

LEERPLAN DERDE GRAAD SECUNDAIR ONDERWIJS

Grootkeuken en catering

Specifiek gedeelte

Arbeidsmarktgerichte finaliteit

Graad: derde graad

Leerjaar: eerste en tweede leerjaar

Leerplannummer: voorlopige versie dd. 30/06/2023

Nummer inspectie:

DISCLAIMER: De eindtermen (alsook de decretale nummers) opgenomen in dit leerplan zijn onder voorbehoud van goedkeuring door het Vlaams Parlement.

Inhoudstafel

Visie	3
Doelgroep en beginsituatie	4
Leerplandoelen	5
Minimale materiële vereisten	14
Vakkenkoppeling	15

Visie

De studierichting Grootkeuken en catering is een studierichting in de 3^{de} graad arbeidsmarktgerichte finaliteit, gericht op doorstroom naar de arbeidsmarkt. De basisvorming is dezelfde als voor alle andere studierichtingen binnen dezelfde finaliteit.

Leerlingen leren competenties die belangrijk zijn bij de voorbereiding, bereiding en distributie van maaltijden voor grotere groepen. Daarbij is er aandacht voor grootkeukenprocessen, voorraadbeheer, specifieke productkennis, het opstellen van bestelbonnen en de organisatie van de eigen werkzaamheden in de grootkeuken of het cateringbedrijf.

De leerlingen realiseren de doelen die leiden naar de beroepskwalificatie Grootkeukenhulpkok.

De **grootkeukenhulpkok** voert de voorbereidende werkzaamheden uit in functie van warme en koude bereidingen, verwerkt op grote schaal ingrediënten en voedingsmiddelen tot gezonde en smakvolle maaltijden of maaltijdcomponenten, bestelt en ontvangt voedingsmiddelen en volgt grootkeukenprocessen op, teneinde de maaltijden te distribueren op een technische, efficiënte en hygiënische manier.

Doelgroep en beginsituatie

Leerlingen die het eerste leerjaar van de derde graad Grootkeuken en catering aanvatten in de arbeidsmarktfinaliteit, kunnen naar interesse en keuze voor deze studierichting beschouwd worden als een homogene groep.

De vooropleiding vanuit de tweede graad en de kenmerken van de leerlingen in de derde graad verschillen echter qua aanleg en belangstelling op cognitief, psychomotorisch en sociaal-affectief vlak, waardoor ze vanuit dit oogpunt kunnen beschouwd worden als een heterogene groep.

Daarom vinden we het belangrijk om – bij het begin van de derde graad – **de beginsituatie** van elke leerling goed in kaart te brengen, om 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 de verantwoordelijkheid** om leerplandoelen in te plannen in zowel het eerste als tweede jaar van de derde 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 derde graad.

Aan de ene kant wordt in de derde graad Grootkeuken en catering verder gebouwd op de tweede graad Restaurant en keuken. Daartegenover wordt ingezet op het **verfijnen en verdiepen van de competenties** uit de tweede graad. In de derde graad vinden we het daarom belangrijk om – afgestemd op de leerlingengroep - als lerarenteam passende begeleiding met expliciete aandacht voor **Gepersonaliseerd Samen Leren** te voorzien. Een leertraject kan gedifferentieerd zijn, maar het einddoel blijft dat samen met alle leerlingen alle leerplandoelen met onderliggende kenniselementen op het einde van de derde graad op een kwaliteitsvolle manier op het vastgelegde beheersingsniveau werden aangeleerd, ingeoeft en geëvalueerd.

Leerplandoelen

BK3_01.01	1
De leerlingen werken in teamverband met aandacht voor de organisatiecultuur, communicatie en procedures.	
Beheersingsniveau	
toepassen	
BK3_01.01.01	Subdoel 1
De leerlingen passen strategieën toe om teamgericht te werken.	
BK3_01.01.02	Subdoel 2
De leerlingen passen strategieën toe om doelgericht te communiceren.	
BK3_01.01.03	Subdoel 3
De leerlingen passen interne procedures en afspraken toe.	

BK3_01.02	2
De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.	
Beheersingsniveau	
toepassen	
BK3_01.02.01	Subdoel 1
De leerlingen passen procedures uit stappenplannen, instructiefiches of handleidingen toe.	
BK3_01.02.02	Subdoel 2

De leerlingen passen strategieën voor planning en organisatie toe.	
BK3_01.02.03	Subdoel 3
De leerlingen passen strategieën voor kwaliteitscontrole toe.	

BK3_01.03		3
De leerlingen handelen economisch en duurzaam.		
Beheersingsniveau		
toepassen		
BK3_01.03.01	Subdoel 1	
De leerlingen passen procedures toe om kostenbewust om te gaan met materialen, grondstoffen of tijd.		
BK3_01.03.02	Subdoel 2	
De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot milieuvoorschriften.		

BK3_01.04		4
De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.		
Beheersingsniveau		
toepassen		
BK3_01.04.01	Subdoel 1	
De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot veilig handelen.		
BK3_01.04.02	Subdoel 2	

De leerlingen passen procedures met betrekking tot ergonomisch handelen toe.	
BK3_01.04.03	Subdoel 3
De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot hygiënisch handelen.	
BK3_01.04.04	Subdoel 4
De leerlingen passen technieken voor EHBO toe.	

BK3_02.01	12
De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.	
Beheersingsniveau	
toepassen	
BK3_02.01.01	Subdoel 1
De leerlingen controleren de kritische controlepunten en punten van aandacht voor het eigen werk. <ul style="list-style-type: none">• hygiëneregelgeving en voorschriften• CCP's, PVA's, GMP, GHP	
BK3_02.01.02	Subdoel 2
De leerlingen hanteren de juiste bewaar- en verwerkingstemperatuur.	
BK3_02.01.03	Subdoel 3
De leerlingen werken ordelijk	

BK3_02.02	14
De leerlingen maken het werkblad, het gereedschap, toestellen en de ruimtes in de keuken hygiënisch schoon. <ul style="list-style-type: none">• reinigings- en ontsmettingsmiddelen voor de grootkeuken• reinigings- en ontsmettingsprocedures voor de grootkeuken	

- reinigingsplan van de grootkeuken

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.03

13

De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe.

- autocontrolelegids
- autocontrolesysteem
- registratiedocumenten
- traceerbaarheid
- HACCP-plan
- staalname en getuigenschotels

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.04

De leerlingen maken een kostprijsberekening voor een gerecht of menu.

- menu item sheet
- foodcost, beveragecost, wastecost
- productkennis: kostprijs
- principes van prijszetting

Beheersingsniveau

creëren

BK3_02.05

5

De leerlingen controleren de goederen bij ontvangst.

- productkennis: kwaliteits- en versheidskenmerken van voedingsmiddelen
- ingangscontrole
- leveringsbonnen
- non-conformiteit

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.06

6

De leerlingen slaan goederen en bereidingen op.

- bewaarvoorschriften van goederen
- sorteer- en stockeertechnieken
- condities van opslagruimtes

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.07

5

De leerlingen volgen de voorraad op, stellen tekorten vast en maken bestelbonnen op.

- voorraadbeheer
- inventaris
- inkomende en uitgaande goederen
- bestelprocedures

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.08

6

De leerlingen verpakken en etiketteren voedingsmiddelen en bereidingen.

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.08.01

Subdoel 1

De leerlingen verpakken voedingsmiddelen en bereidingen.

BK3_02.08.02	Subdoel 2
De leerlingen etiketteren voedingsmiddelen en bereidingen.	

BK3_02.09	7
De leerlingen voeren de voorbereidende werkzaamheden voor de grootkeuken uit.	
Beheersingsniveau	
toepassen	
BK3_02.09.01	Subdoel 1
De leerlingen raadplegen de opdracht of het recept.	
BK3_02.09.02	Subdoel 2
De leerlingen plannen de werkvolgorde. <ul style="list-style-type: none">• efficiënte werkorganisatie• basisprincipes van instructie, feedback en motivatie	
BK3_02.09.03	Subdoel 3
De leerlingen zetten het benodigde materieel en toestellen klaar. <ul style="list-style-type: none">• specifieke grootkeukenmaterieel	
BK3_02.09.04	Subdoel 4
De leerlingen zetten de benodigde ingrediënten klaar. <ul style="list-style-type: none">• productkennis: uitzicht	

BK3_02.10	8
De leerlingen maken vlees, vis, gevogelte, groenten fruit en andere basisproducten schoon en bewerken, versnijden en portioneren ze. <ul style="list-style-type: none">• voorbereidingstechnieken• snijtechnieken• bewaartechnieken	

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.11

9

De leerlingen passen diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen, vlees, gevogelte, visgerechten, plant-based gerechten, zuivelbereidingen en nagerechten.

- grootkeukentechnieken
- kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen...)
- regeneratietechnieken
- trends en nieuwe technologieën
- gaartijden
- productkennis: toepassingsmogelijkheden, producteigenschappen
- halffabricaten, convenienceproducten en instantproducten
- restverwerking
- samenstelling van een gerecht
- menuplanning
- combinaties van smaken, aroma's en texturen

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.12

10

De leerlingen passen diverse dresseertechnieken toe voor op het bord en op het buffet.

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.12.01

Subdoel 1

De leerlingen zetten buffetten (toonbanken, saladebars, selfservice) en banketten klaar.

- specifiek materieel voor buffetten
- temperatuur van gerechten in saladebars, op de toonbank, selfservice, banketten en buffetten

BK3_02.12.02

Subdoel 2

De leerlingen bedienen gasten aan buffetten (toonbank, saladebar) en banketten.

- serveertechnieken
- maaltijdcomponenten
- principes van gastvriendelijkheid

BK3_02.13

11

De leerlingen voeren de maaltijddistributie uit.

- modaliteiten voor het vervoer van goederen/voedingsproducten
- transportsystemen en -materieel
- distributie- en verdeelsystemen (centraal, decentraal, selfservice, ...)

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.1

4

De leerlingen bereiden gerechten in functie van diëten, allergieën of voedingsvoorkeuren.

- voedingsleer en gezonde voeding
- allergenen
- diëten en voedingsvoorkeuren

Beheersingsniveau

creëren

BK3_02.15

De leerlingen communiceren functioneel in het Frans.

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

Beheersingsniveau

creëren

BK3_02.16

De leerlingen communiceren functioneel met in het Engels.

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

Beheersingsniveau

creëren

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.