



Pedagogische begeleidingsdienst

Huis van het GO!

Willebroekkaai 36

1000 Brussel



LEERPLAN

7<sup>DE</sup> JAAR

GERICHT OP

INSTROOM

ARBEIDSMARKT

## CHEF DE PARTIE VIS, SCHAAL- EN SCHELPDIEREN

NA OK3

---

ZEVENDE LEERJAAR

LEERPLANNUMMER  
7OK3/CHEF DE PARTIE/VIS

INSPECTIENUMMER  
Volgt na goedkeuring

Versiedatum  
14/04/2025

DOMEINGEBONDEN

STUDIEDOMEIN

VOEDING & HORECA

## Inhoudstafel

<b>Inleiding</b>	<b>3</b>
Samenhang	3
Uitgangspunten	3
Eigenheid van de studierichting	3
Doelgroep	3
Onderwijskwalificatie	4
Logische doorstroommogelijkheden	4
Gepersonaliseerd Samen Leren	4
Ruimte voor het eigen pedagogisch project	5
<b>Opbouw van de leerplandoelen</b>	<b>6</b>
Herkomst van de doelen	6
De leerplandoelen	6
Subdoelen	7
Minimale inhoudelijke afbakening	7
Nummering van de leerplandoelen	7
<b>Leerplandoelen</b>	<b>8</b>
<b>Samenhang ‘doelen die leiden naar een of meer erkende beroepskwalificaties’ – leerplandoelen</b>	<b>18</b>
<b>Concordantie beroepskwalificatie – leerplandoelen</b>	<b>20</b>
<b>Minimale materiële vereisten</b>	<b>21</b>
<b>Vakkenkoppeling</b>	<b>22</b>
<b>Pedagogisch – didactische ondersteuning</b>	<b>23</b>

## Inleiding

---

### Samenhang

Vermits er in dit leerjaar geen algemene vorming voorzien is, staat dit leerplan op zichzelf.

### Uitgangspunten

Bij het formuleren van de doelen voor deze studierichting 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 is evenwichtig opgesteld met oog voor de haalbaarheid voor alle leerlingenprofielen.

### Eigenheid van de studierichting

In deze studierichting worden de competenties van de **beroepskwalificatie chef de partie vis, schaal- en schelpdieren** gerealiseerd.

De chef de partie vis, schaal- en schelpdieren bestelt en ontvangt voedingsmiddelen binnen de keuken, doet de noodzakelijke voorbereidingen, bereidt koude en warme maaltijden met vis, schaal- en schelpdieren 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.

### Doelgroep

De leerlingen die in dit zevende specialisatiejaar starten, komen in principe uit een studierichting in de derde graad binnen hetzelfde (sub)domein. Hierdoor hebben deze leerlingen meerdere competenties die in dit specialisatiejaar aan bod komen reeds (ten dele) verworven. Het is belangrijk dit in kaart te brengen en mee te nemen in de vormgeving van het curriculum zodat de focus gelegd wordt op deze competenties die nieuw zijn in dit specialisatiejaar.

In deze studierichting kunnen ook leerlingen uit andere vooropleidingen instromen. Afhankelijk van de reeds verworven competenties door de leerling zullen competenties die reeds uitgebreid aan bod kwamen in de logische vooropleiding maar niet verworven werden door de betrokken leerling extra aandacht vragen.

## 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 situeert zich op 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

De verwachtingen uit de onderwijskwalificatie vormen een hulpmiddel voor leraren en vakgroepen om de afbakening van de leerplandoelen concreet vorm te geven.

## Logische doorstroommogelijkheden

Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren is een studierichting met een arbeidsmarktfinaliteit. Dat houdt in dat de leerling voorbereid wordt op een succesvolle doorstroom naar een job op de arbeidsmarkt of graduaatsopleidingen binnen hetzelfde interessegebied. De leerlingen kunnen ook kiezen voor een ander specialisatiejaar.

De leerlingen kunnen daarnaast ook een Voorbereidend Jaar op het Hoger Onderwijs na Structuuronderdeel met Arbeidsmarktfinaliteit volgen, waarna ze de mogelijkheid hebben om te starten in een bacheloropleiding.

## 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

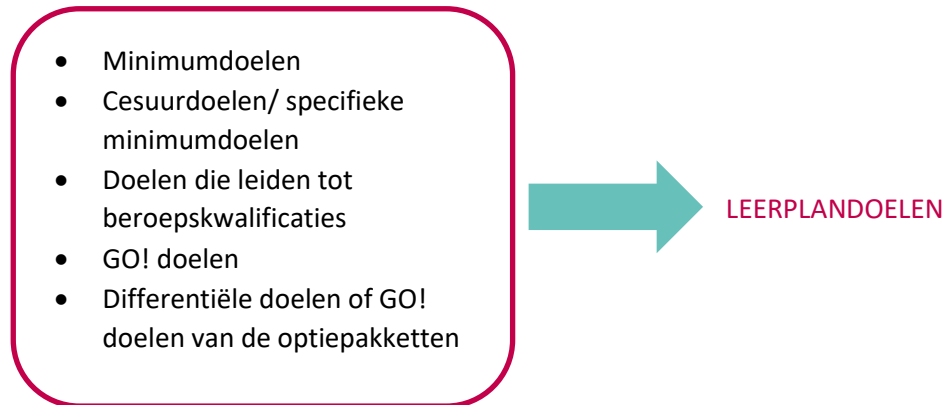
Cruciaal in elke studierichting staat de realisatie van de leerplandoelen. De leerplannen en de lessentabellen van het GO! zijn echter zodanig opgesteld dat het lerarenteam beschikbare ruimte heeft om een schooleigen pedagogisch project te realiseren:

- 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.

## 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:

BK7\_01.01

1

- Links in de eerste rij van elk leerplandoel staat het GO!-volgnummer (bijvoorbeeld BK7\_01.01):
  - BK7: Het gaat hier over een doel uit het zevende jaarjaar 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.

BK7\_01.01.01

Subdoel 1

- Ook de subdoelen krijgen een nummering (bijvoorbeeld BK7\_01.01.01):
  - Dit is het eerste subdoel van het leerplandoel BK7\_01.01
- Indien een subdoel overeenkomt met een specifiek minimumdoel wordt de verwijzing naar het minimumdoel rechts in de tabel opgenomen.
- Niet elk leerplandoel heeft subdoelen.

## Leerplandoelen

BK7\_01.01

1

De leerlingen werken in teamverband met aandacht voor de organisatiecultuur, communicatie en procedures.<sup>1</sup>

- basisprincipes van instructie, feedback en motivatie

toepassen

BK7\_01.01.01

Subdoel 1

De leerlingen passen strategieën toe om teamgericht te werken.

BK7\_01.01.02

Subdoel 2

De leerlingen passen strategieën toe om doelgericht te communiceren.

BK7\_01.01.03

Subdoel 3

De leerlingen passen interne procedures en afspraken toe.

BK7\_01.02

2

De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.<sup>2</sup>

toepassen

BK7\_01.02.01

Subdoel 1

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

BK7\_01.02.02

Subdoel 2

De leerlingen passen strategieën voor planning en organisatie toe.

BK7\_01.02.03

Subdoel 3

De leerlingen passen strategieën voor kwaliteitscontrole toe.

<sup>1</sup> Dit generiek doel wordt gerealiseerd binnen de context van de studierichting.

<sup>2</sup> Dit generiek doel wordt gerealiseerd binnen de context van de studierichting.



BK7\_01.03

3

De leerlingen handelen economisch en duurzaam.<sup>3</sup>

- restverwerking

toepassen

BK7\_01.03.01

Subdoel 1

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

BK7\_01.03.02

Subdoel 2

De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot milieuvoorschriften.

BK7\_01.04

4

De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.<sup>4</sup>

toepassen

BK7\_01.04.01

Subdoel 1

De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot veilig handelen.

BK7\_01.04.02

Subdoel 2

De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot ergonomisch handelen.

BK7\_01.04.03

Subdoel 3

De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot hygiënisch handelen.

BK7\_01.05

De leerlingen bouwen de eigen deskundigheid op.<sup>5</sup>

toepassen

<sup>3</sup> Dit generiek doel wordt gerealiseerd binnen de context van de studierichting.

<sup>4</sup> Dit generiek doel wordt gerealiseerd binnen de context van de studierichting.

<sup>5</sup> Dit generiek doel wordt gerealiseerd binnen de context van de studierichting.

## BK7\_02.01

5

De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.

- HACCP-normen
- hygiëneregelgeving en -voorschriften
- besmettingsgevaar
- levensvoorwaarden voor micro-organismen
- zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone

toepassen

### BK7\_02.01.01

Subdoel 1

De leerlingen wassen en ontsmetten de handen volgens principes van voedselveiligheid en hygiëne.

### BK7\_02.01.02

Subdoel 2

De leerlingen dragen hygiënische werk- en beschermkledij.

### BK7\_02.01.03

Subdoel 3

De leerlingen houden de vuile en schone goederen(stroom) gescheiden.

### BK7\_02.01.04

Subdoel 4

De leerlingen controleren de versheid en voedselveiligheid van producten voor gebruik.

### BK7\_02.01.05

Subdoel 5

De leerlingen halen producten op het laatste moment uit de koeling voor het verwerken.

### BK7\_02.01.06

Subdoel 6

De leerlingen vermijden kruisbesmetting.

## BK7\_02.02

6

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

- reinigingstechnieken
- reinigingsproducten
- reinigingsplannen
- infrastructuur, toestellen en materialen

toepassen

BK7\_02.03

7

De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe.

- autocontrolelegids
- autocontrolesysteem
- registratiedocumenten
- traceerbaarheid

toepassen

BK7\_02.04

8

De leerlingen passen nieuwe trends en producten bij vis, schaal- en schelpdieren toe.

- nieuwe trends en producten uit de inheemse - en wereldkeuken met o.a. betrekking tot bijvangst, duurzaam gekweekte schaal- en schelpdieren, streekeigen riviervissen

creëren

BK7\_02.04.01

Subdoel 1

De leerlingen verzamelen informatie over nieuwe trends en producten.

BK7\_02.04.02

Subdoel 2

De leerlingen lichten nieuwe trends en producten toe.

BK7\_02.04.03

Subdoel 3

De leerlingen passen nieuwe trends toe of gebruiken nieuwe producten.

BK7\_02.05

9

De leerlingen voeren algemene keukenactiviteiten uit.

- ontvangstcontrole
- regelgeving rond etiketteren
- bewaarcondities voor goederen
- verpakings- en bewaar technieken
- voorraadbeheer
- efficiënte werkorganisatie
- keukentechnieken
- buffetten

creëren

BK7\_02.05.01

Subdoel 1

De leerlingen ontvangen en controleren goederen.

BK7\_02.05.02

Subdoel 2

De leerlingen verpakken en etiketteren goederen en bereidingen en slaan ze op.

BK7\_02.05.03

Subdoel 3

De leerlingen volgen de voorraad op en melden tekorten.

BK7\_02.05.04

Subdoel 4

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

BK7\_02.05.05

Subdoel 5

De leerlingen passen diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vlees- en gevogeltegerechten, zuivelbereidingen en nagerechten.

BK7\_02.05.06

Subdoel 6

De leerlingen zetten een buffet klaar of bereiden gerechten en maaltijden à la minute.

BK7\_02.06

10

De leerlingen maken vis, schaal- en schelpdieren schoon en bewerken, versnijden en portioneren ze.

- productkennis: assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, anatomie van dieren voor consumptie, kwaliteit en voedingswaarde, duurzaamheid en herkomst.
- Keukentechnieken: schoonmaken, bewerken, fileren, versnijden en portioneren van vis, schaal- en schelpdieren

creëren

BK7\_02.06.01

Subdoel 1

De leerlingen reinigen schelpen en maken ze open indien nodig.

BK7\_02.06.02

Subdoel 2

De leerlingen reinigen schaaldieren en ontpantseren indien nodig.

BK7\_02.06.03

Subdoel 3

De leerlingen reinigen en fileren vissen en ontschubben indien nodig.

BK7\_02.06.04

Subdoel 4

De leerlingen verdelen gehele of gefileerde vissen en schaaldieren in porties.

BK7\_02.06.05

Subdoel 5

De leerlingen bereiden vullingen op basis van vis, schaal- of schelpdieren.

BK7\_02.06.06

Subdoel 6

De leerlingen marinieren en kruiden vis, schaal- en schelpdieren.

BK7\_02.07

11

De leerlingen passen diverse bereidingstechnieken toe voor vis, schaal- en schelpdieren.

toepassen

BK7\_02.07.01

Subdoel 1

De leerlingen zetten de benodigde ingrediënten in de juiste hoeveelheden klaar.

BK7\_02.07.02

Subdoel 2

De leerlingen zetten de benodigde materialen klaar.

BK7\_02.07.03

Subdoel 3

De leerlingen passen diverse bereidings- en kooktechnieken toe voor vis, schaal- en schelpdieren.

BK7\_02.08

12

De leerlingen verwerken vis, schaal- en schelpdieren tot pasteien, terrines, salades.

- culinaire toepassingen voor hom, kuit, lever

creëren

BK7\_02.09

13

De leerlingen bereiden gerechten met vis, schaal- en schelpdieren uit de inheemse keuken en uit de wereldkeuken.

- productkennis: assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, kwaliteit en voedingswaarde van vis, schaal- en schelpdieren, duurzaamheid en herkomst.
- bereidingstechnieken voor vis, schaal- en schelpdieren

creëren

BK7\_02.09.01

Subdoel 1

De leerlingen bereiden fonds, bouillons en soepen op basis van vis, schaal- en schelpdieren.

BK7\_02.09.02

Subdoel 2

De leerlingen bereiden sauzen en garnituren voor gerechten op basis van vis, schaal en schelpdieren.

BK7\_02.09.03

Subdoel 3

De leerlingen bereiden hapjes, voor- en hoofdgerechten op basis van vis, schaal- en schelpdieren.

BK7\_02.10

14

De leerlingen bereiden dieetmaaltijden.

- alternatieven voor gasten met specifieke vereisten

creëren

BK7\_02.11

15

De leerlingen bereiden vegetarische en veganistische gerechten.

- vegetarische en veganistische gerechten
- plant-based koken
- plantaardige alternatieven voor dierlijke ingrediënten
- combinatie van smaken en voedingsmiddelen

creëren

BK7\_02.12

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

- diverse dresseer-, afwerkings- en garneertechnieken

toepassen

BK7\_02.13

16

De leerlingen adviseren bij het samenstellen van de kaart bij gerechten met vis, schaal- en schelpdieren.

- samenstelling van gerechten: smaakcombinaties, aroma's en samenhang van gerecht en toepassingsmogelijkheden
- menuplanning
- principes van kostprijsberekening en prijszetting
- foodcost en wastecost
- functionele rekenvaardigheden

creëren

BK7\_02.13.01

Subdoel 1

De leerlingen stellen een assortiment aan vis-, schaal- en schelpdiergerechten voor, rekening houdend met de geografische regio en bedrijfsstrategie van de onderneming.

BK7\_02.13.02

Subdoel 2

De leerlingen berekenen de kostprijs en verkoopprijs voor een assortiment vis-, schaal- en schelpdiergerechten.

BK7\_02.13.03

Subdoel 3

De leerlingen ontwikkelen recepten of technische fiches voor eigen vis-, schaal- en schelpdiergerechten.



BK7\_02.14

17

De leerlingen stellen een aanbod samen voor de meest gangbare diëten en allergieën.

- vaak voorkomende diëten en voedingsvoorkeuren
- allergenen en intoleranties
- principes van gezonde voeding
- suikervrije, zoutloze en vetarme alternatieven

creëren

BK7\_02.14.01

Subdoel 1

De leerlingen stellen een aanbod samen voor de meest gangbare allergieën en intoleranties.

BK7\_02.14.02

Subdoel 2

De leerlingen stellen een aanbod samen voor de meest gangbare diëten en voedingsvoorkeuren.

BK7\_02.14.03

Subdoel 3

De leerlingen houden rekening met de principes van gezonde voeding.

BK7\_02.14.04

Subdoel 4

De leerlingen houden rekening met de meest voorkomende allergieën en diëten.

BK7\_02.15

De leerlingen communiceren functioneel met collega's in het Frans.

- basiskennis Frans: zinnen en regelmatig voorkomende uitdrukkingen van collega's begrijpen en in eenvoudige bewoordingen communiceren over de belangrijke aspecten van de keuken.

creëren

BK7\_02.16

De leerlingen communiceren functioneel met collega's in het Engels.

- basiskennis Engels: zinnen en regelmatig voorkomende uitdrukkingen van gasten en collega's begrijpen en in eenvoudige bewoordingen communiceren over de belangrijke aspecten van de keuken.

creëren

## 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).	BK7_01.01
2.	De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.	BK7_01.02
3.	De leerlingen handelen economisch en duurzaam.	BK7_01.03
4.	De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.	BK7_01.04
5.	De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.	BK7_02.01
6.	De leerlingen maken het werkblad, gereedschap, toestellen en ruimtes hygiënisch schoon.	BK7_02.02
7.	De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe.	BK7_02.03
8.	De leerlingen passen nieuwe trends en producten bij vis, schaal- en schelpdieren toe.	BK7_02.04
9.	De leerlingen voeren algemene keukenactiviteiten uit.	BK7_02.05
10.	De leerlingen maken vis, schaal- en schelpdieren schoon en bewerken, versnijden en portioneren ze.	BK7_02.06
11.	De leerlingen passen diverse bereidingstechnieken toe voor vis, schaal- en schelpdieren.	BK7_02.07
12.	De leerlingen verwerken vis, schaal- en schelpdieren tot pasteien, terrines, salades.	BK7_02.08
13.	De leerlingen bereiden gerechten met vis, schaal- en schelpdieren uit de inheemse keuken en uit de wereldkeuken.	BK7_02.09
14.	De leerlingen bereiden dieetmaaltijden.	BK7_02.10
15.	De leerlingen bereiden vegetarische en veganistische gerechten.	BK7_02.11
16.	De leerlingen adviseren bij het samenstellen van de kaart bij gerechten met vis, schaal- en schelpdieren.	BK7_02.13
17.	De leerlingen stellen een aanbod samen voor de meest gangbare diëten en allergieën.	BK7_02.14

<b>Aanvullende onderliggende kennis</b> De opgenomen kennis staat steeds in functie van de specifieke vorming van deze studierichting.		<b>Leerplandoel / subdoel</b>
a.	Allergenen	BK7_02.14
b.	Diëten en voedingsvoorkeuren	BK7_02.14
c.	Ergonomie	BK7_01.03
d.	Foodcost en wastecost	BK7_02.13
e.	Functionele communicatievaardigheden in het Engels en Frans	BK7_02.15 BK7_02.16
f.	Infrastructuur, toestellen en materialen	BK7_02.02
g.	Keukenorganisatie: efficiënte werkorganisatie, basisprincipes van instructie, feedback en motivatie	BK7_01.01 BK7_02.05
h.	Keukentechnieken	BK7_02.05 BK7_02.06
i.	Menuplanning	BK7_02.13
j.	Plant-based koken, vervanging van dierlijke door plantaardige ingrediënten	BK7_02.11
k.	Principes van prijszetting en kostprijsberekening	BK7_02.13
l.	Productkennis: assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, anatomie van dieren voor consumptie, kwaliteit en voedingswaarde van vis, schaal- en schelpdieren, duurzaamheid en herkomst	BK7_02.06 BK7_02.09
m.	Restverwerking	BK7_01.03
n.	Samenstelling van gerechten, menu's en buffetten: smaakcombinaties, aroma's en samenhang van gerecht en toepassingsmogelijkheden	BK7_02.13
o.	Verpakkings- en bewaarstechnieken	BK7_02.05
p.	Voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften	BK7_01.02 BK7_01.03 BK7_01.04 BK7_02.06
q.	Voorraadbeheer	BK7_02.05

## Concordantie beroepskwalificatie – leerplandoelen

---

In de derde graad arbeidsmarktgerichte finaliteit 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 op de website van het GO!.

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