

LEERPLAN SECUNDAIR ONDERWIJS

Vakken:	PV Praktijk slagerij	12-8 lt/w
	PV/TV Stage slagerij	4-8 lt/w
	TV Slagerij	4 lt/w
	Specifiek gedeelte	
Studierichting:	Slagerij-fijnkosttraiteur	
Studiegebied:	Voeding	
Onderwijsvorm:	BSO	
Graad:	derde graad	
Leerjaar:	derde leerjaar	
Leerplannummer:	2008/041	
	(vervangt 2007/084)	
Nummer inspectie:	2004 / 71 // 1 / S / SG / 5H / III3 / / D/	
	(vervangt 2004 / 71 // 1 / S / SG / 4H / III3 // V/08)	

onderwijs van de
Vlaamse Gemeenschap



INHOUD

Visie	2
Beginsituatie	3
Algemene doelstellingen	4
Leerplandoelstellingen/leerinhouden.....	5
Pedagogisch-didactische wenken	19
Minimale materiële vereisten.....	25
Evaluatie.....	28
Bibliografie.....	29

VISIE

Het gaat om de specialisatie van een slager, vleeswaren- en verkoopklare bereidingen/producten.

(Beroepsprofiel: www.serv.be onder serv-thema's – beroepsprofielen)

Omwille van de ambachtelijke verwerking en de personeelsbezetting in een slagerij, voor de bereiding van vlees, vleeswaren en bereidingen/producten is het nodig dat de culinaire traiteurslager over een ver doorgedreven kennis, vaardigheden en attitudes beschikt.

Daar het aanbod dus zeer uitgebreid is, is het quasi onmogelijk voor de culinaire traiteurslager om alles zelf te bereiden. Vele culinaire traiteurslagers zullen zich daarom toeleggen op een aantal bereidingen/producten waarin zij zich specialiseren, eigen aan de plaatsgebonden vereisten.

Toonbankverkoop van koude en warme bereidingen/producten is een belangrijk onderdeel geworden van de activiteiten van de culinaire traiteurslager. Na deze specialisatie is men ook in staat om buffetten klaar te maken op basis van diverse grondstoffen. Het efficiënt uitbreiden van het gamma en het vlot inspelen op de vragen van de klant in een wettelijk kader is dan ook een noodzaak. Deze opleiding benadert de toonbankverkoop in al zijn dimensies: traditionele koude en warme, seizoensgebonden bereidingen, toonbankverkoop voor speciale gelegenheden, nieuwe tendensen ... Een eigen creatieve visie ontwikkelen.

Voordurend kunnen inspelen op economische en maatschappelijke noden van de hedendaagse consumenten. Ook hun verantwoordelijkheid voor gezond en ethisch verantwoord voedsel kunnen opnemen.

Voedselveiligheid en arbeidswetgeving respecteren volgens de steeds evoluerende Europese normen in functie van de recente technologische ontwikkelingen. Het gebruik van ICT loopt als een rode draad doorheen de opleiding tot dit beroep.

Feeling hebben voor commerciële vaardigheden in functie van het beroepsprofiel. Hij moet zijn eigen manager zijn en oog hebben voor alle bedrijfsorganisatorische aspecten en deze via verschillende distributiekanaalen kunnen aanwenden.

Het is dan ook een opleiding die vakkundig op een hoger niveau ligt. Hiervoor steunen we op de ervaringen van de derde graad BSO Slagerij en verkoopklare gerechten en TSO Slagerij en vleeswaren. In verband met vlees en verkoopklare bereidingen/producten gaan we er dus van uit dat de leerling al deze competenties reeds verworven heeft.

In deze dynamische beroepssector is werkgelegenheid een doel op zich waar de jonge zelfstandige zich kan ontwikkelen en verder profileren.

Door de theoretische achtergronden te integreren in de praktische oefeningen kunnen de diverse competenties efficiënt verworven worden.

Per taak worden de specifieke competenties vermeld, die noodzakelijk zijn voor het uitvoeren ervan. Competenties die doorheen het hele takenpakket vereist zijn en het niveau van één taak bijgevolg overstijgen, noemen we ondersteunende taken met een differentieel karakter.

Vakbenaming	Lestijden: week
PV Praktijk slagerij	12-8
PV/TV Stage slagerij	4-8
TV Slagerij	4

BEGINSITUATIE

Het gaat hier duidelijk om een verdiepende specialisatie. Niet alleen hebben de leerlingen een meerwaarde verworven als zij later een bedrijf beginnen, ze zijn ook veelgevraagde medewerkers in slagerij- en traiteurzaken en in de vleeswaren- en fijnkosttraiteursafdelingen van grote distributiecentra.

De interesse van de leerlingen gaat vooral uit naar praktijk, realistische werksituaties en gedegen beroepskennis. Ze dienen ook creatief en esthetisch aangelegd te zijn.

ALGEMENE DOELSTELLINGEN

Het takenpakket is ingedeeld in competenties.

Onder competenties verstaan we het samenhangend geheel van kennis, vaardigheden en attitudes, dat aantoonbaar ontleed is aan concrete handelingen en/of taken die voorkomen in de beroepsuitoefening van de culinaire traiteurslager.

We gaan ervan uit dat de “culinaire traiteurslager” alleen bereidingen mag produceren en verkopen.

De leerlingen kunnen:

- in staat zijn om in verschillende situaties doelgericht te communiceren;
- flexibel zijn volgens de arbeidsomstandigheden en kunnen zich aanpassen aan de wensen van de klant;
- handig zijn in de omgang met vleesproducten, materieel en machines;
- actief en pro-actief gericht zijn op hygiëne in de voeding en in de persoonlijke verzorging;
- klantgericht, spontaan en vriendelijk omgaan met klanten;
- nauwkeurig en stipt werken volgens vooropgestelde kwaliteitsstandaarden;
- omgaan met stress en zich aanpassen aan onregelmatige werkuren;
- vlot organiseren;
- teamgericht werken;
- zelfstandig werken;
- de marketing en kwaliteitscontrole van & in het bedrijf plannen en uitvoeren;
- op gelijke waarde de wettelijke bepalingen en voorschriften naleven.

De leerlingen dienen ook volgende attitudes te ontwikkelen:

- assertiviteit;
- commercialiteit;
- communicatie;
- creativiteit;
- flexibiliteit;
- hygiënebewustzijn;
- imagobewustzijn;
- klantgerichtheid;
- nauwkeurigheid;
- organisatietalent;
- probleemoplossend vermogen;
- relativatievermogen;
- sociale vaardigheid;
- stiptheid;
- stressbestendigheid;
- teamgerichtheid.

LEERPLANDOELSTELLINGEN/LEERINHOUDEN

Vorbereidende competenties

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
Competenties i.v.m. het plannen en organiseren van zijn/haar werk en het werk van de medewerker		
1	<p>een werkplanning maken voor een korte, middellange en lange tijd. taakbeschrijvingen opstellen. het werk briefen. een werkoverleg met de medewerkers organiseren. de werkverdeling goed communiceren naar de collega's. het werk zelfstandig organiseren.</p>	<p>1 Plannen van de werkzaamheden</p> <p>1.1 Werkroosters opstellen 1.2 Briefing en werkoverleg 1.3 Werk verdelen, coördineren en bijsturen</p>
2	<p>hun verantwoordelijkheid opnemen om nieuwe medewerkers te introduceren.</p> <p>elkaar steunen en vlot communiceren in teamverband. op de stageplaats zijn plaats binnen het team kennen.</p> <p>zelf initiatief nemen om problemen op te sporen en om te gaan met conflicten.</p> <p>na het bijwonen van een teamvergadering hun standpunt verwoorden. Kunnen uitvoeren in de klas, maar ook na een opdracht op de stage.</p>	<p>2 Organisatie en functioneren in teamverband</p> <p>2.1 Verantwoordelijkheid op de werkvloer - introductie en begeleiding van medewerkers - informatie en communicatie - functiebeschrijving - omgangsvormen - problemen en conflicten hanteren</p> <p>2.2 Teamvergadering - bijwonen - rapporteren - organiseren en leiden</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	<p>de inhoud van een teamvergadering rapporteren. zelf een teamvergadering organiseren. een beperkte teamvergadering leiden.</p>	
3	<p>inzien hoe het belang van een goede samenwerking met de medewerkers kan leiden tot een gemotiveerd team. verwoorden hoe je medewerkers op een positieve wijze inspraak kan geven. aan de hand van de ervaringen op stage aantonen hoe men op een eenvoudige manier aan HRM-management kan doen.</p>	<p>3 Medewerkers begeleiden 3.1 Coachen 3.2 Supervisie 3.3 Feedback geven 3.4 Evalueren 3.5 Belonen</p>
4	<p>alle keukenmaterieel op een financieel, technisch en reglementair verantwoorde wijze aankopen. het nodige materieel en materiaal verzamelen om het werk uit te voeren. de machines correct instellen en controleren. de machines veilig gebruiken en onderhouden. de werkplaats en de winkel ergonomisch organiseren en onderhouden. via de stage het specifieke materieel efficiënt gebruiken.</p>	<p>4 Organisatie in de werkplaatsen 4.1 Technische uitrusting m.b.t. de productie - soorten keukenmaterieel en machines o aankoop o instructiefiche en gebruik o controle o onderhoud en slijtage 4.2 Efficiënt gebruik maken van materieel en ruimte</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	<p>5</p> <p>een assortiment samenstellen volgens de situatie.</p> <p>de warenwetgeving toepassen.</p> <p>de vooropgestelde kwaliteitsnormen halen.</p> <p>hierop de aandacht vestigen tijdens de stage en de ervaringen verwerken in een stageverslag.</p>	<p>5 Aankoop van grondstoffen i.f.v. de vraag van de klant en de bereiding</p> <p>5.1 Assortiment</p> <p>5.2 Aankoopkanalen en prijzen</p> <p>5.3 Conform de warenwetgeving</p> <p>5.4 Kwaliteitsnormen</p>

Uitvoerende competenties

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
Competenties i.v.m. het ontwikkelen, bereiden en winkelklaar maken van bereidingen, vleeswaren en delicatessen		
6	<p>zelf recepturen samenstellen en uitwerken in functie van de productie. recepten beoordelen en bijsturen. een technische fiche voor een bereiding lezen en opstellen. op de stageplaatsen een extra kritische zin ontwikkelen voor deze materie.</p>	<p>6 Samenstellen van recepturen</p>
7	<p>menuengineering op een professionele wijze toepassen. een sterk assortiment samenstellen i.f.v. vraag en aanbod. een werkblad voor menuengineering doelgericht gebruiken.</p>	<p>7 Menuengineering</p> <ul style="list-style-type: none"> - culinaire suggestiekaart als communicatiemiddel - effectiviteit van de bedrijfsvoering - eisen en wensen van de klant - innovatief en seizoensgebonden - werkblad voor menuengineering
8	<p>grondstoffen accuraat voorbereiden. de juiste machines kiezen om het werk uit te voeren.</p>	<p>8 Voorbereiden van materiaal en materieel</p>
9	<p>zelfstandig recepturen en samenstellingen lezen, interpreteren en bereiden. uit het assortiment een menu samenstellen.</p>	<p>9 Bereiden volgens receptuur van een assortiment koude en warme toonbankgerechten</p> <p>9.1 Hapjes</p> <p>9.2 Voorgerechten</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	<p>alle basisbereidingen zelfstandig uitvoeren, gebruik makend van een recept.</p> <p>alle bereidingen creatief afwerken, etaleren en voorstellen op een kaart/website.</p> <p>basisrecepturen aanpassen en uitwerken voor gezonde voeding, diëten en andere voedingsgewoonten.</p> <p>in functie van de klant het assortiment aanpassen m.b.t. dieet- en alternatieve voeding.</p> <p>professioneel advies geven i.v.m. de verkoop van vlees voor bepaalde godsdiensten.</p> <p>uitheemse gerechten vlot bereiden.</p>	<p>9.3 Soepen</p> <p>9.4 Vleesbereidingen - fondue - gourmet - barbecue - wok - steengrill - raclette</p> <p>9.5 Wild- en gevogeltebereidingen</p> <p>9.6 Visbereidingen</p> <p>9.7 Schelp- en schaaldieren</p> <p>9.8 Groentebereidingen</p> <p>9.9 Sausen, dressings</p> <p>9.10 Kaas en -bereidingen</p> <p>9.11 Aardappelbereidingen</p> <p>9.12 Rijstgerechten</p> <p>9.13 Pastabereidingen</p> <p>9.14 Fijne versnaperingen</p> <p>9.15 Dieetbereidingen</p> <p>9.16 Alternatieve voeding</p> <p>9.17 Uitheemse gerechten</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	<p>10</p> <p>het assortiment fijne vleeswaren en delicatessen zelf ontwikkelen, bereiden en winkelklaar maken.</p> <p>het assortiment aanpassen volgens de economische noden. de producten creatief etaleren.</p> <p>gemotiveerd worden om aan innovatie te doen m.b.t. de ontwikkeling van streekproducten.</p>	<p>10 Fijne vleeswaren en delicatessen</p> <p>10.1 Pasteien: - vlees - gevogelte - wild - vis - ...</p> <p>10.2 Terrines - vlees - groenten - vis - ...</p> <p>10.3 Allerlei mousses: - vlees - gevogelte - wild - vis - ...</p> <p>10.4 Vleeswaren op basis van gevogelte</p> <p>10.5 Gekonfijte sausen</p> <p>10.6 Spekslagerijspecialiteiten: streekproducten</p> <p>...</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
11	<p>zelfstandig informatie opzoeken over “nieuwe” bereidingstechnieken.</p> <p>specifieke technieken en apparaten beschrijven en gebruiken.</p> <p>alle bereidingstechnieken omschrijven, toelichten en vlot uitvoeren.</p>	<p>11 Bereidingstechnieken om producten te verwerken</p> <p>11.1 Inductiekoken</p> <p>11.2 Combistomen</p> <p>11.3 Vacuümgaan</p> <p>11.4 Snelkoelen</p> <p>11.5 Pasteuriseren</p> <p>11.6 Regenereren</p> <p>11.7 Bereidingstechnieken uit de wereldkeuken (roosteren, grillen op houtskool, wokken, roken ...)</p> <p>11.8 Recupereren</p>
12	<p>bereidingen creatief presenteren op een buffet, toonbank en etalage.</p> <p>bereidingen creatief garneren voor diverse toepassingen.</p> <p>de mogelijkheden op de diverse stageplaatsen optimaal benutten.</p>	<p>12 Afwerken</p> <p>12.1 Buffet</p> <p>12.2 Toonbank</p> <p>12.3 Etalage</p> <ul style="list-style-type: none"> - bord - sierstuk - gebak - verpakking - ...

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
13	drankenadvies verschaffen in functie van de bereiding, rekening houdend met de prijs/kwaliteitsverhouding.	13 Drankenadvies 13.1 Soorten in functie van het gerecht 13.2 Verhouding prijs/kwaliteit
14	het materieel dat nodig is om de consumptie van de bereidingen mogelijk te maken aanbieden aan de klant. zelf opzoeken welke mogelijkheden er in de regio zijn.	14 Uitleendienst 14.1 Dresseerbenodigdheden: - spiegels en serveerschalen - 14.2 Toebehoren: - Gourmettoestellen, fondue - ...
Competenties i.v.m. toepassen van bewaartechnieken voor grondstoffen en bereidingen		
15	toezicht houden op de versheid en kwaliteit in alle stadia van product tot bereiding.	15 Versheid en de kwaliteit van de producten 15.1 Ontvangst 15.2 Verwerking 15.3 Afgewerkte producten

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
16	zelf initiatief nemen om bewaartechnieken voor grondstoffen en bereidingen oordeelkundig en veilig toe te passen.	16 Beschermen tegen degeneratieprocessen en groei van micro-organismen. Specifieke bewaartechnieken: o.a.: 16.1 Vacuümtrekken 16.2 Verpakking onder atmosferische bescherming 16.3 Dieptekoeling 16.4 Diepvriezen 16.5 Pasteuriseren 16.6
Competenties i.v.m. het organiseren, uitvoeren en esthetisch aspect van toonbankverkoop m.b.t. het assortiment		
17	zelfstandig alle vlees- en vleeswaren voorbereiden, versnijden en portioneren.	17 Versnijden en portioneren van winkelklare producten
18	probleemoplossend denken m.b.t. de verpakkingsvormen i.f.v. het assortiment en de bewaarmethode.	18 Verpakken en etiketteren van vleeswaren, bereidingen en delicatessen
19	het interieur aanpassen volgens een bepaald thema. de producten in de toonbank afstemmen op feestelijkheden en seizoenen. dit op een zeer creatieve manier kunnen uitvoeren, in functie van een bepaald budget.	19 Esthetisch aspect volgens bepaalde thema's 19.1 Feestelijkheden 19.2 Seizoen 19.3

Ondersteunende competenties

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
Competenties i.v.m. het voeren van een beheer		
	<p>20</p> <p>de voorraad van grondstoffen en producten oordeelkundig en veilig beheren.</p> <p>de gepaste software via simulatie zelfstandig gebruiken.</p>	<p>20 Beheren van de voorraad</p> <p>20.1 Ontvangst en registratie</p> <p>20.2 Voorraadbeheer en -administratie (geïnformatiseerd of manueel)</p> <p>20.3 Beginvoorraad</p> <p>20.4 Omloopsnelheid: FIFO</p> <p>20.5 Controles</p> <p>20.6 Opslag en opslagruimtes</p> <p>20.7 Bewaartermijnen</p>
	<p>21</p> <p>de verkoopprijs van een afgewerkt product bepalen en aanpassen. een prijsofferte maken.</p>	<p>21 Berekenen van de kostprijzen van het voorbereid product en de verantwoorde verkoopprijs van het afgewerkte product i.f.v. de rechtsvorm van de zaak</p> <p>21.1 Relatie kosten en winsten</p> <p>21.2 Kostprijs/winstberekening</p> <p>21.3 Verkoopprijs</p> <p>21.4 Bestellingenbeheer</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
22	<p>informatie opzoeken over de klant, de omgeving en de afzetmogelijkheden.</p> <p>de marketingstrategie van een stageplaats bespreken, eventueel in het kader van de GIP.</p> <p>een concrete promotiecampagne voor een bedrijf uitwerken.</p> <p>aandacht besteden aan duurzaam ondernemen.</p>	<p>22 Marketing</p> <p>22.1 Marktpositie in functie van de bedrijfsformule</p> <p>22.2 Lokale marketing en reclame</p> <p>22.3 Ethiek</p>
Competenties m.b.t. toepassen van automatisering		
23	<p>alle gegevens m.b.t. productie via aangepaste gesimuleerde software uitwerken.</p> <p>aan de hand van een productiefiche en ICT een etiket samenstellen dat voldoet aan de warenwetgeving.</p> <p>de wetgeving op de etikettering, traceerbaarheid en temperatuurregistratie d.m.v. ICT correct toepassen.</p>	<p>23 Productie</p> <p>23.1 Traceerbaarheid</p> <p>23.2 Etikettering</p> <p>23.3 Productiefiches</p> <p>23.4 Temperatuurregistratie</p> <p>23.5</p>
24	<p>Inzicht hebben in de distributie.</p> <p>via de stage vlot leren werken met digitale weegschalen, bestelformulieren en klantenkaartsystemen.</p> <p>zelfstandig communiceren via de gangbare moderne media.</p>	<p>24 Distributie en administratie</p> <p>24.1 Weegschalen</p> <p>24.2 Bestelformulieren</p> <p>24.3 Klantenkaartsysteem</p> <p>24.4 Communicatie via website, e-mail, beeldschermen in de winkel</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	aan de klant kunnen uitleggen hoe een betaalterminal werkt.	24.5 Betaalterminals 24.6 ...
Competenties i.v.m. het ontwikkelen van een gestructureerd hygiënebeleid		
25	<p>een hygiëneplanning op een efficiënte wijze opmaken.</p> <p>de producten voor het reinigen en desinfecteren van materieel verantwoord aankopen en gebruiken.</p> <p>zelfstandig alle bedrijfsruimtes dagelijks grondig reinigen met de passende producten.</p> <p>toezicht houden op de medewerkers bij het uitvoeren van het onderhoud. de medewerkers professioneel advies geven. zelf het hygiëneplan evalueren en waar nodig bijsturen.</p>	<p>25 Onderhoud van lokalen en materieel organiseren</p> <p>25.1 Handelingen</p> <ul style="list-style-type: none"> - hygiëneplanning - werkplek, toestellen en onderhoudsmaterieel eigen aan de specialisatie - reinigen en desinfecteren <p>25.2 Stappen</p> <ul style="list-style-type: none"> - toezien - evalueren - bijsturen
26	<p>alle HACCP-richtlijnen vlot toepassen in diverse situaties op het werkveld.</p> <p>de richtlijnen van de gids voor de autocontrole in de slagerij zelfstandig toepassen.</p> <p>via een hygiëneplanning zich zelfstandig voorbereiden op een hygiëne-audit.</p> <p>inzien waarom een correcte toepassing van de HACCP-richtlijnen van cruciaal belang is.</p>	<p>26 Toepassen van de HACCP-richtlijnen</p> <p>26.1 Hygiëne-audit</p> <ul style="list-style-type: none"> - zelfcontrole - via een erkend geaccrediteerd labo: Europese wetgeving toepassen, afleveren van attesten - ondersteunende instanties bijv.: FAVV, beroepsverenigingen ...

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
27	<p>op een rationele en veilige manier werken, rekening houdend met de algemene veiligheidsnormen.</p> <p>de machinerichtlijnen correct interpreteren en toepassen.</p> <p>de handleidingen lezen en begrijpen.</p>	<p>27 Respecteren van de veiligheidsnormen</p> <p>27.1 Machinerichtlijnen</p> <p>27.2 Nederlandstalige handleidingen</p>
28	<p>inzien hoe en wanneer de richtlijn van de Hoge Gezondheidsraad toegepast wordt.</p> <p>de verschillende stappen kennen bij de aankoop en ingebruikname van machines en toestellen.</p> <p>de typische beschermingsmiddelen consequent gebruiken en bij niet gebruik de gevolgen op vlak van persoonlijke en burgerlijke aansprakelijkheid inschatten.</p> <p>onderzoeken welke factoren invloed hebben op de toegankelijkheid van de zaak.</p> <p>inzien wanneer zij burgerlijk aansprakelijk gesteld worden in geval van gebreken tegenover derden en wat de gevolgen zijn.</p>	<p>28 Beroepsveiligheid</p> <p>28.1 Richtlijn van de Hoge Gezondheidsraad</p> <p>28.2 Machines en toestellen: nieuw en tweedehands</p> <p>28.3 Typische beschermingsmiddelen v/d werknemer</p> <p>28.4 Toegankelijkheid voor de klant</p>
29	<p>de belangrijkste risico's op een juiste manier inschatten.</p> <p>bij een ongeval snel en efficiënt handelen.</p> <p>inzicht hebben in de administratieve afhandeling van een ongeval op de werkvloer.</p>	<p>29 Risicosituaties</p> <p>29.1 Brand</p> <p>29.2 Arbeidsongevallen: bijv.: brand- en snijwonden, elektrocutie</p> <p>29.3 ...</p>
30	<p>inzien waarom bepaalde verpakkingsmaterialen minder belastend zijn voor het milieu.</p> <p>milieuvriendelijke verpakkingsmaterialen kiezen.</p> <p>controleren op de naleving van de wettelijke bepalingen.</p>	<p>30 Toepassen van milieuvoorschriften</p> <p>30.1 Verpakkingsmateriaal: - beperking - milieuvriendelijk</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	de vigerende milieuvoorschriften opzoeken en interpreteren.	30.2 Uitbatingvergunning
Competenties i.v.m. het ontwikkelen van aandacht voor kwaliteitszorg		
	<p>31</p> <p>de definitie van kwaliteit verwoorden. op de stageplaats oog hebben voor kwaliteit in al zijn aspecten.</p> <p>de analytische en emotionele kwaliteit van een product zelf opvolgen. fouten en afwijkingen tijdens elke stap van het proces opsporen, vaststellen en bijsturen. het verschil aangeven tussen kwaliteitsindicatoren en attributen. inzien hoe de infrastructuur, alsook een vlotte en vriendelijke bediening invloed kunnen hebben op de kwaliteit. een professionele ingesteldheid aannemen die de kwaliteit van het werk en de ontwikkeling van de onderneming bevordert.</p>	<p>31 Kwaliteit</p> <p>31.1 Definitie</p> <p>31.2 Het product - analytische en emotionele kwaliteit - indicator en attribuut bijv.: Meritus, Certus, Pastorale, Meesterlijk ...</p> <p>31.3 Infrastructuur: o.a. betaalautomaat</p> <p>31.4 Bediening</p> <p>31.5 Kwaliteitsverbetering</p>
	<p>32</p> <p>een sterkte – zwakte analyse van zichzelf maken. inzien hoe via diverse bijscholingen hun kennis en vaardigheden kunnen geactualiseerd worden. inzien waarom gevolgde bijscholingen noodzakelijk zijn in de verdere beroepsontwikkeling.</p>	<p>32 Eigen aandeel in de uitvoering evalueren</p> <p>32.1 Sterkte – zwakte analyse</p> <p>32.2 Bijscholingen: opbouwen van een eigen deskundigheid</p>

PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

1 ALGEMENE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

1.1 Algemene aandachtspunten

Het leerplan is in een logische volgorde opgebouwd, zodat de uitwerking naar opdrachten 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 opdrachten in de loop van het schooljaar. Deze opdrachten kunnen individueel of in groep uitgewerkt worden. Het is leerrijk om de leerlingen te betrekken bij de keuze en ontwikkeling van opdrachten. Men benadert zoveel mogelijk een reële werksituatie. Bedrijfsbezoeken nemen ook hier een belangrijke plaats in.

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.

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

Technieken van de derde graad worden verder ingeoeffend, 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 positief kritische ingesteldheid, 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 voorbereidingen 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.

Vakoverschrijdende eindtermen zoals gezondheidseducatie, milieueducatie, sociale- en ICT-vaardigheden worden volgens de mogelijkheden geïntegreerd.

Bij de behandeling van alle leerstofeenheden dient de “Gids voor autocontrole in de slagerij” aangewend te worden.

We raden aan om een minionderneming of leeronderneming op te richten.

1.2 Begeleid zelfgestuurd leren

1.2.1 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.

1.2.2 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.

1.2.3 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;
- 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.

1.3 ICT-integratie

1.3.1 Wat?

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

1.3.2 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).

1.3.3 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

We gaan uit van reële situaties die:

- uitdagend en veeleisend zijn;
- inspelen op nieuwe innovaties in de slagerij en fijnkosttraiteurswereld;
- levensecht zijn;
- aandacht besteden aan:
 - . grondstoffen;
 - . nieuwe producten;
 - . nieuwe processen;
 - . kwaliteitszorg;
 - . kennisoverdracht;
 - . HACCP;
 - . wetgeving;
 - . automatisering;
 - . receptenservice;
- de klant centraal stellen.

Elke opdracht moet dus:

- 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 betreffende 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 bij de fijnkosttraiteur 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 slagerij-fijnkosttraiteurwerking. 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 slagerij-fijnkosttraiteur. 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 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. De stageplaatsen kiezen in een bedrijf/slagerij die aan de normen voldoet van "culinair traiteurslager". 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 en 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 persoonlijkheidsvorming, 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

1 TV Slagerij

- Wit stiftbord met magneetstrook en een aantal magneten om kaarten en/of schema's te kunnen bevestigen
- Goede verlichting
- Spoeltafels
- Kasten
- Software pakketten (o.a.: Planet Winner, Voedingsplanner- Wijnencyclopedie;)
- PC, liefst met een internetaansluiting
- Overheadprojector
- Projectiescherm
- Televisietoestel
- DVD-speler
- Kaartenhouder
- 10 Entremetsborden
- Kurkentrekkers van het sommelier- type (wijnkelnersmes)
- 1 Snijplank voor brood
- 1 Broodmes
- 1 Broodplank

2 PV/TV Stage slagerij

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

¹ De uitrusting en de inrichting van de lokalen, inzonderheid de werkplaatsen, de vaklokalen dienen te voldoen aan de technische voorschriften inzake arbeidsveiligheid.
Inzake veiligheid is de volgende wetgeving van toepassing.

- Codex
- ARAB
- AREI
- Vlarem
- HACCP

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.

3 PV Praktijk slagerij

In te richten door de school

Ter beschikking per school

Kleedkamer met kastjes conform HACCP
Sanitair conform HACCP
Handwassysteem conform HACCP
Afvalverwijdering volgens vigerende regelgeving
Voorraadmagazijn

Warme keuken

Steamer 1
Gasfornuis 4 bekken 2
Friteuse 1
Kookketel 1
Warmhoudplaat 1
Warme lucht oven 1
Grillplaat 1
Marmite 1
Bain marie 1

Koude keuken

Gekoelde ruimte tot 12°C 1

Machines & toestellen 1

Microgolf 1
Snijmachine 1
Mixer 1
Kruidenweegschaal 6kg 2
Frigo 2
Diepvries 1
Keukenrobot 1
Afwasmachine (facultatief) 1
Koffiezetapparaat 1
Schotelverwarmer 1

Grootmaterieel

Inox werktafels 4
Bergkasten 2
Inox serveerkar 1
Inox tafel 2
Inox kruidenkar 1

Klein materieel

Stel kookpotten 1
Poissonnière 1
Sauteuse 15cm 2
Sauteuse 25cm 2
Braadslede 2
Braadpan 20cm 2
Braadpan 25cm 2
Kookketel 20L 1
Kookketel 50L 1
Flensjespannen 5
Pollepel verschillende maten 3
Schuimspaan verschillende maten 3
Puntzeef verschillende maten 3
Fijne puntzeef 1
Kloppers verschillende maten 4
Inox mengkommetjes verschillende maten 10
Slazwierder 1

Mandoline 1
Tamis 1
Pannenkoekjes verschillende maten 10
Kunststof lepel verschillende maten 10
Deegrol 2
Knoflookpers 1
Champignon 1
Lardeernaald 5
Blikopener 2
Eiersnijder 2
Kurkentrekker 2
Inox maatbeker 5
Inox emmers 5
Set spuitmondjes en spuitzak 1
Set uitsteekvormpjes 2
Koteletvorm 5
Kartelschaar 1
Vleesschaar 1
Visschaar 1
Vleespletter 1
Allerlei vormen (taart, cake ,,,) 5/soort
Taartroosters 5
Suikertermometer 2
Kroketplaten 5
Kroketskie 1
Koperen flambeertoestel 1
Schotels inox (alle maten) 15
Volledig stel eetgerei 24 pers. : porselein - bestek - glaswerk 1
Tafellinnen 16 pers.
Snijplanken met kleurcode (vis, vlees, gevogelte, groenten,.. 4/kleur
Steekthermometer 1
Keukenmessen (zie persoonlijk materieel lln.) 1

Persoonlijk materiaal van de leerling

Materiaal

Chefmes 1
Demi-chefmes 1
Dunschiller 1
Fileermes 1
Officemes 1
Paletmes 1
Vleesvork 1
Uitbeenmes 1
Canneleermes 1
Appelboor 1
Aardappelboor 1
Aanzetstaal of vervangend toestel 1

Beroepskledij volgens de geldende normen

Haarmuts 2
Koksvest 2
Koksbroek 1
Gesloten schoenen 1
Voorbinder 2

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 op 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 presentatie geven over de nieuwste ontwikkelingen in de sector aan de hand van goede praktijkvoorbeelden;
- een handleiding voor medewerkers opstellen;
- een rollenspel organiseren met klanten die informatie en advies vragen over bereidingen;
- via een observatiestage het aankoopgedrag van klanten observeren en rapporteren;
- inkooprijzen en kwaliteiten vergelijken: waar kopen we best wat aan, waarom?;
- een thematische degustatie organiseren van producten en bereidingen;
- ...

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

1 Boeken

1.1 Slagerij

BOERJAN, D., *Fijne vleeswaren*, Lannoo, Tielt, 1995.

BUERHER, E.M., *De Beenhouwersstraat*, Lannoo, Tielt 1985.

FERGUSON, J., *Orgaanvlees*, Time Life, Amsterdam 1981.

FRENTZ, J.C., *Encyclopedie de la charcuterie*, Saussana, Frankrijk 1982.

Handboek voor slagers en spekslagers, CEMA, Brussel.

Handleiding GMP-HACCP, Milieu voor de beenhouwer, Continental printing, Deurne, 1997.

Handleiding voor de beenhouwer en de vleeswarenbereider, MIM, Deurne, 1991.

IVK, *Reglementering slachtvlees/vis/gevogelte*, Die Keure, Brugge, 1990.

KOCH HERMANN, *Die fabrikation feiner fleisch und wurstwaren*, Deutscher Fachverlag GmbH, Frankfurt amMain.

Kwaliteit en technologie van vlees; E. Claeys - N. Lauwers; ISBN 90-804576-2-0, 1998.

Succesvol verkopen, Distributievormen SVO Nederland 1998.

THOMPSON, D., *Runds- en kalfsvlees*, Time Life, Amsterdam 1981.

VAN DER PEET, J., WAMSTEKEN, N., *Inkoop van levende slachtdieren*, Misset Nederland.

1.2 Voeding, hygiëne en distributie

ALEN F., *Vacuümgaren en nieuwe technieken in de gastronomie*, 1992, uitgeverij Boek – Zonhoven.

CRAMWINCKEL, A.B., *Warenkennis*, SVH, Zoetermeer, 1998.

DE SCHUTTER, D., DE WILDE, D., VAN HEUCKELOM, R., *Basisbegrippen van de keuken*, Pelckmans, Kapellen.

DE WILDE, *Menuleer*, Pelckmans, Kapellen, 2000.

DEMEYSER, D., *Kwaliteit en onder technologie leiding*, Belgian Association for Meat.

DIE KEURE: "warenwetgeving", reglementering inzake voedingsmiddelen en andere consumptieproducten.

Distributievormen, SVO Nederland 1998.

Gids voor autocontrole in de slagerij, Landsbond der beenhouwers, spekslagers en traiteurs van België 2005.

Gids voor goede hygiënepraktijken bij de voedselvoorziening, FAVV (Algemene eetwareninspectie).

HACCP voor KMO en vakman, vlees- en vissector 1999 Les presses agronomiques de Gembloux, A.S.B.L ISBN 2-87016-055-0

Instituut Danone. (1997) *Een bord vol vragen. Lekker en gezond eten als u de 60 voorbij bent* (brochure).
KÖNEMANN, *Culinaria, Europese specialiteiten*, 1994.

LAUWERS, D. (1998) *Handboek ecologische voeding*. Velt: Berchem.

DE NAEYER, M., *Sierlijk schotels schikken*, oktober 1999, uitgeverij Lannoo.

TEUBNER, Ch., *Het grote ingrediëntenboek*, THB (The House of Books), 2001.

VIG. (2001) *Handleiding: Hoe evenwichtige voeding bevorderen?* Een denk- en doeboek omtrent de voedingsdriehoek.

2 Tijdschriften

Ambiance, Publishing.

Culinaire Saisonier.

De Belgische beenhouwerij, Landsbond der Beenhouwers en spekslagers van België.

De vleeskrant, Misset – Nederland.

Food and meat, Evolution, Wielsbeke.

Vlees en vleeswaren, Misset – Nederland.

3 Websites

<http://www.demeter-bd.nl>

<http://favv.fgov.be/indexNL.htm>

<http://vlees-vleeswaren.startpagina.nl/>

<http://www.botanocal.com>

<http://www.cuisinet.com>

<http://www.diverseylever.nl>

<http://www.fqp.nl>

http://www.gezondheid.be/index.cfm?fuseaction=art&art_id=274

<http://www.nubel.com>

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

<http://www.slagerijwever.nl/?pagina=vleessoorten>

<http://www.slowfood.com>

<http://www.smulweb.nl/zoeken/?query=vleeschotels&type-recepten=recept>

<http://www.testaankoop.be>

<http://www.vig.be>

<http://www.vlees.nl/index.asp?src=%2Fcontent%2Findex.asp%3FID%3D36%26REF%3D9>

<http://www.vleesinfo.com/>

<http://www.voedingsinfo.org>

<http://www.voedingscentrum.org> <http://www.voedselnet>