

Leerplan ovsg/po 2002-142 – tweede graad 'Hotel tso'

DRANKENLEER: 1u

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud			Boeken MJP	Blz.
<i>DRANK: DEFINITIE</i>					
1	Het belang van drank begrijpen.	EDV	B		
	Bepaling Nut Oorsprong			/	
2	Weten dat er drinkbare en niet-drankbare vloeistoffen bestaan.	EDV	B		
	Indeling			/	
<i>HET WATER</i>					
3	De verschillende soorten water kunnen weergeven.	EDV			
	Inleiding Water in de handel			Wijnen en dranken: de basis 3^{de} druk	
4	De meest gebruikte commerciële watertypes kennen.	EDV	B	7.1.1 Waters	111-116
	Verschillende types water				
5	Weten hoe ze geserveerd worden.	EDV	B		
	Bediening			7.1.1.7 serveren van water	116

DE VRUCHTENSAPPEN/NECTARS					
6	Weten dat er vers vruchtensap en andere vruchtensappen te bekomen zijn.	EDV	B		
	Bepaling Samenstelling Soorten Bereiding - artisaan - industriel Bediening Bewaring van fruit			Wijnen en dranken: de basis 3^{de} druk 7.1.3 Fruitsappen Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk 12.5	121-124 166-167
7	Geschikt fruit kennen voor vers vruchtensap.	EDV	B		
DE SIROPEN					
8	De verschillende soorten siropen kunnen benoemen.	EDV	B		
	Bepaling			Wijnen en dranken: de basis 3^{de} druk	
9	Het gebruik en de samenstelling van de siropen kunnen onderscheiden.	EDV	B	7.1.4 Siropen	124-127
	Gebruik Bediening				
DE LIMONADE/FRISDRANKEN					
10	Weten dat men zelf limonade kan maken.	EDV	B		
	Bepaling Bereiding			Wijnen en dranken: de basis 3^{de} druk 7.1.2 Frisdranken	116-121
11	Inzicht hebben in het uitgebreide gamma van limonades.	EDV	B		
	Soorten:			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk	

	<ul style="list-style-type: none"> - energiearme - energierijke Vermelding op het etiket.			12.4 Limonade	166
12	De limonade kunnen bedienen.	EDV	B		
	Bediening				
DE KOFFIE					
13	Inzicht hebben in de soorten koffie, hun oorsprong, bewerkingen en verwerking.	EDV	B		ICO
	Bepaling Soorten Oogst Bewerking van ruwe koffie Verhandelen Mengen van soorten Het branden Prijs versus kwaliteit			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk 15.1 Koffie Wijnen en dranken: de basis 3^{de} druk 7.2.1 Koffie	205-211 127-140
14	Verschillende verwerkingsvormen van koffie kunnen weergeven.	EDV	B		
	Oploskoffie Cafeïnevrije koffie Soorten malingen				
15	De verschillende mogelijkheden om koffie te zetten kennen.	EDV	B		
	Het zetten van de koffie en serveren Bediening				
DE THEE					

16	Oorsprong en gebruik van de thee kennen.	EDV	B		
	Bepaling Soorten thee			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk 15.2 Thee	211-213
17	Kunnen toelichten hoe de verschillende soorten thee gezet en geserveerd worden.	EDV	B	Wijnen en dranken: de basis 3^{de} druk 7.2.3 Thee	141-146
	Zetten en serveren van de thee Bediening Cultuur Oogst Verwerking Verhandelen				
DE INFUSIES					
18	Het geneeskundig nut van infusies kennen.	EDV	U		ICO
	Bereiding			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk 15.3 Infusies of kruidenthee	213
19	Inzien dat het mogelijk is zelf infusies te maken.	EDV	U		
	Soorten				
DE CACAO					
20	De herkomst van cacao kunnen toelichten.	EDV			ICO
	Cultuur Productielanden Verwerking in het productieland			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk 12.6.1 Cacaomelk	168
21	Cacao kunnen serveren in het restaurant.	EDV	B	Wijnen en dranken: de basis 3^{de} druk 7.2.2.2 Chocolademelk	140-141
	Cacao als drank				

DE ALCOHOLISCHE GISTING					
22	De juiste omschrijving kennen van de alcoholische gisting.	EDV	B		
	Opstarten			Wijnen en dranken: de basis 3^{de} druk 3.4 alcoholische gisting	40
23	De factoren kennen die de gisting beïnvloeden.	EDV	B		
	Verloop				
HET BIER					
24	Het mout- en brouwproces kennen en kunnen toelichten.	EDV	B		
	Grondstoffen Bierbereidingen Verschillende biersoorten Het bewaren van bier Serveren van bier			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk 12.3 De dienst van het bier Wijnen en dranken: de basis 3^{de} druk 8.1 Bier (selectie)	162-165 149-176
DE CIDER					
25	Het gebruik van fruit als basis voor vruchtenwijn kunnen aantonen.	EDV	B		
	Grondstoffen			/	
26	De bereiding van cider kunnen toelichten.	EDV	B		
	Bereiding Soorten Bewaren			/	
DE APERTIEVEN					
27	Inzicht verwerven in herkomst, grondstoffen bereiding en bediening.	EDV	B		
	Herkomst			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk	

	Grondstoffen Bereiding Bediening			13.2 aperitieven	171-176
				Wijnen en dranken: de basis 3^{de} druk 8.2 aperitieven (selectie)	176-187
14 DE ALCOHOLEN					
28	Het destillatieproces kennen.	EDV	B		
				Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk	
29	De verschillende soorten, hun prijzen en de bediening kennen.	EDV	B	13.3 digestieven	178-179
	Soorten Dienst en verkoop			13.4-13.7 likeuren / 13.8 advocaat	180-182
DE FRANSE BRANDEWIJNEN:					
Calvados					
30	De calvadosstreek geografisch kunnen situeren.	EDV	B		
	Situering			Wijnen en dranken: de basis 3^{de} druk	
31	De bereiding van Calvados kennen	EDV	B	8.3.2.1 Calvados	192-194
	Bereiding				
32	Het traject kunnen aantonen van cider tot Calvados.	EDV	B		
Cognac					
33	Het onderscheid kunnen maken tussen brandewijn en Cognac.	EDV	B		
				Wijnen en dranken: de basis 3^{de} druk	
34	De Cognacstreek geografisch kunnen situeren.	EDV	B	8.3.1.1 Cognac	188-190
	Situering				

35	De bereiding van Cognac kennen.	EDV	B		
	Bereiding				
36	De verschillende kwaliteiten kunnen herkennen aan de hand van het etiket.	EDV	B		
	Soorten en specifieke vermeldingen				
Armagnac					
37	De Armagnacstreek geografisch kunnen situeren.	EDV	B		
	Situering				
38	De bereiding van Armagnac kennen.	EDV	B	8.3.1.2 Armagnac	190-192
	Bereiding				
39	Het verschil kennen tussen Cognac en Armagnac.	EDV	B		
ANDERE BRANDEWIJNEN					
40	Inzien dat er nog andere brandewijnen bestaan.	EDV	B		
	O.a. Wisky, Gin, Vodka, Jenever, Grappa, Aquavitte, Marc de ...			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3 ^{de} druk 13.3.3-13.3.5 distillaten	178-179

KEUKENTECHNOLOGIE: 1u

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud			Boeken MJP	Blz.
<i>VOEDING EN HYGIËNE</i>					
				Bespreking van de risicoanalyse op kritische controlepunten (HACCP).	
<i>Persoonlijke hygiëne</i>					
1	Inzicht hebben in de gevaren van een slecht hygiënisch beleid in een keuken.	EDV	B		
	Lichaamsverzorging Voorzorgen bij ziekteverschijnselen Voorzorgen bij kleine verwondingen, huidaanandoeningen			Wie doet wat in de keuken 2^{de} druk 2.5.1 persoonlijke hygiëne /	116
<i>Hygiëne in de werkplaats</i>					
2	Inzien dat het strikt naleven van de hygiënereglementering noodzakelijk is.	EDV	B		
	De werkplaats De beroepskledij Zuiverheid van de werkvlakken Zuiverheid van de toestellen Zuiverheid van onderhoudsmaterieel.			Wie doet wat in de keuken 2^{de} druk 2.2.3 de kledij 2.5.3 hygiëne in de keuken	41-42 118-129
<i>Voedingshygiëne</i>					
3	Kunnen uitleggen hoe bederf ontstaat.	EDV	B		

	Nuttige micro-organismen Bederfveroorzakende micro-organismen Pathogene (ziekteverwekkende) micro-organismen			Wie doet wat in de keuken 2^{de} druk 2.5.2 hygiëne op voedsel	116-117
4	Inzien hoe men door hygiëne in acht te nemen bederf kan voorkomen of vertragen.	EDV	B		
	Levensvoorwaarden voor micro-organismen <ul style="list-style-type: none"> - temperatuur - vocht - zuurtegraad - zuurstof 			Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk 2.5.2.4 de koeltemperaturen bij stockering + eigen invulling conform de werking van de school	117-119
5	De begripsinhouden kennen.	EDV	U		
	Bacteriën Virussen Schimmels Gisten			/	
Preventie					
6	Weten dat een zeer uitgebreide hygiënereglementering bestaat en dat dit een onderdeel is van de warenwetgeving.	EDV	B		
	Hygiënereglementering: punten die in de praktijk van toepassing zijn.			Wie doet wat in de keuken 2^{de} druk	
7	Weten dat iedereen die voeding bereidt of verdeelt verantwoordelijkheid draagt (cfr. HACCP).	EDV	B	2.5 HACCP	116-132
8	Kunnen omschrijven dat een groot deel van de spijsverteringsstoornissen te wijten is aan gebrekkige hygiëne en de nodige maatregelen kunnen treffen.	EDV	B		
				/	
9	Van de punten die in de praktijk aan bod komen, de reglementering naleven.	EDV	B		

10	Elementaire kennis beheersen en toepassen.	EDV	B	Wie doet wat in de keuken 2^{de} druk 2.5.2 Hygiëne op voedsel 2.4.3 keukenapparatuur (technische fiches)	116-117 51-67
	Kruisbesmetting - aspecten van persoonlijke hygiëne - onderhoud van materiaal - behandeling van voedingswaren				
VEILIGHEID					
11	De meest recente reglementering kunnen toepassen.	EDV	B	Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk 2.4.3 keukenapparatuur (technische fiches) 2.7 en 2.8 brandveiligheid, algemene veiligheid in een horecabedrijf	51-67 134-145
	Correct gebruik van elektrische toestellen Brandbeveiliging Voorkomen van ongevallen				
KEUKENUITRUSTING					
12	De juiste uitrusting kennen en weten hoe ze te gebruiken.	EDV	B	Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk 2.4 het nodige materieel (keuken)	50-116
	Keukenmaterieel en toestellen - soorten - gebruik				
VAKTERMEN					
13	De in de praktijklessen gebruikte vaktermen kennen en kunnen verklaren.	EDV	B	Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 7 – hoofdstuk 2 Veel gebruikte keukentermen (selectie in de 2 ^{de} graad)	279-303
	In functie van de praktijklessen.				
KEUKENFONDS EN AFLEIDINGEN					
14	De samenstelling en het gebruik van de verschillende fonds kennen.	EDV	B	Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk	
	Blanke fonds				

	Gevogeltefonds Bruine fonds Fumet Court-bouillon Fondsvervangende poeders			Deel 2 voorbereidingen en basissen Hoofdstuk 2: basisfonds	53-60
GLASES					
15	De samenstelling, de verhouding en de werkwijze kennen.	EDV	B		
	Vlees Vis			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 2 voorbereidingen en basissen Hoofdstuk 3: de glaces en essences	63-64
BINDMIDDELEN					
16	De samenstelling, de verhouding en de werkwijze kennen.	EDV	B		
	Roux: - blanke roux - blonde roux - bruine roux			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 2 voorbereidingen en basissen Hoofdstuk 4: de bindmiddelen	67-70
17	Het juiste bindmiddel bij de verschillende bereidingen kunnen kiezen.	EDV	B		
	Andere bindmiddelen in functie van de praktijk.				
SOEPEN					
18	De verschillende bereidingstechnieken van elkaar kunnen onderscheiden.	EDV	B		
	Het schema van de soepen:			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk	

	<ul style="list-style-type: none"> - pureesoep - veloutésoep - roomsoep - burgersoep - heldere krachtbouillon - vreemde soepen 			Deel 3 bereidingen Hoofdstuk 4: de soepen	119-134
19	Het verschil kennen tussen hoofd- en bijbindingen.	EDV	B		
	Room- en veloutésoepen			4.3.2 en 4.3.3	123-125
20	De verschillende elementen van klaring kunnen verklaren.	EDV	B		
	Heldere bouillon, consommé			4.3.5	127-129
21	De verschillende afwerkingen kennen.	EDV	B		
	Soepgarnituren			De garnituren staan besproken per soep	
SAUZEN					
22	De indeling in de verschillende groepen kennen.	EDV	B		
23	De samenstelling en de bereidingswijze van deze basissauzen en eventuele afleidingen kennen.	EDV	B	Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 2 voorbereidingen en basissen Hoofdstukken 5 en 6 : warme en koude basissauzen	73-84
24	De verschillen tussen de werkwijzen en de samenstelling kennen.	EDV	B		
	Blanke sauzen Bruine sauzen Oliesauzen Botersauzen Dessertsauzen + eventuele afleidingen				
TOEBEREIDE BOTERS					

25	De bereidingswijzen kennen.	EDV	B		
				Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 2 voorbereidingen en basissen Hoofdstuk 7: de samengestelde boters	87-88
AARDAPPELBEREIDINGEN					
26	De verschillende verwerkings- en bereidingsbereidingen kunnen bespreken.	EDV	B		
	Koken Pureren Stomen Zeven Frituren Bakken In veldkleed			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 bereidingen Hoofdstuk 2: 2.1 aardappelbereidingen	97-105
RIJST EN DEEGWAREN/MEELSPIJZEN					
27	De verschillende soorten en bereidingswijzen kennen en weten waar ze van toepassing zijn.	EDV	B		
	Soorten Bereidingstechnieken			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 bereidingen Hoofdstuk 2: 2.2 rijst	105-107
GROENTEN EN FRUIT					
28	De voorbereiding van de verschillende soorten groenten kennen.	EDV	B		
				Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 1 versnijdingen Hoofdstukken 1 en 2: voorbereiden en versnijden van groenten	11-32

29	Kunnen toelichten welke groenten geschikt zijn voor een bepaalde bereiding.	EDV	B		
	Rauw Koken Stoven Pureren Bakken Frituren Fruiten			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 bereidingen Hoofdstuk 5: basisbereidingen van groenten	137-144
EIERBEREIDINGEN					
30	De basisbereidingen kennen.	EDV LER 3	B		
	Basisbereidingen			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 bereidingen Hoofdstuk 3: de eieren en hun basisbereidingen	113-116
VIS					
31	Toepassingen van plat- en rondvis kennen in functie van de praktijk.	EDV	B		
	Soorten: - platvis - rondvis			Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 productkennis Hoofdstuk 9: de vissen	227-250
32	Kenmerken van versheid kennen.	EDV GEZ 2	B		
	De versheidparameters herkennen.				
33	Bereidingstechnieken kennen in functie van de soort, het visstuk en het gebruik in de praktijk.	EDV	B		
	Bereidingstechnieken met hele vis, moten van vis, filets van vis: o.a. - bakken - frituren			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 bereidingen	

	<ul style="list-style-type: none">- koken- roosteren	Hoofdstuk 8: de warme bereidingen van vlees, ...	165-172
--	---	--	---------

HOTEL- en RESTAURANTTECHNOLOGIE: 1u

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud			Boeken MJP	Blz.
<i>HET HOTELBEDRIJF</i>					
1	Inzicht hebben in de verschillende mogelijkheden.	EDV	B		
	Doel Toekomst Karakteristieken			Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 1: Horeca	11 13-14
2	Inzien dat het hotelbedrijf een dienstverlenende sector is.	EDV	B		
<i>SOORTEN ETABLISSEMENTEN</i>					
3	De verschillende zaken die slaapgelegenheid en eten aanbieden, kunnen onderscheiden.	EDV	B		
	Eetgelegenheid Drankgelegenheden Slaapgelegenheden			Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 2: soorten horecabedrijven	15-26
4	De verschillende soorten hotels in functie van grootte en doelgroep kunnen benoemen.	EDV	B		
5	Het begrip hotelreceptie, housekeeping en roomservice kunnen omschrijven.	EDV	B		
	Werking – organisatie			Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk	

				Hoofdstuk 3.1 en 3.2	29
6	De werking van een hotelreceptie kunnen omschrijven en de belangrijkste functie kunnen benoemen.	EDV		Wat is hotel 3^{de} druk	
				Hoofdstuk 3: departementen in het hotel (3.1 en 3.2) Hoofdstuk 4: front office	29-36 43-66
<i>BEROEPSHOEDANIGHEDEN VAN HET HOTEL EN RESTAURANTPERSONEEL</i>					
7	Het belang van de noodzakelijke beroepshoedanigheden inzien en rekening kunnen houden met de gestelde eisen om klantgericht te kunnen werken.	EDV	B		
	Fysieke eigenschappen Lichaamsverzorging Psychische eigenschappen Vakbekwaamheden Wellevendheid en etiquette Intellectuele eigenschappen			Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 8.2 bekwaamheidsvereisten van de gastheer/gastvrouw 8.2.3 de persoonlijke hygiëne van de gastheer/gastvrouw 8.3 etiquette in de horeca	76-81
<i>VEILIGHEID EN HYGIËNE IN HET HORECABEDRIJF</i>					
8	Het belang van veiligheid en hygiëne inzien.	EDV	B		
				Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 8.4.3 veiligheid van personeel en klanten	86-91
<i>DE HOTEL- EN RESTAURANTBRIGADE</i>					
9	De taak van ieder lid van de brigade kunnen omschrijven.	EDV	B		
	Definitie van het begrip brigades: - restaurant - hotel Opsomming – organogram			Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 8.6 de restaurantdienst 8.7 gestandaardiseerde werkuniformen voor het zaalpersoneel	92-102 102

	Functies Kledij Bijkomend personeel in de brigades			Wat is hotel 2^{de} druk Hoofdstuk 3: organogram	31-32
HOTELINRICHTING EN UITRUSTING					
10	De juiste benaming en gebruik van materieel kennen.	EDV	B		
	Receptie			Wat is hotel 3^{de} druk Hoofdstuk 4: front office	43-66
11	De soorten linnen kunnen onderscheiden.	EDV	B		
	Housekeeping: - bedlinnen - badkamerlinnen e.a. Roomservices: - de serveermethodes op de verschillende tijdstippen van de dag			Wat is hotel 3^{de} druk Hoofdstuk 3: departementen in het hotel (3.1 en 3.2)	29-36
HET RESTAURANTMATERIEEL					
12	Het meest gebruikte materieel kennen.	EDV	B		
	Meubilair: - algemeen - verschillende meubelstukken - schikking in het restaurant			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 1: serveer- en restaurantmateriaal	11-31
13	De soorten linnen kunnen onderscheiden.	EDV	B		
	Het linnen: - algemeen - soorten			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk 1.2	15-18
14	De soorten porselein kunnen onderscheiden.	EDV	B		
	Het porselein: - algemeen - soorten			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk 1.3	18-21
15	De juiste benaming, het gebruik en het onderhoud ervan kennen.	EDV	B		

16	De waarde van al het restaurantmaterieel inzien.	EDV	B		
17	De soorten glaswerk kunnen onderscheiden.	EDV	B		
	Het glaswerk: <ul style="list-style-type: none"> - algemeen - soorten glazen 			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk 1.5	27-31
18	De juiste benaming, het gebruik en het onderhoud ervan kennen.	EDV	B		
19	De soorten zilverwerk kunnen onderscheiden.	EDV	B		
	Het zilverwerk: <ul style="list-style-type: none"> - samenstelling - onderhoud - soorten 				
20	Het onderhoud van zilverwerk kennen.	EDV	B		
				Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk 1.4.3 onderhoud	23
21	De soorten klein materieel kunnen onderscheiden.	EDV	B		
	Het klein materieel: <ul style="list-style-type: none"> - algemeen - soorten 				
22	De juiste benaming, het gebruik en het onderhoud ervan kennen.	EDV	B		
DE MASTIEK					
23	Het begrip mastiek kunnen verwoorden.	EDV	B		
	Definitie Werkzaamheden			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 2: de mastiek	33-38

	Nadere omschrijving van de werkzaamheden: voor en na de dienst			
VOORBEREIDING TOT DE DIENST				
24	De voorbereiding tot de dienst kunnen toelichten.	EDV	B	
	Definitie Eigenlijke werkzaamheden			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 3: de mise-en-place Hoofdstuk 4: het opdekken van een tafel 39-55
DE BESTELBON				
25	Het nut en doel van een bestelbon inzien.	EDV	U	
	Opstellen Doel			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 7.1 de bestelbon 73-75
26	Het verschil kunnen uitleggen tussen een manueel opgestelde en elektronisch opgestelde bestelbon.	EDV	U	
	Gebruik			
DE SERVEERMETHODES				
27	Inzicht hebben in elke serveermethode.	EDV	B	
	Protocolaire dienst Franse dinest Engelse dienst – rechtstreeks en onrechtstreeks Russische dienst Plate service			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 6: de soorten diensten 65-70
DE BEDIENING				
28	De werkzaamheden die door het serveerpersoneel dienen uitgevoerd te worden kunnen omschrijven.	EDV	B	

	Definitie Omschrijving van de werkzaamheden Algemene technische regels Serveren Onthaal Voorstellen van de spijskaart, e.d.			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 7: de bediening	71-82
HET ONTBIJT					
29	Inzicht hebben in de verschillende maaltijden die men als ontbijt kan serveren.	EDV	B		
	Verschillende types Bespreking producten: - dranken - broodbeleg Diensten: - ontbijtzaal o familiaal bedrijf o groot hotel - kamer - restaurant			Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 9: dienstverlening 9.3.1 het ontbijt	120-126
DE BRUNCH					
30	De waarde en inhoud van een brunch kunnen omschrijven.	EDV	B		
	Bespreken aan de hand van voorbeelden			Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 9: dienstverlening 9.3.2 de brunch	127

HET VIERUURTJE/HAPPY HOUR					
31	Inzicht hebben in de samenstelling van de namiddag- en vooravonddiensten.	EDV	B		
	Bespreken aan de hand van voorbeelden (cf. grote hotels: "lege momenten" laten renderen) Afternoon Tea			Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 9: dienstverlening 9.3.4 het vieruurtje of de namiddagthee	130
MENULEER					
32	Een menu kunnen samenstellen.	EDV	B		
	Samenstelling Vaktechnische wetten De tien geboden van het menustelsel			Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 5: menuleer	49-55
DOEL VAN DE RESTAURANTKAART					
33	Inzicht hebben in het doel van de restaurantkaart.	EDV	B		
	Uitzicht Rubriekindeling Themakaarten			Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 4: de restaurantkaart	43-48
RECEPTIE					
34	Het verloop van een receptie kunnen toelichten.	EDV	U		
	Doel Mogelijkheden			Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 9: dienstverlening	132/141

				9.3.7 recepties	
BANKET					
35	De elementaire regels van het banket kennen.	EDV	U		
	Historiek Voorafgaande bespreking Vorbereiding in de banketzaal Organisatie van de dienst Eigenlijke bediening			Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 9: dienstverlening 9.3.7 banketten	132-140
KOUD/WARM BUFFET					
36	De verschillende mogelijkheden (thema's van een koud/warm buffet kennen.	EDV	B		
	Bespreking Samenstelling Vorbereiding Presentatie Eigenlijke bediening			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 5: banketten, buffetten en recepties	255-261
VARIANTEN					
37	Bewust zijn van nieuwe tendensen.	EDV	U		
	Walking dinner Wok Show dinner				

VOEDINGSTECHNOLOGIE: 1u

0

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud			Boeken MJP	Blz.
GROENTEN					
1	De voedingswaarde en de verteerbaarheid kunnen omschrijven.	EDV	B		
	Indeling Samenstelling d.m.v. voedingsmiddelentabel Voedingswaarde en verteerbaarheid				
2	Het gebruik van verse en geconserveerde groenten kunnen toelichten.	EDV	B		
	Toepassingen in de keuken: <ul style="list-style-type: none"> - richtlijnen bij het gebruik en het waarom ervan: <ul style="list-style-type: none"> o vers o geconserveerd - marksituatie (aankoop) <ul style="list-style-type: none"> o prijs/versheid o conserven - bewaren - de groentekalender 			Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 productkennis Hoofdstuk 4 de groenten: indeling en soorten	133-157
3	De verschillende groentesoorten kunnen herkennen en hun specifieke eigenschappen, belangrijk voor de verwerking, kunnen omschrijven.	EDV	B		
	Soorten: <ul style="list-style-type: none"> - wortelgewassen 				

	<ul style="list-style-type: none"> - knolgewassen - stengelgroenten - bladgroenten - kolen - vruchten - tuinkruiden 			
FRUIT				
4	De voedingswaarde en de verteerbaarheid van deze voedingsmiddelen kunnen omschrijven.	EDV	B	
	Indeling Samenstelling d.m.v. voedingsmiddelentabel Voedingswaarde en verteerbaarheid			
5	Het gebruik van vers en geconserveerd fruit kunnen toelichten.	EDV	B	
	Toepassingen in de keuken: <ul style="list-style-type: none"> - richtlijnen bij het gebruik en het waarom ervan: <ul style="list-style-type: none"> o vers o geconserveerd - marktsituatie (aankoop) <ul style="list-style-type: none"> o prijs/versheid o conserven - bewaren - de fruitkalender 			Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 productkennis Hoofdstuk 7: het fruit (selectie)
6	De verschillende soorten fruit kunnen herkennen en hun specifieke eigenschappen, belangrijk voor de verwerking, kunnen omschrijven.	EDV	B	
	Soorten: <ul style="list-style-type: none"> - inheemse vruchten - uitheemse vruchten 			199-219
NOTEN				

7	De verschillende soorten kunnen herkennen.	EDV	U		
	Herkomst Soorten			Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 productkennis Hoofdstuk 17: de noten	351-356
8	Het bewaren van noten kunnen toelichten.	EDV	U		
MELK					
9	Inzicht hebben in de samenstelling van melk.	EDV	B		
	Herkomst Gemiddelde samenstelling Voedingswaarde Aankoop Gebruik			Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 productkennis Hoofdstuk 2.1: melk	113-117
10	Weten hoe melk te bewaren.	EDV	B		
	Bederf en bewaren: - pasteuriseren - steriliseren - uperiseren				
EIEREN					
11	De voedingswaarde en de verteerbaarheid kunnen omschrijven.	EDV	B		
	Deelaanduiding Samenstelling d.m.v. voedingsmiddelentabel Versheid			Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 productkennis Hoofdstuk 3: de eieren	127-132

	Kwaliteits- en gewichtsklassen De wettelijke normering bij verhandeling van eieren				
12	Bewaren van eieren kunnen toelichten.	EDV	B		
	Inkoop en bewaren van eieren				
GEVOGELTE					
13	De verschillende soorten kunnen herkennen.	EDV	B		
	Soorten			Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 productkennis Hoofdstuk 12: het gevogelte	307-314
14	De voedingswaarde en de verteerbaarheid kunnen omschrijven.	EDV	B		
	Voedingswaarde d.m.v. voedingsmiddelentabel Verteerbaarheid en beïnvloeding ervan Wettelijke normering bij verhandeling				
15	Kritisch ingesteld zijn bij het aankopen van gevogelte.	EDV	B		
	Aankoop				
16	Omstandigheden omtrent het bewaren in acht nemen.	EDV	B		
	Bewaren.				
VLEES					
17	De verschillende deelstukken van een dier.	EDV	B		
	Wit vlees: varken, kalf.				
18	De plaats van vlees in de dagelijkse voeding kunnen situeren en interpreteren.	EDV	B		

	Plaats van vlees in de dagelijkse voeding met de werkelijke behoefte aan vlees voor de gezonde voeding			Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 productkennis Hoofdstuk 10: het vlees	267-292
19	De structuur van het consumptievlees kunnen toelichten.	EDV	B		
	Structuur van het consumptievlees: <ul style="list-style-type: none"> - spierweefsel - orgaanvlees - bindweefsel - vetweefsel 				
20	Weten wat de vleeskeuring inhoudt.	EDV	B		
	Keuren en slachten: <ul style="list-style-type: none"> - de vleeskeurenwetgeving 				
21	De invloed van het besterven van vlees op de verteerbaarheid kunnen weergeven.	EDV	B		
	Het besterven van vlees				
22	Vlees op de juiste manier kunnen bewaren.	EDV	B		
	Houdbaarheid van vlees: <ul style="list-style-type: none"> - vleesbederf: oorzaken - factoren die de houdbaarheid beïnvloeden - methoden om snel bederf te voorkomen - bewaren van voorverpakt vlees 				
23	De bijproducten van vlees kennen en kunnen gebruiken.	EDV	B		
	Bijproducten van vlees: <ul style="list-style-type: none"> - de huid - het bloed - de beenderen - bouillons - vleesextracten - gelatine 				
SUIKERHOUDENDE VOEDINGSMIDDELEN					

25	De herkomst en fabricage van de verschillende suikersoorten kunnen toelichten.	EDV	B			
	<p>Suiker:</p> <ul style="list-style-type: none"> - herkomst - fabricage: <ul style="list-style-type: none"> - rietsuiker: plantkundige gegevens - bietsuiker: plantkundige gegevens - palmsuiker: plantkundige gegevens 			<p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk</p> <p>Deel 3 productkennis</p> <p>Hoofdstuk 6: de suikers</p>	183-198	
26	De fabricage van de verschillende suikerproducten kunnen onderscheiden.	EDV	U			
	Nevenproducten					
27	De verschillende soorten kunnen herkennen.	EDV	B			
	<p>Soorten handelsproducten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - geraffineerde suikers - niet geraffineerde suikers 					
28	De eigenschappen en het gebruik van de verschillende suikersoorten kunnen toelichten.	EDV	B			
	<p>Eigenschappen en gebruik:</p> <ul style="list-style-type: none"> - korrelgrootte 					
HONING						
29	De soorten kunnen herkennen.	EDV	B			
	<p>Herkomst</p> <p>Soorten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - naar de aard van de planten - naar het voorkomen in de handel - naar streek van herkomst - de wettelijke normering in eigen land 			<p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk</p> <p>Deel 3 productkennis</p> <p>6.5.3.1 honing</p>	191-192	

	Samenstelling Voedingswaarde				
30	De soorten kunnen herkennen.	EDV	B		
	Gebruik en bewaren				
VERPAKKING EN ETIKETTERING					
31	Etiketten juist kunnen interpreteren.	EDV	B		
	Verplichte aanduidingen			Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk	
32	Inzien dat het gebruik en de keuze van verpakking en etikettering wettelijk gereguleerd is evenals de manier van te koop aanbieden, e.a.	EDV	B	Deel 2 productinformatie van voedingsmiddelen Hoofdstuk 4 verpakking en etikettering	93-96
	Niet-verplichte aanduidingen				
33	Pictogrammen kunnen herkennen.	EDV	B		
	Pictogram: geschikt voor eetwaren				
34	Het nut van de streepjescode kunnen toelichten.	EDV	B		
	Streepjescode				
DE BIO-INDUSTRIE					
35	Voor- en nadelen van bio-industrie kunnen toelichten.	EDV	U		
	Voor en nadelen			/	

VOEDINGSLEER: 1 u

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud			Boeken MJP	Blz.
<i>ALGEMEENHEDEN</i>					
<i>Belang van de voeding</i>					
1	Kunnen weergeven waarom voeding noodzakelijk is.	EDV	B		
	Primaire behoefte <ul style="list-style-type: none"> - groeien - slijtage herstellen en helen - lichaamstemperatuur behouden - energie - lichaam beschermen tegen ziekte en verzwakking - reserve aanleggen 			Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 1: voeding en gezondheid Hoofdstuk 1: inleiding (beperkte informatie)	11
2	Voor- en nadelen van gezellig tafelen kunnen verklaren.	EDV	U		
	Sociaal aspect <ul style="list-style-type: none"> - gezellig tafelen 			/	
<i>Het spijsverteringsstelsel</i>					
3	De spijsvertering in grote lijnen kunnen aantonen.	EDV	B		
	Delen/enzymes/functies			/	

4	Weten dat er naast afbraak ook een opbouwproces is om “noodtoestanden” als tekorten aan voedingsstoffen tijdelijk op te vangen.	EDV	B		
	Afbraak van voeding Opbouw van stoffen in het lichaam Afvoer van afvalstoffen, stockeren van toxines			/	
<i>Voedingsmiddelen/voedingsstoffen</i>					
5	Begripsinhouden “voedingsmiddelen/voedingsstoffen” kennen en met voorbeelden kunnen illustreren.	EDV	B		
				Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 1: voeding en gezondheid Hoofdstukken 2 en 3: voedingsstoffen, voedingsmiddelen	13-26
6	Kunnen verwoorden dat evenwichtige voeding in overeenstemming is met de samenstelling van het menselijk lichaam.	EDV	B		
7	Voedingsstoffen kunnen indelen volgens hun belangrijkste functie.	EDV	B		
	Volgens hun directe belangrijkste functie: - bouwstoffen - brandstoffen - beschermende stoffen Volgens kwantiteit van verbruik: - macronutriënten				

	- micronutriënten				
8	Inzien dat overmatig gebruik of tekort aan voedingsstoffen op langere termijn stoornissen kan veroorzaken die tot ernstige ziekte of zelfs tot de dood kan leiden.	EDV	B		
Gezonde voeding					
9	De groepen voedingsmiddelen kunnen situeren.	EDV	B		
	Het voedingsvoorlichtingsmodel			Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk	
10	Inzien dat het gebruik van het voedingsvoorlichtings-model een goede vertrekbasis is, maar dat andere factoren ook belangrijk zijn.	EDV	B	Deel 1: voeding en gezondheid Hoofdstuk 5: het voedingsmodel	31-36
	Gezonde voeding houdt in: <ul style="list-style-type: none"> - aanwezigheid van producten uit elk vak van het voedingsvoorlichtingsmodel - smakelijkheid - perfecte hygiëne - verteerbaarheid - bereidingswijze - onschadelijkheid - afwisseling - presentatie/sfeer 				
Meest voorkomende voedingsfouten					
11	Enkel grove, veel voorkomende fouten en mogelijke gevolgen ervan kunnen opnoemen.	EDV	B		
				Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 1: voeding en gezondheid Hoofdstuk 8: voedingsfouten	43-46
De "light"-voeding					
12	Kritische zin ontwikkelen t.o.v. modetrends.	EDV	U		

De addities					
13	Objectiviteit nastreven t.o.v. addities.	EDV	B		
14	Kunnen toelichten dat niet alle E-nummers schadelijk zijn.	EDV	B		
	E-nummers				
15	Weten dat er in België een uitgebreide warenwetgeving en een controle op voedingsmiddelen bestaat.	EDV			
16	De begripsinhouden kennen en kunnen omschrijven.	EDV	B		
	B-nummers				
17	Begripsinhouden kennen en kunnen omschrijven.	EDV	U		
	Contaminanten				
Genotstoffen					
18	Begripsinhouden kennen en de meest gebruikte genotstoffen kunnen opnoemen.	EDV	U		
	Soorten/oorsprong				
	Voedende waarde				
VOEDINGSWAARDEN					
Voedingsmiddelentabel					
19	Voedingsmiddelentabel kunnen raadplegen en de gegevens kunnen verwerken in functie van de opdracht.	EDV	B		

				Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk	
				Deel 1: voeding en gezondheid	29
				Hoofdstuk 4: de voedingsmiddelentabel (+ eigen invulling)	
20	Weten dat Joule de officiële eenheid is die de vroegere calorie-waarde vervangt.	EDV	B		
	Kcal en Joule				
21	Kunnen toelichten dat de energiebehoefte door verschillende factoren bepaald wordt.	EDV	B		
	Dagelijkse behoefte aan energieleverende voeding en factoren die dit beïnvloeden				
Energetische waarde van de voedingsmiddelen					
22	De begripsinhouden kennen.	EDV	B		
	Joule en Kjoule				
VOEDINGSSTOFFEN					
Water (macronutriënt)					
23	Het belang van water in de evenwichtige voeding kunnen omschrijven.	EDV	B		
				/	
24	Functies van water in het menselijk lichaam kunnen toelichten.	EDV	B		
	Functies in het lichaam			-	
Protiden (eiwitten) (Proteïnen) (macronutriënt)					
25	De functie van protiden in het lichaam kunnen uitleggen.	EDV	B		

	Rol in het lichaam: - bouwstof - reserve → brandstof			Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 1 Voeding en gezondheid 2.6 eiwitten	20
26	De samenstelling van protiden kunnen onderscheiden en kunnen aantonen dat ze niet allemaal evenwaardig zijn als voedingsstof.	EDV	B		
	Samenstelling: - dierlijke - plantaardige				
27	Eigenschappen die bij keukenpraktijk van belang zijn kennen.	EDV	U		
	Essentiële aminozuren Eigenschappen				
28	Een idee hebben over de gemiddelde behoefte van een kind, puber, volwassene.	EDV	B		
	Behoeftte aan eiwitstoffen: - gevolg van teveel of tekort aan eiwitten in de voeding				
Minerale zouten (micronutriënt), oligo- of spore-elementen					
29	De functie van minerale zouten en spore-elementen in het lichaam kunnen uitleggen.	EDV	B		
	Rol in het lichaam Onderscheid mineraal zout/spore-element				
30	Weten dat minerale zouten en oligo-elementen (meestal in combinatie met vitamines) te koop zijn, maar dat gebruik ervan bij evenwichtige voeding overbodig is en zelfs schadelijk kan zijn.	EDV	B		

	Voorkomen, rol, onoordeelkundig gebruik en behoefte aan: <ul style="list-style-type: none"> - natrium - calcium - kalium - jodium - fosfor - ijzer - fluor 			Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 1 Voeding en gezondheid 2.10 mineralen	23-25
31	Kunnen omschrijven hoe men minerale zouten optimaal kan behouden tijdens de voedselbereiding.	EDV	B		
	Wenken om minerale zouten/spore-elementen in de voeding te behouden				
Gluciden (Koolhydraten) (Macronutriënt)					
32	Kunnen omschrijven hoe gluciden opgebouwd worden in de natuur (plantaardige).	EDV	B		
	Opbouw in de natuur				
33	Kunnen omschrijven hoe ze ingedeeld worden; begripinhouden kennen.	EDV	B		
	Indeling en functie in het lichaam <ul style="list-style-type: none"> - monosachariden - disachariden - polysachariden (zetsmelen) 				
34	De belangrijkste gebruikseigenschappen kennen.	EDV	U		
	Eigenschappen				
35	Kunnen omschrijven hoeveel een evenwichtige voeding aan glucide bevat en welke factoren daarbij een rol spelen.	EDV	U		
	Aanbevolen hoeveelheden				

36	Kunnen verwoorden dat te sterk geraffineerde stoffen meestal niet de gezondste zijn.	EDV	B		
	Keuze i.v.m. gezondheid				
Lipiden (vetten) (macronutriënt)					
37	Herkomst en belangrijkste eigenschappen kennen.	EDV	B		
	Soorten/herkomst - dierlijke - plantaardige				
38	Kunnen omschrijven dat lipiden verschillende functies vervullen.	EDV	B		
	Functies in het lichaam: - grote energetische waarde - rol als bouwstof (celwand; protoplasma, ...) - beschermende functie - leveren essentiële vetzuren en vetoplosbare vitamines				
39	Het belang van verzadigde/onverzadigde vetzuren tot voorkomen van hart- en vaatziekten inzien.	EDV	B		
	- verschillend volgens samenstelling: verzadigde/onverzadigde vetzuren				
40	Praktijkgerichte besluiten kunnen trekken.	EDV	B		
	Gebruikseigenschappen				
41	Kunnen omschrijven dat teveel cholesterolrijke voeding gebruiken schadelijk is.	EDV	B		
	Cholesterol				
42	Weten dat de lever cholesterol aanmaakt als er een tekort is.	EDV	U		
Vitamines (micronutriënten)					
43	Vitamines kunnen indelen naargelang van hun oplosbaarheid.	EDV	B		

	Meest voorkomende indeling: <ul style="list-style-type: none"> - in water - in vet oplosbare 			Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 1 Voeding en gezondheid 2.9 vitamines	20-22
44	Functies en bronnen van de vitamines kennen.	EDV	B		
	Eigenschappen				
45	Begripsinhouden kennen.	EDV	U		
	Avitaminose Hypovitaminose				
46	Weten dat het gevaarlijk kan zijn teveel vetoplosbare vitamines te gebruiken.	EDV	U		
47	Enkele wenken kunnen geven om vitamines in de voeding zoveel mogelijk te behouden.	EDV	B		
	Invloed van licht, lucht, temperatuur, vocht, ... op vitamines				

PRAKTIJK KEUKEN

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud			Boeken MJP	Blz.
<i>HYGIËNE EN VEILIGHEID</i>					
1	Hygiënisch en veilig kunnen werken.	EDV	B		
	Hygiëne en veiligheid			Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk Hoofdstuk 2 2.5 HACCP 2.8 Algemene veiligheid	116-118 140-145
2	Weten dat de hygiënereglementering een onderdeel is van de warenwetgeving en het belang ervan inzien.	EDV	B		
	Persoonlijke hygiëne			Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 8.2.3 persoonlijke hygiëne	78-80
<i>KEUKENUITRUSTING</i>					
3	Keukenapparatuur en keukenmaterieel kunnen gebruiken.	EDV	B		
	Gebruik			Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk Hoofdstuk 2 2.4.3 keukenapparatuur	51-71
4	Maten en gewichten juist kunnen afmeten en vergelijken.	EDV	B		

5	Keukenapparatuur en keukenmateriaal kunnen onderhouden.	EDV	B		
	Onderhoud			Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk Hoofdstuk 2 2.4.3 keukenapparatuur (instructiefiches)	52-67
DAGLEVERINGEN					
6	HACCP en FIFO kunnen toepassen bij het behandelen van dagleveringen.	EDV	B		
KEUKENFONDS EN AFLEIDINGEN					
7	Inzicht hebben in het gebruik van keukenfonds	EDV	B		
	Blanke fonds Bruine fonds Gevogelte Fumets Glaces Gerechtgerichte fonds Court-bouillon Fondsvervangende poeders			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 2 Hoofdstuk 2 Basisfonds Hoofdstuk 3 Glaces	53-60 63-64
ROUX EN ANDERE BINDMIDDELEN					

8	Een bereiding met het aangepaste bindmiddel kunnen associëren.	EDV	B		
	Roux: - blank - blond - bruin			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 2 Hoofdstuk 4 De bindmiddelen	67-70
9	Het bindmiddel juist kunnen gebruiken.	EDV	B		
	Andere bindmiddelen			4.10	
SOEPEN					
10	Soep op de juiste dikte of vloeibaarheid kunnen brengen.	EDV	B		
	Pureesoepen Veloutésoupen Roomsoepen Burgersoepen Consommé Vreemde soepen			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Bereidingen Hoofdstuk 4 De soepen	119-134
11	Inzicht hebben in de juiste hoeveelheid van garnituur, naargelang van het aantal personen.	EDV	B		
12	De technieken van het klaren kennen en kunnen toepassen.	EDV	B		

KOUDE VOORGERECHTEN					
13	Het verband inzien tussen het oxideren en het verwerkingstijdstip van groenten en fruit in salades.	EDV	B		
	Enkelvoudige en samengestelde salades Gevulde groenten Eierbereidingen				
14	De bereidingswijze en de presentatie kunnen bepalen aan de hand van de benaming.	EDV	B		
WARME VOORGERECHTEN					
15	Verschillende eierbereidingen kennen en kunnen toepassen.	EDV	B		
	Eierbereidingen			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Hoofdstuk 3 De eieren en hun basisbereidingen	113-116
16	Het gaarpunt kunnen bepalen door inzicht te hebben in het stollingsproces.	EDV	B		

17	De bereidingen kunnen uitvoeren.	EDV	B		
	Toosten, canapés en degen			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Hoofdstuk 1 Aperitiefhapjes	91-94
18	Verschillende paneertechnieken en salpicons kunnen toepassen.	EDV	B		
	Kroketbereidingen Verwerken van salpicons			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Hoofdstuk 11 Paneren	193-195
19	De technieken kunnen toepassen.	EDV	B		
	Gevulde groenten				
HOOFDSHOTELS					
Vis					
20	Vis kunnen reinigen en panklaar maken naargelang van de vissoort en de bereiding.	EDV	B		
	Soorten: rondvis, platvis Reinigen en panklaar maken			Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Productkennis Hoofdstuk 9 vissen	227-249
21	De technieken juist kunnen toepassen.	EDV	B		

	Technieken: - fileren - portioneren - paneren				
22	De juiste bereidingswijze kunnen uitvoeren.	EDV	B		
	Bereidingswijzen: o.a. - bakken - frituren - pocheren - roosteren			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Hoofdstuk 7 de basisbereidingen van vis	153-162
Vlees					
23	De vleessoorten kunnen onderscheiden.	EDV	B		
	Soorten: - wit vlees: varken, kalf - rood vlees: rund, lam - kip: braadkip, poularde, piepkuiken			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Hoofdstuk 8 de warme basisbereidingen van vlees, gevogelte	165-174
24	De technieken kunnen toepassen in functie van de vleessoorten en de bereidingswijze.	EDV			
	Technieken:				

	<ul style="list-style-type: none"> - panklaar maken - opbinden - versnijden - portioneren 				
25	De basisbereidingen kunnen uitvoeren in functie van het veesstuk.	EDV	B		
	Basisbereidingen: o.a. <ul style="list-style-type: none"> - bakken - braden - braiseren - pochieren 				
26	Het juiste gaarpunt bij ieder vleesstuk kunnen bepalen	EDV	B		
SAUZEN					
27	De juiste bereidingswijze kunnen toepassen.	EDV	B		
	<ul style="list-style-type: none"> - Blanke sauzen: o.a. <ul style="list-style-type: none"> . bechamelsaus . veloutésaus . tomatensaus - Bruine sauzen: o.a. <ul style="list-style-type: none"> . Spaanse saus . demi-glace - Oliesauzen: o.a. 			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 2 Hoofdstuk 5 en 6 Warme en koude basissausen	73-82

	<ul style="list-style-type: none"> . mayonaise . vinaigrette - Botersauzen: o.a. . Hollandse saus . bearnaisesaus 				
28	Inzien dat een menu verandert van uitzicht en de bereiding van smaak, bij het gebruik van een andere saus.	EDV	B		
SAMENGESTELDE BOTERS					
29	De juiste bereidingswijze kunnen toepassen.	EDV	B		
				Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 2 Hoofdstuk 7 Samengestelde boters	87-88
GROENTEN					
30	Groenten vaktechnisch kunnen reinigen.	EDV	B		
	Gebbruiksklaar maken				
31	Inzien waarom groenten op een bepaalde wijze worden verdeeld en het gebruik van deze delen kennen.	EDV	B		

	Verschillende snijwijzen			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 1 Hoofdstuk 2 Versnijden van groenten	17-32
32	De verschillende technieken en bereidingswijzen kunnen toepassen.	EDV	B		
	Bereidingswijzen; o.a. <ul style="list-style-type: none"> - koken op Engels wijze - blancheren - gebonden met boter en room - in puree - gratineren - in boter bakken - glaceren - fruiten - stomen - stoven 			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Hoofdstuk 5 De basisbereidingen van groenten	137-145
FRUIT (als groente)					
33	De gepaste bereidingen kunnen uitvoeren.	EDV	B		
	o.a. <ul style="list-style-type: none"> - Compote - Moes 			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Hoofdstuk 10 Basisbereidingen van fruit	185-189
AARDAPPELEN					
34	De aardappelen vaktechnisch kunnen gebruiksklaar maken en versnijden.	EDV	B		

	Gebruiksklaar maken Verschillende versnijdingen Draaien in tonvorm			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Hoofdstuk 2 Aardappelbereidingen	97-104
35	De verschillende technieken en bereidingswijzen kunnen toepassen.	EDV	B		
	Bereidingswijze o.a.: <ul style="list-style-type: none"> - koken - pureren - stomen - zeven - bakken - frituren - in veldkleed 				
RIJST EN DEEGWAREN					
36	De verschillende soorten rijst kunnen onderscheiden.	EDV	B		
	Soorten			Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Productkennis Hoofdstuk 5 Granen en afgeleiden	171-181
37	De verschillende bereidingswijzen kunnen toepassen.	EDV	B		
	Bereidingswijzen: <ul style="list-style-type: none"> - rijst: . koken . pilaw 			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Hoofdstuk 2 basisbereidingen van rijst en deegwaren	105-110

	. créole - deegwaren: . koken				
38	De gaartijd kunnen bepalen.	EDV	B		
DESSERTEN					
39	De verschillende bereidingswijzen en technieken kennen en kunnen toepassen.	EDV	B		
	Soorten: o.a. - flensjes			Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 4 De nagerechten	215 e.v.
40	De functie van bindmiddelen in de bereiding kennen. - puddingen	EDV	B		
41	Het verschil kennen tussen vanillepudding en banketbakkersroom. - banketbakkersroom	EDV	B		
42	Het gaarpunt kunnen bepalen.	EDV	B		
43	Gelatine kunnen verwerken.	EDV	B		
44	Diverse basisbereidingen kunnen maken. Soorten: - mousses - roomijsbereidingen - fruitbereidingen	EDV	B	Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 4 De nagerechten Hoofdstukken 2 en 4	225-248

	<ul style="list-style-type: none">- rijstbereidingen- flans- bavaois- eenvoudig gebak <p>Dessertsausen:</p> <ul style="list-style-type: none">- anglaise- coulis- chocoladesaus- karamelsaus		
--	--	--	--

PRAKTIJK HOTEL EN RESTAURANT

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud			Boeken MJP	Blz.
<i>KENNISMAKING MET DE LOKALEN</i>				Zie TV	
1	Gevaarlijke situaties en risico's kunnen herkennen en signaleren.	EDV	B		
	Veiligheid				
2	Het nut van de persoonlijke hygiëne en van het onderhoud van toestellen inzien.	EDV	B		
	Hygiëne				
3	Het belang van een goed geordende en net restaurant en werkruimte inzien.	EDV	B		
	Onderhoud				
<i>HOTEL- EN RESTAURANTMATERIEEL</i>					
4	Het materieel kunnen gebruiken en onderhouden.	EDV	B		
	Soorten Gebruik en onderhoud Mastiek			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 1 Serveer- en restaurantmateriaal Hoofdstuk 2 De Mastiek	11-31 35-38
<i>HET DEKKEN VAN EEN TAFEL</i>					
5	Verschillende methodes van het dekken van een tafel kennen en kunnen toepassen.	EDV	B		
	Het dekken van een tafel voor o.a. roomservice, banketdienst en à la carte.			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk	

				Hoofdstuk 4 Het opdekken van een tafel	49-55
6	Op een goede manier de tafels en stoelen kunnen plaatsen in de beschikbare ruimte.	EDV LER 5	B		
	Het geraamte			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 3 De mise-en-place	41-46
7	Het linnen met zorg en op hygiënische wijze kunnen behandelen.	EDV	B		
	Het linnen				
8	Het glaswerk in het restaurant kunnen gebruiken en onderhouden.	EDV	B		
	Glaswerk			-	
9	Het porselein in het restaurant kunnen gebruiken en onderhouden.	EDV	B		
	Porselein			-	
10	Het bestek in het restaurant kunnen gebruiken en onderhouden.	EDV	B		
	Bestek			-	
BIJKOMENDE MISE EN PLACE					
11	Kunnen werken aan een individuele en aan een gezamenlijke tafel.	EDV	B		
	Dientafels			-	
12	Materieel en linnen in de diencommode kunnen schikken.	EDV	B		
	Diencommode				
13	Een kleine toontafel kunnen maken en op een geschikte plaats opstellen.	EDV	B		
	Toontafel				

14	Een kruidenstel kunnen onderhouden en aanvullen.	EDV	B		
	Kruiden				
15	Orde en netheid in het office kunnen bewaren.	EDV	B		
	Office				
16	Warmplaten en warmkasten kunnen gebruiken en onderhouden.	EDV	B		
	Warmplaten en warmkasten				
17	Efficiënt gebruik kunnen maken van een koelkast.	EDV	B		
	Koelkast				
<i>DRAAG- EN SERVEERTECHNIEKEN</i>					
18	De draag- en serveertechnieken kennen en kunnen toepassen.	EDV	B		
	Zie tabel in bijlage pag. 101			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 5 Serveertechnieken	
<i>6 VERSCHILLENDE SERVEERMETHODES</i>					
19	De verschillende methodes kennen en kunnen toepassen.	EDV	B		
	Serveren van een menu			Hoofdstuk 6 De soorten diensten	67-70
	Serveren van ontbijt in zaal en op kamer			Hoofdstuk 7 De bediening	73-82
<i>VOORSTELLEN VAN EEN MENU AAN DE KLANT</i>					

20	Inzien dat correct taalgebruik noodzakelijk is en het menu kunnen verklaren.	EDV	B		
DE BESTELBON					
21	De bestelbon correct kunnen invullen in functie van de menu's.	EDV	B		
				Hoofdstuk 7.1	73-75
AANKONDIGEN EN AFHALEN VAN GERECHTEN					
22	De juiste terminologie kennen en kunnen gebruiken.	EDV	B		
SERVEREN VAN NIET-ALCOHOLISCHE EN EENVOUDIGE APERITIEVEN					
23	De eenvoudige aperitieven kennen en kunnen serveren.	EDV	B		
				Selectie uit Hoofdstuk 13 Dienst van aperitieven	171-175
SERVEREN VAN WIJN ZONDER WIJNADVIES					
24	Een fles wijn kunnen serveren.	EDV	B		
				Hoofdstuk 11 Dienst van de wijn	147-155
BEDIENING VAN MENU'S					
25	Een menu in logische volgorde kunnen serveren.	EDV	B		
Dinner, lunch restaurant en kamer				Hoofdstuk 7 De bediening	
Ontbijt, restaurant en kamer					
BEDIENING VAN WARME DRANKEN					

26	Koffie en thee kunnen zetten en serveren.	EDV	B		
				Hoofdstuk 15 Dienst van warme dranken	205-214
VERSNIJDINGEN					
27	De verschillende versnijdingen kunnen uitvoeren.	EDV	B		
	Fruit Kip, piepkuiken Vis fileren Rood vlees Wit vlees Lamsvlees Gebak			Selectie uit Hoofdstuk 8 Versnijdingstechnieken	85-104
BEREIDINGEN					
28	De verschillende zaalbereidingen kunnen uitvoeren.	EDV	B		
	Verschillende bereidingen: o.a. - toast - steak tartaar - steak au poivre - verse fruitsalade - aardbeien met citroen - verse ananas - savoyard - sabayon - Flensjes			Selectie uit Hoofdstuk 9 Zaalbereidingen	119-135

<i>BIJKOMENDE TAFELVERSIERINGEN</i>					
29	Bijkomende taferversieringen kunnen uitvoeren in functie van de gelegenheid.	EDV	B		
	Servetten vouwen: verschillende vormen Menukaarten Kaarsen Themaversiering				