

LEERPLANDOELSTELLINGEN / LEERINHOUDEN

KEUKENPRAKTIJK

LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN	Boeken MJP	blz.
10 <ul style="list-style-type: none"> De verschillende ruimtes van de keukeninfra-structuur op een veilige en hygiënische manier gebruiken. Het keukeninstallaties en -materieel herkennen en gebruiken. De keukeninstallaties en het –materieel op een veilige en hygiënisch verantwoorde manier gebruiken 	1 De keukeninfrastructuur 1.1 De ruimtes <ul style="list-style-type: none"> De voorbereidingskeuken De productiekeuken De vaatwaskeuken De koelruimte De diepvriesruimte Het economaat 1.2 De keukeninstallaties en -materieel	Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk 2.3 infrastructuur keuken 2.4 keukenmaterieel 2.8 algemene veiligheid in een horecabedrijf	42 – 50 50 – 116 140 145
11 <ul style="list-style-type: none"> De regels in verband met persoonlijke hygiëne, hygiëne van de lokalen en brandveiligheid toepassen. Op een ergonomische manier werken. Gepaste maatregelen nemen om milieuvriendelijk te werken. 	2 Algemene beroepskennis 2.1 2.1 Veiligheid en hygiëne <ul style="list-style-type: none"> Persoonlijke hygiëne <ul style="list-style-type: none"> Beroepskledij Lichaamshygiëne Handhygiëne Brandveiligheid 2.2 Ergonomie 2.3 Milieuzorg	Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk 2.2.3 beroepskledij 2.5.1 persoonlijke hygiëne 2.7 brandveiligheid 2.9 Ergonomie	41 - 42 116 134 139 146 150
12	3 Basisversnijstechnieken	Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 1 versnijdingen	11 – 14

<ul style="list-style-type: none"> • Op een efficiënte en economische manier de groenten reinigen. • Met speciale aandacht voor de stand van de handen de versnijbeweging van de basisversnijtechnieken uitvoeren. • De verschillende basisversnijtechnieken uitvoeren. • De keukentermen die in de toepassingen voorkomen gebruiken 	<p>3.1 Reinigen van groenten en aardappelen 3.2 Voorbereiding tot de basisversnij-technieken 3.3 Versnijden van groenten en aardappelen</p>	<p>Hoofdstuk 1 voorbereiding van groenten Hoofdstuk 2 versnijden van groenten en fruit Hoofdstuk 3 versnijden van aardappelen</p>	<p>17 – 32 35 – 46</p>
<p>13</p> <ul style="list-style-type: none"> • De verschillende keukenfonds bereiden. • De keukentermen in toepassing gebruiken. • De burger-, puree-, room en veloutésoupen bereiden. • In functie van de soep het gepaste bindmiddel gebruiken. • De keukentermen in toepassing gebruiken. • De basissausen + één afleiding bereiden. • De bindmiddelen in functie van de basissausen gebruiken en bereiden. • De keukentermen in toepassing gebruiken. 	<p>4 Basisbereidingen 4.1 De keukenfonds</p> <ul style="list-style-type: none"> • Blanke fonds • Gevogelte fonds • Bruine fonds • Visfumet <p>4.2 Soepen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Burgersoepen • Pureesoepen • Veloutésoupen • Roomsoepen <p>4.3 Basissausen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Béchamel- en veloutésaus + 1 afleiding • Tomaten- en Spaanse saus + 1 afleiding • Mayonaise- en vinaigrette saus + 1 afleiding 	<p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 2 voorbereidingen en basissen Hoofdstuk 2 basisfonds 2.1 / 2.3 / 2.5 / 2.9</p> <p>Deel 3 bereidingen Hoofdstuk 4 de soepen 4.3.1 / 4.3.2 / 4.3.3 / 4.3.4</p> <p>Deel 2 Hoofdstuk 5 warme basissausen 5.1 / 5.2 / 5.5 / 5.7</p> <p>Hoofdstuk 6 koude basissausen 6.1 / 6.2 /</p>	<p>53 / 54 / 55 / 58</p> <p>119 126</p> <p>73 / 73 / 75 / 77</p> <p>81 / 82</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Botersaus op basis van eierdooiers + 1 afleiding 		
<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> • De vermelde basiskooktechnieken toepassen en de gebruikte voedingsmiddelen oordeelkundig verwerken. • De keukentermen in toepassing gebruiken. • De vermelde kooktechnieken kunnen toepassen. 	<p>5 Basiskooktechnieken</p> <p>5.1 Gerechten gebaseerd op de volgende basiskooktechnieken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kort koken (blanchir) • Pocheren (pocher) • Koken (cuire) • Frituren (frire) • Sauteren (sauter) • Braden (rôtir) • Bakken in de oven (cuire au four) • Smoren (braiser) • Laten glanzen (glacer) • Stomen (cuire au vapeur) • Roosteren (griller) • Gratineren (gratiner) • Poeleren (poêler) 	<p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk</p> <p>Deel 3 bereidingen</p> <p><i>(de verschillende bereidingstechnieken maken deel uit van de recepturen in het handboek)</i></p>	
<ul style="list-style-type: none"> • De basiskooktechnieken toepassen op een gamma van eenvoudige voedingsmiddelen. • De basiskooktechnieken toepassen op een breed gamma vaneenvoudige bereidingen in menuvorm. • De gebruikte voedingsmiddelen benoemen. • Een bestelbon op basis van de toegepaste bereidingen lezen. 	<p>5.2 Toepassing op eenvoudige bereidingen van:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vlees (rund- kalfs- paarden- en varkensvlees, lamsvlees) • Vis (rond- en platvissen) • Gevogelte (kip) • Groenten (groene groenten en andere) • Aardappelen 	<p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk</p> <p>Deel 3 bereidingen</p> <p><i>Selectie uit:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoofdstuk 2 aardappelbereidingen • Hoofdstuk 4 de soepen • Hoofdstuk 5 basisbereidingen van groenten 	<p>95 – 105 117 134 135 145 105 110</p>

<ul style="list-style-type: none"> • De essentiële vakterminologie van de bestelbon toepassen en interpreteren.. • De bereidingen op een correcte manier doorgeven met speciale aandacht voor temperatuur, bord- en schotelschikking. 	<ul style="list-style-type: none"> • Eieren • Nagerechten 	<ul style="list-style-type: none"> • (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 <p><i>Selectie uit:</i></p> <p>Deel 4 de nagerechten</p>	<p>111 116</p> <p>151 161</p> <p>162 174</p> <p>183 189</p> <p>191 195</p> <p>213 254</p>
<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> • Een bestelbon lezen en interpreteren. • De bereidingen op een correcte manier doorgeven met speciale aandacht voor schotel- en bord-schikking, rekening houden met kleur, plaats en temperatuur. • Op basis van de leerinhoud een eenvoudig menu doorgeven in functie van de serveertechnieken en in relatie tot de zaalorganisatie. • Bijhorende vakterminologie benoemen en gebruiken. 	<p>6 Interactie keuken en restaurant</p> <p>6.1 De bestelbon</p> <p>6.2 Schotel- en bordschikking</p> <p>6.3 De keukendienst van eenvoudige menu's</p>	<p>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 7.1 de bestelbon</p> <p>+ eigen invulling afhankelijk van de werking van de school</p>	<p>73 – 75</p>
<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> • Economisch omspringen met grondstoffen. • De controle van grondstoffen toepassen en hierbij economisch, prijs- en milieubewust handelen. 	<p>7 Eten en drinken</p> <p>7.1 Aankoop goederen</p> <p>7.2 Controle bij levering</p> <p>7.3 Stockering</p>	<p>Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk</p> <p>2.5.2.4 de koeltemperaturen bij stockering</p>	<p>117 119</p>

<ul style="list-style-type: none"> Op een verantwoorde manier stockeren, rekening houdend met de omgevingstemperatuur, aard van de voeding, met zin voor verantwoordelijkheid. 		+ eigen invulling conform de werking van de school	
---	--	---	--

RESTAURANT- en HOTELPRAKTIJK

LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN	Boeken MJP	blz.
1 <ul style="list-style-type: none"> In functie van de dienst en het aantal personen het gepaste materieel op een veilige en hygiënische manier gebruiken. 	1 Infrastructuur 1.1 Restaurantmaterieel 1.2 Barmaterieel 1.3 Hotelmaterieel 1.4 Veiligheid en hygiëne	Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 3 infrastructuur hotel en restaurant	29 - 41
2 <ul style="list-style-type: none"> De regels in verband met persoonlijke hygiëne toepassen. Op een ergonomische manier werken. 	2 Algemene beroepskennis 2.1 Persoonlijke hygiëne <ul style="list-style-type: none"> Beroepskledij Lichaamshygiëne Handhygiëne 2.2 Ergonomie	Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 8.2 bekwaamheidsvereisten van de gastheer of gastvrouw 8.2.3 persoonlijke hygiëne 8.2.3.6 beroepskledij 8.4 ergonomie 8.6 de zaalbrigade 8.6.2 werken in horeca	76 – 78 78 – 79 79 – 80 83 – 86 92 – 93 (94 102)
3 <ul style="list-style-type: none"> De voorbereidingen tot de dienst chronologisch uitvoeren. Een tafel volgens de standaardwijze dekken. 	3 Voorbereiding tot de dienst 3.1 Lijnen en schikken van het meubilair 3.2 Leggen van het linnen 3.3 Lijnen van de stoelen 3.4 Dekken van de tafel 3.5 Onderhoud van kruiden- en zuurstellen	Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk Hoofdstukken 2 en 3 mastiek en mise-en-place Hoofdstuk 4 het opdekken van een tafel	35 – 46 49 – 55

	3.6 Voorbereiding naargelang de dienst en de gerechten		
--	--	--	--

<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> • Een eenvoudige menukaart/ontbijtkaart/brunchkaart ontwerpen en vaktechnisch opstellen. • Een menu voorstellen aan de gasten en de nodige uitleg van de gerechten geven. • Een showtafel opstellen waarbij de eigen creativiteit en inbreng centraal staat. 	<p>4 Menukaart – showtafel</p> <p>4.1 Ontwerpen van een menukaart/ontbijtkaart/brunchkaart 4.2 Opstellen van een menukaart 4.3 Voorstellen van een menu 4.4 Showtafel</p>	<p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk Hoofdstukken 4 en 5</p> <p>+ eigen invulling conform de werking van de school</p>	<p>43 – 55</p>
<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> • De regels van wellevendheid tegenover de gasten naleven. • Respectvol en klantvriendelijk met de gasten omgaan. • Een stijlvol onthaal van gasten verzekeren. • Zich verstaanbaar en beleefd uitdrukken. • De dranken uit de leerinhoud ‘dienst van de dranken’ voorstellen aan de gasten. • Een menu uit de leerinhoud ‘keukenpraktijk’ voorstellen aan de gasten en de nodige uitleg van de gerechten geven. 	<p>5 Omgangsvormen</p> <p>5.1 Wellevendheidsregels 5.2 Verwelkomen/receptie 5.3 Vestiaire dienst 5.4 Begeleiden aan tafel/ bar/kamer 5.5 Voorstellen van het menu 5.6 Voorstellen van dranken 5.7 Dienstbegeleiding 5.8 Etiquette 5.9 Omgang met gasten (hoffelijkheid, communicatie) 5.10 Beroepshouding</p>	<p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk</p> <ul style="list-style-type: none"> • 8.3 etiquette in de horeca • 8.8 werken in het restaurant <p>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 7 de bediening: 7.2 – 7.7</p> <p>-</p>	<p>81 – 82 102 106</p> <p>75 – 79</p>
<p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> • Met aandacht voor de stand van de handen en vingers de verschillende draagtechnieken uitvoeren bij het bedienen en het afruimen. • De verschillende draagtechnieken vlot uitvoeren bij het bedienen en het afruimen. 	<p>6 Draagtechnieken</p> <p>6.1 Dragen van borden 6.2 Dragen van borden met bestek 6.3 Dragen van een serveerblad 6.4 Dragen van dienstschotels en kommen 6.5 Dragen van glazen 6.6 Hanteren van een dienstbestek</p>	<p>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 5 serveertechnieken</p>	<p>59 – 63</p>
<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het onderhoud uitvoeren. 	<p>7 Onderhoud</p> <p>7.1 Receptie 7.2 Bar</p>	<p>Wat is hotel 3^{de} druk</p>	<p>131 138</p>

	7.3 Kamer (house-keeping)	Hoofdstuk 12 de housekeeping	
8 <ul style="list-style-type: none"> De inzet- en afruimmethoden van de verschillende diensten uitvoeren, een dienstverloop en een werkplan opmaken. Het bestek aanpassen naargelang het gerecht. 	8 De inzet- en afruimmethode 8.1 Inzetmethode 8.2 Franse dienst <ul style="list-style-type: none"> • protocollaire • bord op tafel 8.3 Engelse dienst <ul style="list-style-type: none"> • rechtstreekse dienst • onrechtstreekse dienst 8.4 Russische dienst 8.5 Banketdienst	Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 6 de soorten diensten	67 -70
9 <ul style="list-style-type: none"> De essentiële vakterminologie van de bestelbon gebruiken bij het aankondigen en afhalen van de gerechten. Een eenvoudige bestelbon en inschrijvingsformulier voor hotel opmaken (manueel en/of met PC). Een eenvoudige bestelbon in toepassing tot de leerinhoud van de keukentechnologie toepassen. De interactie tussen het restaurant/hotel en de keuken verzorgen, rekening houden met het aankondigen, bereidingstijd en het afhalen van de gerechten naar gelang de serveermethode. De essentiële vakterminologie van de bestelbon gebruiken bij het aankondigen en afhalen van de gerechten 	9 Interactie restaurant – keuken 9.1 Terminologie van de bestelbon 9.2 Opmaken van de bestelbon 9.3 Uitvoeren van de bestelbon 9.4 Aankondigen van de bestelbon in de keuken (annoncer) 9.5 Serveerklaar maken van de gerechten in de keuken (faites marcher) 9.6 Afhalen van de gerechten in de keuken (enlever) 9.7 Bijserveren (repasser) 9.8 Terugbrengen naar de keuken (retour)	Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 7 de bediening: 7.1 de bestelbon 7.5 laten marcheren van gerechten 7.11 het bijserveren van gerechten + eigen invulling conform de werking van de school	73 – 75 78 82
10 <ul style="list-style-type: none"> Een tafelrekening en verzamelstaat opmaken, aanbieden en ontvangen. 	10 Kassa 10.1 Tafelrekening/ hotelafrekening 10.2 Verzamelstaat	Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 8.8.4 de kassa	108 109

		+ eigen invulling conform de werking van de school	
11 <ul style="list-style-type: none"> • De dienst uitvoeren. • De dranken uit de leerinhouden van restaurant-technologie voorstellen, adviseren en beknopt beschrijven. • Een bestelbon opmaken en de dienst ervan uitvoeren. • Een fles wijn vaktechnisch serveren. 	11 Dienst van de dranken 11.1 Waters 11.2 Dorstlessende bieren 11.3 Fruit - en vruchtensappen 11.4 Enkelvoudige aperitieven <ul style="list-style-type: none"> • Vermouth • Aperitieven op basis van wijn • Anijsdranken • Bitters • Likeurwijnen 11.5 Wijn 11.6 Koffie 11.7 Thee en infusies 11.8 Alcoholen en likeuren	Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 12 dienst van koude dranken en bieren Hoofdstuk 13 dienst van aperitieven 13.2.1 / 13.2.8 / 13.2.6 / 13.5.1 Selectie uit hoofdstuk 11 dienst van de wijn Hoofdstuk 15 dienst van warme dranken Hoofdstuk 13 dienst van ... likeuren	161 168 171 172 / 176 / 175 / 181 147 149 151 153 154 205 213 180 182
12 <ul style="list-style-type: none"> • <i>De voorsnijtechnieken en de dienst van de vermelde leerinhoud uitvoeren.</i> • <i>De voorsnijtechnieken en versnijdingen naargelang de gebruikte basiskooktechniek uitvoeren.</i> • <i>Een bord vakkundig schikken.</i> 	12 Voorsnijtechnieken (uitbreiding) 11.1 12.1 Fruit <ul style="list-style-type: none"> • Appel • Peer • Sinaasappel • Banaan 12.2 Fileren van vis <ul style="list-style-type: none"> • Platte vissoorten • Ronde vissoorten 12.3 Gevogelte <ul style="list-style-type: none"> • Kip 12.4 Varkensvlees <ul style="list-style-type: none"> • Ribstuk • Gebraad 12.5 Rundvlees	Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 8 versnijdingstechnieken 8.19 8.2 / 8.3 / 8.4 8.13	101 104 86 – 93 109 114 97 – 98

	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Tussenrib (entrecote)</i> 	8.8 / 8.9	
13 <ul style="list-style-type: none"> • <i>Het nodige materieel selecteren en klaarzetten op de diensttafel.</i> • <i>De bereiding in de juiste volgorde uitvoeren.</i> • <i>Een bord vakkundig schikken.</i> 	13 Bereidingen (uitbreiding) 13.1 <i>Flamberen van fruit</i> 13.2 <i>Flamberen van flensjes</i> 13.3 <i>Sabayon</i> 13.4 <i>Irish coffee</i> 13.5 <i>Geflambeerde rundsteak</i> 13.6 <i>Tartaar van rundvlees</i> 13.7 <i>Gemengde sla</i>	Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 9 zaalbereidingen 9.12 / 9.10 / 9.11 15.1.6 Irish coffee 9.5 9.4	130 133 211 124 125 122 123

KEUKENTECHNOLOGIE

LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN	Boeken MJP	blz.
<p>1</p> <ul style="list-style-type: none"> • De situering, werking en het doel van de verschillende ruimtes van de keukeninfrastructuur beschrijven. • De gebruikte keukeninstallaties en –materieel benoemen. • De belangrijkste HACCP- richtlijnen in verband met de veiligheid en hygiëne toelichten. • De elementaire principes over milieuzorg toelichten. 	<p>1 Keukeninfrastructuur</p> <p>1.1 Ruimtes</p> <ul style="list-style-type: none"> • De voorbereidingskeuken • De productiekeuken • De vaatwaskeuken • De koelruimte • De diepvriesruimte • Het economaat <p>1.2 De keukeninstallaties en -materieel</p> <p>1.3 De individuele uitrusting</p> <p>1.4 Veiligheid en hygiëne in de keuken</p> <p>1.5 Milieuzorg</p>	<p>Zie keukenpraktijk 1 (10)</p>	
<p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> • De elementaire eisen m.b.t. persoonlijke hygiëne, milieuzorg en ergonomie toelichten om ze in de praktijk te kunnen toepassen. • Het nut en de samenstelling van de keukenbrigade uitleggen 	<p>2 Algemene beroepskennis</p> <p>2.1 Kennismaking met de horecasector</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toekomstmogelijkheden <p>2.2 De keukenbrigade</p> <p>2.3 Persoonlijke hygiëne</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beroepskledij • Lichaamshygiëne • Handhygiëne <p>2.4 Ergonomie</p>	<p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 2 soorten horecabedrijven</p> <p>Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk 2.2 de brigade</p> <p>Zie keukenpraktijk 2 (11)</p>	<p>17 – 26</p> <p>37 – 42</p>
<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het begrip voedingsstof omschrijven en de indeling en functies toelichten. 	<p>3 Voeding en gezondheid</p> <p>3.1 Voedingsstoffen</p> <p>3.2 Voedingsmiddelen</p> <p>3.3 Rol van de voeding</p> <p>3.4 Voedingsmiddelentabel</p>	<p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 1 Hoofdstukken 1, 2, 3 voedingsmiddelen en voedingsstoffen</p>	<p>11 – 27</p> <p>29 – 36</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Het begrip voedingsmiddel omschrijven en de indeling toelichten. • Het verschil uitleggen tussen het begrip voedingsmiddel en voedingsstof. • De behoeften van het menselijk lichaam verduidelijken. • De rol van de voeding i.v.m. gezondheid toelichten. • Vlot de samenstelling van voedingsmiddelen in de voedingsmiddelentabel opzoeken. • Aan de hand van een voedingsmodel evenwichtige maaltijden samenstellen. 	3.5 Voedingsmodel	Hoofdstukken 4 en 5 voedingsmiddelen-tabel en voedingsmodel	
4 <ul style="list-style-type: none"> • Het verband tussen prijs en seizoen verklaren. • Aangeven voor welke voedingsmiddelen seizoensfactoren een rol spelen. • De algemene versheidkenmerken van de voedingsmiddelen benoemen. • Het doel en het belang toelichten van het optimaal bewaren, verpakken en etiketteren van voedingsmiddelen. 	4 Productinformatie van voedings-middelen 4.1 Aankoop van voedingsmiddelen <ul style="list-style-type: none"> • Prijsbewust • Seizoenkalender • Algemene versheidkenmerken 4.2 Bewaren van voedingsmiddelen 4.3 Verpakkingen en etikettering	Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 2 Hoofdstuk 1 inleiding Hoofdstuk 2 aankoop Hoofdstuk 3 bewaren Hoofdstuk 4 verpakking en etikettering	81 83 – 87 89 – 92 93 – 97
5 <ul style="list-style-type: none"> • Voor de vetten, oliën en zuivelproducten: <ul style="list-style-type: none"> o aankoop, soorten, eigenschappen en samenstelling toelichten. o verwoorden hoe vetten, oliën en zuivelproducten optimaal bewaard, verpakt en geëtiketteerd worden. 	5 Productkennis, basiskooktechnieken, -bereidingen 5.1 Plantaardige en dierlijke vetten en oliën <ul style="list-style-type: none"> • Productkennis 5.2 De zuivelproducten <ul style="list-style-type: none"> • Productkennis 	Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Hoofdstuk 1 plantaardige en dierlijke vetten en oliën Hoofdstuk 2 de zuivelproducten	101 111 113 125

<ul style="list-style-type: none"> • Voor de overige in de leerinhouden vermelde voedingsmiddelen: <ul style="list-style-type: none"> o aankoop, soorten, eigenschappen en samenstelling toelichten. o verwoorden hoe elke soort voedingsmiddel optimaal bewaard, verpakt en geëtiketteerd wordt. o de relatie leggen tussen het soort voedingsmiddel, de kooktechniek en de verteerbaarheid. o de basiskooktechnieken en basis-bereidingen voor elke soort voedingsmiddel toelichten. o het belang van seizoensgebonden factoren bij groenten en aardappelen toelichten. 	<ul style="list-style-type: none"> • Melk • Room • Boter • <i>Yoghurt (uitbreiding)</i> <p>5.3 De eieren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Productkennis • Basiskooktechnieken en -bereidingen • Gekookt • Gepocheerd <p>5.4 De groenten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Productkennis • Basiskooktechnieken en -bereidingen • Kort koken (blanchir) • Koken (cuire) • Doen glanzen (glacer) • Frituren (frire) • Sauteren (sauter) • Stomen (cuire au vapeur) • Gratineren (gratiner) <p>5.5 De aardappelen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Productkennis • Basiskooktechnieken en -bereidingen • Gekookte • Gefrituurde • Gesauteerde • Gebraden • Gestoomd <p>5.6 De vis</p>	<p>Hoofdstuk 3 de eieren</p> <p style="text-align: center;"><i>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk</i> <i>Deel 3 bereidingen</i> <i>Hoofdstuk 3</i></p> <p>Hoofdstuk 4 de groenten</p> <p style="text-align: center;"><i>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk</i> <i>Deel 3 bereidingen</i> <i>Hoofdstuk 5</i></p> <p>Hoofdstuk 8 de aardappelen</p> <p style="text-align: center;"><i>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk</i> <i>Deel 3 bereidingen</i> <i>Hoofdstuk 2</i></p> <p>Hoofdstuk 9 de vissen</p> <p style="text-align: center;"><i>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk</i> <i>Deel 3 bereidingen</i> <i>Hoofdstuk 7</i></p>	<p>127 132</p> <p>113 116</p> <p>133 157</p> <p>137 143</p> <p>221 225</p> <p>97 105</p> <p>227 250</p> <p>153 158</p>
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Productkennis • Basiskooktechnieken en –bereidingen • Gepocheerd (pocher) • Gefrituurd (frire) • Gesauteerd (sauter) • Stomen (cuire au vapeur) • Roosteren (griller) • Bakken in de oven (cuire au four) • Koken (cuire) <p>5.7 Het vlees</p> <ul style="list-style-type: none"> • Productkennis • Basiskooktechnieken en -bereidingen • Gekookt • Gesauteerd • Gebraden • Gesmoord • Geroosterd <p>5.8 Het gevogelte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Productkennis • Basiskooktechnieken en -bereidingen • Braden • Pocheren • Sauteren 	<p>Hoofdstuk 10 het vlees</p> <p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 bereidingen Hoofdstuk 8</p> <p>Hoofdstuk 12 het gevogelte</p> <p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 bereidingen Hoofdstuk 8</p>	<p>267 280</p> <p>165 169</p> <p>307 314</p> <p>165 169</p>
<p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> • De basisbereidingen van de keukenfonds, soepen en sausen toelichten. 	<p>6 Basisbereidingen</p> <p>6.1 Basisbereidingen van de keukenfonds</p> <ul style="list-style-type: none"> • Blanke fonds • Gevogeltesfonds • Bruine fonds 	<p>Zie keukenpraktijk 4 en 5 (13 en 14)</p>	

<ul style="list-style-type: none"> • De relatie leggen tussen de bereidingswijze en de verteerbaarheid.. 	<ul style="list-style-type: none"> • Visfumet <p>6.2 Basisbereidingen van de soepen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Burgersoepen • Pureesoepen • Veloutésoupen • Roomsoepen <p>6.3 De basissausen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Béchamel- en veloutésaus • Tomaten- en Spaanse saus • Mayonaise- en vinaigrettesaus • Botersausen op basis van eierdooiers 		
---	---	--	--

RESTAURANT- en HOTELTECHNOLOGIE

LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHouden	Boeken MJP	blz.
<p>1</p> <ul style="list-style-type: none"> In functie van de praktijksituatie het hotel-, restaurant- en barmaterieel benoemen. De belangrijkste HACCP-richtlijnen verwoorden om de infrastructuur en het materieel op een veilige, hygiënische en ergonomisch verantwoorde manier te kunnen gebruiken. 	<p>1 Restaurantinfrastructuur</p> <p>1.1 Het restaurantmaterieel</p> <ul style="list-style-type: none"> Het meubilair Het linnen Het porselein Het bestek Het glaswerk Diversen <p>1.2 Barmaterieel</p> <p>1.3 Hotelmaterieel</p> <p>1.4 Hygiëne en veiligheid</p>	<p>Zie restaurant- en hotelpraktijk 1</p>	
<p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> Het belang van verzorgd uiterlijk en kledij verwoorden . De bekwaamheidsvereisten van het beroep omschrijven. De verschillende taken en functies van het restaurantpersoneel en beschrijven. De minimumvereisten toelichten, om de uitrusting op een ergonomisch verantwoorde manier te gebruiken. 	<p>2 Algemene beroepskennis</p> <p>2.1 De persoonlijke hygiëne</p> <ul style="list-style-type: none"> Beroepskledij Lichaamshygiëne Handhygiëne <p>2.2 Het restaurantpersoneel/brigade</p> <ul style="list-style-type: none"> De bekwaamheidsvereisten <ul style="list-style-type: none"> Fysieke eigenschappen Sociale eigenschappen Vakkennis Functieomschrijving Ergonomie. 	<p>Zie restaurant- en hotelpraktijk 2</p> <p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk</p> <p>8.6 de zaal- of restaurantbrigade</p>	<p>92 - 102</p>

<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> • De elementaire wellevendheidsregels en de tafel-etiquette in het restaurant verwoorden. • Aangepast reageren bij problemen en klachten van de gasten. 	<p>3 Omgangsvormen in het restaurant en het hotel 3.1 Etiquette 3.2 Omgang met gasten (communicatie, hoffelijkheid)</p>	<p>Zie restaurant- en hotelpraktijk 5</p>	
<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> • De voorbereidende werkzaamheden toelichten, om in de praktijk te kunnen toepassen. 	<p>4 Voorbereidende werkzaamheden 4.1 De mastiek 4.2 De voorbereidingen tot de dienst</p>	<p>Zie restaurant- en hotelpraktijk 3</p>	
<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> • De kenmerken van het ontbijt, de brunch, het middag- en avondmaal verwoorden. 	<p>5 De soorten maaltijden 5.1 Het ontbijt 5.2 De brunch 5.3 Het middagmaal (lunch) 5.4 Het avondmaal (diner)</p>	<p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 9 dienstverlening 9.3.1 / 9.3.2 / 9.3.3 / 9.3.5</p>	<p>120 130</p>
<p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> • De verschillende inzet- en afruimmethoden opnoemen. 	<p>6 De inzet- en afruimmethoden 6.1 Inzetmethode 6.2 De Franse dienst 6.3 De Engelse dienst 6.4 De Russische dienst 6.5 De banketdienst</p>	<p>Zie restaurant- en hotelpraktijk 8</p>	
<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het doel van de bestelbon en het inschrijvingsformulier verwoorden. • De bestelbon en het inschrijvingsformulier aan de hand van de vakterminologie zowel manueel als met de PC opmaken. 	<p>7 Documenten 7.1 Bestelbon 7.2 Hotelinschrijvingsformulier</p>	<p>Zie restaurant- en hotelpraktijk 9</p>	
<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> • In functie van de te serveren drank de keuze van het materieel en de • bijhorende garnituur benoemen. 	<p>8 Serveren van dranken 8.1 Materieel 8.2 Soorten</p>	<p>Zie restaurant- en hotelpraktijk 11</p>	

<ul style="list-style-type: none"> • Van deze dranken de voornaamste soorten, eigenschappen, • herkomst en serveermethode opnoemen. • De elementaire producten in functie van de dienst toelichten. • Indeling en dienst van koffie, thee en infusies toelichten. 	<ul style="list-style-type: none"> • Water • Bieren • Fruit- en vruchtensappen • Enkelvoudige aperitieven • Porto • Sherry • Vermout • Bitters • Anijsdranken • Likeuren en alcohol • Wijnen • Koffie • Thee en infusies 		
<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>De voorbereidingen tot devoorsnijtechnieken en versnijdingen die voorkomen inleerinhouden van de tweede graad restaurantpraktijk toelichten.</i> 	<p>9 Voorsnijtechnieken (uitbreiding)</p> <p>9.1 Fileren van vis</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Platte vissoorten</i> • <i>Ronde vissoorten</i> <p>9.2 Gevogelte</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Kip</i> <p>9.3 Varkensvlees</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Ribstuk</i> <p>9.4 Rundvlees</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Tussenrib</i> <p>9.5 Fruit</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Appel</i> • <i>Peer</i> 	<p>Zie restaurant- en hotelpraktijk 12</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Sinaasappel</i> • <i>Banaan</i> • <i>Pompelmoes</i> • <i>Ananas</i> • <i>Fruitsalade</i> 		
10 <ul style="list-style-type: none"> • <i>De voorbereidingen van de restaurantbereidingen die voorkomen in de leerinhouden restaurantpraktijk, toelichten.</i> • <i>De chronologische werkvolgorde van de restaurant-bereidingen die voorkomen in de leerinhouden van de tweede graad praktijk verwoorden.</i> 	10 Bereidingen die voorkomen in programma praktijk (uitbreiding) 10.1 <i>Flamberen van fruit</i> 10.2 <i>Flamberen van flensjes</i> 10.3 <i>Sabayon</i> 10.4 <i>Irish coffee</i> 10.5 <i>Geflambeerde rundsteak</i> 10.6 <i>Tartaar van rundvlees</i> 10.7 <i>Gemengde sla</i>	Zie restaurant- en hotelpraktijk 13	
11 <ul style="list-style-type: none"> • De indeling van een menukaart verwoorden. • De menuwetten toelichten. 	11 Menukaart 11.1 <i>Menugeraamte</i> 11.2 <i>Menuwetten</i>	Zie restaurant- en hotelpraktijk 4	
12 <ul style="list-style-type: none"> • Een tafelrekening en verzamelstaat opmaken 	12 Kassa 12.1 <i>Tafelrekening</i> 12.2 <i>Verzamelstaat</i>	Zie restaurant- en hotelpraktijk 10	
13 <ul style="list-style-type: none"> • De verschillende functies van een hotel verwoorden. • De kenmerken van de verschillende soorten hotels verwoorden in functie van de doelgroep. • De situering en de functie van de verschillende ruimtes toelichten. • De mogelijkheden van het hotel aan de klant uitleggen. 	13 Het hotel 13.1 <i>Doel</i> 13.2 <i>Types van hotels en classificaties</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>kleine zelfstandige hotels</i> • <i>ketens</i> • <i>zakenhotels</i> • <i>toeristische hotels</i> • <i>jeugdhotels</i> 13.3 <i>Hotelinfrastructuur</i>	Wat is hotel? 3^{de} druk Selectie uit de hoofdstukken: 2 <i>hotel- en uitbatingsvormen</i> 3 <i>departementen in het hotel</i> 4 <i>het frontoffice</i> 5 <i>de soorten kamers</i> 9 <i>het onthaal van de hotelgast</i> 10 <i>het verblijf van de hotelgast</i> 11 <i>het vertrek van de hotelgast</i>	

<ul style="list-style-type: none"> • Uitleggen welke bekwaamheidsvereisten in het beroep gesteld worden. • De verschillende taken en functies van het hotelpersoneelbeschrijven. • De organisatiestructuur van een hotel kort toelichten. • De functie van de departementen beknopt omschrijven. • De maatregelen m.b.t. eigen veiligheid en hygiëne verwoorden. • Op een gepaste manier reageren bij onveilig of onhygiënisch gedrag van de gasten. • De gedragsregels verwoorden. • De verschillende fasen benoemen vanaf het onthaal tot het vertrek van de gast • De gedragsregels opnoemen. • Op gepaste wijze omgaan met problemen en klachten van de gast. • Aandacht hebben voor kwaliteitszorg. • Aangepast reageren in de omgang met de verschillende gasten. 	<ul style="list-style-type: none"> • administratie • receptie • restaurant en bijbehorende ruimten (voorbereidingsruimte, keuken, vaatwaslokaal, ...) • bar • lobby • ontspanningslokalen • vergaderlokalen <p>13.4 Hotelpersoneel</p> <ul style="list-style-type: none"> • bekwaamheidsvereisten • functieomschrijving <p>13.5 Organogram</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kennismaken met de verschillende departementen • Receptie • Voeding en drank (food and beverage) • Verkoop • Onderhoud (housekeeping) • Personeelsafdeling <p>13.6 Veiligheid en hygiëne</p> <ul style="list-style-type: none"> • van het personeel • van de gasten <p>13.7 specifieke etiquette in het hotel</p> <p>13.8 Fasen van de dienstverlening</p> <ul style="list-style-type: none"> • onthaal van de klant • informeren van de klant 	<p>12 de housekeeping</p> <p>Wie doet wat in horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 3 infrastructuur hotel 3.1 – 3.6</p>	
---	---	---	--

	<ul style="list-style-type: none">• installatie• vertrek <p>13.9 Gastenservice</p> <ul style="list-style-type: none">• types van gasten• omgaan met gasten• gastvrije omgang• kwaliteitszorg		