



Pedagogische begeleidingsdienst

Huis van het GO!

Willebroekkaai 36

1000 Brussel



LEERPLAN

TWEEDE GRAAD

SECUNDAIR

ONDERWIJS

HORECA

SPECIFIEK GEDEELTE

DUBBELE FINALITEIT

---

EERSTE EN TWEEDE LEERJAAR

(3<sup>de</sup> en 4<sup>de</sup> jaar)

LEERPLANNUMMER

2DA/HORECA

INSPECTIENUMMER

GSO-2024-1157-Gemeenschapsonderwijs-adv-V25

Versiedatum

31/01/2025

STUDIEDOMEIN

VOEDING & HORECA

## Inhoudstafel

<b>Inleiding</b>	<b>3</b>
Samenhang	3
Eigenheid van de studierichting	3
Doelgroep	4
Onderwijskwalificatie	4
Logische doorstroommogelijkheden	5
Gepersonaliseerd Samen Leren	5
Ruimte voor het eigen pedagogisch project	5
<b>Opbouw van de leerplandoelen</b>	<b>6</b>
Herkomst van de doelen	6
De leerplandoelen	6
Subdoelen	7
Minimale inhoudelijke afbakening	7
Nummering van de leerplandoelen	7
<b>Leerplandoelen</b>	<b>9</b>
Engels en Frans: pakket uit communicatieve vaardigheden	9
BK-doelen	15
<b>Samenhang cesuurdoelen - leerplandoelen</b>	<b>25</b>
<b>Samenhang 'doelen die leiden naar een of meer erkende beroepskwalificaties' – leerplandoelen</b>	<b>27</b>
<b>Concordantie beroepskwalificatie – leerplandoelen</b>	<b>29</b>
<b>Minimale materiële vereisten</b>	<b>30</b>
<b>Vakkenkoppeling</b>	<b>31</b>
<b>Pedagogisch – didactische ondersteuning</b>	<b>32</b>

## Inleiding

---

### Samenhang

Dit is een leerplan voor het specifieke gedeelte dubbele finaliteit, tweede graad.

Dit leerplan moet in samenhang gelezen worden met het leerplan 'Tweede graad secundair onderwijs - Basisvorming dubbele 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 realiseren doelen die in de 3de graad leiden naar de beroepskwalificatie Kok en Kelner.

- 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.
- De **Kelner** ontvangt de gasten, stelt gerechten en dranken voor, neemt bestellingen op, geeft deze door aan het bar- of keukenpersoneel, serveert de dranken en/of gerechten, werkt ze eventueel af aan tafel, maakt de rekening op en rekent af teneinde de gast optimaal te bedienen.

De specifieke vorming bestaat daarnaast ook uit leerplandoelen die voorbereiden op vervolgonderwijs:

- WD 02.17 Frans en Engels: pakket uit communicatieve vaardigheden

## Doelgroep

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

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

In de eerste graad hebben leerlingen in het kader van een brede, oriënterende graad gekozen voor een basisoptie.

- Leerlingen die een basisoptie gekozen hebben die aansluit bij deze studierichting hebben al enigszins kennis gemaakt met de inhoud van deze studierichting.
- Leerlingen die een basisoptie gekozen hebben die minder of niet aanleunt bij de deze studierichting hebben minder of geen voorkennis.

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

## Onderwijskwalificatie

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

Deze studierichting bereidt voor op een studierichting in de derde graad van VKS-niveau 4. De uitgangspunten voor een VKS-niveau 4 zijn:

- Kennis en vaardigheden:
  - concrete en abstracte gegevens (informatie en begrippen) uit een specifiek domein interpreteren
  - reflectieve cognitieve en productieve motorische vaardigheden toepassen
  - gegevens evalueren en integreren
  - strategieën ontwikkelen voor het uitvoeren van diverse taken en om diverse, concrete, niet-vertrouwde (maar weliswaar domeinspecifieke) problemen op te lossen
- Context, autonomie en verantwoordelijkheid:
  - handelen in een combinatie van wisselende contexten
  - autonoom functioneren met enig initiatief
  - volledige verantwoordelijkheid voor eigen werk opnemen
  - het eigen functioneren evalueren en bijsturen met het oog op het bereiken van collectieve resultaten

In de tweede graad worden de leerlingen voorbereid om deze kwalificatie in de derde graad te bereiken.

## Logische doorstroommogelijkheden

Deze studierichting heeft een logische doorstroom naar:

- Horeca (dubbele finaliteit, derde graad)

## 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:

- cesuurdoelen
- doelen die leiden tot beroepskwalificaties
- GO!-doelen

### De leerplandoelen

Elk leerplandoel heeft minimum 1 handelingswerkwoord. Een overzicht van de handelingswerkwoorden met, indien nodig, een verklaring is terug te vinden op de GO! Navigator.

Aan elk leerplandoel wordt een beheersingsniveau toegevoegd. Voor de leerplannen van het GO! maken we gebruik van een eigen GO!-taxonomie, geïnspireerd op de Taxonomie van Bloom:

- Memoriseren: Gegevens zoals begrippen, formules... kunnen ophalen zonder gebruik te maken van hulpmiddelen.  
Geen enkel leerplandoel heeft 'memoriseren' als beheersingsniveau. Memoriseren zonder context kan immers nooit het einddoel zijn. Memoriseren kan wel een belangrijk element zijn om een leerplandoel te realiseren.
- Begrijpen: Inzicht verwerven en dit inzicht helder kunnen weergeven, al dan niet aan de hand van voorbeelden.
- Toepassen: Formules, technieken, regels... kunnen toepassen.
- Analyseren: Op basis van nieuwe gegevens, informatie, kenmerken, verbanden... tot een besluit komen
- Evalueren: Op basis van nieuwe gegevens, informatie, kenmerken, verbanden... en aan de hand van criteria, argumenten... een oordeel onderbouwen.
- Creëren: In het kader van een probleemstelling, onderzoek, opdracht... een product ontwikkelen zoals een oplossing, een realisatie, een presentatie...

Er is geen hiërarchie tussen de verschillende beheersingsniveaus. Wel zal je om een 'hoger' beheersingsniveau te bereiken meestal ook gebruik maken van onderliggende beheersingsniveaus, bijvoorbeeld memoriseren om te analyseren.

In de GO! Navigator worden de beheersingsniveaus aan de hand van een filmpje uitgelegd.

## Subdoelen

De subdoelen zijn niet vrijblijvend geformuleerd maar maken integraal deel uit van het leerplandoel. Elk subdoel moet bijgevolg aangeboden worden. Alle subdoelen samen dekken het leerplandoel.

## Minimale inhoudelijke afbakening

Het concept van de minimumdoelen wordt doorgetrokken naar de leerplandoelen van het GO!. Dit concept houdt in dat de kennis die noodzakelijk is om het leerplandoel te realiseren niet expliciet wordt opgesomd. Indien er twijfel kan ontstaan of een bepaald kenniselement al dan niet tot het leerplandoel behoort, wordt het uitdrukkelijk vermeld via onderliggende bullets. Concreet betekent dit dat de onderliggende bullets deel uitmaken van het leerplandoel en als dusdanig ook aan bod moeten komen.

Om leerplandoelen te realiseren, is er vaktaal nodig. Hoewel vaktaal niet expliciet in de leerplandoelen wordt opgenomen, maakt vaktaal wel deel uit van het leerplandoel. Net zoals dit het geval is bij andere kenniselementen is het aan de leraar om te bepalen welke vaktaal er nodig is om het leerplandoel te realiseren.

Het gehanteerde concept vertrekt van een groot vertrouwen in de professionaliteit van de leraar. Vanuit een professionele deskundigheid zal de leraar bepalen welke kennis er nodig is om het doel te realiseren waarbij de kenniselementen die in de bullets zijn aangegeven of expliciet vermeld in het leerplandoel minimaal worden meegenomen.

## Nummering van de leerplandoelen

Boven elk leerplandoel staat er een nummering. De betekenis is de volgende:

BK2\_01.01

1

- Links in de eerste rij van elk leerplandoel staat het GO!-volgnummer (bijvoorbeeld BK2\_01.01):
  - BK2: Het gaat hier over een doel uit de tweede graad dat leidt tot een beroepskwalificatie
  - 01.01: Dit is het volgnummer van het leerplandoel.
    - Doelen van de vorm 01.xx hebben betrekking op generieke doelen en zijn op eenzelfde manier geformuleerd in alle studierichtingen van deze graad en deze finaliteit.
    - Doelen van de vorm 02.xx hebben betrekking op specifieke doelen die eigen zijn aan deze studierichting.
- Rechts in de eerste rij van elk leerplandoel staat de herkomst van het leerplandoel (bijvoorbeeld 1 of geen nummer):
  - Het nummer verwijst naar het corresponderend doel in het curriculumdossier. De curriculumdossiers zijn terug te vinden op de website van AHOVOKS.
  - Indien er geen nummer staat, gaat het over een GO!-doel.

BK2\_01.01.01

Subdoel 1

- Ook de subdoelen krijgen een nummering (bijvoorbeeld BK2\_01.01.01):
  - Dit is het eerste subdoel van het leerplandoel BK2\_01.01.
- Niet elk leerplandoel heeft subdoelen.

In plaats van 'BK2' kan het nummer ook beginnen met 'WD2':

WD2\_09.06.01

09.06.01

- De betekenis van het nummer links (bijvoorbeeld WD2\_09.06.01):
  - WD2: Het gaat hier over een doel uit de tweede graad dat behoort tot een wetenschapsdomein
  - 09.06.01: Dit is het volgnummer van het leerplandoel.
    - Doelen van de vorm 09.xx.xx hebben betrekking op wetenschapsdomein 09. (In dit geval verwijst 09 naar 'Chemie'. In totaal zijn er 16 wetenschapsdomeinen.)
    - Doelen van de vorm xx.06.xx hebben betrekking op subdomein 06 van het betrokken wetenschapsdomein.
    - Het laatste cijfer (xx.xx.01) is het volgnummer binnen het subdomein.

De lijst van de wetenschapsdomeinen en de subdomeinen is terug te vinden in de GO! Navigator.

- Rechts in de eerste rij van elk leerplandoel staat de herkomst van het leerplandoel:
  - Het nummer (bijvoorbeeld 09.06.01) verwijst naar het corresponderend cesuurodoel 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.

WD2\_09.06.01.01

Subdoel 1

- Ook de subdoelen krijgen een nummering (bijvoorbeeld WD2\_09.06.01.01):
  - Dit is het eerste subdoel van het leerplandoel WD2\_09.01.01.
- Indien een subdoel overeenkomt met een cesuurodoel wordt de verwijzing naar het cesuurodoel rechts in de tabel opgenomen.
- Niet elk leerplandoel heeft subdoelen.



## Leerplandoelen

### Engels en Frans: pakket uit communicatieve vaardigheden

WD2\_02.17.01

02.17.01

De leerlingen bepalen het onderwerp, de hoofdgedachte en de hoofdpunten bij het doelgericht lezen en beluisteren van teksten.

- -teksten in het Engels en in het Frans
- -tekstkenmerken voor receptie

Tekstsoorten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• variatie aan tekstsoorten</li> </ul>	
Structuur en samenhang	<ul style="list-style-type: none"> <li>• tekststructuur met een beperkte mate van complexiteit</li> <li>• vrij grote en herkenbare samenhang</li> </ul>	
Inhoud	<ul style="list-style-type: none"> <li>• hoofdzakelijk frequente woorden, woordcombinaties en vaste uitdrukkingen uit een beperkte waaier aan relevante thema's binnen het persoonlijke, publieke, professionele en educatieve domein</li> <li>• concrete tot vrij algemene inhoud</li> <li>• niet al te hoge informatiedichtheid</li> </ul>	
Lengte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zinsbouw met een beperkte mate van complexiteit</li> <li>• vrij korte en af en toe iets langere teksten</li> </ul>	
Taal	Bijkomend voor mondelinge receptie	Bijkomend voor schriftelijke receptie
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• geen of weinig achtergrondruis</li> <li>• normaal spreektempo met pauzes</li> <li>• <u>  </u>ondersteunende maar natuurlijke intonatie heldere uitspraak, duidelijke articulatie</li> <li>• <u>  </u>met visuele ondersteuning</li> <li>• <u>met ondersteuning van non-verbaal gedrag-</u></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• duidelijke lay-out</li> </ul>

analyseren

WD2\_02.17.01.01

Subdoel 1

De leerlingen bepalen het onderwerp, de hoofdgedachte en de hoofdpunten bij het doelgericht lezen van teksten.

WD2\_02.17.01.02

Subdoel 2

De leerlingen bepalen het onderwerp, de hoofdgedachte en de hoofdpunten bij het doelgericht beluisteren van teksten.

WD2\_02.17.02

02.17.02

De leerlingen selecteren relevante informatie bij het lezen en beluisteren van teksten.

- teksten in het Engels en in het Frans
- tekstkenmerken voor receptie

analyseren

WD2\_02.17.02.01

Subdoel 1

De leerlingen selecteren relevante informatie bij het lezen van teksten.

WD2\_02.17.02.01

Subdoel 2

De leerlingen selecteren relevante informatie bij het beluisteren van teksten.

- ~~teksten in het Engels en in het Frans~~
- ~~tekstkenmerken voor receptie~~

WD2\_02.17.03

02.17.03

De leerlingen spreken en schrijven doelgericht.

- in het Engels en in het Frans
- minimumvereisten voor productie:
  - gepaste en herkenbare tekststructuur
  - duidelijk herkenbare tekstverbanden
  - beheersing van frequente woorden, woordcombinaties en vaste uitdrukkingen om zich uit te drukken over een beperkte waaier aan relevante thema's binnen het persoonlijke, publieke, professionele en educatieve domein, al kunnen lexicale beperkingen leiden tot herhaling, tot omhaal van woorden en tot moeite met formulering
  - concrete tot vrij algemene inhoud
  - over het algemeen redelijk goede beheersing van eerder en nieuwverworven grammaticale structuren, maar met merkbare invloed vanuit de moedertaal; fouten komen voor, maar begrip van boodschap door ontvanger komt meestal niet in het gedrang
  - enkelvoudige en eenvoudig samengestelde zinnen
  - gepast register
  - vrij beperkte lengte
  - variatie aan tekstsoorten
  - bijkomend voor schriftelijke productie:
    - tekstopbouwende elementen: titel, alinea
    - duidelijke, gepaste lay-out
    - redelijk correcte spelling van frequente woorden uit het aangeleerde lexicale repertoire
  - bijkomend voor mondelinge productie:
    - gepaste lichaamstaal
    - uitspraak is over het algemeen voldoende helder om te worden verstaan en om begrip van de boodschap niet in het gedrang te brengen ondanks een duidelijk accent, maar gesprekspartners zullen regelmatig om herhaling moeten vragen; mogelijk duidelijke invloed van andere talen op uitspraak
    - kan zich in korte uitingen verstaanbaar maken ondanks duidelijke onderbrekingen, valse starts en herformuleringen
  - met behulp van ondersteunende middelen -

creëren

WD2\_02.17.03.01

Subdoel 1

De leerlingen spreken doelgericht.

WD2\_02.17.03.02

Subdoel 2

De leerlingen schrijven doelgericht.

- ~~in het Engels en in het Frans~~
- ~~minimumvereisten voor productie:-~~
  - ~~gepaste en herkenbare tekststructuur~~
  - ~~duidelijk herkenbare tekstverbanden~~

- ~~beheersing van frequente woorden, woordcombinaties en vaste uitdrukkingen om zich uit te drukken over een beperkte waaier aan relevante thema's binnen het persoonlijke, publieke, professionele en educatieve domein, al kunnen lexicale beperkingen leiden tot herhaling, tot omhaal van woorden en tot moeite met formulering~~
- ~~concrete tot vrij algemene inhoud~~
- ~~over het algemeen redelijk goede beheersing van eerder en nieuwverworven grammaticale structuren, maar met merkbare invloed vanuit de moedertaal; fouten komen voor, maar begrip van boodschap door ontvanger komt meestal niet in het gedrang~~
- ~~enkelvoudige en eenvoudig samengestelde zinnen~~
  - ~~gepast register~~
  - ~~vrij beperkte lengte~~
  - ~~variatie aan tekstsoorten~~
- ~~bijkomend voor schriftelijke productie:~~
  - ~~tekstopbouwende elementen: titel, alinea~~
  - ~~duidelijke, gepaste lay-out~~
  - ~~redelijk correcte spelling van frequente woorden uit het aangeleerde lexicale repertoire~~
- ~~bijkomend voor mondelinge productie:~~
  - ~~gepaste lichaamstaal~~
  - ~~uitspraak is over het algemeen voldoende helder om te worden verstaan en om begrip van de boodschap niet in het gedrang te brengen ondanks een duidelijk accent, maar gesprekspartners zullen regelmatig om herhaling moeten vragen; mogelijk duidelijke invloed van andere talen op uitspraak~~
  - ~~kan zich in korte uitingen verstaanbaar maken ondanks duidelijke onderbrekingen, valse starts en herformuleringen~~
- met behulp van ondersteunende middelen

WD2\_02.17.04

02.17.04

De leerlingen nemen doelgericht deel aan mondelinge en schriftelijke interactie.

- in het Engels en in het Frans
- tekstkenmerken voor receptie
- minimumvereisten voor productie
  - bijkomend voor mondelinge en schriftelijke interactie:
    - gepaste beleefdheidsconventies bij alledaagse taalhandelingen
  - bijkomend voor mondelinge interactie:
    - kan redelijk gemakkelijk interactief zijn in gestructureerde situaties en korte gesprekken, mits er om herhaling of herformulering kan gevraagd worden
    - kan een eenvoudig gesprek beginnen, gaande houden en beëindigen

creëren

WD2\_02.17.04.01

Subdoel 1

De leerlingen nemen doelgericht deel aan mondelinge interactie.

WD2\_02.17.04.02

Subdoel 2

De leerlingen nemen doelgericht deel aan schriftelijke interactie.

- ~~tekstkenmerken en minimumvereisten derde graad basisvorming D/A~~
- ~~bijkomend schriftelijke en mondelinge receptie, productie en interactie: kenmerken tweede graad basisvorming D/A~~
- ~~in het Engels en in het Frans~~
- ~~tekstkenmerken voor receptie~~
- ~~minimumvereisten voor productie~~
- ~~bijkomend voor mondelinge en schriftelijke interactie:~~
  - ~~gepaste beleefdheidsconventies bij alledaagse taalhandelingen~~
- ~~bijkomend voor mondelinge interactie:~~
  - ~~kan redelijk gemakkelijk interactief zijn in gestructureerde situaties en korte gesprekken, mits er om herhaling of herformulering kan gevraagd worden~~
  - kan een eenvoudig gesprek beginnen, gaande houden en beëindigen

## BK-doelen<sup>1</sup>

BK2\_01.01

1

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

toepassen

BK2\_01.01.02

Subdoel 1

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

BK2\_01.01.02

Subdoel 2

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

BK2\_01.01.03

Subdoel 3

De leerlingen passen onder begeleiding interne procedures en afspraken toe.

BK2\_01.02

2

De leerlingen handelen onder begeleiding kwaliteitsbewust.

toepassen

BK2\_01.02.01

Subdoel 1

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

BK2\_01.02.02

Subdoel 2

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

BK2\_01.02.03

Subdoel 3

De leerlingen passen onder begeleiding strategieën voor kwaliteitscontrole toe.

<sup>1</sup> Voor de doelen die leiden naar beroepskwalificaties gaan we in de tweede graad uit van eenvoudige situaties of handelingen waar leerlingen volgens richtlijnen en onder begeleiding werken. Indien er een opbouw is van de tweede naar de derde graad binnen de leerlijn 'onder begeleiding naar zelfstandige realisatie' krijgt het betrokken leerplandoel / subdoel in de tweede graad de expliciete vermelding 'onder begeleiding'.

BK2\_01.03

3

De leerlingen handelen onder begeleiding economisch en duurzaam.

toepassen

BK2\_01.03.01

Subdoel 1

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

BK2\_01.03.02

Subdoel 2

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

BK2\_01.04

4

De leerlingen handelen onder begeleiding veilig, ergonomisch en hygiënisch.

toepassen

BK2\_01.04.01

Subdoel 1

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

BK2\_01.04.02

Subdoel 2

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

BK2\_01.04.03

Subdoel 3

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

BK2\_01.04.04

Subdoel 4

De leerlingen passen onder begeleiding basistechnieken voor EHBO toe.



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

toepassen

BK2\_02.01.01

Subdoel 1

De leerlingen beschrijven biologische, chemische en fysische gevaren.

BK2\_02.01.02

Subdoel 2

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

BK2\_02.01.03

Subdoel 3

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

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

BK2\_02.01.04

Subdoel 4

De leerlingen sorteren afval.

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

- gevarensymbolen
- veiligheidsinstructiefiches
- reinigings- en ontsmettingstechnieken
- ~~systematisch opruimen van de werkplek~~

toepassen

#### BK2\_02.02.01

#### Subdoel 1

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

#### BK2\_02.02.02

#### Subdoel 2

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

De leerlingen stellen onder begeleiding eenvoudige gerechten samen.

- samenstelling van basisgerechten
- vaktechnisch menugeraamte
- productkennis: basisassortiment

creëren

De leerlingen illustreren het belang van gezonde en gevarieerde voeding.

- voedingsmiddelen en voedingsstoffen
- voedingswaarde
- evenwichtige en gevarieerde voeding
- voedingsmodel
- ~~invloed van basisbereidingstechnieken op de voedingswaarde~~
- voedingstendensen
- allergenen

begrijpen

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

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

toepassen

De leerlingen verpakken en etiketteren onder begeleiding grondstoffen en bereidingen.

- soorten recipiënten en verpakkingsmateriaal zoals glas, metaal, porselein, plastics, aluminiumfolie, papier
- bewaartechnieken zoals koelen, invriezen, droog bewaren, vacuümtrekken
- verplichte en informatieve vermeldingen op etiketten zoals gewicht, samenstelling, houdbaarheid
- ~~verpakkingsmethoden~~
- ~~invloed van een verpakking op het bewaren van een product~~

toepassen

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

toepassen

De leerlingen interpreteren de werkfiche.

- recepturen / werkinstructiefiches

De leerlingen zetten onder begeleiding het juiste materieel klaar.

- basiskeukenmaterieel en -toestellen

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

- basisgrondstoffen en voedingsproducten
- samenstelling van bereidingen
- meetinstrumenten

De leerlingen voeren onder begeleiding voorbereidende werkzaamheden voor basisbereidingen uit.

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

toepassen

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

- basissoepen
- basissauzen
- basisbereidingen voor deegwaren, rijstgerechten en aardappelbereidingen
- basiszuivelbereidingen en nagerechten
- basisbereidingen voor vlees, gevogelte, visgerechten en plant-based gerechten

toepassen

de leerlingen passen onder begeleiding dresseertechnieken toe.

- dresseer- en serveertechnieken

toepassen

De leerlingen onderzoeken onder begeleiding de invloed van omgevingsfactoren, ~~of~~ grondstoffen, hulpstoffen en additieven bij het bereiden van basisgerechten.

- fysische en chemische processen met betrekking tot basisbereidingen
- toepassingsmogelijkheden van basisproducten
- invloed van basisbereidingstechnieken op de structuur, smaken en aroma's van voedingsmiddelen
- wetenschappelijke methode

creëren

## BK2\_02.12

8

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

toepassen

### BK2\_02.12.01

Subdoel 1

De leerlingen interpreteren de opdracht.

### BK2\_02.12.02

Subdoel 2

8

De leerlingen zetten onder begeleiding het juiste materieel klaar.

- standaard bar- en restaurantmaterieel

### BK2\_02.12.03

Subdoel 3

8

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

## BK2\_02.13

14

De leerlingen voeren onder begeleiding de voorbereidende werkzaamheden uit in het restaurant, bar en office.

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

toepassen

## BK2\_02.14

15

De leerlingen ~~verz~~orgen onder begeleiding voor een klantvriendelijke ontvangst, bediening en afscheid van gasten.

- eenvoudige etiketteregels
- klantvriendelijkheid
- ~~vestia~~erdienst

toepassen

BK2\_02.15

16

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

toepassen

BK2\_02.15.01

Subdoel 1

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

- eenvoudige koude dranken

BK2\_02.15.02

Subdoel 2

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

- eenvoudige warme dranken

BK2\_02.16

17

De leerlingen bedienen gasten onder begeleiding en ruimen af.

toepassen

BK2\_02.16.01

Subdoel 1

De leerlingen nemen onder begeleiding de bestelling op.

BK2\_02.16.02

Subdoel 2

De leerlingen dienen onder begeleiding gerechten op volgens verschillende diensten.

- technieken om dienborden en borden te dragen
- bedieningstechnieken

BK2\_02.16.03

Subdoel 3

De leerlingen ruimen onder begeleiding de tafel af.

#### BK2\_02.17

De leerlingen vergelijken kenmerken van verschillende logiesvertrekkende en maaltijdverstreckende bedrijven.

- doelgroep
- organisatie
- accommodatie
- aanbod

analyseren

#### BK2\_02.18

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

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

toepassen

#### BK2\_02.19

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

- elementaire woorden en eenvoudige zinnen in het Engels

toepassen



## Samenhang cesuurdoelen - leerplandoelen

Nummer cesuurdoel	Cesuurdoel	Leerplandoel / subdoel
Frans en Engels: pakket uit communicatieve vaardigheden		
<b>02.17.01</b>	<p>De leerlingen bepalen het onderwerp, de hoofdgedachte en de hoofdpunten bij het doelgericht lezen en beluisteren van teksten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teksten in het Engels en in het Frans</li> <li>• Tekstkenmerken voor receptie: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Tekstkenmerken voor receptie:</li> <li>○ Tekststructuur met een beperkte mate van complexiteit</li> <li>○ Vrij grote en herkenbare samenhang</li> <li>○ Hoofdzakelijk frequente woorden, woordcombinaties en vaste uitdrukkingen uit een beperkte waaier aan relevante thema's binnen het persoonlijke, publieke, professionele en educatieve domein</li> <li>○ Concrete tot vrij algemene inhoud</li> <li>○ Niet al te hoge informatiedichtheid</li> <li>○ Zinsbouw met een beperkte mate van complexiteit</li> <li>○ Vrij korte en af en toe iets langere teksten</li> <li>○ Variatie aan tekstsoorten Bijkomend voor schriftelijke receptie:</li> <li>○ Duidelijke lay-out Bijkomend voor mondelinge receptie:</li> <li>○ Geen of weinig achtergrondruis</li> <li>○ Normaal spreektempo met pauzes</li> <li>○ Ondersteunende maar natuurlijke intonatie</li> <li>○ Heldere uitspraak, duidelijke articulatie</li> <li>○ Met visuele ondersteuning</li> <li>○ Met ondersteuning van non-verbaal gedrag</li> </ul> </li> </ul>	WD2_02.17.01
<b>02.17.02</b>	<p>De leerlingen selecteren relevante informatie bij het lezen en beluisteren van teksten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teksten in het Engels en in het Frans</li> <li>• Tekstkenmerken voor receptie</li> </ul>	WD2_02.17.02
<b>02.17.03</b>	<p>De leerlingen spreken en schrijven doelgericht.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• In het Engels en in het Frans</li> <li>• Minimumvereisten voor productie: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Gepaste en herkenbare tekststructuur</li> <li>○ Duidelijk herkenbare tekstverbanden</li> <li>○ Beheersing van frequente woorden, woordcombinaties en vaste uitdrukkingen om zich uit te drukken over een beperkte waaier aan relevante thema's binnen het persoonlijke, publieke, professionele en educatieve domein, al kunnen lexicaal beperkingen leiden tot herhaling, tot omhaal van woorden en tot moeite met formulering</li> <li>○ Concrete tot vrij algemene inhoud</li> <li>○ Over het algemeen redelijk goede beheersing van eerder en nieuwverworven grammaticale structuren, maar met merkbare invloed vanuit de moedertaal; fouten komen voor, maar begrip van boodschap door ontvanger komt meestal niet in het gedrang</li> <li>○ Enkelvoudige en eenvoudig samengestelde zinnen</li> <li>○ Gepast register</li> <li>○ Vrij beperkte lengte</li> <li>○ Variatie aan tekstsoorten Bijkomend voor schriftelijke productie:</li> <li>○ Tekstopbouwende elementen: titel, alinea</li> <li>○ Duidelijke, gepaste lay-out</li> <li>○ Redelijk correcte spelling van frequente woorden uit het aangeleerde lexicaal repertoire Bijkomend voor mondelinge productie:</li> <li>○ Gepaste lichaamstaal</li> </ul> </li> </ul>	WD2_02.17.03

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Uitspraak is over het algemeen voldoende helder om te worden verstaan en om begrip van de boodschap niet in het gedrang te brengen ondanks een duidelijk accent, maar gesprekspartners zullen regelmatig om herhaling moeten vragen; mogelijk duidelijke invloed van andere talen op uitspraak</li> <li>○ Kan zich in korte uitingen verstaanbaar maken ondanks duidelijke onderbrekingen, valse starts en herformuleringen</li> <li>• Met behulp van ondersteunende middelen</li> </ul>	
<b>02.17.04</b>	<p>De leerlingen nemen doelgericht deel aan mondelinge en schriftelijke interactie.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• In het Engels en in het Frans</li> <li>• Tekstkenmerken voor receptie</li> <li>• Minimumvereisten voor productie <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Bijkomend voor mondelinge en schriftelijke interactie: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gepaste beleefdheidsconventies bij alledaagse taalhandelingen</li> </ul> </li> <li>○ Bijkomend voor mondelinge interactie: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kan redelijk gemakkelijk interactief zijn in gestructureerde situaties en korte gesprekken, mits er om herhaling of herformulering kan gevraagd worden</li> <li>▪ Kan een eenvoudig gesprek beginnen, gaande houden en beëindigen</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<b>WD2_02.17.04</b>

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

Nummer doel CD	Doel CD	Leerplandoel / subdoel
<b>1</b>	De leerlingen werken in teamverband (organisatiecultuur, communicatie, procedures).	BK2_01.01
<b>2</b>	De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.	BK2_01.02
<b>3</b>	De leerlingen handelen economisch en duurzaam.	BK2_01.03
<b>4</b>	De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.	BK2_01.04
<b>5</b>	De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid.	BK2_02.01
<b>6</b>	De leerlingen gebruiken en onderhouden materiaal, toestellen en ruimtes.	BK2_02.02
<b>7</b>	De leerlingen verpakken, etiketteren, bewaren en bergen grondstoffen en bereidingen op.	BK2_02.06 BK2_02.05
<b>8</b>	De leerlingen zetten de juiste materialen, producten en ingrediënten klaar voor de bereiding van een gerecht.	BK2_02.07.02 BK2_02.07.03 BK2_02.12.02 BK2_02.12.03
<b>9</b>	De leerlingen voeren voorbereidende werkzaamheden voor basisbereidingen uit.	BK2_02.08
<b>10</b>	De leerlingen passen basisbereidings- en kooktechnieken toe in de keuken.	BK2_02.09
<b>11</b>	De leerlingen passen dresseertechnieken toe.	BK2_02.10
<b>12</b>	De leerlingen stellen eenvoudige gerechten op.	BK2_02.03
<b>13</b>	De leerlingen onderzoeken de invloed van omgevingsfactoren, grondstoffen, hulpstoffen en additieven bij het bereiden van gerechten.	BK2_02.11
<b>14</b>	De leerlingen voeren de voorbereidende werkzaamheden uit in restaurant, bar en office.	BK2_02.13
<b>15</b>	De leerlingen communiceren met gasten bij het onthaal, de bediening en afscheid nemen.	BK2_02.14
<b>16</b>	De leerlingen maken eenvoudige koude en warme dranken klaar in bar of office.	BK2_02.15
<b>17</b>	De leerlingen bedienen gasten en ruimen af.	BK2_02.16

<b>Aanvullende onderliggende kennis</b> De opgenomen kennis staat steeds in functie van de specifieke vorming van deze studierichting.	<b>In leerplandoel / subdoel</b>
Bedieningstechnieken	BK2_02.16.02
Benodigde hoeveelheden in functie van een bereiding	BK2_02.07.03 BK2_02.12.03
Bereidingstechnieken	BK2_02.08
Etiquette, klantvriendelijkheid	BK2_02.14
FIFO- en FEFO-principe	BK2_02.05
Principes van HACCP	BK2_02.01.03
Gezonde voeding, voedingstendensen	BK2_02.04
Grondstoffen	BK2_02.07.03
Producteigenschappen, inclusief allergenen	BK2_02.04
Reinigings- en ontsmettingsprocedures en veiligheidsvoorschriften	BK2_02.02
Reinigings- en (ver)snijstechnieken voor groenten, fruit, vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten	BK2_02.08
Samenstelling van gerechten	BK2_02.03
Tafelschikking en mise-en-place	BK2_02.08 BK2_02.13
Technieken om dienborden/borden te dragen	BK2_02.16.02
Voedingsproducten en dranken	BK2_02.07.03 BK2_02.15.01 BK2_02.15.02

## Concordantie beroepskwalificatie – leerplandoelen

---

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

## Minimale materiële vereisten

---

Voor het realiseren van de leerplandoelen is er nood aan voldoende materialen en de nodige uitrusting opdat deze kwaliteitsvol kunnen gerealiseerd worden. Voor de school is het belangrijk dat ze in kaart brengt welke materialen en uitrusting er minimaal nodig zijn om de leerplandoelen te kunnen realiseren.

Deze materialen en uitrusting hoeven niet noodzakelijk op school aanwezig te zijn. De school kan immers ook gebruik maken van materialen en uitrusting die aanwezig zijn op andere locaties zoals bijvoorbeeld andere scholen, infrastructuur van de gemeente, bedrijven...

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

## Vakkenkoppeling

---

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

## Pedagogisch – didactische ondersteuning

---

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