

Leerplan ovsg/po 2015-347 – derde graad ‘Restaurant en keuken bso’

Het leerplan bevat de doelen, de verplichte leerinhouden en de didactische wenken voor 5.2 TV/PV Praktijk Hotel en Stage Hotel in verband met: taalontwikkelen vakonderwijs (5.2.1), werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie (5.2.2), technisch proces en technisch (deel)systeem (5.2.3), ICT-integratie in de vakken (5.2.4) die geïntegreerd aan bod dienen te komen in 5.3 Stage Hotel, 5.4 TV/PV Praktijk Hotel: keuken, 5.5 TV/PV praktijk Hotel: dranken- en wijnkennis en 5.6 TV/PV Praktijk Hotel: restaurant.

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP
1.1	TV/PV Praktijk Hotel en Stage Hotel			
<i>1.1.1</i>	<i>Taalontwikkelen vakonderwijs</i>			
1	De nieuwe vakbegrippen kunnen gebruiken, mondeling en/of schriftelijk kunnen omschrijven.	EDV STM 1 LER 4	B	
	In verband met o.a. <ul style="list-style-type: none"> - grondstoffen - toestellen en klein materieel - infrastructuur - correcte benaming van de bereiding-, bewerking- en afwerkingsmethodes - correcte benaming van de producten, gerechten en menu's - soort bedrijf en cateringevenementen 			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 16 Vaktermen en restaurantbegrippen Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 7 De keukentermen
2	Bij begrijpend lezen van vakgerichte teksten gebruik kunnen maken van de titels, tussenkopjes, indeling in paragrafen, afbeeldingen, lay-out en dit toepassen bij het samenstellen van een dossier.	EDV LER 4	B	
	O.a. bij <ul style="list-style-type: none"> - het stagedossier met inbegrip van het stageschrift - de GIP - cursussen 			/

3	Vakgerichte teksten begrijpend kunnen lezen en er gericht informatie kunnen uithalen.	EDV LER 3 LER 4	B	
	<p>O.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> - etikettering - recepten - menu's - wijn- en restaurantkaarten - wie doetnen - productie en gerechtenfiches - cursus - opgaven - artikels - handleidingen - instructies - contracten en overeenkomsten - horecawetgeving - jobaanbiedingen - advertenties en promoties - stage opdrachten - GIP- opdrachten - evaluatie-instrumenten 			<p>o.a.</p> <p>Wat verwerk je in de keuken</p> <p>Deel 2 Hoofdstuk 4 Verpakking en etikettering 4.2-4.3.1</p> <p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 4 De restaurantkaart</p> <p>Hoofdstuk 6 Klassieke benamingen</p> <p>Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 2 De keuken in een gastronomisch restaurant:</p> <p>2.4.3 De keukenapparatuur (instructiefiches)</p> <p>2.5 HACCP</p> <p>2.8 Algemene veiligheid</p>
4	Vakgerichte teksten kunnen schrijven.	EDV LER 4 LER 5	B	
	<p>Vakgerichte teksten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - verwerken van gegevens of leerstof - antwoorden op (toets)vragen - onderschriften bij afbeeldingen - een aangereikt schema aanvullen - informatie samenvatten 			/
5	Een schriftelijke en/of mondelinge opdracht bij een luister- of waarnemingsoefening kunnen vervullen.	EDV LER 4	B	
	<p>Luister- of waarnemingsoefening waarbij leerlingen gegeven informatie samenvatten:</p> <p>o.a.</p>			/

	<ul style="list-style-type: none"> - noteren van reservaties - bestellingen: <ul style="list-style-type: none"> - onthouden - noteren - bestellingen doorgeven aan bar en keuken 			
6	Logische verbanden van het vak kunnen herkennen en verwoorden, mondeling en/of schriftelijk.	EDV LER 4	B	
	<ul style="list-style-type: none"> - gebruik maken van een stappenplan - tussen de verschillende vakken - tussen restaurant/bar en keuken - tussen school en bedrijfswereld 			
7	Op een sociaalvaardige manier kunnen omgaan en communiceren en de communicatie kunnen aanpassen aan diverse doelgroepen.	EDV STM 1 STM 5	B	
	<p>Aangepaste persoonlijke en elektronische communicatie.</p> <p>Aangepaste en duidelijke mondelinge communicatie.</p> <p>Correct binnen een hiërarchie en team werken.</p> <p>Respectvol omgaan met de diverse doelgroepen volgens etiquette.</p> <p>Discreet omgaan met informatie.</p> <p>Gerechten en menu's gastvriendelijk voorstellen en advies geven.</p> <p>Met klachten en kritiek omgaan.</p>			
8	Een telefoongesprek kunnen voeren.	EDV	B	
	<p>Opnemen van een telefoon en of doorverbinden.</p> <p>Aangepaste communicatie met de klanten en noteren of doorgeven van een boodschap /reservatie.</p> <p>Afsluiten van een telefoongesprek.</p> <p>Gepast handelen in noodsituaties.</p>			

Het leerplan bevat de doelen, de verplichte leerinhouden en de didactische wenken voor 5.2 TV/PV Praktijk Hotel en Stage Hotel in verband met: taalontwikkelen vakonderwijs (5.2.1), werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie (5.2.2), technisch proces en technisch (deel)systeem (5.2.3), ICT-integratie in de vakken (5.2.4) die geïntegreerd aan bod dienen te komen in 5.3 Stage Hotel, 5.4 TV/PV Praktijk Hotel: keuken, 5.5 TV/PV praktijk Hotel: dranken- en wijnkennis en 5.6 TV/PV Praktijk Hotel: restaurant.

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP
5.2.2 Werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie				
9	Noodsituaties kunnen vaststellen en noodnummers kunnen raadplegen.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 8	B	
	Voor diverse situaties gepast kunnen reageren bij o.a. <ul style="list-style-type: none"> - brandwonden - snijwonden - hartstilstand - verslikking - verstuijing/breuk - flauwte - allergische reacties 			Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 8.4.3 veiligheid van personeel en klanten
10	Bij een (beginnende) brand kunnen reageren in functie van de geldende afspraken in het bedrijf.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 20	B	
	Brandveiligheid: <ul style="list-style-type: none"> - herkennen van brand: o.a. signaal, soorten branden - blusmiddelen: soorten, locatie en gebruik - evacuatie-richtlijnen 			Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk 2.7 Brandveiligheid 2.10 EHBO
11	Inzicht verwerven in het vereiste medisch attest om het beroep te kunnen uitoefenen.	EDV	B	
12	Verschillende beroepsmogelijkheden en vervolgoopleidingen die gelinkt zijn aan de studierichting restaurant en keuken kunnen herkennen en toelichten.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 8	B	

	Beroepsmogelijkheden – bedrijven Vervolgopleidingen Soorten etablissementen: o.a. - drankgelegenheden - eetgelegenheden - slaapgelegenheden Tijdsgebonden evenementen en catering Thema gebonden drank- en restaurantgelegenheden			Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 8.6.2 Werken in de horeca (functiebeschrijving van receptionist, kelner en kok) Hoofdstuk 2 Soorten horecabedrijven Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk 2.2 De keukenbrigade
13	Een realistisch beeld kunnen schetsen van de werkomgeving in de Horecasector.	EDV LER 4 LER 13	B	
	Werkomgeving en sociaal aspect in de Horecasector.			
14	Het eigen werk en opdrachten efficiënt kunnen plannen, organiseren en uitvoeren, evalueren en bijsturen aan de hand van de opdracht.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 LER 6 STM 12 STM 13 STM 25	B	
	Mise-en-place voor keuken en restaurant: planning, werkpostinrichting, werkvolgorde, werkmethode,... Bij het plannen aandacht hebben voor ergonomisch werken. Reflectie en bijsturing op eigen handelen en het werken in team. Timemanagement.			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Voor alle bereidingen staat het nodige materiaal vermeld, evenals de benodigdheden (grondstoffen). Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk Hoofdstukken 2 en 3: De mastiek / De mise-en-place
15	Diverse toestellen en materieel gebruikt in het restaurant en de keuken kunnen benoemen en hanteren, rekening houdend met de diverse veiligheids- en hygiënevoorschriften.	EDV LER 3 LER 4 STM 8 STM 12	B	
	Instructies en veiligheidsvoorschriften opvolgen in verband met de eigen veiligheid en deze van de klant.			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk

	<p>Aanleren van het correct gebruik van divers toestellen en materieel.</p> <p>Controle van en op gebruik van messen.</p> <p>Doelbewust toestellen en materieel kiezen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - toestellen veilig gebruiksklaar maken en reinigen; - toestellen en materieel veilig en hygiënisch gebruiken. <p>Toestellen en materieel hygiënisch, veilig en correct opbergen.</p>			<p>Hoofdstuk 1 Serveer- en restaurantmateriaal</p> <p>Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 2</p> <p>2.4.3 keukenapparatuur</p> <p>2.4.4 keukenmaterieel</p>
16	<p>Tijdens de werkzaamheden het hygiënebeheersingsplan, de milieu- en veiligheidsvoorschriften kunnen toepassen op de werkvloer.</p>	<p>EDV LER 4 STM 8 STM 20 STM 25</p>	B	
	<p>De veiligheids- en hygiëneprocedures naleven conform de autocontrole voorschriften.</p> <p>Lezen en interpreteren van de veiligheidsborden en/of pictogrammen.</p> <p>Toepassen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - op de persoonlijke hygiëne - in de werkomgeving - op de toestellen en klein materieel - op de reinigingsmiddelen. <p>Het milieuaspect aan bod laten komen o.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> - duurzaamheid - recyclage - ecologische voetafdruk - eerlijke wereldhandel 			<p>Verantwoord ondernemen in de horeca</p> <p>Deel 2 Duurzaamheid, hygiëne en veiligheid</p> <p>Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk</p> <p>2.5 HACCP</p> <p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk</p> <p>8.2.3 persoonlijke hygiëne</p>
17	<p>Ergonomische adviezen kunnen opvolgen en toepassen.</p>	<p>EDV LER 4 STM 8</p>	B	
	<p>Bij o.a.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - het transport van goederen - het bereiden en dresseren van gerechten in de keuken - de mise en place en dienstverlening tijdens de restaurantservice - het plaats geven aan de klant 			<p>Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk</p> <p>2.9 Ergonomie</p> <p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk</p> <p>8.4.1 en 8.4.2 ergonomie</p>

18	Respectvol kunnen werken in teamverband.	EDV STM 19	B	
	Het respectvol samenwerken met de leidinggevende en alle medewerkers binnen het bedrijf benadrukken. Degelijke communicatie tussen de: - de kelner en de gasten - de kelner, barman en keuken			Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 8.1 de rol van de moderne gastheer / gastvrouw 8.2 bekwaamheidsvereisten van de gastheer / gastvrouw 8.8 werken in het restaurant 8.9 gastheer/gastvrouwschap vandaag: zoals in restaurant Hertog Jan
19	Beroepsfierheid kunnen ontwikkelen.	EDV LER 3 LER 4 STM 6 STM 7 STM 18	B	
	Aandacht voor: - gepaste en nette kledij - uitstraling/voorkomen - gastvriendelijkheid - houding - taalgebruik - stiptheid, orde en discipline			Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk 2.2.3 de keukenbrigade: kledij Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 8.2.3 de persoonlijke hygiëne van de ergastheer/gastvrouw 8.7 gestandaardiseerde werkuniformen voor het zaalpersoneel
20	Inzicht verwerven in de toeleveringsbedrijven.	EDV	U	
	Productkennis Prijsbepaling van diverse toeleveringsbedrijven			
21	De goederen in functie van de dienst voorzien en er volgens de normen mee omgaan.	EDV LER 4 STM 20	B	
	i.v.m. voedings- en niet-voedingsproducten			

22	De goederen kunnen in ontvangst nemen en controleren.	EDV LER 4 LER 6 STM 20	B	
<p>Ontvangstcontrole op:</p> <ul style="list-style-type: none"> - hoeveelheid - versheid - kwaliteit: o.a. bewaarcondities, verplichte vermeldingen 				<p>Verantwoord ondernemen in horeca</p> <p>Deel 2</p> <p>Hoofdstuk 4</p> <p>2 ontvangst van voedingsmiddelen</p> <p>3 stockagetechnieken</p>
23	Verschillende bewaarmethoden voor de producten kunnen benoemen en toepassen.	EDV LER 3 LER 4 STM 20	B	
<p>Verschillende methodes om producten te bewaren:</p> <p>o.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> - koelen - diepvriezen - vacuümeren - pekelen - konfijten - marinieren <p>Aandachtspunten in verband met het bewaren en traceerbaarheid:</p> <p>o.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> - verpakking - etikettering - temperatuurregistratie 				<p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk</p> <p>Deel 2</p> <p>Hoofdstuk 3 bewaren van voedingsmiddelen</p> <p>Hoofdstuk 4 verpakking en etikettering</p> <p>Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk</p> <p>2.5.2.4 de koeltemperaturen bij stockering</p> <p>Verantwoord ondernemen in horeca</p> <p>Deel 2</p> <p>Hoofdstuk 4 (zie 22)</p>
24	De praktijkruimten volgens de geldende normen kunnen achterlaten.	EDV LER 4 STM 8 STM 20	B	

	Voor de keuken en het restaurant/bar. o.a. - opruimen en de zaal op orde brengen - afval sorteren. - afwassen: wast manueel af of bedient de afwasmachine - rangschikken en wegbergen materieel			Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk 2.4.3 keukenapparatuur (technische fiches) 2.5.3.2 reinigingsschema en -plan 5.5 HACCP en veiligheid Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk 4.6 organiseren van de afwas 4.7 het rangschikken en te nemen voorzorgen
25	De uitgevoerde opdracht, het product en het werkproces op geregelde tijdstippen beoordelen op kwaliteit en deze bijsturen indien nodig.	EDV LER 4 LER 5 LER 6 LER 7 STM 20 STM 25	B	
	Kwaliteitszorg: evaluatie en bijsturing van de uitgevoerde opdracht, het product en het werkproces.			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Bij elke bereiding staan tips die de kwaliteit ten goede komen.
26	Berekeningen voor dranken, gerechten en menu's kunnen uitvoeren.	EDV	U	
	Berekeningen van o.a. - kostprijs - omrekeningspercentage volgens hoeveelheid - BTW-heffing			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 6 Foodkostberekening Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 3.9 het kostenplaatje 4.8 berekening verkoopprijs
27	Inschattingen voor dranken, gerechten en menu's kunnen uitvoeren.			
	Inschattingen van o.a. - afvalpercentages - gewichtsverlies bij bereidingsprocessen			

	- tijdsplanning - aantal glazen uit een fles - zaalplan			
28	De vakgerichte administratie kunnen uitvoeren.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 LER 6	B	
	Administratie betreffende: o.a. - de Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)–opvolging - het reservatieboek - het stockbeheer			Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 2 Hoofdstuk 3 bewaren van voedingsmiddelen Hoofdstuk 4 verpakking en etikettering Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk 2.5.2.4 de koeltemperaturen bij stockering Verantwoord ondernemen in horeca Deel 2 Hoofdstuk 4 2 ontvangst van voedingsmiddelen 3 stockagetechnieken
29	Actuele ontwikkelingen en trends binnen het horeca kunnen opvolgen en toelichten.			
	Actuele ontwikkelingen en trends opvolgen.			Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk Hoofdstuk 1 inleiding (evolutie en trends)

Het leerplan bevat de doelen, de verplichte leerinhouden en de didactische wenken voor 5.2 TV/PV Praktijk Hotel en Stage Hotel in verband met: taalontwikkelen vakonderwijs (5.2.1), werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie (5.2.2), technisch proces en technisch (deel)systeem (5.2.3), ICT-integratie in de vakken (5.2.4) die geïntegreerd aan bod dienen te komen in 5.3 Stage Hotel, 5.4 TV/PV Praktijk Hotel: keuken, 5.5 TV/PV praktijk Hotel: dranken- en wijnkennis en 5.6 TV/PV Praktijk Hotel: restaurant.

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	Blz.
<i>5.2.3 Technisch proces en technische (deel)systemen</i>					
30	De opeenvolgende stappen in het technisch proces voor de keuken kunnen doorlopen om technisch (deel)systeem te realiseren.	EDV LER 6	B		
	<p>De opeenvolgende stappen in het technisch proces zijn:</p> <ul style="list-style-type: none"> - behoefte/probleem: <ul style="list-style-type: none"> o omschrijven o evaluatiecriteria bepalen/kennen - voorbereidingen: <ul style="list-style-type: none"> o behoefte/probleem onderzoeken o informatie verzamelen o een werkplanning maken o keuze van de grondstoffen o keuze van de werkmethode o keuze van het juiste materieel - de realisatie: <ul style="list-style-type: none"> o toepassing van de werkplanning/-methode o correct verwerken van de grondstoffen o juist gebruik van het materieel o afwerken en presenteren o het materieel onderhouden - het verbruiken en evalueren: <ul style="list-style-type: none"> o controleren en proeven van de realisatie o het (eind)product toetsen aan de vooropgestelde criteria o zoek naar mogelijke fouten/afwijkingen en indien mogelijk bijsturen (verbeteren), o alles ok = behoefte voldaan/probleem opgelost! o nieuwe behoefte/probleem? 	Zie schematische voorstelling van het technisch proces restaurant.			

31	De opeenvolgende stappen in het technisch proces voor het restaurant kunnen doorlopen om het technisch (deel)systeem te realiseren binnen een vooraf bepaald tijdspad.	EDV LER 6	B		
<p>De opeenvolgende stappen in het technisch proces zijn:</p> <ul style="list-style-type: none"> - behoefte/ probleem: <ul style="list-style-type: none"> o omschrijven o evaluatiecriteria bepalen/kennen - voorbereiding: <ul style="list-style-type: none"> o verzamel en selecteren van informatie o keuze van de grondstoffen o keuze van de werkmethode o keuze van het juiste materieel o een werkplanning maken o overleg met de andere diensten - realisatie: <ul style="list-style-type: none"> o toepassing van de werkplanning o klantgericht en klantvriendelijk handelen o een dienst verzorgen o juist gebruik van het materieel o afwerken → presenteren o het materieel onderhouden - evaluatie: <ul style="list-style-type: none"> o het (eind)product toetsen aan de vooropgestelde criteria o controleren en proeven van de realisatie o klanttevredenheid o zoek naar mogelijke fouten/afwijkingen en indien mogelijk bijsturen (verbeteren) - alles ok = behoefte voldaan/probleem opgelost! 		<p>Zie schematische voorstelling van het technisch proces restaurant.</p>			

Het leerplan bevat de doelen, de verplichte leerinhouden en de didactische wenken voor 5.2 TV/PV Praktijk Hotel en Stage Hotel in verband met: taalontwikkelen vakonderwijs (5.2.1), werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie (5.2.2), technisch proces en technisch (deel)systeem (5.2.3), ICT-integratie in de vakken (5.2.4) die geïntegreerd aan bod dienen te komen in 5.3 Stage Hotel, 5.4 TV/PV Praktijk Hotel: keuken, 5.5 TV/PV praktijk Hotel: dranken- en wijnkennis en 5.6 TV/PV Praktijk Hotel: restaurant.

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	Blz.
<i>5.2.4 ICT-integratie in de vakken</i>					
32	Op een probleemoplossende manier met toepassingsprogramma's kunnen werken.	EDV LER 7 STM 15	B		
	Een schoolgebonden elektronische leeromgeving hanteren. Gebruik van o.a. horecasoftwareprogramma's, tekstverwerking, rekenblad, presentatieprogramma, multimediateleprogramma's.			Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 8.8.4 de kassa Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk 5.5.7 controlesystemen 5.6.2 de organisatie + eigen invulling conform de werking van de school	108-110 243-244 244-247
33	Een positieve houding hebben tegenover ICT en bereid zijn ICT te gebruiken als ondersteuning bij het leren.	EDV STM 14	B		
34	ICT kunnen gebruiken op een veilige, ergonomische, verantwoorde en doelmatige manier.	EDV LER 4 STM 15	B		
	Alertheid bij het gebruik van ICT. Aandacht voor de houding bij het gebruik van diverse media. Bestandsbeheer en gebruik van het netwerk.				

35	ICT als communicatiemiddel kunnen gebruiken.	EDV STM 1	B		
	Netiquette. Omgang met sociale media. Aandacht voor de eigen privacy				
36	Zelfstandig kunnen oefenen en leren in een door ICT ondersteunde leeromgeving.	EDV LER 9	B		
	Zelfstandige opdrachten. Gebruik van: - een elektronische leeromgeving - specifieke horecasoftware				
37	Met behulp van ICT digitale informatie kunnen opzoeken, verwerken en bewaren.	EDV LER 6	B		
	In functie van o.a. gerechten, menu's, basistechnieken.				
38	ICT kunnen gebruiken om eigen ideeën creatief vorm te geven en bij het voorstellen van informatie aan anderen.	EDV STM 2 STM 3 STM 8	B		
	Integratie van o.a. tekst, tabellen, multimedia. o.a. tijdens de GIP- presentatie, projecten				

Het leerplan bevat de doelen, de verplichte leerinhouden en de didactische wenken voor 5.2 TV/PV Praktijk Hotel en Stage Hotel in verband met: taalontwikkelen vakonderwijs (5.2.1), werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie (5.2.2), technisch proces en technisch (deel)systeem (5.2.3), ICT-integratie in de vakken (5.2.4) die geïntegreerd aan bod dienen te komen in 5.3 Stage Hotel, 5.4 TV/PV Praktijk Hotel: keuken, 5.5 TV/PV praktijk Hotel: dranken- en wijnkennis en 5.6 TV/PV Praktijk Hotel: restaurant.

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP
1.2 Stage Hotel				
39	De vigerende reglementering met betrekking tot de leerlingenstage in bronnen kunnen terugvinden.	EDV LER 3 LER 4	B	
	o.a. - arbeidswetgeving - verzekering - veiligheid en gezondheid op het werk			
40	De documenten uit het stagedossier kunnen in- en aanvullen.	EDV LER 3 LER 4 LER 5	B	
	o.a. - keuze van stageplaats in functie van de noden van de leerlingen - stageovereenkomst - stagereglement - bespreking stageperiode/uurregeling en eventuele afwijkingen - geïndividualiseerde activiteitenlijst - medisch attest - risicoanalyse - werkpostfiche - stagedossier met inbegrip van het stageschrift - leervorderingen - evaluatie			
41	Kunnen reflecteren op de stagactiviteiten en – ervaringen.	EDV LER 10 STM 16 STM 22	B	

	Stage-ervaringen aan de medeleerlingen uitwisselen. Stage-ervaringen bespreken met de stagebegeleider en stagementor.	
--	--	--

Het leerplan bevat de doelen, de verplichte leerinhouden en de didactische wenken voor 5.2 TV/PV Praktijk Hotel en Stage Hotel in verband met: taalontwikkelen vakonderwijs (5.2.1), werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie (5.2.2), technisch proces en technisch (deel)systeem (5.2.3), ICT-integratie in de vakken (5.2.4) die geïntegreerd aan bod dienen te komen in 5.3 Stage Hotel, 5.4 TV/PV Praktijk Hotel: keuken, 5.5 TV/PV praktijk Hotel: dranken- en wijnkennis en 5.6 TV/PV Praktijk Hotel: restaurant.

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	Blz.
1.3	TV/PV Praktijk Hotel: keuken				
42	Gerechten al dan niet in functie van de menu's kunnen samenstellen, bereiden, afwerken en dressereren.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 2 STM 3 STM 6 STM 7 STM 8 STM 12 STM 20 STM 25	B		
	<p>Voor koude en warme:</p> <ul style="list-style-type: none"> - hapjes - voorgerechten - soepen - vis- en vleesgerechten - desserts inclusief kazen <p>Productkeuze volgens o.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> - seizoen - doel - kostprijs - gelegenheid - hoeveelheid <p>Dresseertechnieken voor o.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> - één en/of meerdere borden - schotels - buffetten 			<p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk</p> <p>Deel 3 Bereidingen</p> <p>Deel 4 de nagerechten</p> <p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk</p> <p>Deel 3</p> <p>2.5 Kaas in de keuken</p> <p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk</p> <p>Deel 5 banketten, buffetten en recepties</p>	<p>89-212</p> <p>213-254</p> <p>121-125</p> <p>257-261</p>

43	Vegetarische recepten kunnen opzoeken en bereiden.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 2 STM 3 STM 8 STM 25	B		
	Het begrip "vegetarisme" en "veganisme"			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Hoofdstuk 9 Vlees- en visvervangers Deel 7 Hoofdstuk 1 De vegetarische en veganistische variant <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>	177-181 273-276
44	Een menukaart/gerechtenkaart kunnen aanpassen.	EDV LER 4 LER 5 STM 8	B		
	Rekening houden met de geldende richtlijnen. Een evenwichtige samenstelling van gerechten binnen de menukaart. Rekening houden met budget, foodcost en afwisseling in assortiment.				
45	Economisch verantwoord kunnen kiezen en verwerken van producten in functie van het gerecht en/of doelgroep.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 25	B		
	In verband met: <ul style="list-style-type: none"> - de kwaliteit - doelgroep - prijs: kostprijs - verkoopprijs - streekproducten - duurzaamheid 			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 6 Foodkostberekening Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 3.9 het kostenplaatje 4.8 berekening verkoopprijs	263-269 42 48

46	Diverse bereidingstechnieken kunnen kiezen, benoemen en toepassen in functie van het gerecht en de receptuur.				
	<p>Specifieke bereidingstechnieken aangepast aan product, tijd en omstandigheden voor o.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> - vis, schaal- en schelpdieren - gevogelte - vlees - wild - fruit - groenten met inbegrip van aardappelen - graan en graanproducten <p>Bereidingstechnieken:</p> <ul style="list-style-type: none"> - koken - blancheren - pocheren - stomen - bakken (in de oven) - braden - stoven - smoren (braiseren) - roken - sueren - sauteren - poêleren - grillen - glaceren - gratineren - frituren - e.a. 			<p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk</p> <p>Deel 3 Bereidingen</p>	89-212
47	Bereidingstechnieken en producten kunnen kiezen en toepassen in functie van een dieet.	EDV	U		
				<p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk</p> <p>Deel 1</p>	

				Hoofdstuk 9 Basisprincipes van de dieetleer	47-56
48	Het kook- en bereidingsmaterieel kunnen kiezen, benoemen en gebruiken in functie van het gerecht en/of de bereidingstechniek.	EDV LER 3 LER 4 STM 8 STM 13 STM 18 STM 20 STM 25	B		
	Gebruik maken van het juiste toestel o.a. steamer, thermomix, pacojet, röner, inductie			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Hoofdstuk 12 andere en nieuwe bereidings-technieken. 12.15.6 foodpairing Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Hoofdstukken 18 – 20 texturas en emulgatoren	199-210 210-212 357-378
49	Diverse bereidingstechnieken voor soepen en sausen kunnen toepassen in functie van het gerecht en receptuur.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 13 STM 18 STM 20 STM 25	B		
	Soepen en sausen al dan niet met minder energetische waarden. Soepen: o.a. - vis- en schaaldiersoepen - vreemde soepen - heldere soepen Sausen en afleidingen: koude en warme. Bereidingstechnieken: o.a.			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 2 Hoofdstukken 5 en 6: warme en koude basissausen Deel 3 Hoofdstuk 4: de soepen	73-84 119-134

	<ul style="list-style-type: none"> - inkoken - opschuimen - aromatiseren - infuseren - monteren 				
50	De verschillende marinades en de pekels kunnen omschrijven en bereiden aan de hand van een receptuur.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 13 STM 18 STM 20 STM 25	B		
	Soorten: <ul style="list-style-type: none"> - koud en warm - lang en kort Voor: <ul style="list-style-type: none"> - vlees - vis - wild en gevogelte - groenten en fruit 				
51	Gerechtgerichte fonds kunnen bereiden, gebruiken en de bereidingstechniek kunnen toelichten.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 25	B		
	o.a. wildfonds, schaal- en schelpdierenfonds, groentefonds Ter voorbereiding van soepen, sauzen, stoverijen, e.a.			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 2 Hoofdstuk 2 basisfonds	53-60
52 TV	De herkomst, soorten, gebruik en bewaring van diverse producten kunnen toelichten.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 13	B		

		STM 18 STM 20 STM 25			
	Zuivelproducten: kaas, room yoghurt, boter Voedingsvetten en oliën: dierlijk, plantaardig, margarine Graanproducten: tarwe, rogge, quinoa, rijst, mais, haver, deegwaren, bulgur, e.a. Zetmeelproducten: aardappelzetmeel, maiszetmeel, e.a. Zout: grof, fijn, gearomatiseerde zouten, zeezout, e.a. Azijn			Wat verwerk je in de keuken 3 ^{de} druk Deel 3 Productkennis Hoofdstukken 1, 2, 5, 14.18, 16	
53 TV	De soorten vis, schaal- en schelpdieren kunnen herkennen, indelen en benoemen.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 13 STM 18 STM 20 STM 25	B		
	De soorten verwerkt in de gerechten/menu benoemen. Indeling volgens: - vorm: plat, rond - biotoop: zeevissen en zoetwatervissen - samenstelling: vet, mager Schaal – en schelpdieren			Wat verwerk je in de keuken 3 ^{de} druk Deel 3 Productkennis Hoofdstuk 9 vissen, schaal- en schelpdieren	227-265
54 TV	De versheid van vis, schaal- en schelpdieren kunnen toelichten.	EDV LER 4 STM 1	B		
	Versheidscriteria			Zie 53	
55	De technieken in verband met het reinigen en voorbereiden van vis, schaal- en schelpdieren kunnen toepassen.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 25	B		

	<p>o.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> - ontschubben - fileren en ontgraten - snijden - openen van bv. mosselen, oesters, ... 			<p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk</p> <p>Deel 3</p> <p>Hoofdstuk 7 basisbereidingen van vis</p>	153-162
56 TV	<p>De soorten gevogelte, vlees en wild kunnen herkennen en benoemen.</p>	<p>EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 13 STM 18 STM 20 STM 25</p>	B		
	<p>De soorten en versnijdingen verwerkt in de gerechten/menu benoemen.</p> <p>Herkennen van de deelstukken en/of lezen van etiket.</p> <p>Gevogelte: o.a. eend, kwartel, parelhoen, Mechelse koekoek, duif</p> <p>Vederwild: o.a. fazant, patrijs, wilde eend</p> <p>Haarwild: o.a. haas, konijn, hert, everzwijn, ree, hinde</p> <p>Vlees: o.a. kalf, rund, varken, lam, paard</p>			<p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk</p> <p>Deel 3</p> <p>Hoofdstuk 11 Het wild</p> <p>Hoofdstuk 12 Het gevogelte</p> <p>Hoofdstuk 10 Het vlees</p>	<p>297-306</p> <p>307-314</p> <p>267-287</p>
57	<p>Bruikbaar orgaanvlees van dieren kunnen herkennen, benoemen en verwerken.</p>	<p>EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 13 STM 18 STM 20 STM 25</p>	B		

	o.a. nieren, lever, zwezeriken			Wat verwerk je in de keuken 3 ^{de} druk Deel 3 Hoofdstuk 10 Het vlees (10.6 – 10.9)	286-295
58	De soorten kruiden en specerijen kunnen herkennen, benoemen en gebruiken in functie van de receptuur.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 13 STM 18 STM 20 STM 25	B		
	Oorsprong Eigenschappen: - smaak - kleur - geur Bewaren.			Wat verwerk je in de keuken 3 ^{de} druk Deel 3 Hoofdstuk 15 Kruiden	333-343
59	Verschillende degen kunnen verwerken in diverse toepassingen.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 25	B		
	Verwerken van degen voor bv. aperitiefhapjes en garnituur bij gerechten.				

Het leerplan bevat de doelen, de verplichte leerinhouden en de didactische wenken voor 5.2 TV/PV Praktijk Hotel en Stage Hotel in verband met: taalontwikkelen vakonderwijs (5.2.1), werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie (5.2.2), technisch proces en technisch (deel)systeem (5.2.3), ICT-integratie in de vakken (5.2.4) die geïntegreerd aan bod dienen te komen in 5.3 Stage Hotel, 5.4 TV/PV Praktijk Hotel: keuken, 5.5 TV/PV praktijk Hotel: dranken- en wijnkennis en 5.6 TV/PV Praktijk Hotel: restaurant.

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	Blz.
1.4	TV/PV praktijk Hotel: dranken- en wijnkennis			Coördinatie met "TV/PV praktijk Hotel: restaurant" is noodzakelijk gezien de praktijkgerichte doelstellingen voornamelijk in dit onderdeel zijn geïntegreerd zodat de praktische toepassingen in het restaurant/bar tijdens de dienstverlening aan bod komen.	
60	Bier volgens instructies kunnen tappen.	EDV LER 4 STM 8 STM 12 STM 13 STM 25	B		
	Diverse soorten bier.			Wijnen en dranken: de basis 3 ^{de} druk Hoofdstuk 8.1 Bier	149-176
61	Enkelvoudige alcoholische dranken kunnen benoemen, herkennen en serveren.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 1	B		
62	Samengestelde alcoholische dranken kunnen benoemen, herkennen, bereiden en serveren.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 12 STM 13 STM 25	B		
	Koude dranken: - cocktails - aperitieven - mousserende wijnen - digestieven Warme dranken: - samengestelde koffies			Wijnen en dranken: de basis 3 ^{de} druk Hoofdstuk 8 8.2 - 8.5 Hoofdstuk 7 7.2	176-219 127-146

	- samengestelde chocolade dranken - warme wijn				
63 TV	Het gebruik van fruit als basis voor vruchtenwijn kunnen omschrijven.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 1	B		
	Soorten Grondstoffen Bereiding			Wijnen en dranken: de basis 3^{de} druk Hoofdstuk 3 hoe wordt wijn gemaakt?	23-34
64 TV	Het verloop van de alcoholistische gisting kunnen toelichten.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 1	B		
	Het vinificatieproces van: - wijnen - specifiek behandelingen van wijnen			Wijnen en dranken: de basis 3^{de} druk Hoofdstuk 2.6 De verschillende wijnbouwmethodes	33-34
65 TV	Het destillatieproces kunnen toelichten.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 1	B		
	Alcoholen indelen op basis van de grondstof: - graan bv. Gin, Whisky, Jenever, - druiven en andere vruchten bv. Cognac, Armagnac, Calvados - planten bv. Wodka, Tequila, Aquavit - suikerhoudende producten bv. Rum, Marc de... Alcoholpercentage			Wijnen en dranken: de basis 3^{de} druk Hoofdstuk 8.3 en 8.4	188-206
66 TV	De term “wijn” kunnen omschrijven en etiketten kunnen lezen.	EDV LER 3	B		
	Definitie			Wijnen en dranken: Frankrijk 2^{de} druk	

	Etiketten lezen: o.a. <ul style="list-style-type: none"> - naam - land en streek - jaartal - druivensoort - alcoholpercentage Het land van herkomst situeren op een kaart.			Hoofdstuk 1	7-13
67 TV	De wijnproducerende landen kunnen situeren.	EDV LER 3 LER 4	B		
	<ul style="list-style-type: none"> - België - Groothertogdom Luxemburg - Frankrijk - Spanje - Italië - Duitsland - Oostenrijk - Portugal - de nieuwe wereldlanden - e.a. 			Wijnen en dranken: de basis 3^{de} druk Hoofdstuk 4 overzicht belangrijke wijnlanden	51-82
68 TV	De wijngebieden in Frankrijk kunnen situeren.	EDV	U		
	o.a. Bordeaux, Bourgogne, Champagne			Wijnen en dranken: Frankrijk 2^{de} druk Hoofdstuk 2 overzicht van de wijnregio's in Frankrijk 2.4 Bordeaux 2.5 Bourgogne 2.6 Champagne ...	30-49 50-66 67-72 ...
69 TV	De factoren die de kwaliteit van de wijn kunnen bepalen kunnen toelichten.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 1	B		
	Factoren die de kwaliteit van de wijn bepalen: <ul style="list-style-type: none"> - de druif - de bodem 			Wijnen en dranken: de basis 3^{de} druk Hoofdstuk 2 Waar wordt wijn gemaakt?	23-33

	<ul style="list-style-type: none"> - de ligging van de wijngaard - het klimaat - de jaarkalender van de wijnboer - de verschillende mogelijkheden van persen 				
70 TV	De belangrijkste criteria voor wijndegustatie kunnen toelichten.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 1	B		
	i.v.m. met: <ul style="list-style-type: none"> - kleur - geur/aroma - smaak 			Wijnen en dranken: de basis 3^{de} druk Hoofdstuk 1 Proeftechniek	7-20
71 TV	Inzicht verwerven in prijs van diverse alcoholische dranken.	EDV	U		
72 TV	De bewaaromstandigheden van wijn kunnen omschrijven.	EDV LER 4 STM 1	B		
	Wijnkelder Dagkelder			Wijnen en dranken: de basis 3^{de} druk Hoofdstuk 6.2	100-101

Het leerplan bevat de doelen, de verplichte leerinhouden en de didactische wenken voor 5.2 TV/PV Praktijk Hotel en Stage Hotel in verband met: taalontwikkelen vakonderwijs (5.2.1), werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie (5.2.2), technisch proces en technisch (deel)systeem (5.2.3), ICT-integratie in de vakken (5.2.4) die geïntegreerd aan bod dienen te komen in 5.3 Stage Hotel, 5.4 TV/PV Praktijk Hotel: keuken, 5.5 TV/PV praktijk Hotel: dranken- en wijnkennis en 5.6 TV/PV Praktijk Hotel: restaurant.

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	Blz.
1.5	TV/PV praktijk Hotel: restaurant			Coördinatie met "TV/PV praktijk Hotel: dranken- en wijnkennis" is noodzakelijk om een degelijke afstelling te hebben tussen de voornamelijk theoretisch verworven kennis en vaardigheden en de praktisch toepassingen in het restaurant/bar tijdens de dienstverlening.	
73	De reservaties kunnen registreren.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 20 STM 25	B		
	Noteren van de nodige klantgegevens Communiqueert de reservatie aan de (eind)verantwoordelijke				
74	De mise en place zelfstandig volgens plan kunnen uitvoeren.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 20 STM 25	B		
	Werken volgens de richtlijnen en in functie van de dienst. Aandacht voor de juiste atmosfeer (verlichting, geluid, temperatuur).			Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 2.1 soorten horecabedrijven 3.8 indeling van het restaurant Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 1 serveer- en restaurantmateriaal Hoofdstukken 2 en 3 mastiek en mise-en-place Hoofdstuk 4 het opdekken van een tafel	17 – 21 41 – 42 11 -31 35 – 46

					49 – 55
75	De verschillende types van klanten kunnen herkennen en er respectvol mee omgaan.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 18 STM 20 STM 25	B		
	In functie van: <ul style="list-style-type: none"> - de leeftijd - het type van klant - geslacht - cultuur - speciale drank- en eetgewoontes 			Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 8.3 etiquette in de horeca 8.8 werken in het restaurant	81-82 102-105 107
76	De gasten op een klantvriendelijke manier kunnen ontvangen.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 18 STM 20 STM 25	B		
	Begroeten van de gast(en) Controleren van de reservatie Neemt de jassen aan en brengt ze naar de vestiaire Begeleidt de gasten naar de ontvangstruimte/bar of tafel Gaat discreet om met gasten			Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 8.3 etiquette in de horeca 8.5 de restaurantdienst 8.8 werken in het restaurant	81-82 92 102-105 107
77	De inhoud van een menu kunnen toelichten, een menukaart kunnen ontwerpen en samenstellen.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 6 STM 7	B		

		STM 8 STM 25			
	Rekening houden met de seizoenen en de streekgebonden producten. Een gerechten- en drankenkaart <ul style="list-style-type: none"> - ontwerpen in functie van de gelegenheid - eenvoudige menukaarten samenstellen 			Wie doet wat in de horeca 3 ^{de} druk Hoofdstuk 4 De restaurantkaart Hoofdstuk 5 Menuleer	44-48 49-55
78	De presentatievormen van de menu, de gerechten en de dranken kunnen omschrijven.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 1	B		
	Mondeling Het aanbieden van de menukaart Presenteren van suggesties bv. op wandpaneel, bord, tablet/TV scherm, enz.			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3 ^{de} druk Hoofdstuk 7 de bediening 7.1 – 7.6 Hoofdstuk 16 vaktermen en restaurantbegrippen	73 – 80 217- 223
79	Het menu, de gerechten en de dranken kunnen voorstellen, toelichten en de bestelling opnemen.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 18 STM 20 STM 25	B		
	Informeert en adviseert de gast(en) over het menu, aanbiedingen, suggesties, ... en houdt daarbij rekening met mogelijk gemelde allergenen door de gast. Verkoopt een gerecht en/of drank overeenkomstig de bedrijfsstrategie . Geeft toelichting over de bereiding en de ingrediënten. Informeert en adviseert over combinaties van gerechten en dranken. Heeft aandacht voor speciale wensen van de gast(en). Onthoudt of noteert de bestellingen (gerechten, dranken). Registreert de bestelling. Geeft de bestelling en bijzonderheden door aan de bar en/of de keuken.			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3 ^{de} druk Hoofdstuk 7 De bediening	73-82

80	Diverse koude dranken kunnen (voor)bereiden en serveren volgens richtlijnen aan de bar.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 18 STM 20 STM 25	B		
	<p>Bereiden van de koude dranken volgens bestelling.</p> <p>Hanteren van de toestellen en hulpmiddelen voor het bereiden en schenken van dranken.</p> <p>Kiezen van de geschikte glazen.</p> <p>Klaarzetten van gepaste garnituur volgens richtlijnen.</p> <p>Tapt en/of schenkt de voorgeschreven hoeveelheid van de dranken in een glas.</p> <p>Respecteren de volgorde bij het klaarmaken en uitschenken van meerdere dranken.</p> <p>Controleert en serveert de dranken volgens de richtlijnen.</p>			<p>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 5 Serveertechnieken</p>	59-63
81	De dranken en de gerechten volgens de richtlijnen kunnen presenteren en serveren aan de tafel.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 18 STM 20 STM 25	B		
	<p>Bedienen van de gasten volgens de opgenomen bestelling en daarbij rekening houden met de richtlijnen van het huis en de etiquette.</p>			<p>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 11 Dienst van de wijn</p> <p>Hoofdstuk 12 Dienst van koude dranken en bieren</p> <p>Hoofdstuk 13 Dienst van aperitieven, digestieven en likeuren</p>	<p>147-158</p> <p>161-168</p> <p>171-182</p>
82	De gerechten kunnen presenteren en in het bijzijn van de gasten kunnen afwerken.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 1	B		

		STM 18 STM 20 STM 25			
	<p>o.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> - vlees versnijden - vis fileren - flamberen <p>Uitleg bij het afwerken van de gerechten. Hanteert gasstellen, vuren en warmhoudtoestellen. Het gerecht op voorgeschreven wijze serveren. Presenteren van kazen en desserts.</p>			<p>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 8 Versnijdings- en fileertechnieken Hoofdstuk 9 Zaalbereidingen</p> <p>Hoofdstuk 10 Kazen</p>	<p>85-116 119-136</p> <p>139-143</p>
83	Diverse warme dranken kunnen (voor)bereiden en serveren volgens richtlijnen.	<p>EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 18 STM 20 STM 25</p>	B		
	<p>Bereiden van de warme dranken volgens bestelling. Hanteren van toestellen en hulpmiddelen voor het bereiden en schenken van warme dranken. Kiezen van de geschikte glazen en porselein. Klaarzetten van gepaste garnituur volgens richtlijnen. Schenkt de voorgeschreven hoeveelheid van de dranken. Respecteert de volgorde bij het klaarmaken en uitschenken van meerdere dranken. Controleert en serveert de dranken volgens de richtlijnen.</p>			<p>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 15 Dienst van warme dranken</p>	205-214
84	Diverse kazen en garnituren kunnen herkennen en benoemen in functie van het aanbod van een kaasassortiment.	<p>EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 18</p>	B		

		STM 20 STM 25			
	Indeling volgens type: verse, (half)zachte, (half)harde, schimmelkaas, e.a. Een kaasplank samenstellen, presenteren en serveren. Combinatie drank – kaas en garnituren.			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 10 Kazen	139-143
85	De rekening voorbereiden en presenteren aan de klant.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 25	B		
	De rekening maken en overhandigen aan de klant conform met de richtlijnen van het huis en de etiquette. Ontvangt het te betalen bedrag en geeft correct wisselgeld terug of volgt de voorgeschreven procedure voor elektronische betalingen.			Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 8.8.4 de kassa + eigen invulling conform de werking van de school	108-110
86	Kunnen informeren naar de tevredenheid van de klant en gastvrij afscheid nemen.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 20 STM 26 STM 27	B		
	Inspelen op vragen, complimenten, gemelde problemen en klachten.			Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 8.8.3 afscheid van de gast 8.8.5 omgaan met klachten	106-107 111-113