

Leerplan vvkso 2012/032 – derde graad 'Restaurant en keuken bso'

Basiscompetentie

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

Klantvriendelijkheid

De leerling leert:

- communicatief vlot en behulpzaam zijn naar klanten;
- beschikken over de nodige talenkennis, afhankelijk van de werkcontext;
- problemen goed opvangen en ze oplossingsgericht aanpakken;
- omgaan met de moderne communicatiemiddelen, toepasselijk in horeca;
- gericht informatie opzoeken en ze selecteren en ordenen;
- de ontwikkelingen en trends in de sector opvolgen.

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>	<i>Handboeken MJP</i>	<i>blz.</i>
III.1	Kennis:	Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk	107

<p>De leerling kan op een praktische manier in het Nederlands, het Frans en het Engels converseren met klanten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • praktische talenkennis in aansluiting met verschillende situaties in de restaurantsector. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • spreken met klanten in correct Nederlands en in contextueel Frans en Engels. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • klantvriendelijkheid. 	<p>8.8.3 ontvangst, verblijf en afscheid van de gast</p>	
<p>III.2 De leerling anticipeert op de wensen van de (regelmatige) klant.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • verschillende huisstijlen in horeca en de bijhorende procedures van omgang met klanten. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • klantvriendelijkheid in verschillende contexten. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • “klant is koning” i.f.v. het economische aspect van de zaak. 	<p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk</p> <p>8.1-2-3 gastheerschap, bekwaamheidsvereisten van de gast heer of gastvrouw, etiquette in de horeca</p> <p>8.6.4 mogelijke indelingen binnen de restaurant-brigade</p> <p>8.8 werken in het restaurant</p>	<p>75 – 82</p> <p>99 – 101</p> <p>102 - 106</p>
<p>III.3 De leerling kan omgaan met de multiculturaliteit van klanten en personeel.</p>	<p>Kennis van de gewoontes eigen aan bepaalde culturen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wijze van hoffelijkheid, van begroeten en aanspreken, • voorschriften i.v.m. eten en kledij ... <p>Vaardigheden:</p>		

	<ul style="list-style-type: none"> • het begroeten en aanspreken van mensen uit andere culturen. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • respect voor iedere cultuur. 		
<p>III.4</p> <p>De leerling kan omgaan met klachten van klanten/gasten.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de meest voorkomende klachten van klanten/gasten en de manier van behandelen. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • klantvriendelijk omgaan met klachten; • efficiënt reageren op klachten. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • opvolgen of aan de klacht verholpen wordt. 	<p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk</p> <p>8.8.5 omgaan met klachten</p>	111 - 113
<p>III.5</p> <p>De leerling kan vlot gebruik maken van de in het bedrijf gangbare softwareprogramma's, die aansluiten bij de functie.</p>	<p>Kennis van de courante horecasoftware en de toepassingen ervan.</p> <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vlot gebruik van de in de school gebruikte horecasoftware; • gebruik van tekstverwerker en rekenblad voor complexere situaties. <p>Attitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aandacht voor spelling en correct taalgebruik (Nederlands, Frans en Engels); • aandacht voor lay-out. 	<p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk</p> <p>8.8.4 de kassa</p> <p>Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk</p> <p>5.5.7 controlesystemen</p> <p>5.6.2 de organisatie</p> <p>+ eigen invulling conform de werking van de school</p>	<p>108 – 110</p> <p>243 – 244</p> <p>244 – 247</p>

<p>III.6</p> <p>De leerling kan op een efficiënte manier informatie opzoeken en deze op een aantrekkelijke en overzichtelijke manier presenteren aan de klant/gast.</p> <p>III.7</p> <p>De leerling volgt de ontwikkelingen in de sector en houdt zijn vakkennis bij.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diverse informatiebronnen: vakliteratuur, vaktijdschriften, culinaire gidsen, persberichten, websites; • mogelijke vormen van presentatie. <p>Vaardig zijn in het opzoeken van de gewenste informatie (complexere opdrachten), deze kunnen verwerken en deze kunnen presenteren.</p> <p>Attitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • alert zijn voor de ontwikkelingen in de sector; • respecteren van copyright. 	<p>Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 1 inleiding (evolutie en trends)</p>	<p>15 – 30</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------

Veilig werken

De leerling leert:

- bij alle handelingen de nodige voorzorgen te nemen op gebied van veiligheid;
- te zorgen voor de veiligheid van het bedrijf en van de gasten.

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>	<i>Handboeken MJP</i>	<i>blz.</i>
<p>III.8</p> <p>De leerling kan deskundig optreden bij onveilige of gevaarlijke situaties.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • mogelijke noodsituaties en weten hoe men gepast reageert als 'burger'; • procedures bij probleemsituaties. 	<p>Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk</p> <p>2.7 en 2.8 brandveiligheid, algemene veiligheid in een horecabedrijf</p>	<p>134 – 145</p>

	<p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • leren hoe men met probleemsituaties omgaat; • kunnen inschatten wat men in een probleemsituatie moet doen, mag doen, niet mag doen. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rustig blijven in noodsituaties. 	<p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk</p> <p>8.4.3 veiligheid van personeel en klanten</p> <p>Verantwoord ondernemen in de horeca</p> <p>Deel 2 hoofdstukken 2, 3 en 4</p> <p>hygiëne en veiligheid</p>	<p>86 – 91</p> <p>36 – 118</p>
<p>III.9</p> <p>De leerling voert regelmatige controles uit i.v.m. gebruikte infrastructuur en apparatuur.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • leren hoe instructiefiches van apparatuur lezen; • risicoanalyse leren lezen. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • handelingen uitvoeren aansluitend bij de instructiefiches. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • correct handelen. 	<p>Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk</p> <p>2.4.3 de keukenapparatuur (technische fiches)</p>	<p>51 – 72</p>

Werken in een organisatie

De leerling leert:

- de werking van een horecabedrijf;
- werken in een team, als medewerker maar ook als leidinggevende over een beperkte groep;

- bijdragen tot de sfeerzetting en het imago van de zaak.

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>	<i>Handboeken MJP</i>	<i>blz.</i>
III.10 De leerling kan als toekomstig werknemer een passende job vinden in de horecasector.	Kennis: <ul style="list-style-type: none"> • de verschillende functies in horeca (keukenbrigade, zaalbrigade); • organogram van en taakverdeling binnen een horecabedrijf; • bijhorende functiebeschrijvingen. Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • zelfanalyse; • een job vinden in horeca aansluitend bij de eigen competenties en interesses; • raadplegen van job advertenties. Attitude: <ul style="list-style-type: none"> • kritisch lezen van job advertenties. 	Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk 2.2 de keukenbrigade Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 8.6-7-8 de restaurantdienst, de restaurantbrigade	37 – 42 92 – 102
III.11 De leerling kan de teamwerking opvolgen en bijsturen waar nodig.	Kennis: <ul style="list-style-type: none"> • methodes voor het opvolgen van afspraken; • manieren om corrigerend op te treden. Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • opvolgen van teamwerk; • corrigerend kunnen optreden. Attitude:	Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 8.6.4 mogelijke indelingen binnen de restaurantbrigade 8.9 gastheer/gastheerschap vandaag: zoals in restaurant Hertog Jan	99 – 102 113 - 115

	<ul style="list-style-type: none"> • voorbeeldfunctie. 		
III.12 De leerling kan wisselende omstandigheden goed opvangen.	Kennis: <ul style="list-style-type: none"> • taakdifferentiatie in functie van de efficiëntie. Vaardigheden: vaardig zijn in het herschikken van opdrachten. Attitudes: <ul style="list-style-type: none"> • flexibiliteit; • motiverende instructies geven. 		
III.13 De leerling kan instaan voor de decoratie en sfeerzetting, overeenkomstig de stijl van de zaak en eventueel aansluitend bij een gekozen thema.	Kennis: <ul style="list-style-type: none"> • basisprincipes van decoratie en sfeerzetting; • soorten materialen en mogelijkheden dienstig voor de sfeerzetting. Vaardig zijn in het (helpen) versieren en het scheppen van sfeer. Attitude: <ul style="list-style-type: none"> • aanvoelen wat smaakvol is. 	Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 2 soorten horecabedrijven Hoofdstuk 3 infrastructuur hotel en restaurant Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk 3.3 taferversiering	 29 – 42 45 – 46

III.14 De leerling gedraagt zich en handelt volgens het imago van de zaak.	Kennis: <ul style="list-style-type: none"> • procedures i.v.m. zaken die belangrijk zijn voor de zaak (kledij, wijze van begroeten, omgang met klanten, presentatie van gerechten, ...). Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • teamleden kunnen controleren i.v.m. imagobewust handelen. Attitude: <ul style="list-style-type: none"> • kritisch zijn. 	Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 8.9 gastheer/gastheerschap vandaag: zoals in restaurant Hertog Jan	113 – 115
--------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

Kerncompetentie 1

C1 Zelfstandig (onder verwijderd toezicht) een maaltijd voorbereiden en klaarmaken met een culinaire meerwaarde.

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>	<i>Handboeken MJP</i>	<i>blz.</i>
III.15 De leerling organiseert de voorbereiding in de keuken in die mate dat het verloop van de dienst vlot en efficiënt kan verlopen.	Kennis: <ul style="list-style-type: none"> • werkfiche voor de mise en place; • werkplanning voor de eigen werkzaamheden en voor de werkzaamheden van de teamleden. 	Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Voor alle bereidingen staat het nodige materiaal vermeld, evenals de benodigdheden (grondstoffen).	
III.16	Productkennis:	Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk	

<p>De leerling kan het voorbereidend werk (mise en place) organiseren, uitvoeren en controleren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • uitbreiding van de tweede graad: grotere variatie van producten; • vis, schaal- en schelpdieren, wild en gevogelte; • streekgebonden producten; • seizoensgebonden producten; • uitheemse producten; • kruiden en specerijen; • deelstukken van vlees; • producten alternatieve voeding; • convenience producten. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de eigen werkzaamheden en die van de teamleden organiseren; • opmaken van een werkschema; • bepalen van de grondstoffen en apparatuur, materialen nodig voor de bereidingen; • zelfstandig kunnen werken. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zin voor timing en efficiëntie. 	<p>Deel 3 Hoofdstukken 1 tot 8 als uitbreiding productkennis 2^{de} graad Hoofdstuk 9 vis, schaal- en schelpdieren Hoofdstukken 11 en 12 wild, gevogelte</p> <p>Hoofdstukken 14 en 15: specerijen, kruiden Hoofdstuk 10: het vlees</p> <p>Deel 4 convenience en halffabrikaten</p> <p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 7 Hoofdstuk 1 vegetarische en veganistische variant</p>	<p>99 – 225 227 – 265 297 – 315</p> <p>321 – 343 267 – 295</p> <p>389 – 400</p> <p>271 – 276</p>
<p>III.17 De leerling bereidt culinaire gerechten op een smaakvolle wijze en schikt ze op een esthetische manier op het bord.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bereidingstechnieken voor: <ul style="list-style-type: none"> - fonds, glaces; 	<p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 2 Hoofdstukken 2 en 3 basisfonds, glaces en essences</p>	<p>53 – 64 67 – 84</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - sausen; - samengestelde boters; 	<p>Hoofdstukken 4, 5 en 6: bindmiddelen, warme en koude sausen</p> <p>Hoofdstuk 7 samengestelde boters</p>	<p>87 – 88</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - soepen, roomsoepen, consommés, bisques; - groenten, fruit; 	<p>Deel 3</p> <p>Hoofdstuk 1 aperitiefhapjes</p> <p>Hoofdstuk 4 de soepen</p> <p>Hoofdstukken 5 en 6</p> <p>Hoofdstuk 10</p> <p>Hoofdstuk 2</p> <p>Hoofdstuk 3</p> <p>Hoofdstuk 7</p>	<p>91 – 94</p> <p>119 – 134</p> <p>137 – 150</p> <p>185 – 189</p> <p>97 – 110</p> <p>113 – 116</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - aardappelen; - deegwaren; - eierbereidingen; - vis; - schaal- en schelpdieren; - vlees; - gevogelte; - wild; - orgaanvlees; • bijzondere bereidingstechnieken (U): <ul style="list-style-type: none"> - vacuümgaan; - gebruik microgolf; - espuma; 	<p>Hoofdstuk 8</p> <p>Hoofdstukken 11 en 12</p> <p>Deel 4 nagerechten (selectie)</p> <p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk</p> <p>Deel 3</p> <p>Hoofdstukken 18 tot 21 texturas, ...</p>	<p>165 – 174</p> <p>193 – 212</p> <p>213 – 253</p> <p>357 – 387</p> <p>57 – 61</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • smaken: bitter, zoet, zout, zuur, umami (U); • de regels van menuleer (V.T.M.G ¹); • presentatietechnieken. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bereidingstechnieken uitvoeren die aansluiten bij de opdracht; • de technieken ingeoeffend in de tweede graad (II.20 – 24) verder uitdiepen en optillen tot een culinaire meerwaarde door de keuze van ingrediënten, de variatie in gerechten en bereidingswijzen; • integreren van streekgebonden producten; • integreren van uitheemse producten; • creatief omgaan met <i>convenience</i> producten; • de gepaste kruiden en specerijen aanwenden in bereidingen; • zelfstandig werken. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zin voor timing; 	<p>Deel 1</p> <p>Hoofdstuk 10 aspecten van de smaak</p> <p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk</p> <p>Deel 1 versnijdingen (uitbreiding 2^{de} graad)</p>	
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

¹ Vaktechnisch menugeraamte.

	<ul style="list-style-type: none"> • doorzettingsvermogen. 		
III.18 De leerling kan een gerecht samenstellen conform de regels van de gezonde voeding.	Kennis: <ul style="list-style-type: none"> • regels van gezonde voeding, • actieve voedingsdriehoek (uitbreiding tweede graad); • voedingsstoffen en –middelen (uitbreiding tweede graad); • voedingswaarde; • bio-producten; • additieven en contaminanten. Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • opmaken van een evenwichtig menu rekening houdend met de actieve voedingsdriehoek; • additieven herkennen op een etiket; • bepalen van de voedingswaarde van een gerecht/een menu; • bio-producten integreren in een menu. Attitude: <ul style="list-style-type: none"> • aandacht hebben voor gezond eten gericht op gezondheidsconsequenties en risicoperceptie. 	Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 1 Hoofdstuk 5 voedingsmodel Hoofdstukken 2 en 3 voedingsstoffen en –middelen Hoofdstuk 4 voedingsmiddelentabel Hoofdstukken 6 en 7 additieven, contaminanten Hoofdstuk 12 allergenen Hoofdstuk 11 initiatie in verschillende voedingspatronen	 31 – 36 13 – 27 29 37 – 42 73 -78 63 – 71
III.19 De leerling kan bestaande gerechten aanpassen aan de specifieke vragen van de klant.	Kennis: <ul style="list-style-type: none"> • invloed van voedingspatronen op de samenstelling van gerechten en menu's; • (beperkte) dieetleer; 	Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk Hoofdstukken 1.3 – 1.5 (trends)	23 – 25
		Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk	

	<ul style="list-style-type: none"> • allergenen; • alternatieve voeding; • trends i.v.m. veranderend voedings-gedrag. (U) <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • recepturen aanpassen; • bijhorende bereidingstechnieken uitvoeren. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • respect voor de vragen van de klant. 	<p>Deel 1 Hoofdstuk 8 voedingsfouten Hoofdstuk 9 basisprincipes van de dieetleer Hoofdstuk 11 initiatie in verschillende voedingspatronen</p> <p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Hoofdstuk 9 vlees- en visvervangers</p> <p><i>In het handboek 'Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk' zijn bij verschillende bereidingen vegetarische en veganistische varianten opgenomen. Ze staan genoteerd met een bijzonder logo.</i></p>	<p>43 – 46</p> <p>47 – 56</p> <p>63 – 71</p> <p>177 – 181</p>
<p>III.20</p> <p>De leerling kan bestaande gerechten op een creatieve wijze aanpassen. (U)</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • notie van moderne bereidings-technieken en de bijhorende producten en toestellen; • food pairing; • presentatiemogelijkheden voor gerechten; • variatiemogelijkheden voor 'klassiekers' uit de keuken. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • recepturen aanpassen; • food pairing toepassen; 	<p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk</p> <p>Deel 3 Hoofdstuk 12 andere en nieuwe bereidings-technieken. 12.15.6 foodpairing</p> <p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk</p> <p>Deel 3 Hoofdstukken 18 – 20 texturas en emulgatoren</p>	<p>199 – 210</p> <p>210 – 212</p> <p>357 – 378</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • apparatuur en producten, nodig voor het realiseren van de nieuwe kooktechnieken, correct gebruiken; • creatief omgaan met traditionele bereidingstechnieken. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • openstaan voor vernieuwing. 		
<p>III.21</p> <p>De leerling voert kwaliteitscontrole uit op de klaargemaakte gerechten en stuurt bij waar nodig na overleg met de keukenchef.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • smaken, gaarheid en kerntemperaturen. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kwaliteitscontroles uitvoeren op de productie; • overleg plegen met teamleden. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • respect hebben voor teamleden en meerderen. 	<p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk</p> <p>Bij elke bereiding staan tips die de kwaliteit ten goede komen.</p>	
<p>III.22</p> <p>De leerling werkt kwaliteitsbewust en resultaatgericht i.f.v. het bedrijfsconcept.</p>	<p>Kennis hebben van kwaliteitsvolle producten om tot een goed resultaat te komen.</p> <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de kwaliteitseisen van het bedrijf opvolgen; • de gerechten en menu's concipiëren in functie van het profiel; van de zaak en de verwachtingen van de klant. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • het bedrijfsconcept respecteren. 		

<p>III.23</p> <p>De leerling kan de werkzaamheden na de dienst organiseren, uitvoeren en controleren.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • het bewaren van voedingsproducten; • de organisatie van de vaat en de opruim; • keukenhygiëneplan (HACCP). <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • samenwerken in teamverband; • opvolgen van het bewaren van voedingsmiddelen; • de vaat organiseren, uitvoeren en controleren; • de opruim organiseren, uitvoeren en controleren; • (laten) toepassen van het keukenhygiëneplan (HACCP). <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • orde op de werkvloer. 	<p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk</p> <p>Deel 2</p> <p>Hoofdstuk 3 bewaren van voedingsmiddelen</p> <p>Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 2.5 HACCP in de keuken</p> <p>+ eigen invulling conform de werking van de school</p>	<p>89 – 92</p> <p>116 – 132</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

Kerncompetentie 2

C2 Klanten in een restaurant gastvrij ontvangen en bedienen.

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

<p>III.24</p> <p>De leerling kan het voorbereidend werk voor de dienst, organiseren, uitvoeren en controleren conform de stijl van de zaak.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de verschillende types horecabedrijven met hun specifieke werking; • werkfiche voor de mise en place; • werkplanning voor de eigen werkzaamheden en voor de werkzaamheden van de teamleden. <p>Vaardigheden:</p> <p>organisatie restaurantdienst:</p> <ul style="list-style-type: none"> • opstellen van een zaalplan; • schikken van de zaal; • zorgen voor orde en netheid in het restaurant; • klaarzetten van het nodige materiaal voor de dienst, zaalbereidingen, zaalversnijdingen ...; • dekken van tafels. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • planmatig werken met respect voor timing. 	<p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 2.1 soorten horecabedrijven 17 – 21</p> <p>Hoofdstuk 3.8 indeling van het restaurant 41 – 42</p> <p>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 1 serveer- en restaurantmateriaal 11 -31</p> <p>Hoofdstukken 2 en 3 mastiek en mise-en-place 35 – 46</p> <p>Hoofdstuk 4 het opdekken van een tafel 49 – 55</p>	
<p>III.25</p> <p>De leerling ontvangt de klanten/gasten op een gastvrije manier.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de regels van etiquette en het ontvangen van gasten/klanten,; • standaardzinnen in het begroeten van klanten: in het Nederlands, het Frans en het Engels. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ontvangen en begeleiden van gasten/klanten in correct taalgebruik: Nederlands en 	<p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk</p> <p>8.3 etiquette in de horeca 81 – 82</p> <p>8.8 werken in het restaurant 102 – 105</p> <p>107</p>	

	<p>eenvoudig en contextueel Frans en Engels (zie ook III.1 en III.2).</p> <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • stijlvol en respectvol handelen tegenover de klanten/gasten. 		
<p>III.26</p> <p>De leerling kan toelichting geven bij de gerechten en dranken op de kaart.</p> <p>III.27</p> <p>De leerling kan informatie geven over de combinatie van de gerechten met dranken.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennis van niet-alcoholische dranken (water, koffie, thee, frisdranken, enz); • algemene kennis van alcoholische dranken: indeling van de wijnen, groepen van alcoholen, likeuren, bieren, ... <ul style="list-style-type: none"> - wijnen: <ul style="list-style-type: none"> o veel gebruikte druivensoorten; o relatie bodem/klimaat/druivensoort; o vinificatie; o lezen van een wijnetiket; o Europese wijnstreken en -landen; o niet-Europese wijnstreken en -landen; o nieuwe tendensen (vb. biowijnen).(U) - bier en gastronomie, <ul style="list-style-type: none"> o bier als drank bij een gerecht; o enz. - alcoholen en likeuren; - aperitieven; 	<p>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk</p> <p>12.1 mineraalwater / 12.2 siropen / 12.4 limonade / 12.5 vruchtensappen en vruchtendranken</p> <p>15.1 koffie / 15.2 thee / 15.3 infusies</p> <p>12.3 bieren</p> <p>Hoofdstuk 13 aperitieven, digestieven en likeuren</p> <p>Hoofdstuk 14 gemengde dranken</p> <p>Hoofdstuk 11 dienst van de wijn</p> <p>Wijnen en dranken: de basis 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 5 wereldwijde druivensoorten</p> <p>Hoofdstukken 2 en 3 waar/hoe wordt wijn gemaakt?</p> <p>Hoofdstuk 4 overzicht belangrijke wijnlanden</p> <p>Hoofdstuk 1 proeftechniek</p> <p>Hoofdstuk 6 wijnen presenteren en bedienen</p> <p>Hoofdstuk 7 niet-alcoholische dranken</p> <p>Hoofdstuk 8 alcoholische dranken (selectie)</p> <p>Hoofdstuk 9 beheer van de bar (U)</p>	<p>161 – 162</p> <p>166 – 167</p> <p>205 – 213</p> <p>162 – 165</p> <p>171 – 182</p> <p>185 – 201</p> <p>147 – 158</p> <p>85 – 96</p> <p>23 – 47</p> <p>51 – 82</p> <p>7 – 20</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - cocktails (U); o degustatie- en serveertechnieken voor wijnen/bieren/andere dranken; o hoe dranken met gerechten combineren; o de verschillende bereidingstechnieken vermeld onder C1; o de gebruikte voedingsproducten en de samenstelling van de geserveerde gerechten. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wijnen correct ontkurken en uitschenken; • wijnen vergelijken bij degustaties; • correct schenken van bieren; • info geven waarom de geselecteerde drank bij het gerecht wordt geserveerd; • info geven over de gerechten en dranken die op de kaart staan (samenstelling, smaak, ingrediënten ...). <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • stijlvol en respectvol handelen tegenover de klanten/gasten. 	<p>Voor scholen die dieper op drankenkennis ingaan:</p> <p>Selectie uit de boeken</p> <p>Wijnen en dranken: Frankrijk</p> <p>Wijnen wereldwijd</p>	<p>99 – 106</p> <p>109 – 146</p> <p>147 – 219</p> <p>221 – 229</p>
<p>III.28</p> <p>De leerling kan de bestelling van dranken en gerechten correct opnemen, doorgeven en opvolgen.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de regels omtrent het opnemen, doorgeven en opvolgen van bestellingen van gerechten en dranken. <p>Vaardigheden:</p>	<p>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 7 de bediening</p> <p>7.1 – 7.6</p>	<p>73 – 80</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • een bestelling van gerechten correct opnemen met aandacht voor de bijzonderheden (vb de bakwijze); • de gemaakte keuze van dranken correct opnemen; • bestellingen doorgeven aan de keuken/bar (manueel of elektronisch); • de software aanwezig in de school gebruiken voor het doorgeven en noteren van bestellingen; (zie ook III.5) • de bestellingen opvolgen in de keuken/bar. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • op een voorname manier met anderen samenwerken (teamwork). 	Hoofdstuk 16 vaktermen en restaurantbegrippen	217- 223
<p>III.29</p> <p>De leerling zorgt voor een stijlvolle dienst van dranken en gerechten.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • regels voor het bediening van gerechten in verschillende diensten, zoals: <ul style="list-style-type: none"> - plate service; - Franse dienst; - Engelse dienst; - Russische dienst; - buffetservice; - <i>à la carte</i>; • zaalversnijdingen/-bereidingen; • regels voor het bedienen van dranken; • regels van etiquette,; • kazen: indeling van de kazen, serveerwijze ... 	<p>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 6 de soorten diensten</p> <p>Hoofdstuk 7 de bediening</p> <p>7.8 – 7.12</p> <p>Hoofdstuk 8 versnijdings- en fileertechnieken</p> <p>Hoofdstuk 9 zaalbereidingen</p> <p>Hoofdstuk 10 kazen</p> <p>Voor de dienst van de dranken:</p>	<p>67 – 70</p> <p>80 – 82</p> <p>85 – 116</p> <p>119 – 136</p> <p>139 – 143</p>

	<p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • serveren van gerechten en dranken volgens de stijl van de zaak; • versnijden van gerechten in de zaal; • bereiden van gerechten in de zaal; • voorstellen van de geserveerde dranken en gerechten. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • stijlvol en respectvol handelen. 	Zie onder hoofdstukken 11, 12, 13, 14 en 15	
<p>III.30</p> <p>De leerling controleert en overhandigt de rekening en ziet toe op de correcte betaling.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • regels omtrent het opmaken van een rekening; • gebruik van ICT bij de opmaak van rekeningen; • de verschillende manieren om af te rekenen. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • volgens de regels van het bedrijf een rekening bij de gast/klant overhandigen; • afrekenen bij de gasten/klanten volgens de regels van het bedrijf, • de software aanwezig in de school gebruiken voor de opmaak van de rekening; (zie ook III.5) • opvolgen van de betalingen van gasten/klanten in het restaurant. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • op een correcte en eerlijke manier handelen. 	<p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk</p> <p>8.8.4 de kassa</p> <p>+ eigen invulling conform de werking van de school</p>	108 – 110

<p>III.31</p> <p>De leerling neemt op een vriendelijke en correcte manier afscheid van de klanten/gasten.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • omgangsvormen. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • klanten/gasten uitgeleide doen. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • stijlvol en respectvol afscheid nemen van de klanten/gasten. 	<p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk</p> <p>8.8.3 afscheid van de gast</p>	<p>106 – 107</p>
<p>III.32</p> <p>De leerling kan de werkzaamheden na de dienst, organiseren, uitvoeren en controleren.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • werkzaamheden voor het beëindigen van de dienst; • basiskennis organiseren. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • planmatig werken; • leiding nemen en werkzaamheden verdelen onder de teamleden; • de vaat organiseren, uitvoeren en controleren, • de opruim organiseren, uitvoeren en controleren, • zelfevaluatie van de organisatie. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aandacht hebben voor orde en netheid. 	<p>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk</p> <p>4.6 organiseren van de afwas</p> <p>4.7 het rangschikken en te nemen voorzorgen</p> <p>+ eigen invulling conform de werking van de school</p>	<p>54 55</p>

Kerncompetentie 3

C3 Veilig, milieubewust en voedselveilig handelen en de bijhorende administratie en registratie verrichten.

Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes	Handboeken MJP	blz.
III.33 De leerling kan de veiligheidsvoorschriften toepassen.	Kennis: <ul style="list-style-type: none"> • werkplaatsreglement; • veiligheidsvoorschriften bij gebruik apparatuur; • noties i.v.m. beroepsveiligheid; • methodes voor het controleren van de werkzaamheden; • zie III.8 en 9. Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • in alle handelingen rekening houden met het werkplaatsreglement; • wetgeving kunnen opzoeken en raadplegen; (U) • veiligheidsinstructiefiches correct toepassen; • regels van beroepsveiligheid toepassen (o.a. beschermingsmiddelen, kledingvoorschriften ...); 	Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk 2.4.3 keukenapparatuur (technische fiches) 2.7 brandveiligheid 2.8 algemene veiligheid in een horecabedrijf 2.9 ergonomie Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 8.4 Ergonomie en EHBO Verantwoord ondernemen in horeca Deel 2 (zie ook verder)	51 – 67 134 - 139 140 – 145 146 – 150 81 – 91

	<ul style="list-style-type: none"> defecten aan toestellen onmiddellijk rapporteren; zie III.8 en 9. <p>Attitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> nauwkeurigheid; verantwoordelijkheidszin. 		
<p>III.34</p> <p>De leerling kan de milieuvoorschriften toepassen.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> de wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling (o.a. de milieuvoorschriften); algemeen afvalbeheer; methodes voor het controleren van de werkzaamheden. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> in alle handelingen rekening houden met de wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. <p>Attitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> nauwkeurigheid; verantwoordelijkheidszin. 	<p>Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk</p> <p>2.5.3 reinigingsplan, ongediertebestrijding, afvalbeheer</p> <p>Verantwoord ondernemen in horeca</p> <p>Deel 2</p> <p>Hoofdstuk 3</p> <p>3.1 reinigingsplan</p> <p>3.2 ongediertebestrijding</p> <p>3.5 afvalbeheer</p>	<p>118 – 132</p> <p>50 – 55</p> <p>56 – 59</p> <p>71 -77</p>
<p>III.35</p> <p>De leerling kan het voedselveilig werken conform de geldende wetgeving toepassen.</p>	<p>Kennis:</p> <p>Onderstaande kennis heeft enkel de bedoeling de leerlingen een achtergrond te bieden om de verplichte toepassing van het HACCP-systeem te begrijpen.</p> <ul style="list-style-type: none"> voedselveiligheid FAVV; checklists FAVV controle; 	<p>Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk</p> <p>2.5.2 hygiëne op voedsel</p> <p>2.5.3 hygiëne in de keuken</p> <p>3.4 HACCP brasserie</p> <p>4.5 HACCP cateringbedrijf</p> <p>5.5 HACCP grootkeuken</p>	<p>116 –132</p> <p>161</p> <p>173 – 175</p> <p>239 – 244</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • etikettering; • traceerbaarheid; • meldingsplicht; • reinigingsplan; • onderhoudsplan. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • in alle handelingen rekening houden met de wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling; • aan de hand van de risico-analyse de CCP' s (kritische controlepunten) en de PVA's (punten van aandacht) aanduiden. <p>Attitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nauwkeurigheid; • verantwoordelijkheidszin. 	<p>Verantwoord ondernemen in horeca</p> <p>Deel 2</p> <p>Hoofdstuk 3</p> <p style="padding-left: 40px;">4 technische controle apparatuur</p> <p>Hoofdstuk 4</p> <p style="padding-left: 40px;">2 ontvangst van voedingsmiddelen</p> <p style="padding-left: 40px;">3 stockagetechnieken</p> <p style="padding-left: 40px;">4 kooktechnieken</p> <p style="padding-left: 40px;">5 werkmethodes</p> <p>+ eigen invulling conform de werking van de school</p>	<p>64 – 70</p> <p>84 – 91</p> <p>92 – 101</p> <p>102 – 106</p> <p>107 – 113</p>
<p>III.36</p> <p>De leerling kan een intern autocontrolesysteem toepassen.</p>	<p>Kennis:</p> <p>Onderstaande kennis heeft enkel de bedoeling de leerlingen een achtergrond te bieden om de verplichte toepassing van het autocontrolesysteem te begrijpen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • intern autocontrolesysteem m.b.t.: <ul style="list-style-type: none"> o de algemene voorschriften inzake voedselveiligheid; o de wettelijke voorschriften m.b.t. de kwaliteit van de producten; o traceerbaarheid, recall en meldingsplicht; • autocontrolelegids; • checklist en leidraad. 		

	<p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • het intern autocontrolesysteem toepassen: <ul style="list-style-type: none"> o de nodige procedures toepassen; o de nodige instructies toepassen; o de nodige registratieformulieren invullen; • de autocontrolelegids juist gebruiken; • gebruik kunnen maken van checklists en leidraad. (U) 		
<p>III.37</p> <p>De leerling kan materiaal, toestellen en lokalen reinigen en desinfecteren.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hygiënevoorschriften voor de keuken, het economaat, het distributiesysteem; • reinigingsproducten; • onderhoudsproducten; • instructiefiches en gebruiksaanwijzingen. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • correct gebruiken en laten gebruiken van: <ul style="list-style-type: none"> - reinigingsproducten; - onderhoudsproducten; - instructiefiches; • de vaat organiseren en opvolgen. <p>Attitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nauwkeurigheid; • verantwoordelijkheidszin. 	<p>Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk</p> <p>2.4.3 keukenapparatuur (technische fiches)</p> <p>2.5.3.2 reinigingsschema en -plan</p> <p>5.5 HACCP en veiligheid</p> <p>Verantwoord ondernemen in horeca</p> <p>Deel 2: zie hoger</p>	<p>51 – 67</p> <p>125 – 131</p> <p>239 – 244</p>
<p>III.38</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling; • belang constante bewaartemperatuur; 	<p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk</p> <p>Deel 2</p> <p>Hoofdstuk 3 bewaren van voedingsmiddelen</p>	<p>89 – 92</p>

<p>De leerling kan afgewerkte producten en niet-verkochte producten bewaren volgens de heersende wetgeving.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • bewaringstechnieken voor: <ul style="list-style-type: none"> - grondstoffen; - halffabricaten; - afgewerkte producten; - niet-verkochte gerechten; • houdbaarheid; • etikettering. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de bewaartemperatuur op peil houden; • de houdbaarheid van voedingswaren bewaken; • voedingswaren beschermen tegen groei van micro-organismen; • vakkundig veilig bewaren van voedingswaren. <p>Attitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nauwkeurigheid; • verantwoordelijkheidszin. 	<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</p> <p>2 ontvangst van voedingsmiddelen</p> <p>3 stockagetechnieken</p>	<p>93 – 97</p> <p>117 – 119</p> <p>84 – 91</p> <p>92 – 101</p>
<p>III.39</p> <p>De leerling kan de nodige administratie en registratie bijhouden.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • inkomend register; • temperatuurregistratie; • uitgaand register. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gegevensbestanden raadplegen; • de verschillende registers correct invullen en bijhouden volgens de wetgeving. 		

	Attitudes: <ul style="list-style-type: none"> • nauwkeurigheid; • verantwoordelijkheidszin. 		
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Kerncompetentie 4

C4 In de keuken en in het restaurant werken in een team: als medewerker maar evengoed als leidinggevende.

Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes	Handboeken MJP	blz.
III.40 De leerling volgt de instructies op van de keukenchef, resp. de zaalmeester.	Kennis: <ul style="list-style-type: none"> • de hiërarchie in de keukenbrigade en in de zaalbrigade. Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • correct uitvoeren van de technieken behorend bij de opdracht; • samen werken in een team. Attitude: <ul style="list-style-type: none"> • respect voor de meerdere/aanvaarden van gezag. 	Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk 2.2 de keukenbrigade Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 8.6 de restaurantdienst, de restaurantbrigade 8.8 werken in het restaurant 8.9 gastheer/gastheerschap vandaag: zoals in restaurant Hertog Jan	37 – 42 92 – 102 102 – 107 113 – 115
III.41	Kennis: <ul style="list-style-type: none"> • de keuken- en restaurantbrigade, met hun respectievelijke taakbeschrijving. (zie ook III.10). 	(zie ook III.10).	

<p>De leerling maakt afspraken voor de samenwerking tussen keuken en restaurant.</p>	<p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • samen werken in een team. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zin voor samenwerking. 	<p>+ eigen invulling conform de werking van de school</p>	
<p>III.42</p> <p>De leerling kan instructies geven aan teamleden en taken delegeren.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • notie hebben van welke taken kunnen gedelegeerd worden en welke niet; • omgangsvormen. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • taken verdelen rekening houdend met de capaciteiten van de teamleden. <p>Attitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kunnen bijsturen waar nodig; • respectvol omgaan met elk teamlid. 		
<p>III.43</p> <p>De leerling kan als leidinggevende het werk van de teamleden controleren.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • controlemiddelen; • checklists voor functies en taken. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • controleopdrachten correct uitvoeren; • teamleden evalueren in de uitvoering van hun opdracht. <p>Attitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • respect voor de teamleden; 		

	<ul style="list-style-type: none"> • respect voor de organisatie. 		
--	----------------------------------------------------------------------------------	--	--

Kerncompetentie 5

C5 Binnen de context van een restaurant prijsbewust handelen.

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>	<i>Handboeken MJP</i>	<i>blz.</i>
III.44 De leerling kan de verkoopprijs van een gerecht/een menu bepalen i.f.v. de bedrijfscontext.	Kennis en vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • de factoren die de reële kostprijs bepalen; • bepalen van de porties voor een gerecht i.f.v. de kostprijs en de verwachtingen van de klant; • berekenen van de <i>foodcost</i> van een gerecht/menu en deze samenbrengen met de algemene kosten om zo te komen tot een reële kostprijs; • aansluitend de verkoopprijs bepalen. Attitude: <ul style="list-style-type: none"> • prijsbewust handelen. 	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
III.45	Kennis:		

<p>De leerling toetst de keuze van voedingsproducten aan de reële kostprijs.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • parate kennis van de prijzen van courante voedingsproducten; • de ecologische voetafdruk van bepaalde voedingsproducten; • werking van het economaat. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bewaken van de keuze van de gebruikte producten i.f.v. de kostprijs; • gerechten / menu's kunnen opmaken i.f.v. de seizoensproducten. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • stiptheid. 		
<p>III.46</p> <p>De leerling kan een kaart samenstellen op basis van het profiel van de zaak.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • menuleer; • prijsbeheersing. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • klantgericht werken. 	<p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 4 de restaurantkaart</p> <p>Hoofdstuk 5 menuleer</p> <p>Hoofdstuk 6 klassieke benamingen</p>	<p>45 – 48</p> <p>51 – 55</p> <p>59 – 63</p>

<p>III.47</p> <p>De leerling kan in het restaurant verkoopsgericht handelen.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • verkooptechnieken in het restaurant. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • klantvriendelijk handelen i.f.v. de verkoop. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • commercieel denken met respect voor de klant. 		
<p>III.48</p> <p>De leerling ontvangt, controleert de goederen en kan ze stockeren.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wijze van bestellingen opmaken en controle van de geleverde producten; • wijze van stockeren van producten. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de bestel- en leveringsbon vergelijken en onregelmatigheden melden; • producten op de juiste wijze stockeren. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • strikt toepassen van de hygiëneregels. 	<p>(zie ook III.38 en 39).</p> <p>Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk</p> <p>5.6.1 de inkoop- en besteladministratie</p> <p>5.6.2 voorraadadministratie</p> <p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk</p> <p>Deel 2</p> <p>Hoofdstuk 2 aankoop van voedingswaren</p> <p>Hoofdstuk 3 bewaren van voedingsmiddelen</p> <p>Hoofdstuk 4 verpakking en etikettering</p>	<p>244 – 245</p> <p>245 – 247</p> <p>83 - 87</p> <p>89 – 92</p> <p>93 – 97</p>
<p>III.49</p> <p>De leerling assisteert bij het voorraadbeheer.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • samenstelling stock droge voeding; • bewaren van verse producten; • inventariseren; 	<p>Verantwoord ondernemen in horeca</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> algemeen stockbeheer/regels van fefo en fifo². <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> correct uitvoeren van opdrachten i.v.m. stockbeheer; opzoekopdrachten uitvoeren; zelfstandig werken. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> systematisch controle van voedingsproducten en hun bewaartijd. 	<p>Deel 2</p> <p>Hoofdstuk 4</p> <p>2 ontvangst van voedingsmiddelen</p> <p>3 stockagetechnieken</p> <p>+ eigen invulling conform de werking van de school</p>	<p>84 – 91</p> <p>92 – 101</p>
<p>III.50</p> <p>De leerling doet aan creatieve restverwerking (uitvoeren / organiseren).</p>	<p>Kennis en vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> methodes kennen om aan creatieve restverwerking te doen en deze ook uitvoeren. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> zuinig omspringen met voedingsproducten. 		
<p>III.51</p> <p>De leerling gaat oordeelkundig om met energie, met materialen en toestellen.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> notie hebben van het energieverbruik in keuken en restaurant; notie hebben van de kostprijs van de verschillende materialen en toestellen en van de kostprijs van herstellingen. <p>Vaardigheden:</p>	<p>Verantwoord ondernemen in horeca</p> <p>Deel 3</p> <p>Hoofdstuk 1 de ecologische voetafdruk</p> <p>Hoofdstuk 2</p> <p>4 impact van direct energieverbruik</p>	<p>119 – 129</p> <p>133 – 137</p>

² Fefo = First expired, First out / fifo = First in, First out.

	<ul style="list-style-type: none">• energiebewust werken door juiste aanwending van materialen en toestellen. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none">• respect voor de gebruikte materialen en grondstoffen.		
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--