



Pedagogische begeleidingsdienst

Huis van het GO!

Willebroekkaai 36

1000 Brussel



LEERPLAN

7^{DE} JAAR

GERICHT OP

INSTROOM

ARBEIDSMARKT

KOK

NA OK3

ZEVENDE LEERJAAR

LEERPLANNUMMER
7OK3/KOK

INSPECTIENUMMER
Volgt na goedkeuring

Versiedatum
14/04/2025

DOMEINGEBONDEN

STUDIEDOMEIN

VOEDING & HORECA

Inhoudstafel

Inleiding	3
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
Opbouw van de leerplandoelen	6
Herkomst van de doelen	6
De leerplandoelen	6
Subdoelen	7
Minimale inhoudelijke afbakening	7
Nummering van de leerplandoelen	7
Leerplandoelen	8
Werkplekcomponent	24
Samenhang ‘doelen die leiden naar een of meer erkende beroepskwalificaties’ – leerplandoelen	25
Concordantie beroepskwalificatie – leerplandoelen	27
Minimale materiële vereisten	28
Reguliere trajecten	28
Duale trajecten	28
Vakkenkoppeling	29
Pedagogisch – didactische ondersteuning	30

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 kok** gerealiseerd. De kok verwerkt ingrediënten door het toepassen van kooktechnieken tot warme en koude keukenbereidingen, creëert gerechten conform bedrijfsformule, denkt mee over de samenstelling van de kaart, stelt technische fiches op, volgt keukenprocessen op, regelt de organisatie van de keuken, verbetert constant de kwaliteit van het werk en de gerechten en beheert de voorraden teneinde een goede dienstverlening te garanderen en een kwaliteitsvolle maaltijd af te leveren aan de gast.

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.

Leerlingen in deze studierichting kunnen een keuze gemaakt hebben voor duaal leren wat inhoudt dat ze afwisselend op een werkplek én op school willen leren.

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

Kok 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

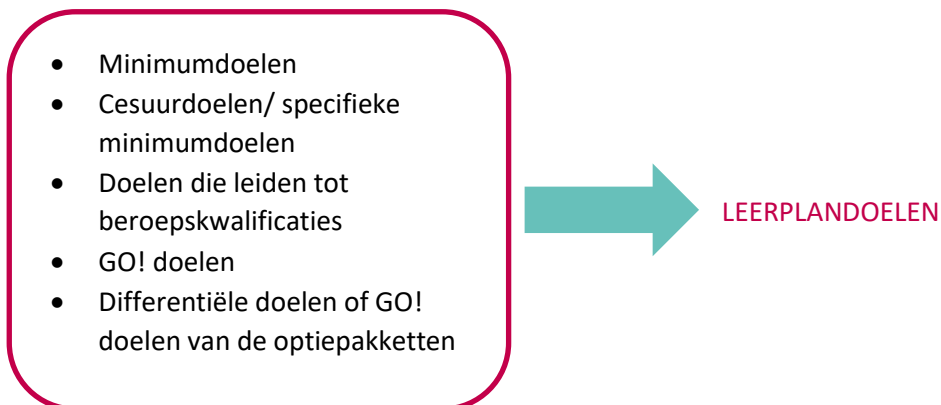
Cruciaal in elke studierichting staat de realisatie van de leerplandoelen. De leerplannen en de lessentabellen van het GO! zijn echter zodanig opgesteld dat het lerarenteam beschikbare ruimte heeft om een schooleigen pedagogisch project te realiseren:

- 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!-volnummer (bijvoorbeeld BK7_01.01):
 - BK7: Het gaat hier over een doel uit het zevende jaar dat leidt tot een beroepskwalificatie
 - 01.01: Dit is het volnummer 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^{1 2}

BK7_01.01	1
De leerlingen werken in teamverband met aandacht voor de organisatiecultuur, communicatie en procedures. ³	
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.	

¹ De leerplandoelen zijn identiek voor de duale (lineair of modulair georganiseerd) en reguliere leerweg.

² De beroepsgerichte vorming duaal kan lineair of modulair georganiseerd worden. Bij een keuze voor een modulaire organisatie wordt er gewerkt met clusters. De samenstelling van deze clusters is terug te vinden in de curriculum dossiers (zie website van AHOVOKS).

³ Dit generiek doel wordt gerealiseerd binnen de context van de studierichting.

BK7_01.02

2

De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.⁴

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.

BK7_01.03

3

De leerlingen handelen economisch en duurzaam.⁵

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.

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

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

BK7_01.04

4

De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.⁶

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_01.04.04

Subdoel 4

De leerlingen passen technieken voor EHBO toe.

BK7_01.05

De leerlingen bouwen de eigen deskundigheid op.⁷

toepassen

⁶ Dit generiek doel wordt gerealiseerd binnen de context van de studierichting.

⁷ 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

toepassen

BK7_02.03

7, 22

De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe.

- autocontrolesysteem
- registratiedocumenten
- traceerbaarheid
- staalname

toepassen

BK7_02.03.01

Subdoel 1

De leerlingen registreren inkomende en uitgaande voedingsmiddelen.

BK7_02.03.02

Subdoel 2

De leerlingen registreren en melden non-conformiteit van temperatuur voor voedingsmiddelen en opslagruimtes.

BK7_02.03.03

Subdoel 3

22

De leerlingen voeren controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen en bereidingen en nemen stalen.

BK7_02.03.04

Subdoel 4

De leerlingen voeren de procedures met betrekking tot het autocontrolesysteem uit.

BK7_02.04

8

De leerlingen passen nieuwe trends en producten toe.

- nieuwe trends en producten uit de inheemse - en wereldkeuken

creëren

BK7_02.04.01

Subdoel 1

De leerlingen verzamelen informatie over nieuwe trends en producten.

BK7_02.04.02

Subdoel 2
9

De leerlingen lichten nieuwe trends en producten toe.

BK7_02.04.03

Subdoel 3

De leerlingen passen nieuwe trends toe en gebruiken nieuwe producten.

BK7_02.05

9

De leerlingen volgen de voorraad op, stellen tekorten vast en maken bestelbonnen op.

- voorraadbeheer
- inventaris
- inkomende en uitgaande goederen
- bestelprocedures
- keuze van leveranciers

creëren

BK7_02.05.01

Subdoel 1

De leerlingen volgen de voorraad op.

BK7_02.05.02

Subdoel 2

De leerlingen stellen tekorten vast.

BK7_02.05.03

Subdoel 3

De leerlingen maken bestelbonnen op.

BK7_02.05.04

Subdoel 4

27

De leerlingen assisteren bij de samenwerking met leveranciers.

BK7_02.06

10

De leerlingen ontvangen goederen en controleren ze.

- ingangscontrolle
- productkennis: verpakking, kwaliteits- en versheidskenmerken van voedingsmiddelen
- leveringsbonnen
- non-conformiteit

toepassen

BK7_02.06.01

Subdoel 1

De leerlingen ontvangen goederen.

BK7_02.06.02

Subdoel 2

De leerlingen controleren de verpakking, de temperatuur, het gewicht, de kwantiteit en de kwaliteit en versheid van de goederen en voedingsmiddelen.

BK7_02.06.03

Subdoel 3

De leerlingen melden afwijkingen.

BK7_02.07

11

De leerlingen voeren voorbereidende werkzaamheden voor bereidingen uit.

- infrastructuur, keukenmaterieel en –toestellen
- productkennis: uitzicht

toepassen

BK7_02.07.01

Subdoel 1

De leerlingen raadplegen de opdracht of het recept.

BK7_02.07.02

Subdoel 2

De leerlingen plannen de eigen werkvolgorde.

BK7_02.07.03

Subdoel 3

De leerlingen zetten de benodigde materieel en toestellen klaar.

BK7_02.07.04

Subdoel 4

De leerlingen zetten de benodigde ingrediënten klaar.

BK7_02.08

12

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

- snijtechnieken
- voorbereidingstechnieken
- productkennis: anatomie van de dieren voor consumptie

creëren

BK7_02.09

13

De leerlingen passen diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen, vlees, gevogelte, visgerechten, plant-based gerechten, zuivelbereidingen en nagerechten.

- keuken- en bereidingstechnieken
- regeneratietechnieken
- gaartijden
- productkennis: producteigenschappen, additieven

creëren

BK7_02.09.01

Subdoel 1

De leerlingen bereiden sauzen en soepen.

BK7_02.09.02

Subdoel 2

De leerlingen bereiden hapjes, garnituren, voorgerechten, bijgerechten en salades.

BK7_02.09.03

Subdoel 3

De leerlingen bereiden deegwaren, rijstgerechten en aardappelbereidingen.

BK7_02.09.04

Subdoel 4

De leerlingen bereiden vlees-, gevogelte- en visgerechten.

BK7_02.09.05

Subdoel 5

De leerlingen bereiden vegetarische, veganistische of plant-based gerechten.

BK7_02.09.06

Subdoel 6

De leerlingen bereiden zuivelbereidingen en nagerechten.

BK7_02.10

14

De leerlingen bereiden gerechten en maaltijden à la minute.

creëren

BK7_02.11

15

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

creëren

BK7_02.12

16

De leerlingen verpakken, etiketteren en slaan bereidingen en producten op.

- bewaarvoorschriften van goederen
- verpakkingstechnieken
- bewaartechnieken
- sorteer- en stockeertechnieken
- FIFO-FEFO

toepassen

BK7_02.12.01

Subdoel 1

De leerlingen verpakken voedingsmiddelen en bereidingen.

BK7_02.12.02

Subdoel 2

De leerlingen etiketteren voedingsmiddelen en bereidingen.

BK7_02.12.03

Subdoel 3

De leerlingen controleren de condities van de opslagruimtes.

BK7_02.12.04

Subdoel 4

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

BK7_02.13

17

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

- samenstelling van gerechten
- combinatie van dranken en gerechten
- kennis van de samenstelling van warme en koude dranken
- verkooptechnieken zoals upselling en cross-selling
- digitale of geschreven bestelbon

toepassen

BK7_02.13.01

Subdoel 1

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

BK7_02.13.02

Subdoel 2

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

BK7_02.13.03

Subdoel 3

De leerlingen nemen de bestelling op.

BK7_02.14

18

De leerlingen dienen warme en koude dranken op.

toepassen

BK7_02.15

19

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

- restauranttechnieken

toepassen

BK7_02.15.01

Subdoel 1

De leerlingen dienen gerechten op in de zaal.

BK7_02.15.02

Subdoel 2

De leerlingen werken gerechten af in de zaal.

BK7_02.16

20

De leerlingen plannen, organiseren en coördineren werkzaamheden van de keuken onder supervisie van de verantwoordelijke.

- efficiënte werkorganisatie van de keuken
- functionsheet of draaiboek voor de keuken
- basisprincipes van instructie, feedback en motivatie

creëren

BK7_02.16.01

Subdoel 1

De leerlingen plannen en organiseren werkzaamheden van de keuken.

BK7_02.16.02

Subdoel 2

De leerlingen coördineren werkzaamheden van de keuken onder supervisie van de verantwoordelijke.

BK7_02.16.03

Subdoel 3
26

De leerlingen assisteren bij de opleiding en begeleiding van het keukenpersoneel.

BK7_02.16.04

Subdoel 4

De leerlingen zorgen ervoor dat de regelgeving met betrekking tot veiligheid, hygiëne, milieu en voedselveiligheid wordt toegepast in de keuken.

BK7_02.16.05

Subdoel 5
27

De leerlingen assisteren bij de samenwerking met dienstverleners.

BK7_02.17

21

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

- marktonderzoek
- samenstelling van gerechten en menu's
- menuplanning
- menu-engineering
- trends en doelgroepen
- plant-based koken, vervanging van dierlijke door plantaardige ingrediënten
- foodpairing en smaakcombinaties: aroma's, texturen en kleuren
- productkennis: assortiment, seizoenen, houbaarheid, toepassingsmogelijkheden
- restverwerking

creëren

BK7_02.18

23

De leerlingen schrijven procedures voor voedselveiligheid uit.

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

creëren

BK7_02.19

24

De leerlingen beantwoorden vragen van gasten en behandelen klachten.

- gastvriendelijkheid
- interculturele gebruiken
- etiquette
- klachtenprocedure
- omgangsvormen
- conflicten
- privacy, ethiek, deontologie, discretie

creëren

BK7_02.20

25

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

- menu item sheet
- foodcost, beveragecost, wastecost
- principes van prijszetting en prijsberekening
- productkennis: kostprijs
- functionele rekenvaardigheden

creëren

BK7_02.21

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

- voedingsleer en gezonde voeding
- diëten en allergenen
- voedingsvoorkeuren

creëren

BK7_02.22

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

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

creëren

BK7_02.23

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

Werkplekcomponent

Relevante informatie over de werkplekcomponent is terug te vinden in de lessentabel die terug te vinden is op de website van het GO!.

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 lichten nieuwe trends en producten toe.	BK7_02.04
9.	De leerlingen volgen de voorraad op, stellen tekorten vast en maken bestelbonnen op.	BK7_02.05
10.	De leerlingen ontvangen goederen en controleren ze.	BK7_02.06
11.	De leerlingen voeren voorbereidende werkzaamheden uit voor bereidingen.	BK7_02.07
12.	De leerlingen maken vlees, vis, gevogelte, groenten, fruit en andere basisproducten schoon en bewerken, versnijden en portioneren ze.	BK7_02.08
13.	De leerlingen passen diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen, vlees, gevogelte, visgerechten, plant-based gerechten, zuivelbereidingen en nagerechten.	BK7_02.09
14.	De leerlingen bereiden gerechten en maaltijden à la minute.	BK7_02.10
15.	De leerlingen passen diverse dresseertechnieken toe voor op het bord en op het buffet.	BK7_02.11
16.	De leerlingen verpakken, etiketteren en slaan bereidingen en producten op.	BK7_02.12
17.	De leerlingen bieden de gerechten- en drankenkaart aan, adviseren de gast en nemen de bestelling op.	BK7_02.13
18.	De leerlingen dienen warme en koude dranken op.	BK7_02.14
19.	De leerlingen dienen gerechten op in de zaal en werken ze af.	BK7_02.15
20.	De leerlingen plannen, organiseren en coördineren werkzaamheden van de keuken onder supervisie van de verantwoordelijke.	BK7_02.16
21.	De leerlingen stellen gerechten en menu's samen met inbegrip van het opstellen van recepturen en technische fiches.	BK7_02.17
22.	De leerlingen voeren controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen en bereidingen en nemen stalen.	BK7_02.03.03
23.	De leerlingen schrijven procedures voor voedselveiligheid uit.	BK7_02.18
24.	De leerlingen beantwoorden vragen van gasten en behandelen klachten.	BK7_02.19
25.	De leerlingen maken een kostprijsberekening en verkoopprijsberekening voor menu's en gerechten.	BK7_02.20
26.	De leerlingen assisteren bij de opleiding en begeleiding van het keukenpersoneel.	BK7_02.16.03
27.	De leerlingen assisteren bij de samenwerking met leveranciers en dienstverleners.	BK7_02.05.04 BK7_02.16.05

Aanvullende onderliggende kennis De opgenomen kennis staat steeds in functie van de specifieke vorming van deze studierichting.	Leerplandoel / subdoel
a. Allergenen	BK7_02.21
b. Diëten en voedingsvoorkeuren	BK7_02.21
c. Ergonomie	BK7_01.04
d. Foodcost, beveragecost en wastecost	BK7_02.20
e. Functionele communicatievaardigheden in het Engels en Frans	BK7_02.22 BK7_02.23
f. Infrastructuur, toestellen en materialen	BK7_02.07
g. Keuken- en zaalorganisatie: efficiënte werkorganisatie, basisprincipes van instructie, feedback en motivatie	BK7_02.16
h. Keukentechnieken	BK7_02.09
i. Keuze van leveranciers	BK7_02.05
j. Menu-engineering	BK7_02.17
k. Menuplanning	BK7_02.17
l. Plant-based koken, vervanging van dierlijke door plantaardige ingrediënten	BK7_02.17
m. Principes van gastvriendelijkheid, interculturele gebruiken, etiquette	BK7_02.19
n. Principes van prijszetting en prijsberekening	BK7_02.20
o. Productkennis: assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, anatomie van de dieren voor consumptie	BK7_02.06 BK7_02.07 BK7_02.08 BK7_02.17
p. Restauranttechnieken	BK7_02.15
q. Restverwerking	BK7_02.17
r. Samenstelling van gerechten en menu's: smaakcombinaties, aroma's, texturen en kleuren, foodpairing, afwisseling in het assortiment	BK7_02.17
s. Verkooptechnieken	BK7_02.13
t. Verpakkings- en bewaarstechnieken	BK7_02.12
u. Voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften	BK7_01.02 BK7_01.03 BK7_01.04 BK7_02.01 BK7_02.06
v. 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

Reguliere trajecten

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...

Duale trajecten

Binnen een duaal traject wordt er gewerkt met erkende werkplekken. Dit houdt in dat er op deze werkplekken voldoende materialen en de nodige uitrusting aanwezig zijn opdat de leerplandoelen kwaliteitsvol kunnen gerealiseerd worden. Om leerlingen, indien nodig, te remediëren, of om eventuele ontbrekende competenties aan te leren, is het niet noodzakelijk dat de school over alle materialen en uitrusting beschikt om alle leerplandoelen te realiseren. Een basisaanwezigheid aan materialen en uitrusting volstaat. Indien nodig kan de school met de werkplek afspraken maken om de remediëring of het aanleren van ontbrekende competenties op de werkplek te organiseren zodat van de daar aanwezige materialen en uitrusting gebruik kan gemaakt worden. Uiteraard kan de school hiervoor ook beroep doen op 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.