



Pedagogische begeleidingsdienst

Huis van het GO!

Willebroekkaai 36

1000 Brussel

LEERPLAN TWEEDE GRAAD SECUNDAIR ONDERWIJS

KEUKENMEDEWERKER

OK2

DUALE OPLEIDING

EERSTE EN TWEEDE LEERJAAR

(3^{de} en 4^{de} jaar)

LEERPLANNUMMER

2024/OK2/KEU

INSPECTIENUMMER

volgt na advies

Versiedatum

31/01/2024

STUDIEDOMEIN

VOEDING & HORECA

Inhoudstafel

Inleiding	3
Samenhang	3
Eigenheid van de studierichting	3
Doelgroep	3
Gepersonaliseerd Samen Leren	4
Ruimte voor het eigen pedagogisch project	4
Logische doorstroommogelijkheden	4
Opbouw van de leerplandoelen	5
Herkomst van de doelen	5
De leerplandoelen	5
Subdoelen	6
Minimale inhoudelijke afbakening	6
Nummering van de leerplandoelen	6
Leerplandoelen	8
Aanloopstructuuronderdeel	18
Algemeen	18
Beroepsgerichte vorming 'aanloop keukenmedewerker duaal'	19
Beroepsgerichte vorming 'aanloop horeca duaal'	30
Werkplekcomponent	74
Concordantie beroepskwalificatie – leerplandoelen	75
Minimale materiële vereisten	76
Vakkenkoppeling	77
Pedagogisch – didactische ondersteuning	78

Inleiding

Samenhang

Dit is een leerplan voor het specifieke gedeelte arbeidsmarktgerichte finaliteit, tweede graad duaal (OK2).

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

De leerlingen realiseren doelen die leiden naar de beroepskwalificatie keukenmedewerker.

De **Keukenmedewerker** helpt bij de ontvangst van voedingsmiddelen in de keuken, het verwerken van ingrediënten tot basisbereidingen door het toepassen van basis kooktechnieken, het opslaan van verwerkte producten en het schoonmaken van de keuken teneinde een kwaliteitsvolle maaltijd af te leveren aan de gast.

Doelgroep

Leerlingen die het eerste leerjaar van de tweede graad aanvangen in de arbeidsmarktgerichte finaliteit duaal (OK2), 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. Bovendien hebben zij een keuze gemaakt voor duaal leren wat inhoudt dat ze afwisselend op een werkplek én op school willen leren. Om in te stappen in het duale traject zijn de leerlingen arbeidsbereid én arbeidsrijp.

Leerlingen die kiezen voor de duale leerweg maar nog niet arbeidsrijp zijn, komen terecht in de aanloopfase.

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 voor iedere leerling een individueel opleidingsplan uit te werken dat nauw aansluit bij de beginsituatie en de mogelijkheden van de leerling. Hierbij heeft het lerarenteam de vrijheid en verantwoordelijkheid om leerplandoelen in te plannen volgens de noden, behoeften en mogelijkheden van de leerlingen en dit in nauwe samenwerking met de werkplek.

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)
- Assistentie in wonen, zorg en welzijn (arbeidsmarktgerichte finaliteit, derde graad)
- Arbeidsmarkt

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 of geen nummer):
 - Het nummer verwijst naar het corresponderend doel in het curriculumdossier. De curriculumdossiers tweede graad finaliteit arbeidsmarkt zijn terug te vinden op de website van AHOVOKS.
 - In de plaats van het nummer kan er ook 'kennisdoel cd' staan. 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 in teamverband met aandacht voor de organisatiecultuur, communicatie en procedures.	
toepassen	
BK2_01.01.01	Subdoel 1
De leerlingen passen strategieën toe om teamgericht te werken.	
BK2_01.01.02	Subdoel 2
De leerlingen passen strategieën toe om doelgericht te communiceren.	
BK2_01.01.03	Subdoel 3
De leerlingen passen interne procedures en afspraken toe.	
BK2_01.02	2
De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.	
toepassen	
BK2_01.02.01	Subdoel 1
De leerlingen passen procedures uit stappenplannen, instructiefiches of handleidingen toe.	
BK2_01.02.02	Subdoel 2
De leerlingen passen strategieën voor planning en organisatie toe.	
BK2_01.02.03	Subdoel 3
De leerlingen passen strategieën voor kwaliteitscontrole toe.	

BK2_01.03	3
De leerlingen handelen economisch en duurzaam.	
toepassen	
BK2_01.03.01	Subdoel 1
De leerlingen passen procedures toe om kostenbewust om te gaan met materialen, grondstoffen of tijd.	
BK2_01.03.02	Subdoel 2
De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot milieuvoorschriften.	

BK2_01.04	4
De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.	
toepassen	
BK2_01.04.01	Subdoel 1
De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot veilig handelen.	
BK2_01.04.02	Subdoel 2
De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot ergonomisch handelen.	
BK2_01.04.03	Subdoel 3
De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot hygiënisch handelen.	

BK2_02.01

11

De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.

- HACCP-richtlijnen en hygiëne- en voedselveiligheidsvoorschriften
- persoonlijke hygiëne
- fysische, chemische en biologische gevaren
- besmettingsgevaar en kruisbesmetting

toepassen

BK2_02.01.01

Subdoel 1

De leerlingen controleren onder begeleiding of producten voldoen aan de voedselveiligheid.

BK2_02.01.02

Subdoel 2

De leerlingen dragen werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen.

BK2_02.01.03

Subdoel 3

De leerlingen vermijden kruisbesmetting.

BK2_02.01.04

Subdoel 4

De leerlingen passen de principes van voedselveiligheid en hygiëne toe.

BK2_02.02	5
De leerlingen ontvangen en controleren de goederen.	
<ul style="list-style-type: none">• voorschriften voor ontvangst en controle van goederen• productkennis (basis): kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid	
toepassen	
BK2_02.02.01	Subdoel 1
De leerlingen controleren leveringen op kwaliteit, versheid, verpakking en houdbaarheid.	
BK2_02.02.02	Subdoel 2
De leerlingen controleren leveringen op temperatuur, aantallen en gewicht.	
BK2_02.02.03	Subdoel 3
De leerlingen melden beschadigingen of afwijkingen.	

BK2_02.03

6

De leerlingen organiseren de werkplek veilig en ordelijk rekening houdend met een logische werkvolgorde.

toepassen

BK2_02.03.01

Subdoel 1

De leerlingen interpreteren de technische fiche of receptuur.

- technische fiches en recepturen

BK2_02.03.02

Subdoel 2

De leerlingen zetten het juiste materieel klaar.

- infrastructuur, toestellen en materieel
- inrichting van de werkplek
- kook- en bereidingsmaterieel

BK2_02.03.03

Subdoel 3

De leerlingen zetten de juiste materialen klaar met aandacht voor de benodigde hoeveelheden.

- functionele berekeningen
- meetinstrumenten
- productkennis (basis): assortiment, uitzicht, plant-based
- foodcost en wastecost (basis)

BK2_02.03.04

Subdoel 4

De leerlingen houden de nodige werkadministratie bij.

- werkdocumenten

BK2_02.04

6

De leerlingen voeren de voorbereidende werkzaamheden voor basisbereidingen uit.

toepassen

BK2_02.04.01

Subdoel 1

De leerlingen wassen groenten en fruit en maken ze schoon.

- schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten

BK2_02.04.02

Subdoel 2

De leerlingen versnijden groenten en fruit.

- snijtechnieken
- versnijdingsvormen (julienne, brunoise, ...)

BK2_02.05

7

De leerlingen passen basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, hoofdgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen, zuivelbereidingen en basisnagerechten.

- hapjes, voorgerechten
- soepen en sauzen
- bijgerechten, garnituren, salades, deegwaren, deegbereidingen, rijstgerechten, aardappelgerechten
- vlees-, gevogelte- en visgerechten
- vegetarische en veganistische gerechten
- nagerechten en zuivelbereidingen

toepassen

BK2_02.05.01

Subdoel 1

De leerlingen hanteren het kook- en bereidingsmaterieel correct.

- werking en veiligheidsaspecten van te gebruiken machines, keukenapparatuur en toestellen

BK2_02.05.02

Subdoel 2

De leerlingen gebruiken de juiste ingrediënten.

- productkennis (basis): toepassingsmogelijkheden
- specifieke ingrediënten, halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten

BK2_02.05.03

Subdoel 3

De leerlingen passen de juiste basisbereidingstechnieken toe.

- basiskook- en basisbereidingstechnieken (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen, ...).
- doseren en mengen van ingrediënten

BK2_02.05.04

Subdoel 4

De leerlingen beoordelen de smaak van de gerechten.

- smaken en aroma's
- beoordelen van de smaak van een product of bereiding

BK2_02.06

8

De leerlingen passen basisdresseertechnieken toe.

- portioneren van maaltijdcomponenten
- bordschikking
- dresseertechnieken

toepassen

BK_02.06.01

Subdoel 1

De leerlingen positioneren de maaltijdcomponenten.

BK_02.06.02

Subdoel 2

De leerlingen presenteren en schikken de bereidingen hygiënisch en aantrekkelijk.

BK_02.06.03

Subdoel 3

De leerlingen schikken meerdere borden identiek.

BK2_02.07

10

De leerlingen stellen maaltijdpakketten samen.

toepassen

BK2_02.08	9
De leerlingen verpakken en etiketteren de bereidingen en producten.	
toepassen	
BK2_02.08.01	Subdoel 1
De leerlingen verpakken bereidingen. <ul style="list-style-type: none">• verpakkingswijze van voedingsmiddelen• verpakkingsmaterieel	
BK2_02.08.02	Subdoel 2
De leerlingen etiketteren bereidingen en producten <ul style="list-style-type: none">• etikettering en productidentificatie• allergenen	

BK2_02.09	9
De leerlingen slaan bereidingen en goederen op in de koelkamer of voorraadkamer.	
toepassen	
BK2_02.09.01	Subdoel 1
De leerlingen passen opslag en bewaartechnieken toe. <ul style="list-style-type: none">• voorraadbeheer• opslag- en bewaartechnieken van voedingswaren	
BK2_02.09.02	Subdoel 2
De leerlingen passen het FIFO- en FEFO- principe toe.	
BK2_02.09.03	Subdoel 3
De leerlingen controleren de temperatuur van de opslagruimtes. <ul style="list-style-type: none">• systematisch handhaven van de aanbevolen bewaartemperatuur	

BK2_02.10

De leerlingen maken het werkblad, het keukenmateriael en de ruimtes hygiënisch schoon.

toepassen

BK2_02.10.01

Subdoel 1

De leerlingen ruimen de werkplek en het materieel systematisch op.

BK2_02.10.02

Subdoel 2

De leerlingen stemmen de techniek en de reinigingsmiddelen af op de opdracht.

- veiligheidsinstructiefiches
- (veiligheids)pictogrammen

BK2_02.10.03

Subdoel 3

De leerlingen reinigen het werkblad, het keukenmateriael en de ruimtes.

- reinigingsplan
- reinigingstechnieken
- reinigingsfiches van materieel en infrastructuur

Aanloopstructuuronderdeel

Algemeen

Het aanloopstructuuronderdeel omvat minimaal 28 opleidingsuren per week en combineert een schoolcomponent en een aanloopcomponent. Binnen de schoolcomponent komt de verplichte algemene vorming aan bod. Binnen de aanloopcomponent en schoolcomponent kan men zich in functie van de individuele noden van de leerling en zijn mate van arbeidsrijpheid richten op een selectie van of een combinatie van de onderstaande acties:

- Acties gerelateerd aan het opbouwen van een loopbaan: loopbaangerichte competenties voor leerlingen die nog geen duidelijkheid hebben over hun concrete onderwijsloopbaan, maar wel overtuigd zijn om een duale leerweg te volgen. Voorbeelden hiervan zijn loopbaanwensen en -talenten in kaart brengen, loopbaanoriëntatie-oefeningen, solliciteren...
- Acties gerelateerd aan het opbouwen van beroepsgerichte vorming
 - Arbeidsgerichte competenties voor leerlingen die bepaalde generieke competenties missen die noodzakelijk zijn om te kunnen leren en participeren op een werkplek. Voorbeelden hiervan zijn samenwerken, op tijd komen, werken onder gezag...
 - Vaktechnische competenties voor leerlingen die op vaktechnisch vlak geen of onvoldoende bagage hebben om een duale studierichting aan te vatten.
 - Begeleide leerervaring op een reële werkplek. Ook op een reële werkplek kunnen leerlingen bepaalde competenties aanleren die nuttig zijn om later over te stappen naar een duale studierichting. De leerling maakt hiervoor gebruik van een leerlingenstageovereenkomst, zoals bepaald in SO/2015/01.

Beroepsgerichte vorming 'aanloop keukenmedewerker duaal'

Voor het opbouwen van de beroepsgerichte vorming 'aanloop keukenmedewerker duaal' kan na de screening van de leerling gewerkt worden aan een selectie van de volgende leerplandoelen. Deze hoeven niet allemaal aan bod te komen, maar worden geselecteerd en aangeboden in functie van de doelstellingen van de aanloopfase.

De leerplandoelen worden onder begeleiding aangeboden vanuit het perspectief van arbeidsrijpheid.

BK2_01.01	1
De leerlingen werken in teamverband met aandacht voor de organisatiecultuur, communicatie en procedures.	
toepassen	
BK2_01.01.01	Subdoel 1
De leerlingen passen strategieën toe om teamgericht te werken.	
BK2_01.01.02	Subdoel 2
De leerlingen passen strategieën toe om doelgericht te communiceren.	
BK2_01.01.03	Subdoel 3
De leerlingen passen interne procedures en afspraken toe.	

BK2_01.02	2
De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.	
toepassen	
BK2_01.02.01	Subdoel 1
De leerlingen passen procedures uit stappenplannen, instructiefiches of handleidingen toe.	
BK2_01.02.02	Subdoel 2
De leerlingen passen strategieën voor planning en organisatie toe.	
BK2_01.02.03	Subdoel 3
De leerlingen passen strategieën voor kwaliteitscontrole toe.	

BK2_01.03	3
De leerlingen handelen economisch en duurzaam.	
toepassen	
BK2_01.03.01	Subdoel 1
De leerlingen passen procedures toe om kostenbewust om te gaan met materialen, grondstoffen of tijd.	
BK2_01.03.02	Subdoel 2
De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot milieuvorschriften.	

BK2_01.04	4
De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.	
toepassen	
BK2_01.04.01	Subdoel 1
De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot veilig handelen.	
BK2_01.04.02	Subdoel 2
De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot ergonomisch handelen.	
BK2_01.04.03	Subdoel 3
De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot hygiënisch handelen.	

BK2_02.01

11

De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.

- HACCP-richtlijnen en hygiëne- en voedselveiligheidsvoorschriften
- persoonlijke hygiëne
- fysische, chemische en biologische gevaren
- besmettingsgevaar en kruisbesmetting

toepassen

BK2_02.01.01

Subdoel 1

De leerlingen controleren onder begeleiding of producten voldoen aan de voedselveiligheid.

BK2_02.01.02

Subdoel 2

De leerlingen dragen werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen.

BK2_02.01.03

Subdoel 3

De leerlingen vermijden kruisbesmetting.

BK2_02.01.04

Subdoel 4

De leerlingen passen de principes van voedselveiligheid en hygiëne toe.

BK2_02.02	5
De leerlingen ontvangen en controleren de goederen. <ul style="list-style-type: none">• voorschriften voor ontvangst en controle van goederen• productkennis (basis): kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid	
toepassen	
BK2_02.02.01	Subdoel 1
De leerlingen controleren leveringen op kwaliteit, versheid, verpakking en houdbaarheid.	
BK2_02.02.02	Subdoel 2
De leerlingen controleren leveringen op temperatuur, aantallen en gewicht.	
BK2_02.02.03	Subdoel 3
De leerlingen melden beschadigingen of afwijkingen.	

BK2_02.03

6

De leerlingen organiseren de werkplek veilig en ordelijk rekening houdend met een logische werkvolgorde.

toepassen

BK2_02.03.01

Subdoel 1

De leerlingen interpreteren de technische fiche of receptuur.

- technische fiches en recepturen

BK2_02.03.02

Subdoel 2

De leerlingen zetten het juiste materieel klaar.

- infrastructuur, toestellen en materieel
- inrichting van de werkplek
- kook- en bereidingsmaterieel

BK2_02.03.03

Subdoel 3

De leerlingen zetten de juiste materialen klaar met aandacht voor de benodigde hoeveelheden.

- functionele berekeningen
- meetinstrumenten
- productkennis (basis): assortiment, uitzicht, plant-based
- foodcost en wastecost (basis)

BK2_02.03.04

Subdoel 4

De leerlingen houden de nodige werkadministratie bij.

- werkdocumenten

BK2_02.04

6

De leerlingen voeren de voorbereidende werkzaamheden voor basisbereidingen uit.

toepassen

BK2_02.04.01

Subdoel 1

De leerlingen wassen groenten en fruit en maken ze schoon.

- schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten

BK2_02.04.02

Subdoel 2

De leerlingen versnijden groenten en fruit.

- snijtechnieken
- versnijdingsvormen (julienne, brunoise, ...)

BK2_02.05

7

De leerlingen passen basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, hoofdgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen, zuivelbereidingen en basisnagerechten.

- hapjes, voorgerechten
- soepen en sauzen
- bijgerechten, garnituren, salades, deegwaren, deegbereidingen, rijstgerechten, aardappelgerechten
- vlees-, gevogelte- en visgerechten
- vegetarische en veganistische gerechten
- nagerechten en zuivelbereidingen

toepassen

BK2_02.05.01

Subdoel 1

De leerlingen hanteren het kook- en bereidingsmaterieel correct.

- werking en veiligheidsaspecten van te gebruiken machines, keukenapparatuur en toestellen

BK2_02.05.02

Subdoel 2

De leerlingen gebruiken de juiste ingrediënten.

- productkennis (basis): toepassingsmogelijkheden
- specifieke ingrediënten, halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten

BK2_02.05.03

Subdoel 3

De leerlingen passen de juiste basisbereidingstechnieken toe.

- basiskook- en basisbereidingstechnieken (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen, ...).
- doseren en mengen van ingrediënten

BK2_02.05.04

Subdoel 4

De leerlingen beoordelen de smaak van de gerechten.

- smaken en aroma's
- beoordelen van de smaak van een product of bereiding

BK2_02.06

8

De leerlingen passen basisdresseertechnieken toe.

- portioneren van maaltijdcomponenten
- bordschikking
- dresseertechnieken

toepassen

BK_02.06.01

Subdoel 1

De leerlingen positioneren de maaltijdcomponenten.

BK_02.06.02

Subdoel 2

De leerlingen presenteren en schikken de bereidingen hygiënisch en aantrekkelijk.

BK_02.06.03

Subdoel 3

De leerlingen schikken meerdere borden identiek.

BK2_02.07

10

De leerlingen stellen maaltijdpakketten samen.

toepassen

BK2_02.08	9
De leerlingen verpakken en etiketteren de bereidingen en producten.	
toepassen	
BK2_02.08.01	Subdoel 1
De leerlingen verpakken bereidingen. <ul style="list-style-type: none">• verpakkingswijze van voedingsmiddelen• verpakkingsmaterieel	
BK2_02.08.02	Subdoel 2
De leerlingen etiketteren bereidingen en producten <ul style="list-style-type: none">• etikettering en productidentificatie• allergenen	

BK2_02.09	9
De leerlingen slaan bereidingen en goederen op in de koelkamer of voorraadkamer.	
toepassen	
BK2_02.09.01	Subdoel 1
De leerlingen passen opslag en bewaartechnieken toe. <ul style="list-style-type: none">• voorraadbeheer• opslag- en bewaartechnieken van voedingswaren	
BK2_02.09.02	Subdoel 2
De leerlingen passen het FIFO- en FEFO- principe toe.	
BK2_02.09.03	Subdoel 3
De leerlingen controleren de temperatuur van de opslagruimtes. <ul style="list-style-type: none">• systematisch handhaven van de aanbevolen bewaartemperatuur	

BK2_02.10

De leerlingen maken het werkblad, het keukenmaterieel en de ruimtes hygiënisch schoon.

toepassen

BK2_02.10.01

Subdoel 1

De leerlingen ruimen de werkplek en het materieel systematisch op.

BK2_02.10.02

Subdoel 2

De leerlingen stemmen de techniek en de reinigingsmiddelen af op de opdracht.

- veiligheidsinstructiefiches
- (veiligheids)pictogrammen

BK2_02.10.03

Subdoel 3

De leerlingen reinigen het werkblad, het keukenmaterieel en de ruimtes.

- reinigingsplan
- reinigingstechnieken
- reinigingsfiches van materieel en infrastructuur

Beroepsgerichte vorming ‘aanloop horeca dual’

Voor het opbouwen van de beroepsgerichte vorming ‘aanloop horeca dual’ kan na de screening van de leerling gewerkt worden aan een selectie van de volgende leerplandoelen. Deze hoeven niet allemaal aan bod te komen, maar worden geselecteerd en aangeboden in functie van de doelstellingen van de aanloofase.

De leerplandoelen worden onder begeleiding aangeboden vanuit het perspectief van arbeidsrijpheid.

BK2_01.01	1
De leerlingen werken in teamverband met aandacht voor de organisatiecultuur, communicatie en procedures.	
toepassen	
BK2_01.01.01	Subdoel 1
De leerlingen passen strategieën toe om teamgericht te werken.	
BK2_01.01.02	Subdoel 2
De leerlingen passen strategieën toe om doelgericht te communiceren.	
BK2_01.01.03	Subdoel 3
De leerlingen passen interne procedures en afspraken toe.	

BK2_01.02	2
De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.	
toepassen	
BK2_01.02.01	Subdoel 1
De leerlingen passen procedures uit stappenplannen, instructiefiches of handleidingen toe.	
BK2_01.02.02	Subdoel 2
De leerlingen passen strategieën voor planning en organisatie toe.	
BK2_01.02.03	Subdoel 3
De leerlingen passen strategieën voor kwaliteitscontrole toe.	

BK2_01.03	3
De leerlingen handelen economisch en duurzaam.	
toepassen	
BK2_01.03.01	Subdoel 1
De leerlingen passen procedures toe om kostenbewust om te gaan met materialen, grondstoffen of tijd.	
BK2_01.03.02	Subdoel 2
De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot milieuvorschriften.	

BK2_01.04	4
De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.	
toepassen	
BK2_01.04.01	Subdoel 1
De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot veilig handelen.	
BK2_01.04.02	Subdoel 2
De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot ergonomisch handelen.	
BK2_01.04.03	Subdoel 3
De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot hygiënisch handelen.	

Hulpkelner

BK2_02.01	5
De leerlingen voeren basiswerkzaamheden uit bij de voorbereiding van de restaurantdienst.	
toepassen	
BK2_02.01.01	Subdoel 1
De leerlingen interpreteren de opdracht en stellen de werkvolgorde voor het eigen werk op. <ul style="list-style-type: none">• werkorganisatie• zaalplan	
BK2_02.01.02	Subdoel 2
De leerlingen zetten het nodige restaurantmaterieel klaar. <ul style="list-style-type: none">• infrastructuur, toestellen en restaurantmaterieel	
BK2_02.01.03	Subdoel 3
De leerlingen schikken tafels en stoelen.	
BK2_02.01.04	Subdoel 4
De leerlingen mastiekeren het restaurantmaterieel.	
BK2_02.01.05	Subdoel 5
De leerlingen dekken de tafels eenvoudig in.	
BK2_02.01.06	Subdoel 6
De leerlingen zetten de benodigde ingrediënten klaar. <ul style="list-style-type: none">• productkennis (basis): assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid• beveragecost en wastecost (basis)• allergenen• bewaarvoorschriften voor ingrediënten en dranken• verpak- en bewaar technieken	

BK2_02.02

6

De leerlingen helpen bij het ontvangen van gasten.

- onthaal
- etiquette
- omgangsvormen
- interculturele gebruiken

toepassen

BK2_02.02.01

Subdoel 1

De leerlingen heten de gast welkom.

BK2_02.02.02

Subdoel 2

De leerlingen voeren de vestiaardienst uit.

BK2_02.02.03

Subdoel 3

De leerlingen begeleiden de gast naar een tafel.

BK2_02.03

7

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

- samenstelling en bereidingswijzen van eenvoudige koude dranken
- samenstelling en bereidingswijzen van eenvoudige warme dranken
- werking van bar- en restaurantmaterieel
- serveer- en draagtechnieken voor dranken
- opslag en bewaarvoorschriften voor dranken
- FIFO- en FEFO-principe

toepassen

BK2_02.03.01

Subdoel 1

De leerlingen bereiden eenvoudige koude dranken.

BK2_02.03.02

Subdoel 2

De leerlingen bereiden eenvoudige warme dranken.

BK2_02.03.03

Subdoel 3

De leerlingen dienen eenvoudige warme en koude dranken op.

BK2_02.04

8

De leerlingen dienen gerechten op en serveren bij indien nodig.

- samenstelling en bereidingswijzen van gerechten
- serveertechnieken voor gerechten
- portioneren

toepassen

BK2_02.04.01

Subdoel 1

De leerlingen dienen gerechten op.

BK2_02.04.02

Subdoel 2

De leerlingen serveren bij indien nodig.

BK2_02.05	10
De leerlingen ruimen de tafel af.	
toepassen	
BK2_02.05.01	Subdoel 1
De leerlingen ruimen borden, bestek en glazen af.	
BK2_02.05.02	Subdoel 2
De leerlingen ruimen tafelgarnituur af.	
BK2_02.05.03	Subdoel 3
De leerlingen veranderen het tafellinnen.	

BK2_02.06	10
De leerlingen maken het restaurant en het -materieel schoon en bergen het materieel op.	
<ul style="list-style-type: none">• reinigingsplan• reinigingsmiddelen• reinigingsmaterieel• reinigingstechnieken• ordening van materieel	
toepassen	
BK2_02.06.01	Subdoel 1
De leerlingen maken het restaurant schoon.	
BK2_02.06.02	Subdoel 2
De leerlingen maken het restaurantmaterieel schoon.	
BK2_02.06.03	Subdoel 3
De leerlingen bergen het restaurantmaterieel op.	

BK2_02.07

9

De leerlingen bereiden onder begeleiding de betaling voor.

toepassen

BK2_02.07.01

Subdoel 1

De leerlingen maken onder begeleiding de rekening op.

- functionele rekenvaardigheden
- elektronische kassasystemen

BK2_02.07.02

Subdoel 2

De leerlingen bieden de rekening aan de gast aan.

BK2_02.07.03

Subdoel 3

De leerlingen ontvangen de betaling en geven indien nodig wisselgeld terug.

- betaalsystemen

BK2_02.08

11

De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.

- HACCP-richtlijnen
- hygiëne en voedselveiligheidsvoorschriften
- persoonlijke hygiëne
- fysische, chemische en biologische gevaren
- besmettingsgevaar en kruisbesmetting

toepassen

BK2_02.08.01

Subdoel 1

De leerlingen controleren onder begeleiding of producten voldoen aan de voedselveiligheid.

BK2_02.08.02

Subdoel 2

De leerlingen verzorgen hun persoonlijke hygiëne.

BK2_02.08.03

Subdoel 3

De leerlingen dragen werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen.

BK2_02.09

De leerlingen stellen zich gastvriendelijk op.

toepassen

BK2_02.09.01

Subdoel 1

De leerlingen voeren werkzaamheden uit zonder te storen.

BK2_02.09.02

Subdoel 2

De leerlingen gaat op correcte wijze om met informatie over de gasten.

- privacy
- ethiek
- deontologie
- gastvriendelijkheid

BK2_02.09.03

Subdoel 3

De leerlingen geven vragen of klachten door aan de verantwoordelijke.

- klachtenprocedures
- lichaamstaal
- verkooptechnieken (basis)

BK2_02.09.04

Subdoel 4

De leerlingen communiceren functioneel mondeling in het Frans of Engels.

- elementaire woordenschat
- eenvoudige, korte zinnen, standaardzinnen
- basisvakterminologie
- niet-storende lichaamshouding
- oogcontact
- articulatie

Keukenmedewerker

BK2_02.01	11
De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne. <ul style="list-style-type: none">• HACCP-richtlijnen en hygiëne- en voedselveiligheidsvoorschriften• persoonlijke hygiëne• fysische, chemische en biologische gevaren• besmettingsgevaar en kruisbesmetting	
toepassen	
BK2_02.01.01	Subdoel 1
De leerlingen controleren onder begeleiding of producten voldoen aan de voedselveiligheid.	
BK2_02.01.02	Subdoel 2
De leerlingen dragen werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen.	
BK2_02.01.03	Subdoel 3
De leerlingen vermijden kruisbesmetting.	
BK2_02.01.04	Subdoel 4
De leerlingen passen de principes van voedselveiligheid en hygiëne toe.	

BK2_02.02	5
De leerlingen ontvangen en controleren de goederen. <ul style="list-style-type: none">• voorschriften voor ontvangst en controle van goederen• productkennis (basis): kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid	
toepassen	
BK2_02.02.01	Subdoel 1
De leerlingen controleren leveringen op kwaliteit, versheid, verpakking en houdbaarheid.	
BK2_02.02.02	Subdoel 2
De leerlingen controleren leveringen op temperatuur, aantallen en gewicht.	
BK2_02.02.03	Subdoel 3
De leerlingen melden beschadigingen of afwijkingen.	

BK2_02.03

6

De leerlingen organiseren de werkplek veilig en ordelijk rekening houdend met een logische werkvolgorde.

toepassen

BK2_02.03.01

Subdoel 1

De leerlingen interpreteren de technische fiche of receptuur.

- technische fiches en recepturen

BK2_02.03.02

Subdoel 2

De leerlingen zetten het juiste materieel klaar.

- infrastructuur, toestellen en materieel
- inrichting van de werkplek
- kook- en bereidingsmaterieel

BK2_02.03.03

Subdoel 3

De leerlingen zetten de juiste materialen klaar met aandacht voor de benodigde hoeveelheden.

- functionele berekeningen
- meetinstrumenten
- productkennis (basis): assortiment, uitzicht, plant-based
- foodcost en wastecost (basis)

BK2_02.03.04

Subdoel 4

De leerlingen houden de nodige werkadministratie bij.

- werkdocumenten

BK2_02.04

6

De leerlingen voeren de voorbereidende werkzaamheden voor basisbereidingen uit.

toepassen

BK2_02.04.01

Subdoel 1

De leerlingen wassen groenten en fruit en maken ze schoon.

- schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten

BK2_02.04.02

Subdoel 2

De leerlingen versnijden groenten en fruit.

- snijtechnieken
- versnijdingsvormen (julienne, brunoise, ...)

BK2_02.05

7

De leerlingen passen basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, hoofdgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen, zuivelbereidingen en basisnagerechten.

- hapjes, voorgerechten
- soepen en sauzen
- bijgerechten, garnituren, salades, deegwaren, deegbereidingen, rijstgerechten, aardappelgerechten
- vlees-, gevogelte- en visgerechten
- vegetarische en veganistische gerechten
- nagerechten en zuivelbereidingen

toepassen

BK2_02.05.01

Subdoel 1

De leerlingen hanteren het kook- en bereidingsmaterieel correct.

- werking en veiligheidsaspecten van te gebruiken machines, keukenapparatuur en toestellen

BK2_02.05.02

Subdoel 2

De leerlingen gebruiken de juiste ingrediënten.

- productkennis (basis): toepassingsmogelijkheden
- specifieke ingrediënten, halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten

BK2_02.05.03

Subdoel 3

De leerlingen passen de juiste basisbereidingstechnieken toe.

- basiskook- en basisbereidingstechnieken (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen, ...).
- doseren en mengen van ingrediënten

BK2_02.05.04

Subdoel 4

De leerlingen beoordelen de smaak van de gerechten.

- smaken en aroma's
- beoordelen van de smaak van een product of bereiding

BK2_02.06

8

De leerlingen passen basisdresseertechnieken toe.

- portioneren van maaltijdcomponenten
- bordschikking
- dresseertechnieken

toepassen

BK_02.06.01

Subdoel 1

De leerlingen positioneren de maaltijdcomponenten.

BK_02.06.02

Subdoel 2

De leerlingen presenteren en schikken de bereidingen hygiënisch en aantrekkelijk.

BK_02.06.03

Subdoel 3

De leerlingen schikken meerdere borden identiek.

BK2_02.07

10

De leerlingen stellen maaltijdpakketten samen.

toepassen

BK2_02.08	9
De leerlingen verpakken en etiketteren de bereidingen en producten.	
toepassen	
BK2_02.08.01	Subdoel 1
De leerlingen verpakken bereidingen. <ul style="list-style-type: none">• verpakkingswijze van voedingsmiddelen• verpakkingsmaterieel	
BK2_02.08.02	Subdoel 2
De leerlingen etiketteren bereidingen en producten <ul style="list-style-type: none">• etikettering en productidentificatie• allergenen	

BK2_02.09	9
De leerlingen slaan bereidingen en goederen op in de koelkamer of voorraadkamer.	
toepassen	
BK2_02.09.01	Subdoel 1
De leerlingen passen opslag en bewaartechnieken toe. <ul style="list-style-type: none">• voorraadbeheer• opslag- en bewaartechnieken van voedingswaren	
BK2_02.09.02	Subdoel 2
De leerlingen passen het FIFO- en FEFO- principe toe.	
BK2_02.09.03	Subdoel 3
De leerlingen controleren de temperatuur van de opslagruimtes. <ul style="list-style-type: none">• systematisch handhaven van de aanbevolen bewaartemperatuur	

BK2_02.10

De leerlingen maken het werkblad, het keukenmaterieel en de ruimtes hygiënisch schoon.

toepassen

BK2_02.10.01

Subdoel 1

De leerlingen ruimen de werkplek en het materieel systematisch op.

BK2_02.10.02

Subdoel 2

De leerlingen stemmen de techniek en de reinigingsmiddelen af op de opdracht.

- veiligheidsinstructiefiches
- (veiligheids)pictogrammen

BK2_02.10.03

Subdoel 3

De leerlingen reinigen het werkblad, het keukenmaterieel en de ruimtes.

- reinigingsplan
- reinigingstechnieken
- reinigingsfiches van materieel en infrastructuur

Medewerker fastfood

BK2_02.01	15
De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne. <ul style="list-style-type: none">• HACCP-richtlijnen en hygiëne- en voedselveiligheidsvoorschriften• persoonlijke hygiëne• fysische, chemische en biologische gevaren• besmettingsgevaar en kruisbesmetting	
toepassen	
BK2_02.01.01	Subdoel 1
De leerlingen controleren onder begeleiding of producten voldoen aan de voedselveiligheid.	
BK2_02.01.02	Subdoel 2
De leerlingen dragen werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen.	
BK2_02.01.03	Subdoel 3
De leerlingen controleren regelmatig de (kern)temperatuur van bereide gerechten, bain-maries of koeltogen	
BK2_02.01.04	Subdoel 4
De leerlingen vermijden kruisbesmetting.	
BK2_02.01.05	Subdoel 5
De leerlingen maken onder begeleiding een getuigenschotel.	

BK2_02.02

5

De leerlingen voeren de voorbereidende werkzaamheden voor basisbereidingen uit.

- technische fiches en recepturen
- infrastructuur, toestellen en materieel
- inrichting van de werkplek
- kook- en bereidingsmaterieel
- functionele berekeningen
- meetinstrumenten
- productkennis (basis): assortiment, uitzicht, kwaliteitskenmerken, versheid, toepassingsmogelijkheden, plant-based
- foodcost, beveragecost en wastecost (basis)
- werkdocumenten

toepassen

BK2_02.02.01

Subdoel 1

De leerlingen interpreteren de technische fiche of receptuur.

BK2_02.02.02

Subdoel 2

De leerlingen zetten het juiste materieel klaar.

BK2_02.02.03

Subdoel 3

De leerlingen zetten alle componenten klaar voor de bereiding van eenvoudige koude en warme gerechten, belegde broodjes, salades, frietjes, gefrituurde gerechten, hamburgers, pizza's, pasta's, desserts, ijs of pannenkoeken met aandacht voor de benodigde hoeveelheden.

BK2_02.02.04

Subdoel 4

De leerlingen houden de nodige werkadministratie bij.

BK2_02.03

6

De leerlingen passen basisbereidingstechnieken toe voor het samenstellen van eenvoudige warme en koude gerechten, belegde broodjes, salades, frietjes, gefrituurde gerechten, hamburgers, pizza's, pasta's, desserts, ijs of pannenkoeken.

- basiskook- en basisbereidingstechnieken
- schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten
- snijtechnieken
- doseren en mengen van ingrediënten
- portioneren van ingrediënten
- regeneratietechnieken
- werking en veiligheidsaspecten van te gebruiken machines, keukenapparatuur en toestellen
- smaken en aroma's
- beoordelen van de smaak van een product of bereiding

toepassen

BK2_02.03.01

Subdoel 1

De leerlingen hanteren het kook- en bereidingsmaterieel correct.

BK2_02.03.02

Subdoel 2

De leerlingen gebruiken de juiste ingrediënten.

BK2_02.03.03

Subdoel 3

De leerlingen passen de juiste basisbereidingstechnieken toe.

BK_02.04

7

De leerlingen passen basisdresseertechnieken toe.

- portioneren van maaltijdcomponenten
- bordschikking
- dresseertechnieken

toepassen

BK_02.04.01

Subdoel 1

De leerlingen positioneren de maaltijdcomponenten.

BK_02.04.02

Subdoel 2

De leerlingen presenteren en schikken de bereidingen hygiënisch en aantrekkelijk.

BK_02.04.03

Subdoel 3

De leerlingen schikken meerdere borden identiek.

BK_02.04.04

Subdoel 4

De leerlingen verpakken bereide gerechten in de juiste verpakking om door te geven.

BK2_02.05	8
De leerlingen zetten de toonbank klaar.	
toepassen	
BK2_02.05.01	Subdoel 1
De leerlingen maken schotels klaar voor saladebars, toonbank of selfservice.	
BK2_02.05.02	Subdoel 2
De leerlingen vullen saladebars, toonbank of selfservice aan en vullen ze tijdig aan	

BK2_02.06	9
De leerlingen verpakken en etiketteren de bereidingen en producten.	
<ul style="list-style-type: none">• verpakkingswijze van voedingsmiddelen• verpakkingsmateriaal• etikettering en productidentificatie• allergenen	
toepassen	
BK2_02.06.01	Subdoel 1
De leerlingen verpakken bereidingen.	
BK2_02.06.02	Subdoel 2
De leerlingen etiketteren bereidingen en producten	

BK2_02.07

9

De leerlingen slaan bereidingen en goederen op in de koelkamer of voorraadkamer.

- voorraadbeheer
- opslag- en bewaar technieken van voedingswaren
- systematisch handhaven van de aanbevolen bewaartemperatuur

toepassen

BK2_02.07.01

Subdoel 1

De leerlingen passen opslag en bewaar technieken toe.

BK2_02.07.02

Subdoel 2

De leerlingen passen het FIFO- en FEFO- principe toe.

BK2_02.07.03

Subdoel 3

De leerlingen controleren de temperatuur van de opslagruimtes.

BK2_02.08

De leerlingen maken het werkblad, het keukenmateriaal en de ruimtes hygiënisch schoon.

- veiligheidsinstructiefiches
- (veiligheids)pictogrammen
- reinigingsplan
- reinigingstechnieken
- reinigingsfiches van materieel en infrastructuur

toepassen

BK2_02.08.01

Subdoel 1

De leerlingen ruimen de werkplek en het materieel systematisch op.

BK2_02.08.02

Subdoel 2

De leerlingen stemmen de techniek en de reinigingsmiddelen af op de opdracht.

BK2_02.08.03

Subdoel 3

De leerlingen reinigen het werkblad, het keukenmateriaal en de ruimtes.

BK2_02.09

10

De leerlingen wassen af.

- afwasactiviteiten (weken, spoelen, schrobben, ontvetten, ...)
- werking van vaatwasproducten en de chemische inwerking op de vuile vaat

toepassen

BK2_02.09.01

Subdoel 1

De leerlingen sorteren vuil serviesgoed, glaswerk, bestek, dienborden, keukengerei.

BK2_02.09.02

Subdoel 2

De leerlingen schikken de vaat in manden naargelang de soort en plaatst deze in de machine.

BK2_02.09.03

Subdoel 3

De leerlingen kiezen het juiste programma.

BK2_02.09.04

Subdoel 4

De leerlingen schuren potten en pannen.

BK2_02.09.05

Subdoel 5

De leerlingen verversen regelmatig het water.

BK2_02.10

De leerlingen stellen zich gastvriendelijk op.

- privacy
- ethiek
- deontologie
- klachtenprocedures
- lichaamstaal

toepassen

BK2_02.10.01

Subdoel 1

De leerlingen voeren werkzaamheden uit zonder te storen.

BK2_02.10.02

Subdoel 2

De leerlingen gaat op correcte wijze om met informatie over de gasten.

BK2_02.10.03

Subdoel 3

De leerlingen geven vragen of klachten door aan de verantwoordelijke.

BK2_02.11

6

De leerlingen ontvangen de gast.

- onthaal
- etiquette
- omgangsvormen
- interculturele gebruiken
- bestels- en registratiesystemen
- systeem van drive-in
- verkooptechnieken

toepassen

BK2_02.11.01

Subdoel 1

De leerlingen begroeten de gast aan de toonbank, in de zaal, bij de drive-in of telefonisch.

BK2_02.11.02

Subdoel 2

De leerlingen informeren de gast over de kaart, de samenstelling van de gerechten en het aanbod aan dranken.

BK2_02.11.03

Subdoel 3

De leerlingen nemen de bestelling op, registreren deze in de kassa en geven ze door volgens bedrijfseigen procedures.

BK02_02.11.04

Subdoel 4

De leerlingen helpen de gast aan de bestelzuilen indien van toepassing.

BK2_02.11.05

Subdoel 5

De leerlingen communiceren functioneel mondeling

- communicatietechnieken
- elementaire woordenschat
- eenvoudige, korte zinnen, standaardzinnen
- basisvakterminologie
- niet-storende lichaamshouding
- oogcontact
- articulatie

BK2_02.12

12

De leerlingen bedienen de gast volgens de bedrijfseigen procedure.

toepassen

BK2_02.13

13

De leerlingen houden de zaal proper en op orde.

- zaalplan

toepassen

BK2_02.13.01

Subdoel 1

De leerlingen ruimen de tafels af en reinigt ze.

BK2_02.13.02

Subdoel 2

De leerlingen schikken de stoelen.

BK2_02.13.03

Subdoel 3

De leerlingen vullen de voorraad servetten, rietjes, verpakkingen, accessoires aan.

BK2_02.13.04

Subdoel 4

De leerlingen vullen de voorraad dranken en desserts aan.

BK2_02.13.05

Subdoel 5

De leerlingen vervangen vuilniszakken.

BK2_02.14

14

De leerlingen ontvangen betalingen.

- functionele rekenvaardigheden
- elektronische kassasystemen
- betaalsystemen

toepassen

BK2_02.14.01

Subdoel 1

De leerlingen maken onder begeleiding de rekening op.

BK2_02.14.02

Subdoel 2

De leerlingen bieden de rekening aan de gast aan.

BK2_02.14.03

Subdoel 3

De leerlingen ontvangen de betaling en geven indien nodig wisselgeld terug.

Medewerker kamerdienst

BK2_02.01	5
De leerlingen controleren de inhoud van de huishoudkar of linnenkar, vullen deze aan met benodigdheden en houden deze op orde. <ul style="list-style-type: none">• inventarislijsten	
toepassen	
BK2_02.01.01	Subdoel 1
De leerlingen controleren de inhoud van de linnenkar of huishoudkar en noteren tekorten.	
BK2_02.01.02	Subdoel 2
De leerlingen vullen de linnenkar op een efficiënte manier.	
BK2_02.01.03	Subdoel 3
De leerlingen voorzien de huishoudkar van het juiste materieel voor de uitvoering van de opdrachten.	

BK2_02.02

6

De leerlingen maken de kamer schoon onder toezicht.

- soorten onthaalproducten
- soorten bed- en badlinnen
- poetsproducten (soorten, dosering)
- hygiëne-kleurcodes (vuil – proper)
- etikettering en productidentificatie
- werkdocumenten en technische fiches

toepassen

BK2_02.02.01

Subdoel 1

De leerlingen hanteren een checklist voor de uitgevoerde activiteiten.

BK2_02.02.02

Subdoel 2

De leerlingen ruimen de kamer op en brengen desgevallend de roomservice naar de voorziene ruimte.

BK2_02.02.03

Subdoel 3

De leerlingen maken vloeren, tapijten, meubilair schoon, wassen en zemen ramen.

BK2_02.02.04

Subdoel 4

De leerlingen maken het sanitair van de kamer schoon onder toezicht en ontsmet indien nodig.

BK2_02.02.05

Subdoel 5

De leerlingen vullen de badproducten en sanitaire middelen aan.

BK2_02.02.06

Subdoel 6

De leerlingen maken vuilbakjes schoon en reinigen deze.

BK2_02.02.07

Subdoel 7

De leerlingen verluchten de kamer.

BK2_02.02.08

Subdoel 8

De leerlingen inventariseren achtergelaten voorwerpen en bezorgen ze aan de verantwoordelijke.

BK2_02.03

7

De leerlingen vervangen de lakens, maken het bed op en vervangen de handdoeken onder toezicht.

- technieken voor het opmaken van bedden

toepassen

BK2_02.03.01

Subdoel 1

De leerlingen maken de bedden op.

BK2_02.03.02

Subdoel 2

De leerlingen vervangen de handdoeken.

BK2_02.03.03

Subdoel 3

De leerlingen sorteren bed- en badlinnen.

BK2_02.04	8
De leerlingen richten de kamer opnieuw in onder toezicht.	
<ul style="list-style-type: none">• richtlijnen voor kamerinrichting• bloemen- en plantenverzorging	
toepassen	
BK2_02.04.01	Subdoel 1
De leerlingen controleren beschadigingen aan meubilair en de kameruitrusting.	
BK2_02.04.02	Subdoel 2
De leerlingen controleren of alle toestellen aanwezig zijn op de kamer.	
BK2_02.04.03	Subdoel 3
De leerlingen controleren de werking van de verschillende voorzieningen en installaties (o.a. airco, TV, radio, ...).	
BK2_02.04.04	Subdoel 4
De leerlingen voorzien de kamer opnieuw van onthaalartikelen, zeep, shampoo, bloemen, snoepjes, informatiebrochures,	
BK2_02.04.05	Subdoel 5
De leerlingen reinigen de minibar, vullen deze opnieuw aan en noteren de verbruikte producten.	
BK2_02.04.06	Subdoel 6
De leerlingen maken de kamer klaar voor nieuwe gasten (kamertemperatuur, gordijnen, linnen, verlichting, bloemen of planten, ...).	
BK2_02.04.07	Subdoel 7
De leerlingen melden onregelmatigheden (defecte verlichting, waterlekken, ...).	
BK2_02.04.08	Subdoel 8
De leerlingen sluiten ramen en deuren.	

BK2_02.05	9
De leerlingen verzorgen het ontbijt op de kamer onder toezicht.	
toepassen	
BK2_02.05.01	Subdoel 1
De leerlingen lezen de bestelling voor de roomservice.	
BK2_02.05.02	Subdoel 3
De leerlingen selecteren de benodigde producten.	
BK2_02.05.03	Subdoel 4
De leerlingen maken de bestelling klaar. <ul style="list-style-type: none">• basisbereidingstechnieken• bereiding van eenvoudige warme dranken	
BK2_02.05.04	Subdoel 5
De leerlingen brengen het ontbijt naar de desbetreffende kamer. <ul style="list-style-type: none">• procedures voor roomservice	
BK2_02.05.05	Subdoel 6
De leerlingen bedienen de gast. <ul style="list-style-type: none">• bedieningstechnieken	

BK2_02.06	10
De leerlingen maken gemeenschappelijke delen manueel of machinaal schoon en zetten deze op orde.	
<ul style="list-style-type: none">• reinigingsplan• reinigingsfiches van materieel en infrastructuur• reinigings- of schoonmaaktechnieken• soorten oppervlakken• werking en veiligheidsaspecten van te gebruiken machines en materieel	
toepassen	
BK2_02.06.01	Subdoel 1
De leerlingen stemmen de techniek en het materieel af op de opdracht (microvezeldoekjes, dweilen, stofzuigen, afstoffen, ...).	
BK2_02.06.02	Subdoel 2
De leerlingen stemmen de hoeveelheid product af op het oppervlak en de vervuiling.	
BK2_02.06.03	Subdoel 3
De leerlingen vullen recipiënten en producten aan indien nodig.	
BK2_02.06.04	Subdoel 4
De leerlingen gebruiken de machine conform de instructies.	
BK2_02.06.05	Subdoel 5
De leerlingen maken vuilnisbakken leeg.	
BK2_02.06.06	Subdoel 6
De leerlingen verzorgen bloemen en planten.	
BK2_02.06.07	Subdoel 7
De leerlingen doen de mise-en-place van de vergaderzalen voor dranken, versnaperingen en andere attributen.	

BK2_02.07	11
De leerlingen maken het schoonmaakmaterieel schoon en onderhoudt het.	
toepassen	
BK2_02.07.01	Subdoel 1
De leerlingen controleren de staat en de werking van het eigen materieel.	
BK2_02.07.02	Subdoel 2
De leerlingen stemmen de techniek af op het te onderhouden schoonmaakmaterieel.	
BK2_02.07.03	Subdoel 3
De leerlingen reinigen het materieel.	
BK2_02.07.04	Subdoel 4
De leerlingen reinigen schoonmaakmachines na gebruik.	
BK2_02.07.05	Subdoel 5
De leerlingen vervangen de stofzak van de stofzuiger indien nodig.	

BK2_02.08	12
De leerlingen brengen het vuile wasgoed naar de interne of externe linnendienst of wasserij en controleert de staat van het linnengoed bij de terugkeer. <ul style="list-style-type: none">• opslagtechnieken• voorraadbeheer	
toepassen	
BK2_02.08.01	Subdoel 1
De leerlingen sorteren het wasgoed.	
BK2_02.08.02	Subdoel 2
De leerlingen sorteren en identificeren het persoonlijk wasgoed van de gast.	
BK2_02.08.03	Subdoel 3
De leerlingen inventariseren het wasgoed op de voorziene documenten.	
BK2_02.08.04	Subdoel 4
De leerlingen leveren het wasgoed aan de interne dienst of extern bedrijf.	
BK2_02.08.05	Subdoel 5
De leerlingen ontvangen en controleren het gereinigde wasgoed.	
BK2_02.08.06	Subdoel 6
De leerlingen stockeren het wasgoed op de voorziene plaats of kamer.	
BK2_02.08.07	Subdoel 7
De leerlingen overhandigen het persoonlijk wasgoed aan de gast.	

BK2_02.09	13
De leerlingen voeren het was- en droogproces van textiel machinaal uit en strijken het.	
<ul style="list-style-type: none">• textielsoorten• soorten onderhoudscodes (wasvoorschriften) en symbolen• onderhoudsproducten voor textiel• vlekkenbehandeling• strijktechnieken	
toepassen	
BK2_02.09.01	Subdoel 1
De leerlingen sorteren het wasgoed volgens soort, kleur en aard.	
BK2_02.09.02	Subdoel 2
De leerlingen halen de ongewenste voorwerpen uit het wasgoed.	
BK2_02.09.03	Subdoel 3
De leerlingen stemmen de hoeveelheid product af op het soort textiel rekening houdend met de aard en graad van vervuiling.	
BK2_02.09.04	Subdoel 4
De leerlingen gebruiken de was- en droogmachines.	
BK2_02.09.05	Subdoel 5
De leerlingen strijken het textiel.	
BK2_02.09.06	Subdoel 6
De leerlingen voeren indien nodig kleine herstellingen uit.	
BK2_02.09.06	Subdoel 6
De leerlingen bergen het textiel op.	

BK2_02.10

14

De leerlingen maken de ontbijtruimte klaar en schikken het ontbijtbuffet.

- procedures voor het aanvullen en schikken van de buffetvoorraden
- assortiment voedingsproducten
- zaalinrichting en -schikking

toepassen

BK2_02.10.01

Subdoel 1

De leerlingen schikken tafels en stoelen volgens het zaalplan, de bestellingen en de kamerbezetting.

BK2_02.10.02

Subdoel 2

De leerlingen doen de mise-en-place van het ontbijtbuffet.

BK2_02.10.03

Subdoel 3

De leerlingen vullen de ontbijtbuffetvoorraad en automaten aan.

BK2_02.10.04

Subdoel 4

De leerlingen dekken de tafels.

BK2_02.11	14, 15
De leerlingen dienen het ontbijt op in de zaal en ruimen af. <ul style="list-style-type: none">• presentatietechnieken• bedieningstechnieken• richtlijnen voor afruimen van tafels	
toepassen	
BK2_02.11.01	Subdoel 1
De leerlingen schikken het eten en de drank voor het ontbijt op een dienblad, kar of buffet.	
BK2_02.11.02	Subdoel 2
De leerlingen ruimen de tafels af en maken ze schoon.	
BK2_02.11.03	Subdoel 3
De leerlingen maken tafels schoon en zetten ze klaar voor andere gasten.	
BK2_02.11.04	Subdoel 4
De leerlingen sorteren vuil serviesgoed, glaswerk, bestek en dienbladen en brengen het naar de spoelkeuken.	
BK2_02.11.05	Subdoel 5
De leerlingen verwijderen de volle vuilniszakken en plaatsen nieuwe.	

BK2_02.12

16

De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.

- HACCP-richtlijnen
- hygiëne en voedselveiligheidsvoorschriften
- persoonlijke hygiëne
- allergenen
- bewaartemperatuur
- besmettingsgevaar en kruisbesmetting

toepassen

BK2_02.12.01

Subdoel 1

De leerlingen controleren onder begeleiding of producten voldoen aan de voedselveiligheid.

BK2_02.12.02

Subdoel 2

De leerlingen verzorgen hun persoonlijke hygiëne.

BK2_02.12.03

Subdoel 3

De leerlingen dragen werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen.

BK2_02.13

De leerlingen stellen zich gastvriendelijk op.

toepassen

BK2_02.13.01

Subdoel 1

De leerlingen voeren werkzaamheden uit zonder te storen.

- omgangsvormen
- basissetiquette

BK2_02.13.02

Subdoel 2

De leerlingen gaat op correcte wijze om met informatie over de gasten.

- privacy
- ethiek
- deontologie
- gastentypes

BK2_02.13.03

Subdoel 3

De leerlingen geven vragen of klachten door aan de verantwoordelijke.

- klachtenprocedures
- lichaamstaal
- interculturele gebruiken

Werkplekcomponent

Relevante informatie over de werkplekcomponent is terug te vinden in de [lessentabel](#).

Concordantie beroepskwalificatie – leerplandoelen

In de tweede graad arbeidsmarktgerichte finaliteit dual (OK2) worden competenties van 1 of meerdere beroepskwalificaties / deelkwalificaties gerealiseerd. Met het oog op het uitreiken van een bewijs van beroepskwalificatie, een bewijs van deelkwalificatie of een bewijs van competenties is het nodig te weten welke leerplandoelen verband houden met de competenties van de beroepskwalificatie.

Een concordantie tussen de leerplandoelen en de beroepskwalificatie(s) is terug te vinden [via deze link](#).

Minimale materiële vereisten

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

Vakkenkoppeling

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

Pedagogisch – didactische ondersteuning

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