

SECUNDAIR ONDERWIJS

Onderwijsvorm: **BSO**

Graad: **derde graad**

Jaar: **eerste en tweede leerjaar**

Studiegebied: **Voeding**

Optie(s): **RESTAURANT EN KEUKEN**

SPECIFIEK GEDEELTE

Vak(ken):	PV Praktijk hotel	14-12/12-8 It/w
	PV/TV Stage hotel	2-4/4-8 It/w
	TV Hotel	4/4 It/w

Leerplannummer: **2006/070**
(vervangt 2004/106)

Nummer inspectie: **2004 / 106 // 1 / S / SG / 2H / III / / D/**
(vervangt 2004 / 106 // 1 / S / SG / 1 / III // V/06)

INHOUD

Beginsituatie	2
Beroepsprofiel.....	3
Studierichtingsprofiel	4
Algemene doelstellingen	5
Leerplandoelstellingen/leerinhouden.....	7
Keukenpraktijk.....	7
Restaurantpraktijk.....	11
PV/TV Stage hotel.....	15
Pedagogisch-didactische wenken en timing.....	16
Minimale materiële vereisten.....	21
Evaluatie	28
Bibliografie	31

1. BEGINSITUATIE

Kunnen tot het eerste leerjaar van de derde graad BSO worden toegelaten:

- 1 de regelmatige leerlingen die het tweede leerjaar van de tweede graad van het algemeen, het technisch of het kunstsecundair onderwijs met vrucht hebben beëindigd;
- 2 de regelmatige leerlingen die het tweede leerjaar van de tweede graad van het beroepssecundair onderwijs met vrucht hebben beëindigd;
- 3 de houders van het getuigschrift van de tweede graad van het secundair onderwijs uitgereikt in het algemeen, het technisch of het kunstsecundair onderwijs door de examencommissie van de Vlaamse Gemeenschap onder de volgende voorwaarde:
gunstig advies van de toelatingsklassenraad over de keuze van de studierichting, in de praktijk zal een dergelijk advies slechts opportuun zijn bij verandering van studierichting;
- 4 de regelmatige leerlingen van het buitengewoon secundair onderwijs, onder de volgende voorwaarden:
 - gunstig en gemotiveerd advies van de toelatingsklassenraad;
 - de gemeenschapsminister van Onderwijs of zijn gemachtigde als dusdanig beslist op aanvraag van de directeur van de betrokken instelling voor voltijds gewoon secundair onderwijs.

In de concrete situatie zal men in het eerste leerjaar van de derde graad BSO Restaurant en Keuken vooral leerlingen aantreffen die deze studierichting al in de tweede graad volgden. Men kan er dan ook van uitgaan dat heel wat vakkennis gekend is, zowel wat de basistechnieken voor keuken en restaurant betreft als de vaktechnologie. Daarnaast bezitten de leerlingen de basiskennis van voedingsleer en hebben zij een elementaire kennis van veel gebruikte dranken.

Voor die leerlingen die slechts in de derde graad aansluiten, zal men een leerklimaat creëren en gedifferentieerde leerlijnen realiseren zodat zij via differentiatie en inhaalmomenten de opgelopen achterstand inhalen. Op die wijze kunnen zij op een relatief korte termijn aansluiten.

2. BEROEPSPROFIEL

Bij het opstellen van dit leerplan hield de leerplancommissie rekening met de inhoud van de studiefiche voor de studierichting III BSO Restaurant en Keuken opgesteld door de VLOR (8 oktober 1999 – RSO/SRF/STUURGR/RLE-LVP-RVH-WVE/DOC/002). Daarnaast haalde de commissie ook heel wat informatie uit de beroepsprofielen/beroepenfiche opgesteld door De Sociaal-Economische Raad van Vlaanderen (de SERV). Meer bepaald de beroepenfiche van zaalmedewerker en keukenmedewerker.

Deze informatiebronnen leggen het accent op de dienstverlenende aspecten van de horecasector. Public relations en klantvriendelijkheid zijn kenmerken van een horecazaak die in deze tijd meer en meer het verschil zullen maken bij de kiezende klant die ook steeds meer geïnformeerd is over nieuwe opvattingen en trends in de eetcultuur.

Daarnaast dient de opleiding sterke aandacht te besteden aan de sociaal-economische component en de technische component die hand in hand gaan met de praktische component.

Naast de aandacht voor samenwerking tussen de verschillende teamleden in een zaak dient de opleiding kennis en vaardigheid bij te brengen wat technologische vernieuwing betreft. Ook de evolutie in de hygiënewetgeving en de sociale wetgeving verdient blijvende aandacht.

Leerlingen die afstuderen in deze studierichting kunnen tewerkgesteld worden als kok of kelner in zowel kleinschalige restaurants als klasserestaurants, eetcafés of bij banketaannemers-traiteurs en in seminarie- en recreatiecentra.

Ook kunnen zij in de voedings- en horecasector zich verder specialiseren in een 3e leerjaar van de 3e graad BSO Banketaannemer-traiteur, Banketbakkerij-chocoladebewerking, Gemeenschapsrestaurant, Hotelonthaal, Restaurantbedrijf en drankenkennis, Slagerij-fijnkosttraiteur, Specialiteitenrestaurant.

3. STUDIERICHTINGSPROFIEL

Uiteraard zullen de leerinhouden van de 2e graad verder gebruikt en uitgediept worden. Deze kennis dient als basiskennis. Deze basiskennis moet in een 3e graad met toenemende zelfstandigheid en trefzekerheid tot grotere handelingsbekwaamheid leiden waarbij hygiëne, snelheid van uitvoeren, klantvriendelijkheid, veiligheid en ergonomie andere vaardigheden en aandachtspunten zijn. Aspecten rond bedrijfsbeheer worden expliciet in het vak TV Toegepaste economie/Hotel gezien maar in de praktijk en de stage zijn deze aspecten voortdurend aan de orde o.m. in de commerciële component van het handelen in restaurant en keuken.

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, de blijken van gastvrijheid maar het komt ook tot uiting in de omgang met collega's, het management, de bedrijfsleiding en leveranciers.

Zo zijn beleefdheid en 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

Deze component is nieuw voor de derde graad. De leerlingen krijgen kennis en inzicht in de bedrijfsvoering van een restaurant. Ze krijgen dit op een systematische wijze in het vak TV Toegepaste economie/Hotel maar ook 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 en verkooptechnieken.

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

4. ALGEMENE DOELSTELLINGEN

De studierichting Restaurant en Keuken BSO is erop gericht jongeren op te leiden voor hun instap in bepaalde sectoren van het restaurant- en hotelwezen of voor verdere studies.

In de 3e graad BSO wordt de vorming van de 2e graad uitgediept en vervolledigd. Basistechnieken worden verder ingeoeffend om te resulteren in meer zelfstandig werken met grotere trefzekerheid in meer complexe situaties. De verworven kennis moet leiden tot parate kennis die de leerlingen vlot leert handelen in de keuken- en restaurantpraktijk en in het adviseren van klanten.

De volgende algemene doelstellingen worden nagestreefd:

kennis

- gereedschapskennis;
- kennis van de grondstoffen/warenkennis;
- serveertechnieken;
- keukentechnieken;
- kennis voedingsleer;
- kennis drankenleer;
- kwaliteitszorg, kennis van hygiëne, milieu- en veiligheidsaspecten;
- kennis van organisatievormen;

vaardigheden

- organisatietalent om het werk te kunnen plannen en om te kunnen omgaan met piekmomenten;
- taalvaardig zijn en zich duidelijk en beleefd kunnen uitdrukken ten aanzien van het team, het management en de gasten zowel in het Nederlands als in tenminste één vreemde taal;
- bewegingsvaardigheid hebben om de praktische leerinhouden te kunnen realiseren;
- een goede smaak- en reukzin ontwikkelen;
- respect opbrengen voor het materieel en de infrastructuur correct gebruiken;
- grondstoffen correct verwerken volgens HACCP-principes;
- milieubewust omgaan met grondstoffen en restafval;
- probleemoplossend te werk kunnen gaan;
- een opdracht met toenemende zelfstandigheid plannen, voorbereiden en uitvoeren;
- de gasten correct begeleiden en adviseren;

attitudes

- accuratesse;
- organisatievermogen;
- zin voor orde en planning;
- veiligheids- en milieubewustzijn;
- zin voor esthetiek;
- zorgzaamheid;
- zin voor samenwerking, in team kunnen werken;
- flexibiliteit;
- omgaan met stress;

- dienstverlenende ingesteldheid;
- ingesteld zijn op een correcte persoonlijke hygiëne;
- imagobewustzijn.

De opgesomde kennis, vaardigheden en attitudes zijn geïntegreerd in de leerinhouden TV en PV Hotel.

5. LEERPLANDOELSTELLINGEN / LEERINHOUDEN

Het is de taak van het lerarenteam om in de vakgroepen:

- na te gaan welke doelstellingen van het leerplan PV Praktijk Hotel – PV/TV Stage hotel worden gerealiseerd binnen de schoolcontext (PV) en welke binnen een buitenschoolse context (PV/TV Stage).
- Om deze doelstellingen te realiseren worden stageactiviteiten voorgesteld aan de stagegever die dienen uitgevoerd te worden tijdens de stage. de concrete doelstellingen van de stages te bepalen. Dit kan, na de keuze van de stageplaatsen, in overleg met de betrokken partijen bijgestuurd worden.

KEUKENPRAKTIJK/STAGE

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN		LEERINHOUDEN	
	De leerlingen			
	1	Kunnen de basisvaardigheden met toenemende zelfstandigheid uitvoeren.	1	Basisleerstof tweede graad opfrissen
	2	<p>Kunnen bij elke opdracht een haalbare planning opstellen zowel met het team als zelfstandig i.f.v. de opdracht.</p> <p>Kunnen bij elke opdracht de eigen plaats in de voorbereiding en de uitvoering situeren en verwoorden.</p> <p>Kunnen een taak individueel en in teamverband binnen een vooropgesteld tijdsschema uitvoeren.</p> <p>Zijn bereid de eigen inbreng bij het uitvoeren van de opdracht te evalueren zowel wat het eindproduct betreft als wat het proces betreft.</p> <p>Kunnen bij de evaluatie van de uitgevoerde opdracht op een goede manier kritiek geven en kritiek krijgen.</p>	2	<p>Werksystemen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planning van de opdracht • Voorbereiding van de opdracht • Uitvoering van de opdracht • Evaluatie van de uitgevoerde opdracht
	3	Kunnen een smaakvolle combinatie plannen, voorbereiden en	3	<p>Bereiden van hapjes en voorgerechten op basis van</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schaal- en schelpdieren

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHOUDEN
	<p>uitwerken.</p> <p>Kunnen hapjes en voorgerechten bereiden en op een creatieve wijze presenteren.</p> <p>Kunnen voorgerechten op basis van opgegeven grondstoffen bereiden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vis • Vlees/orgaanvlees • Gevogelte • Salades • Wild
4	<p>Kunnen de basisbereidingen van de soepen en de bereidingen uitvoeren.</p>	<p>4 De bereiding van verschillende soorten soepen (uitdiepen van de 2e graad + afleidingen)</p>
5	<p>Kunnen de klassieke basiskooktechnieken toepassen en probleemoplossend te werk gaan.</p> <p>Kunnen de basiskooktechnieken plannen, voorbereiden, uitvoeren en evalueren naar eindproduct en naar het proces.</p> <p>Kunnen de basiskooktechnieken in meer complexe opdrachten uitvoeren.</p> <p>Kunnen de basiskooktechnieken met toenemende zelfstandigheid uitvoeren.</p> <p>Staan open voor nieuwe tendensen.</p>	<p>5 Hoofdgerechten gebaseerd op de basiskooktechnieken (i.s.m. TV Hotel)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kort koken (blanchir) • Pocheren • Koken (cuire) • Stomen (cuire à la vapeur) • Frituren (frirer) • Sauteren (sauter) • Roosteren (griller) • Gratineren (gratiner) • Bakken in de oven (cuire au four) • Braden (rôtir) • Smoren (braiser) • Doen glanzen (glaçer) • Poeleren (poêler) • Stoven (étuver) • Vacuüm koken (U)
6	<p>Kunnen de gerechten portioneren in functie van het menu en van de kaart.</p> <p>Kunnen de basistechnieken plannen, voorbereiden, uitvoeren en evalueren.</p> <p>Kunnen de benodigde grondstoffen zorgvuldig doseren.</p>	<p>6 Portionering en bereiding van onderstaande grondstoffen volgens de basiskooktechnieken van het gastronomisch specialiteitenrestaurant</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vlees (o.m. wild en marinades, pasteien, eenden- en ganzenlever) • Vis (o.m. schaal- en schelpdieren, kaviaar)

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHOUDEN
	<p>Kunnen de gebruikte ingrediënten precies op het bord of schotel plaatsen om een perfecte schikking qua kleur en plaats te bekomen.</p> <p>Kunnen hygiënisch werken.</p> <p>Kunnen de bereide gerechten op een correcte manier doorgeven al naargelang het gaat om een buffetdienst, een banketdienst of een dienst 'à la carte', brunch en ontbijt.</p> <p>Een brunch en een ontbijttafel samenstellen in combinatie met de gekende bereidingen en gerechten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Groenten (o.m. paddestoelen en zwammen, truffels en hopscheuten) <p>* naast herhaling 2de graad uitdiepen + afleidingen</p>
7	<p>Kunnen garnituren als begeleiding van het hoofdingrediënt bereiden en samenstellen.</p> <p>Kunnen de benodigde grondstoffen zorgvuldig doseren.</p> <p>Kunnen de gebruikte ingrediënten precies op het bord of schotel plaatsen om een perfecte schikking qua kleur en plaats te bekomen.</p> <p>Kunnen hygiënisch werken.</p> <p>Kunnen de bereide gerechten op een correcte manier doorgeven al naargelang het gaat om een buffetdienst, een banketdienst of een dienst 'à la carte', brunch en ontbijt.</p>	<p>7 De bereiding van de bijhorende garnituren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aardappelen • Groenten • Vruchten/fruit • Deegwaren, rijst en meelspijzen
8	<p>Kunnen de nagerechten bereiden in functie van een menu en/of nagerechtenbuffet.</p> <p>Kunnen de benodigde grondstoffen zorgvuldig doseren.</p> <p>Kunnen de gebruikte ingrediënten precies op het bord of schotel plaatsen om een perfecte schikking qua kleur en plaats te bekomen.</p> <p>Kunnen hygiënisch werken.</p> <p>Kunnen de bereide gerechten op een correcte manier doorgeven al naargelang het gaat over een buffetdienst, een banketdienst of een dienst 'à la carte', brunch en ontbijt.</p>	<p>8 Nagerechten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ijsbereidingen • Basisdegen • Vruchtensausen • Mousses • Bavaroise • Verschillende compotes
9	Kunnen niet verwerkte/verbruikte grondstoffen zorgvuldig stockeren.	9 Niet verbruikte grondstoffen

BSO – 3e graad – Specifiek gedeelte Restaurant en Keuken
 PV Praktijk hotel (1e jaar: 14-12 lestijden/week, 2e jaar: 12-8 lestijden/week)
 PV/TV Stage hotel (1e jaar: 2-4 lestijden/week; 2e jaar: 4-8 lestijden/week)
 TV Hotel (1e jaar: 4 lestijden/week; 2e jaar: 4 lestijden/week)

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHOUDEN
	Kunnen niet verwerkte grondstoffen op een creatieve manier verwerken rekening houdend met de eetwarenhygiëne.	
10	Kunnen oplossingen aanreiken voor klanten die alternatieve voeding verlangen.	10 Alternatieve voeding
11	Kunnen in functie van de beschikbare voorraad menu's plannen en bestellingen voorstellen. Kunnen software met betrekking tot voorraadbeheer gebruiken.	11 Voorraadbeheer

RESTAURANTPRAKTIJK/STAGE

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHOUDEN
Vorbereidende activiteiten		
1	<p>Kunnen een tafel dekken in functie van de verschillende restaurantdiensten.</p> <p>Kunnen decoratie en tafelschikking plannen en uitvoeren i.f.v. de omstandigheden en het imago van de zaak.</p> <p>Kunnen de afruimtechnieken per dienst beheersen.</p>	<p>1 Tafelzorg - technieken van</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mastiek en mise en place • Het tafeldekken • Tafel versieren (o.m. presenteren van servetten, bloemschikken en decoratie) • Het afruimen
2	<p>Houden rekening met kleuren en verscheidenheid van grondstoffen en materialen bij het maken van een seizoensgebonden showtafel.</p>	<p>2 De showtafel (seizoensgebonden)</p>
3	<p>Kunnen de verschillende taken in een brigade individueel en in een team flexibel en stressbestendig opnemen.</p>	<p>3 De restaurantbrigade</p>
4	<p>Kunnen onder begeleiding telefonisch en mondeling reservaties opnemen en softwarematig verwerken.</p>	<p>4 Reservaties opnemen (In opdracht) een reservatie verwerken Onder begeleiding</p>
Ondersteunende activiteiten		
5	<p>Kunnen de werking van de bardienst en bar-américain plannen, voorbereiden, uitvoeren en evalueren.</p> <p>Kunnen de meest courante dranken verwerken in alcoholische en niet-alcoholische cocktails.</p> <p>Kunnen warme dranken serveren.</p> <p>Kunnen digestieven adviseren en op een correcte manier serveren.</p>	<p>5 De bardienst</p> <ul style="list-style-type: none"> • Serveren van aperitieven en cocktails • Serveren van bieren • Serveren van waters, vruchtensappen en frisdranken • Serveren van warme dranken (o.m. koffie en thee) • Serveren van digestieven

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHOUDEN
		<ul style="list-style-type: none"> • Dienst aan de bar
6	<p>Kunnen een aangenaam en stijlvol onthaal van de gasten verzekeren.</p> <p>Kunnen de gasten eenvoudig en duidelijk te woord staan.</p>	<p>6 Onthaal en omgang met gasten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wellevendheidsregels • Klantvriendelijkheid en hospitality • Vestiaardienst • Begeleiden aan tafel
Eigenlijke dienst		
7	<p>Kunnen de verschillende gerechten van een menu correct verwoorden bij de aankondiging.</p> <p>Passen de rechtstreekse en onrechtstreekse verkoopstechnieken toe.</p> <p>Kunnen in stresssituaties technieken gebruiken om de stress te beheersen.</p> <p>Kunnen tijdens de dienst correct en klantvriendelijk met de gasten omgaan.</p> <p>Weten hun plaats in de brigade.</p> <p>Kunnen de verschillende dranken voorstellen.</p> <p>Kunnen op een discrete en goed geïnformeerde manier adviezen formuleren en suggesties doen.</p>	<p>7 Eigenlijke dienst</p> <p>7.1 Voorstellen van kaart/menu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verkoopstechnieken: geven van advies, suggesties • Opnemen van de bestelbon + valideren • Beroepshouding • Dienstbegeleiding • Organisatie van de dienst en aanpassing van de tafel i.f.v. de bestelling <p>7.2 Voorstellen van de wijnen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geven van adviezen en suggesties • Opnemen van de bestelling • Aanpassen van de glazen • Dienst van de wijnen
8	<p>Kunnen zaalversnijdingen, -bereidingen en -afwerkingen uitvoeren.</p>	<p>8 Specifieke zaalbereidingen en versnijdingen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vis • Pasteien, terrines en mousses

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHOUDEN
	<p>Kunnen de zaalbereidingen en -versnijdingen plannen, voorbereiden, uitvoeren en evalueren naar eindproduct en naar het proces.</p> <p>Kunnen de zaalbereidingen en -versnijdingen in meer complexe opdrachten uitvoeren.</p> <p>Kunnen de zaalbereidingen en –versnijdingen met toenemende zelfstandigheid uitvoeren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Schelp- en schaaldieren • Groenten • Vleesbereidingen en –versnijdingen, hammen en orgaanvlees • Wild en gevogelte • Nagerechten en fruit • Koffie en thee
9	<p>Kunnen een kaasplank samenstellen.</p> <p>Kunnen de kaasdienst uitvoeren.</p> <p>Kunnen een kaasuurwerk samenstellen en de smaak van de kazen verwoorden.</p> <p>Kunnen bij de gekozen kazen wijnadvies geven.</p>	<p>9 Dienst van de kaas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Samenstelling van een kaasplank • Dienst • Kaasbereidingen • Kaas- en wijnadvies formuleren
10	<p><i>Kunnen een eenvoudige dienst van de sigaren op vraag van de klant uitvoeren. (U)</i></p>	<p>10 De dienst van de sigaren (U)</p>
11	<p>Kunnen aan de hand van een organisatieschema de dienst van een speciale evenement uitvoeren.</p>	<p>11 Verzorgen van recepties en speciale evenementen</p> <ul style="list-style-type: none"> • • O.m. banketten, buffetten, brunch en walking diner. • Organisatieschema opstellen • Dienst
Afsluitende activiteiten		
12	<p>Beheersen de afruimtechnieken per dienst.</p>	<p>12 Het afruimen</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN		LEERINHOUDEN	
	De leerlingen			
	13	Kunnen een bestelbon en een rekening manueel en met behulp van een softwarepakket maken.	13	De tafelrekening • Bestelbon • Rekening
	14	Kunnen, i.f.v. de klantkenmerken, gepast afscheid nemen van de klant en informeren naar de mate van tevredenheid.	14	Afscheid nemen van de klant
	15	Kunnen binnen de opdracht de stocks aanvullen rekening houdend met het FIFO-principe.	15	Aanvulling dagvoorraad restaurant • Bar restaurant • Wijnkelder • FIFO
	16	Kunnen het restaurant opruimen	16	Opruimen
	17	Kunnen, samen met het team de organisatie van de dienst evalueren.	17	Afrondend gesprek met het team • Gesprek i.v.m. de tevredenheid van de kanten • Evaluatie van de organisatie van de werkzaamheden

PV/TV STAGE HOTEL

BSO-onderwijs biedt een realiteits- en bedrijfsgericht onderricht. Het is duidelijk dat de stages in de studierichting Restaurant en keuken het werkelijkheidskarakter van de opleiding ten goede komen.

De stage is een leersituatie waarin de leerling de mogelijkheid heeft om zijn eigen affiniteit tot bepaalde beroepen te toetsen: ontdekken of de verwachtingen ten aanzien van de beroepsuitoefening enigszins reëel zijn en ontdekken tot welke facetten van een beroep de leerling zich in het bijzonder aangetrokken voelt.

De stages kunnen als alternerende stage d.w.z. wekelijks, of als een blokstage d.w.z. een periode van meerdere dagen na elkaar, georganiseerd worden.

De stagiair mag niet als een aanvullende hulp worden beschouwd voor een bepaald arbeidsonderdeel. Hoewel de stagiair ook routineopdrachten moet uitvoeren, zal de stagementor hem confronteren met het totale gebeuren van de restaurant- en keukenpraktijk.

De leerling zal de verschillende vaardigheden en technieken alsook de theoretische en technische basiskennis geïntegreerd moeten toepassen op het vlak van creativiteit, esthetische zin bij de afwerking en gefundeerde uitleg kunnen verschaffen over de samenstelling en de bereidingswijze van de gerechten.

De stage heeft als uiteindelijk doel de leerlingen in te schakelen in het dagelijks reilen en zeilen van het restaurant. Vanuit de theoretische benadering zal het erop neerkomen dat de leerlingen een gefundeerde uitleg en/of een aanvaardbaar advies kunnen geven aan de klanten.

- De grote waarde van de stages ligt in het probleemoplossend handelen. Daarom mag een stage niet beperkt worden tot het uitvoeren van een aantal geautomatiseerde basistechnieken.
- Men kan in de stages volgende activiteiten onderscheiden:
 - kennis verwerven aangaande de bedrijfsorganisatie, het werkklimaat en de bedrijfscultuur;
 - de juiste verhoudingen in acht nemen bij de bereiding van gerechten;
 - een kijk hebben op de receptenleer, rekening houdend met de kostprijs, de nutriële en organoleptische factoren;
 - omgaan met correcte vakterminologie;
 - weten hoeveel tijd men nodig heeft om een bereiding te realiseren;
 - een grotere vlotheid en zelfzekerheid nastreven;
 - er wordt aandacht geschonken aan de attitudevorming;
 - zin voor orde en netheid verwerven zowel in functie van efficiënt werken als in functie van hygiëne;
 - de confrontatie met de praktische problemen van het bedrijfsleven;
 - de beroepsvaardigheden worden uitgebreid;
 - de leerlingen leren werken in teamverband, omgaan met meerderen en verantwoordelijkheid nemen.

De vakgroep zal volgende stappen moeten ondernemen:

1. nagaan welke van de doelstellingen in dit leerplan gerealiseerd worden in PV Praktijk Hotel (schoolse context) en welke doelstellingen in dit leerplan gerealiseerd worden als PV/TV Stage Hotel (buitenschoolse context);
2. opstellen van stageactiviteiten die de leerlingen uitvoeren op stage om de stagedoelstellingen (zie 1) te realiseren;
3. deze activiteitenlijst voorleggen aan kandidaat-stagegevers; als zij garant staan dat deze activiteiten worden uitgevoerd (én als de school akkoord is dat daarnaast andere activiteiten worden uitgevoerd op basis van bijkomende doelstellingen), kan de stageplaats aanvaard worden;
4. organisatie van de begeleiding (in het kader van een schooleigen stagebeleid);
5. evalueren van de stageplaats; biedt de stageplaats voldoende mogelijkheden om de stagedoelstellingen te helpen realiseren?

6. PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN EN TIMING

De praktijk is 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 **inhouden 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.

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)

Het **onderhoud van het materieel, de apparatuur en de omgeving** wordt zoals in de 2e graad systematisch en grondig aangepakt. De moeilijkheidsgraad van de oefeningen en de bereidingen wordt geleidelijk en stelselmatig verhoogd.

Eisen op het vlak van tempo en afwerking worden groter naarmate de leerlingen van het 1ste naar het 2e leerjaar overgaan. De technieken van de 2e graad moeten volledig en grondig herhaald worden in diverse toepassingen. Herhaling is zeker zinvol en waardevol, maar mag niet vervelend en tijdrovend zijn.

Doorheen de praktische oefeningen moet de leerkracht steeds aandacht hebben voor:

- de voorschriften en maatregelen betreffende veiligheid, hygiëne, onderhoud van de toestellen, het materieel en de werkruimte;
- het gebruik van de juiste vakterminologie;
- de beheersing van vaktechnologie over materieel, technieken en grondstoffen;
- een economische verantwoorde werkmethode;
- de kwaliteit en de aankoophoeveelheid van grondstoffen gerelateerd aan de prijsvorming;
- het zelfstandig uitvoeren van eenvoudige bereidingen;
- zin voor verantwoordelijkheid;
- aanscherpen van leergierigheid;
- creativiteit, durf en persoonlijkheid;
- het werken in teamverband;
- zin voor stijl, voornaamheid, bescheidenheid en zelfkritiek.

VOET

1 Wat?

Vakoverschrijdende eindtermen (VOET) zijn minimumdoelstellingen, die -in tegenstelling tot de vakgebonden eindtermen – niet gekoppeld zijn aan een specifiek vak, maar door meerdere vakken of onderwijsprojecten worden nagestreefd.

De VOET worden volgens een aantal vakoverschrijdende thema's geordend: leren leren, sociale vaardigheden, opvoeden tot burgerzin, gezondheidseducatie, milieueducatie, muzisch-creatieve vorming en technisch-technologische vorming (alleen voor ASO).

De school heeft de maatschappelijke opdracht om de VOET volgens een eigen visie en stappenplan bij de leerlingen na te streven (inspanningsverplichting).

2 Waarom?

Het nastreven van VOET vertrekt vanuit een bredere opvatting van leren op school en beoogt een accentverschuiving van een eerder vakgerichte ordening naar meer totaliteitsonderwijs. Door het aanbieden van realistische, levensnabije en concreet toepasbare aanknopingspunten, worden leerlingen sterker gemotiveerd en wordt een betere basis voor permanent leren gelegd.

VOET vervullen een belangrijke rol bij het bereiken van een voldoende brede en harmonische vorming en behandelen waardevolle leerinhouden, die niet of onvoldoende in de vakken aan bod komen. Een belangrijk aspect is het realiseren van meer samenhang en evenwicht in het onderwijsaanbod. In dit opzicht stimuleren VOET scholen om als een organisatie samen te werken.

De VOET verstevigen de band tussen onderwijs en samenleving, omdat ze tegemoetkomen aan belangrijk geachte maatschappelijke verwachtingen en een antwoord proberen te formuleren op actuele maatschappelijke vragen.

3 Hoe te realiseren?

Het nastreven van VOET is een opdracht voor de hele school, maar individuele leraren kunnen op verschillende wijzen een bijdrage leveren om de VOET te realiseren. Enerzijds door binnen hun eigen vakken verbanden te leggen tussen de vakgebonden doelstellingen en de VOET, anderzijds door thematisch onderwijs (teamgericht benaderen van vakoverschrijdende thema's), door projectmatig werken (klas- of schoolprojecten, intra- en extra-muros), door bijdragen van externen (voordrachten, uitstappen).

Het is een opdracht van de school om via een planmatige en gediversifieerde aanpak de VOET na te streven. Ondersteuning kan gevonden worden in pedagogische studiedagen en nascholingsinitiatieven, in de vakgroepwerking, via voorbeelden van goede school- en klaspraktijk en binnen het aanbod van organisaties en educatieve instellingen.

GEBRUIK VAN ICT

1 Wat?

Onder ICT verstaan we het geheel van computers, netwerken, internetverbindingen, software, simulatoren ... 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, planningsdocumenten, 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.

7. MINIMALE MATERIËLE VEREISTEN

De uitrusting en de inrichting van de lokalen, inzonderheid de werkplaatsen, de vaklokalen en de laboratoria, dienen te voldoen aan de technische voorschriften inzake arbeidsveiligheid.

Inzake veiligheid is de volgende wetgeving van toepassing:

- Codex,
- ARAB,
- AREI,
- Vlarem.

Deze wetgeving bevat de technische voorschriften die in acht moeten genomen worden met betrekking tot de uitrusting en inrichting van de lokalen en 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 onderhoudsvorschriften 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.

In de praktijklokalen is een branddeken voorzien.

I.f.v. het hygiënebeleidsplan van de school worden wegwerphandschoenen en wegwerpspuitzakken aangeraden.

Om tegemoet te komen aan de vereisten van de eetmiddelenhygiëne moeten in de gebouwen duidelijk onderscheiden zijn: een omkleedruimte, een zone voor handhygiëne, een voorraadmagazijn, een koelruimte en een ruimte voor de afgewerkte producten.

Bovendien dient rekening gehouden te worden met de regelgeving rond traceerbaarheid en etikettering (2003).

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 ∅ 30 cm
- 4 professionele braadpannen ∅ 25 cm
- 4 professionele braadpannen ∅ 20 cm
- 4 flensjespannen
- 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 sausgleuf
- 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/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.

8. EVALUATIE

1 Algemene principes

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 en 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 eindexamen 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, leerling-gericht 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 en 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.

PV Praktijk hotel (1e jaar: 14-12 lestijden/week, 2e jaar: 12-8 lestijden/week)

PV/TV Stage hotel (1e jaar: 2-4 lestijden/week, 2e jaar: 4-8 lestijden/week)

TV Hotel (1e jaar: 4 lestijden/week; 2e jaar: 4 lestijden/week)

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.

9. BIBLIOGRAFIE

Zie TV Hotel

INHOUD

Visie	2
Beginsituatie	2
Studierichtingsprofiel	2
Algemene doelstellingen	3
Leerplandoelstellingen/leerinhouden.....	5
Pedagogisch-didactische wenken en timing	19
Minimale materiële vereisten.....	27
Evaluatie	28
Bibliografie	31

1. VISIE

Zie PV Praktijk Hotel

2. BEGINSITUATIE

Zie PV Praktijk Hotel

3. STUDIERICHTINGSPROFIEL

Zie PV Praktijk Hotel

4. ALGEMENE DOELSTELLINGEN

De studierichting Hotel BSO is erop gericht jongeren op te leiden voor hun instap in bepaalde sectoren van het restaurant- en hotelwezen of verdere studies.

In de 3e graad BSO wordt de vorming van de 2e graad uitgediept en vervolledigd. Basistechnieken worden verder ingeoeffend om te resulteren in automatismen, de verworven kennis in verband ermee moet leiden tot parate kennis.

De volgende doelstellingen worden nagestreefd:

Kennis

- gereedschapskennis;
- kennis van de grondstoffen/warenkennis;
- bediening;
- keukentechnieken;
- kennis voedingsleer;
- kennis drankenleer;
- kwaliteitszorg en hygiëne,
- milieu, veiligheid, ergonomie.

Vaardigheden

- organisatietalent om het werk te kunnen plannen en om te kunnen omgaan met piekmomenten;
- taalvaardig zijn en zich duidelijk en beleefd kunnen uitdrukken ten aanzien van het team, het management en de gasten;
- bewegingsvaardigheid hebben om de praktische leerinhouden te kunnen realiseren;
- een goede smaak- en reukzin ontwikkelen;
- het materieel en de infrastructuur correct gebruiken;
- milieubewust omgaan met grondstoffen;
- de vaardigheid bezitten om grondstoffen te behandelen en schotels te garneren;
- beschikken over het opmerkingsvermogen voor wat moet gereinigd worden en zin voor orde en netheid;
- in team kunnen werken;
- probleemoplossend te werk kunnen gaan.

Attitudes

- accuratesse;
- organisatievermogen;
- veiligheids- en milieubewustzijn;
- zin voor esthetiek en originaliteit;
- zorgzaamheid;
- zin voor samenwerking;
- flexibiliteit;
- omgaan met stress;
- dienstverlenende ingesteldheid;
- imagobewustzijn.

BSO – 3e graad – Specifiek gedeelte Restaurant en Keuken

4

PV Praktijk hotel (1e jaar: 14-12 lestijden/week, 2e jaar: 12-8 lestijden/week)

PV/TV Stage hotel (1e jaar: 2-4 lestijden/week; 2e jaar: 4-8 lestijden/week)

TV Hotel (1e jaar: 4 lestijden/week; 2e jaar: 4 lestijden/week)

De opgesomde kennis, vaardigheden en attitudes zijn geïntegreerd in de leerinhouden TV en PV Hotel

5. LEERPLANDOELSTELLINGEN / LEERINHOUDEN

VAKTECHNIEK KEUKEN

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHOUDEN
	<p>1. Kunnen op het vlak van de eetwarenhygiëne de kritische punten inschatten en preventief werken.</p> <p>Kunnen in concrete situaties elk gevaar voor verontreiniging of besmetting van de voedingsmiddelen aangeven en maatregelen voorstellen om deze te voorkomen.</p> <p>Kunnen de wetgeving i.v.m. hygiëne opzoeken.</p> <p>Kunnen de HACCP-voorschriften toelichten die betrekking hebben op de keukeninfrastructuur en het onderhoud van het gebruikte gereedschap.</p> <p>Kunnen de invloed van bacteriën verklaren bij het manipuleren en bewaren van voedsel.</p> <p>Kunnen de regelgeving rond traceerbaarheid en etikettering in concrete situaties herkennen.</p> <p>Kunnen het belang verwoorden van ergonomie.</p> <p>Kunnen de noodzaak van milieusparend handelen verklaren.</p> <p>Kunnen de elementaire werking van de toestellen en de toe te passen gebruiks-, veiligheids- en onderhoudsregels toelichten.</p> <p>Kunnen een instructiefiche lezen en begrijpen.</p> <p>Kunnen de gevaren van brand benoemen en verwoorden hoe te reageren en handelen.</p>	<p>1 Hygiëne, beroepsveiligheid, ergonomie en milieuzorg Oprissen en uitbreiden van de leerinhoud van de tweede graad</p> <p>1.1 Persoonlijke hygiëne en individuele uitrusting</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verplichte kleding • HACCP-toepassingen • Wetgeving op het internet <p>1.2 Hygiëne van lokalen en gereedschap</p> <ul style="list-style-type: none"> • De keukenaccommodatie • Sanitaire voorzieningen <p>1.3 Voedselhygiëne</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bederf • Besmetting • Regelgeving rond traceerbaarheid en etikettering <p>1.4 Veiligheid en preventie op het werk</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ergonomie/tiltechnieken) • Technische uitrusting (o.m. interpreteren van instructiefiches) • Brandveiligheid <p>1.5 Milieuzorg (o.m. zuinig omgaan met water, energie en</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHOUDEN
	<p>Kunnen binnen de eigen verantwoordelijkheid gepast optreden bij brand- en snijwonden.</p>	<p>afvalstromen) 1.6 Principes van EHBO • Optreden bij brand- en snijwonden</p>
	<p>2.</p> <p>Kunnen de portionering van de soorten gebruikt in de praktijk toelichten. Kunnen het nettogewicht van de gebruikte grondstof berekenen. Kunnen de verwerking van deze producten beschrijven in relatie tot de praktijk. Kunnen de etiketten op de producten lezen en interpreteren.</p> <p>Kunnen de samenstelling, de bindingswijze en het uitzicht van de sausen verklaren. Kunnen de verschillende soorten en hun kenmerken onderscheiden.</p>	<p>2</p> <p>i.s.m. PV Praktijk Hotel: De soorten, de kenmerken, de portionering, de bewaar technieken en de specifieke basistechnieken, bij:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Soepen (uitdieping 2de graad + afleidingen) • Groenten en fruit en granen (uitdieping 2de graad + afleidingen) • Vlees en orgaanvlees (uitdieping 2de graad + afleidingen) • Gevogelte (uitdieping 2de graad + afleidingen) • Vis (uitdieping van 2de graad + afleidingen) • Basissausen (uitdieping 2de graad + afleidingen) • Nagerechten
	<p>3</p> <p>Kunnen courante en minder courante producten in de keuken herkennen, de afkomst noemen en de gebruiksmogelijkheden aangeven. Kunnen de smaak, geur en het uitzicht onderscheiden van de producten. Kunnen de verwerking van de producten beschrijven i.f.v. een praktijkopdracht.</p>	<p>3</p> <p>i.s.m. PV Praktijk Hotel: De soorten, de kenmerken, de portionering, de bewaar technieken en de specifieke basistechnieken, als voorbereiding tot de basiskooktechnieken van gastronomische specialiteiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vlees (o.m. wild en marinades, pasteien en eenden- en ganzenlever) • Vis (o.m. schaal- en schelpdieren en kaviaar) • Groenten (o.m. paddestoelen en zwammen, truffels en hopscheuten)

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHOUDEN
4	<p>Kunnen het gebruik van deze grondstoffen als voorbereiding van de kooktechnieken verwoorden.</p> <p>Kunnen het gebruik van deze grondstoffen tijdens de uitvoering van de kooktechnieken toelichten.</p> <p>(U) Kunnen basiskennis van de patisserie aanwenden in de gastronomie.</p>	<p>4 De soorten, de kenmerken, de portionering, de bewaarstechnieken en het gebruik als voorbereiding van kooktechnieken van o.m.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oliën en vetten • Suikers • Graanproducten • Eiproducten (uitbreiding 2de graad) • Zuren • Eenvoudige basisdegen (U)
5	<p>Kunnen een planning van basiskooktechnieken opstellen.</p> <p>Kunnen de voorbereiding tot de basiskooktechnieken uitleggen en beschrijven volgens hun toepassingsgebied.</p> <p>Kunnen de uitvoering van de basiskooktechnieken met eigen woorden uitleggen.</p> <p>Kunnen eigen knelpunten uit de praktijk verwoorden en oplossingsvoorstellen uitwerken.</p> <p>Houden rekening met de kostprijs van diverse producten in functie van de receptuur en menuleer met het oog op het prijsbewust bewerken en verwerken van de grondstoffen tijdens de basiskooktechnieken.</p>	<p>5 Bespreking van de basiskooktechnieken a.d.h.v. de besproken grondstoffen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kort koken (blanchir) • Pocheren (pocher) • Koken (cuire) • Stomen (cuire à la vapeur) • Frituren (frirer) • Sauteren (sauter) • Roosteren (griller) • Gratinieren (gratiner) • Bakken in de oven (cuire au four) • Braden (rôtir) • Smoren (braiser) • Doen glanzen (glaçer) • Poelieren (poêler) • Stoven (étuver)
6	<p>Gebruiken de vakterminologie van de keukenpraktijk.</p>	<p>6 Gebruik van de vakterminologie toegepast op de leerinhoud van de keukenpraktijk</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHOUDEN
7	<p>Kunnen met eigen woorden de relatie tussen voeding en gezondheid uitleggen.</p> <p>Hebben voortdurend aandacht voor gezonde voeding.</p> <p>Kunnen het aspect 'gezonde voeding' herkennen in producten en gerechten en er de economische consequenties van verklaren.</p>	<p>7 Voeding en gezondheid</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bewerkingstechnieken die wel/geen rekening houden met 'gezonde voeding' • Voedingsfouten • Economische aspecten van gezonde voeding (o.m. kostprijs-verkoopprijs-kwaliteit-smaak)
8	<p>Kunnen de werking van een economaat kort toelichten.</p> <p>Kunnen de kritische punten met betrekking tot de organisatie van het voorraadbeheer toelichten.</p> <p>Kunnen verantwoorden hoe men op een correcte manier goederen en grondstoffen moet stockeren.</p>	<p>8 Initiatie voorraadbeheer</p> <p>Functie van het economaat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inrichting • Ligging (functioneel) • Stapel- en bergingsmogelijkheden • Temperatuur • Ventilatie <p>Organisatie volgens de HACCP-normen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ontvangst van de goederen • Controle bij levering • Beheer van de voorraad <p>De goederen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schikking volgens aard van de grondstoffen • Bewaren • Verpakking (primaire en secundaire)
9	<p>Kunnen een werkplan opstellen met aandacht voor de planning vooraf, de voorbereidende en ondersteunende werkzaamheden, het uitvoeren en het evalueren nadien.</p> <p>Kunnen aan de hand van een menuschema en de regels van de menucompositie een menu opstellen en bestellen.</p> <p>Kunnen de organisatie van de buffetten toelichten.</p> <p>Kunnen bij elke fase van de organisatie van menu's en buffetten rekening houden met commerciële aspecten van het</p>	<p>9 I.s.m. PV Praktijk Hotel:</p> <p>Menu's en eenvoudige buffetten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Werkplanning bij menu's, evenementen en buffetten: plannen, voorbereiden, uitvoeren en evalueren • Planning in functie van seizoen en marktaanbod • Aankoop en bestellingen • Commerciële aspecten bij de planning en uitvoering van menu's en buffetten.

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHOUDEN
	restauranthouden.	
10	<p>Kunnen het begrip alternatieve voeding uitleggen.</p> <p>Kunnen de meest voorkomende soorten alternatieve voeding benoemen.</p> <p>Kunnen kenmerken, voor- en nadelen verwoorden van bio- en vegetarische keuken in functie van trends (commerciële invalshoek) en gezonde voeding.</p> <p>Kunnen een menu aanpassen volgens de principes van alternatieve voeding.</p>	<p>10 Initiatie in de alternatieve voeding</p> <ul style="list-style-type: none"> • Begrip alternatieve voeding • Soorten alternatieve voeding (o.m. bio- en vegetarische keuken, gebruik van exotische groenten/fruit/vis) • Basisprincipes m.b.t. het aanpassen van klassieke menu's naar menu's voor alternatieve voeding
11	<p>Kunnen een stelling m.b.t. convenience food in de diverse soorten horecazaken kritisch bespreken.</p> <p>Kunnen halffabricaten omschrijven en hun keuze verantwoorden i.f.v. de verwerking en de prijs.</p>	<p>11 Convenience food</p> <ul style="list-style-type: none"> • Standpuntbepaling • Soorten
12	<p>Kunnen met eigen woorden nieuwe technieken beoordelen wat hun meerwaarde betekent voor hygiënisch werken, voedselkwaliteit, veiligheid, afvalbeheersing en economische rentabiliteit.</p> <p>Kunnen zich documenteren i.v.m. nieuwe technieken.</p>	<p>12 Nieuwe technieken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Criteria om nieuwe technieken te beoordelen • Bewaartechnieken (o.m. vacuüm-bewaren) • Bewerkingstechnieken (o.m. vacuüm-garen, snelkoelen, pasteuriseren, wokken en fusion-kitchen)
13	<p>Kunnen nieuwe apparatuur in de keukenpraktijk benoemen en het gebruik ervan toelichten in aanvulling op de basiskooktechnieken.</p>	<p>13 Evoluties in de apparaten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apparaten zoals: blender, cutter, inductieplaten en – apparaten, microwave, snelkoeler ...

VAKTECHNIEK RESTAURANT

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHOUDEN
	<p>1</p> <p>Kunnen aangeven wat de vereisten zijn op het gebied van de persoonlijke hygiëne.</p> <p>Kunnen de vereiste maatregelen opnoemen teneinde elk gevaar voor verontreiniging of besmetting van de voedingsmiddelen te voorkomen.</p> <p>Kunnen in een opgegeven situatie de regelgeving m.b.t. de voedselveiligheid beoordelen en aanpassingsvoorstellen formuleren.</p> <p>Kunnen de elementaire werking van de toestellen en de toe te passen gebruiks-, veiligheids- en onderhoudsregels toelichten.</p> <p>Kunnen de instructiefiches lezen en begrijpen.</p> <p>Kunnen toestellen op een veilige manier hanteren. (U)</p> <p>Kunnen reglementering inzake arbeid- en brandveiligheid in een restaurant opzoeken en begrijpen. (U)</p> <p>Kunnen een evacuatieschema voor een restaurant of banketzaal opmaken in samenspraak met de bevoegde diensten. (U)</p>	<p>1</p> <p>Hygiëne, beroepsveiligheid, ergonomie en milieuzorg</p> <p>Opfrissen en uitbreiden van de leerinhoud van de tweede graad</p> <p>Persoonlijke hygiëne</p> <p>Hygiëneplanning en controle van lokalen en gereedschap</p> <ul style="list-style-type: none"> • De restaurantaccommodatie • Sanitaire voorzieningen <p>Technische uitrusting in het restaurant</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de belangrijkste toestellen • Veilig gebruik en onderhoud van deze toestellen • Instructiefiches <p>Veiligheid. (U indien niet behandeld bij vaktechniek keuken))</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeidsveiligheid. • Brandveiligheid.

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHOUDEN
2	<p>Kunnen de impact van eigen gedrag en voorkomen op anderen toelichten.</p> <p>Kunnen het belang van een correct en aangenaam onthaal verwoorden.</p> <p>Kunnen in opgegeven situaties de toepassing van de omgangs- en hospitalityprincipes beoordelen en aanpassingsvoorstellen formuleren.</p> <p>Passen etiquette- en wellevendheidsregels toe.</p> <p>Houden rekening met klantkenmerken als leeftijd, geslacht, voorkennis.</p> <p>Kunnen de noodzaak verantwoorden van het verwerven van mondelinge taalvaardigheid en/of communicatievaardigheid in het Nederlands en in tenminste één vreemde taal.</p> <p>Leveren inspanningen om zich correct uit te drukken in het Nederlands en in tenminste één vreemde taal.</p> <p>Kunnen in opgegeven situaties soorten klantentypes herkennen en houden er rekening mee bij het aannemen van een eigen houding i.f.v. het imago van de zaak.</p> <p>Kunnen gasten in het restaurant op een gepaste wijze ontvangen, begeleiden, informeren en adviseren.</p> <p>Kunnen met kritiek omgaan.</p> <p>Kunnen een geautomatiseerde verwerking van een klantenbestand uitvoeren.</p>	<p>2 Onthaal en omgang met gasten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regels van etiquette en hoffelijkheid in diverse omstandigheden i.f.v. de klantkenmerken (o.m. tijdens banketten, receptie en verschil in soort zaak) • Communicatie in contacten met <ul style="list-style-type: none"> • Klanten • Collega's • Leveranciers • (officiële) Instanties <p>In situaties die te maken hebben met</p> <ul style="list-style-type: none"> • Informatie vragen • Informatie verstrekken • Klachten ontvangen • Klachten formuleren <ul style="list-style-type: none"> • De verwerking van klantgegevens in softwareprogramma van de zaak met het oog op onthaal, reservaties, rekeningen...
3	<p>Kunnen de verschillende onderdelen van de restaurantkaart benoemen.</p> <p>Kunnen de afkortingen van een restaurantkaart noteren en lezen.</p>	<p>3 Studie van de restaurantkaart</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voorgerechten • Soepen • Visgerechten

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHOUDEN
	<p>Kunnen de lay-out van een kaart via een softwareprogramma ontwerpen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Schaal- en schelpdieren • Vleesgerechten • Gevogelte • Wild • Sausen • Dressing • Groenten • Fruit • Kaas • Nagerechten
	<p>4 Kunnen een 'à la carte' dienst organiseren.</p> <p>Kunnen een zaaldienst plannen, voorbereiden, uitvoeren en evalueren.</p> <p>Kunnen verschillende aspecten van de dienst in het restaurant in verschillende omstandigheden beschrijven en de belangrijkste werkvoorwaarden/technieken verwoorden.</p> <p>Zijn commercieel ingesteld, rekening houdend met zowel de klantkenmerken als de zaakbelangen.</p> <p>Kunnen de zaalbereidingen, zaalversnijdingen en zaalafwerkingen van de 'à la carte' dienst bespreken.</p>	<p>4 De dienst aan de kaart (à la carte)</p> <p>4.1 Schikking van het restaurant</p> <p>4.2 Mastiek en 'mise en place' voor de niet courante gerechten</p> <p>4.3 De dienst</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ontvangst van de klanten • Begeleiden van de klanten • Voorstellen van het aperitief, adviseren en opnemen • Voorstellen van de kaart, adviseren en opnemen van de bestelling (o.m. verkoopstechnieken) • Voorstellen van de wijnkaart + adviseren i.f.v. gerecht • Valideren van de bestelling • Serveermethoden in functie van het menu/gerechten, aantal gasten • Belangrijkste zaalbereidingen en -versnijdingen • Opmaken en aanbieden van de rekening • Afscheid van de gast (o.m. peilen naar hun tevredenheid)

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHOUDEN
	<p>Kunnen de afkortingen van een bestelbon opnoemen.</p> <p>Kunnen in een opgegeven situatie de volgorde en het gebruik van de terminologie bij het afhalen van gerechten beoordelen en aanpassingsvoorstellen formuleren.</p> <p>Kunnen de bereidingstijden van gerechten bepalen.</p>	<p>4.4 De bestelbon</p> <p>4.5 Afhalen van gerechten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terminologie • Techniek • Bereidingstijden
5	<p>Kunnen de verschillende types van een receptie en banket onderscheiden.</p> <p>Kunnen het verloop van een banket en receptie toelichten.</p> <p>Kunnen verwoorden hoe een banket en een receptie voorbereid, uitgevoerd en geëvalueerd wordt.</p> <p>Kunnen de noodzaak van een werkplan toelichten.</p> <p>Kunnen de gegevens i.v.m. een banket en een receptie softwarematig verwerken. (U)</p> <p>Zijn bereid om nieuwe tendensen gepast in te voegen in de eigen werking.</p> <p>Kunnen de samenstelling en de organisatie van de buffetten toelichten.</p> <p>Kunnen verwoorden hoe een buffet voorbereid, uitgevoerd en geëvalueerd wordt.</p> <p>Kunnen de noodzaak van een werkplan toelichten.</p>	<p>5 I.s.m. PV Praktijk Hotel organisatie van evenementen</p> <p>5.1 Banket- en receptietypes</p> <p>Organisatie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Soorten dienst in functie van het banket • Activiteitenblad en werkplan van het banket • Gebruik van een tafelplan • Gebruik maken van software (U) • Nieuwe tendensen <p>5.2 Het warm en het koud buffet</p> <p>Samenstelling van een buffet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Koude gerechten • Warme gerechten • Combinatie van koude en warme gerechten <p>Organisatie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Soorten dienst in functie van het buffet • Activiteitenblad en werkplan van het buffet

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHOUDEN
	Zijn bereid om nieuwe tendensen gepast in te voegen in de eigen werking.	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik van een tafelplan Dienst en etiquette Nieuwe tendensen
6	Kunnen de verschillende mogelijkheden toelichten om een restaurant praktisch en esthetisch in te richten. Kunnen op het internet voorbeelden zoeken van verschillende types zaalinrichting. Kunnen een eigen mening verwoorden over verschillende types inrichting. Kunnen de muziek aanpassen aan de gelegenheid. Kunnen wetgeving i.v.m. auteursrechten opzoeken.	6 Restaurantinrichting (design, klassiek en hedendaags) <ul style="list-style-type: none"> • Materiaal • Meubilair • Plantenkeuze • Muurbekleding • Vloerbekleding • Verlichting • Muziek
7	Kunnen de noodzaak van adverteren en promotie toelichten. Kunnen het belang uitleggen en illustreren van het aan klanten aanbieden van informatie en adviezen.	7 Adverteren en promotie 7.1 Algemene factoren <ul style="list-style-type: none"> • Planning (o.m. seizoengebonden activiteiten en budgetteren van de reclame) • Adverteertechnieken 7.2 ICT-mogelijkheden 7.3 Belang van mond aan mond reclame 7.4 Informatie ten behoeve van de klanten (o.m. bereikbaarheid en ontspanningsaanbod in de regio)
8	Kunnen verschillende bedrijfsformules voor restaurants herkennen. Kunnen het begrip klassieke gastronomie plaatsen in relatie tot nieuwe tendensen.	8 Andere uitbaatmogelijkheden dan de klassieke restauratie <ul style="list-style-type: none"> • O.m. bistro, taverne, eetcafé, brasserie ...
9	Kunnen de relatie verklaren tussen de verkoop van voeding en	9 Voeding- en drankencontrole i.f.v. stockbeheer <ul style="list-style-type: none"> • fysieke controle.

BSO – 3e graad – Specifiek gedeelte Restaurant en Keuken
 PV Praktijk hotel (1e jaar: 14-12 lestijden/week, 2e jaar: 12-8 lestijden/week)
 PV/TV Stage hotel (1e jaar: 2-4 lestijden/week; 2e jaar: 4-8 lestijden/week)
 TV Hotel (1e jaar: 4 lestijden/week; 2e jaar: 4 lestijden/week)

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHOUDEN
	dranken en de gerealiseerde inkomsten.	<ul style="list-style-type: none"> • administratieve controle • gebruikte documenten
10	Kunnen een eenvoudige dienst van de sigaren toelichten. Kunnen wetgeving omtrent vrije rookruimten kort toelichten en verantwoorden.	10 De dienst van de sigaren

DRANKENLEER EN WIJNKENNIS

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHOUDEN
1	<p>Kunnen bij elke drank nieuwe trends benoemen.</p> <p>Kunnen de belangrijkste dranken herkennen, hun plaats in het menu situeren, de belangrijkste smaak- en geurkenmerken herkennen en de bediening ervan kenmerken.</p>	<p>1 Dranken herhaling 2e graad + uitdieping i.s.m. PV Praktijk Hotel)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Waters • Vruchtensappen en limonades • Koffie • Thee • Kruidenaftreksels • Bier • Aperitieven (onderscheid tussen enkelvoudige aperitieven, samengestelde aperitieven en bar-américain) • Alcoholen en likeuren
2	<p>Kunnen een omschrijving geven van wijn.</p> <p>Kunnen de vinificatieprocessen in grote lijnen, schematisch aangeven.</p> <p>Kunnen de meest voorkomende druivensoorten onderscheiden</p> <p>Kunnen het voorkomen van de meest voorkomende druivensoorten op een aardrijkskundige kaart aangeven.</p> <p>Kunnen kwaliteitsfactoren toelichten bij de beoordeling van druiven.</p> <p>Kunnen de samenhang tussen de zintuigen smaak, geur en zicht</p>	<p>2 Wijnen</p> <p>2.1 Definitie van wijn</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rode wijn • Witte wijn • Roséwijn • Schuimwijn <p>2.2 Druivensoorten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beschrijving van soorten die wereldwijd het meest voorkomen zoals: Chardonnay, Sauvignon, Pinot Gris, Riesling, Chenin, Pinot Noir, Merlot, Syrah, Cabernet, Grenache • Verband i.f.v. de kwaliteit en smaak van de wijn tussen druif/ondergrond/klimaat/techniek <p>2.3 Proeven van wijnen (i.f.v. de harmonie met gerechten, met behulp van een</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHOUDEN
	<p>verwoorden bij het wijnproeven.</p> <p>Kunnen verwoorden welke factoren een invloed kunnen hebben op de smaak en de geur van de wijn.</p> <p>Kunnen geuren en smaken herkennen en toelichten.</p> <p>Kunnen de belangrijkste regels i.v.m. de samenhang van wijnen en gerechten opnoemen en toepassen.</p> <p>Kunnen de meest geschikte wijn(en) uit de schoolwijnkaart aanwijzen in functie van gerecht/menu rekening houdend met de kostprijs.</p> <p>Kunnen uit de lectuur van de etiketten van een wijnfles en uit het fleskenmerk gegevens afleiden over de wijnsoort, de wijnstreek en het wijnland.</p> <p>Kunnen de grootste wijnstreken en wijnlanden aanduiden op een aardrijkskundige kaart.</p> <p>Kunnen de verschillende stappen bij het serveren van wijn opnoemen.</p> <p>Kunnen verantwoorden hoe een wijnkaart kan worden samengesteld (volgens druivensoort, geografisch).</p> <p>Kunnen via media en vaktijdschriften informatie over wijnen opzoeken met het oog op het aanleggen van een eigen documentatiemap.</p>	<p>degustatiefiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organoleptische wijnproef <ul style="list-style-type: none"> • Oog • Neus • Smaak • Afdronk • Harmonie van wijn en gerechten • Menuregels (o.m. van licht naar zwaar, van jong naar oud en wit voor rood) <p>2.4 Wijnstreken en landen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Europese wijnstreken en landen • Niet-Europese wijnstreken en landen <p>2.5 De dienst van de wijn (i.s.m. PV Praktijk Hotel)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presenteren • Openen • Schenken • Voorproeven <p>2.6 De wijnkaart</p> <p>Principes bij het samenstellen van een kaart</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naar druivensoort • Geografisch <p>2.7 Informatie opzoeken over wijn</p> <ul style="list-style-type: none"> • Op het internet nuttige wijnsites raadplegen • In wijntijdschriften, via cd-rom

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHOUDEN
	<p>3</p> <p>Kunnen de verschillen in brouwprocessen van de biersoorten met eigen woorden kort uitleggen.</p> <p>Kunnen smaakverschillen tussen bieren verklaren op basis van de gebruikte grondstoffen en het brouwproces.</p> <p>Kunnen informatie opzoeken over het succesvol samengaan van bieren in de gastronomie.</p> <p>Kunnen adviezen formuleren van een gepast bier als alternatief voor wijn.</p> <p>Kunnen de verschillende stappen in het serveren van bier toelichten.</p> <p>Kunnen via media en vaktijdschriften informatie over bieren opzoeken met het oog op het aanleggen van een eigen documentatiemap.</p>	<p>3 Bieren</p> <p>3.1 De belangrijkste Belgische biersoorten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lage gisting (easy-drinkbieren) • Hoge gisting (degustatiebieren; onderscheid tussen blond, amber, bruin bier) • Spontane gisting <p>3.2 Bierproeven (i.s.m. PV Praktijk Hotel)</p> <p>3.3 Harmonie van bier en gastronomie</p> <p>3.4 De dienst van bieren</p> <p>3.5 Informatie opzoeken over bier</p>

6. PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN EN TIMING

Zo mogelijk worden het TV en PV hotel door dezelfde leraar onderwezen, t.t.z. TV Hotel -vaktechniek keuken- en PV hotel keukenpraktijk worden indien mogelijk door één leerkracht gegeven, voor restaurant geldt hetzelfde. Indien dit niet het geval is, dienen er tussen de betrokken leerkrachten duidelijke afspraken te zijn om de leerinhouden op elkaar af te stemmen. Zo zal minstens informatie over de uitgewerkte menu's (PV) moeten doorgegeven worden aan de leerkracht TV.

Bovendien zal de vakwerkgroep een verdeling van het aantal uren TV verantwoord dienen te verdelen over de inhouden van Vaktechniek Keuken, Vaktechniek Restaurant en Drankenleer en wijnkennis.

Om klachten en beroepsprocedures tegen beslissingen van de delibererende klassenraden te voorkomen, is het noodzakelijk dat de leerlingen hiervan bij het begin van het schooljaar op de hoogte gebracht te worden.

Daarnaast dient de school in zijn evaluatiebeleid op te nemen hoe de deelvakonderdelen geëvalueerd worden en hoe de school de evaluatie rapporteert: als vakonderdelen op het rapport of als het vak TV Hotel.

Het is van fundamenteel belang **om vanuit de praktijk naar de theorie te werken**. Om de leerstof aan te bieden vertrekt men zoveel mogelijk vanuit de belangstelling en de leefwereld van de leerlingen en laat men ze zelf zoveel mogelijk ontdekken

In het BSO vormt PV het uitgangspunt van de planning, TV wordt op de praktijk afgestemd.

De volgorde van de leerinhouden is niet bindend: dit wordt binnen de vakgroep besproken.

Bij de opmaak van het jaarplan wordt rekening gehouden met volgende elementen:

- het reële lessenrooster, t.t.z. de wijze waarop de lessen TV en PV in het rooster voorkomen;
- de stageperiodes;
- de samenwerking met andere vakken;
- de mogelijke samenstelling van het 1e en 2e leerjaar;
- de beschikbare uitrusting en infrastructuur.

Vakgroepen

Op geregelde en bij het begin van het schooljaar vastgelegde tijdstippen, worden vakgroepvergaderingen georganiseerd. Deze vergaderingen kunnen zowel een vakgebonden als een vakoverschrijdend karakter aannemen.

Tijdens deze vergaderingen kunnen o.m. volgende onderwerpen aan bod komen:

- opmaken van de jaarplannen;
- organisatie van de stages;
- plannen en afstemmen van analoge leerinhouden binnen de vakken (o.m. menu's);
- vastleggen van prioriteiten bij het concretiseren van de leerplanpakketten in functie van het profiel van de opleiding;
- organiseren van binnenklasdifferentiatie;
- gebruikmaken van uniforme vakterminologie;
- bepalen van inhoud en structuur van de leerlingencursus;
- integreren van gewenste attitudes;
- organiseren van individuele remediëring bij leerachterstanden;

- bepalen van evaluatiecriteria en hun onderlinge verhouding;
- opstellen van evaluatievragen;
- inrichten en gebruiken van de vaklokalen;
- organiseren van pedagogisch-didactische uitstappen;
- deelnemen aan vakoverschrijdende projecten, wedstrijden ...

De gemaakte afspraken worden in een bondig verslag opgenomen en door alle betrokkenen opgevolgd.

VAKTECHNIEK KEUKEN

Nr.	Pedagogisch-didactische wenken	
1	<p>Dit item kan, na overleg, als een onderdeel gezamenlijk worden behandeld met het gelijkaardige item bij vaktechniek restauranttechnologie. Bovendien is samenwerking met de praktijkleraren een must. Heel wat oefeningen van TV kunnen in het praktijklokaal gebeuren. Voor sommige inhouden kan ook samenwerking overwogen worden met de collega TV Toegepaste economie.</p> <p>Voortdurend verwijzen naar de praktijk.</p> <p>Aan de hand van de in de praktijk gebruikte instructiefiches het belang hiervan aan tonen.</p> <p>Evacuatieoefeningen organiseren met de brandweer.</p> <p>Blustechnieken oefenen in samenwerking met de brandweer.</p> <p>Het belang van een aangepaste houding en aangepast materieel is een noodzakelijk gezondheidspreventief aandachtspunt.</p> <p>EHBO: Rode Kruis inschakelen. Ook een rondleiding door de preventie-adviseur kan verduidelijkend zijn.</p>	100 LT
2-6	<p>Verwijzen naar praktijklessen. Ook wordt gewezen op de snelle evolutie en de steeds maar nieuwe tendensen in de gastronomie.</p> <p>Om bij te blijven dienen leerlingen zich bewust te zijn van de mogelijkheden die bestaan om zich bij te scholen: vakliteratuur, nascholingsaanbod en het internet.</p> <p>Het mag niet de bedoeling zijn om encyclopedische kennis na te streven. Belangrijker is om leerlingen een eigen leerstrategie te laten verwerven zodat ze minder afhankelijk worden van school/leraar om informatie te verwerken. In dit verband is het onderdeel BZL zoals het in dit leerplan is opgenomen een aanzet om een hedendaagse methodiek te gebruiken.</p> <p>Wat de afkomst van de grondstoffen betreft, wijst de leraar er ook op dat de keuze ervan gekaderd moet worden binnen wat men 'ethisch handelen' noemt. Leerlingen hebben ook een verantwoordelijkheid bij de keuze en de verwerking van producten vanuit commercieel standpunt, maar ook vanuit ecologisch en maatschappelijk-mondiaal standpunt.</p> <p>Franse vaktermen maken een wezenlijk deel uit van de opleiding. Toch wordt de Nederlandse benaming meegegeven.</p>	
7	<p>Het is aangewezen een voedingsmiddelentabel te gebruiken (i.v.m. voedingsfouten).</p> <p>Wettekst in verband met alcohol opzoeken.</p>	
8	<p>Samenwerking met de collega TV Toegepaste economie is aangewezen.</p> <p>Dit vakonderdeel sluit aan bij het commerciële en economische aspect van het beroep. Leerlingen worden hier geconfronteerd met het gegeven dat hun handelen ook een economische component heeft.</p>	
9	<p>De TV-lessen verlopen analoog met de PV-lessen.</p>	

Nr.	Pedagogisch-didactische wenken	
10	<p>Initiatie in de alternatieve voeding</p> <p>Op beurzen en via gastsprekers kan heel wat informatie verzameld en verwerkt worden door de leerlingen. Het is niet de bedoeling om alle vormen van alternatieve voeding te bespreken. Vanuit een commerciële invalshoek is een ingesteldheid die rekening houdt met tendensen in de alternatieve voeding belangrijk. Daarbij moet na worden gegaan in welke mate dit economisch haalbaar is.</p> <p>Een invalshoek is om bij menuplanning (PV) voorstellen op te zoeken en te doen.</p>	
11	<p>Convenience food</p> <p>De leerlingen maken kennis met de nieuwe producten en technieken via een bedrijfsbezoek. Het is van belang dat de leerlingen tot een onderbouwd standpunt komen m.b.t. het gebruik van convenience gerelateerd aan de soort zaak. Het is o.i. noodzakelijk dat de vakgroep over dit thema een eigen standpunt heeft.</p>	
12-13	<p>Nieuwe technieken</p> <p>Het gaat niet op de technieken om de technieken te geven. Het gebruik van nieuwe technieken (en producten) moet zowel didactisch als professioneel verantwoord zijn. Vandaar dat in de doelstelling van deze inhoud gewezen wordt op het aanreiken van criteria om nieuwe technieken te leren beoordelen (nu maar ook in de toekomst).</p>	

VAKTECHNIEK RESTAURANT

Nr.	Pedagogisch-didactische wenken	
1	<p>Hygiëne, beroepsveiligheid, ergonomie en milieuzorg</p> <p>Zie ook item 1 bij TV Hotel keukentechnologie. De vakgroep bepaalt wie wat waar geeft om overlappingen te vermijden.</p> <p>Contact met fabrikanten van beroepskledij.</p> <p>Brochure: "Roken in de Horeca".</p>	50 LT
2	<p>Oefenen aan de hand van een rollenspel.</p> <p>Het is niet de bedoeling dat hier een cursus 'communicatieleer' gegeven wordt. Wel moeten de leerlingen op een activerende manier bewust gemaakt worden van het belang van een aangepaste communicatie in relatie met de aard van het horecabedrijf. Ook de leraren taal hebben hier een belangrijke opdracht. In hun lessen dienen (zeker vreemde taal) de geëigende omgangsvormen in de horecawereld ook aan bod te komen. Overleg is noodzakelijk.</p> <p>De nadruk moet liggen op de mondelinge taalvaardigheid en communicatievaardigheid.</p> <p>Bij klachtenbehandeling is het de bedoeling dat de leerling weet hoe hij een gast met een klacht van antwoord kan dienen zonder relatieverstorend te zijn. Hij moet ook weten waar zijn verantwoordelijkheid ligt bij het behandelen van een klacht.</p>	
3-6	<p>Deze items worden samen met de praktijk georganiseerd. Voor aspecten m.b.t. Menuleer en de principes van de opbouw van de kaart verwijzen we naar DE WILDE, D., <i>Menuleer. Het complete handboek voor leerlingen van hotelscholen, keukenchefs, maitres d'hotel en amateur-gastronomen</i>, Uitgeverij Pelckmans, 2000</p> <p>Documentatie laten verzamelen</p>	

Nr.	Pedagogisch-didactische wenken	
7/8	<p>Documentatie laten verzamelen. Opzoeken op internet (websites van restaurants).</p> <p>Bezoek vakbeurs.</p> <p>Laat de leerlingen zelf andere vormen zoeken.</p> <p>Bezoek aan andere uitbatingen.</p> <p>Leerlingen kunnen documentatiemap opstellen en kijken op internet hoe bedrijven zich profileren. Het kan ook een thema zijn om via de Geïntegreerde Proef uit te werken.</p> <p>Firma uitnodigen die promotie verzorgt.</p> <p>Laat de leerlingen documentatie verzamelen over verschillende vormen van adverteren</p>	
9	<p>Eventueel in samenspraak met TV Toegepaste Economie.</p> <p>Gebruik softwareprogramma's is aangewezen.</p>	
10	Er zijn organisaties die op school infosessies geven, gekoppeld aan de praktijklessen.	

DRANKENLEER EN WIJNKENNIS

Nr.	Pedagogisch-didactische wenken	
1	Verwijzen naar de praktijk	50 LT
2	<p>Het is niet de bedoeling dat de leerlingen tot in de kleinste details alle wijnstreken kennen: beperk u tot de hoofdlijnen. Encyclopedische kennis kan onmogelijk de bedoeling zijn. De kennis van de dranken moet in functie staan van klantgerichte informatie. Zij moeten op grond van de opgedane informatie de klant/gast in de praktijk kunnen informeren en hen advies kunnen geven. Om die reden kan men (exemplarisch) uitgaan van het eigen wijnaanbod op de schoolwijnkaart.</p> <p>Het is aangewezen te vertrekken van de basis rond wijn- en druivensoorten. Vandaar uit stapt men over op wijnproeven, waarbij de link gelegd wordt met de druivensoorten, hun relatie met klimatologische en bodemomstandigheden en hun situering op de (wereld)kaart. De school bepaalt zelf zijn methodiek waarbij exclusief de Franse wijnen bespreken niet meer aansluit bij het wijnaanbod in de praktijk.</p> <p>In de lessen wordt verwezen naar de schoolwijnkaart waarop de meest voorkomende druivensoorten gerubriceerd staan.</p> <p>Laat de leerlingen een documentatiemap aanleggen. Belangrijk is dat leerlingen zich kunnen informeren, weten waar de informatie beschikbaar is. Uiteraard is het ICT-aanbod hier een uitstekende invalshoek.</p> <p>Bezoek aan wijnvakbeurs.</p>	
3	Voor wat de kennis van de bieren in het restaurant betreft verwijst de leerplancommissie naar: VAN LIERDE, G., <i>Basiscursus Bier</i> , Belgische Brouwers, Brussel, 2003	

VOET

1 Wat?

Vakoverschrijdende eindtermen (VOET) zijn minimumdoelstellingen, die -in tegenstelling tot de vakgebonden eindtermen - niet gekoppeld zijn aan een specifiek vak, maar door meerdere vakken of onderwijsprojecten worden nagestreefd.

De VOET worden volgens een aantal vakoverschrijdende thema's geordend: leren leren, sociale vaardigheden, opvoeden tot burgerzin, gezondheidseducatie, milieueducatie, muzisch-creatieve vorming en technisch-technologische vorming (alleen voor ASO).

De school heeft de maatschappelijke opdracht om de VOET volgens een eigen visie en stappenplan bij de leerlingen na te streven (inspanningsverplichting).

2 **Waarom?**

Het nastreven van VOET vertrekt vanuit een bredere opvatting van leren op school en beoogt een accentverschuiving van een eerder vakgerichte ordening naar meer totaliteitsonderwijs. Door het aanbieden van realistische, levensnabije en concreet toepasbare aanknopingspunten, worden leerlingen sterker gemotiveerd en wordt een betere basis voor permanent leren gelegd.

VOET vervullen een belangrijke rol bij het bereiken van een voldoende brede en harmonische vorming en behandelen waardevolle leerinhouden, die niet of onvoldoende in de vakken aan bod komen. Een belangrijk aspect is het realiseren van meer samenhang en evenwicht in het onderwijsaanbod. In dit opzicht stimuleren VOET scholen om als een organisatie samen te werken.

De VOET verstevigen de band tussen onderwijs en samenleving, omdat ze tegemoetkomen aan belangrijk geachte maatschappelijke verwachtingen en een antwoord proberen te formuleren op actuele maatschappelijke vragen.

3 **Hoe te realiseren?**

Het nastreven van VOET is een opdracht voor de hele school, maar individuele leraren kunnen op verschillende wijzen een bijdrage leveren om de VOET te realiseren. Enerzijds door binnen hun eigen vakken verbanden te leggen tussen de vakgebonden doelstellingen en de VOET, anderzijds door thematisch onderwijs (teamgericht benaderen van vakoverschrijdende thema's), door projectmatig werken (klas- of schoolprojecten, intra- en extra-muros), door bijdragen van externen (voordrachten, uitstappen).

Het is een opdracht van de school om via een planmatige en gediversifieerde aanpak de VOET na te streven. Ondersteuning kan gevonden worden in pedagogische studiedagen en nascholingsinitiatieven, in de vakgroepwerking, via voorbeelden van goede school- en klaspraktijk en binnen het aanbod van organisaties en educatieve instellingen.

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, planningsdocumenten, 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.

7. MINIMALE MATERIËLE VEREISTEN

De uitrusting en de inrichting van de lokalen dienen te voldoen aan de technische voorschriften inzake arbeidsveiligheid.

Inzake veiligheid is de volgende wetgeving van toepassing:

- Codex,
- ARAB,
- AREI,
- Vlarem.

Deze wetgeving bevat de technische voorschriften die in acht moeten genomen worden met betrekking tot de uitrusting en inrichting van de lokalen en 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.

Bovendien dient rekening gehouden te worden met de regelgeving rond traceerbaarheid en etikettering (2003).

Lokaal TV hotel (o.m. wijnlokaal)

Schrijfbord met magneetstrook en een aantal magneten om kaarten en/of schema's te kunnen bevestigen

Goede verlichting

Spoeltafels

Kasten

Software pakketten (Gaspra, Voedingsplanner- Wijnencyclopedie)

PC, liefst met een internetaansluiting

Diaprojector

Overheadprojector

Projectiescherm

Televisietoestel

Videorecorder

Kaartenhouder

Glazen van het I.N.A.O.- type (min. 4 per leerling)

4 Wijnkoelemmers

4 Wijnmandjes

4 Wijnspuwkommen (3 - delig: trechter, koppelmoer, opvangkom)

10 Entremetsborden

2 Kurkentrekkers van het sommelier- type (wijnkelnersmes)

1 Snijplank voor brood

1 Broodmes

8. EVALUATIE

1 Algemene principes

De laatste jaren 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 inge oefend 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 en 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.

PV Praktijk hotel (1e jaar: 14-12 lestijden/week, 2e jaar: 12-8 lestijden/week)

PV/TV Stage hotel (1e jaar: 2-4 lestijden/week; 2e jaar: 4-8 lestijden/week)

TV Hotel (1e jaar: 4 lestijden/week; 2e jaar: 4 lestijden/week)

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.

9. 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., *Basiscursus 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

COKELAERE, M., *Algemene voedingsleer*, Aurelia Books, St. Martens-Latem, 1987

COKELAERE, M., *Praktische voedingsleer*, Aurelia Books, St. Martens-Latem, 1983

COKELAERE, M., *Praktische dieetleer*, Aurelia Books, St. Martens-Latem, 1987

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
MEIRESONNE, VERMEIREN, A., M., *Essentiële bestanddelen van de voeding*, Acco, Leuven, 1988
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 nourrir 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

Dialoog 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.bel> 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 Veiligheidsinstituut 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 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.botanical.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.fqp.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

PV Praktijk hotel (1e jaar: 14-12 lestijden/week, 2e jaar: 12-8 lestijden/week)

PV/TV Stage hotel (1e jaar: 2-4 lestijden/week; 2e jaar: 4-8 lestijden/week)

TV Hotel (1e jaar: 4 lestijden/week; 2e jaar: 4 lestijden/week)

<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>