

**SECUNDAIR ONDERWIJS**

Onderwijsvorm: **BSO**

Graad: **derde graad**

Jaar: **derde leerjaar**

Studiegebied: **Voeding**

**SPECIFIEK GEDEELTE**

Optie(s): **Specialiteitenrestaurant**

Vak(ken):	<b>TV Hotel</b>	<b>6 lt/w</b>
	<b>PV Praktijk hotel</b>	<b>10-6 lt/w</b>
	<b>PV/TV Stage hotel</b>	<b>4-8 lt/w</b>

Vakkencode: **VV-e**

Leerplannummer: **2005/025**  
**(vervangt 2004/218)**

Nummer inspectie: **2004 / 72 // 1 / S / SG / 2h / III7 / / D/**  
**(vervangt 2004 / 72 // 1 / S / SG / 1 / III7 // V/05)**

## INHOUD

1. Visie .....	3
2. Beginsituatie .....	5
3. Algemene doelstellingen .....	6
4. Leerplandoelstellingen en leerinhouden.....	7
TV Hotel .....	7
PV Praktijk hotel en PV/TV Stage hotel .....	18
5. Pedagogisch-didactische wenken en timing .....	23
6. Minimale materiële vereisten.....	29
7. Evaluatie .....	36
8. Bibliografie.....	39

## LESSENTABEL

### Specialiteitenrestaurant BSO, 3e graad, derde leerjaar

*Studiegebied: voeding*

#### Basisvorming

*Aantal lestijden per week: 12*

De school maakt de keuze tussen AV Frans (keuzeletter A) en AV Nederlands (keuzeletter B).

AV Godsdienst of Niet-confessionele zedenleer	<b>2</b>
AV Frans <b>A</b>	<b>2</b>
AV Lichamelijke opvoeding	<b>2</b>
AV Nederlands <b>B</b>	<b>2</b>
AV Project algemene vakken	<b>6</b>

### Specifiek gedeelte Specialiteitenrestaurant

*Aantal lestijden per week: 20*

PV Praktijk hotel	<b>10-6</b>
PV/TV Stage hotel	<b>4-8</b>
TV Hotel	<b>6</b>

### Complementair gedeelte

*Aantal lestijden per week: 4*

## 1 VISIE

In dit specialisatiejaar wordt vooral gestreefd naar een diepgaande aanvulling van de professionele opleiding. De inhoud en doelstellingen van dit specialisatiejaar slaan op de activiteiten binnen de keukendiscipline. Leerlingen die ervoor kiezen zich te specialiseren in 'specialiteitenrestaurant' willen zich bekwamen in het vak van kok.

Deze gespecialiseerde opleiding legt het accent op:

- nieuwe kooktechnieken (vacuüm, steamen, snelkoelen ...);
- kwalitatief hoogstaande, creatief samengestelde gerechten op basis van de gastronomische keuken, uitgewerkt met dagverse seizoenproducten in verschillende culinaire combinaties;
- de handvaardigheidstechnieken zoals het bereiden en versnijden aan tafel met dagverse seizoenproducten.

De specialisatie heeft ook betrekking op de keukentraditie van andere culturen met een verscheidenheid aan gerechten en presentatie.

Om die reden zal in dit leerplan het accent liggen op keukentechnologie en keukenpraktijk. De zaalactiviteiten die zijn opgenomen, hebben te maken met zaalbereidingen en -versnijdingen en met inzichten die het commerciële en economisch rendabele van een (eigen) zaak moeten bevorderen.

Een specialisatiejaar heeft eveneens als einddoel de vorming van een secundair onderwijs te finaliseren. Dit specialisatiejaar heeft als bijkomende bedoeling zich te kunnen vestigen of om in bepaalde werkomgevingen de leiding te kunnen nemen. O.m. om die reden wordt ruim aandacht besteed aan persoonsverzorging en persoonlijkheidsvorming net als aan een economische vorming (aspecten m.b.t. foodcost, inslag berekenen met behulp van informatica, prijsbewust aankopen, rendabiliteit).

Een ruim stagepakket, goed gekozen werkbezoeken en een specifieke oriëntering van de praktijklessen op school naar de eisen die gesteld worden door de horecasector, slaan een brug tussen de schoolse opleiding en de dagelijkse praktijk op de werkvloer. Om die reden is dit leerplan ook een verdieping van de componenten zoals ze werden nagestreefd in de derde graad Restaurant en Keuken en zoals ze werden opgenomen in de studierichtingfiche III BSO Restaurant en Keuken opgesteld door de VLOR (8 oktober 1999 – RSO/SRF/STUURGR/RLE-LVP-RVH-WVE/DOC/002):

### 1. De praktische component van de vorming

De toenemende zelfstandigheid moet tot uiting komen in het meer en meer zelfstandig plannen van keukenopdrachten, het voorbereiden ervan, het uitvoeren en het deskundig evalueren.

In het restaurant leren zij door goed begeleide praktijkoefening met klanten de werkzaamheden van een kelner plannen, voorbereiden en uitvoeren. Zij moeten in staat zijn de gasten/klanten te ontvangen, begeleiden en te adviseren. Naast het meer zelfstandig serveren van dranken en gerechten zijn zij ook in staat restaurantbereidingen en –versnijdingen uit te voeren, met toenemende zelfstandigheid en grotere complexiteit van de opdracht.

### 2. De sociaal-communicatieve component

Deze component sluit nauw aan bij de praktische component. Tijdens de uitvoering van de restaurant- en keukenopdrachten zal de leerling steeds meer blijf moeten geven zowel mondeling als schriftelijk taalvaardig te zijn. Deze taalvaardigheid heeft o.m. betrekking op de omgang met klanten in het Nederlands en in één vreemde taal, het onthaal en de blijken van gastvrijheid, maar het komt ook tot uiting in de omgang met collega's, het management, de bedrijfsleiding, leveranciers.

Zo zijn blijken van beleefdheid, het gepast omspringen met de regels van de etiquette van groot belang.

Het vlot omgaan met ICT in het onthaal van klanten en in het opnemen van taken in de administratie en het voorraadbeheer zijn in toenemende mate aan de orde.

### **3. De theoretisch-technische component**

Deze component staat niet op zichzelf maar is ondersteunend aan de praktische component. Leerlingen dienen inzicht te hebben in de principes en de regelgeving van uitrusting, veiligheid en hygiëne. Kennis van grondstoffen en toestellen zijn noodzakelijk om op een doordachte en veilige manier de praktijk te plannen, voor te bereiden en uit te voeren.

### **4. De commerciële component**

De leerlingen krijgen kennis en inzicht in de bedrijfsvoering van een restaurant. Ze krijgen dit bij elke gelegenheid die in de praktijk en de theorie wordt geboden. Het gaat o.m. om het beheer van de keuken en het restaurant, voorraadbeheer, marketing, imagovorming, milieu- en energiebeheer, administratie, kostprijsberekening, automatisering, gebruik van halffabrikaten, verkooptechnieken.

Deze kennis moet dienen om zich beter praktijkbewust voor te bereiden en zijn eigen handelen te evalueren en te richten.

## **2** **BEGINSITUATIE**

Kunnen als regelmatige leerlingen worden toegelaten:

1° de houders van een diploma van secundair onderwijs, uitgereikt in een studierichting van hetzelfde studiegebied, of van een studiegetuigschrift van het tweede leerjaar van de derde graad van het secundair onderwijs, uitgereikt in een studierichting van hetzelfde studiegebied. Elke overstap tussen een tweede en derde leerjaar van de derde graad binnen hetzelfde studiegebied vindt m.a.w. van rechtswege plaats en kan niet worden geweigerd. Dit sluit niet uit dat toelatingsklassenraden vrijblijvend een advies of aanbeveling formuleren inzake opportuniteit en/of haalbaarheid van de betrokken doorstroming;

2° de houders van een diploma van secundair onderwijs, uitgereikt in een studierichting van een ander studiegebied, of van een studiegetuigschrift van het tweede leerjaar van de derde graad van het secundair onderwijs, uitgereikt in een studierichting van een ander studiegebied, onder de volgende voorwaarde: gunstige beslissing van de toelatingsklassenraad. Bij studiegebiedoverschrijdende overstap ligt de beslissing dus bij de toelatingsklassenraad. In sommige gevallen kan dat er op neerkomen dat een toelatingsklassenraad de toelating tot een bepaald specialisatiejaar vanuit een bepaalde studierichting van het tweede leerjaar van die graad, in vrij algemene zin aanvaardt. In andere gevallen zal de beslissing van de toelatingsklassenraad een strikt individueel karakter hebben; dit zal inzonderheid van toepassing zijn indien elders competenties of vaardigheden werden verworven (bvb. via beroepservaring, vrijwilligerswerk, zelfstudie,...) die bij de beoogde toelating in positieve zin in aanmerking kunnen worden genomen. De scholen/toelatingsklassenraden handelen op dit vlak dus volkomen autonoom, hoewel mag worden verondersteld dat voor elke genomen beslissing steeds een motiveeringsgrond bestaat.

De voorkennis varieert van eerder beperkt tot ruim voldoende. De vakgroep zal bij de organisatie van de opleiding hier terdege rekening moeten mee houden. Klasdifferentiatie en gedifferentieerde aangepaste stage zullen noodzakelijk zijn.

Dit leerplan diept de onderdelen van de derde graad uit. Specialisatiejaren vinden hun bestaansrecht in de verhoogde kansen op tewerkstelling. Na de opleiding in de klassieke keuken en traditionele bereidingstechnieken en grondstoffen wordt in de opleiding het accent gelegd op de realiteit van de grootkeuken (aangepaste grondstoffen, hoeveelheden, apparatuur en technieken).

### **3 ALGEMENE DOELSTELLINGEN**

De studierichting Specialiteitenrestaurant (specialisatiejaar derde graad BSO) veronderstelt een degelijke basiskennis van de culinair gastronomische aspecten van het restaurantbedrijf.

Er wordt vanuit gegaan dat de leerlingen de kwaliteitsverschillen van de grondstoffen en hun samenstelling in de recepten kunnen gebruiken.

De algemene vorming, een praktisch-theoretische kennis, de kennis van de nieuwste technieken en het op de hoogte blijven van de recentste evoluties zijn noodzakelijk voor de tewerkstelling in de nijverheid.

Theoretisch en praktisch inzicht hebben in de organisatie en het beheer van een restaurant.

Theoretische en praktische kennis hebben met betrekking tot de grondstoffen waarmee men werkt.

Een kritische houding innemen tegenover nieuwe technieken en trends.

Meer complexe opdrachten met een toenemende zelfstandigheid plannen, voorbereiden, uitvoeren en evalueren.

Zin hebben voor organisatie en timing.

Oog hebben voor productiviteit.

Gericht zijn op het streven naar kwaliteit, zelfstandigheid en verantwoordelijkheid.

Stijlvol en met zin voor wat mooi is, omgaan met de aspecten smaak, kleur, vormgeving en compositie.

Aandacht hebben voor lichaamstaal en stijl.

Basiskennis en basisvaardigheden inzake EHBO beheersen.

De noodzaak inzien van veilig, hygiënisch, creatief en efficiënt economisch werken.

De culinaire begrippen en inzichten aanwenden in het teamwerk en wat het geven van adviezen aan klanten betreft.

In team geplande activiteiten voorbereiden, uitvoeren en evalueren.

## 4 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN LEERINHOUDEN

### TV HOTEL

#### Keukentechnologie

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
1	De begrippen gerecht, maaltijd en gang omschrijven. Soorten maaltijden onderscheiden.	<b>1 Maaltijden in de gastronomie</b>
2	De evolutie van de smaaktendensen toelichten en er rekening mee houden in het geven van advies aan de klanten.	<b>2 De smaaktendensen</b>
3	Een restaurant- en wijnkaart opstellen. Een restaurant- en wijnkaart evalueren op technisch en economisch-commercieel vlak. Aan de hand van een technische fiche een kostprijsberekening opstellen. Kostencontroles in het restaurant uitvoeren en interpreteren. Gebruikmaken van verkoopstechnieken om de verkoop te bevorderen. De geleverde kwaliteit evalueren.	<b>3 Opstellen van restaurant- en wijnkaart</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• opstellen met het oog op rendabiliteit, rekening houdend met o.m. de aard van de zaak, het imago, het doelpubliek</li> <li>• kostprijsberekening en verkoopprijsberekening</li> <li>• prijs-kwaliteitsverhouding</li> <li>• portionering van producten + kostenfactuur</li> <li>• dag-, maand- en seizoenmenu's, suggesties</li> </ul>
4	De verschillende gerechten herkennen en benoemen. De grondstoffen die voor de verschillende gerechten worden gebruikt benoemen en verantwoorden.	<b>4 Regionale, streekgebonden gerechten</b> <p>4.1 Bereiding van koude en warme voorgerechten</p> <p>4.2 Bereiding van soepen</p>



Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	<p>De specifieke verwerkingsmogelijkheden en technieken verantwoorden en het juiste materieel bij de verwerking ervan benoemen.</p> <p>De gevolgde werkwijze verantwoorden.</p> <p>Bij elk gerecht rekening houden met de principes van kostprijsberekening.</p>	<p>4.3 Bereiding van hoofdgerechten</p> <p>4.4 Bereiding van koude en warme nagerechten</p> <p>4.5 Bereiding van restaurantpatisserie</p>
5	<p>Een overzicht geven van de meest voorkomende vreemde keukens.</p> <p>Diverse, specifieke gerechten uit vreemde landen aangeven.</p> <p>De specifieke ingrediënten opnoemen.</p> <p>Een kritische belangstelling aan de dag leggen ten overstaan van nieuwe tendensen.</p> <p>Een gevarieerd assortiment opstellen van realiseerbare bereidingen.</p>	<p><b>5 Bespreking van de voornaamste wereldkeukens i.s.m. PV/TV Stage Hotel en PV Praktijk Hotel)</b></p> <p>o.m.</p> <p>5.1 Franse specialiteiten</p> <p>5.2 Spaanse specialiteiten</p> <p>5.3 Italiaanse specialiteiten</p> <p>5.4 Griekse specialiteiten</p> <p>5.5 Turkse specialiteiten</p> <p>5.6 Aziatische specialiteiten</p> <p>5.7 Scandinavische specialiteiten</p>
6	<p>De basiskooktechnieken toepassen i.f.v. het product en/of het gerecht.</p> <p>De basiskooktechnieken herkennen en benoemen.</p> <p>De voor- en nadelen van de verschillende technieken opsommen.</p> <p>Het juiste materieel opnoemen en verantwoorden.</p>	<p><b>6 Uitbreiding en uitdieping van de basiskooktechnieken</b></p> <p>6.1 Vacuümgaan en vacuümverpakken</p> <p>6.2 Combistomen</p> <p>6.3 Grillen, wokken, regeneretechnieken, binden door middel van koude, warm en koud roken, marinieren ...</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
7	<p>De begrippen convenience food en instantproducten omschrijven.</p> <p>De toepassingsgebieden onderscheiden en omschrijven.</p> <p>De voorbewerking met eigen woorden uitleggen.</p> <p>De bereidingsmethoden toelichten.</p> <p>De kwaliteit en de kostprijs van convenience food aangeven.</p> <p>De voor- en nadelen van convenience food toelichten in concrete situaties.</p>	<p><b>7 Convenience food; instantproducten</b></p> <p>7.1 Begripsomschrijvingen</p> <p>7.2 Toepassingen in het specialiteitenrestaurant</p> <p>7.3 Voor- en nadelen op grond van o.m.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• economische criteria</li> <li>• de factor tijd</li> <li>• de factor kwaliteit</li> </ul>
8	<p>De begrippen kleurstoffen, conserveringsmiddelen, anti-oxidantia, emulgatoren, nitraten en nitrieten, antibiotica en hormonen uitleggen.</p> <p>De soorten additieven opnoemen en er de voor- en nadelen van verwoorden.</p> <p>Van de etiketten de soorten additieven aflezen, het doel ervan verwoorden en er kritisch ingesteld rekening mee houden bij een verantwoord gebruik (i.f.v. de criteria gezondheid, economische principes en het imago van de zaak).</p>	<p><b>8 Additieven en contaminanten in de voeding</b></p> <p>8.1 Kleurstoffen</p> <p>8.2 Conserveringsmiddelen</p> <p>8.3 Anti-oxidantia</p> <p>8.4 Emulgatoren</p> <p>8.5 Nitraten en nitrieten</p> <p>8.6 Contaminanten in de voeding</p>
9	<p>De voorwaarden voor een rationele menuplanning verklaren en toepassen in functie van een economisch verantwoorde werking.</p> <p>De samenstelling van een gezond en evenwichtig menu toelichten en motiveren.</p> <p>Een menu samenstellen i.f.v. het seizoen, het imago van de zaak, het vaktechnisch menugeraamte.</p> <p>De menuwetten toepassen.</p> <p>De opbouw van een restaurantkaart verantwoorden, rekening houdend met menuwetten en kostprijsberekening.</p>	<p><b>9 Menuplanning i.f.v. de kaart in PV Hotel</b></p> <p>9.1 Samenstelling van een menu (gezonde voedselkeuze)</p> <p>9.2 Seizoenkalender (keuze van de ingrediënten)</p> <p>9.3 Vaktechnisch menugeraamte</p> <p>9.4 Menuwetten</p> <p>9.5 Studie van de restaurantkaart</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN	
	<p>Portionering berekenen.                      Een receptuur lezen en aanpassen aan de opdracht.                      Software gebruiken bij het opmaken van een receptuur.                      Een assortimentenlijst opmaken.</p> <p>Specifieke dresseertechnieken en presentatievormen onderscheiden en benoemen.</p>	<p>9.6 9.7 9.8 9.9</p>	<p>Portionering                      Receptuur en fichesysteemontwikkeling                      Voorstellen van het menu aan de klant</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interactievormen</li> <li>• omgaan met wensen en klachten van klanten</li> </ul> <p>Dresseertechnieken en presentatievormen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dresseertechnieken (o.m.: in waaivorm, trapsgewijs)</li> <li>• presentatievormen (o.m.: caquelon, tajine en stoomkorf, op verschillende vormen van borden en schotels, in buffetvorm)</li> </ul>
10	<p>Een verantwoorde aankoop van goederen illustreren.                      Aankoopbeheer in de totaalbenadering van de restaurantexploitatie opnemen.</p> <p>De producten op een verantwoorde manier stockeren op hun specifieke plaats.                      Een interne kwaliteitscontrole toepassen.                      Een factuur begrijpend lezen en interpreteren.</p> <p>De verkoopprijs berekenen.                      Een inventaris opmaken.                      Een duidelijk controlesysteem verantwoorden.</p>	<p>10 10.1 10.2 10.3 10.4 10.5 10.6 10.7</p>	<p><b>Voeding- en drankencontrole</b></p> <p>Aankoop van goederen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• productselectie</li> <li>• hoeveelheidbepaling</li> <li>• prijzeselectie</li> </ul> <p>Opslaan en uitgifte van goederen en waarderingsmethodes</p> <p>De factuur en de verwerking ervan                      Voorbereiding en eigenlijke bereiding                      Verkoop i.f.v. de receptuur                      Opstellen van de inventaris (F &amp; B cost report)                      Controlesystemen</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	De principes van een commercieel en economisch rendabel aankoop-, verkoop- en stockbeheer noemen, toepassen en verantwoorden.	<p>10.8 Stockbeheer</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beginvoorraad</li> <li>• omloopsnelheid</li> <li>• voorraadsystemen</li> <li>• voorraadadministratie</li> <li>• controle op de geleverde goederen en grondstoffen</li> <li>• beoordeling van de leverancier</li> <li>• toepassing van informatica</li> </ul>
11	De principes van veiligheid en hygiëne herkennen in de nieuwe technieken en toestellen.	<p>11 <b>Sensibilisering voor de aspecten veiligheid en hygiëne in de keuken (i.s.m. PV Praktijk en PV/TV Stage)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nieuwe technieken en tendensen i.v.m. veiligheid en hygiëne o.m. bij snelkoelen, vacuümgaan en ontkoppeld koken</li> </ul>
12	De recepturen lezen en aanpassen aan de opdracht door gebruik te maken van aangepaste software.	<p>12 <b>Menuverwerking (kostprijsberekening) en uitwerking van receptuur volgens model</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• met gebruik van software</li> </ul>
13	De kenmerken van de producten, hun bereidingswijzen en hun toepassingen verwoorden.	<p>13 <b>Restaurantpatisserie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• patisseries technieken i.f.v. de praktijkopdracht (o.m. bava-rois, boters voor bladerdeegbereidingen, principes van rijzen van degen, chocoladebereidingen, biscuitbereidingen, gebruik van bloem)</li> </ul>

**TV Hotel**

**Grondstoffen- en drankenleer**

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
1	<p>De grondstoffen zoals ze gebruikt worden in het gastronomisch specialiteitenrestaurant herkennen en benoemen.</p> <p>De specifieke grondstoffen kiezen in functie van het gebruik.</p> <p>De gebruiksmogelijkheden en toepassing in de basiskooktechnieken benoemen en verantwoorden.</p> <p>Het juiste materieel benoemen dat nodig is bij de verwerking van de grondstoffen.</p> <p>De gevolgde werkwijze bij de verwerking van de grondstoffen verantwoorden.</p> <p>Bij de keuze van de grondstoffen rekening houden met de factor kostprijs.</p>	<p><b>1 Verwerking van grondstoffen in de gastronomie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vlees</li> <li>• vis</li> <li>• schaal- en schelpdieren</li> <li>• groenten</li> <li>• fruit</li> <li>• wild</li> <li>• gevogelte</li> <li>• eieren</li> <li>• deegwaren</li> <li>• zuivelproducten</li> <li>• exotische vruchten</li> <li>• kruiden en specerijen</li> </ul>
2	<p>De wijnen situeren en bespreken a.d.h.v. degustaties.</p> <p>De kwaliteitsfactoren toelichten.</p>	<p><b>2 Wijnen (uitdieping en uitbreiding derde graad i.f.v. kwaliteitswijnen zoals ze voorkomen in het specialiteitenrestaurant)</b></p> <p>2.1 Druivensoorten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beschrijving</li> <li>• verband i.f.v. de kwaliteit en smaak tussen de wijn en druif/ ondergrond/klimaat/techniek</li> </ul>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	<p>De samenhang tussen de zintuigen smaak, geur en zicht verwoorden bij het wijnproeven.</p> <p>Geuren en smaken herkennen en toelichten.</p> <p>Een degustatie toelichten aan de hand van een degustatiefiche.</p> <p>Specifieke behandelingen benoemen en hun typische smaakkenmerken verwoorden.</p> <p>De technieken van het degusteren toelichten en toepassen.</p>	<p>2.2 Proeven van wijnen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organoleptische wijnproef <ul style="list-style-type: none"> <li>• oog</li> <li>• neus</li> <li>• smaak</li> <li>• afdronk</li> </ul> </li> </ul> <p>2.3 Typische smaakkenmerken van bepaalde wijnen o.m. van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• champagne en mousserende wijn</li> <li>• edele rotting</li> <li>• ijswijnen</li> <li>• laattijdige oogst</li> <li>• natuurlijke gezoete wijn</li> <li>• strowijnen</li> <li>• vin jaune</li> </ul> <p>2.4 Technieken van het degusteren o.m.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• chambereren/koelen</li> <li>• ontkurken</li> <li>• decanteren</li> <li>• inschenken</li> <li>• het walsen met het glas</li> <li>• opeenvolgende stappen tijdens het degusteren</li> </ul>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	<p>De belangrijkste regels i.v.m. de samenhang van wijnen en gerechten opnoemen en toepassen.</p> <p>De meest geschikte wijn(en) uit de schoolwijnkaart aanwijzen in functie van gerecht/menu rekening houdend met de kostprijs.</p> <p>Zelf een aangepaste wijn kiezen en adviseren. (U)</p> <p>Uitleggen hoe een wijnkaart kan worden samengesteld (geografisch, volgens druivensoort).</p> <p>Verantwoorden hoe wijnen optimaal kunnen bewaard worden.</p> <p>Op het internet, door gebruik te maken van een zoekmachine, informatie over wijnen opzoeken met het oog op het aanleggen van een eigen documentatiemap.</p>	<p>2.5 Harmonie van wijn en gastronomie</p> <p>2.6 De wijnkaart</p> <p>2.7 De wijnkelder/klimaatkast</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• principes bij het bewaren van wijnen</li> </ul> <p>2.8 Informatie opzoeken over wijn</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• op het internet nuttige wijnsites raadplegen</li> </ul>
U	<p>3</p> <p>Distelleringsprincipes kort toelichten.</p> <p>Een indeling verantwoorden van vatgerijpte en niet-vatgerijpte alcoholische dranken.</p> <p>Voor de verschillende dranken aangepaste serveerwijzen aangeven.</p>	<p><b>3 Alcoholische dranken</b></p> <p>3.1 Vatgerijpte distillatie (o.m. whisky, cognac, calvados)</p> <p>3.2 Niet-vatgerijpte distillatie (o.m. graanjenever, vruchtenalcohol, saké)</p> <p>3.3 Digestieven</p> <p>3.4 Serveerwijze (U)</p>
	<p>4</p> <p>De indeling van de bieren illustreren met het oog op het verlenen van advies aan klanten.</p> <p>Biersoorten als grondstoffen bij het bereiden van gastronomische gerechten opgeven.</p>	<p><b>4 Bieren</b></p> <p>4.1 Indeling van de bieren</p> <p>4.2 Bier in de gastronomie</p>
U	<p>5</p> <p>De aperitieven die op de schoolkaart voorkomen indelen in soorten aperitieven.</p>	<p><b>5 De aperitieven (U)</b></p> <p>5.1 Korte herhaling van de serveermethodes van de enkelvoudige aperitieven.</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN	
U	De verschillende serveermethodes kennen en toepassen rekening houdend met de situatie.	5.2	Serveermethodes van samengestelde aperitieven
		5.3	Schematische voorstelling
U	6 De digestieven kunnen indelen. Advies geven i.v.m. digestieven.	6	<b>De digestieven (U)</b>
U	De verschillende serveermethodes kennen en toepassen rekening houdend met de situatie.	6.1	Korte herhaling van de digestieven (indeling)
		6.2	Serveermethodes



**TV Hotel**

**Restauranttechnologie**

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
1	<p>Een restaurantkaart opstellen.</p> <p>De drankenkaart opstellen, rekening houdend met de aard van het menu, de gerechtenkaart en de prijzen.</p> <p>Efficiënt advies en uitleg geven aan de gasten.</p>	<p><b>1 Het opmaken van een restaurantkaart en wijnkaart</b></p>
2	<p>De organisatie van een banket plannen.</p> <p>De voorafgaande besprekingen houden.</p> <p>Een duidelijk omschreven opdracht (activiteitenblad) formuleren.</p> <p>Een methode hanteren om het personeelsbestand te bepalen voor de verschillende deeltaken op een wijze dat het niet overbelast en demotiveert.</p> <p>Een briefing van een werkplan toelichten.</p>	<p><b>2 Organisatie van een banket</b></p> <p>2.1 Doelstelling van een banket en voorafgaande besprekingen</p> <p>2.2 Banketservice</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• activiteitenblad</li> <li>• voorbereidend werkplan</li> <li>• personeelsbestand</li> </ul> <p>2.3 briefing werkplan</p>
3	<p>Onder leiding een organisatieplan opmaken.</p> <p>Een specifieke dienstregeling uitwerken aan de hand van een model.</p>	<p><b>3 Specifieke voorbereiding van een groot buffet</b></p> <p>3.1 Huur materieel, contacten met derden, zaalaanpassingen</p> <p>3.2 Specifieke dienstregeling</p> <p>3.3 Samenwerking met andere diensten (keuken, receptie)</p>
4	<p>Methoden en technieken voor het opstellen van een marketingplan toepassen.</p> <p>In concrete situaties het verband aantonen tussen de stijl en de aard van de menukaarten en de profilering van de zaak.</p>	<p><b>4 Specifieke marketing</b></p> <p>4.1 Wat is marketing?</p> <p>4.2 Het verband tussen de menukaarten en profilering van de zaak</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	<p>5</p> <p>Het begrip promotiebeleid toelichten.</p> <p>Enkele soorten promoties illustreren.</p> <p>Een mailing opstellen op basis van marketingprincipes.</p> <p>Een persoonlijk verkoopsgesprek voeren.</p>	<p><b>5 Promotiebeleid en publiciteit</b></p> <p>5.1 Soorten promoties</p> <p>5.2 Mailing</p> <p>5.3 Persoonlijk verkoopsgesprek</p>

## PV PRAKTIJK HOTEL EN PV/TV STAGE HOTEL

De vakgroep bepaalt welke van de leerplandoelstellingen kunnen gerealiseerd worden in de praktijklessen (school – PV Praktijk) en/of in de stages (buiten de school PV/TV Stage hotel) (zie ook Didactische Wenken).

### Restaurantpraktijk

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
U U	1 Gasten op een gepaste wijze ontvangen en adviseren. Bestellingen 'à la carte' ontvangen en uitvoeren.	<b>1 Dienst aan de kaart (U)</b> 1.1 Seizoenkaarten 1.2 Eenvoudige tot gespecialiseerde diensten
	2 Een uitgebreid Amerikaans ontbijt etaleren. Een continentaal ontbijtmenu samenstellen.	<b>2 Ontbijtmenu</b>
	3 Een uitgebreide brunch samenstellen.	<b>3 Brunch</b>
U	4 De zaalbereidingen correct verrichten in functie van het gerecht. Zaalversnijdingen, -bereidingen en -afwerkingen uitvoeren.  De zaalbereidingen en -versnijdingen plannen, voorbereiden, uitvoeren en evalueren naar eindproduct en naar het proces.  De zaalbereidingen en -versnijdingen in meer complexe opdrachten uitvoeren.  De zaalbereidingen en -versnijdingen met toenemende zelfstandigheid uitvoeren.  Gepast de klanten adviseren.	<b>4 Dienst restaurantmenu en 'à la carte' gecombineerd (U)</b>
	5 De noodzaak van een perfecte samenwerking toelichten. Versnijdingen in een buffetformule uitvoeren.	<b>5 Banketten</b>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	6 De bediening bij een walking dinner perfect uitvoeren.	<b>6 Walking diner</b> • seizoengebonden, gevarieerde menu, vegetarisch
	7 Een buffet presenteren en portioneren.	<b>7 Buffetten</b>
(U)	8 De dienst van de koffie en de thee verzekeren. (U)	<b>8 Dienst van de thee en koffie (U)</b>
	9  Een aantal aperitieven en cocktails adviseren, (eventueel) bereiden en aanbieden.  Een all-day cocktail aanbevelen en aanbieden.  De gasten op een gepaste wijze adviseren.  Gepaste glazen gebruiken in functie van het gekozen aperitief of cocktail.	<b>9 Bar-Américain</b>  9.1 Aperitieven en cocktails  9.2 All-day cocktails

**Keukenpraktijk**

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
1	<p>De basisbereidingen van een seizoengebonden banket uitvoeren op een gastronomische manier.</p> <p>Eigen gemaakte bereidingen (voor een gelegenheidsbanket) op een aantrekkelijke wijze presenteren.</p>	<p><b>1 Banketten (zie TV)</b></p> <p>1.1 Seizoengebonden</p> <p>1.2 Gelegenheidsbanketten</p>
2	<p>Een origineel ontbijtbuffet uitvoeren.</p> <p>Een seizoengebonden buffet realiseren.</p> <p>Een gelegenheidsbuffet uitwerken.</p>	<p><b>2 Buffetten (zie TV)</b></p> <p>o.m.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ontbijtbuffetten</li> <li>• seizoengebonden buffetten</li> <li>• gelegenheidsbuffetten</li> </ul>
3	<p>Eigentijdse keukentrends volgen.</p> <p>Inzicht hebben in de combinatiemogelijkheden van bereidingen uit verschillende werelddelen.</p> <p>Nieuwe kooktechnieken en producten toepassen in de keuken.</p> <p>Zich aanpassen aan smaaktendensen.</p>	<p><b>3 Keukentrends (zie TV)</b></p> <p>3.1 Fusion kitchen</p> <p>3.2 Internationale keuken</p> <p>3.3 Walking dinner</p> <p>3.4 Vegetarische keuken</p> <p>3.5 Hedendaagse kooktechnieken (o.m. korte kooktijd, halfabrikaten)</p>
4	<p>Het assortiment van hotelbanketbakkerij inoefenen en uitbreiden.</p>	<p><b>4 Hotelbanketbakkerij (zie TV)</b></p> <p>4.1 Basisbereidingen</p> <p>4.2 Bavarois</p> <p>4.3 Bladerdeegbereidingen</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
		4.4 Biscuitbereidingen 4.5 Zanddeegbereidingen 4.6 Koekjes 4.7 Soezendeegbereidingen 4.8 Fruitdeegbereidingen 4.9 Chocoladebewerkingen
5	De gerechten portioneren in functie van het menu en van de kaart.  De benodigde grondstoffen zorgvuldig doseren. De gebruikte ingrediënten precies op het bord of schotel plaatsen, teneinde een perfecte schikking qua kleur en plaats te bekomen.	<b>5 Portioneren, panklaarmaken en het versnijden van</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vlees (o.m. wild en marinades, pasteien, eenden- en ganzenlever)</li> <li>• vis (o.m. schaal- en schelpdieren, kaviaar)</li> <li>• groenten (o.m. paddestoelen en zwammen, truffels, hopscheuten)</li> </ul>
6	Speciale visbereidingen voorbereiden, bereiden en afwerken.	<b>6 Vis</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• het voorbereiden van vis</li> <li>• het fileren van vis</li> <li>• het bereiden en afwerken van vis</li> </ul>
7	Het menuwerk plannen, voorbereiden, uitvoeren en evalueren.	<b>7 Menuwerk</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• plannen</li> <li>• voorbereiden</li> <li>• uitvoeren</li> <li>• evalueren</li> </ul>
8	Menuwerk en werken 'à la carte' combineren.	<b>8 Combinatie van menuwerk en 'à la carte'</b>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
9	Specifieke bereidingstechnieken toepassen.	<b>9 Gebruik van specifieke technieken zoals</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• grillen, wokken, regeneretechnieken, binden door middel van koude, warm en koud roken, marineren ...</li> </ul>
10	Dresseertechnieken op een bord perfect uitvoeren.  Een dessertbuffet realiseren waarin de verschillende aangebrachte technieken aan bod komen (showtafel of montre).  Originele garneertechnieken uitvoeren.	<b>10 Gebruik maken van specifieke dresseertechnieken</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>10.1 Op het bord</li> <li>10.2 Op een schotel</li> <li>10.3 Op een buffet</li> <li>10.4 Garneren</li> </ul>

## 5 PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN EN TIMING

### TV Hotel

Nr.	Onderdeel	Timing
1	Keukentechnologie	75 LT
2	Grondstoffen- en drankenleer	50 LT
3	Restauranttechnologie	25 LT

### PV Praktijk hotel en PV/TV Stage hotel

Het komt aan de vakgroep van de school toe om in functie van een aantal criteria (o.m. de vorderingen van de leerling, de aanwezigheid van hoogtechnologische apparatuur, de mogelijkheid om specifieke opdrachten al dan niet in een praktijkcontext te realiseren) de leerplandoelstellingen te laten realiseren in de (schoolse) praktijklessen en/of in de stages (buiten de school).

De school heeft daarvoor de mogelijkheid om praktijk en stage binnen een opgegeven vork te laten verlopen.

Toch wijzen we op het belang van de stages, die meer dan in een schools verband mogelijk is, de realiteit van de 'werkvloer' aan de leerlingen duidelijk maken.

Het organiseren van stage in specialisatiejaren beoogt een realiteits- en bedrijfsgericht onderricht. De school bepaalt het volume dat aan de stage zal besteed worden binnen de aangegeven vork: 4 tot 8 les-tijden per week. In functie van de bepaling van het aantal stage-uren worden de PV Praktijkuren binnen hun vork vastgelegd: 10 tot 6 uren.

Het is duidelijk dat de stages in een specialiteitenrestaurant het werkelijkheidskarakter van de opleiding zal ten goede komen. Bovendien raakt een leerling op die manier vertrouwd met het latere werkmilieu.

De leerlingen moeten bestendig onder de leiding staan van een geschoolde en/of ervaren vakman van de specialiteit gekozen door de stagiair. De school zal er over waken dat een goede begeleiding van een stagementor georganiseerd kan worden. Dit houdt o.m. in dat men er op toeziet dat er niet te veel stagiairs in het bedrijf aan de slag zijn. De school kan in zijn stagebeleidsplan een cijfer aangeven van hoeveel stagiairs per vakpersoneel per specialiteit aanwezig mogen zijn.

De stagiair mag niet beschouwd worden als een aanvullende hulp in een welbepaald onderdeel. Hoewel aan de stagiair ook routineopdrachten kunnen worden toevertrouwd, zal hij/zij echter vooral geconfronteerd moeten worden met het totale gebeuren van het specialiteitenrestaurant.

De leerling zal de verschillende vaardigheden en technieken alsook de theoretische, technische basis-kennis geïntegreerd moeten kunnen toepassen, met als einddoel zich zelfstandig te vestigen of leiding te nemen.

De praktijk en de stage zijn hoofdzakelijk gericht op het zich eigen maken van basistechnieken en trainen van vlotte omgangsvormen. Telkens wordt de nadruk gelegd op de basistechniek of -werkwijze, op het gebruik van het juiste materiaal en materieel en vooral op een vlotte samenwerking. Bij elke opdracht zal de praktijkleraar verwijzen naar de inhoud uit TV Hotel. Het moet de bedoeling zijn dat de leerlingen de uit te voeren opdrachten met toenemende zelfstandigheid kunnen uitvoeren. Uiteraard zal elkeen daarbij een verschillend beheersingsniveau bereiken.



De grote mogelijkheden van de stage liggen in het probleemoplossend handelen, waarbij denken en doen centraal staan. Daarom mag een stage niet beperkt worden tot het uitvoeren van een aantal geautomatiseerde basistechnieken. Groot belang dient gehecht te worden aan het **planmatig werken**. Wij adviseren het volgen van het **OVUR-schema** zoals dat in vele praktijksituaties schematisch is terug te vinden:

- **O = oriënteren** op de opdracht (planning)
- **V = voorbereiden** van de opdracht (voorbereiden)
- **U = uitvoeren** van de opdracht (uitvoeren)
- **R = reflecteren** (evalueren van de uitgevoerde opdracht)

Men kan in de stage een aantal activiteiten onderscheiden:

- het verantwoord opstellen van een kaart;
- gebruiken van een controlesysteem (stockbeheer);
- de prijsbepaling van de producten;
- promotie en advertising;
- nieuwe kooktechnieken;
- werkorganisatie keuken;
- dienstverloop in de keuken;
- de noodzaak van een perfecte samenwerking inzien;
- binnen het team vlot kunnen functioneren;
- het leren kennen en toepassen van acttoepassingen.

In het licht van een goede afstemming van de opleiding op de praktijk, is een blokstage aangewezen.

### **Praktische voorbereiding**

De praktische voorbereiding is hoofdzakelijk het werk van de stagebegeleider in samenwerking met de stagementor.

Er dienen vooraf afspraken gemaakt te worden over:

- de beoogde stagedoelen;
- de praktisch-organisatorische aspecten;
- de werkopdrachten nodig om de stagedoelen te helpen realiseren, rekening houdend met het geleidelijk opvoeren van de moeilijkheidsgraad;
- de organisatie van de evaluatie.

Deze aspecten dienen vooraf meegedeeld te worden aan de leerling. Wij verwijzen naar de noodzaak om per school een **stagebeleidsplan** op te stellen. Voor de concrete invulling verwijzen we naar een ontwerpstramien dat door de PBD is opgesteld: <http://www.gemeenschapsonderwijs.be/pbd/> (onder secundair onderwijs – werkgroepen – overleggroepen niveau overschrijdend – Gip en stages).

Een stageovereenkomst wordt opgesteld.

Bij de stageovereenkomst wordt een activiteitenlijst gevoegd. Deze lijst bevat stageactiviteiten die opgesteld zijn door de vakgroep op basis van de te realiseren leerplandoelstellingen. Het is noodzakelijk dat deze activiteitenlijst wordt doorgenomen zowel met de stagiairs als met de stagegevers. De stagegever kan aan de stagebegeleider bijkomende activiteiten voorstellen die pas kunnen uitgevoerd worden door de stagiair als de stagebegeleider de garantie heeft dat de stagedoelstellingen worden bereikt en de voorgestelde activiteiten een meerwaarde kunnen bieden.

### **De praktische organisatie van de stage**

De stagebegeleider is verantwoordelijk voor de organisatie en het verloop van de stage.

### **De stage als onderdeel van de geïntegreerde proef**

De evaluatie dient geïntegreerd te worden doorheen de ganse stageperiode en moet oog hebben voor de vorderingen van de stagiair. Geregelde en regelmatige tussentijdse evaluatie zal gebeuren door de stagebegeleider en de stagementor in samenspraak met de stagiair. Het verdient aanbeveling hierbij te werken met een vooraf vastgelegd evaluatieschema, dat beantwoordt aan de stagedoelen. In aansluiting op de visie betreffende de geïntegreerde proef, dient de evaluatie van de stage in aanmerking genomen te worden bij het al dan niet slagen voor de geïntegreerde proef. De manier waarop de stage verrekend wordt in de evaluatie van de geïntegreerde proef moet vooraf aan de ouders/leerlingen meegedeeld worden. Bovendien moet in het schoolreglement opgenomen worden dat de Geïntegreerde proef een wezenlijk deel uitmaakt van de opleiding.

### **Het stageverslag van de leerling**

De inhoud van het verslag kan in drie delen worden opgedeeld:

- een algemeen gedeelte met administratieve gegevens;
- het eigenlijk verslag;
- een persoonlijke evaluatie van de stagiair.

Het stageverslag van de leerling vormt een belangrijk onderdeel van het stagegebeuren. Het stageverslag zet de leerling immers aan om doelbewust, systematisch en nauwkeurig te observeren en te rapporteren.

Het stageverslag moet een globaal beeld geven van de stage en stelt de stagebegeleider in staat om vrij nauwkeurig de activiteiten van de stagiair na te gaan en de realisering van de gestelde doelen in de praktijk te toetsen.

Het stageverslag geeft echter vooral een beeld van het bevattings- en toepassingsvermogen van de leerling, zijn persoonlijkheidsvorming, zijn instelling tegenover het beroep en de stageplaats.

## **Gebruik van ICT**

### **1 Wat?**

Onder ICT verstaan we het geheel van computers, netwerken, internetverbindingen, software, simulatoren, etc. Telefoon, video, televisie en overhead worden in deze context niet expliciet meegenomen.

### **2 Waarom?**

De recente toevloed van informatie maakt levenslang leren een noodzaak voor iedereen die bij wil blijven. Maatschappelijke en onderwijskundige ontwikkelingen wijzen op het belang van het verwerven van ICT. Enerzijds speelt het in op de vertrouwdheid met de beeldcultuur en de leefwereld van jongeren. Anderzijds moeten jongeren niet alleen in staat zijn om nieuwe media efficiënt te gebruiken, maar is ICT ook een hulpmiddel bij uitstek om de nieuwe onderwijsdoelen te realiseren. Het nastreven van die competentie veronderstelt onderwijsvernieuwing en aangepaste onderwijsleersituaties. Er wordt immers meer en meer belang gehecht aan probleemoplossend denken, het zelfstandig of in groep leren werken, het kunnen omgaan met enorme hoeveelheden aan informatie ...

In bepaalde gevallen maakt ICT deel uit van de vakinhoud en is ze gericht op actieve beheersing van bijvoorbeeld een softwarepakket binnen de lessen informatica. In de meeste andere vakken of bij het nastreven van vakoverschrijdende eindtermen vervult ICT een ondersteunende rol. Door de integratie van ICT kunnen leerlingen immers:

- het leerproces zelf in eigen handen nemen;
- zelfstandig en actief leren omgaan met les- en informatiemateriaal;
- op eigen tempo werken en een eigen parcours kiezen (differentiatie en individualisatie).

### **3 Hoe te realiseren?**

In de eerste graad van het SO kunnen leerlingen adequaat of onder begeleiding elektronische informatiebronnen raadplegen. In de tweede en nog meer in de derde graad kunnen de leerlingen 'spontaan' gegevens opzoeken, ordenen, selecteren en raadplegen uit diverse informatiebronnen en -kanalen met het oog op de te bereiken doelen.

Er bestaan verschillende mogelijkheden om ICT te integreren in het leerproces.

Bepaalde programma's kunnen het inzicht verhogen d.m.v. visualisatie, grafische voorstellingen, simulatie, het opbouwen van schema's, stilstaande en bewegende beelden, demo ...

Sommige cd-roms bieden allerlei informatie interactief aan, echter niet op een lineaire manier. De leerling komt via bepaalde zoekopdrachten en verwerkingstaken zo tot zijn eigen "gestructureerde leerstof".

Databanken en het internet kunnen gebruikt worden om informatie op te zoeken. Wegens het grote aanbod aan informatie is het belangrijk dat de leerlingen op een efficiënte en een kritische wijze leren omgaan met deze informatie. Extra begeleiding in de vorm van studiewijzers of instructiekaarten is een must. Om tot een kwaliteitsvol eindresultaat te komen, kunnen leerlingen de auteur (persoon, organisatie ...), de context, andere bronnen die de inhoud bevestigen en de onderzoeksmethode toevoegen. Dit zal het voor de leraar gemakkelijker maken om het resultaat en het leerproces te beoordelen.

De resultaten van individuele of groepsopdrachten kunnen gekoppeld worden aan een mondelinge presentatie. Het programma "PowerPoint" kan hier ondersteunend werken.

Men kan resultaten en/of informatie uitwisselen via e-mail, Blackboard, chatten, nieuwsgroepen, discussiefora ... ICT maakt immers allerlei nieuwe vormen van directe en indirecte communicatie mogelijk. Dit is zeker een meerwaarde omdat ICT zo de mogelijkheid biedt om niet alleen interscolaire projecten op te zetten, maar ook om de communicatie tussen leraar en leerling (uitwisselen van cursusmateriaal, planingsdocumenten, toets- en examenvragen ...) en leraren onderling (uitwisseling lesmateriaal) te bevorderen.

Sommige programma's laten toe op graduele niveaus te werken. Ze geven de leerling de nodige feedback en remediëring gedurende het leerproces (= zelfreflectie en -evaluatie).

---

## BEGELEID ZELFGESTUURD LEREN

### 1 Wat?

Met begeleid zelfgestuurd leren bedoelen we het geleidelijk opbouwen van een competentie naar het einde van het secundair onderwijs, waarbij leerlingen meer en meer het leerproces zelf in handen gaan nemen. Zij zullen meer en meer zelfstandig beslissingen leren nemen in verband met leerdoelen, leeractiviteiten en zelfbeoordeling.

Dit houdt onder meer in dat:

- de opdrachten meer open worden;
- er meerdere antwoorden of oplossingen mogelijk zijn;
- de leerlingen zelf keuzes leren maken en die verantwoorden;
- de leerlingen zelf leren plannen;
- er feedback is op proces en product;
- er gereflecteerd wordt op leerproces en leerproduct.

De leraar is ook coach, begeleider.

De impact van de leerlingen op de inhoud, de volgorde, de tijd en de aanpak wordt groter.

### 2 Waarom?

Begeleid zelfgestuurd leren sluit aan bij enkele pijlers van ons PPGO, o.m.

- leerlingen zelfstandig leren denken over hun handelen en hierbij verantwoorde keuzes leren maken;
- leerlingen voorbereiden op levenslang leren;
- het aanleren van onderzoeksmethodes en van technieken om de verworven kennis adequaat te kunnen toepassen.

Vanaf het kleuteronderwijs worden werkvormen gebruikt die de zelfstandigheid van kinderen stimuleren, zoals het gedifferentieerd werken in groepen en het contractwerk.

Ook in het voortgezet onderwijs wordt meer en meer de nadruk gelegd op de zelfsturing van het leerproces in welke vorm dan ook.

Binnen de vakoverschrijdende eindtermen, meer bepaald 'Leren leren', vinden we aanknopingspunten als:

- keuzebekwaamheid;
- regulering van het leerproces;
- attitudes, leerhoudingen, opvattingen over leren.

In onze (informatie)maatschappij wint het opzoeken en beheren van kennis voortdurend aan belang.

### 3 Hoe te realiseren?

Het is belangrijk dat bij het werken aan de competentie de verschillende actoren hun rol opnemen:

- de leraar als coach, begeleider;
- de leerling gemotiveerd en aangesproken op zijn 'leer'kracht;

- de school als stimulator van uitdagende en creatieve onderwijsleersituaties.

De eerste stappen in begeleid zelfgestuurd leren zullen afhangen van de doelgroep en van het moment in de leerlijn 'Leren leren', maar eerder dan begeleid zelfgestuurd leren op schoolniveau op te starten is 'klein beginnen' aan te raden. Vanaf het ogenblik dat de leraar zijn leerlingen op min of meer zelfstandige manier laat

- doelen voorop stellen;
- strategieën kiezen en ontwikkelen;
- oplossingen voorstellen en uitwerken;
- stappenplannen of tijdsplannen uitzetten;
- resultaten bespreken en beoordelen;
- reflecteren over contexten, over proces en product, over houdingen en handelingen;
- verantwoorde conclusies trekken;
- keuzes maken en die verantwoorden

is hij al met een of ander aspect van begeleid zelfgestuurd leren bezig.

## 6 MINIMALE MATERIËLE VEREISTEN<sup>1</sup>

### TV Hotel

Om het leerproces gericht op het bereiken van de leerplandoelstellingen efficiënt te organiseren, is het noodzakelijk dat de TV-lessen gegeven in een daartoe uitgerust lokaal. Het gaat om een leslokaal dat:

- demonstratieproeven toelaat;
- voldoende dicht bij de keuken en/of het restaurant gelegen is zodat gebruik van apparatuur en demonstraties gemakkelijk kan georganiseerd worden;
- uitgerust is voor projectie (o.m. transparanten, video, cd-rom).

Het leslokaal moet minimaal uitgerust zijn met:

- een overheadprojector met aangepast projectiescherm;
- licht en wendbaar meubilair dat efficiënt kan aangepast worden aan de wisselende werkvormen van o.m. de les Drankenleer;
- een prikbord voor mededelingen, aankondigingen, persoonlijk werk van de leerlingen;
- ruimte voor 'aankleding' van het lokaal i.f.v. de leerinhouden en de sfeer van de studierichting;
- opbergruimte voor didactisch materieel.

De leerplancommissie beveelt volgende apparatuur aan:

- video- en/of DVD-apparatuur;
- de mogelijkheid om cd-rom weergave en werking met ICT-applicaties te organiseren.

### PV Praktijk hotel

De restaurantkeuken bevat volgende afdelingen:

- de voorbereidingskeuken
- de koude keuken
- de warme keuken
- het magazijn
- de koel- en diepvriesruimte
- het afwaslokaal

---

<sup>1</sup> Inzake veiligheid is de volgende wetgeving van toepassing:

- Codex
- ARAB
- AREI
- Vlarem.

Deze wetgeving bevat de technische voorschriften die in acht moeten genomen worden m.b.t.:

- de uitrusting en inrichting van de lokalen;
- de aankoop en het gebruik van toestellen, materiaal en materieel.

Zij schrijven voor dat:

- duidelijke Nederlandstalige handleidingen en een technisch dossier aanwezig moeten zijn;
- alle gebruikers de werkinstructies en onderhoudsvoorschriften dienen te kennen en correct kunnen toepassen;
- de collectieve veiligheidsvoorschriften nooit mogen gemanipuleerd worden;
- de persoonlijke beschermingsmiddelen aanwezig moeten zijn en gedragen worden, daar waar de wetgeving het vereist.

## 1. DEMONSTRATIEKEUKEN (OP BASIS VAN 12 LEERLINGEN)

### 1.1 Totaalinrichting

- 1 schrijfbord (anti-stof en magnetisch)
- 1 projectiescherm
- 1 handenwastafeltje (inox) met voet of kniebediening
- verdelers voor handenwasmiddel
- verdelers voor papieren handdoekjes
- 1 bureau voor de leraar-chef
- 1 friteuse met dubbele mand
- 1 tweedeurs industriële koelkast (2° C onderaan; 4/6° C bovenaan)
- 1 diepvriezer
- 1 salamander
- 1 weegschaal (digitaal)

### 1.2 Demonstratiegedeelte (werkunit voor de leraar-chef)

- frontale kookunit met bovenstaande schuine spiegel bestaande uit:
  - 1 vier-pitsfornuis met warme luchtoven
  - 1 inox werktafel met opbergruimte (laden en opbergschappen)
  - 1 spoeltafel met dubbele bak en afdruiptrek
  - klein materieel
  - 2 kookpannen (marmite) 5 liter
  - 2 kookpannen (russe) 2 liter
  - 2 kookpannen (sauteuse) 2 liter
  - 2 kookpannen (sauteuse) 1 liter
  - 1 kleine braadslede
  - 1 grillpan
  - 2 professionele braadpannen met anti-kleeflaag Ø 20 cm
  - 2 professionele braadpannen met anti-kleeflaag Ø 15 cm
  - 2 flensjespannen
  - 1 kleine staafmixer
  - 1 puntzeef (chinois)
  - 1 kleine puntzeef (chinois fin)
  - 3 inox terrines van 1 liter inhoud
  - 3 inox terrines van 2 liter inhoud
  - 2 inox terrines van 4 liter inhoud
  - 1 bassine à blancs op voet van 4 liter inhoud
  - 1 pollepel (louche) 10 cl
  - 1 pollepel (louche) 20 cl
  - 1 kleine schuimspaan
  - 1 kleine klopper (fouet)

- 1 middelgrote klopper (fouet)
- 2 kleine spatels
- 1 pannenlikker
- 1 kleine roerzeef (passe vite)
- 1 snijplank (groen)
- 1 snijplank (rood)
- 1 snijplank (wit)
- 1 snijplank (geel)
- 2 inox opruimschalen 30 x 40
- 1 kleine spatel
- 1 klein vergiet

### **1.3 Uitvoeringsgedeelte = 6 individuele workshops (à rato van 2 leerlingen per werkunit)**

#### **frontale kookunit bestaande uit:**

- 1 vier-pitsfornuis met warme luchtoven
- 1 inox werktafel met opbergruimte (laden en opbergschappen)
- 1 spoeltafel met dubbele bak en afdruiptrek
- klein materieel
- 2 kookpannen (marmite) 5 liter
- 2 kookpannen (russe) 2 liter
- 2 kookpannen (sauteuse) 2 liter
- 2 kookpannen (sauteuse) 1 liter
- 1 kleine braadslede
- 1 grillpan
- 2 professionele braadpannen met anti-kleeflaag Ø 20 cm
- 2 professionele braadpannen met anti-kleeflaag Ø 15 cm
- 2 flensjespannen
- 1 kleine staafmixer
- 1 puntzeef (chinois)
- 1 kleine puntzeef (chinois fin)
- 3 inox terrines van 1 liter inhoud
- 3 inox terrines van 2 liter inhoud
- 2 inox terrines van 4 liter inhoud
- 1 bassine à blancs op voet van 4 liter inhoud
- 1 louche 10 cl
- 1 louche 20 cl
- 1 kleine schuimspaan
- 1 kleine klopper (fouet)
- 1 middelgrote klopper (fouet)
- 2 kleine spatels
- 1 pannenlikker



- 1 kleine roerzeef (passe vite)
- 2 snijplanken (groen)
- 2 snijplanken (rood)
- 2 snijplanken (wit)
- 2 snijplanken (geel)
- 2 inox opruimschalen 30 x 40
- 2 kleine spatels
- 2 kleine vergieten

## **2 DIDACTISCHE LESKEUKEN (OP BASIS 12 LEERLINGEN)**

- 1 schrijfbord (anti-stof en magnetisch)
- 1 bureau voor de leraar chef
- 1 grillade
- 1 achtpitsfornuis met oven + kookplaat
- 1 friteuse met dubbele mand
- 1 kleine salamander
- 1 gekoelde werktafel met laden
- 2 inox werktafels met opbergruimte (laden en schappen) voor de koude keuken
- 2 inox werktafels met opbergruimte (laden en schappen) voor de warme keuken
- 1 verwarmde inox doorgeef-bordenkast
- 12 snijplanken - 2 vis (wit), 2 vlees (rood), 6 groenten (groen), 2 fruit (geel)
- 1 tweedeurs industriële koelkast (2°C onderaan, 4/6°C bovenaan)
- 1 diepvriezer
- 1 spoeltafel met dubbele bak
- 1 industriële vaatwasmachine
- 1 handenwastafeltje (inox) met voet of kniebediening
- 1 verdeler voor handenwasmiddel
- 1 verdeler voor papieren handdoekjes
- klein materieel
- 2 kookpannen (marmite) 30 liter
- 2 kookpannen (marmite) 20 liter
- 1 kookpan (rondeau) 10 liter
- 2 kookpan (rondeau) 5 liter
- 4 kookpannen (russe) 5 liter
- 1 stoomketel
- 4 kookpannen (sauteuse) 2 liter
- 4 kookpannen (sauteuse) 1 liter
- 4 kookpannen (plat à sauter) 2 liter
- 2 braadsleden
- 4 professionele braadpannen      Ø 30

- 
- 4 professionele braadpannen      Ø 25
  - 4 professionele braadpannen      Ø 20
  - 4 flensjesspannen
  - 1 staafmixer
  - 1 puntzeef (chinois)
  - 1 fijne puntzeef (chinois fin)
  - 1 mandoline
  - 3 inox terrines van 1 liter inhoud
  - 3 inox terrines van 2 liter inhoud
  - 2 inox terrines van 4 liter inhoud
  - 6 inox opruimschalen 30 x 40
  - 2 inox emmers 10 liter
  - 1 pollepel (louche) 2 liter
  - 2 pollepels (louches) 1 liter
  - 2 pollepels (louches) 1/2 liter
  - 4 kleine pollepels (louches)
  - 2 roerzeven (passe vite)
  - 3 grote kloppers (fouets)
  - 3 kleine kloppers (fouets)
  - 1 hakbijl
  - 1 beenderzaag
  - 2 grote spatels
  - 4 kleine spatels
  - 2 kleine vergieten
  - 2 grote vergieten

### **3            DIDACTISCH RESTAURANT (BEREKEND OP BASIS VAN 12 ZAALLEERLINGEN EN 24 GASTEN)**

#### **Meubilair:**

- 6 Restauranttafels - met verlengstukken voor het maken van een bankettafel
- 6 Bijzettafels
- 1 Toontafel
- 24 Restaurantstoelen
- 1 Dienstcommode met opbergmogelijkheden voor tafellinnen, servetten en bestekken

#### **Restaurantlinnen:**

- 6 Tafelmoltens
- 12 Tafellakens
- 12 Tafelnapperons
- 24 Servetten

#### **Rollend / verplaatsbaar zaalmaterieel:**

- 1 Flambeerwagen met 2 gasbekkens

- 2 Tafelcomforen
- 1 voorsnijwagen
- 1 kaaswagen of nagerechtenwagen
- 1 digestievenwagen met koelcompartimenten

**Groot zaalmaterieel:**

- 1 Batterij verwarmplaten
- 1 Bordenwarmkast
- 1 Zalmplank
- 1 Hamtang
- 3 Snijplanken met saugleuf
- 2 Voorsnijmessen voor vis
- 2 Voorsnijmessen voor vlees
- 4 Ronde dienplateau 's
- 4 Rechthoekige dienplateaus
- 4 Waterkaraffen
- 6 Wijnmandjes
- 2 Sabayon - sauteuses
- 2 Inox kloppers
- 6 Suikerstrooiers
- 1 Citruspers
- 2 Druivenscharen

**Glaswerk:**

- 24 Waterglazen
- 24 Rode wijnglazen
- 24 Witte wijnglazen
- 12 Degustatieglazen (witte en rode wijn)
- 24 Bierglazen
- 24 Portoglazen
- 24 Sherryglazen
- 24 Cocktailglazen
- 24 Likeurglazen
- 12 Irish Coffee glazen

**Tafelgerei en serveergerei**

- 64 volledige couverts, samengesteld uit
- grote vork, grote lepel, groot mes
- kleine vork, kleine lepel, klein mes
- visvork, vismes, degustatielepel
- koffielepel, mokkalepel

**Speciaal tafelgerei**

- 12 oestervorken
- 12 kreeftenhaken

- 8 kandelaars
- asbakken

#### **Serveermaterieel**

- 12 soeplepels
- 6 taartscheppen
- 2 notenkrakers
- 24 barlepels
- 8 suikertangen
- 2 champagnetangen

#### **Kruidenkast**

- 8 peper- en zoutstellen
- 8 olie- en azijnstellen
- 8 pepermolens

#### **Porselein**

- 30 dek- of kijkborden
- 30 broodbordjes
- 12 oesterborden
- 30 soepborden
- 30 consommétassen en schoteltjes
- 64 platte standaardborden
- 30 dessertenborden
- 30 koffietassen en ondertassen
- 30 mokkakopjes en ondertassen

#### **Allerlei**

- 1 muziekinstallatie
- 1 computer, kassa, safe

#### **PV Praktijk en PV/TV Stage Hotel**

De leerlingen beschikken over een persoonlijke uitrusting die beantwoordt aan de uitrusting nodig voor de uitoefening van het beroep.

De stageplaats is uitgerust met alle noodzakelijke infrastructuur om de doelstellingen en leerinhouden aangegeven in dit leerplan, te bereiken.

De uitrusting en de inrichting van de lokalen dienen te voldoen aan de technische voorschriften inzake arbeidsveiligheid van de Codex over het welzijn op het werk en van het Algemeen Reglement op de Elektrische installaties (AREI).

Door zijn organisatie moeten de stageplaatsen de leerlingen inspireren tot een algemene attitude van netheid, zorg en veiligheid.

## **7 EVALUATIE**

### **1 Algemene principes**

In de laatste decennia heeft zich een nieuwe ontwikkeling voorgedaan in het denken over evaluatie. Evaluatie wordt niet meer als een afzonderlijke activiteit beschouwd die louter gericht is op de beoordeling van de leerling, maar moet verweven zijn met het leerproces. De didactische evaluatie is een inherent deel van leren en onderwijzen. Zij geeft informatie aan leerlingen en leraren over het succes van het doorlopen leerproces en biedt zodoende de kans om het rendement van leerlingen én leraren te optimaliseren.

### **2 Criteria**

Een relevante evaluatie moet beantwoorden aan een aantal criteria. Validiteit, betrouwbaarheid, transparantie en didactische relevantie zijn criteria die bijdragen tot de kwaliteit van de evaluatie.

#### **2.1 Validiteit**

De evaluatie is valide in de mate dat ze meet wat zij veronderstelt te meten. Om valide te zijn moet de evaluatie aan volgende voorwaarden voldoen:

- de opgaven moeten representatief zijn voor de ganse leerinhoud;
- de toetsing moet aansluiten bij het onderwijs dat voorafgegaan is;
- ze moet een aanvaardbare moeilijkheidsgraad hebben;
- wat geëvalueerd wordt, moet ook voldoende ingeoefend zijn.

#### **2.2 Betrouwbaarheid**

De evaluatie is betrouwbaar in de mate dat zij niet afhankelijk is van het moment van afname of correctie. Een hoge betrouwbaarheid wordt bekomen door:

- nauwkeurige, duidelijke, ondubbelzinnige vragen te stellen;
- te verbeteren op basis van een duidelijk correctiemodel met puntenverdeling;
- relatief veel vragen te stellen;
- aan de leerling voldoende tijd te geven om de toets uit te voeren;
- veel evaluatiebeurten te voorzien (zonder te veel tijd van de onderwijstijd in beslag te nemen!).

#### **2.3 Transparantie en voorspelbaarheid**

De evaluatie moet transparant en voorspelbaar zijn: d.w.z. ze mag voor de leerlingen geen verrassingen inhouden. Daarom moet ze aan volgende voorwaarden voldoen:

- ze moet aansluiten bij de wijze van toetsen die de leerlingen gewoon zijn;
- de beoordelingscriteria moeten door de leerling vooraf gekend zijn;
- de leerlingen moeten precies op de hoogte zijn van wat ze moeten kunnen en kennen.

## 2.4 Didactische relevantie

De evaluatie is didactisch relevant als zij bijdraagt tot het leerproces. De leerlingen moeten uit de beoordeling iets kunnen leren. Daarom is het essentieel aan de leerling feedback te geven:

- door een gecorrigeerde toets in de klas te bespreken: een goede toetsbespreking beperkt zich niet tot het geven van de juiste oplossingen maar leert de leerlingen ook waarom een antwoord juist of fout is;
- door de examenkopij te laten inkijken en klassikaal te bespreken.

## 3 Soorten

De moderne didactiek maakt een onderscheid tussen proces- en productevaluatie. De procesevaluatie (bijv. dagelijks werk) heeft tot doel informatie te krijgen over de bereikte en niet bereikte leerdoelen en na te gaan of de gehanteerde werkvormen wel effectief waren in functie van de vooropgestelde doelstellingen. Zij is geen doel op zich, maar biedt een basis om remediërende acties te ondernemen en zo nodig voor andere werkvormen te kiezen. De procesevaluatie kan een aanleiding geven tot zelfevaluatie en eventuele bijsturing van het onderwijsproces van de leraar.

De productevaluatie (bijv. de examens) is gericht op de resultaatbepaling: ze spreekt een eindoordeel uit over de leerprestaties van de leerling. De bedoeling is na te gaan in hoeverre de onderwijsdoelen door de leerling bereikt zijn.

### 3.1 De procesevaluatie

Het dagelijks werk van de leerlingen, een procesevaluatie, wordt permanent geëvalueerd. Het is de bestendige opvolging van het leerproces en de beheersingsgraad van de inhouden door de leerlingen. De eindevaluatie van een rapportperiode is het resultaat van een redelijk aantal toetsen, waarbij de verschillende vakcomponenten op evenwichtige wijze aan bod komen.

Een relevante procesevaluatie is een mix van gegevens over kennis, vaardigheden en attitudes. Toetsen zullen niet alleen naar de functionele kennis peilen, maar zeker ook naar de mate waarin leerlingen de vaardigheden beheersen. Daarnaast houdt de leraar bij het vastleggen van een cijfer rekening met de evaluatie van attitudes. Naast vakgebonden attitudes selecteert hij een beperkt aantal vakoverschrijdende attitudes die hij bij zijn evaluatie aan bod laat komen. In de verschillende periodes van het jaar kan de aandacht verlegd worden naar andere attitudes.

### Rapportering

Het is noodzakelijk de leerlingen en hun ouders geregeld te informeren over hun vorderingen en prestaties. Dit gebeurt occasioneel via de agenda en systematisch op het einde van elke periode via het rapport. De commentaar en de remediëring op het rapport moeten zinvol, leerlinggericht en opbouwend zijn. Bij ernstige nalatigheden en ernstig gevaar voor mislukking worden de ouders best tijdig verwittigd via een afzonderlijke brief. De eindbeslissing mag voor de leerlingen en de ouders geen verrassing zijn.

### Remediëring

Remediëren is niet enkel een rubriek op het leerlingenrapport. Remediëren moet ook in werkelijkheid gebeuren. Inhaallessen, bijsturingstaken ... maken deel uit van het onderwijsproces. Speciaal uitgezochte oefeningen i.v.m. de individuele tekorten van de leerlingen moeten pedagogisch benaderd worden (ingeleid, voorbereid, gecorrigeerd, geëvalueerd) en dienen opgenomen te worden in de algemene evaluatie van de betrokken rapportperiode. Een schriftelijke neerslag hiervan is een aanrader voor het contact met de ouders via de agenda, en kan als een herhaalde waarschuwing of voorbode van de nakende beslissing gelden.

### 3.2 De productevaluatie

Examens houden een productevaluatie in. Ze zijn bedoeld om na te gaan in hoeverre de belangrijkste doelstellingen van het leerplan bereikt zijn op het einde van een leer- of onderwijsperiode. De leerinhouden die essentieel zijn voor de leerstofopbouw in het volgend semester of schooljaar moeten aan bod komen.

## 4 Juridisch kader

Wat de evaluatie betreft, hebben de scholen een veel grotere autonomie dan vroeger. De evaluatiecriteria en de wijze van evalueren behoren tot de bevoegdheid van de lokale scholen. Ze ontwikkelen een eigen evaluatiebeleid dat zijn neerslag vindt in het schoolwerkplan.

Een belangrijke rol bij de ontwikkeling van een eigen evaluatiebeleid is weggelegd voor de vakgroepen, die op die manier betrokken worden bij de globale onderwijskundige visie van de school.

De concrete schikkingen in verband met de evaluatie worden vastgelegd in het schoolreglement, onderdeel: studiereglement.

Het ligt voor de hand dat – in de geest van een participatieve beleidsvoering – bij het opstellen van het luik evaluatie in het schoolreglement rekening gehouden wordt met de opties genomen door de vakgroep.

## 8 BIBLIOGRAFIE

### RESTAURANT

- AURIERES, *Le service de restaurant d'étage et de thé*, Flammarion, Paris
- BISSON, H., ROTH, A., *Technologie hôtelière*, Tours
- BOUSAULT, *Gestion hôtelière Equipement d'Hôtel*, Flammarion, Paris
- DE COCK E., *Zaalkennis voor restaurant*, Van In, Lier
- DE WULF, J., *Serveerkunde*, Standaard Boekhandel
- ENSIG, G., *Serveren en organiseren*
- TSCHANS, *Découpage, flambage et images*, Ecole hôtelière, Lausanne
- VAN EYCKERN, *Menu- en serveerkunde*, Misset
- VERCAMBRE, BRENGMAN, VANDUFFEL, BUYCK, DEWULF, *Restaurant- en serveertechnieken*
- WERKGROEP BELGISCHE HOTELSCHOLEN, *Zaalcursus*
- Culinaire encyclopedie*, Elsevier
- Etiquette*, Elsevier
- Larousse gastronomique*, Larousse

### KEUKEN

- CURNONSKI, *Cuisine et vins de France*, Larousse
- ESCOFFIER, *Le guide culinaire*, Flammarion, Paris
- GRINGOIRE, SAULNIER, *Le répertoire de la cuisine*, Dupont & Halgat, Paris
- HAESERYN, *ABN in restaurant en hotel*, Van In, Lier
- MOOLHUIZEN, KEMPERS, *Keukentheorie*
- OLIVAR, *La cuisine, sa technique, ses secrets*, Bordas
- PAULI E, *Compleet leerboek voor de keuken*, S.V.H. Zoetermeer
- PELLAPRAT, *Moderne kookkunst*
- PELLAPRAT, *Vis en schaaldieren*, Flammarion, Paris
- VAN EYCKERN, *A la Brillat Savarin*, Misset, Doethinghen
- VAN EYCKERN, *Culinair handwoordenboek*, Bordas.
- Culinaire encyclopedie*, Elsevier
- Larousse gastronomique*, Larousse
- Keukentechnologie*, SVH, 1996
- Vakboeken voor de Horeca*, ISDN 90-5211-222-3/cip, Zoetermeer
- POETS, N., VANUYTRECHT, G., *Handleiding voor de leraar van het 3de jaar hotel*, KTA3 Hasselt
- POETS, N., VANUYTRECHT, G., *Handleiding voor de leraar van het 4de jaar hotel*, KTA3 Hasselt
- Basisbegrippen uit de keuken*, Uitgeverij Pelckmans, Kapelsestraat 222, 2950 Kapellen

### VEILIGHEID

- Het ARAB en AREI (Algemeen reglement voor de Arbeidsbescherming, Algemeen reglement voor de electische Installaties )*, Ministerie van Tewerkstelling en Arbeid, Belliardstraat 53, 1040 Brussel Tel. (02) 233 44 98



*Arbeidsbescherming (7 delen)*, CED - Samson, Louizalaan 485, 1050 Brussel Tel. (02) 720 71 80

*Algemeen Reglement voor de Arbeidsbescherming*, UGA, Stijn Streuvelsstraat 73 8710 Kortrijk- Heule Tel. (056) 36 22 11

*Veiligheid en Gezondheid bij de Arbeid*, boeknr. D 1990/0180/1 Uitgave 1991

Brochures van het Ministerie van Tewerkstelling en Arbeid, Belliardstraat 53 1040 Brussel  
Tel. (02) 233 42 11

Publicaties van het Provinciaal Veiligheidsinstituut te Antwerpen (PVI), Jezusstraat 28 - 30  
2000 Antwerpen, Tel. (03) 231 28 04 Fax (03) 226 06 94

- Tijdschrift " Doe het veilig"
- Veiligheidscontrolelijsten

Nationale Vereniging tot voorkomen van arbeidsongevallen  
Gachardstraat 88 bus 4  
1050 Brussel  
Tel. (02) 648 03 37 Fax. (02) 648 68 67

- \* Leerstof voor een cursus Veiligheid en Gezondheid, Uitgeverij De Sikkel
- \* Diverse publicaties
- \* Bijzonder uitgebreid documentatiecentrum (internationale gegevens)

Nationale Vereniging voor Beveiliging tegen brand (N.V.V.B.)  
Parc Scientifique  
1348 Louvain-la-Neuve  
Tel. (010) 47 52 11 Fax (010) 47 52 70

Belgisch Brandtijdschrift + Technische Dossiers

### **WETTELIJK KADER ROND HACCP**

KB van 17 maart 1971 tot onderwerping van medisch toezicht aan al de personen die door hun werkzaamheden rechtstreeks met voedingswaren of voedingsstoffen in aanraking komen.

BASISWET: KB van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van voedingsmiddelen en andere producten.

KB van 4 februari 1980 betreffende het in handel brengen van te koelen voedingsmiddelen.

KB van 11 oktober 1985 betreffende de hygiëne en de lokalen en personen in de voedingsector.

KB van 22 januari 1988 betreffende het gebruik van eetbare oliën en voedingsvetten bij het frituren van voedingsmiddelen.

KB van 5 december 1990 betreffende diepvriesproducten.

Besluit van de Vlaamse Executieve van 7 januari 1992 houdende vaststelling van het Vlaams reglement inzake milieuvoorwaarden voor hinderlijke inrichtingen.

Ministerieel besluit van 28 januari 1993 betreffende de temperatuurcontrole van diepvriesproducten.

Europese richtlijn van 14 juni 1993 inzake levensmiddelenhygiëne.

KB van 4 december 1995 tot onderwerping aan vergunning van plaatsen waar voedingsmiddelen gefabriceerd of in de handel gebracht worden of met het oog op de uitvoer behandeld worden

KB van 7 februari 1997 inzake de algemene voedingsmiddelenhygiëne.

### **DRANKENKENNIS**

DEWULF, *Drankenkennis*, Standaard Boekhandel, 1985

NICOLAS, E., *Gerst en bier*

PARONETTO, L., *Wijnencyclopedie van de gehele wereld*

SPRURIER, S., DOVAZ, M., *Wijn cursusboek van de Académie du Vin*

UNITED KINGDOM BARTENDERS GUILD, *International Guide to Drinks*

VAN DEN NOORTGAETE, *Biergistbereiding en alcoholproductie*

VAN EYCKERN, *Menu- en serveerkunde Deel III: de tafeldranken*, Misset

VAN LIERDE, G., *Basicursus Bier, Belgische Brouwers*, Brussel, 2003

### **VOEDINGSTECHNOLOGIE**

BAILY, A., *Ingrediënten uit de wereldkeuken*, S.V.H. Zoetermeer, 1984

CAHIERS BIOWETENSCHAPPEN EN MAATSCHAPPIJ, *Voedselconservering door straling*, Leiden, 1988

DE GOEDE, J., J., C., *Onze levensmiddelen*, Nijgh en Van Ditmar, 1986

HORECABEDRIJVEN, *Warenkennis*, Delen I, II en III, s'Gravenhage, 1990.

LAGRIFFE, *Le livre des épices, condiments et aromates*, Marabout

MINISTERIE VAN VOLKSGEZONDHEID, *Weet wat je eet*, maart 1993 (informatie over etikettering)

NIJHUIS, G., *De banketbakker en zijn grondstoffen*, V.B.O.B.

PAULI, E., *Compleet leerboek voor de keuken*, SVH Zoetermeer

PEETERMANS, *Technologie van de levensmiddelen Deel 1*,

SCHOORL, *Weet wat je eet*, Kluwer, Deventer

VAN DER MAEN, *Het ABC van de voeding*, Nijgh en Van Ditmar

VAN HEEL, *Grondstoffenkennis voor de banketbakkerij*, V.B.O.B.

VAN WAES, C., *technologie van de voedingsmiddelen*, Plantyn, Antwerpen

*Warenwetgeving*, Die Keure, Brugge

### **VOEDINGSLEER EN TOEGEPASTE WETENSCHAPPEN**

BERVOETS, VAN MELKEBEEK, *Voedingsleer en dieetleer*, Plantyn, Antwerpen, 1991

BIRCHER BENNER, *Sapdranken en rauwkost*, De Driehoek, Amsterdam

BRUGGEMAN, HERZO, G., *Inleiding tot een verklarende organische chemie*, De Boeck, Brussel

BRUSSEL, L., J., *De voeding - zorgvlakken voor L.H.N.O.*, Dijkstra, Groningen

BURCHER, G., *Wegen naar gezondheid*, De driehoek, Amsterdam

CLAUSNITZER, I., *Wegwijzer in de macrobiotiek*, De Driehoek, Amsterdam

COMPEERS, J., DEKEYSER, F., SEGERS, H., *Voedingsleer*, De Sikkel, Malle, 1991

COMPEERS, J., DEKEYSER, F., SEGERS, H., *Dieetleer*, De Sikkel, Malle, 1992

COMELADE, E., *Technologie et hygiène alimentaire*, Lanore, Paris

DAVIS, BARBARA, *Een boekje open voor voedingswaren*, Orion, Brugge

DE GOEDE, ROOKHUIZEN, *Onze levensmiddelen*, Nijgh en Van Ditmar, Den Haag

DE MOOR, HENDRICKX, *Moderne dieetleer*, Stafleu Wetenschappelijke Uitgeverij, Leiden

DEN HARTOG, C., *Nieuwe voedingsleer*, Spectrum, Antwerpen, 1989

DEN HARTOG, C., *Gezonde voeding, gezonde mensen*, Spectrum, Antwerpen

DE SMEDT, PEERNAER, *Algemene voedingsleer I*, Plantyn, Antwerpen

DE WIJN, HEKKENS, *Fysiologie van de voeding*, Bohn - Stafleu, Lochem, 1989

DE WIJN, VAN STAVEREN, *De voeding van elke dag*, Bohn - Stafleu, Lochem, 1991

DE WIJN, WEITS, *Steegma's voedingsleer*, Schelteman en Holkema, Amsterdam

EEKHOF, STORK, *Nieuwe Prisma Kookboek*, Spectrum, Antwerpen

HEIDENREICH, J., C., *Receptenleer*, Nederlandse Boekhandel, Antwerpen

JANSSEN, B., C., P., *Moderne voedingsleer*, Wijt, Rotterdam

KOPPERT, KNECHT, *De waarheid van het voedsel - het voedsel van de waarheid*, Landbouwhogeschool, Wageningen

LEDERER, J., *Encyclopédie moderne de l'hygiène alimentaire*, Nauwelaerts, Leuven

PEETERS, E., G., *Le guide de la diétique*, Gérard & Co & Marabout, Verviers

PETERMANS, LEMAITRE, *Technologie van de gemeenschapskeuken*, Acco, Leuven

RIJK, A., M., MARQUERING, OOSTERHOFF, T., J., DE GRAAF, *Voedingsleer*, Thieme, Zutphen, 1990

THONNAT, N., *L'alimentation en question ou se nourir avec son temps*, Desclee De Brouwer

TREMOLIERES, SERVILLE, *Manuel alimentaire d'alimentation humaine*, Ed. Soc. Françaises, Paris

VAN ASS, *Warenkennis en technologie*, De Bussy, Amsterdam

VANDONINCK, W., BEEKS, J., *Inleiding tot de koolstofchemie*, De Garve, Antwerpen

VOORLICHTINGSBUREAU VOOR DE VOEDING, *Meer weten over diëten*, Den Haag

VOORLICHTINGSBUREAU VOOR DE VOEDING, *Nederlandse voedingsmiddelentabel*, Den Haag

VOORLICHTINGSBUREAU VOOR DE VOEDING, *Macrobiotische voeding*, Den Haag

### PERIODIEKE PUBLICATIES

Dialogo Gezondheid, Braambeziënlaan 41 1180 Brussel

Koop zo best, Bond GJZ 1000 Brussel

Testaankoop, Hollandstraat 13 1000 Brussel

Voeding, Stichting voor Wetenschappelijke Voorlichting op Voedingsgebied, Den Haag

Voedingsinformatie, Voorlichtingsbureau voor de Voeding, Den Haag

Postbus 85700, 2508 CK s'Gravenhage

Tel. (070) 351 08 88 Fax (070) 350 42 59

### NUTTIGE ADRESSEN

Antigifcentrum (Tel. 070/245.245) Bruynstraat 1120 Brussel

Belgisch Federatie Tegen kanker <http://www.cancer.be> Leuvensesteenweg 479 1030 Brussel

Belgisch Instituut voor de Voeding (B.I.V.), Kortenberglaan 172 1040 Brussel (brochures)

Belgisch Werk Tegen Kanker Tweekerkenstraat 21 1040 Brussel

Bond Beter Leefmilieu - Vlaanderen vzw (BBL) Tweekerkenstraat 47 1000 Brussel

European Schoolnet Office <http://www.eun.org> Plejadenlaan 11 1200 Brussel

Federatie van de Voedingsindustrie (FEVIA) <http://www.fevia.be> Kortenberglaan 172 1000 Brussel

Instituut voor Praktische Bibliografie (I.C.P.), Jezusstraat 16 2000 Antwerpen

Koning Boudewijnstichting <http://www.kbs-frb.be> Brederodestraat 10 1000 Brussel

Nationale Dienst voor Afzet van Land- en Tuinbouwproducten (N.D.A.L.T.P.), Leuvenseplein 4 1000 Brussel

Natuur & Techniek <http://www.natutech.nl> Postbus 3144 4800 DC Breda

NUTRI-CARE vzw Beerveldedorp 11 9080 Beervelde

Nutrition Information Center (NICE vzw) <http://www.nicevzw.be> Treurenberg 16 1000 Brussel

Onderzoeks- en informatiecentrum van de Verbruikersorganisaties (OIVO) <http://www.oivo.org> Riddersstraat 18 1050 Brussel

Provinciaal Veiligheidsinstftuut Jezusstraat 28 2000 Antwerpen

School tv Teleac/NOS <http://www.teleacnot.nl> Postbus 1070, 1200 BB Hilversum

Vlaams Instituut voor Gezondheidspromotie (VIG vzw) [www.vig.be](http://www.vig.be) Schildknechtstraat 9 1020 Brussel

Vlaamse Diabetes Vereniging <http://www.diabetes~vdv.be> Offergemsesteenweg 456 9000 Gent

Voeding & Gezondheid Vlaams Centrum voor Coördinatie, Voeding en Advies De Pintelaan 185 9000 Gent

## INTERNETADRESSEN

<http://www.demeter-bd.nl> informatie over biologisch- dynamische landbouw en voeding

<http://www.bio-planet.be>

<http://www.botanacal.com> kruidenwijzer

<http://www.cuisinet.com> :informatie over alle mogelijke keukens en kooktradities ter wereld

<http://www.diverseylever.nl> test hygiëne in de verschillende lokalen

<http://www.fao.org> wereldvoedselorganisatie

<http://www.fgp.nl> uitleg 10-stappenplan HACCP

<http://www.hungersite.com>

<http://www.kosherdine.com> Joodse eetcultuur

<http://www.nomilk.com> koemelkallergie

<http://www.nubel.com> - Belgische voedingsmiddelentabel

<http://www.receptweb.yucom.be/default.htm> receptweb en dieetweb

<http://www.slowfood.com> antwoord op de nefaste gevolgen van fastfood

<http://www.svh.nl> publicaties en software i.v.m keuken, restaurant en hotel

<http://www.testaankoop.be>

<http://www.vegatopia.com> vegetarische voeding

<http://www.vegetarisme.be> vegetarische voeding

<http://www.velt.be> ecologische leef- en teeltwijze

<http://www.vig.be> handleiding en didactisch materieel over de voedingsdriehoek

<http://www.voedingsinfo.org> website van Fevia, federatie van voedingsindustrie in België. (uitleg voedselketen van producent tot consument; hygiëne van de voeding...)

<http://www.voedingscentrum.org> uitleg genetische modificatie, de cel, DNA ...

<http://www.voedselnet>

<http://www.horecanet.be/html/functieclassificatie.as>