



Pedagogische begeleidingsdienst

Huis van het GO!

Willebroekkaai 36

1000 Brussel

LEERPLAN TWEEDE GRAAD SECUNDAIR ONDERWIJS

RESTAURANT EN KEUKEN

SPECIFIEK GEDEELTE
ARBEIDSMARKTGERICHTE FINALITEIT

EERSTE EN TWEEDE LEERJAAR
(3^{de} en 4^{de} jaar)

LEERPLANNUMMER
2024/2A/RES

INSPECTIENUMMER
volgt na advies

Versiedatum
31/01/2024

STUDIEDOMEIN

VOEDING & HORECA

Inhoudstafel

Inleiding	3
Samenhang	3
Eigenheid van de studierichting	3
Doelgroep	4
Gepersonaliseerd Samen Leren	4
Ruimte voor het eigen pedagogisch project	5
Logische doorstroommogelijkheden	5
Opbouw van de leerplandoelen	6
Herkomst van de doelen	6
De leerplandoelen	6
Subdoelen	7
Minimale inhoudelijke afbakening	7
Nummering van de leerplandoelen	7
Leerplandoelen	8
Concordantie beroepskwalificatie – leerplandoelen	17
Minimale materiële vereisten	18
Vakkenkoppeling	19
Pedagogisch – didactische ondersteuning	20

Inleiding

Samenhang

Dit is een leerplan voor het specifieke gedeelte arbeidsmarktgerichte finaliteit, tweede graad. Dit leerplan moet in samenhang gelezen worden met het leerplan 'Tweede graad secundair onderwijs - Basisvorming arbeidsmarktgerichte finaliteit'.

Tussen het leerplan van het specifieke gedeelte en het leerplan van de basisvorming is een overlap of samenhang tussen leerplandoelen mogelijk. Indien dit het geval is, wordt dit in de GO! Navigator aangeduid, aangevuld met concrete handvaten om deze doelen op een functionele manier te integreren.

Eigenheid van de studierichting

Leerlingen leren competenties die belangrijk zijn bij het bereiden van eenvoudige culinaire gerechten, evenals bij het bedienen, communiceren in meerdere moderne talen en het gebruik van sociale omgangsvormen en etiquette.

Binnen de component 'keuken' ligt de nadruk op basistechnieken rond het reinigen, voorbereiden en bereiden van grondstoffen tot culinaire gerechten met aandacht voor voedselveiligheid en HACCP-richtlijnen en creativiteit. Leerlingen hebben ook veel aandacht voor kenmerken van grondstoffen en aspecten van lekkere en gezonde voeding.

Binnen de component 'restaurant' ligt de nadruk op het bereiden en bedienen van eenvoudige koude en warme dranken en culinaire gerechten. Leerlingen leren ook eenvoudige zaalbereidingen.

De leerlingen realiseren doelen die in de 3^{de} graad leiden naar de beroepskwalificaties Hulpkok, Kelner en Grootkeukenhulpkok.

- De **hulpkok** bestelt en ontvangt voedingsmiddelen binnen de keuken, doet de noodzakelijke voorbereidingen, bereidt koude en warme maaltijden volgens de gepaste culinaire technieken en/of volgens technische fiche, werkt de gerechten af en controleert de kwaliteit teneinde kwaliteitsvolle maaltijden af te leveren aan de gast.
- De **kelner** ontvangt de gasten, stelt gerechten en dranken voor, neemt bestellingen op, geeft deze door aan het bar- of keukenpersoneel, serveert de dranken en/of gerechten, werkt ze eventueel af aan tafel, maakt de rekening op en rekest af teneinde de gast optimaal te bedienen.
- De **grootkeukenhulpkok** voert de voorbereidende werkzaamheden uit in functie van warme en koude bereidingen, verwerkt op grote schaal ingrediënten en voedingsmiddelen tot gezonde en smaakvolle maaltijden of maaltijdcomponenten, bestelt en ontvangt voedingsmiddelen en volgt grootkeukenprocessen op, teneinde de maaltijden te distribueren op een technische, efficiënte en hygiënische manier.

Doelgroep

Leerlingen die het eerste leerjaar van de tweede graad aanvangen in de arbeidsmarktgerichte finaliteit, hebben door het behalen van de eindtermen van de eerste graad de nodige basiscompetenties verworven om de overstap naar de tweede graad succesvol te kunnen maken.

De leerlingen delen vanuit hun keuze voor een bepaalde studierichting eenzelfde interesse. Maar meer nog dan voor de basisvorming zullen de kenmerken van de leerlingen in de tweede graad voor het specifieke gedeelte verschillen. Behalve verschillen op cognitief, psychomotorisch en sociaal-affectief vlak zijn er ook verschillen door de gevolgde vooropleiding.

In de eerste graad hebben leerlingen in het kader van een brede, oriënterende graad gekozen voor een basisoptie.

- Leerlingen die een basisoptie gekozen hebben die aansluit bij deze studierichting hebben al enigszins kennis gemaakt met de inhoud van deze studierichting. Afhankelijk van de gevolgde basisoptie in de A- of B-stroom zal de voorkennis echter grondig verschillen.
- Leerlingen die een basisoptie gekozen hebben die minder of niet aanleunt bij de deze studierichting hebben minder of geen voorkennis.

In een aantal gevallen stromen leerlingen op basis van leeftijd in een studierichting in de tweede graad in, op voorwaarde van een gunstige beslissing van de toelatingsklassenraad.

Vanuit het bovenstaande kunnen de leerlingen voor het specifieke gedeelte beschouwd worden als een zeer heterogene groep. Daarom is het belangrijk om, bij het begin van de graad, de beginsituatie van elke leerling goed in kaart te brengen, om zo als lerarenteam zicht te krijgen op de kenmerken van de leerlingengroep en een leerlijn uit te werken die nauw aansluit bij de beginsituatie en de mogelijkheden van de leerlingen. Hierbij heeft het lerarenteam de vrijheid en verantwoordelijkheid om leerplandoelen in te plannen in zowel het eerste als tweede jaar van de tweede graad volgens de noden, behoeften en mogelijkheden van hun leerlingengroep. Daarnaast heeft het lerarenteam de vrijheid om te bepalen op welke manier de doelen functioneel geclusterd en aangeboden kunnen worden binnen de tweede graad.

Gepersonaliseerd Samen Leren

De ambitie van het GO! is duidelijk. Gepersonaliseerd samen leren betekent dat we met elke lerende, binnen een sociale context, maximaal rendement nastreven op het vlak van leervermogen, leerwinst en leermotivatie. Vanuit een sterke basis- en vakdidactiek zetten we extra in op 'differentiatie', het verhogen van autonomie via het aanleren van zelfregulerende vaardigheden en 'samen leren'. We maken daarvoor gebruik van evidence-informed praktijken en een onderzoekende aanpak op school. Gepersonaliseerd samen leren in het GO! vindt geïntegreerd plaats binnen de realisatie van het totale curriculum en kan alleen gerealiseerd worden met de actieve betrokkenheid van zowel de lerende, de leraar als het (school)beleid.

Vanuit deze visie willen we samen met alle onderwijsprofessionals ons DNA 'samen leren samenleven' en ons pedagogisch project waarmaken. Het is ons positief antwoord op de diversiteit die we in onze klassen zien, de nood aan een groeipad naar autonomie en de nood om een samenverhaal te maken.

Ruimte voor het eigen pedagogisch project

Cruciaal in elke studierichting staat de realisatie van de leerplandoelen. De leerplannen en de lessentabellen van het GO! zijn echter zodanig opgesteld dat het lerarenteam beschikbare ruimte heeft om een schooleigen pedagogisch project te realiseren:

- Enerzijds bieden de leerplannen ruimte om binnen de voorziene tijd zoals aangegeven in de lessentabel, de leerplandoelen verder uit te diepen of te verbreden;
- Anderzijds is er binnen de lessentabel vrije ruimte voorzien waarbij de school eigen accenten kan leggen.

Logische doorstroommogelijkheden

Deze studierichting heeft een logische doorstroom naar:

- Grootkeuken en catering (arbeidsmarktgerichte finaliteit, derde graad)
- Restaurant en keuken (arbeidsmarktgerichte finaliteit, derde graad)

Opbouw van de leerplandoelen

Herkomst van de doelen

De leerplandoelen van het GO! in de tweede en derde graad zijn afkomstig van verschillende bronnen:



De doelen van dit leerplan zijn afkomstig van:

- doelen die leiden tot beroepskwalificaties
- GO!-doelen

De leerplandoelen

Elk leerplandoel heeft minimum 1 handelingswerkwoord. Een overzicht van de handelingswerkwoorden met, indien nodig, een verklaring is terug te vinden op de GO! Navigator.

Aan elk leerplandoel wordt een beheersingsniveau toegevoegd. Voor de leerplannen van het GO! maken we gebruik van een eigen GO!-taxonomie, geïnspireerd op de Taxonomie van Bloom:

- Memoriseren: Gegevens zoals begrippen, formules... kunnen ophalen zonder gebruik te maken van hulpmiddelen.
Geen enkel leerplandoel heeft 'memoriseren' als beheersingsniveau. Memoriseren zonder context kan immers nooit het einddoel zijn. Memoriseren kan wel een belangrijk element zijn om een leerplandoel te realiseren.
- Begrijpen: Inzicht verwerven en dit inzicht helder kunnen weergeven, al dan niet aan de hand van voorbeelden.
- Toepassen: Formules, technieken, regels... kunnen toepassen.
- Analyseren: Op basis van nieuwe gegevens, informatie, kenmerken, verbanden... tot een besluit komen
- Evalueren: Op basis van nieuwe gegevens, informatie, kenmerken, verbanden... en aan de hand van criteria, argumenten... een oordeel onderbouwen.
- Creëren: In het kader van een probleemstelling, onderzoek, opdracht... een product ontwikkelen zoals een oplossing, een realisatie, een presentatie...

Er is geen hiërarchie tussen de verschillende beheersingsniveaus. Wel zal je om een 'hoger' beheersingsniveau te bereiken meestal ook gebruik maken van onderliggende beheersingsniveaus, bijvoorbeeld memoriseren om te analyseren.

In de GO! Navigator worden de beheersingsniveaus aan de hand van een filmpje uitgelegd.

Subdoelen

De subdoelen zijn niet vrijblijvend geformuleerd maar maken integraal deel uit van het leerplandoel. Elk subdoel moet bijgevolg aangeboden worden. Alle subdoelen samen dekken het leerplandoel.

Minimale inhoudelijke afbakening

Het concept van de minimumdoelen wordt doorgetrokken naar de leerplandoelen van het GO!. Dit concept houdt in dat de kennis die noodzakelijk is om het leerplandoel te realiseren niet expliciet wordt opgesomd. Indien er twijfel kan ontstaan of een bepaald kenniselement al dan niet tot het leerplandoel behoort, wordt het uitdrukkelijk vermeld via onderliggende bullets. Concreet betekent dit dat de onderliggende bullets deel uitmaken van het leerplandoel en als dusdanig ook aan bod moeten komen.

Om leerplandoelen te realiseren, is er vaktaal nodig. Hoewel vaktaal niet expliciet in de leerplandoelen wordt opgenomen, maakt vaktaal wel deel uit van het leerplandoel. Net zoals dit het geval is bij andere kenniselementen is het aan de leraar om te bepalen welke vaktaal er nodig is om het leerplandoel te realiseren.

Het gehanteerde concept vertrekt van een groot vertrouwen in de professionaliteit van de leraar. Vanuit een professionele deskundigheid zal de leraar bepalen welke kennis er nodig is om het doel te realiseren waarbij de kenniselementen die in de bullets zijn aangegeven of expliciet vermeld in het leerplandoel minimaal worden meegenomen.

Nummering van de leerplandoelen

Boven elk leerplandoel staat er een nummering. De betekenis is de volgende:

BK2_01.01

1

- Links in de eerste rij van elk leerplandoel staat het GO!-volgnummer (bijvoorbeeld BK2_01.01):
 - BK2: Het gaat hier over een doel uit de tweede graad dat leidt tot een beroepskwalificatie
 - 01.01: Dit is het volgnummer van het leerplandoel.
 - Doelen van de vorm 01.xx hebben betrekking op generieke doelen en zijn op eenzelfde manier geformuleerd in alle studierichtingen van deze graad en deze finaliteit.
 - Doelen van de vorm 02.xx hebben betrekking op specifieke doelen die eigen zijn aan deze studierichting.
- Rechts in de eerste rij van elk leerplandoel staat de herkomst van het leerplandoel (bijvoorbeeld 1, kennisdoel cd of geen nummer):
 - Het nummer verwijst naar het corresponderend doel in het curriculumdossier. De curriculumdossiers tweede graad dubbele finaliteit zijn terug te vinden op de website van AHOVOKS.
 - In de plaats van het nummer kan er ook 'kennisdoel cd'. Dit betekent dat een kenniselement uit het curriculumdossier als een zelfstandig doel is opgenomen.
 - Indien er geen nummer staat, gaat het over een GO!-doel.

BK2_01.01.01

Subdoel 1

- Ook de subdoelen krijgen een nummering (bijvoorbeeld BK2_01.01.01):
 - Dit is het eerste subdoel van het leerplandoel BK2_01.01.
 - Niet elk leerplandoel heeft subdoelen.

Leerplandoelen

BK2_01.01

1

De leerlingen werken onder begeleiding in teamverband met aandacht voor de organisatiecultuur, communicatie en procedures.

toepassen

BK2_01.01.02

Subdoel 1

De leerlingen passen onder begeleiding strategieën toe om teamgericht te werken.

BK2_01.01.02

Subdoel 2

De leerlingen passen onder begeleiding strategieën toe om doelgericht te communiceren.

BK2_01.01.03

Subdoel 3

De leerlingen passen onder begeleiding interne procedures en afspraken toe.

BK2_01.02

2

De leerlingen handelen onder begeleiding kwaliteitsbewust.

toepassen

BK2_01.02.01

Subdoel 1

De leerlingen passen onder begeleiding procedures uit stappenplannen, instructiefiches of handleidingen toe.

BK2_01.02.02

Subdoel 2

De leerlingen passen onder begeleiding strategieën voor planning en organisatie toe.

BK2_01.02.03

Subdoel 3

De leerlingen passen onder begeleiding strategieën voor kwaliteitscontrole toe.

BK2_01.03

3

De leerlingen handelen onder begeleiding economisch en duurzaam.

toepassen

BK2_01.03.01

Subdoel 1

De leerlingen passen onder begeleiding procedures toe om kostenbewust om te gaan met materialen, grondstoffen of tijd.

BK2_01.03.02

Subdoel 2

De leerlingen passen onder begeleiding procedures toe met betrekking tot milieuvoorschriften.

BK2_01.04

4

De leerlingen handelen onder begeleiding veilig, ergonomisch en hygiënisch.

toepassen

BK2_01.04.01

Subdoel 1

De leerlingen passen onder begeleiding procedures toe met betrekking tot veilig handelen.

BK2_01.04.02

Subdoel 2

De leerlingen passen onder begeleiding procedures toe met betrekking tot ergonomisch handelen.

BK2_01.04.03

Subdoel 3

De leerlingen passen onder begeleiding procedures toe met betrekking tot hygiënisch handelen.

BK2_01.04.04

Subdoel 4

De leerlingen passen onder begeleiding basistechnieken voor EHBO toe.

BK2_02.01

5

De leerlingen handelen onder begeleiding volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.

toepassen

BK2_02.01.01

Subdoel 1

De leerlingen beschrijven biologische, chemische en fysische gevaren.

BK2_02.01.02

Subdoel 2

De leerlingen leggen het verband tussen de levensvoorwaarden van micro-organismen en biologische gevaren uit.

BK2_02.01.03

Subdoel 3

De leerlingen passen richtlijnen met betrekking tot voedselveiligheid en hygiëne toe.

- kruisbesmetting
- HACCP-richtlijnen zoals bewaartemperatuur, koude en warme keten, vuile en schone zone

BK2_02.01.04

Subdoel 4

De leerlingen sorteren afval.

BK2_02.02

6

De leerlingen maken onder begeleiding het werkblad, het gereedschap, toestellen en de ruimtes hygiënisch schoon.

- gevarensymbolen
- veiligheidsinstructiefiches
- reinigingstechnieken
- systematisch opruimen van de werkplek

toepassen

BK2_02.03

7

De leerlingen bewaren en bergen onder begeleiding grondstoffen en bereidingen op.

- FIFO en FEFO
- voorwaarden voor het bewaren van grondstoffen en bereidingen zoals bewaartemperatuur, scheiding van productgroepen
- temperatuurcontrole

toepassen

BK2_02.04

7

De leerlingen verpakken en etiketteren onder begeleiding grondstoffen en bereidingen.

- soorten recipiënten en verpakkingsmateriaal zoals glas, metaal, porselein, plastics, aluminiumfolie, papier
- bewaartechnieken zoals koelen, invriezen, droog bewaren, vacuümtrekken
- verplichte en informatieve vermeldingen op etiketten zoals gewicht, samenstelling, houdbaarheid
- verpakkingsmethoden

toepassen

BK2_02.05

8

De leerlingen plannen onder begeleiding de eigen werkzaamheden in de keuken.

toepassen

BK2_02.05.01

Subdoel 1

De leerlingen interpreteren de receptuur.

- recepturen / werkinstructiefiches

BK2_02.05.02

Subdoel 2

De leerlingen zetten onder begeleiding het juiste materieel klaar.

- basiskeukenmaterieel en -toestellen

BK2_02.05.03

Subdoel 3

De leerlingen zetten onder begeleiding de juiste ingrediënten klaar met aandacht voor de benodigde hoeveelheden.

- basisgrondstoffen
- samenstelling van bereidingen
- meetinstrumenten

BK2_02.06

9

De leerlingen voeren onder begeleiding voorbereidende werkzaamheden voor basisbereidingen uit.

- basissnijtechnieken
- basisversnijdingsvormen
- basisvoorbereidingstechnieken voor vis, vlees en andere basisproducten
- reinigingstechnieken voor groenten en fruit

toepassen

BK2_02.07

10

De leerlingen passen onder begeleiding basisbereidings- en basiskooktechnieken toe in de keuken.

- basissoepen
- basissauzen
- basisbereidingen voor deegwaren, rijstgerechten en aardappelbereidingen
- basiszuivelbereidingen en nagerechten
- basisbereidingen voor vlees, gevogelte, visgerechten en plant-based gerechten
- vaktechnisch menugeraamte
- samenstelling van basisgerechten

toepassen

BK2_02.08

11

De leerlingen passen onder begeleiding dresseertechnieken toe.

- dresseer- en serveertechnieken

toepassen

BK2_02.09

8

De leerlingen plannen onder begeleiding de eigen werkzaamheden in het restaurant.

toepassen

BK2_02.09.01

Subdoel 1

De leerlingen interpreteren de opdracht.

BK2_02.09.02

Subdoel 2

De leerlingen zetten onder begeleiding het juiste materieel klaar.

- standaard bar- en restaurantmaterieel

BK2_02.09.03

Subdoel 3

De leerlingen zetten onder begeleiding de juiste ingrediënten klaar met aandacht voor de benodigde hoeveelheden.

BK2_02.10

12

De leerlingen voeren onder begeleiding de voorbereidende werkzaamheden voor de bar- en restaurantdienst en office uit.

- zaalplan en tafelschikking
- mastiek
- tafeldekking voor standaardgelegenheden
- restaurant en tafeldecoratie voor basisgelegenheden

toepassen

BK2_02.11

13

De leerlingen zorgen onder begeleiding voor een klantvriendelijk ontvangst en afscheid van gasten.

- eenvoudige etiquette regels
- vestiaire dienst

toepassen

BK2_02.12

14

De leerlingen bereiden onder begeleiding eenvoudige koude en warme dranken in bar of office.

toepassen

BK2_02.12.01

Subdoel 1

De leerlingen maken onder begeleiding eenvoudige koude dranken klaar in bar of office.

- eenvoudige koude dranken

BK2_02.12.02

Subdoel 2

De leerlingen maken onder begeleiding eenvoudige warme dranken klaar in bar of office.

- eenvoudige warme dranken

BK2_02.13

15

De leerlingen bedienen gasten onder begeleiding en ruimen af.

toepassen

BK2_02.13.01

Subdoel 1

De leerlingen nemen onder begeleiding de bestelling op.

BK2_02.13.02

Subdoel 2

De leerlingen dienen onder begeleiding gerechten op volgens verschillende diensten.

BK2_02.13.03

Subdoel 3

De leerlingen ruimen onder begeleiding de tafel af.

BK2_02.14

De leerlingen illustreren het belang van gezonde en gevarieerde voeding.

- voedingsmiddelen en voedingsstoffen
- voedingswaarde
- evenwichtige en gevarieerde voeding
- voedingsmodel

begrijpen

BK2_02.15

De leerlingen communiceren functioneel mondeling in het Frans met ondersteunende hulpmiddelen.

- elementaire woorden en eenvoudige zinnen in het Frans
- elementaire vaktaal in het Frans

toepassen

BK2_02.16

De leerlingen communiceren functioneel mondeling in het Engels met ondersteunende hulpmiddelen.

- elementaire woorden en eenvoudige zinnen in het Engels
- elementaire vaktaal in het Engels

toepassen

Concordantie beroepskwalificatie – leerplandoelen

In de tweede graad arbeidsmarktgerichte finaliteit worden de eerste stappen gezet met het oog op het realiseren van de competenties van de onderliggende beroepskwalificaties in de derde graad. In de tweede graad worden elementen van deze competenties aangeleerd en dit steeds met een beperkte mate van autonomie. Geen enkele beroepsgerichte competentie wordt bijgevolg volledig en op het gevraagde beheersingsniveau van de beroepskwalificatie in de tweede graad (niet – OK2) gerealiseerd.

Minimale materiële vereisten

De minimale materiële vereisten voor deze studierichting zijn [via deze link](#) te raadplegen.

Vakkenkoppeling

De vakkenkoppeling voor deze studierichting is [via deze link](#) te raadplegen.

Pedagogisch – didactische ondersteuning

Een uitgebreide pedagogisch – didactische ondersteuning is terug te vinden in de GO! Navigator.