

LEERPLAN DERDE GRAAD SECUNDAIR ONDERWIJS

Horeca

Specifiek gedeelte

Dubbele 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
01.01 Generieke doorstroomcompetenties	5
02.17 Engels en Frans: pakket uit communicatieve vaardigheden	7
16.09 Pakket uit toegepaste bedrijfswetenschappen en recht	11
BK-doelen	14
Minimale materiële vereisten	31
Vakkenkoppeling	32

Ontwerp

Visie

De studierichting Horeca is een studierichting in de 3^{de} graad dubbele finaliteit, gericht op een specifieke waaier aan opleidingen in het hoger onderwijs waar Horeca centraal staat evenals een mogelijke toegang tot de arbeidsmarkt.

Leerlingen leren leerinhouden uit toegepaste bedrijfswetenschappen en recht en communicatievaardigheden in het Engels en Frans om te integreren in competenties die belangrijk bij het organiseren van horeca-activiteiten en omgaan met internationale klantenrelaties. Naast het verdiepen in complexere toepassingen, zowel in de keuken als in het restaurant, is er extra aandacht voor voorraadbeheer, het ontwikkelen van eigen gerechten en samenstellen van menu's (met de bijhorende organisatie van de werkzaamheden, kostprijberekening en het opmaken van de bestelbonnen). In het restaurant wordt de bediening 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 krijgen het pakket basisvorming voor de dubbele finaliteit. De specifieke vorming bestaat uit de onderdelen van de wetenschapsdomeinen verbonden aan de studierichting, namelijk:

- 02.17 Frans en Engels: pakket uit communicatieve vaardigheden
- 16.09 Pakket uit toegepaste bedrijfswetenschappen en recht

Daarnaast ook doelen die leiden naar de beroepskwalificatie Kok en Kelner

De **kok** verwerkt ingrediënten door het toepassen van kooktechnieken tot warme en koude keukenbereidingen, creëert gerechten conform bedrijfsformule, denkt mee over de samenstelling van de kaart, stelt technische fiches op, volgt keukenprocessen op, regelt de organisatie van de keuken, verbetert constant de kwaliteit van het werk en de gerechten en beheert de voorraden teneinde een goede dienstverlening te garanderen en een kwaliteitsvolle maaltijd 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 Horeca aanvatten in de dubbele finaliteit, 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 Horeca verder gebouwd op de tweede graad Horeca. 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, ingeoefend en geëvalueerd.

Leerplandoelen

01.01 Generieke doorstroomcompetenties

WD3_01.01.01	01.01.01
De leerlingen doorlopen een onderzoekscyclus in samenhang met inhouden van minstens 1 wetenschapsdomein verbonden aan de studierichting.	
Beheersingsniveau	
creëren	
WD3_01.01.01.01	Subdoel 1
De leerlingen kiezen een onderzoeksmethode in functie van een gegeven of zelfgekozen onderzoeksvraag.	
<ul style="list-style-type: none">• onderzoekbaarheidscriteria	
WD3_01.01.01.02	Subdoel 2
De leerlingen verzamelen data en bronnen in functie van de gekozen onderzoeksmethode.	
<ul style="list-style-type: none">• betrouwbaarheidscriteria	
WD3_01.01.01.03	Subdoel 3
De leerlingen verwerken data en bronnen in functie van de gekozen onderzoeksmethode.	
WD3_01.01.01.04	Subdoel 4
De leerlingen synthetiseren de onderzoeksresultaten en formuleren een antwoord op de onderzoeksvraag.	
WD3_01.01.01.05	Subdoel 5
De leerlingen rapporteren over de onderzoeksactiviteiten en -resultaten.	

- mondelinge of schriftelijke rapportage

WD3_01.01.02

De leerlingen refereren correct aan gebruikte bronnen volgens een wetenschappelijk referentiesysteem.

- relevant wetenschappelijk referentiesysteem
- bronvermelding

Beheersingsniveau

toepassen

Ontwerp

02.17 Engels en Frans: pakket uit communicatieve vaardigheden

WD3_02.17.01

02.17.01

De leerlingen bepalen het onderwerp, de hoofdgedachte en de hoofdpunten bij het doelgericht lezen en beluisteren van teksten.

- tekstkenmerken in het Engels en in het Frans:

Tekstsoorten	<ul style="list-style-type: none"> • ruime variatie aan tekstsoorten
Lengte	<ul style="list-style-type: none"> • vrij lange teksten
Structuur en samenhang	<ul style="list-style-type: none"> • tekststructuur met een zekere mate van complexiteit • vrij grote en herkenbare samenhang
	Bijkomend voor schriftelijke productie
	<ul style="list-style-type: none"> • vrij duidelijke lay-out
Inhoud	<ul style="list-style-type: none"> • hoofdzakelijk frequente en minder frequente woorden, woordcombinaties en vaste uitdrukkingen uit een waaier aan relevante thema's binnen het persoonlijke, publieke, professionele en educatieve domein • concrete tot vrij algemene inhoud • vrij hoge informatiedichtheid
Taal	<ul style="list-style-type: none"> • zinsbouw met een zekere mate van complexiteit
	Bijkomend voor mondelinge productie
	<ul style="list-style-type: none"> • met een beperkte mate van achtergrondruis • normaal spreektempo met weinig pauzes • ondersteunende, maar natuurlijke intonatie • heldere uitspraak, duidelijke articulatie • met lichte afwijking ten opzichte van de standaardtaal

Beheersingsniveau

analyseren

WD3_02.17.02

02.17.02

De leerlingen selecteren relevante informatie bij het lezen en beluisteren van teksten.

- teksten in het Engels en in het Frans
- tekstkenmerken voor receptie

Beheersingsniveau

analyseren

WD3_02.17.03

02.17.03

De leerlingen spreken en schrijven doelgericht.

- teksten in het Engels en in het Frans
- minimumvereisten voor productie:

Tekstsoorten	<ul style="list-style-type: none"> • ruime variatie aan tekstsoorten
Lengte	<ul style="list-style-type: none"> • vrij korte teksten en af en toe langere teksten
Structuur en samenhang	<ul style="list-style-type: none"> • gepaste en duidelijk herkenbare tekststructuur met een beperkte mate van complexiteit • duidelijk herkenbare tekstverbanden
	<p>Bijkomend voor schriftelijke productie</p> <ul style="list-style-type: none"> • duidelijk herkenbare tekstopbouw en tekstopbouwende elementen: titel, alinea • gepaste lay-out • heldere doorlopende tekst die over het algemeen te begrijpen is; spelling, leestekengebruik en lay-out staan tekstbegrip niet in de weg
Inhoud	<ul style="list-style-type: none"> • beheersing van frequente woorden, woordcombinaties en vaste uitdrukkingen om zich uit te drukken over een waaier aan relevante thema's binnen het persoonlijke, publieke, professionele en educatieve domein al kunnen lexicale beperkingen leiden tot herhaling, tot omhaal van woorden en tot moeite met formulering • concrete tot vrij algemene inhoud

Taal	<ul style="list-style-type: none">• over het algemeen goede beheersing van eerder en nieuwverworven grammaticale structuren, maar met merkbare invloed vanuit de moedertaal; fouten komen voor, maar begrip van boodschap door ontvanger komt meestal niet in het gedrang – Zinsbouw met een beperkte mate van complexiteit• gepast register
	Bijkomend voor mondelinge productie
	<ul style="list-style-type: none">• gepaste lichaamstaal• uitspraak is over het algemeen duidelijk te verstaan en begrip van de boodschap komt meestal niet in het gedrang ondanks mogelijke uitspraakfouten• kan zich vrij vlot uitdrukken ondanks regelmatige pauzes of herstelacties• met behulp van ondersteunende middelen
Beheersingsniveau	
creëren	
WD3_02.17.03.01	
Subdoel 1	
De leerlingen spreken doelgericht.	
WD3_02.17.03.02	
Subdoel 2	
De leerlingen schrijven doelgericht.	

WD3_02.17.04	02.17.04
De leerlingen nemen doelgericht deel aan mondelinge en schriftelijke interactie.	
<ul style="list-style-type: none">• teksten in het Engels en in het Frans• tekstkenmerken voor receptie	

- minimumvereisten voor productie

Beheersingsniveau

creëren

Ontwerp

16.09 Pakket uit toegepaste bedrijfswetenschappen en recht

WD3_16.09.01	16.09.01
De leerlingen lichten de gevolgen van courante bedrijfsverrichtingen op de balans en resultatenrekening toe.	
Beheersingsniveau	
begrijpen	
WD3_16.09.01.01	Subdoel 1
De leerlingen lichten de documenten van courante bedrijfsactiviteiten toe. <ul style="list-style-type: none">• aankoopfactuur• verkoopfactuur• bankuittreksel• kasdocument	
WD3_16.09.01.02	Subdoel 2
De leerlingen lichten het belang van boekhouden toe. <ul style="list-style-type: none">• enkelvoudig en dubbel boekhouden	
WD3_16.09.01.03	Subdoel 3
De leerlingen lichten de balans en de resultatenrekening toe.	
WD3_16.09.01.04	Subdoel 4
De leerlingen verklaren de gevolgen van courante bedrijfsactiviteiten op de balans en resultatenrekening op basis van handelsdocumenten. <ul style="list-style-type: none">• verandering in actief, passief, kosten en opbrengsten	

WD3_16.09.02
De leerlingen bespreken de financiële gezondheid van een onderneming met betrekking tot de liquiditeit, solvabiliteit en rentabiliteit. <ul style="list-style-type: none">• brutowinstmarge
Beheersingsniveau

begrijpen

WD3_16.09.03

16.09.02

De leerlingen illustreren het belang van een bedrijfsstrategie.

Beheersingsniveau

begrijpen

WD3_16.09.03.01

Subdoel 1

De leerlingen verklaren de impact van actuele ontwikkelingen op beslissingen van onderneming.

WD3_16.09.03.02

Subdoel 2

De leerlingen duiden het belang van een bedrijfsstrategie.

- missie, visie, strategische doelen
- strategiemodellen

WD3_16.09.04

16.09.03

De leerlingen illustreren hoe een onderneming haar marketing mix samenstelt op basis van haar marketingstrategie.

Beheersingsniveau

begrijpen

WD3_16.09.04.01

Subdoel 1

De leerlingen illustreren het begrip marketing.

- marketingdoelen
- strategisch marketingdoel, marketingplan
- doelgroepen: bedrijven (B2B, C2B) en consumenten (B2C, C2C)

WD3_16.09.04.02

Subdoel 2

De leerlingen analyseren elementen van de marketing mix vanuit een casus.

WD3_16.09.04.03

Subdoel 3

De leerlingen geven op basis van een eenvoudig marktonderzoek gepast advies.

- doel van een marktonderzoek
- vormen van marktonderzoek

WD3_16.09.04.04

Subdoel 4

De leerlingen lichten het begrip e-commerce en e-marketing toe.

Ontwerp

BK-doelen

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 toe met betrekking tot ergonomisch handelen.	

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	25
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	
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	26
-----------	----

De leerlingen maken het werkblad, het gereedschap, toestellen en de ruimtes in de keuken hygiënisch schoon.

- reinigings- en ontsmettingsmiddelen voor de keuken
- reinigings- en ontsmettingsprocedures voor de keuken
- reinigingsplan van de keuken

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.03

27

De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe.

- autocontrolesysteem
- registratiedocumenten
- staalname en getuigenschoten
- traceerbaarheid

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.04

27

De leerlingen schrijven procedures voor voedselveiligheid uit.

- HACCP-plan
- HACCP-normen
- CCP, PVA, GMP
- autocontrolelegids

Beheersingsniveau

creëren

BK3_02.05

12

De leerlingen stellen gerechten en menu's samen met inbegrip van het opstellen van recepturen of technische fiches.

- marktonderzoek
- samenstelling van gerechten en menu's
- menuplanning
- menu-engineering
- trends en doelgroepen
- meldingsplicht van allergenen
- foodpairing en smaakcombinaties: aroma's, texturen en kleuren
- productkennis: assortiment

Beheersingsniveau

creëren

BK3_02.06

De leerlingen passen maaltijden in functie van diëten, allergieën, voedingsgewoonten of trends.

- voedingsleer en gezonde voeding
- diëten en allergenen
- voedingsvoorkeuren

Beheersingsniveau

creëren

BK3_02.07

13

De leerlingen maken een kostprijsberekening en verkoopprijsberekening voor menu's en gerechten.

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

Beheersingsniveau

creëren

BK3_02.08

5

De leerlingen controleren de goederen bij ontvangst.

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

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.09

6

De leerlingen slaan goederen en bereidingen op.

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.09.01

Subdoel 1

De leerlingen controleren de condities van de opslagruimtes.

BK3_02.09.02

Subdoel 2

De leerlingen slaan goederen en bereidingen op in koeling, diepvries of magazijn.

- bewaarvoorschriften van goederen
- sorteer- en stockeertechnieken

BK3_02.10

5	
De leerlingen volgen de voorraad op, stellen tekorten vast en maken bestelbonnen op.	
Beheersingsniveau	
toepassen	
BK3_02.10.01	Subdoel 1
De leerlingen registreren voorraadgegevens. <ul style="list-style-type: none">• voorraadbeheer• inventaris• inkomende en uitgaande goederen	
BK3_02.10.02	Subdoel 2
De leerlingen maken bestelbonnen op. <ul style="list-style-type: none">• bestelprocedures• keuze van leveranciers	

BK3_02.11		6
De leerlingen verpakken en etiketteren voedingsmiddelen en bereidingen.		
Beheersingsniveau		
toepassen		
BK3_02.11.01	Subdoel 1	
De leerlingen verpakken voedingsmiddelen en bereidingen.		
BK3_02.11.02		

Subdoel 2
De leerlingen etiketteren voedingsmiddelen en bereidingen.

BK3_02.12	24
De leerlingen plannen onder begeleiding van de keukenverantwoordelijke de werkzaamheden van de keuken.	
<ul style="list-style-type: none">• werkorganisatie van de keuken• functionsheet of draaiboek voor de keuken• efficiënte werkorganisatie• basisprincipes van instructie, feedback en motivatie	
Beheersingsniveau	
creëren	

BK3_02.13	7
De leerlingen voeren de voorbereidende werkzaamheden voor de keuken uit.	
Beheersingsniveau	
toepassen	
BK3_02.13.01	Subdoel 1
De leerlingen raadplegen de opdracht of het recept.	
BK3_02.13.02	Subdoel 2
De leerlingen plannen de eigen werkvolgorde.	

BK3_02.13.03

Subdoel 3

De leerlingen zetten de benodigde materieel en toestellen klaar.

- specifiek keukenmaterieel en -toestellen

BK3_02.13.04

Subdoel 4

De leerlingen zetten de benodigde ingrediënten.

- productkennis: uitzicht

BK3_02.14

8

De leerlingen maken vlees, vis, gevogelte, groenten fruit en andere basisproducten schoon en bewerken, versnijden en portioneren ze.

- snijtechnieken
- voorbereidingstechnieken
- bewaartechnieken

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.15

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
- gaartijden
- productkennis: toepassingsmogelijkheden, producteigenschappen, additieven

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.16

10

De leerlingen bereiden gerechten en maaltijden à la minute.

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.17

11

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

- specifiek materieel voor buffetten
- maaltijdcomponenten

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.18

De leerlingen onderzoeken de invloed van omgevingsfactoren, grondstoffen, hulpstoffen of additieven bij het bereiden van gerechten.

- fysische en chemische processen met betrekking tot bereidingen en bewaartechnieken
- toepassingsmogelijkheden, assortiment, houdbaarheid van specifieke producten
- invloed van bereidingstechnieken op de structuur, smaken en aroma's van voedingsmiddelen

Beheersingsniveau

analyseren

BK3_02.19

14
De leerlingen noteren reservaties. <ul style="list-style-type: none">• beschikbaarheid• reservatiesysteem• klantenbestanden en GDPR• checklists
Beheersingsniveau
toepassen

BK3_02.20	24
De leerlingen plannen onder begeleiding van de zaalverantwoordelijke de werkzaamheden van het restaurant. <ul style="list-style-type: none">• werkorganisatie van het restaurant• functionsheet of draaiboek voor het restaurant• efficiënte werkorganisatie• basisprincipes van instructie, feedback en motivatie	
Beheersingsniveau	
creëren	

BK3_02.21	15
De leerlingen voeren de voorbereidende werkzaamheden voor de bar- en restaurantdienst en office uit.	
Beheersingsniveau	
toepassen	
BK3_02.21.01	Subdoel 1

De leerlingen raadplegen de opdracht en/of het zaalplan.	
BK3_02.21.02	Subdoel 2
De leerlingen plannen de eigen werkvolgorde.	
BK3_02.21.03	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_02.21.04	Subdoel 4
De leerlingen zetten de benodigde ingrediënten voor de bar- en restaurantdienst klaar. <ul style="list-style-type: none">• productkennis: uitzicht	

BK3_02.22	16
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_02.23	17, 18
-----------	--------

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

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.23.01

Subdoel 1

De leerlingen bieden de gerechten- en drankenkaart aan en informeren de gast over de gerechten en dranken.

- samenstelling van de menukaart
- opbouw van de drankenkaart
- samenstelling van gerechten

BK3_02.23.02

Subdoel 2

De leerlingen adviseren de gast bij de keuze en combinatie van gerechten en dranken.

- 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
- verkooptechnieken zoals upselling en crossselling

BK3_02.23.03

Subdoel 3

De leerlingen nemen de bestelling op.

- digitale of geschreven bestelbon

BK3_02.24

23

De leerlingen beantwoorden vragen van gasten en behandelen klachten.

- klachtenprocedure
- omgangsvormen
- conflicten
- privacy, ethiek, deontologie, discretie

Beheersingsniveau

analyseren

BK3_02.25

19

De leerlingen bereiden warme en koude dranken en dienen ze op.

- bereidingstechnieken voor specifieke warme en koude dranken
- serveertechnieken voor specifieke warme en koude dranken
- bereidingstechnieken van cocktails
- draagtechnieken

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.26

De leerlingen ontkurken en serveren wijn.

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.27

20

De leerlingen dienen gerechten op in de zaal en werken ze af.

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.27.01

	Subdoel 1
De leerlingen voeren zaalbereidingen en zaalversnijdingen uit.	
BK3_02.27.02	Subdoel 2
De leerlingen werken gerechten af in de zaal.	
BK3_02.27.03	Subdoel 3
De leerlingen dienen gerechten volgens verschillende diensten.	

BK3_02.28	21
De leerlingen bereiden de betaling voor, innen de consumptie en controleren de kassa. <ul style="list-style-type: none">• kassasystemen• betaalsystemen	
Beheersingsniveau	
toepassen	

BK3_02.29	22
De leerlingen ruimen de tafels af en maken het materieel en restaurant schoon na de dienst.	
Beheersingsniveau	
toepassen	
BK3_02.29.01	Subdoel 1

De leerlingen ruimen de tafels af.	
BK3_02.29.02	Subdoel 2
De leerlingen verwijderen of verschonen het tafellinnen.	
BK3_02.29.03	Subdoel 3
De leerlingen maken het restaurant schoon na de dienst. <ul style="list-style-type: none">• reinigingsplan voor het restaurant	
BK3_02.29.04	Subdoel 4
De leerlingen wassen het restaurantmateriael af en bergen het op. <ul style="list-style-type: none">• reinigings- en ontsmettingsmiddelen• reinigings- en ontsmettingsprocedures	

BK3_02.30
De leerlingen onthalen de gast aan de balie van een logiesverstrekkend bedrijf of in een gesimuleerde omgeving. <ul style="list-style-type: none">• afdelingen van een hotel• taken binnen een hotel• aanbod voor gasten in een hotel• toeristische informatie
Beheersingsniveau
toepassen

BK3_02.31	23
De leerlingen communiceren functioneel in het Frans. <ul style="list-style-type: none">• courante woorden en eenvoudige zinnen in het Frans• courante vaktaal in het Frans	

Beheersingsniveau
creëren

BK3_02.32	23
De leerlingen communiceren functioneel in het Engels. <ul style="list-style-type: none">• courante woorden en eenvoudige zinnen in het Engels• courante vaktaal in het Engels	
Beheersingsniveau	
creëren	

Ontwerp

Minimale materiële vereisten

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

Ontwerp

Vakkenkoppeling

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

Ontwerp