

## Leerplan vvkso 2012/016 – tweede graad ‘Restaurant en keuken bso’

### Basiscompetentie

*Klantgericht handelen, binnen de eigenheid van een organisatie en in samenwerking met een team.*

### *Klantvriendelijkheid*

De leerling leert onder begeleiding:

- klantvriendelijk handelen;
- correct taalgebruik voor de omgang met klanten;
- gepast omgaan met vastgestelde problemen;
- moderne communicatiemiddelen gebruiken;
- gericht informatie opzoeken.

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>	<i>Handboeken MJP</i>	<i>blz.</i>
<b>II.1</b> De leerling kan onder begeleiding klanten / gasten op een	<b>Kennis:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ etiquette;</li><li>▪ omgangsvormen;</li></ul>	<b>Wie doet wat in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b> 8.1-2-3 gastheerschap, bekwaamheidsvereisten van de gast heer of gastvrouw, etiquette in de horeca	75 – 82

<p>klantvriendelijke manier ontvangen en te woord staan.</p> <p><b>II.2</b></p> <p>De leerling kan onder begeleiding op een praktische manier communiceren met de klant/gast in het Nederlands en eenvoudig Frans.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• praktische talenkennis.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• het begroeten van personen in correct Nederlands en in eenvoudig en contextueel Frans (en Engels<sup>1</sup>).</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vriendelijkheid.</li> </ul>	<p>8.6 de restaurantbrigade</p> <p>8.8 werken in het restaurant</p> <p>8.8.3 ontvangst, verblijf en afscheid van de gast</p>	<p>92 – 101</p> <p>102 – 106</p> <p>107</p>
<p><b>II.3</b></p> <p>De leerling kan op een vriendelijke, niet opdringerige manier hulp bieden waar nodig.</p>	<p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• van de eenvoudige problemen die zich in de restaurantsector kunnen voordoen;</li> <li>• weten hoe ze aan te pakken.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• te woord staan van personen in correct Nederlands en in eenvoudig en contextueel Frans (en Engels).</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• problemen zien.</li> </ul>		
<p><b>II.4</b></p> <p>De leerling brengt respect op voor de eigen cultuur en voor andere culturen.</p>	<p><b>Kennis</b> van de gewoontes eigen aan bepaalde culturen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wijze van hoffelijkheid, van begroeten en aanspreken,</li> <li>• voorschriften i.v.m. eten en kledij ... .</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p>		

<sup>1</sup> In de scholen die Engels opnemen in het curriculum van de tweede graad vanuit het complementair gedeelte.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• het begroeten en aanspreken van mensen uit andere culturen.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• respect voor iedere cultuur.</li> </ul>		
<p><b>II.5</b></p> <p>De leerling kan onder begeleiding gebruik maken van een bij de functie behorend computerprogramma.</p>	<p><b>Kennis en vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• werken met een tekstverwerker en een rekenblad;</li> <li>• eventueel: werken met andere softwareprogramma's nodig bij de opgedragen taken (<b>U</b>).</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• correct zijn.</li> </ul>		
<p><b>II.6</b></p> <p>De leerling kan onder begeleiding eenvoudige informatie, die direct aansluit bij de functie, opzoeken en doorgeven.</p>	<p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mogelijke informatiebronnen.</li> </ul> <p><b>Vaardig</b> zijn in het vinden van de gewenste informatie.</p> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• doelgericht werken bij het opzoeken van informatie.</li> </ul>		

### ***Veilig werken***

Alle doelstellingen die te maken hebben met **voedselveilig** werken, zijn opgenomen bij kerncompetentie C3.

#### **De leerling leert onder begeleiding:**

- zorgen voor de veiligheid van het bedrijf en van de gasten;

- ergonomisch werken.

Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes	Handboeken MJP	blz.
<b>II.7</b>  De leerling kan vastgestelde problemen meteen melden aan de verantwoordelijke.	<b>Kennis:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mogelijke probleemsituaties in de horecasector;</li> <li>• weten wie moet verwittigd worden voor welk probleem.</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• juist handelen in enkele concrete, vaak voorkomende situaties.</li> </ul> <b>Attitudes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• naleven van procedures.</li> </ul>	<b>Wie doet wat in elke keuken 2<sup>de</sup> druk</b>  2.7 en 2.8 brandveiligheid, algemene veiligheid in een horecabedrijf  <b>+ eigen invulling conform de werking van de school</b>	134 – 145
<b>II.8</b>  De leerling kan eenvoudige eerste EHBO-handelingen verrichten.	<b>Kennis:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• eenvoudige EHBO-handelingen (kleine snijwonden, oppervlakkige brandwonden, ...).</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• correct uitvoeren van toegelaten eenvoudige EHBO-handelingen en zorgen voor de hygiënische afdekking.</li> </ul> <b>Attitude:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kalmte bewaren.</li> </ul>	<b>Wie doet wat in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b>  8.4.3 veiligheid van personeel en klanten	86 – 91
<b>II.9</b>	<b>Kennis:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• regels van ergonomie toepasselijk in de sector.</li> </ul>	<b>Wie doet wat in elke keuken 2<sup>de</sup> druk</b>  2.9 Ergonomie	146 – 150

De leerling kan ergonomische werken.	<b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>ergonomisch werken.</li> </ul> <b>Attitude:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>bewust zijn van het belang van ergonomisch werken.</li> </ul>	<b>Wie doet wat in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b> 8.4.1 en 8.4.2 ergonomie	83 - 86
--------------------------------------	--	--	---------

### ***Werken in een organisatie***

#### **De leerling leert onder begeleiding:**

- de werking van een horecabedrijf;
- de afspraken en procedures respecteren;
- werken in een team.

<b><i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i></b>	<b><i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i></b>	<b><i>Handboeken MJP</i></b>	<b><i>blz.</i></b>
<b>II.10</b> De leerling kan zijn opdracht en functie situeren in het geheel van het bedrijf.	<b>Kennis:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>de verschillende functies in horeca (keukenbrigade, zaalbrigade);</li> <li>organogram van een horecabedrijf.</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>toepassen van de functiebeschrijving die hoort bij de eigen taken.</li> </ul> <b>Attitude:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>respectvol omgaan met collega's en met anderen.</li> </ul>	<b>Wie doet wat in elke keuken 2<sup>de</sup> druk</b> 2.2 de keukenbrigade  <b>Wie doet wat in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b> 8.6-7-8 de restaurantdienst, de restaurantbrigade	37 – 42  92 – 102

<p><b>II.11</b></p> <p>De leerling verzorgt zich op een keurige manier.</p>	<p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• etiquette i.v.m. kledij;</li> <li>• de regels van persoonlijke hygiëne.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bij elke dienst: correcte kledij, correct gedragen en verzorgd voorkomen.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beroepsfierheid.</li> </ul>	<p><b>Wie doet wat in elke keuken 2<sup>de</sup> druk</b></p> <p>2.2.3 de keukenbrigade: kledij</p> <p><b>Wie doet wat in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b></p> <p>8.2.3 de persoonlijke hygiëne van de gastheer/gastvrouw</p> <p>8.7 gestandaardiseerde werkuniformen voor het zaalpersoneel</p>	<p>41 – 42</p> <p>78 – 81</p> <p>102</p>
<p><b>II.12</b></p> <p>De leerling kan de procedures die van toepassing zijn in de werksituatie correct uitvoeren.</p>	<p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• enkele courante procedures.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• procedures correct toepassen.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• het belang van het strikt opvolgen van procedures begrijpen.</li> </ul>	<p><b>Wie doet wat in elke keuken 2<sup>de</sup> druk</b></p> <p>2.3.2 routing in een keuken</p> <p><b>Wie doet wat in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b></p> <p>8.8.1 wat verwachten gasten?</p> <p>8.8.2 richtlijnen voor gastvriendelijkheid</p>	<p>42 – 43</p> <p>103 – 104</p> <p>104 – 105</p>
<p><b>II.13</b></p> <p>De leerling kan zijn zelfbeheersing bewaren bij werkdruk.</p>	<p><b>Kennis en vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• aanleren van technieken om zich te beheersen.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• er zich bewust van zijn dat stresssituaties eigen zijn aan horeca.</li> </ul>	<p><b>Wie doet wat in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b></p> <p>8.2.6 psychische eigenschappen</p>	<p>81</p>
<p><b>II.14</b></p> <p>De leerling vraagt tijdig hulp als hij de situatie niet zelf aankan.</p>	<p><b>Kennis</b> van het organogram van een bedrijf om te weten bij wie men terecht kan.</p> <p><b>Attitude:</b></p>	<p><b>Wie doet wat in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b></p> <p>8.5 de restaurantdienst</p>	<p>92</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>weten dat men niet alles alleen kan en dat het beter is hulp te vragen dan klantvriendelijke fouten te maken.</li> </ul>	8.6 de zaalbrigade of restaurantbrigade	92 – 99
<b>II.15</b> De leerling is flexibel bij taakwisseling.	<b>Kennis:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>mogelijkheden van taakwissels binnen de organisatie.</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>verschillende taken aankunnen, zodat taakwissels gemakkelijk kunnen;</li> <li>snel kunnen switchen van opdrachten binnen de functiebeschrijving.</li> </ul> <b>Attitude:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>flexibiliteit.</li> </ul>	<b>Wie doet wat in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b> 8.6.4 mogelijke indelingen binnen de restaurantbrigade	99 - 102
<b>II.16</b> De leerling neemt deel aan de teammomenten.  <b>II.17</b> De leerling volgt de gemaakte afspraken op.	<b>Kennis:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>soorten teammomenten: briefing, debriefing, evaluatie.</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zich in een teammoment gedragen passend bij de functie;</li> <li>toepassen van gemaakte afspraken.</li> </ul> <b>Attitude:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>respecteren van het gezag van de leidinggevende.</li> </ul>	<b>Wie doet wat in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b> 8.9 gastheer/gastheerschap vandaag: zoals in restaurant Hertog Jan	113 – 115

## Kerncompetentie 1

- C1** **Onder begeleiding de basisbereidingen uitvoeren.**  
**Eenvoudige gerechten zelfstandig kunnen voorbereiden en bereiden.**  
**Meehelpen aan het klaarmaken van een complexere maaltijd, onder leiding van een kok.**

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>	<i>Handboeken MJP</i>	<i>blz.</i>
<p><b>II.18</b></p> <p>De leerling kan onder begeleiding, uitgaande van een bestaand recept of vanuit een productiefiche, de nodige voedingsproducten en materialen klaarzetten voor de bereiding van een gerecht.</p>	<p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de courant gebruikte <b>voedingsproducten:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>o groenten en fruit;</li> <li>o aardappelen;</li> <li>o vis;</li> <li>o vlees;</li> <li>o gevogelte;</li> <li>o eieren;</li> <li>o rijst en graanproducten;</li> <li>o kruiden en specerijen;</li> <li>o oliën en vetten;</li> <li>o zuivelproducten;</li> <li>o bakkerijproducten. <b>(U)</b></li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Wat verwerk je in de keuken 3<sup>de</sup> druk</b></p> <p><b>Deel 3</b></p> <p><i>Selectie uit:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoofdstuk 4 groenten / hoofdstuk 7 het fruit</li> <li>• Hoofdstuk 8 de aardappelen</li> <li>• Hoofdstuk 9 de vissen</li> <li>• Hoofdstuk 10 het vlees</li> <li>• Hoofdstuk 12 het gevogelte</li> <li>• Hoofdstuk 3 de eieren</li> <li>• Hoofdstuk 5 granen en afgeleiden</li> <li>• Hoofdstuk 14 specerijen / hoofdstuk 15 kruiden</li> <li>• Hoofdstuk 1 oliën</li> </ul>	<p>133 – 158</p> <p>199 – 220</p> <p>221 – 225</p> <p>227 – 250</p> <p>267 – 295</p> <p>307 – 314</p> <p>127 – 132</p> <p>171 – 181</p> <p>321 – 343</p> <p>101 – 111</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• het <b>keukenmateriaal</b> (klein, groot).</li> <li>• basisprincipes van de Goede Manieren van Productie (<b>GMP</b>).</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• herkennen van voedingsproducten;</li> <li>• het juiste materiaal bepalen voor de uit te voeren opdracht;</li> <li>• principes van GMP toepassen.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• orde en netheid.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoofdstuk 2 de zuivelproducten</li> </ul> <p><b>Wie doet wat in elke keuken 2<sup>de</sup> druk</b></p> <p>2.4.3 de keukenapparatuur</p> <p>2.4.4 het keukenmaterieel</p>	<p>113 – 125</p> <p>51 – 116</p>
<p><b>II.19</b></p> <p>De leerling kan onder begeleiding de principes van de gezonde voeding toepassen.</p>	<p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• actieve voedingsdriehoek;</li> <li>• voedingsstoffen en -middelen;</li> <li>• principes van gezonde voeding.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• situeren van de gebruikte producten in de voedingsdriehoek.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• aandacht hebben voor gezond eten.</li> </ul>	<p><b>Wat verwerk je in de keuken 3<sup>de</sup> druk</b></p> <p><b>Deel 1</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoofdstuk 5 voedingsmodel</li> <li>• Hoofdstukken 2 en 3 voedingsstoffen en –middelen</li> <li>• Hoofdstuk 4 voedingsmiddelentabel</li> </ul>	<p>31 – 36</p> <p>13 – 27</p> <p>32</p>
<p><b>II 20</b></p>	<p>Volgende basisversnijdingen <b>kennen</b> en <b>kunnen</b> uitvoeren:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• versnijden van groenten;</li> <li>• versnijden van aardappelen.</li> </ul>	<p><b>Hoe werk je in de keuken 3<sup>de</sup> druk</b></p> <p><b>Deel 1</b> versnijdingen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoofdstuk 2 versnijden van groenten</li> </ul>	<p>9 – 14</p> <p>15 – 32</p>

De leerling kan onder begeleiding basisversnijdingen in de keuken uitvoeren.	<b>Attitude:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• precies werken.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoofdstuk 3 versnijden van aardappelen</li> </ul>	33 – 46
<b>II.21</b> De leerling kan onder begeleiding de basisbereidingen in de keuken uitvoeren.	Volgende basisbereidingen <b>kennen en kunnen</b> uitvoeren: <ul style="list-style-type: none"> <li>• mirepoix en bouquets;</li> <li>• basisfonds: blanke, bruine fond, gevogeltefond, groentefond, visfumet ...;</li> <li>• basissausen: mayonaise, vinaigrette, tomatensaus, Spaanse saus, béchamel, velouté, Hollandse saus, béarnaise ... ;</li> <li>• roux en bindmiddelen;</li> <li>• samengestelde boters;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• aardappelbereidingen;</li> <li>• soepen;</li> <li>• groentebereidingen;</li> <li>• deegwarenbereidingen, rijst en granen;</li> <li>• eierbereidingen;</li> <li>• ...</li> </ul> Volgende bereidingstechnieken kunnen uitvoeren: <ul style="list-style-type: none"> <li>• koken;</li> <li>• bakken;</li> <li>• braden;</li> <li>• sauteren;</li> <li>• braiseren;</li> <li>• stomen;</li> </ul>	<b>Hoe werk je in de keuken 3<sup>de</sup> druk</b> <b>Deel 2</b> voorbereidingen en basissen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoofdstuk 1 mirepoix en bouquets 49 – 50</li> <li>• Hoofdstuk 2 basisfonds 51 – 60</li> <li>• Hoofdstukken 5 en 6 warme en koude basissausen en hun afleidingen 71 – 82</li> <li>• Hoofdstuk 4 bindmiddelen 65 – 70</li> <li>• Hoofdstuk 7 de samengestelde boters 85 – 88</li> </ul> <b>Hoe werk je in de keuken 3<sup>de</sup> druk</b> <b>Deel 3</b> bereidingen <i>Selectie uit:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoofdstuk 2 aardappelbereidingen 95 – 105</li> <li>• Hoofdstuk 4 de soepen 117 – 134</li> <li>• Hoofdstuk 5 basisbereidingen van groenten 135 -145</li> <li>• Hoofdstuk 2 bereidingen van rijst, deegwaren en granen 105 – 110</li> <li>• Hoofdstuk 3 de eieren en hun basisbereidingen 111 – 116</li> <li>• Hoofdstuk 7 basisbereidingen van vis</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pocheren;</li> <li>• frituren;</li> <li>• roosteren;</li> <li>• blancheren;</li> </ul> <p>en deze kunnen toepassen voor eenvoudige bereidingen / menu's.</p> <p><b>Attitudes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• hygiënisch handelen;</li> <li>• zin voor timing.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gratinere</li> <li>• stoven;</li> <li>• wokken.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoofdstuk 8 basisbereidingen vlees, gevogelte</li> <li>• Hoofdstuk 10 basisbereidingen van fruit</li> <li>• Hoofdstuk 11 paneren</li> </ul> <p><i>(de verschillende bereidingstechnieken maken deel uit van de recepturen in het handboek)</i></p>	<p>151 – 161</p> <p>162 – 174</p> <p>183 – 189</p> <p>191 – 195</p>
<p><b>II.22</b></p> <p>De leerling kan onder begeleiding, uitgaande van een bestaand recept of een productiefiche, een eenvoudig gerecht bereiden.</p> <p><b>II.23</b></p> <p>De leerling kan zelfstandig deeltaken uitvoeren voor de realisatie van een menu.</p>	<p><b>Kennis</b> van vakterminologie.</p> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beheersen van de basisvaardigheden en –technieken in de keuken.</li> <li>• volgende bereidingen kunnen uitvoeren: <ul style="list-style-type: none"> <li>o salades;</li> <li>o pastagerechten;</li> <li>o eenvoudige koude en warme voorgerechten;</li> <li>o eenvoudige hoofdgerechten;</li> <li>o eenvoudige nagerechten;</li> <li>o ...</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Attitudes:</b> orde, stiptheid en zin voor timing.</p>	<p><b>Hoe werk je in de keuken 3<sup>de</sup> druk</b></p> <p><b>Deel 7</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoofdstuk 2 veel gebruikte keukentermen: selectie</li> </ul> <p>Selectie uit <b>deel 3</b></p> <p><b>Deel 4</b> nagerechten: selectie</p>	<p>279 – 303</p> <p>91 - 195</p> <p>213 – 249</p>
<p><b>II.24</b></p> <p>De leerling kan borden schikken volgens het voorbeeld en de instructies van de chef.</p>	<p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• regels voor het schikken van borden;</li> <li>• mogelijkheden van bordschikkingen.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• meerdere borden identiek schikken;</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• netjes afgewerkte borden presenteren (zonder gemorste randen).</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zin voor presentatie.</li> </ul>		
<p><b>II.25</b></p> <p>De leerling kan als keukenmedewerker functioneren in minstens drie verschillende contexten, te kiezen uit:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• burgerkeuken;</li> <li>• brasserie, bistro;</li> <li>• gezonde snelrestauratie;</li> <li>• grootkeuken;</li> <li>• gastronomisch restaurant.</li> </ul>	<p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de verschillende types van maaltijdverstrekking met hun wijze van werking in de keuken.</li> <li>• <i>convenience food</i> en halffabricaten met hun toepassingen.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kunnen functioneren in meerdere contexten.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zich vlot inpassen in de werkcontext.</li> </ul>	<p><b>Wie doet wat in elke keuken 2<sup>de</sup> druk</b></p> <p>Kennismaking met de verschillende types keuken:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoofdstuk 2: de keuken in een gastronomisch restaurant</li> <li>• Hoofdstuk 3: de keuken in een brasserie</li> <li>• Hoofdstuk 5: de grootkeuken</li> </ul> <p><b>Wat verwerk je in de keuken 3<sup>de</sup> druk</b></p> <p>Deel 4 halffabricaten en toegeleverde producten</p>	389 – 400

## Kerncompetentie 2

### C2 Onder begeleiding klanten in een restaurant gastvrij ontvangen en bedienen.

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>	<i>Handboeken MJP</i>	<i>blz.</i>
<p><b>II.26</b> De leerling volgt de instructies op betreffende de mise en place.</p> <p><b>II.27</b> De leerling kan onder begeleiding al het nodige klaarzetten vooraleer de werkzaamheden aan te vatten.</p> <p><b>II.28</b> De leerling kan onder begeleiding de zaal klaarzetten, dekken en de tafels decoreren.</p>	<p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• het herkennen en benoemen van het nodige materiaal (tafellinnen, tafelporselein, glazen ...);</li> <li>• richtlijnen omtrent het dekken van een tafel;</li> <li>• het herkennen en benoemen van het restaurantmeubilair.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• het juiste materiaal kiezen in functie van de opdracht;</li> <li>• een correcte mastiek uitvoeren;</li> <li>• schikkingen in het restaurant uitvoeren;</li> <li>• leggen van molton en tafellaken;</li> <li>• het dekken van een tafel.</li> </ul> <p><b>Attitudes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>begeleid</u> zelfstandig werken;</li> <li>• rekening houden met timing;</li> </ul>	<p><b>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoofdstuk 1 serveer- en restaurant-materiaal</li> <li>• Hoofdstukken 2 en 3 mastiek en mise-en-place</li> <li>• Hoofdstuk 4 het opdekken van een tafel</li> </ul>	<p>11 -31</p> <p>35 – 46</p> <p>49 – 55</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• respectvol omgaan met materiaal.</li> </ul>		
<b>II.29</b> De leerling volgt de instructies op betreffende de bediening.	<b>Kennis:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• basisprincipes van de bediening;</li> <li>• basisregels van etiquette;</li> <li>• verschillende serveermethodes van gerechten/dranken.</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de bediening in het restaurant verzorgen aan de hand van de verschillende serveermethodes;</li> <li>• toepassen van de basisregels van etiquette.</li> </ul> <b>Attitude:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• correct interpreteren en toepassen van regels en afspraken.</li> </ul>	<b>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoofdstuk 5 serveertechnieken</li> <li>• Hoofdstuk 6 de soorten diensten</li> <li>• Hoofdstuk 7 de bediening</li> </ul>	59 – 63 65 – 70 71 – 82
<b>II.30</b> De leerling kan de klanten/gasten ontvangen, hun jassen aannemen en begeleiden naar de voorziene plaats.	<b>Kennis:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de richtlijnen omtrent ontvangen van gasten/klanten;</li> <li>• de basisregels van etiquette.</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• het ontvangen van gasten/klanten: <ul style="list-style-type: none"> <li>o taalvaardig;</li> <li>o gastvrij.</li> </ul> </li> </ul> <b>Attitude:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• stijlvol en vriendelijk handelen.</li> </ul>	<b>Wie doet wat in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 8.3 etiquette in de horeca</li> <li>• 8.8 werken in het restaurant</li> </ul>	81 – 82 102 – 105
<b>II.31</b>	<b>Kennis:</b>	<b>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b>	

<p>De leerling kan informatie geven over de geserveerde gerechten en dranken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kennis van eenvoudige gerechten;</li> <li>• basiskennis van niet-alcoholische dranken (vb. water, koffie, thee, frisdranken ...);</li> <li>• alcoholische dranken: <ul style="list-style-type: none"> <li>o indeling van de types van wijnen;</li> <li>o indeling van de types van bieren.</li> </ul> </li> <li>• lezen van een etiket (klantgericht).</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• op een eenvoudige manier informatie over de gerechten geven;</li> <li>• de geserveerde dranken voorstellen.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• correct en voornaam taalgebruik.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoofdstuk 12 dienst van koude dranken en bieren</li> <li>• Hoofdstuk 15 dienst van warme dranken</li> <li>• Hoofdstuk 11 dienst van de wijn</li> </ul> <p><b>Wijnen en dranken: de basis 3<sup>de</sup> druk</b></p> <p><i>Beperkte selectie uit:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoofdstuk 3 hoe wordt wijn gemaakt?</li> <li>• Hoofdstuk 4 overzicht belangrijke wijnlanden</li> <li>• Hoofdstuk 5 wereldwijde druivensoorten</li> <li>• Hoofdstuk 6 wijnen presenteren en bedienen</li> <li>• Hoofdstuk 7 niet-alcoholische dranken</li> <li>• Hoofdstuk 8.1 bier</li> </ul>	<p>161 – 168</p> <p>205 – 214</p> <p>147 – 158</p> <p>37 – 47</p> <p>51 – 81</p> <p>85 – 96</p> <p>99 – 105</p> <p>109 – 146</p> <p>149 – 170</p>
<p><b>II.32</b></p> <p>De leerling kan een eenvoudige bestelling van klanten/gasten noteren en doorgeven.</p>	<p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• opmaken van een bestelbon;</li> <li>• vakterminologie.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• opnemen van een eenvoudige bestelling;</li> <li>• gebruik maken van de juiste vakterminologie (bv. bakwijze, aantal couverts ...);</li> </ul>	<p><b>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b></p> <p>Hoofdstuk 7.1 de bestelbon</p> <p><b>+ eigen invulling conform de werking van de school</b></p>	<p>73 – 75</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• aankondigen van gerechten naar de keuken toe.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• stijlvol en respectvol handelen tegenover de klanten/gasten.</li> </ul>		
<p><b>II.33</b></p> <p>De leerling kan onder begeleiding de gerechten en dranken bedienen en afruimen.</p>	<p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• basisprincipes serveren en afruimen van eenvoudige dranken en eenvoudige gerechten.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• toepassen van de serveerwijze van eenvoudige dranken;</li> <li>• uitvoeren van de verschillende serveermethodes van gerechten;</li> <li>• correct serveren en afruimen van eenvoudige gerechten en dranken.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• attent zijn voor de wensen van de klanten/gasten.</li> </ul>	<p><b>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b></p> <p>Hoofdstuk 7 de bediening</p> <p>7.2 – 7.12</p>	75 – 82
<p><b>II.34</b></p> <p>De leerling kan onder begeleiding de werkzaamheden na de dienst correct uitvoeren.</p>	<p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• richtlijnen werkzaamheden na de dienst.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• planmatig werken;</li> <li>• uitvoeren van werkzaamheden na de dienst.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p>	<p><b>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b></p> <p>4.7 het rangschikken en te nemen voorzorgen</p>	54 - 55

	<ul style="list-style-type: none"> <li>aandacht hebben voor orde en netheid.</li> </ul>		
<b>II.35</b> De leerling kan als zaalmedewerker functioneren in minstens drie verschillende contexten, te kiezen uit: <ul style="list-style-type: none"> <li>burgerkeuken;</li> <li>brasserie, bistro;</li> <li>gezonde snelrestaurantie;</li> <li>grootkeuken;</li> <li>gastronomisch restaurant.</li> </ul>	<b>Kennis:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>verschillende types horecabedrijven met telkens de eigen werking betreffende de ontvangst en bediening van klanten.</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>het toepassen van de serveertechnieken aangepast aan het type horecabedrijf.</li> </ul> <b>Attitude:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>flexibiliteit (zich inleven in de werksituatie).</li> </ul>	<b>Wie doet wat in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b> 2.1 horecabedrijven met uitsluitend eet- en drankgelegenheid	17 – 20

### 2.1.1 **Kerncompetentie 3**

#### **C3** **Onder begeleiding de wetgeving van veilig, hygiënisch en milieubewust handelen toepassen.**

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>	<i>Handboeken MJP</i>	<i>blz.</i>
---	---	-----------------------	-------------

<p><b>II.36</b></p> <p>De leerling zorgt voor een goede persoonlijke hygiëne en aangepaste beroepskledij.</p> <p><b>zie ook II.11</b></p>	<p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de basisprincipes Goede Manieren van Produceren (GMP) in functie van veilige beroepskledij.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• steeds de correcte beroepskledij dragen;</li> <li>• geen juwelen, geen uurwerken</li> <li>• ongelakte nagels, geen kunstnagels.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• fierheid op het dragen van de juiste kledij.</li> </ul>	<p><b>Wie doet wat in elke keuken 2<sup>de</sup> druk</b></p> <p>2.2.3 de keukenbrigade: kledij</p> <p>2.5.1 persoonlijke hygiëne</p> <p><b>Wie doet wat in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b></p> <p>8.2.3 de persoonlijke hygiëne van de gastheer/gastvrouw</p>	<p>41 – 42</p> <p>116</p> <p>78 – 81</p>
<p><b>II.37</b></p> <p>De leerling past bij elke handeling met voedsel, spontaan de regels van hygiëne toe.</p>	<p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de regels van de Goede Manieren van Produceren (GMP).</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• toepassen van de regels van de GMP.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• spontaan toepassen van de regels van hygiëne.</li> </ul>	<p><b>Wie doet wat in elke keuken 2<sup>de</sup> druk</b></p> <p>2.5.2 hygiëne op voedsel</p> <p>2.5.3 hygiëne in de keuken</p> <p><b>+ eigen invulling conform de werking van de school</b></p>	<p>116 – 117</p> <p>118 – 119</p>
<p><b>II.38</b></p> <p>De leerling zorgt voor de orde en netheid van de werkplek.</p>	<p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• hygiëneplan;</li> <li>• het belang van netheid en hygiëne inzien;</li> <li>• soorten sfeerzetting aansluitend bij het type bedrijf.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zorgen voor de orde en netheid van de werkplek.</li> </ul>		

	<p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zelfdiscipline i.v.m. netheid;</li> <li>• keuken: werkplek steeds reinigen;</li> <li>• zaal: kijken met de ogen van de klant.</li> </ul>		
<p><b>II.39</b></p> <p>De leerling kan onder begeleiding zorgen voor het hygiënisch bewaren van voedingsmiddelen.</p>	<p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bewaren van voedingswaren en dranken: droge voeding, diepvries, koeling, verpakking.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• toepassen van eenvoudige bewaringsmethoden;</li> <li>• correct uitvoeren van bewaren van voedingsmiddelen.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• correct en hygiënisch handelen.</li> </ul>	<p><b>Wat verwerk je in de keuken 3<sup>de</sup> druk</b></p> <p><b>Deel 2</b></p> <p>Hoofdstuk 3 bewaren van voedingsmiddelen 89 – 92</p> <p>Hoofdstuk 4 verpakking en etikettering 93 – 97</p> <p><b>Wie doet wat in elke keuken 2<sup>de</sup> druk</b></p> <p>2.5.2.4 de koeltemperaturen bij stockering 117 – 119</p> <p><b>+ eigen invulling conform de werking van de school</b></p>	
<p><b>II.40</b></p> <p>De leerling onder begeleiding instaan voor het opruimen, de orde en de netheid in de keuken en in het restaurant.</p>	<p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de basisprincipes van GMP.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de basisprincipes van de GMP vlot kunnen toepassen in verschillende didactische ruimtes en in de verschillende fasen van het proces;</li> <li>• correct opvolgen van procedures.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• continue aandacht voor hygiënisch handelen.</li> </ul>		
<b>II.41</b> De leerling past onder begeleiding de procedures voor afvalbehandeling toe.	<b>Kennis:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• procedures van afvalbehandeling.</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• correct toepassen van de afvalbehandeling.</li> </ul> <b>Attitude:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• systematisch verwijderen van afval.</li> </ul>	<b>Wie doet wat in elke keuken 2<sup>de</sup> druk</b> 2.5.3 reinigingsplan, ongediertebestrijding, afvalbeheer  + eigen invulling conform de werking van de school	118 – 132
<b>II.42</b> De leerling kan onder begeleiding de nodige toestellen op een veilige en correcte manier gebruiken, schoonmaken en terugzetten.	<b>Kennis:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• technische fiches.</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de te gebruiken technische fiches begrijpen;</li> <li>• de instructies van de technische fiche kunnen uitvoeren;</li> <li>• de toestellen op de juiste plaats en op de juiste manier terugzetten.</li> </ul> <b>Attitudes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• respect voor het gebruikte materiaal;</li> <li>• strikt naleven instructies.</li> </ul>	<b>Wie doet wat in elke keuken 2<sup>de</sup> druk</b> 2.4.3 keukenapparatuur (technische fiches) 2.5.3.2 reinigingsschema en -plan	51 – 67 125 – 131
<b>II.43</b> De leerling kan onder begeleiding de vaat op de voorgeschreven manier uitvoeren.	<b>Kennis:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• soorten van afwas;</li> <li>• stappenplan afwas;</li> <li>• onderhoudsproducten kennen en het gebruik ervan (o.a. doseringen).</li> </ul>	<b>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b> 4.6 organiseren van een afwas 4.7 het rangschikken en te nemen voorzorgen	54 – 55

	<p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• stappenplan nauwkeurig, volgens de voorschriften toepassen;</li> <li>• na de afwas: de materialen op de juiste plaats en op de juiste manier terugzetten.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nauwkeurigheid en ordelijkheid.</li> </ul>		
--	---	--	--

## Kerncompetentie 4

### C4 In de keuken en in het restaurant werken in een team.

Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes	Handboeken MJP	blz.
<p><b>II.44</b></p> <p>De leerling kan beschrijven welke taken overeenkomen met welke functie in een keukenbrigade, een restaurantbrigade.</p> <p><b>Zie ook II.10</b></p>	<p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• keukenbrigade en restaurantbrigade.</li> <li>• functiebeschrijvingen.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de eigen taken kunnen omschrijven en toepassen.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• respect voor een meerdere.</li> </ul>	<p><b>Wie doet wat in elke keuken 2<sup>de</sup> druk</b></p> <p>2.2 de keukenbrigade</p> <p><b>Wie doet wat in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b></p> <p>8.6-7-8 de restaurantdienst, de restaurantbrigade</p>	<p>37 – 42</p> <p>92 – 102</p>
<p><b>II.45</b></p>	<p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• efficiënte werking van een horeca- of grootkeukenbedrijf.</li> </ul>		

<p>De leerling respecteert gemaakte afspraken en aanvaardt respectvol de instructies van de leidinggevende.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• courante te respecteren afspraken, afhankelijk van de context.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• afspraken op de juiste manier interpreteren.</li> <li>• afspraken toepassen.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vanzelfsprekend respecteren van de gemaakte afspraken.</li> <li>• gezag aanvaarden.</li> </ul>		
<p><b>II.46</b> De leerling respecteert de stijl van het huis en werkt mee aan het imago van de zaak.</p>	<p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verschillende vormen van huisstijl en bijhorend imago.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• handelen volgens de huisstijl.</li> <li>• meewerken aan het imago van de zaak.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• respecteren van de huisstijl.</li> </ul>		

### ***Kerncompetentie 5***

**C5** **Onder begeleiding prijsbewust handelen binnen de context van een restaurant, brasserie, bistro of grootkeuken (naargelang de keuze van de contexten door de school).**

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>	<i>Handboeken MJP</i>	<i>blz.</i>
<b>II.47</b> De leerling kan onder begeleiding prijzen van basis- en seizoens-producten opzoeken.	<b>Kennis:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gunstige periodes voor seizoensgebonden producten;</li> <li>• eenheidsprijzen;</li> <li>• notie van prijzen van basis- en seizoens-producten.</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kunnen opzoeken van prijzen.</li> </ul> <b>Attitude:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• systematisch prijzen afwegen bij de keuze van producten.</li> </ul>		
<b>II.48</b> De leerling gaat onder begeleiding zorgvuldig om met voedings-producten, materialen en toestellen.	<b>Kennis:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• prijzen van materialen, toestellen, onderhoud;</li> <li>• relatie zorgvuldig handelen met beheersen kostprijs.</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verantwoord kunnen omgaan met voedingsproducten, materialen en toestellen.</li> </ul> <b>Attitude:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• besef van prijsbewust handelen ten voordele de te realiseren winst in het bedrijf.</li> </ul>	<b>Wie doet wat in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b>  3.9 het kostenplaatje (infrastructuur)  4.8 berekening van de verkoopprijs	  42  48
<b>II. 49</b>	<b>Kennis:</b>		

<p>De leerling kan onder begeleiding een <i>foodcost</i> berekenen van een gerecht. <b>(U)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• berekeningswijze van <i>foodcost</i>;</li> <li>• kennis van maten en gewichten;</li> <li>• gebruik van ICT (rekenblad) – zie ook II.11.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kunnen opzoeken van prijzen;</li> <li>• vlot gebruik 'rekenregel van drie'.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nauwkeurig werken.</li> </ul>	<p><b>Hoe werk je in de keuken 3<sup>de</sup> druk</b></p> <p><b>Deel 6</b> foodcostberekening</p>	
--	--	--	--