

LEERPLAN DERDE GRAAD SECUNDAIR ONDERWIJS

Restaurant en keuken

Specifiek gedeelte

Arbeidsmarktgerichte finaliteit

Graad: derde graad

Leerjaar: eerste en tweede leerjaar

Leerplannummer: voorlopige versie dd. 31/08/2023

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	18
Vakkenkoppeling	19

Visie

De studierichting Restaurant en keuken 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 het voorbereiden, bereiden en bedienen van hoogstaande culinaire gerechten in de keuken. Daarnaast is er extra aandacht voor voorraadbeheer, het opstellen van bestelbonnen en de organisatie van de eigen werkzaamheden. In het restaurant wordt de bereiding, afwerking en bediening van dranken en gerechten uitgebreid met het noteren van reservaties en werkzaamheden rond het innen van consumptie (voorbereiding van de kassa). Ook het functioneel communiceren in het Engels en Frans met klanten en teamleden blijft erg belangrijk.

De leerlingen realiseren de doelen die leiden naar de beroepskwalificaties Hulpkok en Kelner.

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 rekent af teneinde de gast optimaal te bedienen.

Doelgroep en beginsituatie

Leerlingen die het eerste leerjaar van de derde graad Restaurant en keuken 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 Restaurant en keuken 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	23
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	24
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 keuken• reinigings- en ontsmettingsprocedures voor de keuken• reinigingsplan van de keuken	

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.03

25

De leerlingen De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe.

- autocontrolelegids
- autocontrolesysteem
- registratiedocumenten
- traceerbaarheid
- HACCP-plan

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
- ingangscntrole
- leveringsbonnen
- non-conformiteit

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.06	6
De leerlingen slaan goederen en bereidingen op. <ul style="list-style-type: none">• 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. <ul style="list-style-type: none">• 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 keuken 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.	
BK3_02.09.03	Subdoel 3
De leerlingen zetten het benodigde materieel en toestellen klaar. <ul style="list-style-type: none">• specifieke keukenmaterieel en -toestellen	
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.

- bereidingstechnieken
- regeneratietechnieken
- trends en nieuwe technologieën
- gaartijden
- productkennis: assortiment, toepassingsmogelijkheden, producteigenschappen
- samenstelling van een gerecht
- menuplanning
- combinaties van smaken, aroma's en texturen

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.12

10

De leerlingen bereiden gerechten en maaltijden à la minute.

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.13

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

- voedingsleer en gezonde voeding
- allergenen
- diëten en voedingsvoorkeuren

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.14

11

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

- specifiek materieel voor buffetten
- maaltijdcomponenten

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.15

13

De leerlingen noteren reservaties.

- beschikbaarheid
- reservatiesysteem
- klantenbestanden en GDPR
- checklists

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.16

12

De leerlingen plannen onder begeleiding van de zaalverantwoordelijke de werkzaamheden van het restaurant.

- werkorganisatie van het restaurant
- functionsheet of draaiboek voor het restaurant
- efficiënte werkorganisatie
- basisprincipes van instructie, feedback en motivatie

Beheersingsniveau

creëren

BK3_02.17

14

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

Beheersingsniveau

toepassen	
BK3_02.17.01	Subdoel 1
De leerlingen raadplegen de opdracht of het zaalplan.	
BK3_02.17.02	Subdoel 2
De leerlingen plannen de werkvolgorde.	
BK3_02.17.03	Subdoel 3
De leerlingen zetten het benodigde bar- en restaurantmaterieel en toestellen klaar. <ul style="list-style-type: none">• tafeldekking voor specifieke gelegenheden• restaurant- en tafeldecoratie voor specifieke gelegenheden• sfeer	
BK3_02.17.04	Subdoel 4
De leerlingen zetten de benodigde ingrediënten voor de bar- en restaurantdienst klaar. <ul style="list-style-type: none">• productkennis: uitzicht	

BK3_02.18	15
De leerlingen onthalen de gast bij aankomst in het restaurant en wijzen hem een tafel toe. <ul style="list-style-type: none">• onthaal• interculturele gebruiken• gastentypes• gastvriendelijkheid• etiquette	
Beheersingsniveau	
toepassen	

BK3_02.19	16, 17
De leerlingen bieden de gerechten- en drankenkaart aan, adviseren de gast en nemen de bestelling op.	

Beheersingsniveau	
toepassen	
BK3_02.19.01	Subdoel 1
De leerlingen bieden de gerechten- en drankenkaart aan en informeren de gast over de gerechten en dranken. <ul style="list-style-type: none">• samenstelling van de menukaart• opbouw van de drankenkaart• samenstelling van gerechten	
BK3_02.19.02	Subdoel 2
De leerlingen adviseren de gast bij de keuze en combinatie van gerechten en dranken. <ul style="list-style-type: none">• combinatie van dranken en gerechten• kennis van dranken zoals wijnen, aperitieven, digestieven, likeuren, speciale bieren• kennis van de samenstelling van warme en koude dranken zoals speciale koffies, specifieke thee's, cocktails, speciale mocktails• verkoopstechnieken zoals upselling en crossselling	
BK3_02.19.03	Subdoel 3
De leerlingen nemen de bestelling op. <ul style="list-style-type: none">• digitale en geschreven bestelbon	

BK3_02.20	22
De leerlingen beantwoorden vragen van gasten en behandelen klachten. <ul style="list-style-type: none">• klachtenprocedure• omgangsvormen• conflicten• privacy, ethiek, deontologie, discretie	
Beheersingsniveau	
analyseren	

BK3_02.21	18
De leerlingen bereiden warme en koude dranken en dienen ze op.	

<ul style="list-style-type: none">• bereidingstechnieken voor specifieke warme en koude dranken• serveertechnieken voor specifieke warme en koude dranken• bereidingstechnieken van cocktails• draagtechnieken
Beheersingsniveau
toepassen

BK3_02.22
De leerlingen ontkurken en serveren wijn.
Beheersingsniveau
toepassen

BK3_02.23	19
De leerlingen dienen gerechten op in de zaal en werken ze af.	
Beheersingsniveau	
toepassen	
BK3_02.23.01	Subdoel 1
De leerlingen voeren zaalbereidingen en zaalversnijdingen uit.	
BK3_02.23.02	Subdoel 2
De leerlingen werken gerechten af in de zaal.	
BK3_02.23.03	Subdoel 3
De leerlingen dienen gerechten volgens op verschillende diensten.	

BK3_02.24	20
De leerlingen bereiden de betaling voor, innen de consumptie en controleren de kassa.	
<ul style="list-style-type: none">• kassasystemen• betaalsystemen	
Beheersingsniveau	
toepassen	

BK3_02.25	21
De leerlingen ruimen de tafels af en maken het materieel en restaurant schoon na de dienst.	
Beheersingsniveau	
toepassen	
BK3_02.25.01	Subdoel 1
De leerlingen ruimen de tafels af.	
BK3_02.25.02	Subdoel 2
De leerlingen verwijderen of verschoneren het tafellinnen.	
BK3_02.25.03	Subdoel 3
De leerlingen maken het restaurant schoon na de dienst.	
<ul style="list-style-type: none">• reinigingsplan voor het restaurant	
BK3_02.25.04	Subdoel 4
De leerlingen wassen het restaurantmaterieel af en bergen het op.	
<ul style="list-style-type: none">• reinigings- en ontsmettingsmiddelen in het restaurant• reinigings- en ontsmettingsprocedures in het restaurant	

BK3_02.26

De leerlingen communiceren functioneel mondeling in het Frans.

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

Beheersingsniveau

creëren

BK3_02.27

De leerlingen communiceren functioneel mondeling 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.