

Restaurant en keuken 3de graad

De studierichting Restaurant en keuken 3de graad

1. De studierichting in de matrix

Graad	3de graad
Finaliteit	A-finaliteit
Studiedomein	Voeding en horeca
Samenstelling	MD + BK Hulpkok, BK Kelner

2. Korte beschrijving van de studierichting

Restaurant en keuken is een praktische richting in de arbeidsmarktfinaliteit. Leerlingen ontwikkelen de vereiste competenties zowel in keuken als in de bediening. Ze verwerven inzicht in voedingswaarde en gezondheid, voedsel- en arbeidsveiligheid en economisch en duurzaam handelen. Bij het bedienen van gasten ligt de nadruk op gastvrijheid, etiquette en communicatieve vaardigheden.

3. Leerlingenprofiel

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

Ze gaan praktisch en creatief aan de slag met voeding. Ze zijn sociaal en communicatief vaardig in functie van het bedienen van gasten. Ze werken georganiseerd, zijn flexibel, kunnen samenwerken in team en werken economisch en duurzaam.

4. Specifiek voor de studierichting

- Koude en warme maaltijden bereiden, gerechten afwerken en de kwaliteit controleren
- Gasten ontvangen en bedienen, gerechten en dranken voorstellen en serveren
- Voedsel- en arbeidsveiligheid
- Engels en Frans

5. De modellessentabel

Algemene vorming	III,1	III,2	Specifieke vorming	III,1	III,2
Godsdienst	2	2	Restaurant en keuken (incl. werkplekleren)	15	15
Engels + Frans	3	3			
Lichamelijke opvoeding	2	2			
Maatschappelijke vorming	1	1			
Nederlands	2	2			
Wiskunde	2	2			
Onderliggend aan algemene en specifieke vorming				III,1	III,2
Realisatie leerplandoelen Gemeenschappelijk Funderend Leerplan (GFL)				1*	1*

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

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

Suggesties complementair gedeelte [°]	4	4
Artistieke vorming Schooleigen keuzes: - Een vak van de algemene vorming van de studierichting: Nederlands (1u/leerjaar) ... - Een vak van de specifieke vorming van de studierichting - Schooleigen curriculum ...		

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

Totaal algemene en specifieke vorming	32	32
De modellessentabel geeft door middel van een richtcijfer aan hoeveel onderwijstijd doorgaans nodig is om de verplichte leerplandoelen met voldoende diepgang te kunnen realiseren. Afhankelijk van de eigen specifieke context kan de school zelf keuzes maken en meer of minder lesuren aan een bepaald vak spenderen. - In vergelijking met het leerplan Engels of Frans in andere studierichtingen van de A-finaliteit geeft het richtcijfer in bruin meer onderwijstijd aan in functie van Engels én Frans in de studierichting Restaurant en keuken.		
De realisatie van de algemene vorming in de A-finaliteit kan via diverse organisatiemodellen (via afzonderlijke vakken, een gedeeltelijk geïntegreerde benadering of een volledig geïntegreerde benadering. Voor de derde graad worden op basis van de nieuwe minimumdoelen nieuwe organisatiemodellen uitgewerkt.		

6. Het leerplan Restaurant en keuken

6.1 Krachtlijnen

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

6.2 Opbouw

- Overkoepelende vaardigheden
 - Nieuwe concepten
 - Procedures en organisatiecultuur
 - Communicatie en samenwerken
 - Menu's, gerechten en dranken ontleden
 - Nieuw of aangepast product ontwikkelen
- Vaktechnisch handelen in keuken
 - Plannen en organiseren
 - Grondstoffen en materiaal
 - Bereidingstechnieken
 - Basisbereidingen en gerechten
 - Eigentijdse gastronomie en plant-based gerechten
 - Presenteren van gerechten en maaltijddistributie
- Vaktechnisch handelen in restaurant
 - Plannen, organiseren en coördineren
 - Dranken beschrijven, degusteren, pairing
 - Dranken en gerechten bereiden, afwerken en bedienen
 - Restaurantmateriaal
 - Gastvriendelijk handelen, communicatie en klachten behandelen
 - Bestelling opnemen, verkoopstechnieken, betaling en afrekenen
- Economisch en duurzaam handelen
 - Duurzaam omgaan met productiemiddelen
 - Kostprijs berekenen, inzicht verkoopprijs
 - Goederen ontvangen, controleren en beheren
 - Bestelbon opmaken
- Voedselveilig en arbeidsveilig handelen
 - HACCP-procedures toepassen
 - Onderhoud
 - Arbeidsveiligheid en ergonomie

7. Infrastructuur

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

Vergelijking met aanverwante studierichtingen in de 3de graad

Onderscheid Grootkeuken en catering (A-finaliteit), Restaurant en keuken (A-finaliteit) en Horeca (D/A-finaliteit):

- Grootkeuken en catering, Restaurant en keuken: algemene vorming A-finaliteit; Horeca: algemene vorming D/A-finaliteit;
- Grootkeuken en catering richt zich naar uitvoerende activiteiten in functie van de bereiding van maaltijden op grote schaal. Dat vergt een aantal specifieke technieken, aangepast materieel en een doordachte organisatie. De focus ligt vooral op keukenactiviteiten maar ook basisaspecten van de bediening komen aan bod. Een belangrijk aandachtspunt is de aanpassing van maaltijden aan specifieke doelgroepen;
- Restaurant en keuken is gebaseerd op de beroepskwalificaties Kelner en Hulpkok en verenigt competenties binnen de deelgebieden keuken en restaurant. De context en de doelgroep zijn sterk verschillend in vergelijking met die in Grootkeuken en catering. Hotelactiviteiten komen niet aan bod;
- Horeca bevat ook het deelgebied hotel. Daarnaast komen organisatorische aspecten en leidinggeven in de keuken aan bod. In een bijkomende specifieke vorming worden aspecten van toegepaste bedrijfswetenschappen behandeld.

Relevante 7de leerjaren gericht op instroom arbeidsmarkt

- Barman
- Chef de partie desserts, gebak en brood
- Chef de partie groenten, fruit en kruiden
- Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren
- Chef de partie vlees, wild en gevogelte
- Grootkeukenkok
- Hotelreceptionist
- Kok
- Sommelier