

Leerplan go! 2006/101 – derde graad 'Hotel tso'

LEERPLANDOELSTELLINGEN / LEERINHOUDEN

KEUKENPRAKTIJK/STAGE

(de inhouden met * verwijzen naar activiteiten/opdrachten die tijdens de stage kunnen uitgewerkt worden)

LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHOUDEN	Boeken MJP	blz.
1 <ul style="list-style-type: none"> Kunnen de basisvaardigheden meer zelfstandig uitvoeren. 	1 Basisleerstof tweede graad opfrissen	Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Herhaling leerstof tweede graad uit de delen 1 tot 4: <ul style="list-style-type: none"> Versnijdingen Vorbereidingen en basissen Bereidingen Nagerechten 	
2 <ul style="list-style-type: none"> Kunnen bij elke opdracht een haalbare planning opstellen zowel met het team als zelfstandig i.f.v. de opdracht. Kunnen bij elke opdracht de eigen plaats in de voorbereiding en de uitvoering situeren en verwoorden. Kunnen een taak individueel en in teamverband binnen een vooropgesteld tijdsschema uitvoeren. 	2 Werksystemen* <ul style="list-style-type: none"> Planning van de opdracht Vorbereiding van de opdracht Uitvoering van de opdracht 	Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk 2.2 de keukenbrigade Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Voor alle bereidingen staat het nodige materiaal vermeld, evenals de benodigheden (grondstoffen). + eigen invulling conform de werking van de school	37 - 40

<ul style="list-style-type: none"> • Zijn bereid de eigen inbreng bij het uitvoeren van de opdracht te evalueren zowel wat het eindproduct betreft als wat het proces betreft. • Kunnen bij elke opdracht een haalbare planning opstellen zowel met het team als zelfstandig i.f.v. de opdracht. 	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluatie van de opdracht. 		
<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen hapjes en voorgerechten bereiden en op een creatieve wijze presenteren. • Kunnen voorgerechten op basis van opgegeven grondstoffen bereiden. • Houden rekening met de dagprijs 	<p>3 Bereiden van hapjes en voorgerechten op basis van*</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schaal- en schelpdieren • Vis • Vlees/orgaanvlees • Gevogelte • Salades • Wild 	<p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoofdstuk 1 aperitiefhapjes 	<p>91 – 94</p>
<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen de basisbereidingen van de soepen met de afleidingen en de bereidingen uitvoeren. 	<p>4 De bereiding van verschillende soorten soepen* (uitdiepen van de 2e graad + afleidingen).</p>	<p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoofdstuk 4 de soepen 	<p>119 – 134</p>
<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen de klassieke basiskooktechnieken toepassen en probleemoplossend te werk gaan. • Kunnen de basiskooktechnieken plannen, voorbereiden, uitvoeren en evalueren naar eindproduct en naar het proces. • Kunnen de basiskooktechnieken in meer complexe opdrachten uitvoeren. 	<p>5 Hoofdgerechten gebaseerd op de basiskooktechnieken* (i.s.m. TV Hotel)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kort koken (blanchir) • Pocheren • Koken (cuire) • Stomen (cuire à la vapeur) • Frituren (frire) • Sauteren (sauter) • Roosteren (griller) • Gratineren (gratiner) 	<p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoofdstuk 2 aardappelbereidingen • Hoofdstuk 5 basisbereidingen van groenten • (Hoofdstuk 2 bereidingen van rijst, deegwaren en granen) • Hoofdstuk 3 de eieren en hun basisbereidingen 	<p>95 – 105 135 145 105 110 111 116 151 161</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Kunnen de basiskooktechnieken met toenemende zelfstandigheid uitvoeren. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bakken in de oven (cuire au four) • Braden (rôtir) • Smoren (braiser) • Doen glanzen (glaçer) • Poeleren (poêler) • Stoven (étuver) • Vacuüm koken (U) 	<ul style="list-style-type: none"> • Hoofdstuk 7 basisbereidingen van vis • Hoofdstuk 8 basisbereidingen vlees, gevogelte • Hoofdstuk 10 basisbereidingen van fruit <p><i>(de verschillende bereidingstechnieken maken deel uit van de recepturen in het handboek)</i></p>	<p>162 174 183 189 191 195</p>
<p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen de grondstoffen portioneren in functie van het menu en van de kaart. • Kunnen de gebruikte ingrediënten precies op het bord of schotelplaatsen om een perfecte schikking qua kleur en plaats te bekomen. • Komen de hygiënische aspecten nauwgezet na. • Kunnen de bereide gerechten op een correcte manier doorgeven al naargelang het gaat om een buffetdienst, een banketdienst of een dienst 'à la carte', brunch en ontbijt. • Een brunch en een ontbijt tafel samenstellen in combinatie met de gekende bereidingen en gerechten. 	<p>6 Portionering en bereiding van onderstaande grondstoffen volgens de basiskooktechnieken*</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vlees (o.m. wild en marinades, pasteien, eenden- en ganzenlever) • Vis (o.m. schaal- en schelpdieren, kaviaar) • Groenten (o.m. paddestoelen en zwammen, truffels en hopscheuten) <p>* naast herhaling 2de graad</p>	<p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoofdstuk 7 vis • Hoofdstuk 8 vlees, gevogelte, wild en orgaanvlees <p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 productkennis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoofdstuk 10 vlees, pasteien, terrines, eenden- en ganzenlever • Hoofdstuk 9 vissen, schaal- en schelpdieren, kaviaar • Hoofdstuk 4 groenten met o.a. paddenstoelen (4.11), truffel (4.12) en scheuten (4.4) <p>+ herhaling vanuit de andere hoofdstukken</p> <p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 9.3.1-2 ontbijt en brunch</p>	<p>153 – 162 165 – 174</p> <p>267 – 295 227 – 265 133 – 168 120 - 127</p>

<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen garnituren als begeleiding van het hoofdingrediënt bereiden en samenstellen. • Kunnen de benodigde grondstoffen zorgvuldig doseren. • Kunnen de gebruikte ingrediënten precies op het bord of schotel plaatsen om een perfecte schikking qua kleur en plaats te bekomen. • Houden rekening met de dagprijs. 	<p>7 De bereiding van de bijhorende garnituren*</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aardappelen • Groenten • Vruchten/fruit • Deegwaren, rijst en meelsoorten • Sauzen. 	<p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoofdstuk 2 aardappelbereidingen, rijst, deegwaren en granen • Hoofdstuk 5 en 6 groenten • Hoofdstuk 10 fruit 	<p>97 – 110</p> <p>137 – 150 185 - 189</p>
<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen de nagerechten bereiden in functie van een menu en/of nagerechtenbuffet. • Kunnen de benodigde grondstoffen zorgvuldig doseren. • Kunnen de gebruikte ingrediënten precies op het bord of schotel plaatsen om een perfecte schikking qua kleur en plaats te bekomen. 	<p>8 Nagerechten*</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ijsbereidingen • Basisdegen • Vruchtensausen • Mousses • Bavaroise • Verschillende compotes • Vers fruit 	<p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 4 de nagerechten</p>	<p>215 – 254</p>
<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen vacuümgaan en inductiekoken toepassen. • (U) 	<p>9 Andere kooktechnieken (U) (i.s.m. TV°</p> <ul style="list-style-type: none"> • vacuümgaan • inductiekoken 	<p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3</p> <p>Hoofdstuk 12 nieuwe bereidings-technieken</p>	<p>199 - 201</p>
<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen niet verwerkte/verbruikte grondstoffen zorgvuldig stockeren. 	<p>10 Niet verbruikte grondstoffen</p>	<p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 2</p> <p>Hoofdstuk 3 bewaren van voedingsmiddelen</p>	<p>89 – 92</p>

<ul style="list-style-type: none"> Kunnen niet verwerkte grondstoffen op een creatieve manier verwerken rekening houdend met de eetwarenhygiëne. 		<p>Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk Hoofdstuk 2.5 HACCP in de keuken</p>	116 – 132
<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> Kunnen oplossingen aanreiken voor klanten die alternatieve voeding verlangen. 	<p>11 Alternatieve voeding</p>	<p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 1 Hoofdstuk 9 basisprincipes van de dieetleer Hoofdstuk 11 initiatie in verschillende soorten voedingspatronen</p> <p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Hoofdstuk 9 vlees- en visvervangers</p> <p><i>In het handboek ‘Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk’ zijn bij verschillende bereidingen vegetarische en veganistische varianten opgenomen. Ze staan genoteerd met een bijzonder logo.</i></p>	<p>47 – 56 63 – 71</p> <p>177 – 181</p>
<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> Kunnen in functie van de beschikbare voorraad menu's plannen en bestellingen voorstellen. 	<p>12 Voorraadbeheer</p>	<p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 2 Hoofdstuk 3 bewaren van voedingsmiddelen Hoofdstuk 4 verpakking en etikettering</p> <p>Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk</p>	<p>89 – 92 93 – 97</p>

		2.5.2.4 de koeltemperaturen bij stockering	117 – 119
		Verantwoord ondernemen in horeca	
		Deel 2	
		Hoofdstuk 4	84 – 91
		• 2 ontvangst van voedingsmiddelen	92 – 101
		• 3 stockagetechnieken	
		+ eigen invulling conform de werking van de school	

HOTEL/RESTAURANTPRAKTIJK

LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHOUDEN	Boeken MJP	blz.
1 <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen een tafel dekken in functie van de verschillende restaurantdiensten. • Kunnen decoratie en tafelschikking plannen en uit-voeren i.f.v. de omstandigheden en het imago van de zaak. 	1 Voorbereiding tot de dienst* <ul style="list-style-type: none"> • Mastiek en mise en place • Het tafeldekken • Tafel versieren (o.m. presenteren van servetten, bloemschikken en decoratie) 	Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk <ul style="list-style-type: none"> • Hoofdstuk 1 serveer- en restaurant-materiaal • Hoofdstukken 2 en 3 mastiek en mise-en-place • Hoofdstuk 4 het opdekken van een tafel 	11 -31 35 – 46 49 – 55
2	2 De showtafel* (seizoensgebonden) (U)		

<ul style="list-style-type: none"> Houden rekening met kleuren en verscheidenheid van grondstoffen en materialen bij het maken van een seizoensgebonden showtafel. (U) 			
<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> Kunnen de verschillende taken in een brigade individueel en in een team flexibel en stressbestendig opnemen. 	<p>3 De restaurantbrigade</p>	<p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 8.6-7-8-9 de restaurantdienst, de restaurantbrigade</p>	<p>92 - 115</p>

<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> Kunnen onder begeleiding telefonisch en mondeling reservaties opnemen en softwarematig verwerken. 	<p>4 Reservaties opnemen*</p>		
<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> Kunnen de werking van de bardienst en bar-américain plannen, voorbereiden, uitvoeren en evalueren. Kunnen alcoholische cocktails serveren. Kunnen warme dranken serveren. Kunnen digestieven adviseren en op een correcte manier serveren. 	<p>5 De bardienst*</p> <ul style="list-style-type: none"> Serveren van aperitieven en cocktails Serveren van bieren Serveren van waters, vruchten-sappen en frisdranken Serveren van warme dranken (o.m. koffie en thee) Serveren van digestieven Dienst aan de bar 	<p>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk</p> <ul style="list-style-type: none"> Hoofdstuk 13 aperitieven Hoofdstuk 14 gemengde dranken Hoofdstuk 12.3- dienst van de bieren Hoofdstuk 12 dienst van koude dranken Hoofdstuk 15 dienst van warme dranken Hoofdstuk 13.3 digestieven / 13.4-8 likeuren 	<p>171 177 185 201 162 165 161 162 166 168 205 214 178 182</p>
<p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> Kunnen een aangenaam en stijlvol onthaal van de gasten verzekeren. Kunnen de gasten eenvoudig en duidelijk te woord staan. 	<p>6 Onthaal en omgang met gasten*</p> <ul style="list-style-type: none"> Wellevendheidsregels Klantvriendelijkheid en hospitality Vestiairedienst Begeleiden aan tafel 	<p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk</p> <p>8.3 etiquette in de horeca</p> <p>8.8 werken in het restaurant</p>	<p>81 – 82 102 105 107</p>
<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> Kunnen de verschillende ontbijtformules organiseren. 	<p>7 Ontbijt* o.m.</p> <ul style="list-style-type: none"> Eenvoudig ontbijt Ontbijtbuffet Ontbijtkaart 	<p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk</p> <p>9.3.1 ontbijt</p>	<p>120 126</p>
<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> Nemen hun verantwoordelijkheid op in de organisatie van de roomservice. <p>(U)</p>	<p>8 Roomservice* (U)</p>		

<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen de verschillende gerechten van een menu correct verwoorden. • Kunnen de rechtstreekse en onrechtstreekse verkoopstechnieken toepassen. • Kunnen op een discrete en goed geïnformeerde manier adviezen formuleren en suggesties doen • Kunnen in stresssituaties technieken gebruiken om de stress te beheersen. • Kunnen tijdens de dienst correct en klantvriendelijk met de gasten omgaan. • Weten hun plaats in de brigade en kunnen deze stressbestendig uitvoeren. <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen de verschillende dranken voorstellen. • 	<p>9 Eigenlijke dienst in het restaurant* / à la carte*</p> <p>9.1 Voorstellen van kaart/menu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verkoopstechnieken: geven van advies, suggesties • Opnemen van de bestelbon + valideren • Beroepshouding • Dienstbegeleiding • Organisatie van de dienst en aanpassing van de tafel i.f.v.de bestelling <p>9.2 Voorstellen van de wijnen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geven van adviezen en suggesties • Opnemen van de bestelling • Aanpassen van de glazen • Dienst van de wijnen 	<p>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoofdstuk 7 de bediening <ul style="list-style-type: none"> • Hoofdstuk 11 dienst van de wijn 	<p>73 -82</p> <p>147 158</p>
<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen zaalversnijdingen, -bereidingen en -afwerkingen uitvoeren. • Kunnen de zaalbereidingen en -versnijdingen plannen, voorbereiden, uitvoeren en evalueren naar eindproduct en naar het proces. • Kunnen de zaalbereidingen en -versnijdingen in meer complexe opdrachten uitvoeren. • Kunnen de zaalbereidingen en –versnijdingen met toenemende zelfstandigheid uitvoeren. 	<p>10 Specifieke zaalbereidingen en versnijdingen*</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vis • Pasteien, terrines en mousses • Schelp- en schaaldieren • Groenten • Vleesbereidingen en –versnijdingen, hammen en orgaanvlees • Wild en gevogelte • Nagerechten en fruit 	<p>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoofdstuk 8 versnijdings- en fileertechnieken • Hoofdstuk 9 zaalbereidingen 	<p>85 -116</p> <p>117 136</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Koffie en thee 		
11 <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen een kaasplank samenstellen. • Kunnen de kaasdienst uitvoeren. • Kunnen een kaasuurwerk samenstellen en de smaak van de kazen verwoorden. • Kunnen bij de gekozen kazen wijnadvis geven. 	11 Dienst van de kaas* <ul style="list-style-type: none"> • Samenstelling van een kaasplank • Dienst • Kaasbereidingen • Kaas- en wijnadvis formuleren 	Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk <ul style="list-style-type: none"> • Hoofdstuk 10 kaas 	139 143
12 <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen een eenvoudige dienst van de sigaren op vraag van de klant uitvoeren. (U) 	12 De dienst van de sigaren (U)	Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk <ul style="list-style-type: none"> • Hoofdstuk 7 rookwaren 	67 -72
13 <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen aan de hand van een organisatieschema de dienst van een speciale evenement uitvoeren. 	13 Verzorgen van recepties en speciale evenementen* <ul style="list-style-type: none"> • O.m. banketten, buffetten, brunch en walking diner. • Organisatieschema opstellen • Dienst 	Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk <ul style="list-style-type: none"> • Hoofdstuk 9 dienstverlening Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 5 banketten, buffetten en recepties	119 141 255 261
14 <ul style="list-style-type: none"> • Beheersen de afruimtechnieken per dienst. 	14 Het afruimen*		
15 <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen een bestelbon en een rekening manueel en met behulp van een softwarepakket maken. 	15 De tafelrekening* <ul style="list-style-type: none"> • Bestelbon • Rekening 	Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 8.8.4 de kassa + eigen invulling conform de werking van de school	108 110
15	16 Afscheid nemen van de klant*	Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 8.8.3 afscheid van de gast	106 107

<ul style="list-style-type: none"> Kunnen, i.f.v. de klantkenmerken, gepast afscheid nemen van de klant en informeren naar de mate van tevredenheid 			
17 <ul style="list-style-type: none"> Kunnen binnen de opdracht de stocks aanvullen . 	17 Stockbeheer* <ul style="list-style-type: none"> o.m. aanvulling 		
18 <ul style="list-style-type: none"> Kunnen het restaurant opruimen. 	18 Opruimen*	Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk 4.6 organiseren van de afwas 4.7 het rangschikken en te nemen voorzorgen	54 55
19 <ul style="list-style-type: none"> Kunnen, samen met het team de organisatie van de dienst evalueren. 	19 Afrondend gesprek met het team* <ul style="list-style-type: none"> Gesprek i.v.m. de tevredenheid van de kanten Evaluatie van de organisatie van de werkzaamheden 		
20 <ul style="list-style-type: none"> Nemen binnen hun verantwoordelijkheid de receptietaken op. De opgegeven opdrachten in teamverband uitvoeren. 	20 Specifieke hotelpraktijk 20.1 Receptiewerk 20.2 I.f.v. de stagemogelijkheden assisteren in de verschillende departementen	Wat is hotel? 3^{de} druk Hoofdstuk 3 departementen in het hotel Hoofdstuk 4 het frontoffice	29 – 42 43 – 66

VAKTECHNIEK KEUKEN

LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHOUDEN	Boeken MJP	blz.
<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen op het vlak van de eetwarenhygiëne de kritische punten inschatten en preventief werken. • Kunnen de vereiste maatregelen opnoemen om elk gevaar voor verontreiniging of besmetting van de voedingsmiddelen te voorkomen. • Kunnen de wetgeving i.v.m. hygiëne opzoeken. • Kunnen de HACCP-voorschriften toelichten die betrekking hebben op de keukeninfrastructuur en het onderhoud van het gebruikte gereedschap. • Kunnen de invloed van bacteriën verklaren bij het manipuleren en bewaren van voedsel. • Kunnen de regelgeving rond traceerbaarheid en etikettering in concrete situaties herkennen. • Kunnen in concrete situaties het belang verwoorden van ergonomie. • Kunnen de noodzaak van milieusparend handelen verklaren. • Kunnen de elementaire werking van de toestellen en de toe te passen gebruiks-, veiligheids- en onderhoudsregels toelichten. • Kunnen een instructiefiche lezen en begrijpen. • Kunnen in concrete situaties de gevaren van brand benoemen en verwoorden hoe te reageren en handelen. 	<p>3 Hygiëne, beroepsveiligheid, ergonomie en milieuzorg Opfrissen en uitbreiden van de leerinhoud van de tweede graad.</p> <p>Persoonlijke hygiëne en individuele uitrusting</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verplichte kleding • HACCP-toepassingen • Wetgeving op het internet <p>Hygiëne van lokalen en gereedschap</p> <ul style="list-style-type: none"> • De keukenaccommodatie • Sanitaire voorzieningen <p>Voedselhygiëne</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bederf • Besmetting • Regelgeving rond traceerbaarheid en etikettering <p>Veiligheid en preventie op het werk</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ergonomie/tiltechnieken) • Technische uitrusting (o.m. interpreteren van instructiefiches) 	<p>Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk</p> <p>2.2.3 kledij 2.5.1 persoonlijke hygiëne</p> <p>2.5.3 HACCP hygiëne in de keuken</p> <p>2.5.2 HACCP hygiëne op voedsel 3.4 HACCP brasserie 4.5 HACCP cateringbedrijf 5.5 HACCP grootkeuken</p> <p>2.9 Ergonomie 2.4.3 keukenapparatuur (technische fiches)</p> <p>2.7 Brandveiligheid</p>	<p>41 – 42 116</p> <p>118 132</p> <p>116 117 161 173 175 239 244</p> <p>146 150 51 – 67 134 139</p> <p>125 132</p>

<ul style="list-style-type: none"> Kunnen binnen de eigen verantwoordelijkheid gepast optreden bij brand- en snijwonden. 	<ul style="list-style-type: none"> Brandveiligheid <p>Milieuzorg (o.m. zuinig omgaan met water, energie en afvalstromen)</p> <p>Principes van EHBO</p> <ul style="list-style-type: none"> Optreden bij brand- en snijwonden 	<p>2.5.3 reinigingsplan, ongediertebestrijding, afvalbeheer</p> <p>Verantwoord ondernemen in horeca</p> <p>Deel 2</p> <p>Hoofdstuk 3</p> <p>3.1 reinigingsplan</p> <p>3.2 ongediertebestrijding</p> <p>3.5 afvalbeheer</p> <p>+ eigen invulling conform de werking van de school</p>	<p>50 – 55</p> <p>56 – 59</p> <p>71 -77</p>
<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> Kunnen de portionering van de soorten gebruikt in de praktijk toelichten. Kunnen het nettogewicht van de gebruikte grondstof berekenen. Kunnen de verwerking van deze producten beschrijven in een praktijksituatie. Kunnen de etiketten op de producten lezen en interpreteren i.v.m. samenstelling, kooktechniek, houdbaarheid en bewaring. Kunnen de samenstelling van de gerechten met eigen woorden uitleggen en verantwoorden.. Kunnen de samenstelling, de bindingswijze en het uitzicht van de sausen verklaren. 	<p>4 De soorten, de kenmerken, de portionering, de bewaar technieken en de specifieke basistechnieken, als voorbereiding tot de basiskook-technieken van*: (i.s.m. PV)</p> <ul style="list-style-type: none"> Soepen (uitdieping) Groenten en fruit en granen (uitdieping) Vlees en orgaanvlees (uitdieping) Gevogelte (uitdieping) Vis (uitdieping) Basissausen (uitdieping) Nagerechten 	<p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk</p> <p>Deel 3 productkennis</p> <p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk</p> <p>Deel 3 Bereidingen</p> <p>Zie doelstellingen PV keukenpraktijk</p>	

<ul style="list-style-type: none"> • Kunnen de verschillende soorten en hun kenmerken onderscheiden. 			
<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen nieuwe producten in de keuken (her)kennen, de afkomst ervan noemen en de gebruiksmogelijkheden voorstellen. 	<p>5 De soorten, de kenmerken, de portio-nering, de bewaarstechnieken en de specifieke basistechnieken, als voor-bereiding tot de basiskooktechnieken van gastronomische specialiteiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vlees (o.m. wild en marinades, pasteien en eenden- en ganzenlever) • Vis (o.m. schaal- en schelpdieren en kaviaar) • Groenten (o.m. paddestoelen en zwammen, truffels en hopscheuten) 	<p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 productkennis</p> <p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Bereidingen</p> <p>Zie doelstellingen PV keukenpraktijk</p>	

<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen het gebruik van deze grondstoffen als voorbereiding van de kooktechnieken verwoorden. • Kunnen het gebruik van deze grondstoffen tijdens de uitvoering van de kooktechnieken toelichten. 	<p>6 De soorten, de kenmerken, de portio-nering, de bewaarstechnieken en het gebruik als voorbereiding van kooktechnieken van o.m.*:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oliën en vetten • Suikers • Graanproducten van toepassing in de gastronomische keuken. 	<p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 productkennis</p> <p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Bereidingen</p> <p>Zie doelstellingen PV keukenpraktijk</p>	
<p>13</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen de vakterminologie van de keukenpraktijk gebruiken. • Kunnen de Nederlandstalige aanduiding van vakterminologie kennen. 	<p>7 Gebruik van de vakterminologie toegepast op de leerinhoud van de keukenpraktijk</p>	<p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 7 de keukentermen Hoofdstuk 2</p>	<p>277 303</p>
<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen de relatie tussen voeding en gezondheid uitleggen. • Kunnen verantwoorden waarom ze voortdurend aandacht moeten hebben voor gezonde voeding. • Kunnen een menu naar voedingswaarde beoordelen. • Kunnen den voedingsmiddelentabel gebruiken. • Kunnen een gerecht samenstellen rekening houdend met de principes van de dieetleer. 	<p>8 Voeding en gezondheid</p> <ul style="list-style-type: none"> • Additieven (indeling, soorten, voor- en nadelen, regelgeving) • contaminanten • Voedingsfouten (o.m. m.b.t. het productieproces, smaak, voedingswaarde) • Basisprincipes van de dieetleer. • Economische aspecten van gezonde voeding (o.m. kostprijs-verkooprijs-kwaliteit-smaak) 	<p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 1</p> <p>Hoofdstuk 5 voedingsmodel 31 – 36</p> <p>Hoofdstukken 2 en 3 voedingsstoffen en –middelen 13 – 27</p> <p>Hoofdstuk 4 voedingsmiddelentabel 29</p> <p>Hoofdstukken 6 en 7 additieven, contaminanten 37 – 42</p> <p>Hoofdstuk 8 voedingsfouten 43 - 46</p> <p>Hoofdstuk 9 basisprincipes van de dieetleer 47 – 56</p> <p>Hoofdstuk 10 aspecten van de smaak 57 – 61</p>	
<p>15</p>	<p>9 Initiatie in de alternatieve voeding (U)</p>	<p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk</p>	

<ul style="list-style-type: none"> • Kunnen het begrip alternatieve voeding uitleggen. • Kunnen de meest voorkomende soorten alternatieve voeding benoemen. • Kunnen kenmerken, voor- en nadelen verwoorden van bio- en vegetarische keuken in functie van trends (commerciële invalshoek) en gezonde voeding. • Kunnen een menu aanpassen volgens de principes van alternatieve voeding. 	<ul style="list-style-type: none"> • Begrip alternatieve voeding. • Soorten alternatieve voeding (o.m. bio- en vegetarische keuken, gebruik van exotische groenten/fruit/vis) • Basisprincipes m.b.t. het aanpassen van klassieke menu's naar menu's voor alternatieve voeding 	<p>Deel 1 Hoofdstuk 9 basisprincipes van de dieetleer Hoofdstuk 11 initiatie in verschillende soorten voedingspatronen</p> <p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Hoofdstuk 9 vlees- en visvervangers Deel 7 Hoofdstuk1 keukentermen: de vegetarische en veganistische variant</p> <p><i>In het handboek 'Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk' zijn bij verschillende bereidingen vegetarische en veganistische varianten opgenomen. Ze staan genoteerd met een bijzonder logo.</i></p>	<p>47 – 56 63 – 71</p> <p>177 181</p>
<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen de werking van een economaat kort toelichten. • Kunnen de kritische punten met betrekking tot de organisatie van het voorraadbeheer toelichten. • Kunnen verantwoorden hoe men op een correcte manier goederen en grondstoffen moet stockeren. 	<p>10 Initiatie voorraadbeheer Functie van het economaat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inrichting • Ligging (functioneel) • Stapel- en bergingsmogelijkheden • Temperatuur • Ventilatie <p>Organisatie volgens de HACCP-normen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ontvangst van de goederen • Controle bij levering • Beheer van de voorraad 	<p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 2 Hoofdstuk 3 bewaren van voedingsmiddelen Hoofdstuk 4 verpakking en etikettering</p> <p>Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk 2.5.2.4 de koeltemperaturen bij stockering</p> <p>Verantwoord ondernemen in horeca Deel 2</p>	<p>89 – 92 93 – 97</p> <p>117 119</p>

	<p>De goederen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schikking volgens aard van de grondstoffen • Bewaren • Verpakking (primaire en secundaire) 	<p>Hoofdstuk 4</p> <p>2 ontvangst van voedingsmiddelen</p> <p>3 stockagetechnieken</p> <p>+ eigen invulling conform de werking van de school</p>	<p>84 – 91</p> <p>92 – 101</p>
<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen een werkplan opstellen met aandacht voor de planning vooraf, de voorbereidende en ondersteunende werkzaamheden, het uitvoeren en het evalueren nadien. • Kunnen aan de hand van een menuschema en de regels van de menucompositie een menu opstellen en bestellen. • Kunnen de organisatie van de buffetten toelichten. • Kunnen bij elke fase van de organisatie van menu's en buffetten rekening houden met commerciële aspecten van het restauranthouden. 	<p>11 Menu's en eenvoudige buffetten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Werkplanning bij menu's, evenementen en buffetten: plannen, voorbereiden, uitvoeren en evalueren • Planning in functie van seizoen en marktaanbod • Aankoop en bestellingen • Commerciële aspecten bij de planning en uitvoering van menu's en buffetten. 	<p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoofdstuk 9 dienstverlening <p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 5 banketten, buffetten en recepties</p>	<p>119 141</p> <p>255 261</p>
<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen een standpunt kritisch bespreken m.b.t. het gebruik van halffabrikaten en toegeleverde producten in diverse soorten horecazaken. • Kunnen halffabrikaten omschrijven en hun keuze verantwoorden i.f.v. de verwerking en de prijs. 	<p>12 Halffabrikaten en toegeleverde producten (U)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Standpuntbepaling • Soorten 	<p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 4 Halffabrikaten en toegeleverde producten</p>	<p>389 400</p>
<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen nieuwe trends in de keukenpraktijk benoemen en criteria aangeven om deze te beoordelen. 	<p>13 Nieuwe trends</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bewaarstechnieken (o.m. vacuüm-bewaren) 	<p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3</p>	<p>199 210</p>

<ul style="list-style-type: none"> Kunnen zich documenteren i.v.m. nieuwe technieken. 	<ul style="list-style-type: none"> Bewerkingstechnieken (o.m. vacuümgaan, pasteuriseren, wokken) 	<p>Hoofdstuk 12 andere en nieuwe bereidings-technieken.</p> <p>12.15.6 foodpairing</p> <p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk</p> <p>Deel 3</p> <p>Hoofdstukken 18 – 21 texturas en emulgatoren</p>	<p>210 212</p> <p>357 387</p>
<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> Kunnen nieuwe technieken in de keukenpraktijk benoemen en het gebruik ervan toelichten in aanvulling op de basiskooktechnieken. 	<p>14 Evoluties in de apparaten</p> <ul style="list-style-type: none"> Apparaten zoals: blender, cutter, inductieplaten en – apparaten, microwave, snelkoeler ... 	<p>Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk</p> <p>2.4.3.11 - 16</p>	<p>61 -72</p>

VAKTECHNIEK HOTEL/RESTAURANT

LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHouden	Boeken MJP	blz.
<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen de vereiste maatregelen opnoemen teneinde elk gevaar voor verontreiniging of besmetting van de voedingsmiddelen te voorkomen. • Kunnen de HACCP-principes toelichten die betrekking hebben op de restaurantinfrastructuur en het onderhoud van het gebruikte gereedschap. • Kunnen de elementaire werking van de toestellen en de toe te passen gebruiks-, veiligheids- en onderhoudsregels toelichten. • Kunnen de instructiefiches lezen en begrijpen. <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen toestellen op een veilige manier hanteren. (U) • Kunnen reglementering inzake arbeid- en randveiligheid in een restaurant opzoeken en begrijpen. (U) • Kunnen een evacuatieschema voor een restaurant of banketzaal opmaken in samenspraak met de bevoegde diensten. (U) 	<p>1 Hygiëne, beroepsveiligheid, ergonomie en milieuzorg Opfrissen en uitbreiden van de leerinhoud van de tweede graad Persoonlijke hygiëne</p> <p>Hygiëneplanning en controle van lokalen en gereedschap</p> <ul style="list-style-type: none"> • De restaurantaccommodatie • Sanitaire voorzieningen <p>Technische uitrusting in het restaurant</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de belangrijkste toestellen • Veilig gebruik en onderhoud van deze toestellen • Instructiefiches <p>Veiligheid. (U indien niet behandeld bij vaktechniek keuken))</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeidsveiligheid. • Brandveiligheid. <ul style="list-style-type: none"> o Restaurant o Keuken 	<p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk</p> <p>8.2.3 de persoonlijke hygiëne van de gastheer/gastvrouw</p> <p>3.7 infrastructuur van een restaurant</p>	<p>78 – 80</p> <p>39 - 41</p>
<p>22</p>	<p>2 Het hotelwezen* Verschillende hoteltypen</p>	<p>Wat is hotel? 3^{de} druk</p>	

<ul style="list-style-type: none"> • Kunnen hotels in de regio situeren volgens bedrijfstype, grootte en prijsklasse. • Kunnen informatie opzoeken over bekende hotels op het internet. • Kunnen internetsites over hotels op hun klantvriendelijkheid en betrouwbaarheid nagaan. • Kunnen enkele typerende hoteltypen situeren in de geschiedenis van het hotelwezen. <p>23</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen het toekennen van sterren aan hotels toelichten. • Kunnen de functie van het Commissariaat Generaal voor Toerisme verwoorden. • Kunnen een onderscheid maken tussen de steraanduiding van hotels en die van restaurants. (U) 	<ul style="list-style-type: none"> • Volgens het bedrijfstype (o.m. zakenhotels, toeristische hotels, transithotels, low-budget hotels, motels) • Volgens de grootte (o.m. klein, middelgroot, groot hotel) • Volgens de prijsklasse • Oorsprong van het hotelwezen (U) <p>3 Statuut van een hotelinrichting</p> <ul style="list-style-type: none"> • Controle door het Commissariaat Generaal voor Toerisme • Soorten restaurant- en hotelgidsen • Principes van deze gidsen • Methodiek waarop de kwalificaties worden toegekend 	<p>Hoofdstuk 2 hotel- en uitbatingsvormen</p> <p>Wie doet wat in horeca 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 1 horeca: definitie en geschiedenis</p> <p>Wat is hotel? 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 3 departementen in het hotel</p>	<p>13 – 27</p> <p>11 – 14</p> <p>29 – 42</p>
<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen de verschillende personeelsleden situeren binnen hun departement. • Kunnen de specifieke functies van de verschillende departementen toelichten. 	<p>4 Het hotelorganogram* Organogram</p> <ul style="list-style-type: none"> • Algemene directie • Verantwoordelijke kamerbeheer (rooms division manager) • Verantwoordelijke voeding- en drankafdeling (F&Bmanager) • Verkoopdirecteur (sales manager) • Financieel directeur (Financial manager) • Technische afdeling <p>Kamerbeheer (rooms division)</p>	<p>Wat is hotel? 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 3 departementen in het hotel</p> <p>Hoofdstuk 5 soorten kamers</p> <p>Hoofdstuk 7 reserveren in een hotel</p>	<p>29 – 42</p> <p>67 – 74</p> <p>81 – 98</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Kunnen het belang toelichten van het bieden van informatie aan de gast. • Kunnen de noodzaak toelichten van een goede coördinatie tussen de hotelteamleden. • Kunnen het belang illustreren van de impact van hun eigen gedrag en voorkomen op anderen. • Kunnen het belang verwoorden van een correct en aangenaam onthaal 	<ul style="list-style-type: none"> • Kamertypes • Reservering • Ontvangst van de gasten: receptiebalie • Informatie aan de gasten (o.m. verkeersmiddelen, ontspannings-mogelijkheden, regionaal toerisme) • Ontvangst van de gasten • Vertrek van de gasten (o.m. facturatie) • Gebruik van softwareprogramma. <p>Voeding- en drankenafdeling (F & B)</p> <ul style="list-style-type: none"> • F & B controle • Restaurant in het hotel • Roomservice • Ontbijtzalen • Banketafdeling • Steward-afdeling (vaat) • Keukens • bar 	<p>Hoofdstuk 4 het frontoffice</p> <p>Hoofdstuk 9 het onthaal van de hotelgast</p> <p>Hoofdstuk 10 het verblijf van de hotelgast</p> <p>Hoofdstuk 11 het vertrek van de hotelgast</p>	<p>43 –664</p> <p>103 112</p> <p>113 122</p> <p>123 130</p>
<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen regels van etiquette en hoffelijkheid verwoorden in gevarieerde situaties. • Kunnen etiquette- en wellevendheidsregels toepassen. • Passen etiquette- en wellevendheidsregels toe. 	<p>5 Onthaal en omgang met gasten in hotel en restaurant*</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regels van etiquette en hoffelijkheid in diverse omstandigheden i.f.v. de klant-kenmerken (o.m. tijdens banketten, receptie en verschil in soort zaak) 	<p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk</p> <p>8.2 bekwaamheidsvereisten van de gastheer of gastvrouw</p> <p>8.3 etiquette in de horeca</p> <p>8.8 werken in het restaurant</p>	<p>76 – 81</p> <p>81 – 82</p> <p>102 105</p> <p>107</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Houden rekening met gastkenmerken als leeftijd, geslacht, voorkennis. • Kunnen de noodzaak verantwoorden van het verwerven van mondelinge taalvaardigheid en/of communicatie-vaardigheid in het Nederlands en in tenminste één vreemde taal. • Leveren inspanningen om zich correct uit te drukken in het Nederlands en in tenminste één vreemde taal. • Kunnen in opgegeven situaties soorten klantentypes herkennen en een eigen houding i.f.v. het imago van de zaak. • Kunnen gasten in het hotel/restaurant op een gepaste wijze ontvangen, begeleiden, informeren en adviseren. • Kunnen met kritiek omgaan. • Kunnen een geautomatiseerde verwerking van een klantenbestand uitvoeren. 	<p>Communicatie in contacten met</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klanten • Collega's • Leveranciers • (officiële) Instanties <p>In situaties die te maken hebben met</p> <ul style="list-style-type: none"> • Informatie vragen • Informatie verstrekken • Klachten ontvangen • Klachten formuleren <p>De verwerking van klantgegevens in softwareprogramma van de zaak met het oog op onthaal, reservaties, rekeningen...</p>	<p>Hoofdstuk 9 dienstverlening</p> <p>(8.4.3 veiligheid van personeel en klanten)</p> <p>8.8.5 omgaan met klachten</p>	<p>119 132</p> <p>86 -91</p> <p>111 113</p>
<p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen de verschillende onderdelen van de restaurantkaart benoemen. • Kunnen de dienst i.f.v. gerecht/ menu plannen. • Kunnen borden-, glazen en bestekkeuze bepalen i.f.v. het gerecht/menu. 	<p>6 Studie van de restaurantkaart</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voorgerechten • Soepen • Visgerechten • Schaal- en schelpdieren • Vleesgerechten • Gevogelte • Wild • Sausen • Dressing • Groenten • Fruit 	<p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 4 de restaurantkaart Hoofdstuk 5 menuleer Hoofdstuk 6 klassieke benamingen</p>	<p>45 – 48 51 – 55 59 - 63</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Kaas • Nagerechten 		
<p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen de verschillende types van een receptie en banket onderscheiden. • Kunnen het verloop van een banket en receptie toelichten. • Kunnen verwoorden hoe een banket en een receptie voorbereid, uitgevoerd en geëvalueerd wordt. • Kunnen de noodzaak van een werkplan toelichten. • Kunnen de gegevens i.v.m. een banket en een receptie softwarematig verwerken. (U) • Zijn bereid om nieuwe tendensen gepast in te voegen in de eigen werking. <p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen de samenstelling en de organisatie van de buffetten toelichten. • Kunnen de verschillende types van een buffet verwoorden. • Kunnen het verloop van een buffet uitleggen • Kunnen verwoorden hoe een buffet voorbereid, uitgevoerd en geëvalueerd wordt. • Kunnen de noodzaak van een werkplan toelichten. 	<p>7 Recepties en banketten (i.s.m. PV en stage) Banket- en receptietypes Organisatie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Soorten dienst in functie van het banket • Activiteitenblad en werkplan van het banket • Gebruik van een tafelplan • Gebruik maken van software (U) • Nieuwe tendensen <p>8 Het warm en het koud buffet Samenstelling van een buffet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Koude gerechten • Warme gerechten • Combinatie van koude en warme gerechten <p>Organisatie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Soorten dienst in functie van het buffet • Activiteitenblad en werkplan van het buffet • Gebruik van een tafelplan • Dienst en etiquette • Nieuwe tendensen. 	<p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoofdstuk 9 dienstverlening <p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 5 banketten, buffetten en recepties (zie ook bij vaktechniek keuken 17)</p>	<p>119 141</p> <p>255 261</p>

<p>29</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen verschillende bedrijfsformules voor restaurants herkennen. • Kunnen het begrip klassieke gastronomie plaatsen in relatie tot nieuwe tendensen. 	<p>9 Andere uitbaatmogelijkheden dan de klassieke restauratie (U)</p> <ul style="list-style-type: none"> • O.m. bistro, taverne, eetcafé, brasserie • ... 	<p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk</p> <p>2.1 horecabedrijven met uitsluitend eet- en drankgelegenheden</p>	<p>17 – 21</p>
<p>30</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen de noodzaak van adverteren en promotie toelichten. • Kunnen het belang uitleggen en illustreren van het aan klanten aanbieden van informatie en adviezen. 	<p>10 Adverteren en promotie</p> <p>Algemene factoren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planning (o.m. seizoengebonden activiteiten en budgetteren van de reclame) • Adverteertechnieken <p>ICT-mogelijkheden Belang van mond aan mond reclame Informatie ten behoeve van de klanten (o.m. bereikbaarheid en ontspannings-aanbod in de regio)</p>		
<p>31</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen een eenvoudige dienst van de sigaren toelichten. • Kunnen wetgeving omtrent vrije rookruimten kort toelichten en verantwoorden. 	<p>11 De dienst van de sigaren (U)</p>	<p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 7 rookwaren</p>	<p>67 - 72</p>
<p>32</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen de relatie verklaren tussen de verkoop van voeding en dranken en de gerealiseerde inkomsten. 	<p>12 Voeding- en drankencontrole i.f.v. stockbeheer</p> <ul style="list-style-type: none"> • fysieke controle. • administratieve controle • gebruikte documenten 		

DRANKENLEER EN WIJNKENNIS

LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHOUDEN	Boeken MJP	blz.
<p>1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen de belangrijkste alcoholische dranken met de mogelijkheden tot degustatie benoemen (in coördinatie met de restaurantpraktijk). • Kunnen het brouwproces van de biersoorten met eigen woorden kort uitleggen. • Kunnen de groepen bier met courant gebruikte bieren illustreren. • Kunnen adviezen formuleren van een gepast bier als alternatief voor wijn bij een gerecht. • Kunnen informatie opzoeken over het succesvol samengaan van bieren in de gastronomie.. • Kunnen op het internet, door gebruik te maken van een zoekmachine informatie over bieren opzoeken met het oog op het aanleggen van een eigen documentatiemap. 	<p>3 Bieren</p> <p>1.1 Het brouwproces</p> <p>1.2 De belangrijkste Belgische biersoorten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lage gisting (easy-drinkbieren) • Hoge gisting (degustatiebieren) • Spontane gisting <p>1.3 Harmonie van bier en gastronomie</p> <p>1.4 Informatie opzoeken over bier</p>	<p>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk</p> <p>12.3 bieren</p> <p>Wijnen en dranken: de basis 3^{de} druk</p> <p>8.1 bier</p>	<p>162 165</p> <p>149 176</p>
<p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen concrete aperitieven situeren binnen de groep aperitieven met het oog op het geven van advies aan de klanten.. 	<p>2 Aperitieven</p> <ul style="list-style-type: none"> • Onderscheid tussen enkelvoudige aperitieven, samengestelde aperitieven en bar-américain 	<p>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 13 aperitieven, digestieven en likeuren</p> <p>Hoofdstuk 14 gemengde dranken</p>	<p>180 202</p>

<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen het distillatieproces beschrijven. • Kunnen de alcoholen situeren naar alcoholgehalte. • Kunnen de alcoholen volgens kleur indelen ter ondersteuning van de serveerwijze (temperatuur, hoeveelheid, glastype). 	<p>3 Alcoholen en likeuren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het distillatieproces (alambic + continue distillatie) • Alcohol indelen volgens grondstoffen (o.m. granen, fruit) <p>Alcohol indelen volgens kleur in functie van de serveerwijze (zie PV)</p> <ul style="list-style-type: none"> • helder • • gekleurd 	<p>Wijnen en dranken: de basis 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 8 alcoholische dranken (selectie) 176 219</p> <p>Hoofdstuk 9 beheer van de bar 221 229</p>	
<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen een omschrijving geven van wijn. • Kunnen de vinificatieprocessen in grote lijnen, verwoorden. • . • Kunnen de belangrijkste druivensoorten onderscheiden. • . • Kunnen kwaliteitsfactoren toelichten. <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen de samenhang tussen de zintuigen smaak, geur en zicht verwoorden bij het wijnproeven. • Kunnen geuren en smaken herkennen en toelichten. 	<p>4 Wijnen</p> <p>4.1 Definitie van wijn</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rode wijn • Witte wijn • Roséwijn • Schuimwijn <p>4.2 Druivensoorten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beschrijving • Verband i.f.v. de kwaliteit en smaak van de wijn tussen druif/ ondergrond/ klimaat/ techniek <p>4.3 Proeven van wijnen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organoleptische wijnproef <ul style="list-style-type: none"> o Oog o Neus 	<p>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 11 dienst van de wijn 147 158</p> <p>Wijnen en dranken: de basis 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 5 wereldwijde druivensoorten 85 - 96</p> <p>Hoofdstukken 2 en 3 waar/hoe wordt wijn gemaakt? 23 - 47</p> <p>7 - 20</p> <p>Hoofdstuk 1 proeftechniek</p>	

<ul style="list-style-type: none"> • Kunnen een degustatie toelichten aan de hand van een degustatiefiche • Kunnen de belangrijkste regels i.v.m. de samenhang van wijnen en gerechten opnoemen en toepassen. • Kunnen de grootste wijnstreken en wijnlanden aanduiden op een aardrijkskundige kaart. • Kunnen bij de grootste wijnlanden de belangrijkste wijnen opnoemen. • Kunnen van de etiketten van een wijnfles en uit het fleskenmerk gegevens afleiden over de wijnsoort, de wijnstreek en het wijnland • Kunnen de meest geschikte wijn(en) uit de schoolwijnkaart aanwijzen in functie van gerecht/menu rekening houdend met de kostprijs. <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen zelf een aangepaste wijn kiezen en adviseren. (U) • Kunnen een wijnkaart opstellen, rekening houdend met de aard van het menu, de gerechtenkaart en de aankooprijzen. • Kunnen verantwoorden hoe een wijnkaart kan worden samengesteld (geografisch, volgens druivensoort).. • Kunnen verantwoorden hoe wijnen optimaal kunnen bewaard worden. • Kunnen op het internet, door gebruik te maken van een zoekmachine informatie over wijnen opzoeken met het oog op het aanleggen van een eigen documentatiemap. 	<ul style="list-style-type: none"> o Smaak o Afdronk <ul style="list-style-type: none"> • Harmonie van wijn en gerechten <p>4.4 Wijnstreken en landen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Europese wijnstreken en landen • Niet-Europese wijnstreken en landen. <p>4.5 Wijn en gastronomie.</p> <p>4.6 De wijnkaart</p> <p>4.7 de wijnkelder / klimaatkast</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principes <p>4.7 Informatie opzoeken over wijn</p> <ul style="list-style-type: none"> • Op het internet nuttige wijnsites raadplegen 	<p>Hoofdstuk 4 overzicht belangrijke wijnlanden</p> <p>Hoofdstuk 6 wijnen presenteren en bedienen</p> <p>Voor scholen die dieper op drankenkennis ingaan:</p> <p>Selectie uit de boeken</p> <p>Wijnen en dranken: Frankrijk</p> <p>Wijnen wereldwijd</p>	<p>51 - 82</p> <p>99 106</p>
--	--	---	------------------------------

--	--	--	--