Pedagogische begeleidingsdienst
Huis van het GO!
Willebroekkaai 36
1000 Brussel

LEERPLAN TWEEDE GRAAD SECUNDAIR ONDERWIJS

RESTAURANT EN KEUKEN

SPECIFIEK GEDEELTE

ARBEIDSMARKTGERICHTE FINALITEIT

EERSTE EN TWEEDE LEERJAAR
(3de en 4de jaar)

LEERPLANNUMMER
2A/RESTAU

INSPECTIENUMMER
GSO-2024-1119-Gemeenschapsonderwijs-adv-V25

Versiedatum
31/01/2025

STUDIEDOMEIN

VOEDING & HORECA

Inhoudstafel

Inleiding **3**
Samenhang 3
Uitgangspunten 3
Eigenheid van de studierichting 3
Doelgroep 4
Onderwijskwalificatie 5
Logische doorstroommogelijkheden 5
Gepersonaliseerd Samen Leren 5
Ruimte voor het eigen pedagogisch project 6
Opbouw van de leerplandoelen **7**
Herkomst van de doelen 7
De leerplandoelen 7
Subdoelen 8
Minimale inhoudelijke afbakening 8
Nummering van de leerplandoelen 8
Leerplandoelen **9**
Samenhang 'doelen die leiden naar een of meer erkende beroepskwalificaties' – leerplandoelen **17**
Concordantie beroepskwalificatie – leerplandoelen **19**
Minimale materiële vereisten **20**
Vakkenkoppeling **21**
Pedagogisch – didactische ondersteuning **22**

Inleiding

Samenhang

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

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

Uitgangspunten

Bij het formuleren van de doelen voor het specifiek gedeelte is er over gewaakt dat het ambitieniveau hoog ligt voor alle leerlingen. Bovenop de doelen die opgenomen zijn in het curriculumdossier heeft het GO!, vanuit haar ambitie om kwaliteitsvol onderwijs aan te bieden aan alle leerlingen, GO!-doelen toegevoegd. Het geheel van de leerplandoelen specifieke vorming is evenwichtig opgesteld met oog voor de haalbaarheid voor alle leerlingenprofielen en met bijzondere aandacht voor het evenwicht tussen de basisvorming en het specifiek gedeelte.

Eigenheid van de studierichting

De leerlingen krijgen een pakket **basisvorming voor de arbeidsmarktfinaliteit** met inhouden uit de zestien sleutelcompetenties.

De leerlingen realiseren daarnaast doelen die in de 3de graad leiden naar de **beroepskwalificaties Hulpkok**, **Kelner** en **Grootkeukenhulpkok**.

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

Doelgroep

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

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

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

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

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

Onderwijskwalificatie

Een onderwijskwalificatie geeft weer wat je moet kennen en kunnen om verdere studies aan te vatten, te functioneren in onze maatschappij of een bepaald beroep uit te oefenen. In de Vlaamse kwalificatiestructuur zijn de kwalificaties ondergebracht op 8 niveaus, van basisonderwijs tot universiteit.

Deze studierichting bereidt voor op een studierichting in de derde graad van VKS-niveau 3. De uitgangspunten voor een VKS-niveau 3 zijn:

- Kennis en vaardigheden:
    - een aantal abstracte begrippen, wetten, formules en methodes uit een specifiek domein begrijpen
    - hoofd- en bijzaken in informatie onderscheiden
    - één of meer van de volgende vaardigheden aanwenden:
        - cognitieve: informatie analyseren via deductie en inductie, en informatie synthetiseren
        - motorische: constructies maken op basis van een plan
    - handelingen verrichten die tactisch en strategisch inzicht vereisen
    - artistiek-creatieve vaardigheden toepassen
    - standaardprocedures en methodes kiezen, combineren en gebruiken bij het uitvoeren van taken en bij het oplossen van verschillende welomschreven concrete problemen
- Context, autonomie en verantwoordelijkheid:
    - handelen in vergelijkbare contexten waarin een aantal factoren veranderen
    - handelen met delicate, actieve objecten
    - binnen een afgebakend takenpakket functioneren met enige autonomie
    - beperkte organisatorische verantwoordelijkheid opnemen voor eigen werk

In de tweede graad worden de leerlingen voorbereid om deze kwalificatie in de derde graad te bereiken. De verwachtingen uit de onderwijskwalificatie vormen een hulpmiddel voor leraren en vakgroepen om de afbakening van de leerplandoelen concreet vorm te geven.

Logische doorstroommogelijkheden

Deze studierichting heeft een logische doorstroom naar:

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

Gepersonaliseerd Samen Leren

De ambitie van het GO! is duidelijk. Gepersonaliseerd samen leren betekent dat we met élke 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

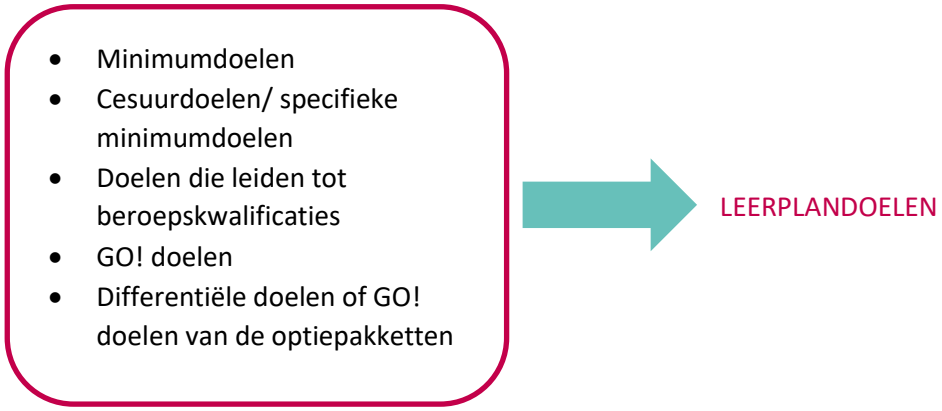
Cruciaal in elke studierichting staat de realisatie van de leerplandoelen. De leerplannen en de lessentabellen van het GO! zijn echter zodanig opgesteld dat het lerarenteam beschikbare ruimte heeft om een schooleigen pedagogisch project te realiseren:

- 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.

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 zijn terug te vinden op de website van AHOVOKS.
  - 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 [1]

BK2_01.01

1

De leerlingen werken onder begeleiding in teamverband met aandacht voor de organisatiecultuur, communicatie en procedures. [2]

toepassen

BK2_01.01.02

Subdoel 1

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

BK2_01.01.02

Subdoel 2

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

BK2_01.01.03

Subdoel 3

De leerlingen passen onder begeleiding interne procedures en afspraken toe.

BK2_01.02

2

De leerlingen handelen onder begeleiding kwaliteitsbewust. [3]

toepassen

BK2_01.02.01

Subdoel 1

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

BK2_01.02.02

Subdoel 2

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

BK2_01.02.03

Subdoel 3

De leerlingen passen onder begeleiding strategieën voor kwaliteitscontrole toe.

[1] Voor de doelen die leiden naar beroepskwalificaties gaan we in de tweede graad uit van eenvoudige situaties **of** handelingen waar leerlingen volgens richtlijnen en onder begeleiding werken. Indien er een opbouw is van de tweede naar de derde graad binnen de leerlijn 'onder begeleiding naar zelfstandige realisatie' krijgt het betrokken leerplandoel / subdoel in de tweede graad de expliciete vermelding 'onder begeleiding'.
[2] Dit generiek doel wordt gerealiseerd binnen de context van de studierichting.
[3] Dit generiek doel wordt gerealiseerd binnen de context van de studierichting.

BK2_01.03

3

De leerlingen handelen onder begeleiding economisch en duurzaam. [4]

toepassen

BK2_01.03.01

Subdoel 1

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

BK2_01.03.02

Subdoel 2

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

BK2_01.04

4

De leerlingen handelen onder begeleiding veilig, ergonomisch en hygiënisch. [5]

toepassen

BK2_01.04.01

Subdoel 1

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

BK2_01.04.02

Subdoel 2

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

BK2_01.04.03

Subdoel 3

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

BK2_01.04.04

Subdoel 4

De leerlingen passen onder begeleiding basistechnieken voor EHBO toe.

[4] Dit generiek doel wordt gerealiseerd binnen de context van de studierichting.
[5] Dit generiek doel wordt gerealiseerd binnen de context van de studierichting.

BK2_02.01

5

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

toepassen

BK2_02.01.01

Subdoel 1

De leerlingen beschrijven biologische, chemische en fysische gevaren, inclusief allergenen.

BK2_02.01.02

Subdoel 2

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

BK2_02.01.03

Subdoel 3

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

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

BK2_02.01.04

Subdoel 4

De leerlingen sorteren afval.

BK2_02.02

6

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

- gevarensymbolen
- veiligheidsinstructiefiches
- reinigings- en ontsmettingstechnieken

toepassen

BK2_02.02.01

Subdoel 1

De leerlingen gebruiken onder begeleiding het werkblad, het gereedschap, toestellen en de ruimtes.

BK2_02.02.02

Subdoel 2

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

BK2_02.03

7

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

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

toepassen

BK2_02.04

7

De leerlingen verpakken en etiketteren onder begeleiding grondstoffen en bereidingen.

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

toepassen

BK2_02.05

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

toepassen

BK2_02.05.01

Subdoel 1

De leerlingen interpreteren de receptuur.

- recepturen / werkinstructiefiches

BK2_02.05.02

Subdoel 2
8

De leerlingen zetten onder begeleiding het juiste materieel klaar.

- basiskeukenmaterieel en -toestellen

BK2_02.05.03

Subdoel 3
8

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

- basisgrondstoffen en voedingsproducten
- samenstelling van bereidingen
- meetinstrumenten

BK2_02.06

9

De leerlingen voeren onder begeleiding voorbereidende werkzaamheden voor basisbereidingen uit.

- mise-en-place van de keuken
- basissnijtechnieken
- basisversnijdingsvormen
- basisvoorbereidingstechnieken voor vis, vlees, gevogelte en andere basisproducten
- reinigingstechnieken voor groenten en fruit

toepassen

BK2_02.07

10

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

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

toepassen

BK2_02.08

11

De leerlingen passen onder begeleiding dresseertechnieken toe.

- dresseer- en serveertechnieken

toepassen

BK2_02.09

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

toepassen

BK2_02.09.01

Subdoel 1

De leerlingen interpreteren de opdracht.

BK2_02.09.02

Subdoel 2
8

De leerlingen zetten onder begeleiding het juiste materieel klaar.

- standaard bar- en restaurantmaterieel

BK2_02.09.03

Subdoel 3
8

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

BK2_02.10

12

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

- mise-en-place van de zaal
- zaalplan en tafelschikking
- mastiek
- tafeldekking voor standaardgelegenheden
- restaurant en tafeldecoratie voor basisgelegenheden

toepassen

BK2_02.11

13

De leerlingen zorgen onder begeleiding voor een klantvriendelijke ontvangst, bediening en afscheid van gasten.

- klantvriendelijkheid
- eenvoudige etiquette regels

toepassen

BK2_02.12

14

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

toepassen

BK2_02.12.01

Subdoel 1

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

- eenvoudige koude dranken

BK2_02.12.02

Subdoel 2

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

- eenvoudige warme dranken

BK2_02.13

15

De leerlingen bedienen gasten onder begeleiding en ruimen onder begeleiding af.

toepassen

BK2_02.13.01

Subdoel 1

De leerlingen nemen onder begeleiding de bestelling op.

BK2_02.13.02

Subdoel 2

De leerlingen dienen onder begeleiding gerechten op volgens verschillende diensten.

- bedieningstechnieken
- technieken om dienborden en borden te dragen

BK2_02.13.03

Subdoel 3

De leerlingen ruimen onder begeleiding de tafel af.

BK2_02.14

De leerlingen illustreren het belang van gezonde en gevarieerde voeding.

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

begrijpen

BK2_02.15

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

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

toepassen

BK2_02.16

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

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

toepassen

Samenhang 'doelen die leiden naar een of meer erkende beroepskwalificaties' – leerplandoelen

Nummer doel CD	Doel CD	Leerplandoel / subdoel
1	De leerlingen werken in teamverband (organisatiecultuur, communicatie, procedures).	BK2_01.01
2	De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.	BK2_01.02
3	De leerlingen handelen economisch en duurzaam.	BK2_01.03
4	De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.	BK2_01.04
5	De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid.	BK2_02.01
6	De leerlingen gebruiken en onderhouden materiaal, toestellen en ruimtes.	BK2_02.02
7	De leerlingen verpakken, etiketteren, bewaren en bergen grondstoffen en bereidingen op.	BK2_02.03 BK2_02.04
8	De leerlingen zetten de juiste materialen, producten en ingrediënten klaar voor de bereiding van een gerecht.	BK2_02.05.02 BK2_02.05.03 BK2_02.09.02 BK2_02.09.03
9	De leerlingen voeren voorbereidende werkzaamheden voor basisbereidingen uit.	BK2_02.06
10	De leerlingen passen basisbereidings- en kooktechnieken toe in de keuken.	BK2_02.07
11	De leerlingen passen dresseertechnieken toe.	BK2_02.08
12	De leerlingen voeren de voorbereidende werkzaamheden uit in restaurant, bar en office.	BK2_02.10
13	De leerlingen communiceren met gasten bij het onthaal, de bediening en afscheid nemen.	BK2_02.11
14	De leerlingen maken eenvoudige koude en warme dranken klaar in bar of office.	BK2_02.12
15	De leerlingen bedienen gasten en ruimen af.	BK2_02.13

Aanvullende onderliggende kennis De opgenomen kennis staat steeds in functie van de specifieke vorming van deze studierichting.	**In leerplandoel / subdoel**
Benodigde hoeveelheden in functie van een bereiding	BK2_02.05.03 BK2_02.09.03
Bedieningstechnieken	BK2_02.13.02
Bereidingstechnieken	BK2_02.07
Etiquette, klantvriendelijkheid	BK2_02.11
FIFO- en FEFO-principe	BK2_02.03
Functionele communicatievaardigheden Frans en Engels	BK2_02.15 BK2_02.16
Grondstoffen	BK2_02.05.03
Principes van HACCP	BK2_02.01.03
Producteigenschappen, inclusief allergenen	BK2_02.02.01 BK2_02.02.07
Reinigings- en ontsmettingsprocedures en veiligheidsvoorschriften	BK2_02.02
Reinigings- en (ver)snijtechnieken voor groenten, fruit, vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten	BK2_02.06
Samenstelling van gerechten	BK2_02.07
Tafelschikking en mise-en-place	BK2_02.06 BK2_02.10
Technieken om dienborden/borden te dragen	BK2_02.13.02
Voedingsproducten en dranken	BK2_02.05.03 BK2_02.12.01 BK2_02.12.02

Concordantie beroepskwalificatie – leerplandoelen

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

Minimale materiële vereisten

Voor het realiseren van de leerplandoelen is er nood aan voldoende materialen en de nodige uitrusting opdat deze kwaliteitsvol kunnen gerealiseerd worden. Voor de school is het belangrijk dat ze in kaart brengt welke materialen en uitrusting er minimaal nodig zijn om de leerplandoelen te kunnen realiseren.
Deze materialen en uitrusting hoeven niet noodzakelijk op school aanwezig te zijn. De school kan immers ook gebruik maken van materialen en uitrusting die aanwezig zijn op andere locaties zoals bijvoorbeeld andere scholen, infrastructuur van de gemeente, bedrijven…

Op de GO! Navigator worden er, voor deze doelen waarvoor dit relevant is, suggesties gedaan met betrekking tot het in kaart brengen van de minimale materiële vereisten.

Vakkenkoppeling

De vakkenkoppeling is terug te vinden op de website van het GO! (rubriek leerplannen).

Pedagogisch – didactische ondersteuning

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