**GO! - leerplan Horeca tweede graad D/A**

**leerplannummer/2021/005**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **leerplandoelstelling** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| **2.1**  **De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid**  **Conceptuele kennis**  Werking van het autocontrolesysteem voor de betrokken context  - HACCP-normen en richtlijnen zoals bewaartemperatuur, koude en warme keten, vuile en schone zone, kruisbesmetting, bederf, First In-First Out-principe, scheiding van productgroepen  - Traceerbaarheid van producten  - Biologische, chemische en fysische gevaren zoals bacteriën, virussen, parasieten, restanten van reinigingsproducten, vreemde materialen (glas, metaal, hout- en of beensplinters, …).  - Levensvoorwaarden van micro-organismen  - Allergenen   |  | | --- | | **Procedurele kennis** | | - Passen procedures toe met betrekking tot HACCP en hygiënische richtlijnen zoals het regelmatig wassen en ontsmetten van de handen, het dragen van werk- en beschermkledij  - Passen procedures toe voor het systematisch handhaven van de juiste temperatuur  - Passen procedures toe om besmettingen met biologische, chemische en fysische gevaren te vermijden  - Passen procedures met betrekking tot de traceerbaarheid van producten toe  - Sorteren en behandelen afval volgens de richtlijnen | | **Wie doet wat in elke keuken 3de druk**  **2.5 HACCP**  **2.6 Organisatie**  **Wat verwerk je in de keuken 4de druk**  **Deel 1 voeding en gezondheid**  **Hoofdstuk 5 Allergenen**  **Wie doet wat in elke keuken 3de druk**  2.2.3 de keukenbrigade: kledij  2.5.1 persoonlijke hygiëne | 107-124  42-51  40 - 41  107 |
| **2.2**  **De leerlingen gebruiken en onderhouden materiaal, toestellen en ruimtes**.  **Conceptuele kennis**  - Gevarensymbolen  - Reinigingsplannen  - Soorten reinigings- en ontsmettingsmiddelen  - Reinigings- en ontsmettingsprocedures  - Voorschriften voor preventie en veiligheid  - Veiligheidsinstructiefiches   |  | | --- | | **Procedurele kennis** | | - Ruimen de werkplek en het materiaal systematisch op  - Passen reinigingstechnieken en -procedures met betrekking tot de productieruimte, apparatuur, materiaal en gereedschappen toe  - Passen instructies met betrekking tot het correct gebruik van reinigings- en ontsmettingsmiddelen toe in functie van de opdracht en de vervuiling  - Passen preventie- en veiligheidsvoorschriften bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen toe |   - Passen de richtlijnen van het reinigingsplan toe. | **Wie doet wat in elke keuken 3de druk**  2.4.3 keukenapparatuur (technische fiches)  2.5.3.2 de bedrijfshygiëne: de 7 HACCP-principes  2.7 en 2.8 brandveiligheid, algemene veiligheid in een horecabedrijf  **+ eigen invulling conform de werking van de school** | 51 – 72  110  125 - 137 |
| **2.3**  **De leerlingen verpakken, etiketteren, bewaren en bergen grondstoffen en bereidingen op.**  **Conceptuele kennis**  - Soorten recipiënten en verpakkingsmaterialen zoals glas, metaal, porselein, plastics, aluminiumfolie, papier  - Invloed van een verpakking op het bewaren van een product  - Bewaartechnieken zoals koelen, invriezen, droog bewaren, vacuümtrekken  - Verplichte en informatieve vermeldingen op etiketten zoals gewicht, samenstelling, allergenen, bewaarvoorschriften, houdbaarheid, traceerbaarheid  - Voorwaarden voor opslag en bewaren van voeding zoals bewaartemperatuur, scheiding van productgroepen  - Temperatuurcontrole  - FIFO en FEFO   |  | | --- | | **Procedurele kennis** | | - Passen verpakkingstechnieken toe voor het verpakken van voedingsmiddelen  - Gebruiken verpakkingsmateriaal en -machines |   - Gebruiken meetinstrumenten zoals een thermometer, een digitale weegschaal  - Etiketteren voedingsmiddelen volgens de richtlijnen  - Passen bewaartechnieken toe voor grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren... zoals koelen, vriezen, vacuümtrekken, droog bewaren  - Passen richtlijnen en voorschriften met betrekking tot koelen, bewaren en invriezen toe  - Passen het FIFO- en FEFO-principe toe bij het opslaan van voedingsmiddelen in de koeling, diepvries of magazijn  - Toepassen van procedures om de temperatuur in opslagruimtes te controleren en registreren  - Toepassen van procedures voor het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur | **Wat verwerk je in de keuken 4de druk**  **Deel 2**  Hoofdstuk 2 bewaren van voedingsmiddelen  Hoofdstuk 3 verpakking en etikettering  **Wie doet wat in elke keuken 3de druk**  2.5.2.4 de koeltemperaturen bij stockering  **+ eigen invulling conform de werking van de school** | 102 – 105  107 – 110  108 |
| **2.4**  **De leerlingen zetten de juiste materialen, producten en ingrediënten voor bereidingen klaar.**  **Conceptuele kennis**  - Materiaal  - Grondstoffen  - Productiefiches / recepturen / werkinstructiefiches  - Samenstelling van bereidingen  - Rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven   |  | | --- | | **Procedurele kennis** | | - Leggen het materiaal, producten en ingrediënten voor bereidingen klaar  - Gebruiken meetinstrumenten  - Berekenen hoeveelheden volgens receptuur of technische fiche  - Passen richtlijnen toe om de kwaliteit van ingrediënten te controleren  - Passen procedures toe voor het systematisch handhaven van de juiste temperatuur. | | **Wat verwerk je in de keuken 4de druk**  **Deel 3 Productkennis**  **Deel 2 Productinformatie van voedingsmiddelen**  **Wie doet wat in elke keuken 3de druk**  2.3 infrastructuur  2.4 het nodige materieel | 114-380  98-110  42-49  50-106 |
| **2.5**  **De leerlingen communiceren functioneel in het Nederlands.**  **Feitenkennis**  -Woordenschat: vakterminologie  **Conceptuele kennis**  - Verbale en non-verbale communicatie  - Effecten van non-verbaal gedrag  - Beleefdheidsconventies zoals etiquette, discretie, privacy, klantvriendelijkheid, de ander laten uitspreken, op een gepaste manier het woord vragen of nemen   |  | | --- | | **Procedurele kennis** | | - Productie en interactie (spreken, mondelinge gesprekken voeren): toepassen van beleefdheidsconventies; herkennen van non-verbaal gedrag; taalhandelingen gebruiken zoals meedelen, om informatie vragen, verzoeken, zich verontschuldigen, waarschuwen, groeten, bedanken, briefen over de werkzaamheden  - Productie en interactie (spreken, mondelinge gesprekken voeren): toepassen van strategieën zoals de ander laten uitspreken, op een gepaste manier het woord vragen of nemen, elementen van lichaamstaal herkennen, taalgebruik aanpassen aan de ontvanger  - Passen richtlijnen voor het invullen van een bestelbon toe. | | **Hoe gasten ontvangen in de horeca 4de druk**   * Hoofdstuk 5 serveertechnieken * Hoofdstuk 6 de soorten diensten * Hoofdstuk 7 de bediening * Hoofdstuk 8 versnijdingstechnieken (selectie) * Hoofdstuk 9 zaalbereidingen (selectie)   **Wie doet wat in de horeca 4de druk**  8.1-2-3 gastheerschap, bekwaamheidsvereisten van de gast heer of gastvrouw, etiquette in de horeca  8.5 de restaurantdienst  8.6 de zaalbrigade of restaurantbrigade  8.8 werken in het restaurant | 57 – 64  65 – 70  71 – 82  84-120  122-141  66 -74  86  86 -96  97 -101 |
| **2.6**  **De leerlingen communiceren functioneel in het Frans.**  **Feitenkennis**  - Woordenschat: elementair repertoire bestaande uit frequente woorden, woordcombinaties en vaste uitdrukkingen, vakterminologie   |  | | --- | | **Procedurele kennis** | | |  | | --- | | - Productie en interactie (spreken, mondelinge gesprekken voeren): Toepassen van strategieën zoals met spreek-, schrijf- of interactiedoel rekening houden; met ontvanger rekening houden; talige en ondersteunende middelen gebruiken, om hulp/opheldering vragen zoals trager spreken, herhalen, herformuleren en zelf hulp/opheldering bieden. | |  | | **Met inbegrip van context** | | - Deze competentie wordt gerealiseerd binnen de context restaurant tijdens het communiceren met gasten in diverse situaties zoals bij het onthaal, het voorstellen van het menu en gerechten, het noteren van bestellingen, de bediening en het afscheid nemen.  - Deze competentie wordt gerealiseerd binnen de contexten restaurant en keuken tijdens het samenwerken met collega’s | | | **Wie doet wat in de horeca 4de druk**  8.8.4 meertaligheid | 102 - 109 |
| **2.7**  **De leerlingen communiceren functioneel in het Engels.**  idem |  |  |
| **2.8**  **De leerlingen voeren voorbereidende werkzaamheden voor basisbereidingen uit.**   |  | | --- | | **Conceptuele kennis** | | - Verwerkingseigenschappen van grondstoffen  - Snijtechnieken | | **Procedurele kennis** | | - Technieken uitvoeren voor het schoonmaken, spoelen, schillen, pellen en snijden van groenten, fruit  - Technieken uitvoeren voor het schoonmaken, versnijden van vis, vlees, gevogelte en andere basisproducten  - Snijtechnieken en versnijdingsvormen toepassen zoals julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken  - Richtlijnen voor het portioneren toepassen zoals grootte en vorm. | | **Hoe werk je in de keuken 4de druk**  **Deel 1** versnijdingen   * Hoofdstuk 1 voorbereiden van groenten en basis snijtechniek * Hoofdstuk 2 versnijden van groenten en fruit in allerlei vormen * Hoofdstuk 3 versnijden in allerlei vormen van aardappelen   **Deel 2** voorbereidingen en basissen   * Hoofdstuk 1 mirepoix en bouquets * Hoofdstuk 2 basisfonds * Hoofdstukken 5 en 6 warme en koude basissausen en hun afleidingen * Hoofdstuk 4 bindmiddelen * Hoofdstuk 7 de samengestelde boters | 12-16  17-32  42-56  60-104 |
| **2.9**  **De leerlingen passen basisbereidings- en kooktechnieken toe in de keuken.**   |  | | --- | | **Conceptuele kennis** | | - Recepten, productfiches en recepturen, technische fiches van bereidingen  - Het vaktechnisch menugeraamte  - Samenstelling van gerechten  - Basisbereidingstechnieken  - Producteigenschappen en allergenen | | **Procedurele kennis** | | - Toepassen van recepten, productfiches en recepturen, technische fiches van bereidingen  - Gebruiken van keukenapparatuur, keukentoestellen en klein keukenmateriaal  - Toepassen van basisbereidingstechnieken. | | **Hoe werk je in de keuken 4de druk**  **Deel 3** bereidingen  *Selectie uit:*   * Hoofdstuk 2 aardappelbereidingen * Hoofdstuk 4 de soepen * Hoofdstuk 5 basisbereidingen van groenten * Hoofdstuk 2 bereidingen van rijst, deegwaren en granen * Hoofdstuk 3 de eieren en hun basisbereidingen * Hoofdstuk 7 basisbereidingen van vis * Hoofdstuk 8 basisbereidingen vlees, gevogelte * Hoofdstuk 10 basisbereidingen van fruit   **Deel 7** veelgebruikte keukentermen  *(de verschillende bereidingstechnieken maken deel uit van de recepturen in het handboek)* | 108-198  303-328 |
| **2.10**  **De leerlingen passen dresseertechnieken toe.**   |  | | --- | | **Conceptuele kennis** | | - Dresseertechnieken  - Serveertechnieken zoals plate-service, Engels, Russisch, Frans | | **Procedurele kennis** | | - Toepassen van dresseertechnieken  - Uitvoeren van serveertechnieken zoals plate-service, Engels, Russisch, Frans. | | **Hoe werk je in de keuken 4de druk**  Zie foto’s bij elke bereiding |  |
| **2.11**  **De leerlingen stellen eenvoudige gerechten op.**  **Conceptuele kennis**  - Voedingsmiddelen en voedingsstoffen  - Evenwichtige en gevarieerde voeding  - Voedingswaarde  - Invloed van basisbereidingstechnieken op de voedingswaarde  - Allergenen  - Nieuwe trends  - Combinatie van smaken, aroma's.   |  | | --- | | **Procedurele kennis** | | - Gebruiken van een voedingsmodel bij het samenstellen van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten  - Berekenen van de voedingswaarde en hoeveelheden  - Passen richtlijnen toe voor het combineren van smaken, aroma's. | | **Wat verwerk je in de keuken 4de druk**  **Deel 1 Voeding en gezondheid**  Hoofdstukken 1 tot 5  Hoofdstuk 10 Aspecten van de smaak | 14-51  76-79 |
| **2.12**  **De leerlingen onderzoeken de invloed van omgevingsfactoren, grondstoffen, hulpstoffen en additieven bij het bereiden van gerechten.**   |  | | --- | | **Conceptuele kennis** | | - Nieuwe trends en technologieën  - Productkenmerken zoals assortiment, seizoen, kwaliteit, uitzicht, houdbaarheid, versheid en toepassingsmogelijkheden  - Invloed van bereidingstechnieken op de structuur, smaken en aroma’s van voedingsmiddelen  - Fysische en chemische processen met betrekking tot basisbereidingen en bewaartechnieken  - Wetenschappelijke methode | | **Procedurele kennis** | | - Toepassen van een wetenschappelijke methode bij het opstellen en uitvoeren van een onderzoek of experiment | | **Hoe werk je in de keuken 4de druk**  Deel 3  Hoofdstuk 12 Nieuwe bereidingstechnieken | 219-232 |
| **2.13**  **De leerlingen voeren de voorbereidende werkzaamheden uit in restaurant, bar en office.**  **Conceptuele kennis**   |  | | --- | | - Zaalplan (tafelschikking)  - Dekken van tafels  - Zaal en tafeldecoratie | | **Procedurele kennis** | | - Toepassen van procedures voor mise-en-place van de zaal, bar en office  - Toepassen van technieken van mastikeren  - Toepassen van technieken om tafels te dekken  - Volgen van richtlijnen met betrekking tot het schikken van tafels en stoelen | | **Hoe gasten ontvangen in de horeca 4de druk**   * Hoofdstuk 1 serveer- en restaurant-materiaal * Hoofdstukken 2 en 3 mastiek en mise-en-place * Hoofdstuk 4 het opdekken van een tafel | 12-56 |
| **2.14**  **De leerlingen maken eenvoudige koude en warme dranken klaar in bar of office.**   |  | | --- | | **Conceptuele kennis** | | - Samenstelling van dranken  - Bereidingswijzen van dranken | | - Bestelbon voor dranken | | **Procedurele kennis** | | - Passen bereidingstechnieken voor dranken toe  - Gebruiken van barmateriaal en machines zoals glazen, tassen, koffiezet, waterkoker  - Volgen de instructies op de bestelbon. | | **Hoe gasten ontvangen in de horeca 4de druk**   * Hoofdstuk 12 dienst van koude dranken en bieren * Hoofdstuk 15 dienst van warme dranken * Hoofdstuk 11 dienst van de wijn   **Wijnen en dranken: de basis 4de druk**  *Beperkte selectie uit:*   * Hoofdstuk 3 hoe wordt wijn gemaakt? * Hoofdstuk 5 overzicht belangrijke wijnlanden * Hoofdstuk 6 wereldwijdedruivensoorten * Hoofdstuk 7 wijnen presenteren en bedienen * Hoofdstuk 8 niet-alcoholische dranken * Hoofdstuk 9.1 bier | 163 – 179  231 - 247  149 - 162  37 - 50  51 - 116  129 - 166  167 - 176  177 – 218  220 - 244 |
| **2.15**  **De leerlingen bedienen gasten en ruimen af.**   |  | | --- | | **Conceptuele kennis** | | - Soorten van bediening zoals Engelse wijze, Franse wijze, Russische wijze, op een bord  - Bereidingswijzen en -tijden van gerechten  - Bereidingswijzen en -tijden van dranken  - Bestelbon voor gerechten | | **Procedurele kennis** |   - Volgen de instructies op de bestelbon  - Voeren technieken voor bediening uit zoals op Engels wijze, Franse wijze en Russische wijze, op een bord  - Passen technieken toe om dienbladen te dragen  - Dragen borden volgens verschillende technieken  - Passen technieken toe om schotels te dragen | **Wie doet wat in de horeca 4de druk**  8.1-2-3 gastheerschap, bekwaamheidsvereisten van de gast heer of gastvrouw, etiquette in de horeca | 66-74 |