Keukenmedewerker en het vormingsconcept

Het leerplan Keukenmedewerker is ingebed in het vormingsconcept van de katholieke dialogeschool. In het leerplan ligt de nadruk op de economische, technische en sociale vorming. De wegwijzers generositeit en gastvrijheid, uniciteit in verbondenheid, duurzaamheid, verbeelding en rechtvaardigheid maken er inherent deel van uit.

Economische vorming

Leerlingen in Voeding en horeca leren als toekomstige werknemer bewuste, creatieve, verantwoorde en duurzame keuzes maken met aandacht voor wereldwijde solidariteit en rechtvaardigheid. De leerlingen werken kostenbewust, vermijden verspilling en respecteren materialen.

Technische vorming

De leerlingen worden via deze studierichting technisch gevormd. Via praktische opdrachten verwerven ze essentiële vaardigheden. We zetten ze aan om na te denken over het waarom zodat ze inzicht verwerven in technieken en bereidingen in de keuken.

Sociale vorming



Sociale vorming in Voeding en horeca is uitermate belangrijk: leerlingen worden gestimuleerd om op genereuze wijze met anderen in interactie te treden en zo duurzame sociale en relationele vaardigheden te ontwikkelen. Ze leren zich verplaatsen in de ander, ze ontdekken het effect van het eigen gedrag op anderen, ze komen zo tot constructief samenwerken.

Generositeit en gastvrijheid

De horecasector is een heel diverse wereld: veelal komen verschillende leeftijden, talen, culturen samen. Leerlingen worden uitgedaagd om in die diversiteit genereus te zijn ten opzichte van de andere. Vanuit een gastvrije houding staat de leerling open voor een diversiteit van culturen en voedingsvoorkeuren.

Uniciteit in verbondenheid

In de horeca is teamwork een belangrijk gegeven. Een goede samenwerking vertrekt vanuit een sterke identiteit en sociale betrokkenheid. Leerlingen in de horeca worden extra gevormd op het vlak van sociale vaardigheden zodat ze kunnen samenwerken binnen een team en kunnen inspelen op de wensen van de gasten.

Duurzaamheid

Scholen en leerlingen werken mee aan een ecologische bewustwording zowel op school als op de leerwerkplek. Principes van korte keten zijn niet louter trends, maar zijn ingegeven vanuit de duurzaamheidsgedachte. Daarnaast worden leerlingen uitgedaagd om zuinig om te gaan met kostbare grondstoffen en energie met als doel middelen zo efficiënt mogelijk in te zetten en te streven naar zo weinig mogelijk afval en voedselverlies. De leerlingen kunnen dat principe verwoorden en argumenteren ten aanzien van hun gasten. Duurzaam, verantwoord ondernemen blijft meer dan ooit belangrijk.

Verbeelding

In horeca is beleving een belangrijk gegeven. Om zich te kunnen inleven in de behoeften van gasten is het van belang dat leerlingen verbeeldend denken en handelen. Die creativiteit uit zich bij het toepassen van technieken en bereidingen, bij het uitoefenen van vaardigheden. Verbeelding is een belangrijke wegwijzer om gasten te verrassen en te verwennen.

Rechtvaardigheid

De studierichtingen in het studiedomein Voeding en horeca behoren tot de duurdere studierichtingen. Zorgvuldig omgaan met studiekosten, het ter beschikking stellen van materiaal kan er toe bijdragen dat ook minder kapitaalkrachtige leerlingen de studierichting kunnen volgen. Hetzelfde geldt voor de gasten. Voeding is een basisbehoefte, voor elke inkomensklasse is een kwalitatieve en smaakvolle maaltijd belangrijk.

Uit die vormingscomponenten en wegwijzers zijn de krachtlijnen van het leerplan ontstaan.

3.2 Krachtlijnen

Overkoepelende vaardigheden

De leerlingen verkennen het vakgebied in zijn breedte, werken teamgericht én volgens de afspraken binnen een organisatie. Ze houden rekening met de voedingswaarde en gezondheid. Het betreft meer algemene doelen die niet elke les aan bod hoeven te komen.

Vaktechnisch handelen in de keuken

De leerlingen verwerven basiscompetenties in de keuken bij het verwerken van grondstoffen, het hanteren van materiaal, het volgen van een productiefiche, het bereiden en presenteren van gerechten.

Economisch en duurzaam handelen

In de keuken komen aspecten van economisch en duurzaam handelen aan bod. Leerlingen leren respectvol, kostenbewust en maatschappelijk verantwoord omgaan met productiemiddelen.

Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

De leerlingen passen tijdens de voorbereiding, de dienst, het onderhoud de basisprincipes van arbeidsveiligheid en ergonomie, voedselveiligheid en hygiëne toe.

3.3 Opbouw

Het leerplan is ingedeeld volgens de hierboven vermelde krachtlijnen.

Dit leerplan biedt de ruimte om zelf keuzes te maken in het clusteren van doelen en zo tot dwarsverbanden te komen. Het is niet de bedoeling om de doelen in chronologische volgorde af te werken. Maak daarover afspraken binnen de vakgroep zodat er een horizontale en verticale afstemming is.

3.4 Leerlijnen

3.4.1 Samenhang in de tweede graad

Binnen het studiedomein Voeding en horeca zijn volgende studierichtingen die leiden tot een onderwijskwalificatie 2 sterk verwant: Keukenmedewerker, Medewerker fastfood en Hulpkelner.

Elke studierichting heeft zijn eigenheid, maar anderzijds zijn er ook overeenkomsten op het vlak van werken in een organisatie, economisch, duurzaam, voedselveilig en arbeidsveilig handelen.

Ook zijn er inhoudelijk heel wat gelijkenissen met het leerplan van Restaurant en keuken (2^{de} graad A-finaliteit).

Onderstaand schema maakt duidelijk dat keukenvaardigheden niet voorkomen in de studierichting Hulpkelner. Anderzijds zullen vaardigheden in het restaurant in de studierichting Keukenmedewerker niet aan bod komen. In de studierichting Medewerker fastfood worden zowel in keuken en restaurant technische vaardigheden aangereikt, maar dan in de context van snelle restauratie.

Keukenmedewerker	Medewerker fastfood	Hulpkelner
Overkoepelende vaardigheden		
Vaktechnisch handelen in de keuken		
	Vaktechnisch handelen in het restaurant	
Economisch en duurzaam handelen		
Voedselveilig en arbeidsveilig handelen		

Een aantal leerplandoelen kan je in samenhang realiseren met je collega van de algemene vorming waardoor ze meer betekenis krijgen.

We denken aan:

- Het efficiënt en respectvol samenwerken (I-II-III-GFL LPD 6);
- het vergelijken van prijzen, het berekenen, meten en wegen (II-Wis-a LPD 2, 3);
- het vergelijken van gerechten en dranken op basis van voedingswaarde en gezondheid (II-Mavo-a LPD 14).



3.4.2 Samenhang met de 3^{de} graad

De studierichting Keukenmedewerker bereidt leerlingen inhoudelijk voor op de studierichting Grootkeuken en catering in de 3^{de} graad. Daarnaast kan ook een vervolgopleiding Restaurant en keuken in de 3^{de} graad worden overwogen. De leerinhouden met betrekking tot het vaktechnisch handelen in het restaurant kwamen echter niet aan bod in de studierichting Keukenmedewerker.

3.5 Aandachtspunten

Dit leerplan is opgemaakt voor een duale studierichting. Dat betekent dat de leerplandoelen in nauwe samenwerking met de mentor op de leerwerkplek moeten worden gerealiseerd. Dat gebeurt onder meer via een opleidingsplan. Het is een communicatiemiddel om duidelijke afspraken te maken over de inhoud, de taakverdeling en planning van de opleiding en wordt op maat van de beginsituatie van de leerling uitgewerkt.

Als keukenmedewerker kunnen leerlingen in diverse horecabedrijven worden tewerkgesteld. Dat gaat van klassieke restaurants over meer informele eetgelegenheden, feestzaal, traiteur, mobiele restauratie tot gemeenschapsrestauratie. De horecasector is heel divers op het vlak van concepten, doelgroepen ... Bovendien is de sector voortdurend in beweging. Door vanuit dat perspectief leerinhouden aan te brengen, ontdekken leerlingen de ruime waaier van kansen en mogelijkheden in Voeding en horeca. Het kan zinvol zijn om via bedrijfsbezoeken dieper in te gaan op de diversiteit van horecabedrijven.

Het leerplan bestaat uit leerplandoelen waarin kennis, inzichten, vaardigheden al dan niet samen aan bod komen. Technische vorming en praktische vorming gaan hand in hand en spelen op elkaar in. Zo kunnen kenniselementen aan bod komen in de praktijk bij het inoefenen van technische vaardigheden. De klemtoon ligt steeds op het uitvoeren (vanuit het concreet toepassen inzichten bijbrengen).

In de studierichtingen in Voeding en horeca besteden we extra aandacht aan de ontwikkeling van soft skills. De wegwijzers (zie 3.1) zijn daarvoor richtinggevend. In een aantal leerplandoelen zijn deze expliciet opgenomen, bv. afspraken binnen de organisatie naleven (**Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.**) en respectvol samenwerken (**Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.**), in andere gevallen zijn ze opgenomen in de wenken (bv. gastvrijheid, relationele en communicatieve vaardigheden, flexibel omgaan met wisselende situaties ...).

Via die soft skills kan je werken aan een attitudevorming. Maak ze concreet in waarneembaar gedrag zodat ze evalueerbaar zijn. Ook op dat vlak zijn er verbindingen met het Gemeenschappelijk funderend leerplan.

Voedselveiligheid en arbeidsveiligheid zijn in horeca uitermate belangrijk waar je als leraar permanent aandacht aan besteedt opdat ook leerlingen het zich eigen maken.

Je kan heel wat digitale competenties inzetten met behulp van standaard kantoorsoftware (tekstverwerker, rekenblad, presentatie ...). Ook het gebruik van specifieke software die wordt gebruikt bij voorraadadministratie, etikettering ... krijgt aandacht in dit leerplan.

3.6 Leerplanpagina



Wil je als gebruiker van dit leerplan op de hoogte blijven van inspirerend materiaal, achtergrond, professionalisering en lerarennetwerken, surf dan naar de [leerplanpagina](#).

4 Leerplandoelen

4.1 Overkoepelende vaardigheden

Minimumdoelen, cesuurdoelen of doelen die leiden naar BK

LPD 1 + De leerlingen situeren de functie van keukenmedewerker binnen het vakgebied horeca.

Wenk: 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](#), bistro, brasserie, taverne, feestzaal, traiteur, mobiele restauratie ... Speel zeker in op de leefwereld van de leerling en benadruk de positieve elementen in elke uitbatingsvorm.

Wenk: Je kan dit 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?

Wenk: Je kan leerlingen aanzetten om nieuwe ontwikkelingen en nieuwe concepten te ontdekken.

Wenk: Je kan leerlingen hun werkplek laten voorstellen voor de klas en onderling laten vergelijken aan de hand van enkele criteria.



LPD 2 De leerlingen handelen volgens procedures en organisatiecultuur.

Wenk: 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.

Wenk: Je kan je ook richten op het verschil in cultuur die van de jongere en de huisstijl van een bedrijf. Je kan leerlingen de verschillen in organisatiecultuur tussen een aantal bedrijven laten verkennen en laten reflecteren over zichzelf.

Wenk: Via het rapporteren aan de eindverantwoordelijke kan je wijzen op de individuele verantwoordelijkheid van de leerling.

LPD 3 De leerlingen communiceren respectvol en werken efficiënt samen binnen het keuken- en restaurantteam met het oog op een kwaliteitsvolle dienstverlening.

Wenk: Een belangrijk aspect van samenwerken is communicatie. Je kan het respectvol omgaan met mekaar, het gepast reageren bij feedbackmomenten benadrukken. Houd rekening met culturele verschillen op school en op de werkvloer.

Wenk: 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 is verzekerd. Je kan eveneens inzetten op een correcte communicatie met leraar en mentor via mail, telefoon, sms in diverse situaties (afwezigheid, ziekte, te laat ...).

Wenk: 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 betere resultaten afwerpen.

Wenk: De leerlingen leren zich flexibel opstellen bij gewijzigde omstandigheden: snel wisselen van taken zodat het gemeenschappelijk doel wordt bereikt.

Wenk: 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.

LPD 4 + De leerlingen vergelijken gerechten op het vlak van gezondheid.

Wenk: 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.

Wenk: Je leert de leerlingen hun voedingsgedrag vergelijken met actuele adviezen over gezonde voeding. Je kan daarbij gebruik maken van de voedingsdriehoek.

Wenk: Je kan door het analyseren de vermeldingen op het etiket begrip­pen zoals voedingsstoffen, allergenen, nutriscore, kJ (kilojoule) ... aanbrengen en producten onderling vergelijken.

Wenk: 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.

Wenk: 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.

4.2 Vaktechnisch handelen in de keuken

Minimumdoelen, cesuurdoelen of doelen die leiden naar BK

LPD 5 De leerlingen kiezen grondstoffen in functie van een bereiding.

- ★ Productkennis (basis): assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, plant-based

Wenk: 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.

Wenk: 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 ...

Wenk: Door grondstoffen te verkennen op het vak van [bewerkingsstadium](#) kan je de begrip­pen kwaliteit en kostprijs, maar ook efficiëntie verklaren. Bereid of bewerk zelf een grondstof en vergelijk dat met een aangekocht convenienceproduct.

Wenk: 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.

Wenk: Bij het criterium duurzaamheid kunnen begrip­pen als korte keten, streekproducten, vergeten groenten, bio-grondstoffen, ecologische voetafdruk zeker aan bod komen.

Wenk: 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.

LPD 6 De leerlingen gebruiken het juiste materiaal in functie van een opdracht.

Wenk: Beperk je tot het meest voorkomende groot materiaal (werktafels, fornuizen,



ovens, kookketel, friteuse, koeling, warmhoudtafels, salamander, snijmachines ...) en klein materiaal (messen, lepels, snijplanken, bakpannen, kookpannen, zeven, mandoline ...) die in een professionele keuken voorkomen en waarmee een keukenmedewerker aan de slag zal gaan.

Wenk: Via (digitale) techniekkaarten kunnen de leerlingen zich een visueel beeld vormen van het materiaal waarmee ze zullen werken tijdens de dienst.

Wenk: Je leert leerlingen hun keuze van materiaal motiveren op basis van kwaliteit, gebruikstoepassing en duurzaamheid.

Wenk: Dit doel kan je in samenhang zien met het onderhouden (LPD 21) en arbeidsveilig hanteren (LPD 22) van materiaal.

LPD 7 De leerlingen berekenen, meten en wegen in functie van een bereiding de juiste hoeveelheden af op basis van een productiefiche.

Wenk: De leerlingen besteden aandacht aan het nauwkeurig afwegen of meten met behulp van weeg- en meettoestellen.

Wenk: 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.

Wenk: 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 gebruik maken van omrekentabellen (bv. liter-dl-cl-ml) of een rekenblad.

LPD 8 De leerlingen volgen een productiefiche nauwkeurig en werken kwaliteitsvol door de aangegeven hoeveelheden, temperatuur en werkmethode te respecteren.

Wenk: Bij het hanteren van een productiefiche kunnen leerlingen vertrouwd worden met de basisvaktermen en ze functioneel gebruiken.

Wenk: Je kan bij het opstellen van een productiefiche aandacht besteden aan het nodige materiaal en de inrichting van de werkplek en het belang hiervan duiden in functie van efficiënt werken.

Wenk: 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. Daarnaast kan je aandacht besteden aan het bijhouden van werkadministratie zoals een mise-en-place lijst, een overzicht van aan te vullen grondstoffen ...

Wenk: 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 en ordelijk werken, aandacht voor details, het eigen werk controleren op fouten, het voortdurend reflecteren en zichzelf 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. Dit doel kan als basis voor heel wat leerplandoelen aan bod komen.

LPD 9 De leerlingen bereiden de grondstoffen voor en voeren snijtechnieken uit.

★ ‘Julienne’, ‘brunoise’, ‘émincer’, ‘ciseler’, ‘hacher’, ‘parer’

Wenk: De leerlingen passen voorbereidende technieken toe per soort grondstof en dat in de juiste volgorde: schoonmaken, schillen of pellen, wassen, versnijden, portioneren, voorgaren, verpakken en etiketteren ...

Wenk: 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.

Wenk: Bij het versnijden van grondstoffen kan je ook machines gebruiken en wijzen op efficiëntie en personeelskost.

LPD 10 De leerlingen passen basisbereidingstechnieken toe.

★ ‘Étuver’, ‘bouillir’, ‘rôtir’, ‘blanchir’, ‘glacer’, ‘gratiner’, ‘suer’, ‘pocher’, ‘cuire à la vapeur’, ‘frire’, ‘sauter’, ‘griller’, regenereren

Wenk: 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.

Wenk: Je kan de basisbereidingstechnieken toepassen op diverse keukengrondstoffen zoals vlees, vis, gevogelte, eieren, rijst, pasta, aardappelen, groenten.

Wenk: 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 ook aan ‘à la minute’ en regenereren van gerechten.

LPD 11 De leerlingen maken basisbereidingen klaar.

Wenk: Volgende basisbereidingen kunnen aan bod komen: Fonds (blanke, bruine, gevogeltesaus, 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’).

Wenk: Je kan de verschilpunten tussen de basisbereidingen en de toepassingen benadrukken. Dat kan je ook aanbrengen via demonstratie of video met een observatie-opdracht: je leert leerlingen de verschillende stappen benoemen, je leert hen de voornaamste bestanddelen noteren, bespreek de rol van elk bestanddeel ...

LPD 12 De leerlingen maken eenvoudige gerechten klaar.

Wenk: 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.



Wenk: 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 ...

Wenk: 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 ingeoeft in samenwerking met het vak Nederlands.

LPD 13 De leerlingen passen bij het presenteren van gerechten dresseertechnieken toe met oog voor kwaliteit en creativiteit.

Wenk: Je kan aandacht besteden aan het correct portioneren volgens de productiefiche.

Wenk: 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.

Wenk: De leerlingen passen die dresseertechnieken toe zowel op bord en plateau als op buffet (saladbar, toonbank, banket, counter in grootkeuken ...).

LPD 14 De leerlingen verzorgen de maaltijddistributie en stellen maaltijdpakketten samen.

Wenk: Je kan het belang van een goede organisatie en mise en place benadrukken.

Wenk: 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.

Wenk: 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.

Wenk: 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.

4.3 Economisch en duurzaam handelen

Minimumdoelen, cesuurdoelen of doelen die leiden naar BK

LPD 15 De leerlingen gaan duurzaam om met productiemiddelen.

Wenk: 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 materiaal en infrastructuur. Je kan dat situeren in het bredere kader van duurzaam handelen.

Wenk: 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](#), 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 ...

Wenk: Via het bespreken van vegetarisme en veganisme en het bereiden van vegetarische en 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.

LPD 16 De leerlingen vergelijken prijzen van grondstoffen en materiaal.

★ Foodcost en wastecost

Wenk: De leerlingen krijgen via dat leerplandoel inzicht in de kostprijs van [hulpstoffen](#), grondstoffen en materiaal en houden ook rekening met verpakking, transportkost, levertermijn, kwaliteitsverschillen. Je kan het verband leggen met duurzaam omspringen met productiemiddelen (zie vorig LPD).

Wenk: Je kan leerlingen prijzen laten opzoeken, aankooprijzen noteren op productiefiches, bij gebruiksaanwijzingen van materiaal, prijzen vergelijken ...

Wenk: Benadruk het verschil tussen de aankoopprijs van de grondstof en de verkoopprijs op de menukaart.

Wenk: Bij wijze van uitbreiding kan je een eenvoudige kostprijsberekening (foodcost) van een gerecht maken. Daarbij komen functionele rekenvaardigheden (LPD 7) aan bod en kan je digitale competenties inzetten (bv. een rekenblad met al dan niet vooraf ingestelde formules).

Wenk: Je kan dit doel uitbreiden door de waarde van het afval en uitval te berekenen (wastecost, rendementstest) bv. waste bij fileren vis.

Wenk: Je kan ook halffabricaten of convenienceproducten bespreken in relatie tot de arbeidskost (LPD 5).

LPD 17 De leerlingen ontvangen en controleren goederen.

Wenk: Je kan dat doel samen met het kiezen van basisgrondstoffen aanbrengen (**Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.**).

Wenk: 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).

Wenk: Situeer dat leerplandoel ook binnen de HACCP-procedure op school of op de werkplek met betrekking tot het melden, registreren en rapporteren van afwijkingen.

4.4 Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

Minimumdoelen, cesuurdoelen of doelen die leiden naar BK

LPD 18 De leerlingen passen de voorschriften van persoonlijke hygiëne toe.

Wenk: Handhygiëne en kleding zijn voor een keukenmedewerker erg belangrijk. Benadruk de verantwoordelijkheid die leerlingen hebben ten opzichte van de gast.

Wenk: Het systematisch benadrukken, sensibiliseren en inoefenen zal leiden tot het automatiseren van de handelingen.

LPD 19 De leerlingen passen basis HACCP-principes en milieuwetgeving toe.

- ★ Basisprincipe van autocontrole, autocontrolelegids
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

Wenk: 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.

Wenk: Je kan leerlingen daarin hun verantwoordelijkheid laten opnemen door bv. per praktijkbeurt een HACCP-verantwoordelijke aan te stellen, de HACCP-taken te verdelen, registratie ...

Wenk: Daarnaast kan je leerlingen via de autocontrolelegids horeca laten kennismaken met enkele belangrijke basisbegrippen en -principes (bv. besmettingsgevaar, micro-organismen, kruiscontaminaties, traceerbaarheid, meldingsplicht, GMP, GHP ...)

Wenk: 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.

Wenk: De leerlingen respecteren de milieuwetgeving en leven de afspraken na met

betrekking tot het sorteren van afval, verwerken van herbruikbare verpakking en leeggoed.

LPD 20 De leerlingen verpakken, etiketteren en passen de juiste opslag- en bewaar technieken toe.

★ FIFO en FEFO

Verband tussen temperatuur en bewaring

Wettelijke bepaling m.b.t. etiketteren van niet voorverpakte producten en vermelding van allergenen

Wenk: De leerlingen leggen het verband tussen temperatuur en bewaring. Je kan de factoren bespreken die de groei van micro-organismen beïnvloeden.

Wenk: 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.

Wenk: Je kan met de leerlingen de verschillende bewaar technieken (marineren, zouten, drogen, koelen, invriezen) en hun belangrijkste voor- en nadelen verkennen.

LPD 21 De leerlingen onderhouden materiaal en ruimtes.

Wenk: Bij het onderhoud stemmen de leerlingen de techniek, hoeveelheid en soort schoonmaakproduct af op de reinigungsopdracht en de graad van vervuiling.

Wenk: Je leert leerlingen inzicht verwerven in de juiste volgorde bij het uitvoeren van de vaat, het reinigen en desinfecteren.

Wenk: De leerlingen krijgen inzicht in de verschillende reinigungsproducten en dosering bij het uitvoeren van het onderhoud.

Wenk: Je kan gebruik maken van een stappenplan, het reinigungsplan en de richtlijnen zoals ze zijn opgenomen in de HACCP-procedure van de school of werkplek.

Wenk: De richtlijnen in verband met het onderhoud van materiaal kan je ook opnemen in de gebruiksaanwijzing of (veiligheids)instructiekaart (LPD 6). Bespreek ook hoe leerlingen bij het onderhoud materiaal moeten controleren en afwijkingen of storingen dienen te melden (in functie van technisch onderhoud).

LPD 22 De leerlingen respecteren basisveiligheidsregels bij gebruik van materiaal en handelen ergonomisch.

Wenk: Je verwijst naar de instructies op de veiligheidsfiches van materiaal en chemische producten en je leert de leerlingen die nauwgezet op te volgen.

Wenk: Je kan veiligheid op het werk kaderen in het breder kader van welzijn op het werk in functie van een duurzame tewerkstelling.

Wenk: Je leert de leerlingen de meest voorkomende veiligheidspictogrammen verkennen (bv. bij het omgaan met onderhoudsproducten, in het kader van brandveiligheid en evacuatie).

Wenk: Je bespreekt het belang van persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM).



- Wenk: 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.
- Wenk: 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.

4.5 Onderzoekend leren

Minimumdoelen, specifieke minimumdoelen of doelen die leiden naar BK

LPD 23 De leerlingen ontwerpen een oplossing voor een probleem of een uitdaging door wetenschappen, wiskunde of technologie geïntegreerd aan te wenden binnen de context van keuken.

- Wenk: Dit leerplandoel kan je op een projectmatige manier realiseren. Het kan gaan om een probleem of uitdaging die kleinschalig is en aansluit bij de leefwereld van de leerlingen.
- Wenk: Het is aangewezen om te vertrekken van een specifieke situatie. Leerlingen zetten kennis en vaardigheden in door creatief denken: ze bedenken mogelijke oplossingen, wegen ze tegenover elkaar af en maken keuzes. Stappenplannen kunnen dat proces ondersteunen. Een probleemoplossend proces verloopt systematisch, maar kan je niet voorstellen als een vast ritueel of recept.
- Wenk: Je kan een informatierijke omgeving voorzien waarin leerlingen vlot inspiratie kunnen verzamelen. Het is waardevol om ook tussentijdse resultaten te bespreken. Leerlingen kunnen ook feedback aan elkaar geven.
- Wenk: Goed gekozen problemen of uitdagingen kunnen spontaan aanleiding geven tot integratie van meerdere domeinen of disciplines. Voorbeelden van problemen en uitdagingen waarvoor een relatief eenvoudige (model)oplossing kan worden ontwikkeld:
- Een samenwerking opstarten met een grondstoffenproducent en met zijn producten een nieuw recept creëren (LPD 5 t.e.m. 13);
 - een productiefiche analyseren op vlak van efficiëntie en bijsturen (LPD 8);
 - verschillende recepten uittesten en de bereidingswijze en de kwaliteit van het eindproduct beoordelen (LPD 10 t.e.m. 12);
 - aan de hand van een mystery box een recept ontwikkelen, uitschrijven in een productiefiche, bereiden en bijsturen (LPD 10 t.e.m. 12);
 - een nieuw of aangepast product of dienst ontwikkelen op basis van duurzaamheidscriteria (waste, grondstofkosten ...) (LPD 15, 16);
 - de samenstelling van voeding en dranken vergelijken op basis van voedingswaarde en gezondheid, aanwezigheid van allergenen en

voorstellen formuleren om in te spelen op de wensen van de gast (LPD 4+, 5, 10);

- het vergelijken van het persoonlijk voedingsgedrag met actuele adviezen van gezonde voeding aan de hand van de voedingsdriehoek (LPD 4 +).

Wenk: Je kan aandacht besteden aan keuzes die leerlingen maakten bij het ontwerpen van een oplossing. Leerlingen kunnen die beargumenteren en hun denkproces illustreren: door foto's te nemen van deeloplossingen; documentatie te verzamelen; tekeningen, schema's, eenvoudige berekeningen te maken; een proefmodel samen te stellen ... Leerlingen kunnen keuzes maken aan de hand van criteria als beoogde doelstellingen, beschikbaarheid van gegevens, tijd, middelen.

Wenk: De leerlingen ontwerpen een oplossing, maar hoeven die oplossing niet effectief te realiseren. De oplossing kan verschillende vormen aannemen en moet worden getest of geëvalueerd: een nieuwe of aangepaste werkwijze, een interventie, een technisch systeem (product, apparaat ...).

5 Lexicon

Het lexicon bevat een verduidelijking bij de begrippen die in het leerplan worden gebruikt. Die verduidelijking gebeurt enkel ten behoeve van de leraar.

Bewerkingsstadium

Het bewerkingsstadium is de mate waarin de grondstof een bewerking ondergaan heeft (zie ook halffabricaten, verschillende stadia van convenience).

Duurzame ontwikkelingsdoelen

Duurzame ontwikkelingsdoelstellingen of Sustainable Development Goals (SDG's) zijn de 17 doelstellingen en subdoelstellingen die de Verenigde Naties goedkeurde in 2015. Deze doelen moeten mensen en landen aanzetten tot actie in domeinen die van cruciaal belang zijn voor de mensheid en de planeet. De doelstellingen zijn geïntegreerd en ondeelbaar en zorgen voor een evenwicht tussen de drie dimensies van duurzame ontwikkeling: de economische, sociale en milieudimensie. De doelstellingen kunnen worden onderverdeeld in vijf thema's: mensen (people), planeet (planet), welvaart (prosperity), vrede (peace) en partnerschap (partnership).

Grootkeuken en catering

We spreken van grootkeuken en catering als men op grote schaal maaltijden of maaltijdcomponenten bereidt en distribueert. In grootkeuken of gemeenschapsrestaurant gaat het over maaltijden in scholen, bedrijven en gezondheidsinstellingen; bij catering gaat het over een ruime waaier van maaltijdverschaffing gaande van festivals tot luxueuze feesten ... Door die grote schaal zal men genooddakt zijn om specifieke toestellen (kookketel, kantelbraadpan ...) te gebruiken, andere productietechnieken toe te passen, zich anders te organiseren in functie van haalbaarheid, arbeidskost, grondstoffenkost ...

Huisstijl

De huisstijl van een organisatie of bedrijf is de bewust gekozen wijze van presentatie naar buiten toe. In de enge definitie is een huisstijl de visuele identiteit van een organisatie (logo's, kleur, typografie, opmaak, bedrijfskledij ...) Ruimer gaat het ook over gedrag en communicatie.

Hulpstoffen



Hulpstoffen zijn stoffen die bij de productie worden gebruikt om tijdens de bewerking of verwerking aan een bepaald technologisch doel te beantwoorden. In de warenwetgeving maakt men een onderscheid tussen technische hulpstoffen en additieven op basis van hun relatie tot het hoofdingrediënt, de productiefase waarin de stof wordt ingezet en het al dan niet deel uitmaken van het eindproduct. In een financiële context zijn het stoffen die bij de productie wordt gebruikt, maar geen bestanddeel zijn van het nieuwe product. Bv. verpakking, water, energie (elektriciteit, gas ...), onderhoudsproducten.

Organisatiecultuur

Onder 'organisatiecultuur' van een bedrijf verstaan we de fundamentele waarden en normen van dat bedrijf die zelden expliciet gedefinieerd zijn, maar altijd tot uiting komen in de uitstraling van het bedrijf en het gedrag en de overtuiging van alle werknemers. Aspecten van organisatiecultuur zijn: vestimentaire code, sociale voordelen, organisatie van de werkplek en werkuren, managementstijl, vitaliteit van het bedrijf ...

Productiefiche

Een productiefiche kan verschillende vormen aannemen afhankelijk van het doel en het gebruik. Vaak is dat een receptfiche met aanduiding van benodigdheden, materiaal, werkwijze, kostprijsberekening, aanwijzing voor de bediening ... (ook wel technische fiche genoemd). Soms is dat een stappenplan met de voornaamste taken.

Productiemiddelen

Productiemiddelen zijn middelen zoals arbeid, machines, energie, goederen en grondstoffen die worden gebruikt om bepaalde goederen, zaken of diensten voort te brengen.

6 Basisuitrusting

Basisuitrusting verwijst naar de infrastructuur en het (didactisch) materiaal die beschikbaar moeten zijn voor de realisatie van de leerplandoelen.

Om de leerplandoelen te realiseren dient de school minimaal de hierna beschreven infrastructuur en materiële en didactische uitrusting ter beschikking te stellen die beantwoordt aan de reglementaire eisen op het vlak van veiligheid, gezondheid, hygiëne, ergonomie en milieu. Specifieke benodigde infrastructuur of uitrusting hoeft niet noodzakelijk beschikbaar te zijn op de school. Beschikbaarheid op de werkplek of een andere externe locatie kan volstaan. We adviseren de school om de grootte van de klasgroep en de beschikbare infrastructuur en uitrusting op elkaar af te stemmen.

6.1 Infrastructuur

Praktijklokalen met de nodige nutsvoorzieningen voor activiteiten in restaurant en keuken:

- goed uitgeruste professionele keuken;
- een verbruiksruimte in functie van het inoefenen van de leerplandoelen met betrekking tot het presenteren van gerechten en maaltijddistributie;
- afwasruimte;
- gekoelde opbergruimte en vriescel;
- lesruimte
 - met een (draagbare) computer waarop de nodige software en audiovisueel materiaal kwaliteitsvol werkt en die met internet verbonden is;

- met de mogelijkheid om (bewegend beeld) kwaliteitsvol te projecteren;
- met de mogelijkheid om geluid kwaliteitsvol weer te geven;
- met de mogelijkheid om draadloos internet te raadplegen met een aanvaardbare snelheid;
- leerlingenvestiaire met de nodige hygiënische voorzieningen;
- voedingsmiddelenmagazijn (economaat).

Toegang tot (mobile) devices voor leerlingen.

6.2 Materiaal, toestellen, machines en gereedschappen

- Klein keukenmateriaal: bakvormen, bassin à blancs of bolkom, bewaardozen, braadpannen, deegkrabber, deegrol, emmers inox, etiketten, flensjespannen, weegschalen voor kleine en grote hoeveelheden, kerntemperatuurmeter, kloppers, kookketels, kookpannen, braadslede, pollepels, maatbeker, mandoline, mengkommen, messen, mixer klein, pannenlikkers, puntzeef, roerzeef, snijplanken, spatels, spuitmondjes, spuitzak, strijkborsteltje, vergiet, wokpan, zeven.
- Groot keukenmateriaal: aanrechten, afvalrecipiënten, afzuigkap, bain-marie, bakplaten, combi-steamer, cutter, diepvries, dispenser met papier, fornuis, friteuse, fruitpers, gastronomen, grill, keukenrobot, koeling, microgolfoven, mixer soep, oven, rekken, salamander, snijmachine, spoeltafel, werktafels.
- Restaurantmateriaal: basismateriaal zoals borden, schotels en (dien)bestek in functie van het inoefenen van de leerplandoelen met betrekking tot het presenteren van gerechten en maaltijddistributie.
- Hygiëne en vaatwas: handwasbak, handwasmiddelen en handdesinfectie, vaatwasmachine, vuilnisbakken.
- Gereedschappen, machines, onderhoudsproducten om het onderhoud en desinfectie van het lokaal, de machines en gereedschappen te verzorgen.
- Verpakken en etiketteren: dispensers, verpakkingsfolie en verpakkingsrecipiënten, etiketteersysteem met labelprinter of alternatief systeem.
- Grondstoffen en hulpstoffen om bereidingen en basistechnieken te kunnen uitvoeren.

6.3 Materiaal waarover elke leerling moet beschikken

Om de leerplandoelen te realiseren beschikt elke leerling minimaal over onderstaand materiaal. De school bespreekt in de schoolraad wie (de school of de leerling) voor dat materiaal zorgt. De school houdt daarbij uitdrukkelijk rekening met gelijke kansen voor alle leerlingen.

- persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen in functie van het gebruik van arbeidsmiddelen, conform de voorschriften.

7 Glossarium

In het glossarium vind je synoniemen voor en een toelichting bij een aantal handelingswerkwoorden die je terugvindt in leerplandoelen en (specifieke) minimumdoelen van verschillende graden.

Handelingswerkwoord	Synoniem	Toelichting
Analyseren		Verbanden zoeken tussen gegeven data en een (eigen) besluit trekken
Beargumenteren	Verklaren	Motiveren, uitleggen waarom



Beoordelen	Evalueren	Een gemotiveerd waardeoordeel geven
Berekenen	Berekeningen uitvoeren	
Berekeningen uitvoeren	Berekenen	
Beschrijven	Toelichten, uitleggen	
Betekenis geven aan	Interpreteren	
Een (...) cyclus doorlopen	Een (...) proces doorlopen	Via verschillende fasen tot een (deel)resultaat komen of een doel bereiken
Een (...) proces doorlopen	Een (...) cyclus doorlopen	Via verschillende fasen tot een (deel)resultaat komen of een doel bereiken
Evalueren	Beoordelen	
Gebruiken	Hanteren, inzetten, toepassen	
Hanteren	Gebruiken, inzetten, toepassen	
Identificeren		Benoemen; aangeven met woorden, beelden ...
Illustreeren		Beschrijven (toelichten, uitleggen) aan de hand van voorbeelden
In dialoog gaan over	In interactie gaan over	
In interactie gaan over	In dialoog gaan over	
Interpreteren	Betekenis geven aan	
Inzetten	Gebruiken, hanteren, toepassen	
Kritisch omgaan met	Kritisch gebruiken	
Kwantificeren		Beredeneren door gebruik te maken van verbanden, formules, vergelijkingen ...
Onderzoeken	Onderzoek voeren	Verbanden zoeken tussen zelf verzamelde data en een (eigen) besluit trekken
Onderzoek voeren	Onderzoeken	Verbanden zoeken tussen zelf verzamelde data en een (eigen) besluit trekken
Reflecteren over		Kritisch nadenken over en argumenten afwegen zoals in een dialoog, een gedachtewisseling, een paper
Testen	Toetsen	
Toelichten	Beschrijven, uitleggen	
Toepassen	Gebruiken, hanteren, inzetten	
Toetsen	Testen	
Uitleggen	Beschrijven, toelichten	
Verklaren	Beargumenteren	Motiveren, uitleggen waarom

8 Concordantie

8.1 Concordantietabel

De concordantietabel geeft duidelijk aan welke leerplandoelen minimumdoelen (MD) en doelen die leiden naar één of meer beroepskwalificaties (BK) realiseren.

Leerplandoel	Minimumdoelen en doelen die leiden naar één of meer beroepskwalificaties
1 +	-
2	BK 1
3	BK 1
4 +	-
5	BK f; BK h
6	BK d
7	BK 6
8	BK 2
9	BK 6
10	BK 7; BK e
11	BK 7; BK e
12	BK 7; BK e
13	BK 2; BK 8
14	BK 10
15	BK 3
16	BK 3; BK c
17	BK 5
18	BK 4; BK 11
19	BK 4; BK 11; BK a
20	BK 9; BK a; BK g
21	BK 4; BK d
22	BK 4; BK b



8.2 Minimumdoelen basisvorming

06.14 De leerlingen ontwerpen een oplossing voor een probleem door wetenschappen, technologie of wiskunde geïntegreerd aan te wenden.

Voetnoot: rekening houdend met concepten van de tweede graad en de context waarin dit minimumdoel aan bod komt.

8.3 Doelen die leiden naar één of meer beroepskwalificaties

1. De leerlingen werken in teamverband (organisatiecultuur, communicatie, procedures).
2. De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.
3. De leerlingen handelen economisch en duurzaam.
4. De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.
5. De leerlingen ontvangen en controleren de goederen.
6. De leerlingen voeren de voorbereidende werkzaamheden uit voor basisbereidingen.
7. De leerlingen passen diverse basisbereidingstechnieken toe.
8. De leerlingen passen basisdresseertechnieken toe.
9. De leerlingen verpakken en etiketteren de bereidingen en producten en slaan ze op.
10. De leerlingen stellen maaltijdpakketten samen.
11. De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.

Aanvullende onderliggende kennis

De opgenomen kennis staat steeds in functie van de specifieke vorming van deze studierichting.

- a. Allergenen
- b. Ergonomie
- c. Foodcost en wastecost (basis)
- d. Infrastructuur, toestellen en materialen
- e. Keukentechnieken (basis)
- f. Productkennis (basis): assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, plant-based
- g. Verpakken en bewaartechnieken
- h. Warenkennis (basis)

Inhoud

1	Inleiding.....	3
1.1	Het leerplanconcept: vijf uitgangspunten	3
1.2	De vormingscirkel – de opdracht van secundair onderwijs	3
1.3	Ruimte voor leraren(teams) en scholen	4
1.4	Differentiatie	4
1.5	Opbouw van leerplannen.....	6
2	Situering	7
2.1	Samenhang in de tweede graad	7
2.1.1	Samenhang binnen de studierichting Keukenmedewerker.....	7
2.1.2	Samenhang met andere leerplannen binnen de finaliteit	7
2.2	Plaats in de lessentabel.....	7
3	Pedagogisch-didactische duiding	7
3.1	Keukenmedewerker en het vormingsconcept.....	7
3.2	Krachtlijnen	8
3.3	Opbouw.....	9
3.4	Leerlijnen.....	9
3.4.1	Samenhang in de tweede graad	9
3.4.2	Samenhang met de 3 ^{de} graad.....	10
3.5	Aandachtspunten	10
3.6	Leerplanpagina.....	10
4	Leerplandoelen	11
4.1	Overkoepelende vaardigheden.....	11
4.2	Vaktechnisch handelen in de keuken.....	13
4.3	Economisch en duurzaam handelen	16
4.4	Voedselveilig en arbeidsveilig handelen	17
4.5	Onderzoekend leren	20
5	Lexicon	21
6	Basisuitrusting	22
6.1	Infrastructuur	22
6.2	Materiaal, toestellen, machines en gereedschappen.....	23
6.3	Materiaal waarover elke leerling moet beschikken.....	23
7	Glossarium.....	23



8	Concordantie	24
8.1	Concordantietabel.....	24
8.2	Minimumdoelen basisvorming	25
8.3	Doelen die leiden naar één of meer beroepskwalificaties	26