

LEERPLAN SECUNDAIR ONDERWIJS

Vakken: PV Praktijk hotel 12-8 lt/w
PV/TV Stage hotel 4-8 lt/w
TV Hotel 4 lt/w
Specifiek gedeelte

Studierichting: Banketaannemer-traiteur

Studiegebied: Voeding

Onderwijsvorm: BSO

Graad: derde graad

Leerjaar: derde leerjaar

Leerplannummer: 2008/040
(vervangt 2007/055)

Nummer inspectie: 2007 / 74 // 1 / S / SG / 2H / III3 / / D/
(vervangt 2007 / 74 // 1 / S / SG / 1 / III3 // V/ 08)

onderwijs van de
Vlaamse Gemeenschap



INHOUD

Visie	2
Beginsituatie	3
Algemene doelstellingen	4
Leerplandoelstellingen / leerinhouden.....	6
Pedagogisch-didactische wenken	18
Minimale materiële vereisten.....	24
Evaluatie.....	26
Bibliografie.....	27

VISIE

Binnen de horecasector neemt het aandeel van de banketaannemer-traiteur toe. Zowel bedrijven als particulieren maken meer en meer gebruik van de diensten van een traiteur. Er is een verschuiving van gewone voeding naar gastronomie; we kunnen meer en meer spreken van een 'lifestyle'-trend. Dit vraagt om een sterker concept.

Er worden hoge eisen gesteld aan de bereidingen en dienstverlening. Nieuwe smaakcombinaties, gezonde voeding, internationale gerechten, een goede werkorganisatie, een hoog rendement, vlotte informatie en communicatie, maar ook commerciële en PR-capaciteiten zijn van zeer groot belang in dit beroep. Hij/zij kan inspelen op maatschappelijke en economische tendensen zoals gezinssamenstelling, voedingsaanpassingen ... Hij/zij bewaakt op een actieve wijze de kwaliteit van het proces en het product.

De sleutel tot het succes van een goede banketaannemer-traiteur is een competentiegerichte vorming en aanpak bij het uitvoeren van banketten, recepties, evenementen, winkelbereidingen ... of een combinatie. Hij/zij is verantwoordelijk voor de totale organisatie volgens de wensen van de klant. Daarnaast is hij/zij ook verantwoordelijk voor alle financiële, administratieve en personeelszaken.

Een intensieve en constante training van deze vaardigheden maken de voornaamste karakteristieken uit van deze opleiding tot een banketaannemer-traiteur.

BEGINSITUATIE

Deze leerlingen hebben reeds ervaring in de horeca verworven, zijnde een basiskennis van de diverse aspecten. Zij hebben een grote interesse voor de keukenpraktijk en zeker voor activiteiten die hedendaags zijn. Daarentegen hebben zij een beperkt vermogen om het zuiver cognitieve te verwerken. Ze kunnen uit diverse studierichtingen van het studiegebied voeding komen, maar ook uit andere studiegebieden mits een toelatingsklassenraad.

Het is aan te bevelen om competenties die reeds ontwikkeld zijn via een vorige opleiding eerst te screenen. Dit naar kennis, vaardigheden en attitudes binnen de horeca om de opleiding van banketaannemer-traiteur te starten en met succes te beëindigen.

De screening heeft niet als doel om leerlingen uit te sluiten, maar is bedoeld als werkinstrument om te toetsen naar verworven competenties en indien nodig bij te sturen.

ALGEMENE DOELSTELLINGEN

In het derde jaar van de derde graad wordt de vorming van de derde graad uitgediept en vervolledigd: basistechnieken worden verder ingeoeffend om te resulteren in automatismen, de theoretische kennis in verband hiermee moet leiden tot parate kennis. Zo zullen de leerlingen op een pedagogisch verantwoorde wijze voorbereid worden op hun later beroep.

Productkennis, creativiteit, effectiviteit, efficiëntie, kwaliteit, verfijning en specialisatie staan op de eerste plaats. Smaakvolle, gezonde voeding van topkwaliteit kunnen bereiden en zorgen voor een originele omkadering zijn dus het hoofddoel.

De leerlingen kunnen op het einde van het 3e leerjaar 'Banketaannemer-traiteur':

- een ruime kennis van de grondstoffen, nieuwe keukentechnieken, voedingsleer en drankenleer blijvend ontwikkelen;
- hun organisatietalent vlot gebruiken om het werk te kunnen plannen en om te gaan met piekmomenten;
- een goede samenwerking ten aanzien van het team, het management ontwikkelen;
- het assortiment van een traiteurbedrijf samenstellen op basis van economische en gastronomische elementen;
- menu's voor banketten en buffetten zelfstandig opstellen;
- gastronomische bereidingen voor banketten, buffetten en traiteurwinkel bereiden;
- dranken selecteren en adviseren voor elke traiteuropdracht;
- kennis hebben en respect opbrengen voor het materieel en de infrastructuur correct gebruiken;
- de HACCP-principes ten alle tijde automatisch toepassen;
- een traiteuropdracht met toenemende zelfstandigheid plannen, voorbereiden en uitvoeren;
- de gasten correct begeleiden en adviseren;
- aandacht hebben voor eigen lichaamstaal en stijl;
- prijs- en imagobewustzijn ontwikkelen;
- klantenadministratie en -beheer verzorgen;
- nazorg hygiënisch, ergonomisch en milieuvriendelijk organiseren en uitvoeren.

Ethisch, hygiënisch, veilig, milieubewust en ergonomisch handelen zijn tevens noodzakelijke voorwaarden om de competenties te bereiken in de context van het traiteurbedrijf. Alle doelstellingen kunnen zowel binnen als buiten de school gerealiseerd worden. Stage is daarom in deze studierichting van cruciaal belang om een aantal doelstellingen geïntegreerd in een reële beroepssituatie te realiseren.

Tijdens elke opdracht vragen we aan de leerling om problemen te analyseren, de juiste oplossing te kiezen en deze goed uit te voeren.

Er dient een diversificatie te zijn in het aanbod van opdrachten en ze moeten groeien in complexiteit. Opdrachten mogen zich niet beperken tot het herhalen van automatismen.

Deze leerlingen moeten daarom in staat zijn om volgende sleutelvaardigheden te ontwikkelen:

- abstract denken;
- accuratesse;
- assertiviteit;
- beslissingsvermogen;
- contactvaardigheid;
- creativiteit;
- trendgevoeligheid;
- prijsbewust;
- efficiëntie;
- commercialiteit;
- doorzettingsvermogen;
- een werkplan kunnen maken;
- flexibiliteit;
- kunnen omgaan met informatie;
- kwaliteitsbewustzijn;
- zin voor ethiek;
- zelfstandigheid;
- leidinggevend en coachend;
- leerbekwaamheid;
- omgaan met stress;
- problemen onderkennen en oplossen;
- productieve taalvaardigheid Nederlands;
- veiligheids- en milieubewustzijn;
- zin voor samenwerking in een team;
- zin voor esthetiek.

LEERPLANDOELSTELLINGEN / LEERINHOUDEN

ALGEMEEN

De competenties hier opgesomd, zijn de kennis, vaardigheden en attitudes die de jongere dient te verwerven tegen het einde van deze opleiding. Doorheen heel deze opleiding dient de leerling de vigerende HACCP-wetgeving toe te passen alsook de ergonomische, veiligheids- en milieurichtlijnen. Dit laatste is herhaling en dient daarom een automatisme te zijn.

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
Competenties i.v.m. het toepassen van de HACCP-, milieu- en ergonomie principes		
	1 bij een tewerkstelling/stage in een traiteurzaak zelfstandig alle controles m.b.t. de vigerende HACCP-wetgeving uitvoeren. een behoorlijke kennis van de werking het FAVV en het verloop van hun controles verwoorden.	1 Constante controle van de temperaturen in alle fasen Interne controle <ul style="list-style-type: none"> • Controlelijsten • Checklists • Traceerbaarheid van de verwerkte voedingsmiddelen • ... Externe controle <ul style="list-style-type: none"> • Eigen kanalen: laboratoria, firma's • Opgelegde kanalen: FAVV
	2 hun medeleerlingen/collega's sensibiliseren om bewust met het milieu om te gaan.	2 Milieuzorg <ul style="list-style-type: none"> • Afvalbeheer • Energieverbruik
	3 correcte werkhoudingen aannemen en anderen hierop wijzen.	3 Ergonomie <ul style="list-style-type: none"> • Draag- en tiltechnieken

KEUKEN

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
Competenties i.v.m. het uitwerken van traiteuropdrachten en creatief omgaan met gerechten		
	<p>4</p> <p>de uitvoerbaarheid van een traiteuropdracht onderzoeken, offerte opstellen en vastleggen. vlot een verkoopsgesprek voeren i.f.v. de doelgroep.</p> <p>de bereidingen aanpassen aan het budget, gasten, beschikbare ruimte en infrastructuur. een activiteit toetsen aan de mogelijkheden en criteria van het eigen bedrijf. aan de hand van praktische voorbeelden zich een idee vormen van producten en prijzen.</p> <p>voldoende maatregelen nemen inzake veiligheid en beveiliging. zelfstandig een function sheet opstellen.</p>	<p>4 Verantwoording van de activiteit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verkoopsgesprek • Bepalen van doelgroep <ul style="list-style-type: none"> ○ Wensen, bepalen van de stijl ○ Mogelijke evenementen: <ul style="list-style-type: none"> - feestelijk; - familiaal; - zakelijk: <ul style="list-style-type: none"> - buffet; - banket; - walking dinner; - recepties; - home-cooking; - workshops. • Budget • Producten - prijzen • Aantal gasten - personeel • Beschikbare ruimte en infrastructuur • Brand en randveiligheid • Function sheet
	<p>5</p> <p>de klassieke menuleer zelfstandig aanpassen aan het specifieke karakter van het evenement. aangepaste software gebruiken.</p>	<p>5 Samenstelling van typische menu's</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menukarakter en -types • Menutekst

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
		<ul style="list-style-type: none"> • Smaakharmonie • Menuleer
6	<p>menu-engineering op een professionele wijze toepassen. feedback over de activiteit geven, toetsen en juist interpreteren.</p>	<p>6 Menu-engineering</p> <ul style="list-style-type: none"> • Populariteitsgraad • Rentabiliteit • Catalogeren van gerechten • Werkblad voor menu-engineering
Competenties i.v.m. het voorbereiden en verwerken van voedingsmiddelen tot gerechten, nieuwe tendensen		
7	<p>voor alle voorbereidende keukenactiviteiten vlot een draaiboek en taakopdrachten opstellen en toepassen. voedingsmiddelen en materieel volgens planning voorbereiden.</p> <p>de verschillen kennen inzake verantwoord gebruik tussen vers en convenience.</p>	<p>7 Werkorganisatie en planning</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voorbereidingen <ul style="list-style-type: none"> ○ Voedingsmiddelen: <ul style="list-style-type: none"> - vers - convenience ○ Materieel
8	<p>informatie opzoeken over nieuwe tendensen in de keuken, de smaak en de gastronomie. de nieuwste kooktechnieken praktisch vlot uitvoeren. technologische kook- en keukentechnieken beschrijven en toelichten.</p> <p>de kooktechnieken ook toepassen via showcooking.</p>	<p>8 Nieuwe tendensen i.v.m. kooktechnieken en toestellen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vacuümgaan • Showcooking <ul style="list-style-type: none"> ○ Roerbakken ○ Tepanyaki ○ Speciale barbecue-technieken ○ Flambages en bereidingen aan buffetten ○ Spitbereidingen ○

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
		<ul style="list-style-type: none"> • Moleculair koken • Rins koken • Slow food / bio producten • Paco-jet • Thermo-mix • Roner • ...
9	<p>eigen creatieve bereidingen ontwikkelen. gastronomische bereidingen voor banketten, buffetten, recepties en de traiteurwinkel zelfstandig bereiden. een diversificatie in het aanbod voorzien. zelfstandig een databank van eigen technische fiches maken. correct toepassen van alle verhoudingen en berekeningen.</p>	<p>9 Recepturen voor bereidingen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alledaagse keuken • Gastronomische keuken <ul style="list-style-type: none"> ○ Recepten ontwikkelen en aanpassen ○ Technische fiches maken ○ Verhoudingen berekenen per persoon
10	<p>voedingsmiddelen en bereidingswijzen kiezen om een menu te bereiden rekening houdend met allergieën en diëten. zelfstandig bereidingen uitvoeren voor alternatieve voeding.</p> <p>bereidingen kiezen in functie van religieuze en culturele overtuigingen.</p>	<p>10 Voedselaanpassingen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diëten <ul style="list-style-type: none"> ○ Licht verteerbaar ○ Natriumbeperkt ○ Energiebeperkt – vetarm ○ Diabetes ○ Allergieën: <ul style="list-style-type: none"> - lactose - gluten • Alternatieve voeding <ul style="list-style-type: none"> ○ Vegetarisch ○ Lacto-vegetariërs ○ Veganisten

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
		<ul style="list-style-type: none"> ○ ... • Voeding en religie ○ Koosjer ○ Halal
Competenties i.v.m. het verkoopsklaar/presenteren maken van voedingsmiddelen/gerechten		
11	bereidingen gepast klaarmaken voor winkelverkoop en leveringen aan huis. bereidingen perfect presenteren voor buffetten, banketten en recepties.	11 Specifiek, esthetisch en creatief <ul style="list-style-type: none"> • Winkelverkoop en afhaling • Leveringen aan huis • Buffetten • Banketten • Recepties • ...
Competenties i.v.m. het bewaren van de voedingsmiddelen/gerechten		
12	grote hoeveelheden koelen en/of bewaren conform de haccp-wetgeving.	12 Bewaren <ul style="list-style-type: none"> • Snelkoeling • Vacuümtrekken • Vacuümgaren • Diepvriezen • Pasteuriseren en steriliseren in de combi-steamer • Drogen • ... • Specifieke temperaturen in verschillende koelingen • Labelen

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
Competenties i.v.m. het regenereren van gerechten		
	13 de juiste regeneratietemperatuur en de juiste techniek in functie van het gerecht kiezen en toepassen.	13 Technieken <ul style="list-style-type: none"> • Warmwaterbad, Bain Marie • Warme lucht • Combi-steamer • Microgolfoven
Competenties i.v.m. het uitvoeren van de nazorg van werkplaats en materieel		
	14 onderhoudsschema's automatisch interpreteren en toepassen. zelfstandig op een verantwoorde manier omgaan met het juiste onderhoudsproduct in functie van het doel. verantwoordelijkheid nemen om slijtage te herkennen en te melden.	14 Onderhoud van materieel <ul style="list-style-type: none"> • Onderhoudsschema's en onderhoudsproducten • Slijtage en herstellingen • Technische fiches van materieel • Onderhoudscontracten: verplichte en niet verplichte

BEDIENING EN/OF VERKOOP ZONDER DIENSTEN

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
Competenties i.v.m. activiteiten op verplaatsing		
	15 probleemoplossend denken m.b.t. het samenwerken met verhuurfirma's. zelfstandig de zaal opstellen in functie van de activiteit. originele en functionele buffetschikkingen ontwikkelen en uitvoeren. voorstellen tot sfeerschepping formuleren en uitwerken.	15 Samenwerken met verhuurfirma's <ul style="list-style-type: none"> • Zaal, meubilair en materieel <ul style="list-style-type: none"> ○ zaalplannen ○ buffetschikkingen • Sfeerschepping en decoratie
	16 onderzoeken bij welke firma's ze terecht kunnen voor uitbesteding van voorbereidende werkzaamheden.	16 Diensten uitbesteed aan externe partners en evenementenbureaus <ul style="list-style-type: none"> • Tafels dekken • Decoratie • Animatie • Poetsen • Opdienen • ...
	17 duidelijk omliggende afspraken opstellen en naleven. taken en briefings opstellen.	17 Briefing <ul style="list-style-type: none"> • Ontvangst en onthaal • Specifieke taken per personeelslid
	18 specifiek transportmaterieel opzoeken en gebruiken.	18 Transport <ul style="list-style-type: none"> • Vervoermiddel • Materieel: karren, bakken • Koeling voor, tijdens en na transport

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	19 met een groeiende complexiteit verantwoordelijkheid dragen voor controles en nazorg.	19 Controle en nazorg • Materieel • Gebruikte locatie
Competenties i.v.m. het verkopen van kant en klare gerechten		
	20 aan voortdurende klantenbinding doen met de nodige assertiviteit. werken met kassasystemen.	20 Algemeen • Klantvriendelijk handelen • Verkoopstechnieken • Klantenbinding • Kassasystemen en betaalsystemen
	21 toepassen van de geldende wetgeving bij het schikken van de toonbank. probleemoplossend denken in verband met de organisatie van de toonbank en de winkel. een verantwoorde keuze maken van verkoopbare en te koop aangeboden gerechten. een klantgerichte regeneratiefiche maken en toelichten.	21 Winkel of online shop • Schikken en verzorgd presenteren van het assortiment in de toonbank bij het begin van de dag • Aanvullen en herschikken van de toonbank tijdens de dag • Versnijden en portioneren van winkelklare producten • Klantgericht en afvalarm verpakken • Richtlijnen voor regeneratie • Werken met de weegschaal
	22 een efficiënt afhaalsysteem opzetten. klanten naar wens bedienen.	22 Afhalen • Afspraken met de klant • Organisatie
	23 leveringen doelgericht plannen en organiseren.	23 Levering • Afspraken met de klant • Organisatie

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
Competenties i.v.m. het controleren, selecteren, adviseren en schenken van dranken		
	<p>24</p> <p>veel voorkomende wijnen bespreken volgens de streek van herkomst, de druivensoort, de smaak en de prijs. wijnen van diverse kwaliteit/prijsklassen correct adviseren aan de klant, d.w.z. in harmonie met de gerechten. drankconcessies afsluiten. afspraken maken in verband met het just in time systeem.</p> <p>dranken schenken afhankelijk van de formule.</p>	<p>24 Wijn en drankenkennis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wijnkennis <ul style="list-style-type: none"> ○ technische fiches van de wijn ○ verschillende prijsklassen ○ handelsklare wijnvoorraad ○ samenwerking met wijnhandelaren • Waters, frisdranken en bieren <ul style="list-style-type: none"> ○ tappen van bieren en frisdranken ○ organisatie en kennis van apparatuur • Drankenarrangementen <ul style="list-style-type: none"> ○ Formule bepalen bijv ...: drankenforfaits, all-inn
	<p>25</p> <p>per activiteit correct het drankverbruik controleren en registreren met het oog op een juiste nacalculatie.</p>	<p>25 Stock en controle</p>

BEHEER, ORGANISATIE

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
Competenties i.v.m. het voeren van een marketingbeleid		
	<p>26</p> <p>aan de hand van een voorbeeld verwoorden wat een marktonderzoek omvat, wat de bedoeling is en hoe het gevoerd wordt.</p>	<p>26 Doelgroep bepalen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Marktonderzoek
	<p>27</p> <p>door middel van de 6 P's een strategie voor het bedrijf bepalen. via voorbeelden verwoorden dat elk van de 6 P's zijn belang heeft in de marketing mix.</p> <p>aan de hand van concrete voorbeelden zelf een brochure voor een bedrijf samenstellen en het effect ervan onderzoeken. het belang van gadgets en media m.b.t. promotie aangeven.</p> <p>inzien waarom PR belangrijk is om aan netwerking te doen.</p> <p>het belang inzien van een goede presentatie van het bedrijf. beseffen dat de verschillende belangengroepen van het bedrijf mee het imago helpen bepalen.</p> <p>zelfstandig onderzoeken welke verschilpunten er zijn inzake profilering en huisstijl.</p>	<p>27 Marketing mix</p> <ul style="list-style-type: none"> • 6 p's <ul style="list-style-type: none"> ○ Prijs ○ Plaats ○ Product ○ Personeel ○ Promotie: <ul style="list-style-type: none"> Reclame: brochures gadgets: tandenstokers, servetten ... media: kranten, tijdschriften, TV, nieuwsbrief ... PR: Intern Extern ○ Presentatie • Profilering

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
Competenties i.v.m. het integreren van kwaliteitszorg		
	28 probleemoplossend denken m.b.t. het opzetten van kwaliteitssystemen. zelfstandig rapporten voor het peilen naar de klanttevredenheid opstellen.	28 Kwaliteitssystemen <ul style="list-style-type: none"> • Klantenevaluaties: - vragenlijsten: papier mondeling mail • Klantenhistoriek • Registratie van klachten
	29 elkaar steunen en aanmoedigen m.b.t. het verhogen van de eigen deskundigheid.	29 Verhogen van de eigen deskundigheid <ul style="list-style-type: none"> • Levenslang leren • Bijscholingen
Competenties i.v.m. het voeren van een financieel beleid en voorraadbeheer		
	30 zich een duidelijk beeld vormen van de kwaliteiten en prijzen van producten. uitleggen wat het belang is van een gedifferentieerde leverancierskeuze. volledig zelfstandig voedingsmiddelen selecteren, bestellen en opslaan. verantwoordelijk waarom een actief en geautomatiseerd voorraadbeheer belangrijk is. zelfstandig bestellijsten, leveringsbonnen, facturen ontleden en opslagruimtes controleren.	30 Aankopen en bewaren <ul style="list-style-type: none"> • Productkennis - kwaliteitsnormen • Prijs/kwaliteit vergelijking • Soorten leveranciers • Voorraadbeheer <ul style="list-style-type: none"> ○ automatisering ○ barcodes • Facturen
	31 correcte voor- en nacalculaties maken in reële situaties. prijzen, omzet en brutowinst analyseren. zelf bestelbons en facturen voor de klant maken.	31 Verkopen <ul style="list-style-type: none"> • Voor- en nacalculaties • Gradaties maken, marges: prijssetting systeem (aantal couverts) • Algemene voorwaarden bestelbon, facturen

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
Competenties i.v.m. het voeren van een personeelsbeleid		
	<p>32</p> <p>opzoeken via welke kanalen je aan personeelsplanning en -rekrutering kan doen.</p> <p>functiebeschrijvingen en werkroosters toelichten.</p> <p>inzien dat nieuwe personeelsleden goed onthaald en begeleid moeten worden.</p> <p>verantwoorden waarom gemotiveerd personeel essentieel is voor een succesvolle zaak.</p> <p>het belang van informatie en communicatie verwoorden.</p> <p>een ethische gedragscode opstellen en doen naleven.</p>	<p>32 Personeel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planning <ul style="list-style-type: none"> ○ vast en ambulant personeel • Introductie en begeleiding • Motivatie <ul style="list-style-type: none"> ○ personeelsfeestjes, teambuilding ○ bijscholingen ○ bonussysteem • Omgangsvormen • Problemen en conflicten

PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

1 ALGEMENE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Het leerplan is in een logische volgorde opgebouwd, zodat de uitwerking naar opdrachten/projecten toe duidelijk is. De competenties vormen een inhoudelijke samenhang van taken (kennis, vaardigheden en attitudes) waarmee de leerlingen aan de slag kunnen.

Alle competenties worden bereikt via de uitvoering van diverse projecten/opdrachten in de loop van het schooljaar. Deze opdrachten/projecten kunnen individueel of in groep uitgewerkt worden.

Het is leerrijk om de leerlingen te betrekken bij de keuze en ontwikkeling van opdrachten/projecten. Men benadert zoveel mogelijk een reële werksituatie. Bedrijfsbezoeken nemen ook hier een belangrijke plaats in.

Bereidingen kunnen ook te koop aangeboden worden via het didactisch schoolrestaurant, de winkel, het web, ...

Een goede coördinatie met andere TV en PV vakken, maar ook met PAV is aangewezen. Via deze realiteitsgerichte situaties wordt de motivatie van de leerlingen gaande gehouden.

Regelmatig feedback van de leraar is nodig, zodat de leerlingen weten dat ze 'goed bezig' zijn en hun werkwijze kunnen verder zetten of dienen bij te sturen. Positief evalueren.

De leerlingen beschikken over een uitgebreide klasbibliotheek en hebben ook de kans om via ICT alle mogelijke info te verwerven. Elke manier van informatieverwerving dient benut te worden.

Technieken van de derde graad worden verder ingeoefend, maar men streeft naar meer vlotheid en een steeds fijnere afwerking zodat het resultaat een hogere kwaliteit bereikt. Er wordt dus gestart met eenvoudige oefeningen, waarbij de leerlingen kennis, vaardigheden en attitudes moeten combineren. Deze opdrachten dienen steeds moeilijker te worden.

We kunnen hier spreken van begeleid zelfgestuurd leren.

Technische en praktische vakken worden door dezelfde leerkracht gegeven. De jaarplanning dient samen opgesteld te worden als één geheel.

De leerlingen ontwikkelen zelfwerkzaamheid via project- en groepswork, maar ook via het uitvoeren van individuele taken, het aanleggen van documentatiemappen en het maken van korte verslagen.

Het opwekken van nieuwsgierigheid, een positieve kritische instelling, een grote mate van soepelheid en aanpassingsvermogen moeten als een rode draad doorheen de opleiding lopen.

De grens tussen school en sector overschrijden en verruimen door stages, werkplekleren en gastsprekers.

Het inoefenen van rationele werkmethodes om zelfstandig of in teamverband bepaalde opdrachten te organiseren is een must.

De noodzaak inzien van veilig, hygiënisch, creatief, ergonomisch, milieubewust en efficiënt werken. In de lokalen zijn alle voorzieningen in verband met de HACCP-wetgeving getroffen en de leerlingen kunnen de procedures moeiteloos zelfstandig uitvoeren.

Orde, netheid, nauwkeurigheid en nauwgezetheid moeten ingeoeffend worden, zodanig dat deze houdingen een vanzelfsprekend deel worden van de opleiding.

1.1 Begeleid zelfgestuurd leren

1.1.1 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 verantwoorden;
- de leerlingen zelf leren plannen;
- er feedback wordt voorzien 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.

1.1.2 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 huidige (informatie)maatschappij wint vaardigheid in het opzoeken en beheren van kennis voortdurend aan belang.

1.1.3 Hoe te realiseren?

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

- de leerling wordt aangesproken op zijn motivatie en “leer”kracht;
- de leraar krijgt de rol van coach, begeleider;
- de school dient te ageren 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;

PV Praktijk hotel (12-8 lestijden/week)

PV/TV Stage hotel (4-8 lestijden/week)

TV Hotel (4 lestijden/week)

-
- 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 verantwoorden

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

1.2 ICT-integratie

1.2.1 Wat?

Onder ICT-integratie verstaan we het gebruik van informatie- en communicatietechnologie ter ondersteuning van het realiseren van leerplandoelstellingen.

1.2.2 Waarom?

Maatschappelijke ontwikkelingen wijzen op het belang van het verwerven van ICT-competenties. Jongeren moeten niet alleen in staat zijn om nieuwe media te gebruiken, zij moeten net zo goed kunnen inschatten wanneer deze efficiënt en effectief kunnen worden ingezet. Het gebruik van nieuwe media sluit zeer goed aan bij de leefwereld van de jongeren en speelt in op hun vertrouwdheid met de beeldcultuur.

Er wordt meer en meer belang gehecht aan probleemoplossend denken, kritisch selecteren, het zelfstandig of in groep werken, het kunnen verwerven en verwerken van enorme hoeveelheden informatie.

Deze ontwikkelingen zijn ook merkbaar in het onderwijs. In de meeste vakken of bij het nastreven van vakoverschrijdende eindtermen vervult ICT een ondersteunende rol. Door de integratie van ICT kunnen leerlingen:

- 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).

1.2.3 Hoe ICT integreren ter ondersteuning van het realiseren van de leerplandoelstellingen?

Zelfstandig oefenen in een leeromgeving

Nadat leerlingen nieuwe leerinhouden verworven hebben, is het van belang dat ze voldoende mogelijkheden krijgen om te oefenen bijv. d.m.v. specifieke pakketten. De meerwaarde van deze vorm van ICT-integratie kan bestaan uit: variatie in oefenvormen, differentiatie op het vlak van tempo en niveau, geïndividualiseerde feedback, mogelijkheden tot zelfevaluatie.

Zelfstandig leren in een leeromgeving

Een mogelijke toepassing is nieuwe leerinhouden verwerven en verwerken, waarbij de leerkracht optreedt als coach van het leerproces (bijv. in een open leercentrum). Een elektronische leeromgeving (ELO) biedt hiertoe een krachtige ondersteuning.

Creatief vormgeven

Leerlingen worden uitgedaagd om creatief om te gaan met beelden, woorden en geluid. De leerlingen kunnen gebruik maken van de mogelijkheden die o.a. allerlei tekst-, beeld- en tekenprogramma's bieden.

Opzoeken, verwerken en bewaren van informatie

Voor het opzoeken van informatie kunnen leerlingen gebruik maken van o.a. cd-roms, een ELO en het internet.

Verwerken van informatie houdt in dat de leerlingen kritisch uitmaken wat interessant is in het kader van hun opdracht en deze informatie gebruiken om hun opdracht uit te voeren.

De leerlingen kunnen de relevante informatie ordenen, weergeven en bewaren in een aangepaste vorm.

Voorstellen van informatie aan anderen

Leerlingen kunnen informatie aan anderen meedelen of tonen met behulp van ICT-ondersteuning onder de vorm van tekst, beeld en/of geluid d.m.v. bijv. een presentatie, een website, een folder ...

Veilig, verantwoord en doelmatig communiceren

Communiceren van informatie betekent dat leerlingen informatie kunnen opvragen of verstrekken aan derden. Dit kan o.a. via e-mail, internetfora, een ELO, chatten, blogging.

Adequaat kiezen, reflecteren en bijsturen

De leerlingen ontwikkelen competenties om bij elk probleem keuzes te maken uit een scala van programma's, applicaties of instrumenten, al dan niet elektronisch. Daarom is het belangrijk dat zij ontdekken dat er meerdere valabele middelen zijn om hun opdracht uit te voeren. Door te reflecteren op de gebruikte middelen en de bekomen resultaten te vergelijken, maken de leerlingen kennis met de verschillende eigenschappen en voor- en nadelen van de aangewende middelen (programma's, applicaties ...) en kunnen ze hun keuzes bijsturen.

2 SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Elke opdracht moet:

- inzake inhoud en niveau voor de leerlingen een uitdaging zijn;
- rekening houden met wat de leerlingen al kunnen en meer complexiteit bieden;
- ruimte bieden voor inhoud, aanpak en planning;
- mogelijkheid bieden tot samenwerking;
- de creativiteit, zelfstandigheid en ondernemerschap van de leerling testen;
- begeleid worden door de leraar;
- duidelijk zijn inzake opgave, doelstellingen, resultaat, evaluatie;
- de mogelijkheid bieden om multimedia en ICT aan te wenden;
- van sterk leraargestuurd naar volledig leerlinggestuurd gaan.

3 STAGE

3.1 Algemeen

De stage is een onderdeel van het studieprogramma en maakt de leerlingen vertrouwd met een partiële hoeveelheid taken of functies die overeenkomen met het beroeps- en opleidingsprofiel van de afdeling of optie.

De specialisatiejaren beogen een realiteits- en bedrijfsgericht onderricht. Het is duidelijk dat de stage in de studierichting banketaannemer-traiteur het werkelijkheidskarakter van de opleiding ten goede komt. 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 het beroep de leerling zich bijzonder aangetrokken voelt. De leerlingen moeten bestendig onder de leiding staan van een geschoolde of ervaren vakman van de specialiteit gekozen door de stagiair.

Per uitbating mag er slechts 1 stagiair zijn per 2 geschoolde of ervaren vakmensen per specialiteit.

De stagiair mag dus zeker niet worden beschouwd als een aanvullende hulp voor een welbepaald onderdeel. Hoewel aan de stagiair ook routineopdrachten kunnen worden toevertrouwd, zal hij echter vooral geconfronteerd moeten worden met het totale gebeuren van de banketaannemer-traiteur.

De leerling zal de verschillende vaardigheden en technieken alsook de theoretische, technische basiskennis geïntegreerd moeten kunnen toepassen.

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

De grote waarde van de praktijk/stage ligt in het probleemoplossend handelen, waarbij denken en doen centraal staan. Daarom mag een stage niet beperkt worden tot het uitvoeren van een aantal

PV Praktijk hotel (12-8 lestijden/week)

PV/TV Stage hotel (4-8 lestijden/week)

TV Hotel (4 lestijden/week)

geautomatiseerde basistechnieken, want denken is gericht op de vaardigheid om het werk te plannen én doen is gericht op de vaardigheid om het werk uit te voeren.

Deze stage wordt bij voorkeur ingericht als blokstages of een combinatie van alternerende en blokstages. We geven de voorkeur aan meer dan één stageplaats.

Men kan in de praktische oefeningen en stages volgende activiteiten onderscheiden.

- Kennis verwerven aangaande de bedrijfsorganisatie, het werkklimaat en de bedrijfscultuur.
- Theoretische kennis en technieken toepassen in werksituaties.
- De confrontatie met de praktische problemen van het bedrijfsleven aankunnen.
- Begrijpen van arbeidsverhoudingen.
- Beheersen van vaardigheden eigen aan de opleiding.
- Werken in teamverband.
- Kennen en toepassen van de prijsbepaling van de producten.
- Kennen en toepassen van promotie en advertering.
- Leren kennen van de moeilijkheden van de informatietechnologie.
- Het verwerven van een gepaste houding tegenover de bedrijfsleiding, personeelsleden, klanten.
- Het adequaat reageren op een arbeidssituatie.
- Het overwinnen van drempelvrees, kunnen solliciteren.

De noodzakelijke documenten/formulieren kennen en kunnen gebruiken is een even noodzakelijke doelstelling.

3.2 Praktische voorbereiding

De praktische voorbereiding is hoofdzakelijk het werk van de stagebegeleider eventueel in samenspraak met de mentor.

Er dienen tijdig afspraken gemaakt te worden in verband met:

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

Een stageovereenkomst wordt gemaakt volgens de wettelijke bepalingen. Eventueel kunnen ook de concrete stagedoelen in de activiteitenlijsten worden opgenomen.

3.3 De praktische organisatie van de stage

De stagebegeleider is verantwoordelijk voor de organisatie en het verloop van de stage. In het derde leerjaar van de derde graad BSO dient men een hoger gedragsniveau en een grotere perfectie na te streven; men zal de bereidingen dus een extraatje meegeven.

Indien mogelijk opteren we voor enkele periodes van blokstages, verspreid over het ganse schooljaar.

De evaluatie dient geïntegreerd te worden doorheen de ganse stageperiode en moet oog hebben voor de vorderingen van de stagiair. Regelmatige, tussentijdse evaluatie zal gebeuren door de stagebegeleider en stagementor in samenspraak met de stagiair. Het verdient aanbeveling hierbij te werken met een vooraf vastgelegd evaluatieschema, dat beantwoordt aan de stagedoelen.

In aansluiting op de visie betreffende de geïntegreerde proef, dient de evaluatie van de stage in aanmerking genomen te worden bij het al dan niet slagen voor die proef.

3.4 Het stageverslag van de leerling

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

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

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

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

Het stageverslag geeft echter vooral een inzicht in het bevattings- en toepassingsvermogen van de

leerling, zijn persoonlijkheidvorming, zijn instelling tegenover het beroep en de stageplaats.

4 DE GEÏNTEGREERDE PROEF

De geïntegreerde proef heeft een realiteitsgebonden karakter, is vakoverschrijdend en evalueert kennis, vaardigheden en attitudes gericht op de uitvoering van beroepsgebonden activiteiten.

De leerling moet op het einde van het derde leerjaar van de derde graad in staat zijn om met een redelijke slaagkans in het beroepsleven te stappen. Daarom moet hij al denkend leren doen en in staat zijn problemen op te lossen.

De geïntegreerde proef maakt deel uit van de evaluatie van de leerling. De delibererende klassenraad zal zich over het advies van de jury uitspreken.

Via de geïntegreerde proef kunnen de leerlingen aantonen dat ze het waard zijn om een vakbekwaam slager en fijnkosttraiteur te worden. Dit kan uitgewerkt worden door het organiseren van een activiteit in het werkveld.

De GIP kan ook in groep uitgevoerd worden en heeft een lange looptijd. Kenmerkend is dat de leerlingen diverse soorten informatie moeten opzoeken en acties ondernemen. De opdracht moet kaderen in een reële situatie van het werkveld.

Persoonlijke inbreng en creativiteit zijn hier van belang voor de persoonlijkheidsontwikkeling en vakbekwaamheid van de leerlingen. Bij een GIP in groep zijn ook de communicatie- en samenwerkingsvaardigheden van groot belang.

De taak van de leraar is hier hoofdzakelijk begeleiden, het proces ondersteunen, bespreken en remediëren.

MINIMALE MATERIËLE VEREISTEN¹

De minimale materiële uitrusting stemt overeen met de basis uit de 3e graad BSO “Restaurant en keuken”.

We voorzien dus zeker in de keuken:

- antikleefpannen en mat;
- cutter;
- fax;
- flambeertoestel;
- frietsnijmachine;
- grill;
- groentesnijmachine;
- hetelucht- of combi-oven;
- ijsblokjesmachine;
- kassa;
- kerntemperatuurmeter;
- klopper-menger;
- microgolfoven;
- roomijsmachine;
- telefoon;
- vacuümapparaat;
- wokpannen;
- computer met internetaansluiting en de noodzakelijke hardware en software ICT-toepassingen zoals GASpra of FIDELIO of PLANET WINNER.

Dit ter realisatie van de doelstellingen en leerinhouden.

Inzake grote infrastructuur beschikt de school over een aantal ‘werkplaatsen’ of ‘keukens’ en aanverwante ruimten zoals magazijnen voor voeding, koude en warme keuken, banketzaal, traiteurkeuken, afwasruimten, traiteurwinkel, receptie ...

Alle keukens/leslokalen/werkplaatsen dienen uitgerust te zijn met frigo's, diepvriezer, koelcel, vuren en ovens, werktafels, communicatiemiddelen ...

Om de leerlingen in optimale omstandigheden te laten werken is naast deze basisuitrusting ook het volgende nodig:

- gekoelde toonbank;
- kassa;
- klimaatkamer;
- snelkoeler;

¹ Inzake veiligheid is de volgende wetgeving van toepassing:

- Codex
- ARAB
- AREI
- Vlarem.

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

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

Zij schrijven voor dat:

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

PV Praktijk hotel (12-8 lestijden/week)

PV/TV Stage hotel (4-8 lestijden/week)

TV Hotel (4 lestijden/week)

- temperatuursonde;
- thermobakken;
- vacuümmachine.

EVALUATIE

We denken in termen van competenties. Dit zijn gecompliceerde bekwaamheden die vaardigheden, kennis en attitudes omvatten. Geïntegreerd en gecombineerd werken aan allerlei opdrachten en projecten staat centraal.

De leerlingen moeten kunnen reflecteren over ervaringen en probleemsituaties om alzo van elkaar te leren.

De competentie wordt geëvalueerd; er wordt nagegaan of de leerling de taak zoals ze werd geformuleerd goed uitgevoerd heeft. Het ganse proces wordt beoordeeld, dus niet per onderdeel. Ook de zelfevaluatie van de leerling zelf is van belang.

Bij productevaluatie wordt nagegaan in welke mate leerlingen de onderwijsdoelen hebben bereikt; bij procesevaluatie wordt het leerproces van de leerling en het didactisch handelen geëvalueerd.

Voorbeelden van oefeningen:

- een praktische oefening gekoppeld aan een reflectiegesprek;
- een praktische oefening samen met opzoeken van informatie en een gesprek voeren;
- een project uitwerken in team;
- in samenwerking met externe deskundigen een historisch banket organiseren;
- een handleiding opstellen voor medewerkers in keuken en bediening;
- een presentatiefolder met drankensuggesties opstellen;
- ...

De leerling kan i.v.m. de praktijk op school of op de stageplaats beoordeeld worden i.f.v. de competenties. Deze competenties dienen wel vooraf bepaald te worden. Indien ze op de stageplaats dienen gerealiseerd te worden, moeten ze terug te vinden zijn in de doelstellingen en de activiteitenlijst van de stage.

BIBLIOGRAFIE

Boeken

ALEN, F., Vacuüm-garen, Boek Zonhoven.

ANKERSMIT, J., Themaboek operationeel management keuken, SVH.

BLANC, R., Echt Frans koken. De grote chefs, Good Cook Publishing, 2004.

BOCUSE, P., De beste Franse streekgerechten, Good Cook Publishing, 2003.

BOURDAIN, A., Anthony Bourdain's Les Halles kookboek, Spectrum, 2004.

CARASSO, M., Promenades gourmandes en Toscane, Robert Laffont.

CARLUCCIO, A., Paddestoelen uit de keuken van Carluccio, Fontaine uitgevers, 2004.

CLARK, M., Masterclass Italiaans koken, Tirion, 2003.

DAVID, E., De authentieke keuken van Italië, Spectrum, 2004.

DE MOOR J., DE ROOIJ, N., Nieuw Europees kookboek, Spectrum, 2004.

DE WILDE, D., Menuleer, Pelckmans, 2000.

DOESER, L., Vis, Schaal- en Schelpdieren. De ultieme kookcollectie, Veltman Uitgevers, 2003.

DUCASSE, A., Spoon culinaire meesterwerken, Good Cook Publishing, 2003.

DUMOULIN, T., Gastronomisch Woordenboek. Frans-Nederlands / Nederlands-Frans, Culinaire Boekerij, 2004.

FED.HO.RE.CA. Vlaanderen, Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de horeca, 2007.

FERRAN A., JULI S., El Bulli, Uitgeverij Libridis, 2003-2004.

Gasten ontvangen. Met Spermalie aan tafel, Lannoo, 2004.

GOEMAN BORGESIU, L., Franse Wellust. Zoete en hartige culinaire verleidingen, Schuyt & Co Uitgevers, 2004.

Handboek Gastronomie, vademecum, Lannoo/Tirion, 2001.

HIX, M., Visvariaties. Klassieke en moderne smaken uit de keuken, Fontaine Uitgevers, 2004.

HOUTE-DE LANGE, C., ten, Koken op z'n Mexicaans, Inmerc, 2004.

KLOSSE, P., Het Proefboek. De essentie van smaak, Tirion, 2004.

KOCHHAR, A., Puur India. De nieuwe smaken van de Indiase keuken, Fontaine uitgevers, 2004.

Larousse Gastronomique, Culinaire Boekerij, 2003.

MARIEN E., GROENEWOLD J., Cook & Chemist, Karakter uitgevers BV.

PRIEUWE, J., Wijn uit de nieuwe wereld, Lannoo, 1999.

RAMSAY, G., Passie in de keuken, Good Cook Publishing, 2002.

RHODES, G., Smaken van de seizoenen. Najaar en winter, Fontaine uitgevers, 2003.

RHODES, G., Smaken van de seizoenen. Voorjaar en zomer, Fontaine uitgevers, 2004.

ROUX, M., De marathon chef. Gezonde Gastronomie, Good Cook Publishing, 2003.

STEIN, R., Verse vis, Tirion, 2004.

TUBBY, Koken met kruiden, Unieboek/van Reemst, 2004.

VAN GESTEL, J.-J., (red.), Knoflook. Koken met meesterkoks, Lantaarn, 2001.

VERHEYDEN F., De basis, het product, het gerecht, Homarus culinaire uitgeverij.

VERMEIREN, F., Licht en lekker. De wereldkeuken met bodystyling, Unieboek/van Reemst, 2004.

VILETTE, J., Buffet salés, école Lenôtre, 1997.

WERLE, L., COX, J., Ingrediënten, Köneman, 2000.

Zilveren lepel, (meer dan 2000 traditionele en moderne Italiaanse recepten) Standaard uitgeverij NV.

Tijdschriften

Ambiance professional

Culinaire Saisonier

Exquis Magazine

Food Industry

Gastro Revue

Horeca magazine

Horeca Revue

CD-ROM's

ESCOFFIER, L., Trésors Culinaires de la France, Editions BPI, 2003.

MAINCENT, M., La Cuisine de Référence édition complète. Techniques et préparations de base et fiches techniques de fabrication, Editions BPI, 2003.

DVD/Video

De winst van ethiek, SVH, Zoetermeer, 2002.

LAFONT, F., L'Ambroisie. Les secrets de cuisine de Bernard Pacaud, éditions Montparnasse, 51 min.

Les repas de fêtes. Fiches cuisine, Cuisine.TV, 90 min.

Websites

<http://food.yahoo.com>

<http://www.foodinfo.nl>

<http://www.guidea.be>

<http://www.horecanet.com>

www.aardappel.be

www.arts-culinaires.com

www.beerparadise.be

www.biercuisine.nl

www.bio-planet.be

www.botanocal.com

www.chateauonline.be

www.chefsalacarte.be

PV Praktijk hotel (12-8 lestijden/week)

PV/TV Stage hotel (4-8 lestijden/week)

TV Hotel (4 lestijden/week)

www.chefsansfrontiere.com

www.coursdecuisine.net

www.cuisine.multimania.com

www.cuisineaz.com

www.cuisinedechef.com

www.cuisinet.com

www.demeter-bd.nl

www.donderdagveggiedag.be

www.favv.be

www.flandria.vlam.be

www.fondation-escoffier.org

www.foodacademy.be

www.foodlexion.net

www.gastronomennet.be

www.gastronomie.com

www.gault-millau.be

www.goldweb.nl/culinair

www.gourmetstore.be

www.horecanet.be

www.hotrec.org

www.htcsupport.nl

www.jamieoliver.be

www.kookgids.be

www.lekkervanbijons.be

www.libelle.be

www.milieueducatie.be

www.missethoreca.nl

www.natuurlijkerwijs.com

www.nice-info.be (voedingsinformatiecentrum)

www.nubel.com

www.onlineconversion.be maateenheden omzetten

www.receptengids.nl

www.receptenzoeker.be

www.receptenzoeker.be

www.receptionfrance.com

www.recetteweb.com

www.resto.be

www.saisonnier.net

www.saveur.com

www.saveurs.sympatico.ca

www.slowfood.com

www.smulweb.nl

www.svh.nl

www.tastyweb.nl

www.tijdvoorvis.nl

www.toutsurlacuisine.com

www.vegatopia.com

www.vegetarisme.be

www.velt.be (vereniging voor ecologische leef- en teeltwijze)

www.vig.be (Vlaams instituut voor gezondheids promotie)

www.vins-gastronomie.com

www.visinfo.be

www.vitaya.be

PV Praktijk hotel (12-8 lestijden/week)

PV/TV Stage hotel (4-8 lestijden/week)

TV Hotel (4 lestijden/week)

www.vlam.be

www.voedingscentrum.nl

www.voedingsinfo.org

www.voedselnet.be

www.webchef.be

www.wijnidee.com

www.wijnvanstijn.be

www.wouterwineconsult.be

www.xquis.be

www.zibb.nl/horeca

Webadressen van cateraars

www.acrh.be (AC Restaurants & Hotels)

www.ambrosia-fijnkeuken.be ('Be different')

www.artichaut.be

www.ateliersgastronomie.be (banketten tot 8000 personen)

www.aviapartner.be (met ISO 9001)

www.baobabcatering.be ('De wereld op je bord' op originele locaties)

www.bbcatering.be

www.belgocatering.be

www.bpevents.be ('Business and Pleasure Events')

www.brouwersfeestverzorging.be ('Uw feestarchitect')

www.carpediemnv.be (Culinaire uitbatingen en cateringpartner)

www.catering.be (Events catering – 7.000 maaltijden in 3 uur)

www.compass-group.be ('Great people – Great service – Great results')

www.corsendonck.be (Corsendonck support voor seminars en banketten)

www.detraiteur.be

www.diner-prive.be ('Topgastronomie waar u maar wil')

www.dumon.be (Traiteur)

www.gastronome.be (Gastronomische catering)

www.gourmetinvent.be ('Creative quality catering' – conceptuele eventcatering)

www.harvest.be (Innovatie in contractcatering)

www.iss.be (Facility services)

www.lepetitprince.be (familiefeesten)

www.melisse.be

www.partyservices.be (Culinaire omkadering)

www.peterdaniels.be

www.sodexho-be.com ('Wij verbeteren de dagelijkse levenskwaliteit')

www.traiteuralex.be

www.traiteurgigi.be

www.traiteurmagnus.be

www.traiteurs.com