

LEERPLAN SECUNDAIR ONDERWIJS

Vakken: PV Praktijk/TV Hotel (incl. stage) (20 lt/w)

Specifiek gedeelte

Studierichting: Wereldgastronomie

Studiegebied: Voeding

Onderwijsvorm: BSO

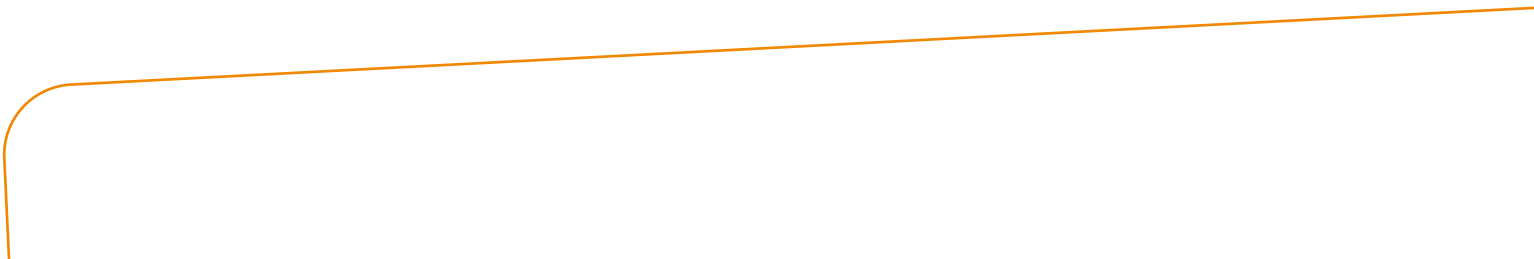
Graad: derde graad

Leerjaar: derde leerjaar

Leerplannummer: 2016/027 (Nieuw)

Nummer inspectie: 2016/1249/1//V tot geldig
referentiekader

Pedagogische begeleidingsdienst
Huis van het GO!
Willebroekkaai 36
1000 Brussel



Inhoud

1. Visie	4
2. Beginsituatie	6
3. Algemene doelstelling	7
4. Leerplandoelstellingen en leerinhouden	8
4.1. Cluster 1: Hygiëne, milieu, ergonomie, veiligheid en kwaliteit	8
4.2. Cluster 2: Aankoop-, voorraad- en stockbeheer	14
4.3. Cluster 3: Productkennis	15
4.4. Cluster 4: Gerechten ontwikkelen en bereiden	16
4.5. Cluster 5: Klantgerichtheid	17
5. Minimale materiële vereisten	18
6. Evaluatie	20
7. Bibliografie	22

1. Visie

Onze huidige maatschappij is doorheen de jaren geëvolueerd tot een multiculturele maatschappij. De diversiteit is duidelijk merkbaar in veel facetten van onze samenleving en oefent hierdoor ook een zeer grote invloed uit op onze culinaire gewoonten. Waar vroeger internationale reizen nodig waren om in contact te komen met vreemde culturen, vind je ze nu bij wijze van spreken achter elke hoek. De evolutie op gebied van transport en bewaarstechnieken maken het mogelijk om op een eenvoudige manier de meeste exotische ingrediënten aan te kopen. Het internet zorgt voor een overdaad aan informatie waaronder productinformatie, recepten e.d. Kortom, alle ingrediënten zijn aanwezig om hier ondernemend mee aan de slag te gaan.

De beste manier om andere culturen beter te leren kennen is door met elkaar respectvol in contact te treden en informatie en ervaringen te delen. Vooral in de steden, waar de diversiteit het grootst is, leidt de dynamiek van meerdere culturele achtergronden tot de ideale voedingsbodem voor een culinaire kruisbestuiving.

Het specialisatiejaar Wereldgastronomie wil dat de leerlingen positief en doelbewust omgaan met de diversiteit van de hedendaagse samenleving. De opleiding wil niet alleen dieper ingaan op de ingrediënten en bereidingswijzen van de verschillende culturen in onze maatschappij, maar ook op de filosofisch-religieuze gebruiken ervan. Hiervoor hebben onze leerlingen een open geest nodig en moeten ze positief kritisch staan tegenover alle informatie die op hen af komt. Het specialisatiejaar maakt van onze leerlingen niet alleen wereldgastronomen, maar ook wereldburgers die respectvol omgaan met de nieuwe uitdagingen die de maatschappij hen biedt.

Door open te staan voor nieuwe filosofisch-religieuze gebruiken, smaken, ingrediënten en bereidingswijzen krijgen de leerlingen een beter zicht op meerdere vreemde culturen en zullen ze elkaar beter begrijpen. De leerlingen moeten gestimuleerd worden om met deze nieuwe invloeden innovatief en creatief om te gaan.

Bovendien is een breed beeld op onze samenleving een enorme meerwaarde en een noodzakelijkheid voor een latere beroeps carrière in de horeca, want de horeca is en blijft een sector die veel tewerkstellingskansen biedt aan burgers met een andere nationaliteit of culturele achtergrond. Het is belangrijk dat de leerlingen zich bewust zijn van deze “multiculturele mix”.

Uiteraard is stage hiervoor de meest geschikte werkvorm. In het kader van zijn opleiding bevindt de leerling-stagiair zich weliswaar in het werkmilieu en neemt hij deel aan het arbeidsproces, maar de gepresteerde arbeid vormt enkel een middel dat in dienst staat van het leerproces. De leerling-stagiair heeft met de stagegever (onderneming, instelling,...) geen arbeidsrelatie. Het is voor een brede kijk op wereldgastronomie noodzakelijk dat de leerling stage loopt in verschillende etnische restaurants.

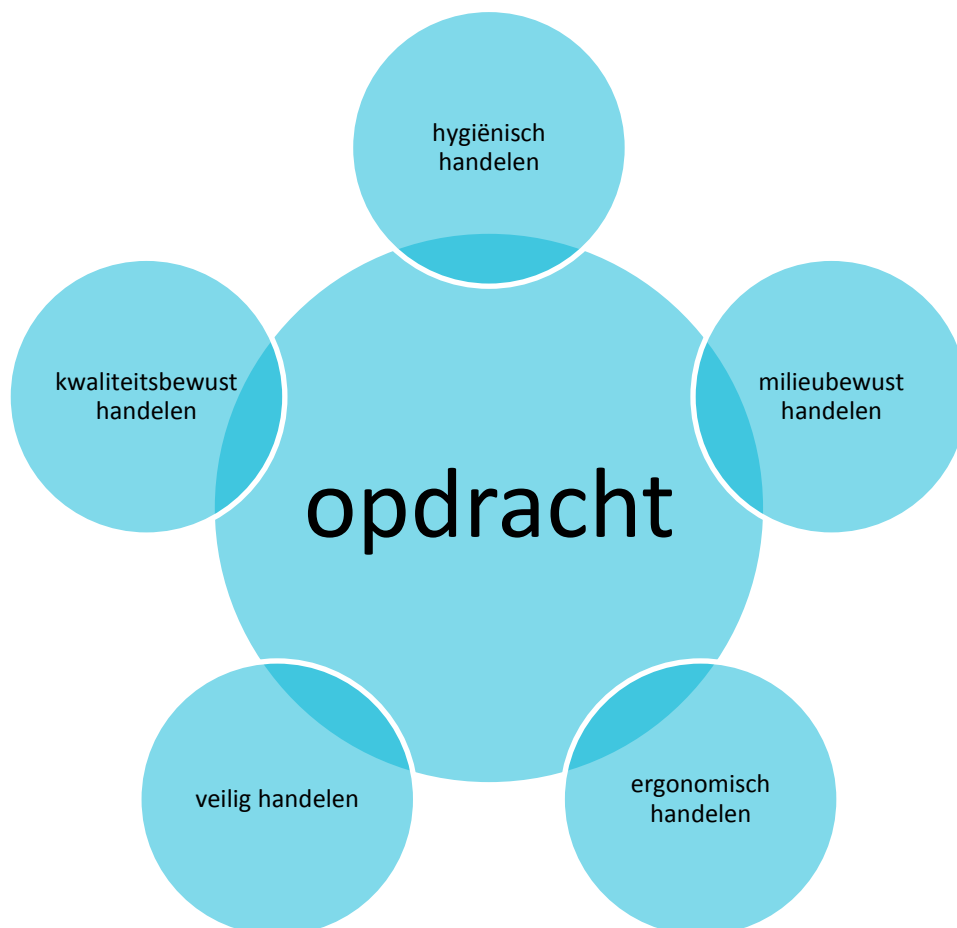
Naast de invloed van verschillende wereldculturen op onze gastronomie, willen we in dit leerplan ook de aandacht vestigen om duurzaam en milieubewust om te gaan met ingrediënten en grondstoffen. Daarom vragen we dat er doorheen het schooljaar ook de nodige aandacht besteed wordt aan rationeel energiegebruik, een verantwoord aankoop- en afvalbeleid, het gebruik van biologische voeding, seizoen- en streekproducten en andere eetgewoonten zoals o.a. vegetarisme.

Bij de uitwerking van dit leerplan werden de waarden vanuit ons PPGO geïntegreerd in de algemene doelstellingen, de concretisering van de leerplandoelstellingen en de pedagogisch didactische wenken. We richten ons in deze studierichting immers op de totale vorming van onze leerlingen zodat ze het doel en de zin van hun handelen inzien en zich ten opzichte van zichzelf en het maatschappelijk gebeuren met kritisch inzicht opstellen, in vrijheid verantwoordelijkheid opnemen en op grond van dit alles verantwoorde keuzes maken. De leraar neemt hierbij enerzijds een voorbeeldfunctie op maar ook de rol van coach.

Dit leerplan werd opgebouwd rond een aantal clusters van doelstellingen die worden aangevuld met een aantal vakgebonden attitudes relevant voor een verdere beroepsuitoefening de horecasector.

We gaan ervan uit dat binnen de vakgroep duidelijke, formele afspraken gemaakt worden wie aan welke leerplandoelstellingen zal werken en welke leerplandoelstellingen geïntegreerd worden in de geïntegreerde proef. Ook het uitwerken van projecten wordt warm aanbevolen omdat op die manier onderwerpen verkend, uitgediept en vakoverschrijdend kunnen behandeld worden.

Vooraf voor de generieke competenties moet worden afgesproken wie de leerplandoelstellingen aanleert en wie ze verder integreert in de lespraktijk.



2. Beginsituatie

Dit specialisatiejaar beoogt een verdiepende specialisatie en steunt op de verworvenheden van de leerplannen van het 1ste en 2de leerjaar 3de graad van de onderliggende studierichting “Restaurant en keuken BSO”.

De meeste leerlingen zullen dan ook vanuit deze onderliggende richting – na het behalen van het studiegetuigschrift van het tweede leerjaar van de derde graad van het secundair onderwijs - instromen in het specialisatiejaar Wereldgastronomie.

Maar ook leerlingen die het diploma secundair onderwijs behaalden in de studierichting “Hotel TSO” zijn mogelijke instromers.

Daarnaast kunnen ook andere leerlingen die houder zijn van een diploma van secundair onderwijs, uitgereikt in een studierichting van hetzelfde studiegebied, of van een studiegetuigschrift van het tweede leerjaar van de derde graad van het secundair onderwijs, uitgereikt in een studierichting van hetzelfde studiegebied, m.a.w. kan een overstap vanuit de studierichtingen Slagerij en/of Bakkerij niet geweigerd worden. Dit sluit niet uit dat toelatingsklassenraden vrijblijvend een advies of aanbeveling formuleren inzake opportuniteit en/of haalbaarheid van de betrokkenen.

3. Algemene doelstelling

In het derde jaar van de derde graad worden de verworven kennis en vaardigheden verder uitgediept en toegespitst op Wereldgastronomie. Het ontwikkelen van een automatisme in bereidingstechnieken en – principes moet leiden tot een grotere zelfstandigheid bij het uitvoeren van meer complexe opdrachten. De vaktechnologische kennis is ondersteunend aan de praktische vaardigheden die nodig zijn om het beroep uit te voeren en wordt functioneel en geïntegreerd aangeboden.

Hiervoor worden onderstaande algemene doelstellingen nagestreefd:

Kennis

- Inzicht in persoonlijke en voedingshygiëne
- Inzicht in veiligheid, ergonomie en milieu
- Inzicht in aankoop- en voorraad- en stockbeheer
- Product- en materiaalkennis
- Inzicht in filosofisch-religieuze gebruiken van verschillende culturen

Vaardigheden

- Informatie kritisch selecteren efficiënt te raadplegen
- Organiseren van eigen werkzaamheden
- Reflecteren over eigen werkzaamheden
- Communiceren met teamleden en gasten
- Verworven kennis en vaardigheden in praktijksituaties toe te passen.
- Grondstoffen bewaren, voorbereiden en verwerken

Attitudes

- Klantgericht werken (respectvol, open geest, burgerschap)
- Zin voor samenwerking tonen (respectvol, sociaal, verdraagzaam, democratisch)
- Verantwoordelijkheid nemen (verantwoordelijkheid, betrokkenheid, zelfvertrouwen)
- Doorzettingsvermogen tonen (verantwoordelijkheid, ondernemend, geëngageerd)
- Hygiënisch ingesteld zijn
- Milieubewust ingesteld zijn
- Veiligheid op de werkvloer nastreven
- Zin voor kwaliteit tonen (ambitie, ondernemend, creatief, innovatief)
- Flexibel ingesteld zijn (samenwerken,
- Resultaatgericht werken (ondernemend, onderzoekend, positief kritisch)
- Zin voor creativiteit en innovatie tonen (innovatief, creatief, onderzoekend)

Dit concretiseren we in clusters van leerplandoelstellingen:

- Cluster 1: Generieke doelstellingen: Hygiëne, ergonomie, milieu, veiligheid en kwaliteit.
- Cluster 2: Aankoop-, voorraad- en stockbeheer
- Cluster 3: Productkennis
- Cluster 4: Gerechten ontwikkelen en bereiden
- Cluster 5: Klantgerichtheid

4. Leerplandoelstellingen en leerinhouden

- *D*: deze leerplandoelstellingen worden voorzien om aan differentiatie te doen zodat de leerkracht kan inspelen op de verschillende interesses, leerstatus en leerprofielen van de leerlingen. Deze differentiatiedoelstellingen worden *cursief* gedrukt en aangeduid met een *D*.

4.1. Cluster 1: Hygiëne, milieu, ergonomie, veiligheid en kwaliteit

DECR. NR	LEERPLANDOELSTELLINGEN thema 1: de leerlingen handelen hygiënisch	LEERINHOUDEN
	1. De leerlingen kunnen de hygiënevoorschriften die van kracht zijn in Horecakeukens bespreken.	Wetgeving: <ul style="list-style-type: none"> • Koninklijke besluiten en Europese verordeningen • Werking en bevoegdheid van het FAVV • HACCP • Autocontrolegids • Goederenstroom • Traceerbaarheid • Reinigingsplannen Persoonlijke Hygiëne: <ul style="list-style-type: none"> • Wassen en ontsmetten van de handen • Werk- en beschermkledij • Beroepsattitude Arbeidshygiëne: <ul style="list-style-type: none"> • Orde van de werkplek • Controle van het arbeidsmaterieel • Reinigingsproducten • Reinigen en desinfecteren
	2. De leerlingen kunnen het verband aan tonen tussen hygiënevoorschriften en fysische, chemische en/of biologische gevaren.	
	3. De leerlingen kunnen maatregelen formuleren om bij voedselbehandeling risicofactoren te vermijden of te elimineren.	
	4. De leerlingen kunnen hygiënevoorschriften toepassen ter preventie van fysische, chemische en/of biologische gevaren.	
	5. <i>De leerlingen kunnen een HACCP-werkplan beoordelen. (D)</i>	

	6.	<i>De leerlingen kunnen een reinigingsplan voor een horecakeuken opstellen. (D)</i>	
	7.	De leerlingen kunnen goederen en voedingsmiddelen volgens de vastgelegde richtlijnen ontvangen en bewaren.	Ontvangst en bewaren <ul style="list-style-type: none"> • Temperatuurcontrole en registratie • Controlelijsten Bewaar technieken: <ul style="list-style-type: none"> • Koelen, invriezen, IQF • Drogen, vriesdrogen of lyofilisatie • Vacuüm, beschermende atmosfeer • Roken, pekelen • Steriliseren, pasteuriseren, UHT • Voedselbestraling (of irradiatie of ionisatie) • Begrippen: koude keten, FIFO, LIFO, warme keten.
	8.	<i>De leerlingen kunnen checklists opstellen voor het ontvangst, bewaren, verwerken en bereiden van voedingsmiddelen. (D)</i>	
	9.	De leerlingen kunnen correct gelabelde getuigenschotels bewaren.	
	10.	De leerlingen kunnen industriële bewaarmethodes bespreken.	
	11.	De leerlingen kunnen een verband leggen tussen de processen van voedselbederf en bewaar technieken.	

SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

- Hygiënevoorschriften op vlak van infrastructuur, uitrusting, personeel, vervoer, afval, water, grondstoffen, reinigingsproducten.
- Een koppeling naar de ervaringen en richtlijnen op de stageplek(ken) moet altijd aanwezig zijn.
- FAVV bespreken als organisatie die de veiligheid van de voedselketen controleert.
- De werking van FAVV verduidelijken door acties in de actualiteit vb.: producten die uit de rekken genomen worden, restaurants die moeten sluiten, artikels voedingsschandalen, voedselbesmettingen, ...
- 7 basisprincipes van HACCP zijn:
 - identificeren van elk gevaar dat voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moet worden
 - identificeren van de kritische controlepunten in het stadium of de stadia waarin controle essentieel is
 - het vaststellen van kritische grenswaarden voor de kritische controle
 - het vaststellen en toepassen van efficiënte bewakingsprocedures voor de kritische controlepunten
 - vaststellen van corrigerende maatregelen wanneer uit de bewaking blijkt dat een kritisch controlepunt niet volledig onder controle is
 - het vaststellen van procedures om na te gaan of de maatregelen naar behoren functioneren

– het opstellen van documenten en registers, aangepast aan de aard en de omvang van het bedrijf
• Onderhoudsplan van keukeninfrastructuur opstellen, controleren en naleven
• indien mogelijk een staalname van de keuken laten nemen en culturen kweken. Dit kan via samenwerking met het vak chemie, een hogeschool en-of universiteit en sectororganisaties zoals Horeca Vorming Vlaanderen of IPV.
• ICT vaardigheden ontwikkelen bij het opzoeken en selecteren informatie.

DECR. NR	LEERPLANDOELSTELLINGEN Thema 2: Milieu: de leerlingen handelen milieubewust.		LEERINHOUDEN
	12.	De leerlingen kunnen zich informeren over het afvalbeleid in een professionele context.	<ul style="list-style-type: none"> • Wettelijke verplichtingen rond afvalbeleid • Milieubewuste maatregelen voor de horecakeuken <ul style="list-style-type: none"> • Waterverbruik • Energieverbruik (gas, elektriciteit) • Afval besparende initiatieven • Voorraadbeheer en restverwerking als milieubesparende maatregel
	13.	De leerlingen kunnen de afspraken rond afvalbeleid toepassen.	
	14.	De leerlingen kunnen milieubewuste maatregelen toepassen in diverse contexten.	

SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN	
• De invulling van dit thema gebeurt best functioneel vertrekkende vanuit wetgeving gekoppeld aan toepassingen tijdens praktijkopdrachten op de school en de stageplek(ken).	
• Een koppeling naar de ervaringen en richtlijnen op de stageplek(ken) moet altijd aanwezig zijn.	
• Bezoek aan Provinciaal instituut voor milieu en educatie behoort tot de mogelijkheden.	
• ICT vaardigheden ontwikkelen bij het opzoeken en selecteren informatie	

DECR. NR	LEERPLANDOELSTELLINGEN Thema 3: de leerlingen handelen ergonomisch.		LEERINHOUDEN
	15.	De leerlingen bespreken algemene principes in verband met ergonomisch handelen in een professionele context.	<ul style="list-style-type: none"> • Codex welzijn op het werk • Heffen en tillen • Staan en zitten • Hulpmiddelen
	16.	De leerlingen kunnen mogelijke aanpassingen formuleren in een professionele context.	
	17.	De leerlingen kunnen tijdens activiteiten in professionele context ergonomische richtlijnen toepassen.	
SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN			
<ul style="list-style-type: none"> • Een spreker van een externe preventiedienst uitnodigen is een meerwaarde. 			
<ul style="list-style-type: none"> • De invulling van dit thema gebeurt best functioneel vertrekkende vanuit wetgeving gekoppeld aan toepassingen tijdens praktijkopdrachten op de school en de stageplek(ken). 			
<ul style="list-style-type: none"> • Een koppeling naar de ervaringen en richtlijnen op de stageplek(ken) moet altijd aanwezig zijn. 			
<ul style="list-style-type: none"> • ICT vaardigheden ontwikkelen bij het opzoeken en selecteren informatie. 			

DECR. NR	LEERPLANDOELSTELLINGEN Thema 4: De leerlingen handelen veilig.	LEERINHOUDEN
	18. De leerlingen kunnen hun werkomgeving qua veiligheid beoordelen.	<ul style="list-style-type: none"> • Wetgeving: <ul style="list-style-type: none"> • Codex welzijn op het werk • risicoanalyse, • werkpostfiche • veiligheidsinstructiekaart • preventiehiërarchie • brandbestrijdingsmiddelen • evacuatieplannen • omgevingsfactoren • noodnummers
	19. De leerlingen kunnen opdrachten uitvoeren, rekening houdend met de aanbevelingen in de risicoanalyse, werkpostfiche en instructiekaarten.	
	20. De leerlingen kunnen een werkpostfiche opstellen.	
	21. De leerlingen kunnen een risicoanalyse opstellen.	
	22. De leerlingen kunnen veiligheidsinstructiekaarten opstellen.	
	23. De leerlingen kunnen maatregelen formuleren om onveilige situaties te vermijden/beperken.	
	24. De leerlingen kunnen onveilige situaties rapporteren.	
SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN		
<ul style="list-style-type: none"> • De invulling van dit thema gebeurt best functioneel vertrekkende vanuit wetgeving gekoppeld aan toepassingen tijdens praktijkopdrachten op de school en de stageplek(ken). Het overlopen en bestreken van de stagedocumenten is onontbeerlijk. • Een koppeling naar de ervaringen en richtlijnen op de stageplek(ken) moet altijd aanwezig zijn. • Bij het analyseren en interpreteren van werkpostfiches/ risicoanalyses en instructiefiches is het aangeraden om deze van de school en stageplaatsen te gebruiken. • Anticiperen op gevaarlijke situaties • Normen i.v.m. inrichting, evacuatieruimte, brandveiligheid, pictogrammen, ... zijn o.a. terug te vinden in de Codex over het welzijn op het werk, ARAB, ... • Meewerken aan een brandoefening op school/stageplaats. • Bezoek aan brandweer in functie van brandveiligheid van gebouwen. • ICT vaardigheden ontwikkelen bij het opzoeken en selecteren informatie. 		

DECR. NR	LEERPLANDOELSTELLINGEN Thema 5: De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.		LEERINHOUDEN
	25.	De leerlingen kunnen een kwaliteitshandboek van een organisatie raadplegen.	<ul style="list-style-type: none"> • Belang • Procedures
	26.	De leerlingen kunnen planmatig werken.	<ul style="list-style-type: none"> • Doel en gebruik van procedures en stappenplannen <ul style="list-style-type: none"> • een gerechtenblad (instructiefiche) opstellen.
	27.	De leerlingen kunnen doelgericht werken.	
	28.	De leerlingen kunnen oplossingsgericht werken.	
	29.	De leerlingen kunnen reflecteren over de kwaliteit van hun handelen.	<ul style="list-style-type: none"> • Reflectie
SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN			
<ul style="list-style-type: none"> • Het is de bedoeling dat leerlingen elke opdracht planmatig benaderen. • Het reflecteren moet betrekking hebben tot activiteiten op school en op de stageplaats. • Stappenplannen ontwikkelen en bijsturen. • Recepten analyseren, aanpassen en ontwikkelen op basis van voedingswaarde, prijs, seizoengebondenheid, budget, ... • Bestellingen doen (bestellijsten, aankooplijsten, prijsbewust handelen binnen een bepaald budget, voorraadbeheer, ...) • Mogelijke kaders: Technologisch proces, OVUR, PDCA, 5M's, SMART, SWOT, ... • Met kwaliteitshandboek bedoelen we het schriftelijk naslagwerk waarin de procedures beschreven staan die de kwaliteit van handelen bewaken in een organisatie. • ICT vaardigheden ontwikkelen bij het opzoeken en selecteren informatie. 			

4.2. Cluster 2: Aankoop-, voorraad- en stockbeheer

DECR. NR	LEERPLANDOELSTELLINGEN Thema 6: de leerlingen voeren een kwaliteitsvol aankoop-, voorraad- en stockbeheer uit.		LEERINHOUDEN
30.	De leerlingen kunnen een kostprijsberekening maken van een gerecht of menu aan de hand van een gerechtenblad (instructiefiche) binnen een bepaald budget.	<ul style="list-style-type: none"> • Product- of menu-engineering <ul style="list-style-type: none"> • Marktonderzoek • Menuwetten en vaktechnisch menugeraamte • Gebruiken • Kostprijsberekeningen <ul style="list-style-type: none"> • Belang • Budget • Bepalen van verkoopprijzen: <ul style="list-style-type: none"> • factoren <ul style="list-style-type: none"> • Soorten kosten <ul style="list-style-type: none"> • vaste kosten • variabele kosten • semi-variabele kosten • Seizoen producten • Omzetten van ingrediënten • Administratie 	
31.	De leerlingen kunnen een overzicht maken van de voornaamste kosten in een restaurant.		
32.	De leerlingen kunnen de verkoopprijs van gerechten berekenen.		
33.	De leerlingen kunnen de gegevens op een factuur verklaren.		
34.	De leerlingen kunnen een gevarieerde uitheemse restaurant- en drankenkaart opstellen. (D)		
35.	De leerlingen kunnen een bestelling plaatsen via diverse media.		<ul style="list-style-type: none"> • Telefoneren • Faxen • Mailen • (Web)formulieren invullen
36.	De leerlingen kunnen een stock opvolgen.		<ul style="list-style-type: none"> • Controle en voorraadbeheer
37.	De leerlingen kunnen gebruik maken van een stockbeheersysteem.		

SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

- Controleren en opvolgen van verschillende parameters
- Onderhoudsplan van keukeninfrastructuur opstellen, controleren en naleven
- Checklists opstellen, controleren en besluiten trekken
- Bestellingen plaatsen (bestellijsten, aankooplijsten, prijsbewust handelen binnen een bepaald budget, voorraadbeheer, ...)
- Steeds aandacht voor beperking verlies aan voedingsstoffen, kritische ingesteldheid huidige bereidingstechnieken en vernieuwingen.

4.3. Cluster 3: Productkennis

DECR. NR	LEERPLANDOELSTELLINGEN Thema 7: De leerlingen ontwikkelen productkennis en integreren uitheemse ingrediënten in de inheemse keuken.		LEERINHOUDEN
	38.	De leerlingen kunnen verschillende soorten uitheemse keukens bespreken.	<ul style="list-style-type: none"> • Streken: <ul style="list-style-type: none"> • Europa • Azië • Oceanië • Afrika • Zuid-Amerika • Noord-Amerika • Ingrediënten (voeding, kruiden, specerijen en dranken)
	39.	De leerlingen kunnen specifieke grondstoffen uit de uitheemse keuken herkennen.	
	40.	De leerlingen kunnen specifieke ingrediënten uit de uitheemse keuken integreren in de inheemse keuken.	
	41.	De leerlingen kunnen de meest voorkomende allergenen bespreken.	
	42.	De leerlingen kunnen gasten informeren over de gebruikte ingrediënten in functie van allergieën.	
	43.	De leerlingen kunnen voedingsmiddelen analyseren op aanwezigheid van allergenen aan de hand van voedingsmiddelenetiketten.	
			<ul style="list-style-type: none"> • formuleren aanpassingen aan het voedingspatroon bij de meest allergenen

SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

- Uitnodigen van gastkoks uit diverse etnische restaurants.
- Stage en Bedrijfsbezoeken in diverse etnische restaurants.
- Bezoek aan voedingsbeurzen.
- Voedingsdeskundige/diëtist uitnodigen in functie van culturen, allergieën.
- Houd rekening met de Europese vordering i.v.m. allergenen.

4.4. Cluster 4: Gerechten ontwikkelen en bereiden

DECR. NR	LEERPLANDOELSTELLINGEN Thema 8: De leerlingen bereiden uitheemse gerechten en integreren uitheemse bereidingstechnieken in de inheemse keuken.	LEERINHouden
44.	De leerlingen kunnen verschillende bereidingstechnieken uitvoeren aangepast aan het gerecht.	<ul style="list-style-type: none"> • Herhaling 5^{de} en 6^{de} jaar. • Voor de uitheemse keuken herkennen, omschrijven en toepassen/gebruiken van: <ul style="list-style-type: none"> • Bereidingstechnieken • Materiaal en toestellen • Presentatievormen
45.	De leerlingen kunnen specifieke bereidingstechnieken uit de uitheemse keuken toepassen.	
46.	De leerlingen kunnen specifieke bereidingstechnieken, materialen en toestellen uit de uitheemse keuken integreren in de inheemse keuken.	
47.	De leerlingen kunnen specifieke presentatievormen voor in- en uitheemse gerechten toepassen.	
48.	De leerlingen kunnen maaltijden aanpassen volgens de voedingspatronen van verschillende culturen	

SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

- Alle doelstellingen rond het kwaliteitsvol opstellen van gerechtenfiches, stappenplannen, ... zijn terug te vinden in het thema kwaliteitsbewust handelen.
- Uitnodigen van gastkoks uit diverse etnische restaurants.
- Stage en bedrijfsbezoeken in diverse etnische restaurants.

4.5. Cluster 5: Klantgerichtheid

DECR. NR	LEERPLANDOELSTELLINGEN Thema 9: De leerlingen communiceren gepast met anderen.	LEERINHOUDEN
49.	De leerlingen kunnen gepast omgaan met anderen.	<ul style="list-style-type: none"> • Belang van een actieve luisterhouding en klantgerichtheid voor beroepen binnen de voedingssector. • Actief luisteren / ik-boodschap • Basistechnieken in diverse contexten • Communicatie met verschillende doelgroepen (klanten, collega's, werkgevers, leveranciers) • Conflicten oplossen
50.	De leerlingen kunnen gelegenhedsrituelen en gewoonten uit verschillende culturen bespreken.	<ul style="list-style-type: none"> • Typische gebruiken en gewoonten • verschillende manieren van verwelkomen • voedingspatronen • afscheidsrituelen

SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

- Het benaderen van de verschillende culturen richt zich niet enkel tot de verkoper-klant relatie. De horecasector is de sector bij uitstek waarbij verschillende culturen elkaar en met elkaar samenwerken. Het begrijpen van elkaars gewoonten is dus onontbeerlijk voor een goede samenwerking.
- Het is belangrijk dat de leerlingen leren omgaan met verschillende conflictsituaties. Deze conflicten kunnen zich voordoen tussen personeelsleden en klanten, maar het is ook belangrijk aandacht te besteden aan het gepast reageren op conflicten tussen personeelsleden onderling en tussen werknemers en werkgevers. Ook het contact en mogelijke conflicten met leveranciers verdienen aandacht. Simulaties en rollenspelen zijn hiervoor de werkvormen bij uitstek.
- Het is altijd aangeraden om te vertrekken vanuit voorbeelden uit de praktijk en stage.
- Diversiteit is ook aanwezig in de klas/school: laat leerlingen over hun eigen gebruiken en gewoonten getuigen.
- Mogelijke stappen bij het oplossen van conflicten oplossen: Wat is het probleem? Soort van het probleem? Voor wie is het probleem? Wat is de kern van het probleem? Wat is de gewenste situatie? Hoe kunnen we tot de gewenste situatie komen?

5. Minimale materiële vereisten¹

De praktijklokalen dienen te voldoen aan de technische voorschriften betreffende arbeidsverhoudingen van de Codex over het Welzijn op het Werk van het Algemeen Reglement voor Arbeidsbescherming (ARAB) en het Algemeen Reglement op elektrische installaties (AREI).

Algemene uitrusting

- Schrijfbord type whiteboard (anti-stof en magnetisch)
- Professioneel fornuis (gas en/of elektrisch en/of inductie)
- Combisteamer + Warme lucht oven of natuurlijk convectieoven op elektriciteit of gas (ingebouwd, losstaand of geïntegreerd in het fornuis)
- Voldoende inox werktafels
- Rekken in stevige, afwasbare materialen
- Industriële koelkast(en) (2°C onderaan, 4/6°C bovenaan)
- Diepvriezer(s)
- Inox spoeltafel met dubbele spoelbak en afdruipruimte
- Warmtekast
- Afzuiginstallatie conform wetgeving.

Klein keuken materiaal

- Kommen in inox (of andere geschikte materialen) in verschillende maten
- Verschillende professionele keukenmessen (e.a.)
 - Office-mes,
 - Demi-chef
 - Broodmes
 - Paletmes
 - Vleesvork
 - Fileermes
 - Uitbeenmes
- Klein keukenmaterieel
 - blikopener
 - schaar
 - rasp
 - dunschiller
 - lepels
 - vorken
 - pallellepel (groenteboor)
 - canneleur
 - roomijslepel

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 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.

- kooklepels (spatule) in verschillende maten
- schuimspaan
- klopper
- pannenlikker
- puntzeef (chinois)
- fijne puntzeef (chinois fin)
- vergiet
- soeplepels (louche) in verschillende maten
- sauslepels in verschillende maten
- spuitzakken
- diverse spuitmondjes
- Snijplanken (conform HACCP)
- Verpakkingsmateriaal (bv: aluminiumfolie, verhoudfolie, voedingsetiketten, ...)
- Roerzeef (passe vite)
- Mandoline
- Sausverdeler
- schep/serveermateriaal
- Dresseervormen
- Deegrol

Meet, weeg en registratie

- Klok
- Maatbeker
- Weegschaal
- Thermometer

Kookgerief

- Diverse professionele kookpannen in verschillende maten
- Diverse professionele braadpannen in verschillende maten
- Gesloten en geperforeerde braadsledes voor de combisteamer
- Flensjespan
- Braadslede
- Bakvormen

Keukentoestellen

- Mixer
- Friteuse
- Microgolfoven
- Grill (-plaat,- pan of -toestel)
- Keukenrobot (klopper/menger)
- Keukensnijdmachine (keukenrobot vb robo-coupe)
- Vleessnijmachine
- Salamander

6. Evaluatie

Doelstelling

Evaluatie wordt beschouwd als de waardering van het werk waarmee leraar en leerlingen samen bezig zijn. Het is de bedoeling dat zowel de leraar als de leerling informatie krijgen over het bereiken van de doelstellingen en over het leerproces. De leraar gebruikt deze informatie bij toekomstige besluiten over de manier van lesgeven.

Daarenboven is evaluatie – de evaluatie- en rapporteringspraktijk – een belangrijke pijler binnen de kwaliteitszorg van de school en als dusdanig spoort de evaluatie met de schoolvisie op leren. Omdat evaluatie naar de leerlingen toe eenvormigheid moet vertonen over de vakken en de leerjaren heen, is het logisch dat:

- de school hierover haar visie ontwikkelt;
- de betrokken leerkrachten deze visie concretiseren voor hun vak in de vakgroepwerking.

De leerling en zijn ouders vinden in de rapportering (score, commentaar, remediëring) bruikbare informatie over de doelmatigheid van de gevolgde studiemethode.

Kwaliteitsvol evalueren

De leraar houdt rekening met verschillende criteria die bijdragen tot kwaliteitsvolle leerlingenevaluatie:

Geïntegreerde evaluatie

De leraar stemt de doelstellingen, het lesgeven en de evaluatie op elkaar af. Er zijn verschillende vragen of opdrachten voorzien voor verschillende doelstellingen. De lat ligt voldoende hoog voor iedereen. De leerlingen weten wat ze moeten doen. Het is ook nuttig om eventueel de evaluatietask te maken voor je de les uitwerkt.

Representativiteit/validiteit

De leraar ontwerpt een evaluatietask die de competenties die hij wil beoordelen goed weerspiegelt. Daarvoor moet wat de leraar wil meten geëxpliciteerd zijn en moet hij meten wat hij wil weten.

Transparantie

De leraar maakt aan de leerlingen duidelijk wat hij evalueert, hoe hij evalueert en welke beoordelingscriteria hij gebruikt.

Reproduceerbaarheid/betrouwbaarheid

De leraar zorgt dat evaluatieresultaten niet worden beïnvloed door toevalligheden en storende factoren. De vragen zijn onderling onafhankelijk en er zijn voldoende vragen voorzien. Een leerling moet steeds een vergelijkbaar resultaat halen, ongeacht wie de evaluatietask afneemt en beoordeelt of in welke omstandigheden de evaluatietask wordt afgenomen. Bij twijfel kan per twee beoordeeld worden.

Eerlijkheid

De leraar zorgt ervoor dat de evaluatie fair is voor alle leerlingen (ongeacht geslacht, etnische achtergrond, sociaaleconomische status, beperking ...).

Betrokkenheid

De leraar laat leerlingen mee participeren in het evaluatieproces (voor, tijdens (bv. via zelf-, peer of co-evaluatie) en/of na de evaluatie).

Authenticiteit

De leraar gaat in de evaluatietoets uit van levensechte, reële situaties.

Cognitieve complexiteit

De leraar daagt leerlingen uit om in de evaluatietoets hogere cognitieve vaardigheden toe te passen (bv. probleemoplossend denken, kritisch denken, redeneren ...).

Verantwoording

De leraar rechtvaardigt de beoordeling van de evaluatietoets.

Impact

De leraar houdt rekening met de invloed die de evaluatie heeft op het leergedrag van de leerlingen en op de eigen onderwijspraktijk.

Differentiatie

In de evaluatie kan de leraar differentiëren door keuzevragen te voorzien, voorbeeldvragen uit de les als toetsvragen aan te bieden, verschillende wijzen van toetsen toe te laten voor dezelfde doelstellingen, te variëren in toetsmateriaal ...

Feedback geven (mondeling en schriftelijk) is een goede manier om via evaluatie gedifferentieerd te werken met leerlingen. Door feedback te geven stimuleert en motiveert de leraar het leerproces van de leerlingen zodat ze de vooropgestelde doelstellingen kunnen bereiken. Feedback geven kan op taakniveau (juist of fout), op procesniveau (het leerproces, de gebruikte strategie), zelfregulatie (gericht op zelf evalueren en zelfstandig werken) en op persoonlijk niveau. Effectieve feedback beantwoordt volgende vragen: hoe doet de leerling het, wat is het doel van de leerling en wat nu?

Soorten

Er bestaan verschillende evaluatievormen: observeren, co-evaluatie (waarbij leerling en leraar samen evalueren), peerevaluatie (waarbij leerlingen elkaars werk beoordelen), zelfevaluatie, portfolio, toets, projectwerk ... Het gaat niet zozeer om welke evaluatievorm de beste is, wel om afwisseling te brengen in de evaluatiepraktijk gezien de verscheidenheid aan leerlingen. Het kiezen van de juiste evaluatievorm hangt bovendien af van het doel van de evaluatie (bv. vaststellen, rapporteren, remediëren, onderwijsaanpak evalueren, vaardigheden evalueren ...) en het moment waarop je evalueert.

7. Bibliografie

Boeken

- Bruggemans K. (2007). *Kook-kunst en wetenschap*. Berchem: Uitgeverij De Boeck
- McGee H., (2009). *Over koken en eten: wetenschap en cultuur in de keuken*. Amsterdam: New Amsterdam.
- de Jong, F.M. (2011). *ons Voedsel* (3^e druk). Hilversum: Fontaine Uitgevers.
- Neven L., Vanhauwaert E., Morren K. (2012). *Bewust eten: kiezen, kopen en klaarmaken*. Leuven: acco.
- van Eden J.G., Gerritsen W.J., Visser T.F. (2013). *Receptenleer: processen en technieken*. Amersfoort: ThiemeMeulenhoff
- diverse auteurs. (1996) *Warenkennis* (1^e druk). Zoetermeer: SVH
- diverse auteurs. (1996) *Keukentechniek* (1^e druk). Zoetermeer: SVH
- De schutter D., De Wilde D., Van Heuckelom R. (2003) *Basisbegrippen in de keuken* (5^e druk). Kalmthout: Pelckmans
- De schutter D. (2004). *Wereldkeuken: een culinaire ontdekkingsreis*. Kalmthout: Pelckmans
- Van Dijk-Jonckhoff J. (2011). *Wereldkeuken Streekgerechten Op Smaak Gebracht Door Topchefs*. Amsterdam: Carrera
- Souksisavanh O., Nikolcic V. (2009). *De Arabische keuken Kookschool*. Wormer: Inmerc
- Pant P. (2014). *India*. Houten: Van Dishoeck
- Link D. (2009). *Real Cajun*. Nottingham: Potter Clarkson
- Oshima A. (2004). *Yamazato / De Kaiseki keuken*. Veghel: Imagebooks / Allmedia

Websites

- www.ipv.be Initiatieven voor Professionele Vorming van de Voedingsnijverheid, is het opleidingscentrum van en voor de voedingsindustrie. Het ondersteunt via vorming en begeleiding de groei van de voedingsindustrie.
- <http://www.lne.be> De website van het departement Leefmilieu, Natuur en Energie.
- <http://www.lne.be/doelgroepen/onderwijs/mos> MOS (Milieuzorg Op School) in een onderdeel van het departement Leefmilieu, Natuur en Energie. MOS ondersteunt basis- en secundaire scholen, om van de school een milieuvriendelijke en duurzame leeromgeving te maken.
- www.safestart.be De Safe Start website is een onderdeel van het Belgisch kenniscentrum over het welzijn op het werk 'BeSWIC' (Belgian Safe Work Information Center). De Safe Start website bundelt praktische en doelgerichte informatie en verzamelt de initiatieven over de veiligheid, de gezondheid en het welzijn van jongeren op het werk in België.
- www.idewe.be is een Belgische Externe Dienst voor Preventie en Bescherming op het Werk De Groep IDEWE wenst bij te dragen tot de fysieke en psychische integriteit van de burger en schade aan diens leef- en werkomgeving te voorkomen.
- www.werk.belgie.be de website van de Federale Overheidsdienst Werkgelegenheid, Arbeid en Sociaal Overleg.
- www.watetenwemorgen.be Het educatieve project 'Wat eten we morgen?' wil jongeren uit de derde graad van het secundair onderwijs informeren over eetgewoonten en laten kennismaken met de landbouw- en voedingssector.
- <http://www.vlam.be/> VLAM voert promotie voor hoofdzakelijk primaire producten uit Vlaanderen. Dat doen ze op basis van diepgaand marktonderzoek en rekening houdend met de aanbevelingen uit de actieve voedingsdriehoek.
- <http://www.velt.be/> Velt geeft ecologisch leven vorm in huis, tuin en daarbuiten. Met [publicaties](#) en samenwerkingen willen ze bijdragen tot de ontwikkeling van een duurzame levensstijl.

- <http://www.vigez.be/home> VIGeZ is een expertisecentrum voor gezondheidspromotie en ziektepreventie. Sinds 1991 erkend door de Vlaamse overheid. Ze leveren strategieën, advies & begeleiding, opleidingen en methodieken (in de vorm van kant-en-klare pakketten) aan gezondheidsprofessionals.
- <http://www.ikkookbewust.com/> De missie van Stichting ikkOokbewust is: het gebruik van **seizoensgebonden, gezonde en natuurlijke** producten in de horeca en de zorg te bevorderen.
- <http://www.nice-info.be/> NICE verspreidt informatie over voeding en gezondheid. De informatie is actueel, objectief en wetenschappelijk correct.
- <http://www.flandersfood.com/> Flanders' FOOD: een **strategie-gedreven platform dat door innovatie** bijdraagt tot een **meer competitieve, innovatieve en duurzame agro-foodindustrie**.
- <http://www.fevia.be> Federatie voedingsindustrie in België. Informatie, publicaties, cijfers en trends, en doorzoekbare database van voedingsbedrijven.
- www.lekkervanbijons.be Deze website wordt beheerd door het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) vzw. De website stimuleert het gebruik van regionale producten.

Publicaties

- Publicaties van de Federale Overheidsdienst Werkgelegenheid, Arbeid en Sociaal Overleg (FOD WASO):
 - Musculo-skeletale aandoeningen - Reeks SOBANE-strategie
 - Methoden en instrumenten voor een ergonomische en psychosociale analyse
 - Werken in de gezinszorg: instrumenten en goede praktijken ter verbetering van de arbeidssituatie van verzorgenden