



**Volwassenenonderwijs**

Onderwijssecretariaat van de  
Steden en Gemeenten van de  
Vlaamse Gemeenschap v.z.w.

## **Leerplan      LINEAIRE OPLEIDING**

---

Studiegebied

**Huishoudelijk Onderwijs**

Opleiding

**VOEDING EN KOOKKUNST**

1 leerjaar

4 lestijden/week

Onderwijsvorm/  
Graad

**BSO 2 (voorheen LSBL)**

---

**Bestelnummer: 0/3/2001/61**

---

## LEERPLAN

### BEROEPS SECUNDAIR ONDERWIJS

#### BSO - 2

#### 2<sup>de</sup> LEERJAAR

<b>Studiegebied : Huishoudelijk onderwijs</b>	
<b>Opleiding</b>	<b>VOEDING EN KOOKKUNST BSO 2</b>

### LESSENTABEL

<b>Vak</b>	<b>1 jaar</b>
TV koken	1 uur
PV koken	3 uur
Totaal	4u/week

In het leerplan wordt het onderscheid tussen TV en PV niet gemaakt.

De doelstellingen die kennis en inzicht nastreven worden verwerkt tijdens het theoretisch gedeelte van de lessen.

De vaardigheden worden verworven tijdens de PV-lessen.

## **1. TEN GELEIDE**

---

In de lessentabel is een opdeling gemaakt in TV en PV maar de eigenheid van het huishoudelijk onderwijs vraagt dat theorie en praktijk van alle leerstofonderdelen geïntegreerd worden aangebracht.

Het is ook wenselijk dat de 4 lessen door dezelfde leerkracht worden onderwezen.

In elk geval is voortdurend overleg en coördinatie noodzakelijk.

Steeds aandacht hebben voor de nieuwe evolutie in de voeding en de gastronomie.

## **2. BEGINSITUATIE**

---

In de afdeling Voeding en kookkunst – BSO 2 – vindt men cursisten met :

- een grote verscheidenheid van leerniveau (zowel geschoolde als niet geschoolde cursisten)
- een groot leeftijdsverschil
- een zeer uiteenlopende sociale achtergrond
- cursisten moeten de basistechnieken uit ‘Gezonde, eenvoudige keuken’ beheersen en onder begeleiding kunnen uitvoeren
- de cursisten die de cursus ‘Gezonde, eenvoudige keuken’ niet gevolgd hebben, zijn ook toegelaten mits men kookervaring heeft
- er worden geen specifieke diploma’s of brevetten vereist

## **3. ALGEMENE DOELSTELLINGEN**

---

- Met inzicht en vaardigheid kunnen werken door o.m. goede werkmethodes en organisatie zonder overdreven inspanning en binnen een beperkte tijd maaltijden kunnen bereiden.
- Onder begeleiding en met goed resultaat een werkschema van een volledig menu kunnen opmaken.
- Het menu kunnen ontleden, organiseren en uitwerken met aandacht voor afwerking en bordpresentatie.
- Een prijsberekening kunnen maken van een volledig menu.
- Praktische tips kunnen verwezenlijken in de vooropgestelde bereidingen.
- Een verfijnd dagelijks menu of feestmenu kunnen organiseren lettend op :  
wat de dag vooraf – de dag zelf – op het laatste moment.
- Het belang van de verschillende voedingsmiddelen en voedingsstoffen in onze voeding kunnen verantwoorden en waarderen om zo gezond mogelijk te koken (gezonde voeding).
- Benodigdheden voor de voeding efficiënt kunnen kiezen, kopen en verwerken.
- Het nut van volwaardige producten en alternatieve voeding inzien, kunnen toepassen en verwerken.
- Alle nieuw aangeleerde technieken en kookprincipes onder begeleiding kunnen uitvoeren.

- Recepten uit tijdschriften, kookboeken begrijpen en kunnen uitvoeren.
- Respect voor andere eetculturen kunnen opbrengen.
- Voortgaande op de verworven basiskennis, verschillende afleidingen en bereidingswijzen kunnen inbouwen om later zelfstandig te kunnen werken met recepten.
- Andere taken voltooien die niet worden opgelegd, spontaan kunnen uitvoeren.

---

## **4. ATTITUDES**

- Er op gericht zijn binnen de voorgeschreven tijd een menu klaar te maken en te serveren
- Durven tot een handeling over te gaan en er de verantwoordelijkheid voor op te nemen.
- Met orde, zorg, nauwkeurigheid, veiligheid, efficiëntie en milieubewust kunnen werken.
- In staat zijn om te beslissen welke voorbereidingen en bereidingen men gaat uitvoeren, inzonderheid de volgorde bij het bereiden van een feestelijk menu.
- Zorgen voor een goede selectie van het afval.
- Voldoende flexibel zijn : zich kunnen aanpassen aan de groep bij groepsherindeling.
- Voldoende leergierigheid opbrengen om zich nieuwe technieken en vaardigheden eigen te maken.
- Erop gericht zijn de bekomen eindresultaten objectief te beoordelen i.v.m. smaak, presentatie enz...
- Het aandurven zelfstandig een verfijnd dagelijks menu of een feestelijk menu samen te stellen, te bereiden en te serveren.
- Tijdens de bereidingen rekening houden met de veiligheid van de andere cursisten.
- Orde en netheid op en rond het werkvlak, voor, tijdens en na het klaarmaken van een menu nastreven; dit geldt eveneens voor de kookruimte en de opbergkasten.
- Oog hebben voor esthetische overwegingen bij het samenstellen en het presenteren van een verfijnd dagelijks menu en feestelijk menu.
- Zin voor samenwerking : het samen klaarmaken en afwerken van een menu en het samen in orde brengen van een gemeenschappelijk werkterrein.
- Voldoende doorzettingsvermogen hebben om bij mislukking terug opnieuw te proberen.

---

## **5. SPECIFIEKE DOELSTELLINGEN**

Deze zijn onderverdeeld in basis- en uitbreidingsdoelstellingen.

De basisdoelstellingen (B) moeten door alle cursisten worden bereikt.

De uitbreidingsdoelstellingen (U) dienen aangewend te worden om verscheidenheid te situeren tussen de verschillende cursisten.

## 6. ALGEMENE METHODOLOGISCHE WENKEN

---

“Je kunt meer dan je denkt dat je kunt” moet door de cursisten ervaren worden.

Door doelstellingen aan te passen aan ontwikkelingsniveau en ervaringswereld en in te spelen op de beginsituatie moet meer zelfvertrouwen aangebracht worden.

Daarbij sluit dan een specifiek didactische benadering aan.

Deze moet vooral concreet zijn, minder verbaal-abstract gericht.

Gezien de leeftijd moet men een vormingspatroon ontwikkelen dat afwijkt van secundaire onderwijsvormen.

Men zal een hogere graad van betrokkenheid en motivatie bekomen door veel eigen inbreng, door actieve deelname van de cursisten aan de lesactiviteiten..

De vijf fasen van het technologisch proces komen daarbij aan bod:

- 1) behoefteanalyse : “Wat wordt er klaargemaakt en waarom?”
- 2) oplossing zoeken : “Hoe zal men dit klaarmaken en welke zijn de benodigdheden?”
- 3) uitvoeren : “Uitvoering van de activiteiten.”
- 4) evalueren : “Controle en beoordeling.”
- 5) in gebruik nemen : “Serveren.”

In overleg met de cursisten worden gerechten en recepten door de leerkracht bepaald.

Hierbij wordt rekening gehouden met het leerplan, de beginsituatie, de evolutie in de voeding, de gastronomie en de interesse van de cursisten.

De theorie wordt steeds in functie van de praktijk aangebracht.

DOELSTELLINGEN	B/U	LEERINHOUDEN	METHODOLOGISCHE WENKEN
		<b>1. Algemene principes</b>	
		Werkmethode en klassenpraktijk	
Bij samenstelling van een volledig menu de principes van de voedingsdriehoek kunnen toepassen.	B	Voedingsdriehoek	Documentatie.
Het belang van gezonde voeding inzien en kunnen toepassen.	B		
Het nut van olijfolie in de voeding inzien.	B	Olijfolie	Documentatie over soorten olijfolie.
Olijfolie in verschillende gerechten kunnen gebruiken.	B		Prijzenstudie.
Een prijzenstudie en een specifieke gebruikskoze kunnen maken.	B		
Recepten kunnen lezen, gebruiken en toepassen.	B	Recepten	
Prijsbewust feestelijke menu's en gebak kunnen samenstellen en vergelijken met bereide schotels uit de winkels.	B	Budget	Prijslijst maken door leerlingen en bespreken.
Inzien dat bepaalde voedingsmiddelen en gerechten thuishoren in een seizoen.	B	Relatie met seizoenen	Jachtkalender toelichten. Groenten -en fruitkalender toelichten.

<b>DOELSTELLINGEN</b>	<b>B/U</b>	<b>LEERINHOUDEN</b>	<b>METHODOLOGISCHE WENKEN</b>
Onder begeleiding een verfijnde maaltijd of feestelijk menu binnen een bepaalde tijdslimiet kunnen bereiden.	B	Verfijnde dagelijkse en feestelijke maaltijden Streekgerechten	
Op een decoratieve wijze de bereide gerechten op de borden met aandacht voor afwerking kunnen schikken.  Bij bordschikking creativiteit kunnen tonen.	B  B	Creatieve borddecoratie en presentatie	Documentatie van borddecoraties leren gebruiken en verwezenlijken.
Een menu juist kunnen samenstellen.	B	Menuleer	Documentatie.
Een feesttafel volgens de regels van de etiquette kunnen dekken.  Servetten op verschillende manieren kunnen plooien en plaatsen.  Bij verbruik van bepaalde voedingsmiddelen de etiquette kunnen naleven.  De bereide gerechten kunnen serveren.	B  B  B	Tafel dekken en serveerkunde Etiquette bij verbruik van bepaalde voedingsmiddelen	Documentatie. Toelichten van speciaal bestek, glazen,..
Een werkschema en organisatieplan kunnen opmaken en uitvoeren.	B	Werkschema en organisatie	

		<b>2. Kruiden in de keuken</b>	
Kruiden kunnen benoemen, herkennen, gebruiken.	B	Verse en exotische kruiden ter vervanging van zout.	Documentatie van verschillende kruiden. Toelichten van de kruidenwijzer. Demonstratie schoonmaken van kruiden.
Kruiden voor een bepaald gerecht, voedingsmiddel (kruidenwijzer) kunnen bepalen.	B		
Geneeskrachtige werking van kruiden inzien.	B		
		<b>3. De jacht is open</b>	
Wildseizoen en jachtkalender kunnen bepalen en aan de hand daarvan gepaste menu's kunnen samenstellen.	B	Gevogelte en wild: <ul style="list-style-type: none"> <li>- koken – stomen</li> <li>- stoven – pocheren</li> <li>- bakken – braden – sauteren</li> <li>- larderen – barderen – farceren</li> <li>- flamberen</li> <li>- marinieren</li> <li>- versnijden ...</li> </ul>	Documentatie van de verschillende wildsoorten. Wildkalender toelichten. Gebruik van keukentouw – geëmailleerde kookpan – vleesplank – gevogelteschaar – elektrisch mes – flambeerpan toelichten. Prijzentabel van wild toelichten. Demonstratie nieuwe technieken.
Soorten wild en gevogelte kunnen opnoemen en herkennen.	B		
Weten waarop letten bij aankoop, voedingswaarde, gebruik, bewaren...	B		
Juiste technieken voor elke wild- en gevogeltesoort bij de verwerking kunnen toepassen.	B		
Een prijzenstudie kunnen maken (vers en diepvries).	B		
Wild en gevogelte kunnen reinigen en panklaar kunnen maken.	B		
Veiligheidsvoorschriften bij flamberen kunnen naleven.	B		

De juiste aardappel- en groente- en fruitbereidingen kunnen kiezen bij elke wild- en gevogeltesoort en met de juiste technieken kunnen uitvoeren.	B	combinatiemogelijkheden: <ul style="list-style-type: none"> <li>- groenten</li> <li>- vruchten</li> <li>- aardappelbereidingen</li> <li>- pasta- en rijstbereidingen</li> <li>- briquedeeg en filodeeg verwerken</li> </ul>	Eigen recepten leren gebruiken. Documentatie leren gebruik. Verschillende snijtechnieken toelichten. Gebruik van kroketmachine, frituurketel toelichten.
Producten kunnen herkennen, aankopen en bewaren.	B		
De benodigheden voor de basisbereiding kunnen reinigen en panklaar maken.	B		
Op een decoratieve wijze de gerechten op borden kunnen schikken.	B	Creatief samenstellen van de borden	Documentatie van verschillende bordschikkingen. Demonstratie.
		<b>4. Snoeperijen</b>	
Basisdegen zelfstandig kunnen bereiden en verwerken.	B	Koekjes en wafels : zowel hartig als zoet	Gebruik van uitsteekvormpjes en koekjesvormen toelichten. Soorten inpakmateriaal toelichten. Demonstratie: spuittechnieken – uitsteken van koekjes.
Creatief kunnen inpakken.	B		

De oven op een doeltreffende manier leren gebruiken.	B	Sinterklaaslekkernijen: <ul style="list-style-type: none"> <li>- speculaas</li> <li>- peperkoek</li> <li>- marsepein</li> <li>- chocoladesnoeperijen</li> </ul>	Gebruik van speculaaskruiden en speculaasplank toelichten. Marsepein in verschillende vormen demonstreren.
Plaats en tijd van het gebak kunnen bepalen.	B		
Marsepein fantasierijk kunnen verwerken.	B		
Chocolade met de juiste technieken kunnen verwerken.	B		
Het nut van alternatieve snoep leren inzien.	B	Alternatieve snoep (zonder suiker)	Documentatie van zoetstoffen toelichten. Demonstratie.
Snoepjes zonder suiker kunnen maken.	B		
		<b>5. Thuis op restaurant</b>	
Een feestelijk menu rekening houdend met seizoen, behoeften, bereidingswijze kunnen samenstellen.	B	Samenstellen van originele en feestelijke menu's voor verschillende gelegenheden Dekken van een tafel voor verschillende gelegenheden Gepaste versiering	Demonstreren van juiste tafelschikking en tafeldekken.
Een feesttafel volgens de regels van de etiquette kunnen dekken.	B		
Creativiteit bij het maken van een taferversiering en het plooiën van servetten tonen.	U		
De behoeften voor de basisbereiding kunnen reinigen en panklaar kunnen maken.	B	Voorgerechten: <ul style="list-style-type: none"> <li>- originele salades</li> <li>- mousse .....</li> </ul>	Demonstratie van bordversiering, nieuwe technieken.
Origineel kunnen schikken.	U		

Op een adequate manier bouillons kunnen trekken en afwerken tot diverse soepen.	B	Soepen: <ul style="list-style-type: none"> <li>- bouillons</li> <li>- roomsoep</li> <li>- velouté</li> <li>- vissoepen</li> <li>- speciale soepen....</li> </ul>	Gebruik van kruidentuiltje, Chinese zeef, neteldoek toelichten. Documentatie. Demonstratie.
De benodigdheden voor de basisbereiding kunnen reinigen en panklaar maken.	B		
De benodigdheden voor de basisbereiding kunnen reinigen en panklaar maken.	B	Tussengerechten: <ul style="list-style-type: none"> <li>- gevulde schelpen</li> <li>- quiche</li> <li>- soufflé</li> <li>- pasteien.....</li> </ul>	Demonstratie van vullen en schikken van gerechten. Speciaal materieel toelichten. Nieuwe technieken demonstreren.
Basissauzen kunnen bereiden en verwerken.	B		
Soorten vlees kunnen herkennen en bewaren.	B	Vlees: <ul style="list-style-type: none"> <li>- stoven – bakken – braden</li> <li>- roosteren – sauteren – braiseren</li> <li>- farceren – rollades</li> <li>- marineren – flamberen</li> <li>- verwerken in salades</li> </ul>	Gebruik van vleesplank, flambeerpan, grill, vleesmes en elektrisch mes toelichten en gebruiken. Flamberen, farceren, marineren, versnijden demonstreren.
Vlees op verschillende manieren kunnen voorbereiden, bereiden, versnijden, afwerken en serveren.	B		
De grondstoffen voor de basisbereiding kunnen reinigen en panklaar maken.	B		
Veiligheidsvoorschriften bij flamberen kunnen naleven.	B		

Soorten vis kunnen herkennen en bewaren.	B	<p>Vis:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- koken – stomen</li> <li>- stoven – pochieren</li> <li>- bakken – braden</li> <li>- roosteren – fruiten</li> <li>- in papillotten – in deegkorst</li> <li>- vis verwerken in salades</li> </ul>	<p>Gebruik van stoommandje, fileermes toelichten en gebruiken.</p> <p>In papillotten, fileren demonstreren.</p> <p>Nieuwe technieken demonstreren.</p>
Vis op verschillende manieren kunnen voorbereiden, bereiden, fileren, afwerken en serveren.	B		
De benodigdheden voor de basisbereiding kunnen reinigen en panklaar maken.	B		
Gebakken vis kunnen fileren.	B		
Kunnen benoemen, herkennen en bewaren.	B	<p>Schaal- en schelpdieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- koken – bakken</li> <li>- fruiten – in beignetsdeeg</li> <li>- flamberen – sauteren</li> <li>- roosteren</li> <li>- verwerken in salades</li> </ul>	<p>Documentatie gebruiken.</p> <p>Nieuwe technieken demonstreren o.m. pellen van garnalen, darmkanaal verwijderen bij scampi....</p>
Schaal- en schelpdieren op verschillende manieren kunnen voorbereiden, bereiden, afwerken en serveren.	B		
De benodigdheden voor de basisbereiding kunnen reinigen en panklaar maken.	B		

Juiste aardappel-, groente- en fruitbereidingen kunnen kiezen bij elke wild- en gevogeltesoort en met de juiste technieken kunnen uitvoeren.	B	Combinatiemogelijkheden: <ul style="list-style-type: none"> <li>- groenten</li> <li>- vruchten</li> <li>- aardappelbereidingen</li> <li>- pasta- en rijstbereidingen</li> <li>- zilervliesrijst en voltarwe deegwaren</li> <li>- briquedeeg en filodeeg verwerken</li> <li>- verwerken in salades</li> </ul>	Documentatie.
Producten kunnen herkennen, aankopen en bewaren.	B		
De benodigdheden voor de basisbereiding kunnen reinigen en panklaar maken.	B		
Creativiteit bij bordschikking tonen.	B		
Gerechten kunnen serveren.	B		
Het nut van het gebruik van voltarweproducten inzien.	B		
Rekening houdend met het vetgebruik de basissauzen kunnen bereiden en tot hun afgeleiden kunnen afwerken.	B	Sauzen: <ul style="list-style-type: none"> <li>- magere sausen</li> <li>- diverse sausen met hun afleidingen aangepast aan de bereiding</li> <li>- gecombineerde sausen</li> </ul>	Nieuwe technieken demonstreren. Documentatie.

Basisdesserten tot verfijnde en gecombineerde desserts met oog voor presentatie en schikking kunnen verwerken.	B	Desserten: <ul style="list-style-type: none"> <li>- verfijnde desserts :</li> <li>- o.m. bavarois, mousse, soufflé</li> <li>- gecombineerde desserts</li> <li>- ijs/sorbet klaarmaken</li> <li>- zoete sauzen</li> </ul>	Documentatie gebruiken. Het vullen en het gebruik van een spuitzak, roomijsmachine en -schepper toelichten. Afwerken van dessert en bordschikking demonstreren.
Basissauzen en hun afgeleiden kunnen bereiden.	B		
Creativiteit bij bordschikking tonen.	B		
Een roomijsmachine kunnen gebruiken en onderhouden.	B		
		<b>6. Snel klaar smullen maar....</b>	
Bladerdeeg kunnen verwerken.	B	Krokant en licht : verwerken bladerdeeg tot kleine zoete en hartige hapjes	Documentatie gebruiken.  Gebruik van deegrol bespreken.
Een prijsstudie kunnen maken (vers en diepvries)	B		
Een oven kunnen gebruiken.	B		
Baktijd en plaats kunnen bepalen.	B		
Versillende kroketten kunnen bereiden en origineel serveren.	B	Lekkers uit de frituurpan : hartige kroketten	Soorten vetten bespreken en gebruiken. Gebruik frituurpan toelichten. Onderhoud van frituurpan toelichten.
Gezonde en originele cocktails kunnen bereiden en origineel serveren.	B	Aperitieven en cocktails	Soorten dranken toelichten.
Gezonde en originele aperitiefhapjes kunnen bereiden, schikken, serveren.	B	Aperitiefhapjes	Documentatie toelichten en bespreken.

		<b>7. Uitheemse en inheemse gerechten</b>	
Gerechten uit verschillende landen kennen, kunnen voorbereiden, bereiden en serveren.	B	Toprecepten uit de hele wereld	Documentatie gebruiken. Aangepaste producten en specerijen toelichten en gebruiken.
Typische ingrediënten kunnen benoemen en gebruiken.	B		
Uitheemse gerechten kunnen waarderen.	B		
Verskillende vruchten en groenten kennen, kunnen voorbereiden, bereiden en serveren.	B	Exotische vruchten en groenten in zowel hartige als zoete gerechten	Documentatie gebruiken. Schoonmaken en versnijden demonstreren.
Typische gerechten kunnen opnoemen en bereiden.	B	Vlaanderen: streekgastronomie	Documentatie gebruiken en toelichten.
Typische kazen kunnen benoemen en verwerken in verschillende gerechten.	B	Belgische en buitenlandse kazen verwerken - in salades - soepen - hartige taarten - hoofdschotels - desserts en gebak	Documentatie gebruiken.

		<b>8. Diverse deegsoorten</b>	
Maten en gewichten kunnen bepalen.	B	Roerdeeg	Documentatie. Bereiden van deeg, kneden van deeg, uitrollen, in vorm brengen, hanteren van een spuitzak, vullen van een taartvorm demonstreren. Bespreking van verschillende bakvormen, bakblikken en hun voorbereiding. Aanschakelen, plaats van rooster, onderhoud demonstreren van oven. Demonstreren van het ontvormen, versnijden, van een gebak. Demonstreren van de nieuwe technieken.
Basissamenstellingen kunnen maken.	B	Gistdeeg Zanddeeg	
Deegstukken kunnen afwegen.	B	Soezendeeg Biscuitdeeg	
Basistechnieken voor de behandelde deegsoort kunnen uitvoeren.	B	Korstdeeg Bladerdeeg Schuimdeeg	
De grondstoffen in de juiste verhouding kunnen verwerken.	B	Beslag Grote en kleine taarten bereiden; zowel hartig als zoet bereiden van deze deegsoorten	
Bakblikken en bakvormen kunnen voorbereiden en onderhouden.	B		
Het gebak op de juiste wijze en in de juiste tijd in de oven kunnen bakken.	B		
De oven op de juiste wijze kunnen bedienen en onderhouden.	B		
Hartige bereidingen met de verschillende deegsoorten kunnen maken.	B		

Met de nodige zorg en op de juiste wijze een spuitzak kunnen vullen en gebruiken.	B	Gebak samenstellen met verschillende deegsoorten (gecombineerd gebak)	Vullen, snijden, versieren en spuittechnieken demonstreren.
Het gebak op de juiste wijze en met de juiste technieken kunnen samenstellen.	B		
Creativiteit bij het decoreren tonen.	B		
De juiste technieken en het juiste materieel kunnen gebruiken.	B		
Basissamenstellingen kunnen maken en verwerken.	B	Diverse vullingen bereiden : o.m. boterroom - aangelengde boterroom, slagroom - banketbakkersroom bavarois - mousse ....	Demonstreren van speciale spuittechnieken en versieringen.
Bereide taarten en gebak kunnen opdienen en versnijden.	B	Taarten garneren met o.m. glazuur, chocolade, marsepein...	Documentatie.
Een deegsoort tot verschillende vormen kunnen verwerken.	B	Brique- en filodeeg verwerken	Documentatie.
		<b>9. Hoe komt uw paasei dit jaar op tafel</b>	
Het gebruik van eieren kunnen verantwoorden.	B	Verwerken van eieren tot: - omeletten - soufflés - quiche - crèmes - beslag - biscuit	Documentatie.
Basistechnieken zelfstandig kunnen uitvoeren.	B		

		<b>10. Alternatieve voeding</b>	
De voedingspiramide kunnen situeren en gebruiken.	U	Vegetarische gerechten of volledige maaltijden	Documentatie van vegetarische kookboeken. Documentatie van verschillende zoetstoffen. Documentatie.
Het belang van volwaardige producten inzien en deze kunnen gebruiken.	U	Alternatieve zoetstoffen Volarwe producten, zilvervliesrijst in verschillende gerechten Sojaroom, sojamelk .....	
Aandacht voor de nieuwe trends in de voeding kunnen opbrengen.	U		
Specifieke ingrediënten in een volwaardig menu, rekening houdend met de voedingspiramide kunnen benoemen en verwerken.	U		
		<b>11. Feest in de familie</b>	
Voor speciale gelegenheden een maaltijd met de juiste technieken kunnen bereiden.	U	Buffet Fondue Gourmet	Documentatie. Toelichten van speciaal materieel.
De benodigdheden kunnen reinigen en panklaar maken.	U	Raclette Wokken .....	
Een tafel voor deze onderwerpen kunnen dekken.	U		
Veiligheidsvoorschriften kunnen naleven.	U		

## 8. EVALUATIE

---

Het leerplan voorziet niet in concrete opdrachten.

Opgaven moeten opgesteld worden in functie van de te bereiken doelstellingen, de beschikbare tijd en het voorhanden zijnde materiaal en materieel.

Elke doelstelling van het leerplan moet ten minste één keer geëvalueerd worden.

Als alle leerlingen alle opgaven uitgevoerd hebben en alle criteria geëvalueerd werden, is het duidelijk of de doelstellingen bereikt werden.

Binnen de doeactiviteiten zijn een aantal factoren te onderscheiden:

- cognitieve factoren : b.v. inzicht, argumentatie, ideeën, technische kennis;
- psychomotorische vaardigheden : b.v. juiste weergave van verhoudingen, gebruik van materialen, oog-handcoördinatie, evenwicht;
- werkmethode en attitudes : b.v. werken binnen vooropgestelde limieten, thema's, tijd, aantallen en formaten; orde en netheid, hygiëne, afwerking, presentatie, inzet, organisatie, sociale omgang, veiligheidsbewustzijn, verantwoordelijkheidsgevoel, nauwkeurigheid, zelfstandigheid;
- beoordelingsvermogen.

Er kan ook op verschillende momenten worden geëvalueerd: tijdens het opstellen van een bewerkingsvolgorde, tijdens of na een bewerking of na een afwerking.

Duidelijke afspraken met de cursisten zijn hierbij noodzakelijk.

Indien deze openheid er niet is, ontstaan betwistingen en blijft zelfevaluatie uit.

Evaluatie van PV Praktijk is een oordeel over :

- een proces : evaluatie van de vorderingen en attitudes op geregelde tijdstippen en bij momentopnames tijdens de realisatie of dienstverlening;
- een product : evaluatie van het product of de gepresteerde dienst.

Tussentijdse evaluaties en de evolutie van de cursist zijn van groot belang voor de eindevaluatie.

Maak duidelijke afspraken met de cursist, zo wordt het werk voor iedereen eenvoudiger.

Leg bij elke opdracht uit op welke aspecten de nadruk ligt.

De cursist ontwikkelt zo het vermogen om het eigen werk te evalueren.

Een vereiste eigenschap van elke volwassene in zijn arbeid, is immers zelfevaluatie.

## 9. MINIMALE MATERIELE VEREISTEN

---

- klein bestek : messen – vorken – lepels – koffielepels – kloppers – houten lepels – aardappelboor – appelboor – keukenschaar – dunschillers – aardappelmesjes – blikopener – canneleermes – pannenlikkers – zesteur – kurkentrekker – penseeltjes – deegschrapper – knoflookpers - gevogelteschaar
- sauslepels – pollepels – maatbekers – beslagkommen
- glazen – platte borden – diepe borden – dessertborden – koffietassen en ondertassen
- wijnglazen – schuimwijnglazen - cocktailcoupes
- elektrische keukentoeuwen : kookfornuis – oven – elektrisch mes – frituurketel – microgolfoven – sapcentrifuge – moulinette – broodrooster – koelkast – diepvriezer – mixer – roomijsmachine
- weegschaal
- groentemolen – groenterasp
- citruspers
- vuurvaste schotels – soufflévormpjes – stoommandje – snijplanken
- dienschotel
- pannenkoekenmes – vleesmes – broodmes
- schuimspaan – bakspaan
- Chinese zeef – bloemzeef
- cakevormen – springvorm – taartvormen met losse bodem – kleine taartvormpjes
- roomijsschepper
- spuitzak en spuithulzen
- deegrol – taartroosters – uitsteekvormpjes
- kookpannen
- koekenpannen – geëmailleerde kookpan – steelpan
- werktafels
- wok
- kookwekker .....

## 10. BIBLIOGRAFIE

---

Lannoo – Tielt 1998

**De nieuwe grote kookschool  
salades – voorgerechten – vlees  
gevogelte – vis- en schaaldieren –  
nagerechten**

Lannoo – Tielt 1998

**Het grote kookboek**

Vooruitgang 1997

**KAV – koken voor elke dag**  
Standaard uitgeverij 2000  
**KAV – koken voor elke dag**

Uitgeverij Standaard 1998

KAV Praktische school  
**Zuiders en Oosters tafelen**

Atrium – 1999

**Cordon bleu : volledige serie**  
**Handboek kooktechnieken**  
**Handboek desserts**

Vlam – Brussel

**Vis rijk aan variaties**  
**Vis natuurlijk 1&2**

Delpi – Nederland

**Compleet handboek garneren en versieren**

Uitgeverij Spectrum – Antwerpen 1972

**Menu encyclopedie**

Bosch & Keuning, De Bilt 1998

**Het conran kookboek – nieuwe koken**

Zuid boekproducties – 1999

**Kaas**

Colruyt Halle – 1999

**Smakelijk / Stoof- en sudderpotjes**

Artis Historia – Marc Paesbrughe

**gastronomie het hele jaar door**  
**Lente – zomer – herfst – winter**

Schuyt & CV

**Bakken – eigentijdse keuken**

Uitgeverij M&P

**Het grote bakboek**

Uit. Zomer & Keuning

Culinaire boekerij  
**Gezonde bakrecepten**

Uitg. Van Dishoeck 1997

**Patisserie – Michel en Albert Roux**

Uitg. M&P

**Het grote dessertenboek**

Uitg. Velt 1994

**Ecologische voeding**

Uit. Konemann 1999

**Europa's Chef- koks presenteren**  
**vis – gebak – desserts**

Aveve – 1999

**Soezie bakboek**

Uitg. Standaard

**Ons kookboek – KVLV**

Lannoo – Jef Damme

**Gebak en taarten / Koekjes en petit-fours**

Winifred Van Killegem - 1989

**Goed eten met kruiden**

Lannoo – Tielt 1981

**Courante keukenkruiden**

Elsevier - 1987

**Gezonde gastronomie**

Standaard uitgeverij – Antwerpen

**Vis is gezond**

**KVLV – 1981-1999**

**Brochures voor lesgeefsters (verschillende onderwerpen)**

Spectrum - 1987

**Kooktechnieken – grondbeginselen en basistechnieken**

KVLV

**Koude buffetten het jaar rond**

Artis Historia

**Eetbare planten en bloemen**

## **Tijdschriften**

- Proeven
- Uit-Magazine
- Weekend Knack
- Onze tijd
- Kankerliga
- Creatieve keuken
- Ambiance
- Smaak
- Galbani tijdschrift
- Maredsous tijdschrift
- Vrouwen in de middengroepen

## **11 . INHOUDSTAFEL**

---

Voorpagina	blz.
1. Ten geleide	3
2. Beginsituatie	3
3. Algemene doelstellingen	3
4. Attitudes	4
5. Specifieke doelstellingen	4
6. Algemene methodologische wenken	5
7. Doelstellingen – Leerinhouden - Methodologische wenken	6
8. Evaluatie	19
9. Minimale materiële vereisten	20
10. Bibliografie	21

## **COLOFON**

---

Dit leerplan kwam tot stand i.s.m. de Inrichtende Macht Tervuren.