



Pedagogische begeleidingsdienst

Huis van het GO!

Willebroekkaai 36

1000 Brussel



LEERPLAN

7^{DE} JAAR

GERICHT OP

INSTROOM

ARBEIDSMARKT

SOMMELIER

NA OK3

ZEVENDE LEERJAAR

LEERPLANNUMMER
7OK3/SOMMELIER

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	23
Samenhang 'doelen die leiden naar een of meer erkende beroepskwalificaties' – leerplandoelen	24
Concordantie beroepskwalificatie – leerplandoelen	26
Minimale materiële vereisten	27
Vakkenkoppeling	28
Pedagogisch – didactische ondersteuning	29

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 **sommelier** gerealiseerd. De sommelier verdiept zich in het productieproces, het degusteren en serveren van wijnen en/of bieren, geeft de gast advies bij de keuze, neemt bestellingen op en voert ze uit, is betrokken bij de opmaak van de wijn- en/of bierkaart, de aankoop van de wijnen en bieren en de promotie van de verkoop, het beheer van de voorraadkelder teneinde de gast optimaal te bedienen.

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

Sommerlier 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

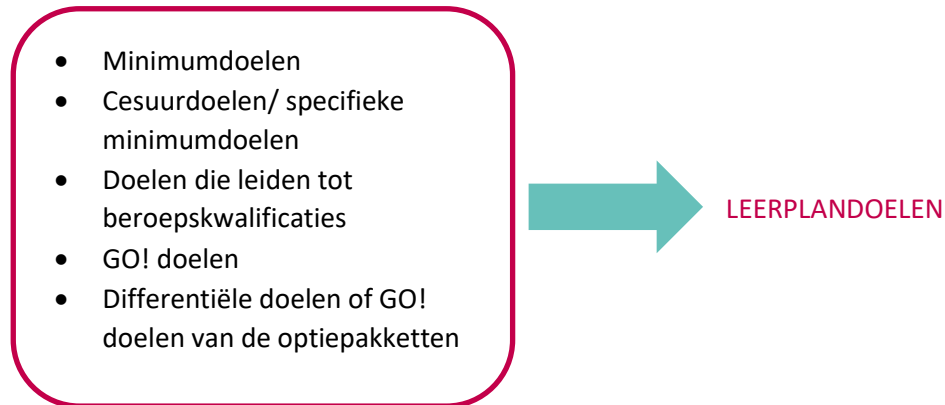
Cruciaal in elke studierichting staat de realisatie van de leerplandoelen. De leerplannen en de lessentabellen van het GO! zijn echter zodanig opgesteld dat het lerarenteam beschikbare ruimte heeft om een schooleigen pedagogisch project te realiseren:

- 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

BK7_01.01	1
De leerlingen werken in teamverband met aandacht voor de organisatiecultuur, communicatie en procedures. ¹	
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. ²	
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.	

¹ Dit generiek doel wordt gerealiseerd binnen de context van de studierichting.

² Dit generiek doel wordt gerealiseerd binnen de context van de studierichting.

BK7_01.03	3
De leerlingen handelen economisch en duurzaam. ³	
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. ⁴	
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.	

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

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

BK7_01.05

De leerlingen bouwen de eigen deskundigheid op.⁵

toepassen

⁵ 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
- besmettingsgevaar
- levensvoorwaarden voor micro-organismen

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_02.02

6

De leerlingen lichten nieuwe trends en producten bij wijn en bier toe.

- nieuwe trends en producten

toepassen

BK7_02.02.01

Subdoel 1

De leerlingen verzamelen informatie over nieuwe trends en producten.

BK7_02.02.02

Subdoel 2

De leerlingen lichten nieuwe trends en producten toe.

BK7_02.02.03

Subdoel 3

De leerlingen passen nieuwe trends toe of gebruiken nieuwe producten.

BK7_02.03

7

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

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

toepassen

BK7_02.03.01

Subdoel 1

De leerlingen volgen de voorraad op.

BK7_02.03.02

Subdoel 2

De leerlingen stellen tekorten vast.

BK7_02.03.03

Subdoel 3

De leerlingen maken bestelbonnen op.

BK7_02.04

8

De leerlingen ontvangen en controleren goederen.

- versheids- en kwaliteitskenmerken van producten
- houdbaarheid van producten
- uitzicht van producten
- voorschriften voor ontvangst en controle van goederen

toepassen

BK7_02.04.01

Subdoel 1

De leerlingen ontvangen goederen.

BK7_02.04.02

Subdoel 2

De leerlingen controleren geleverde goederen op aantallen, houdbaarheid, uitzicht en kwaliteit.

BK7_02.04.03

Subdoel 3

De leerlingen melden afwijkingen.

BK7_02.05

9

De leerlingen slaan goederen op en organiseren de voorraad volgens de oorsprong, het productiejaar, de verpakking en de juiste conserveringsmanier (zoals rijpen en onmiddellijke consumptie) van de diverse wijnen of bieren.

- voorraadbeheer
- registratietechnieken voor voorraadbeheer
- opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren en dranken
- bewaartemperatuur van voedingswaren en dranken
- condities voor opslag- en bewaarruimtes
- FIFO/FEFO

creëren

BK7_02.05.01

Subdoel 1

De leerlingen controleren de condities van de opslag- en bewaarruimtes.

BK7_02.05.02

Subdoel 2

De leerlingen slaan de goederen op in de juiste opslag- of bewaarruimte en volgens het FIFO/FEFO-principe.

BK7_02.05.03

Subdoel 3

De leerlingen organiseren de voorraad de oorsprong, het productiejaar, de verpakking en de juiste conserveringsmanier van de diverse wijnen en bieren.

BK7_02.06

10

De leerlingen richten office en bar in.

- zaalorganisatie: efficiënte werkorganisatie
- infrastructuur, toestellen en materialen

toepassen

BK7_02.06.01

Subdoel 1

De leerlingen maken een planning voor de voorbereidingen van de dienst op basis van de verwachte drukte.

BK7_02.06.02

Subdoel 2

De leerlingen vullen de benodigde dranken en ijs aan en controleren de temperatuur.

BK7_02.06.03

Subdoel 3

De leerlingen schikken de glazen en ander barmateriaal

BK7_02.07

11

De leerlingen maken de tapinstallatie klaar.

toepassen

BK7_02.07.01

Subdoel 1

De leerlingen sluiten vaten aan of vervangen lege vaten.

BK7_02.07.02

Subdoel 2

De leerlingen spoelen de leidingen met voldoende water.

BK7_02.07.03

Subdoel 3

De leerlingen regelen de druk.

BK7_02.07.04

Subdoel 4

De leerlingen controleren het koelsysteem.

BK7_02.08

12

De leerlingen onthalen gasten op een gepaste wijze en wijzen hen een tafel toe.

- principes van gastvriendelijkheid
- interculturele gebruiken
- etiquette en omgangsvormen
- gastentypes
- lichaamstaal
- integer handelen

toepassen

BK7_02.08.01

Subdoel 1

De leerlingen onthalen gasten.

BK7_02.08.02

Subdoel 2

De leerlingen wijzen gasten een plaats toe.

BK7_02.09

13

De leerlingen bieden de wijn- en bierkaart aan, adviseren de gasten en nemen de bestelling op.

- allergenen
- combinaties dranken en gerechten
- diëten en voedingsvoorkeuren
- drankenkennis en oenologie
- foodpairing
- verkooptechnieken
- manueel of digitaal opnemen van bestellingen

creëren

BK7_02.09.01

Subdoel 1

De leerlingen bieden de drankenkaart aan en stellen suggesties voor.

BK7_02.09.02

Subdoel 2

De leerlingen geven informatie over de dranken en gerechten.

BK7_02.09.03

Subdoel 3

De leerlingen adviseren de gast bij de keuze van dranken.

BK7_02.09.04

Subdoel 4

De leerlingen nemen de bestelling op.

BK7_02.10

14

De leerlingen brengen gekozen wijnen en bieren op temperatuur, op de juiste wijze en met het gepaste ritueel.

toepassen

BK7_02.11

15

De leerlingen schenken wijnen en bieren.

- decanteren

toepassen

BK7_02.11.01

Subdoel 1

De leerlingen presenteren wijnen en bieren.

BK7_02.11.02

Subdoel 2

De leerlingen openen wijnen en bieren.

BK7_02.11.03

Subdoel 3

De leerlingen controleren de kwaliteit van de wijnen en bieren.

BK7_02.11.04

Subdoel 4

De leerlingen schenken wijnen en bieren uit.

BK7_02.12

16

De leerlingen dienen de dranken en gerechten op in de zaal.

- serveertechnieken

toepassen

BK7_02.13

17

De leerlingen ruimen de zaal, office en toog op.

toepassen

BK7_02.13.01

Subdoel 1

De leerlingen ruimen tafels, toog en bar af.

BK7_02.13.02

Subdoel 2

De leerlingen bewaren geopende dranken afgesloten.

BK7_02.13.03

Subdoel 3

De leerlingen sorteren leeggoed.

BK7_02.13.04

Subdoel 4

De leerlingen ledigen vuilbakken en plaatsen nieuwe zakken.

BK7_02.14

18

De leerlingen werken een wijn- en bierkaart uit volgens het soort keuken, de geografische regio en de bedrijfsstrategie.

- productenkennis van wijnen en bieren (stijlen, streken, cepages...)
- menu-engineering
- principes van kostprijsberekening en prijszetting
- beveragecost en wastecost
- functionele rekenvaardigheden

creëren

BK7_02.15

19

De leerlingen proeven wijnen en bieren en beoordelen ze volgens zintuiglijke analyse.

- degustatieformulieren
- waarnemingen bij degustatie: visuele waarneming, nasale waarneming, retro-nasale waarneming, smaakwaarneming

analyseren

BK7_02.16

20

De leerlingen beantwoorden vragen van gasten en behandelen klachten.

- regelgeving inzake alcoholische dranken
- klachtenprocedures
- privacy
- deontologie
- integer handelen

toepassen

BK7_02.16.01

Subdoel 1

De leerlingen beantwoorden vragen van gasten.

BK7_02.16.02

Subdoel 2

De leerlingen behandelen klachten van gasten.

BK7_02.17

21

De leerlingen reinigen en bergen het materiaal op (zoals tapinstallatie en glazen).

- reinigingstechnieken
- reinigingsproducten
- reinigingsplannen
- veiligheidsinstructiefiches

toepassen

BK7_02.17.01

Subdoel 1

De leerlingen reinigen het zaal- en barmateriaal.

BK7_02.17.02

Subdoel 2

De leerlingen bergen het gereinigde materiaal op.

BK7_02.17.03

Subdoel 3

De leerlingen reinigen de gebruikte toestellen en tapinstallatie.

BK7_02.17.03

Subdoel 4

De leerlingen melden defecten, gebreken of storingen aan toestellen.

BK7_02.18

22

De leerlingen assisteren bij de begeleiding van zaalmedewerkers.

- basisprincipes van instructie, feedback en motivatie

toepassen

BK7_02.19

De leerlingen communiceren functioneel in het Frans.

- zinnen en regelmatig voorkomende uitdrukkingen van gasten en collega's begrijpen en in eenvoudige bewoordingen communiceren over belangrijke aspecten van wijnen, bieren en andere dranken.

creëren

BK7_02.20

De leerlingen communiceren functioneel in het Engels.

- zinnen en regelmatig voorkomende uitdrukkingen van gasten en collega's begrijpen en in eenvoudige bewoordingen communiceren over belangrijke aspecten van wijnen en bieren en andere dranken.

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 lichten nieuwe trends en producten bij wijn en bier toe.	BK7_02.02
7.	De leerlingen volgen de voorraad op, stellen tekorten vast en maken bestelbonnen op.	BK7_02.03
8.	De leerlingen ontvangen en controleren goederen.	BK7_02.04
9.	De leerlingen slaan goederen op en organiseren de voorraad volgens de oorsprong, het productiejaar, de verpakking en de juiste conserveringsmanier (zoals rijpen en onmiddellijke consumptie) van de diverse wijnen of bieren.	BK7_02.05
10.	De leerlingen richten office en bar in.	BK7_02.06
11.	De leerlingen maken de tapinstallatie klaar.	BK7_02.07
12.	De leerlingen onthalen gasten en wijzen een tafel toe.	BK7_02.08
13.	De leerlingen bieden de wijn- en bierkaart aan, adviseren de gasten en nemen de bestelling op.	BK7_02.09
14.	De leerlingen brengen gekozen wijnen en bieren op temperatuur, op de juiste wijze en met het gepaste ritueel.	BK7_02.10
15.	De leerlingen schenken wijnen en bieren.	BK7_02.11
16.	De leerlingen dienen de dranken en gerechten op in de zaal.	BK7_02.12
17.	De leerlingen ruimen de zaal, office en toog op.	BK7_02.13
18.	De leerlingen werken een wijn- en bierkaart uit volgens het soort keuken, de geografische regio en de bedrijfsstrategie.	BK7_02.14
19.	De leerlingen proeven wijnen en bieren en beoordelen ze volgens zintuiglijke analyse.	BK7_02.15
20.	De leerlingen beantwoorden vragen van gasten en behandelen klachten.	BK7_02.16
21.	De leerlingen reinigen en bergen het materiaal op (zoals tapinstallatie en glazen).	BK7_02.17
22.	De leerlingen assisteren bij de begeleiding van zaalmedewerkers.	BK7_02.18

Aanvullende onderliggende kennis De opgenomen kennis staat steeds in functie van de specifieke vorming van deze studierichting.	Leerplandoel / subdoel
a. Allergenen	BK7_02.09
b. Beveragecost, wastecost en principes van prijszetting	BK7_02.14
c. Combinatie van dranken en gerechten, foodpairing	BK7_02.09
d. Diëten en voedingsvoorkeuren	BK7_02.09
e. Drankenkennis en oenologie	BK7_02.09
f. Ergonomie	BK7_01.04
g. Functionele communicatievaardigheden in het Engels en Frans	BK7_02.19 BK7_02.20
h. Infrastructuur, toestellen en materialen	BK7_02.06
i. Menu-engineering	BK7_02.14
j. Principes van gastvriendelijkheid, interculturele gebruiken, etiquette en integer handelen	BK7_02.08
k. Regelgeving inzake alcoholische dranken	BK7_02.16
l. Serveertechnieken	BK7_02.12
m. Verkooptechnieken	BK7_02.09
n. Voorraadbeheer	BK7_02.03
o. Zaalorganisatie: efficiënte werkorganisatie, basisprincipes van instructie, feedback en motivatie	BK7_02.06 BK7_02.18

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.