



Pedagogische begeleidingsdienst

Huis van het GO!

Willebroekkaai 36

1000 Brussel



LEERPLAN

DERDE GRAAD

SECUNDAIR

ONDERWIJS

GROOTKEUKEN EN CATERING

SPECIFIEK GEDEELTE

ARBEIDSMARKTGERICHTE FINALITEIT

EERSTE EN TWEEDE LEERJAAR

(5^{de} en 6^{de} jaar)

LEERPLANNUMMER

3A/GROOT

INSPECTIENUMMER

GSO-2024-1229-Gemeenschapsonderwijs-adv-D

Versiedatum

31/01/2025

STUDIEDOMEIN

VOEDING & HORECA

Inhoudstafel

Inleiding	3
Samenhang.....	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
Aanloopstructuuronderdeel	18
Algemeen	18
Beroepsgerichte vorming ‘aanloop grootkeuken en catering dual’	18
Leerplandoelen	19
Werkplekcomponent	27
Samenhang ‘doelen die leiden naar een of meer erkende beroepskwalificaties’ – leerplandoelen	28
Concordantie beroepskwalificatie – leerplandoelen	30
Minimale materiële vereisten	31
Reguliere trajecten.....	31
Duale trajecten	31
Aanloopstructuuronderdeel	31
Vakkenkoppeling	32
Pedagogisch – didactische ondersteuning	33

Inleiding

Samenhang

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

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

Eigenheid van de studierichting

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

In deze studierichting worden de competenties van de **beroepskwalificatie grootkeukenhulpkok** gerealiseerd. De grootkeukenhulpkok voert de voorbereidende werkzaamheden uit in functie van warme en koude bereidingen, verwerkt op grote schaal ingrediënten en voedingsmiddelen tot gezonde en smakvolle maaltijden of maaltijdcomponenten, bestelt en ontvangt voedingsmiddelen en volgt grootkeukenprocessen op om de maaltijden te distribueren op een technische, efficiënte en hygiënische manier. De grootkeukenhulpkok werkt meestal met vaste uurroosters in de keuken van onderwijsinstellingen, zorginstellingen, gevangenissen, vliegtuig-, trein- en scheepvaart ... Maaltijden worden bereid voor directe of indirecte consumptie, in koude of warme lijn ... De grootkeukenhulpkok werkt met grote keukentoestellen en -apparatuur. Hij stuurt medewerkers aan en werkt kostenbewust in een commerciële omgeving. Het werk wordt bepaald door de vigerende wet- en regelgeving, regels en bedrijfsafspraken, voorschriften van de diëtist, wensen van de doelgroep en elementen zoals infrastructuur, type bedrijf, omgeving, beschikbare grondstoffen ... De grootkeukenhulpkok handelt snel en oplossingsgericht bij afwijkingen. Hij speelt in op nieuwe ontwikkelingen, technieken en trends en respecteert de tijdsschema's.

Doelgroep

Leerlingen die starten in het eerste leerjaar van de derde graad in de arbeidsmarktgerichte finaliteit hebben door het behalen van de leerplandoelen van de tweede graad de nodige competenties verworven om de overstap naar de derde 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 derde 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 tweede graad hebben leerlingen gekozen voor een studierichting gekoppeld aan een finaliteit.

- Leerlingen die een studierichting gekozen hebben die als een vooropleiding van deze studierichting wordt ingericht, hebben competenties verworven met het oog op het realiseren van de gekoppelde beroepskwalificatie(s). In de derde graad worden deze competenties verder verfijnd, verbreed en verdiept. Daarnaast verhoogt de mate van zelfstandigheid bij het realiseren van de leerplandoelen. Leerlingen uit de volgende studierichtingen hebben een vorming gevolgd die als een logische vooropleiding kan worden beschouwd:

- Restaurant en keuken (arbeidsmarktgerichte finaliteit, tweede graad)
- Keukenmedewerker duaal (arbeidsmarktgerichte finaliteit, tweede graad OK2)
- Medewerker fastfood duaal (arbeidsmarktgerichte finaliteit, tweede graad OK2)

Hoewel al deze logische vooropleidingen voorbereiden op deze studierichting, is er een verschil in de verworven competenties:

- De leerlingen die afkomstig zijn uit de tweede graad arbeidsmarktgerichte finaliteit hebben bredere competenties verworven met minder diepgang.
- De leerlingen die afkomstig zijn uit de tweede graad arbeidsmarktgerichte finaliteit OK2 hebben specifiekere competenties verworven met meer diepgang. Bovendien hebben deze leerlingen hun competenties verworven via de duale leerweg.
- Leerlingen die een studierichting gekozen hebben die tot hetzelfde (sub)domein behoort uit een andere finaliteit (dubbele finaliteit of doorstroom) hebben een meer abstracte vorming genoten met minder aandacht voor concrete toepassingen. Deze leerlingen hebben (mogelijk) minder basisvaardigheden verworven in vergelijking met de leerlingen die uit een logische vooropleiding komen.
- Leerlingen die een studierichting gekozen hebben die inhoudelijk minder of niet aanleunt bij de deze studierichting hebben minder of geen voorkennis.

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. Om in te stappen in het duale traject zijn de leerlingen arbeidsbereid én arbeidsrijp.

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

Vanuit het bovenstaande gegeven 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 (bij duaal leren in samenwerking met de werkplek) de vrijheid en verantwoordelijkheid om leerplandoelen in te plannen in zowel het eerste als tweede jaar van de derde 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 derde 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 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

Logische doorstroommogelijkheden

Grootkeuken en catering is een studierichting met een arbeidsmarktfinaliteit. Dat houdt in dat de leerling voorbereid wordt op succesvolle doorstroom naar een job op de arbeidsmarkt of naar 7de leerjaren of graduaatsopleidingen binnen hetzelfde interessegebied. De leerlingen kunnen ook een Voorbereidend Jaar op het Hoger Onderwijs na Structuuronderdeel met Arbeidsmarktfinaliteit kiezen, 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 'hogere' 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:

BK3_01.01

1

- Links in de eerste rij van elk leerplandoel staat het GO!-volgnummer (bijvoorbeeld BK3_01.01):
 - BK3: Het gaat hier over een doel uit de derde 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.

BK3_01.01.01

Subdoel 1

- Ook de subdoelen krijgen een nummering (bijvoorbeeld BK3_01.01.01):
 - Dit is het eerste subdoel van het leerplandoel BK3_01.01.
- Niet elk leerplandoel heeft subdoelen.

Leerplandoelen¹

BK3_01.01	1
De leerlingen werken in teamverband met aandacht voor de organisatiecultuur, communicatie en procedures. ²	
toepassen	
BK3_01.01.01	Subdoel 1
De leerlingen passen strategieën toe om teamgericht te werken.	
BK3_01.01.02	Subdoel 2
De leerlingen passen strategieën toe om doelgericht te communiceren.	
BK3_01.01.03	Subdoel 3
De leerlingen passen interne procedures en afspraken toe.	

BK3_01.02	2
De leerlingen handelen kwaliteitsbewust. ³	
toepassen	
BK3_01.02.01	Subdoel 1
De leerlingen passen procedures uit stappenplannen, instructiefiches of handleidingen toe.	
BK3_01.02.02	Subdoel 2
De leerlingen passen strategieën voor planning en organisatie toe.	
BK3_01.02.03	Subdoel 3
De leerlingen passen strategieën voor kwaliteitscontrole toe.	

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

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

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

BK3_01.03

3

De leerlingen handelen economisch en duurzaam.⁴

toepassen

BK3_01.03.01

Subdoel 1

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

BK3_01.03.02

Subdoel 2

De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot milieuvoorschriften.

BK3_01.04

4

De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.⁵

toepassen

BK3_01.04.01

Subdoel 1

De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot veilig handelen.

BK3_01.04.02

Subdoel 2

De leerlingen passen procedures met betrekking tot ergonomisch handelen toe.

BK3_01.04.03

Subdoel 3

De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot hygiënisch handelen.

BK3_01.04.04

Subdoel 4

De leerlingen passen technieken 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.

BK3_01.05

De leerlingen bouwen de eigen deskundigheid op.⁶

toepassen

BK3_02.01

12

De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.

- voedselveiligheidsvoorschriften

toepassen

BK3_02.01.01

Subdoel 1

De leerlingen controleren de kritische controlepunten en punten van aandacht voor het eigen werk.

- hygiëneregelgeving en voorschriften
- CCP's, PVA's, GMP, GHP

BK3_02.01.02

Subdoel 2

De leerlingen hanteren de juiste bewaar- en verwerkingstemperatuur.

BK3_02.01.03

Subdoel 3

De leerlingen werken ordelijk.

BK3_02.02

14

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

- reinigings- en ontsmettingsmiddelen voor de grootkeuken
- reinigings- en ontsmettingsprocedures voor de grootkeuken
- reinigingsplan van de grootkeuken
- infrastructuur, toestellen en materialen

toepassen

BK3_02.03

13

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

De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe.

- autocontrolelegids
- autocontrolesysteem
- registratiedocumenten
- traceerbaarheid
- HACCP-plan
- staalname en getuigenschotels

toepassen

BK3_02.04

De leerlingen maken een kostprijsberekening voor een gerecht of menu.

- menu item sheet
- foodcost, beveragecost, wastecost
- productkennis: kostprijs
- principes van prijszetting

creëren

BK3_02.05

5

De leerlingen ontvangen en controleren ~~de~~ goederen bij ontvangst.

- productkennis: assortiment, seizoenen, houdbaarheid, kwaliteits- en versheidskenmerken van voedingsmiddelen
- ingangscontrole
- leveringsbonnen
- non-conformiteit

toepassen

BK3_02.06

6

De leerlingen slaan goederen en bereidingen op.

- bewaarvoorschriften van goederen
- sorteer- en stockeertechnieken
- condities van opslagruimtes

toepassen

BK3_02.07

5

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

- voorraadbeheer
- inventaris
- inkomende en uitgaande goederen
- bestelprocedures

toepassen

BK3_02.08

6

De leerlingen verpakken en etiketteren voedingsmiddelen en bereidingen.

toepassen

BK3_02.08.01

Subdoel 1

De leerlingen verpakken voedingsmiddelen en bereidingen.

BK3_02.08.02

Subdoel 2

De leerlingen etiketteren voedingsmiddelen en bereidingen.

BK3_02.09

7

De leerlingen voeren de voorbereidende werkzaamheden voor de grootkeuken uit.

toepassen

BK3_02.09.01

Subdoel 1

De leerlingen raadplegen de opdracht of het recept.

BK3_02.09.02

Subdoel 2

De leerlingen plannen de werkvolgorde.

- efficiënte werkorganisatie
- basisprincipes van instructie, feedback en motivatie

BK3_02.09.03

Subdoel 3

De leerlingen zetten het benodigde materieel en toestellen klaar.

- specifieke grootkeukenmaterieel

BK3_02.09.04

Subdoel 4

De leerlingen zetten de benodigde ingrediënten klaar.

- productkennis: uitzicht

BK3_02.10

8

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

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

toepassen

BK3_02.11

9

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.

- grootkeukentechnieken
- kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen...)
- regeneratietechnieken
- trends en nieuwe technologieën
- gaartijden
- productkennis: toepassingsmogelijkheden, producteigenschappen
- halffabricaten, convenienceproducten en instantproducten
- restverwerking
- samenstelling van een gerecht
- menuplanning
- combinaties van smaken, aroma's en texturen
- plantaardige alternatieven voor dierlijke ingrediënten

toepassen

BK3_02.12

10

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

toepassen

BK3_02.12.01

Subdoel 1

De leerlingen zetten buffetten (toonbanken, saladebars, selfservice) en banketten klaar.

- specifiek materieel voor buffetten
- temperatuur van gerechten in saladebars, op de toonbank, selfservice, banketten en buffetten

BK3_02.12.02

Subdoel 2

De leerlingen bedienen gasten aan buffetten (toonbank, saladebar) en banketten.

- serveertechnieken
- maaltijdcomponenten
- principes van gastvriendelijkheid

BK3_02.13

11

De leerlingen voeren de maaltijddistributie uit.

- maaltijddistributie
- modaliteiten voor het vervoer van goederen/voedingsproducten
- transportsystemen en -materieel
- distributie- en verdeelsystemen (centraal, decentraal, selfservice, ...)

toepassen

BK3_02.14

De leerlingen bereiden gerechten in functie van diëten, allergieën of voedingsvoorkeuren.

- voedingsleer en gezonde voeding
- allergenen
- diëten en voedingsvoorkeuren

creëren

BK3_02.15

De leerlingen communiceren functioneel mondeling in het Frans.

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

creëren

BK3_02.16

De leerlingen communiceren functioneel mondeling in het Engels.

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

creëren

Aanloopstructuuronderdeel

Algemeen

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

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

Beroepsgerichte vorming 'aanloop grootkeuken en catering dual'

Voor het opbouwen van de beroepsgerichte vorming 'aanloop grootkeuken en catering dual' kan na de screening van de leerling gewerkt worden aan een selectie van leerplandoelen uit het leerplan

- Grootkeuken en catering.

De leerplandoelen uit dit leerplan hoeven niet allemaal aan bod te komen, maar worden geselecteerd en aangeboden in functie van de doelstellingen van de aanloophase van de leerling.

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

Leerplandoelen

BK3_01.01	1
De leerlingen werken in teamverband met aandacht voor de organisatiecultuur, communicatie en procedures. ⁷	
toepassen	
BK3_01.01.01	Subdoel 1
De leerlingen passen strategieën toe om teamgericht te werken.	
BK3_01.01.02	Subdoel 2
De leerlingen passen strategieën toe om doelgericht te communiceren.	
BK3_01.01.03	Subdoel 3
De leerlingen passen interne procedures en afspraken toe.	

BK3_01.02	2
De leerlingen handelen kwaliteitsbewust. ⁸	
toepassen	
BK3_01.02.01	Subdoel 1
De leerlingen passen procedures uit stappenplannen, instructiefiches of handleidingen toe.	
BK3_01.02.02	Subdoel 2
De leerlingen passen strategieën voor planning en organisatie toe.	
BK3_01.02.03	Subdoel 3
De leerlingen passen strategieën voor kwaliteitscontrole toe.	

⁷ Dit generiek doel wordt gerealiseerd binnen de context van de studierichting.

⁸ Dit generiek doel wordt gerealiseerd binnen de context van de studierichting.

BK3_01.03

3

De leerlingen handelen economisch en duurzaam.⁹

toepassen

BK3_01.03.01

Subdoel 1

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

BK3_01.03.02

Subdoel 2

De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot milieuvoorschriften.

BK3_01.04

4

De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.¹⁰

toepassen

BK3_01.04.01

Subdoel 1

De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot veilig handelen.

BK3_01.04.02

Subdoel 2

De leerlingen passen procedures met betrekking tot ergonomisch handelen toe.

BK3_01.04.03

Subdoel 3

De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot hygiënisch handelen.

BK3_01.04.04

Subdoel 4

De leerlingen passen technieken voor EHBO toe.

⁹ Dit generiek doel wordt gerealiseerd binnen de context van de studierichting.

¹⁰ Dit generiek doel wordt gerealiseerd binnen de context van de studierichting.

BK3_02.01

12

De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.

- voedselveiligheidsvoorschriften

toepassen

BK3_02.01.01

Subdoel 1

De leerlingen controleren de kritische controlepunten en punten van aandacht voor het eigen werk.

- hygiëneregelgeving en voorschriften
- CCP's, PVA's, GMP, GHP

BK3_02.01.02

Subdoel 2

De leerlingen hanteren de juiste bewaar- en verwerkingstemperatuur.

BK3_02.01.03

Subdoel 3

De leerlingen werken ordelijk.

BK3_02.02

14

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

- reinigings- en ontsmettingsmiddelen voor de grootkeuken
- reinigings- en ontsmettingsprocedures voor de grootkeuken
- reinigingsplan van de grootkeuken
- infrastructuur, toestellen en materialen

toepassen

BK3_02.03

13

De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe.

- autocontrolelogs
- autocontrolesysteem
- registratiedocumenten
- traceerbaarheid
- HACCP-plan
- staalname en getuigenschoten

toepassen

BK3_02.04

De leerlingen maken een kostprijsberekening voor een gerecht of menu.

- menu item sheet
- foodcost, beveragecost, wastecost
- productkennis: kostprijs
- principes van prijszetting

creëren

BK3_02.05

5

De leerlingen ontvangen en controleren ~~de~~ goederen bij ontvangst.

- productkennis: assortiment, seizoenen, houdbaarheid, kwaliteits- en versheidskenmerken van voedingsmiddelen
- ingangscontrole
- leveringsbonnen
- non-conformiteit

toepassen

BK3_02.06

6

De leerlingen slaan goederen en bereidingen op.

- bewaarvoorschriften van goederen
- sorteer- en stockeertechnieken
- condities van opslagruimtes

toepassen

BK3_02.07

5

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

- voorraadbeheer
- inventaris
- inkomende en uitgaande goederen
- bestelprocedures

toepassen

BK3_02.08

6

De leerlingen verpakken en etiketteren voedingsmiddelen en bereidingen.

toepassen

BK3_02.08.01

Subdoel 1

De leerlingen verpakken voedingsmiddelen en bereidingen.

BK3_02.08.02

Subdoel 2

De leerlingen etiketteren voedingsmiddelen en bereidingen.

BK3_02.09

7

De leerlingen voeren de voorbereidende werkzaamheden voor de grootkeuken uit.

toepassen

BK3_02.09.01

Subdoel 1

De leerlingen raadplegen de opdracht of het recept.

BK3_02.09.02

Subdoel 2

De leerlingen plannen de werkvolgorde.

- efficiënte werkorganisatie
- basisprincipes van instructie, feedback en motivatie

BK3_02.09.03

Subdoel 3

De leerlingen zetten het benodigde materieel en toestellen klaar.

- specifieke grootkeukenmaterieel

BK3_02.09.04

Subdoel 4

De leerlingen zetten de benodigde ingrediënten klaar.

- productkennis: uitzicht

BK3_02.10

8

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

- voorbereidingstechnieken
- snijtechnieken
- verpakken en bewaartechnieken
- productkennis: anatomie van de dieren voor consumptie

toepassen

BK3_02.11

9

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.

- grootkeukentechnieken
- kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuüm koken, regenereren, snelkoelen...)
- regeneratietechnieken
- trends en nieuwe technologieën
- gaartijden
- productkennis: toepassingsmogelijkheden, producteigenschappen
- halffabricaten, convenienceproducten en instantproducten
- restverwerking
- samenstelling van een gerecht
- menuplanning
- combinaties van smaken, aroma's en texturen
- plantaardige alternatieven voor dierlijke ingrediënten

toepassen

BK3_02.12

10

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

toepassen

BK3_02.12.01

Subdoel 1

De leerlingen zetten buffetten (toonbanken, saladebars, selfservice) en banketten klaar.

- specifiek materieel voor buffetten
- temperatuur van gerechten in saladebars, op de toonbank, selfservice, banketten en buffetten

BK3_02.12.02

Subdoel 2

De leerlingen bedienen gasten aan buffetten (toonbank, saladebar) en banketten.

- serveertechnieken
- maaltijdcomponenten
- principes van gastvriendelijkheid

BK3_02.13

11

De leerlingen voeren de maaltijddistributie uit.

- maaltijddistributie
- modaliteiten voor het vervoer van goederen/voedingsproducten
- transportsystemen en -materieel
- distributie- en verdeelsystemen (centraal, decentraal, selfservice, ...)

toepassen

BK3_02.14

De leerlingen bereiden gerechten in functie van diëten, allergieën of voedingsvoorkeuren.

- voedingsleer en gezonde voeding
- allergenen
- diëten en voedingsvoorkeuren

creëren

BK3_02.15

De leerlingen communiceren functioneel mondeling in het Frans.

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

creëren

BK3_02.16

De leerlingen communiceren functioneel mondeling in het Engels.

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

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).	BK3_01.01
2	De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.	BK3_01.02
3	De leerlingen handelen economisch en duurzaam.	BK3_01.03
4	De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.	BK3_01.04
5	De leerlingen ontvangen en controleren de goederen, volgen de voorraad op, stellen tekorten vast en maken bestelbonnen op.	BK3_02.05 BK3_02.07
6	De leerlingen verpakken en etiketteren de bereidingen en producten en slaan ze op.	BK3_02.06 BK3_02.08
7	De leerlingen voeren de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen.	BK3_02.09
8	De leerlingen maken vlees, vis, gevogelte, groenten, fruit en andere basisproducten schoon en bewerken, versnijden en portioneren ze.	BK3_02.10
9	De leerlingen passen diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen, vlees, gevogelte, visgerechten, plant-based gerechten, zuivelbereidingen en nagerechten en gebruiken hierbij specifieke ingrediënten.	BK3_02.11
10	De leerlingen passen diverse dresseertechnieken toe voor op het bord en op het buffet.	BK3_02.12
11	De leerlingen bereiden de maaltijddistributie voor.	BK3_02.13
12	De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.	BK3_02.01
13	De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe.	BK3_02.03
14	De leerlingen maken het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon.	BK3_02.02

Aanvullende onderliggende kennis De opgenomen kennis staat steeds in functie van de specifieke vorming van deze studierichting.	In leerplandoel / subdoel
Allergenen	BK3_02.14
Diëten en voedingsvoorkeuren	BK3_02.14
Ergonomie	BK3_01.04.02
Foodcost en wastecost	BK3_02.04
Functionele communicatievaardigheden Frans en Engels	BK3_02.15 BK3_02.16
Grootkeukentechnieken	BK3_02.11
Infrastructuur, toestellen en materialen	BK3_02.02
Keukenorganisatie: efficiënte werkorganisatie, basisprincipes van instructie, feedback en motivatie	BK3_02.09.02
Maaltijddistributie	BK3_02.13
Menuplanning	BK3_02.11
Nieuwe trends en technologieën	BK3_02.11
Principes van gastvriendelijkheid	BK3_02.12.02
Principes van prijszetting	BK3_02.04
Productkennis: assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, anatomie van de dieren voor consumptie	BK3_02.04 BK3_02.05 BK3_02.09.04 BK3_02.10 BK3_02.11
Plant-based koken, vervanging van dierlijke door plantaardige ingrediënten	BK3_02.11
Verpakken en bewaarstechnieken	BK3_02.08 BK3_02.10
Voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften	BK3_02.01 BK3_01.03.02 BK3_01.02.03 BK3_02.05
Voorraadbeheer	BK3_02.07

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...

Aanloopstructuuronderdeel

Voor het realiseren van leerplandoelen in de aanloophase is er nood aan voldoende materialen en de nodige uitrusting opdat de geselecteerde doelen 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 geselecteerde 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.