

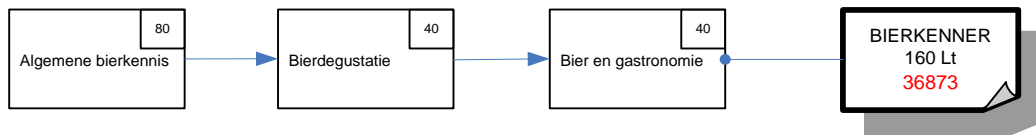


Leerplan

STUDIEGEBIED

VOEDING

Secundair volwassenenonderwijs
Modulaire opleiding
Bierkenner
BO VO 026



Naam	Code	Lestijden	Vak
Algemene bierkennis	M VO 073	40 TV - 40 PV	Hotel Praktijk hotel
Bierdegustatie	M VO 074	10 TV - 30 PV	Hotel Praktijk hotel
Bier en gastronomie	M VO 075	10 TV - 30 PV	Hotel Praktijk hotel

Meewerkende centra voor volwassenenonderwijs

Ingrid Van Cauter Katrien De Dobbeleer Karine Sevenants Jaonnes Buyle Luc Simons Guido Deville Francis Van Buggenhout	CVO Elishout COOVI
Danny Schamphelaere Frans De Clerck	CVO Leerdorp Gent
Ginette Janssens	CVO 'de Ledebaan de Welvaart'
Herman De Pooter	PCVOA
Mia Dejager	CVO VIVO
Marleen Kauffmann Karel Steegmans	VSPW Hasselt
Bavo Van Soom Dirk Bokken Johan Vandenbranden	OVSG

Inhoudstafel

1	Inleiding	5
1.1	Algemene inleiding	5
1.2	Inhoud	5
1.3	modules	5
1.4	Niveau en soort vak	5
2	Beginsituatie	6
3	Algemene doelstellingen van de opleiding	7
3.1	Doelstellingen	7
3.2	Sleutelvaardigheden	7
4	Pedagogisch-didactische wenken en didactische hulpmiddelen	8
5	Evaluatie van de cursisten	9
5.1	Evaluatie in het volwassenenonderwijs	9
5.2	Doel van evaluatie	9
5.3	Kwaliteit van de evaluatie	9
6	Module: Algemene bierkennis – 073 - 80 Lt (40 Lt PV - 40 Lt TV)	10
6.1	Algemene doelstelling van de module	10
6.2	Beginsituatie	10
6.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	10
7	Module: Bierdegustatie - 074 - 40 Lt (30 Lt PV - 10 Lt TV)	12
7.1	Algemene doelstelling van de module	12
7.2	Beginsituatie	12
7.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	12
8	Module: Bier en gastronomie – 075 - 40 Lt (30 Lt PV - 10 Lt TV)	14
8.1	Algemene doelstelling van de module	14
8.2	Beginsituatie	14
8.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	14
9	Bibliografie	16
9.1	Algemeen	16
9.2	Drankenkennis, bar & cocktails B2	18
9.3	Modetrends	18

1 Inleiding

1.1 Algemene inleiding

De beroepsopleiding **Bierkenner** hoort thuis in het studiegebied Voeding. Van deze opleiding is er geen beroepsprofiel gemaakt.

De Bierkenner kan bier degusteren en serveren, bier aan een gerecht koppelen en professioneel bierproeven. Deze opleiding situeert zich best op het BSO niveau.

1.2 Inhoud

In de opleiding **Bierkenner** worden basisvaardigheden en technieken aangeleerd met betrekking tot het degusteren en het serveren van bier, het koppelen van bier aan een gerecht en het professioneel bierproeven.

Na de opleiding kan de cursist:

- het brouwen, bottelen en bewaren van bier toelichten
- biertypes onderscheiden
- bier op een correcte manier degusteren
- bieretiketten toelichten
- de dienst van bieren vervullen
- bier serveren
- bieren aanschaffen
- de installaties onderhouden
- professioneel bierproeven
- in functie van de spijskaart een bierkaart samenstellen
- een bier aan een gerecht koppelen.

1.3 modules

De opleiding bestaat uit 3 modules:

- Algemene bierkennis 80 Lt
- Bierdegustatie 40 Lt
- Bier en gastronomie 40 Lt

De totale opleiding omvat dus 160 Lt.

De module "Algemene bierkennis" is een instapvrije module. Deze module is de instapvoorwaarde voor de module "Bierdegustatie". Deze module is dan weer de instapvoorwaarde voor de module "Bier en gastronomie".

1.4 Niveau en soort vak

De opleiding omvat het totaal van 160 Lt:

- 60 Lt TV
- 100 Lt PV

Alle modules worden ingedeeld als onderwijs van de derde graad van het secundair beroepsonderwijs.

2 Beginsituatie

De cursisten dienen te voldoen aan de decretale toelatingsvoorwaarden voor het volwassenenonderwijs.

3 Algemene doelstellingen van de opleiding

3.1 Doelstellingen

De beroepsopleiding **Bierkenner** hoort thuis in het studiegebied Voeding. Van deze opleiding is er geen beroepsprofiel gemaakt. De Bierkenner kan bier degusteren en serveren, bier aan een gerecht koppelen en professioneel bierproeven. Deze opleiding situeert zich best op het BSO niveau.

In de opleiding **Bierkenner** worden basisvaardigheden en technieken aangeleerd met betrekking tot het degusteren en het serveren van bier, het koppelen van bier aan een gerecht en het professioneel bierproeven.

Na de opleiding kan de cursist:

- het brouwen, bottelen en bewaren van bier toelichten
- biertypes onderscheiden
- bier op een correcte manier degusteren
- bieretiketten toelichten
- de dienst van bieren vervullen
- bier serveren
- bieren aanschaffen
- de installaties onderhouden
- professioneel bierproeven
- in functie van de spijkskaart een bierkaart samenstellen
- een bier aan een gerecht koppelen.

3.2 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Accuratesse	In staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig uit te voeren.	SV02
Contactvaardigheid	In staat zijn om contact te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvattingen en achtergrond).	SV06
Leerbekwaamheid	In staat zijn om, via geëigende leerprocessen, zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV18

4 Pedagogisch-didactische wenken en didactische hulpmiddelen

Algemene materiële benodigdheden	Specifieke benodigdheden m.b.t. dranken
<p>Onderhoudsmateriaal en- materieel volgens HACCP richtlijnen</p> <p>Aangepaste werkruimte met warm en koud water</p> <p>Kookfornuis</p> <p>Werktafels</p> <p>Koelkast</p> <p>Diepvriezer</p> <p>Grondstoffenspoelbak</p> <p>Microgolfoven</p> <p>Kookpotten en pannen</p> <p>Kommen</p> <p>Snijplanken</p> <p>Zeven allerlei</p> <p>Messen allerlei</p> <p>Vorken allerlei</p> <p>Lepels allerlei</p> <p>Salamander</p> <p>Bakmaten</p> <p>Grill</p> <p>Cutter</p> <p>Schuimspanen</p> <p>Weegschaal</p> <p>Elektronische weegschaal</p> <p>Keukenrobot voor kleine hoeveelheden</p> <p>Klopper/menger met toebehoren</p> <p>Bakoven</p> <p>Bakplaten</p> <p>Vormen allerlei</p> <p>Maatbekers</p> <p>Robotcoupe</p> <p>Vleessnijmachine</p> <p>Groetensnijder</p> <p>Groentendroger</p> <p>Kloppers en spatels</p> <p>Presentatieschotels</p> <p>Thermometer</p>	<p>Toog met 2 wasbakken en tapinstallatie met toebehoren</p> <p>Glazen geschikt voor easy-drinking bieren en degustatiebieren</p> <p>Espressomachine</p> <p>Cona-installatie</p> <p>Melior-kan</p> <p>Theekan</p> <p>Poselein</p> <p>Steamer, regeneratiefunctie is misschien niet overal aanwezig.</p>

5 Evaluatie van de cursisten

5.1 Evaluatie in het volwassenenonderwijs

In de laatste decennia heeft zich een nieuwe ontwikkeling voorgedaan in het denken over evaluatie. Evaluatie wordt niet meer als een afzonderlijke activiteit beschouwd die louter gericht is op de beoordeling van de cursist, maar wordt nu vooral als een inherent deel van het onderwijsleerproces benaderd. Didactische evaluatie geeft informatie aan cursisten en leraren over het succes van het doorlopen leerproces en biedt zodoende de kans om het rendement van cursisten én leraren te optimaliseren.

5.2 Doel van evaluatie

- In de eerste plaats worden de sterke en de zwakke punten van de cursist opgespoord (diagnose). Indien nodig kan remediëring en bijkomende begeleiding voorzien worden. De cursist wordt door de evaluatie gestimuleerd om over zijn eigen leerproces te reflecteren.
- Een evaluatie verschaft ook duidelijkheid over wat van de cursist verwacht wordt en in welke mate hij al dan niet aan de vooropgestelde criteria voldoet. In overleg met de cursist kunnen de evaluatiegegevens gebruikt worden om beslissingen te nemen over het verdere traject. Het valt aan te bevelen om de evaluatiecriteria vooraf duidelijk aan de cursisten mee te delen. Deze criteria worden ook best vooraf besproken in de vakgroep.
- Op basis van de evaluatiegegevens kan de leraar beslissen om het onderwijsleerproces al dan niet bij te sturen en om wijzigingen aan te brengen in zijn didactisch handelen.

5.3 Kwaliteit van de evaluatie

Een relevante evaluatie beantwoordt aan een aantal criteria. Validiteit, betrouwbaarheid, transparantie en didactische relevantie zijn criteria die bijdragen tot de kwaliteit van de evaluatie.

Validiteit geeft aan in welke mate de evaluatiescores een maat zijn voor de beheersing van de beoogde doelstellingen. Betrouwbaarheid slaat op het feit of de scores technisch eerlijk, correct en juist zijn. Evaluatie is transparant indien de cursisten over alle nodige informatie beschikken, zowel voor een degelijke voorbereiding als voor de concrete uitvoering van de evaluatietask (examen, toets, oefening, opdracht, ...), zodat de evaluatie aan hun verwachtingspatroon voldoet. De evaluatie is didactisch relevant als zij bijdraagt tot het leerproces.

6 Module: Algemene bierkennis – 073 - 80 Lt (40 Lt PV - 40 Lt TV)

– Administratieve code: 9651

6.1 Algemene doelstelling van de module

Deze module omvat het herkennen van verschillende biertypes.

De nadruk ligt op:

- het toelichten van de geschiedenis van bier
- het toelichten van het brouwen van bier
- het herkennen van biertypes
- basistechnieken van het degusteren en beoordelen van bier
- het toelichten van bieretiketten.

6.2 Beginsituatie

- Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

6.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De geschiedenis van het bier in het binnen- en buitenland kunnen toelichten.	BC 01	Bier	Bezoek aan een brouwerij of video.
Het bierbrouwproces kunnen toelichten.	BC 01	<ul style="list-style-type: none">• Brouwen	
De botteltechniek kunnen toelichten.	BC 01	<ul style="list-style-type: none">• Bottelen	
De factoren die de kwaliteit van bier bepalen kunnen opsommen.	BC 01	<ul style="list-style-type: none">• Bewaren	
Bewaarmethodes kunnen toepassen.	BC 01	<ul style="list-style-type: none">• Grondstoffen	
Biertypes kunnen herkennen.	BC 02	Biertypes	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Een fles kunnen openen. De verschillende stappen bij een degustatie kunnen uitvoeren. De verschillende smaken die in bier kunnen voorkomen kunnen onderscheiden. De belangrijkste smaken van een gedegusteerde bier kunnen omschrijven. Aan de hand van een horizontale degustatie het type bier kunnen benoemen. Een degustatieformulier kunnen invullen. Kleuren, geuren, smaken kunnen identificeren.	BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03	Bierdegustatie	
Verplichte vermeldingen op een bieretiket kunnen toelichten.	BC 04	Bieretiketten	

7 Module: Bierdegustatie - 074 - 40 Lt (30 Lt PV - 10 Lt TV)

– Administratieve code: 9652

7.1 Algemene doelstelling van de module

Deze module omvat het degusteren van bier.

De nadruk ligt op:

- het vervullen van de dienst van bier
- het serveren van bieren
- het onderhouden van de installaties
- het meer inzicht krijgen in bieren via het degusteren
- het professioneel leren bierproeven.

7.2 Beginsituatie

De cursist dient de basiscompetenties te bezitten van de module:

- Algemene bierkennis

7.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Flesjesbier kunnen openen. Bier kunnen tappen. Bier kunnen serveren. Glazen en flessen kunnen afruimen.	BC 01 BC 01 BC 01 BC 01	De dienst van bieren Bier serveren	Een goede tapinstallatie.

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Een biertraject kunnen beschrijven. De ideale druk kunnen bepalen. Koelinstallaties kunnen aanvullen.	BC 02 BC 02 BC 02	Bierinstallatie FIFO systeem	Defecten aan de bierinstallatie kunnen opsporen en verhelpen. Aan de hand van het biervolume de koelinstallatie berekenen of aanpassen via ijsbank.
Het aankopen van bier kunnen toelichten. Het bewaren van bier kunnen toelichten. Een keuze tussen een vrij café en een contractueel café kunnen maken. Een brouwerijcontract kunnen kiezen.	BC 03 BC 03 BC 03 BC 03	Bieren <ul style="list-style-type: none"> • De aanschaf 	
Tapinstallaties kunnen onderhouden. Koelinstallaties kunnen onderhouden. Een stockageruimte kunnen onderhouden. Glazen kunnen onderhouden. Een spoelbak kunnen onderhouden.	BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04	De installaties <ul style="list-style-type: none"> • Het onderhoud 	
De handelingen van het bierproeven kunnen uitvoeren. Een degustatieformulier kunnen invullen. Verschillende kleuren van bier kunnen identificeren en kunnen omschrijven. Verschillende geuren van bier kunnen identificeren en kunnen omschrijven. Verschillende smaken van bier kunnen identificeren en kunnen omschrijven. Een oordeel over bier kunnen vormen.	BC 05 BC 05 BC 05 BC 05 BC 05	Professioneel bierproeven	

8 Module: Bier en gastronomie – 075 - 40 Lt (30 Lt PV - 10 Lt TV)

– Administratieve code: 9653

8.1 Algemene doelstelling van de module

Deze module omvat het combineren van bieren met gerechten.

De nadruk ligt op:

- het samenstellen van een bierkaart in functie van de spijskaart
- het combineren van gerechten met bieren.

8.2 Beginsituatie

De cursist dient verplicht de basiscompetenties te bezitten van de module:

- Bierdegustatie.

8.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)			
De regels van de harmonie van bier en gerechten kunnen benoemen.	BC 01	De spijskaart en de bierkaart	
Aan de hand van de receptuur van de smaken gerechten met passend bier kunnen combineren.	BC 01		
Smaken van kruiden die een grote invloed hebben op de smaak van het bier kunnen toelichten.	BC 01		
Invloed van dominerende smaken in gerechten en hun invloed op de smaak van bier kunnen bespreken.	BC 01		

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Bij gerechten een bierkeuze kunnen maken. Bij kazen een bierkeuze kunnen maken. Bij een bepaald gerecht verschillende bieren kunnen degusteren. De bieren bij het gerecht op een professionele manier kunnen beoordelen.	BC 02 BC 02 BC 02 BC 02	Een bier en een gerecht	
<i>Gerechten met bier kunnen bereiden.</i>		Gerechten met bier	Aanbrengen via demonstratie.

9 Bibliografie

9.1 Algemeen

- ALLAN, T., Varkensvlees, Time Life Amsterdam, 1979
- BICKEL, W., en KRAMER, R., Wild en gevogelte in de internationale keuken, L.J. Veen, Wageningen Amsterdam, 1974
- BILLER, R., Feestelijk garneren, P&P Culinair 1986, ISBN 90 6590 130 2
- BOERJAN, D., Fijne vleeswaren, Lannoo Tiel, 1995
- BORN, W., Elseviers groot kruidenboek, alles over wilde vruchten, kruiden, paddestoelen, Elsevier Amsterdam
- BORN, W., Meer met gehakt, Zomer en Keuning Amsterdam, 1989
- BVBA Pampus, Worst en vleeswaren, ISBN 90 9004 390 x
- CARON, A., Het Vleesboek: tips en wetenswaardigheden uit de ambachtelijke slagerij van Fred de Leeuw, Tirion Baarn, 1999
- CLAEYS, E. en LAUWERS, N., Kwaliteit en technologie van vlees, ISBN 90-804576-2-0, D/1998
- DE BRABANDER – DE MEYER, Vlees?, Bamst, 1998, ISBN 90 382 0171 0
- DE NAEYER, M., Sierlijk schotels schikken, Uitgeverij Lannoo, oktober 1999
- DE NAEYER, M., Vrienden vragen, Uitgeverij Lannoo, november 2002
- DE SCHUTTER, D., DE WILDE, D., GORIS, J., Basisgerechten, Pelckmans Kapellen, 1999, ISBN 90 289 2367 5
- DE SCHUTTER, D., DE WILDE, D., VAN HEUCKELOM, R., Basisbegrippen van de keuken, Pelckmans Kapellen, 2000, ISBN 90 289 2181 8
- VAN HERP J., DE BACKER M., VAN FRAUSUM M., HELLEMANS L., DE SCHUTTER D., Brood- en Banketbakkerij, Pelckmans Kapellen, 2003, ISBN 90 289 2455 8
- DE SCHUTTER D., WALGRAEVE L., Pelckmans Kapellen, Wereldkeuken, 2004, ISBN 90 289 3452 9
- De Warenwetgeving, Die Keure Brugge
- Distributievormen, SVO Nederland, 1998
- EHLERT, F., LONGUE, E., RAFFAEL, M., WEKEL, F., Het grote patéboek, M&P boeken, Weert, 1983
- FABER, N.J.M., HOLKENBORG, B.J., en KOSTER, W.A., Productie van enkelvoudige producten, inleiding tot de vleeswarenproductie, SVO Utrecht
- FABER, N.J.M., LAMME, F., en VAN TRIGT, P.H., Worst en vleeswaren, SVO Utrecht, 1991
- Food & Meat De Slager, De Belgische Beenhouwerij
- FRENTZ, J.C., Encyclopedie de la charcuterie, Saussana Frankrijk, 1982
- FRENTZ, J.C., L'artisan traiteur, Cuisine froide 1 + 2, St. Honoré Frankrijk
- Friedrich W.E / Longue E / Raffaël M / Wisel F, Het grote patéboek
- Gids voor goede hygiënepraktijken bij de voedselvoorziening, FAVV (Algemene eetwareninspectie)
- HACCP Handboek voor de vleeswarenindustrie, Fenavian 1997
- Handboek gastronomie, vademecum, Lannoo/Tirion, 2001
- Handboek voor slaggers en spekslaggers, CEMA, Brussel
- Handleiding GMP-HACCP, Milieu De beenhouwer, Continental Printing Deurne, 1997
- Handleiding voor de beenhouwer en de vleeswarenbereider, MIM Deurne, 1994, ISBN 90 341 0685 3
- Het kalf in al zijn Glorie, BVK
- HUIZENGA, J., Handboek vlees en vleesproducten, Elsevier Amsterdam, 1970
- Hygiëne op de werkvloer, Die Keure Brugge
- I.V.K., Reglementering slachtvlees/vis/gevogelte, Die Keure 2002
- KISKALT, I., Werken met Brooddeegideeën

KOCH HERMANN, Die fabrikation feiner fleisch und wurstwaren, Deutscher Fachverlag GmbH, Frankfurt am Main

KOSTER, W.A., en FABER, N.J.M., Werken met vlees en vleeswaren, De Ruiters Gorinchem, 1989

Lekker koken met varkensvlees, VLAM

LEMSTRA, P., WERLEMANN, I., Schikken met groenten, Terra, 1998, ISBN 90 6255 813 5

MENGELOTTE, P., BICKEL, W. & ABELANET, A., Buffetten en Ontvangsten, Tirion Baarn, 1992

Lic. K. NEYTS, HACCP Opleiding Vleessector, IPV 2001

MOERMAN, JR. P.C. Hulpstoffen van vleeswaren Deel3, Centraal instituut voor voedingsonderzoek

Dr. Ir. PAELINCK, H., en Ir. DEPRE, S., Monografie Gedroogde zouterijwaren, KAHO IWT 980063

Praktische koken: groenten – soepen, Time Life Boeken, Zomer en Keuning Amsterdam

RUFFEL, D., La charcuterie cuite, St-Honoré Frankrijk, 1990

RUFFEL, D., La charcuterie cru, St-Honoré Frankrijk, 1990

RUFFEL, D., Traité de la charcuterie artisanale, St-Honoré Frankrijk, 1990

SALVETTI, F., De Beenhouwersstraat, het vlees en de ambacht doorheen tijden en culturen

Lannoo, Tielt 1985

SCHONHERR, CH., Wild – Gevogelte, Elsevier Brussel, 1979

SERV, Beroepsprofiel 'Slagersgast – slager/spekslager – zelfstandig slager/spekslager', D/2002/4665/45

SPENCER-SMITH, J., Chinees koken, Mp, ISBN 90 659 900 805 6

SYMONS, P.E.A., Medische aspecten van ziekten veroorzaakt door voedingsmiddelen

S.V.O., Vleesbewerken, Elenckwijk Utrecht, 1978

THOMMA, I., Kalte Platten

THOMPSON, D., Runds- en kalfsvlees, Time Life Amsterdam, 1981

TIMMERMAN, G., De praktische voedingsgids + cd-rom, Die Keure Brugge, 2004

Van Kerrebroeck W, Vleeswarenindustrie en Ph Liquid

VAN RAEMDONCK, G., Basistechnieken Sausen Fonds Soepen

VAN SCHOONENBERGHE, E., Hygiënisch concipiëren en produceren van voedingsmiddelen, KaHO Sint-Lieven Gent, 1996

VAN SCHOONENBERGHE, E., Reinigen en desinfecteren met inzicht, KaHO Sint-Lieven Gent, 1996

Dr. Lic. VERSELE, E. – Prof. Dr. Lic. CORNELIS, M. – Dr. JOURET, M., HACCP – Beschikking, 2001/471/EG/ en K.B. 28/08/2002, R.U.G. Universiteit Gent

WERSHOVEN / WEISENBERGER, Dekoratieve Fleisch- und Aufschnittplatten, WS 1986, Repro G m b H Offenbach

WUHRLE, E., WURHLE, H., Besser verkaufen, Das Grosse handbuch für die Fleischerei, Fachfrau Duitsland, 1992

Wok, Textcase, Groningen

Wild, Unie Boek BV, 1972, ISBN 90 269 3025 9

Kaas, Unie Boek BV, 1974, ISBN 90 269 3006 2

Cursusboek "Nijverheidshelper", Het Vlaamse Kruis vzw, e-mail: as@hvk.be, www.hetvlaamsekruis.be

MC GEE, H., Wetenschap en cultuur in de keuken, Nieuw Amsterdam, 2007, ISBN 90 468 0067 9

KLOSSE, P., Het proefboek, Trion Uitgevers, ISBN 90 439 0505 4

KLOSSE, P., Smaakstijlen, Trion Uitgevers, ISBN 90 439 0120 2

DAVIDSON, A., Noord-Atlantisch viskookboek, Scepter, 2001, ISBN 90 726 5314 9

DAVIDSON, A., Mediterraan viskookboek, Pereboom, 2003, ISBN 90 774 5510 8

THIS, H., Molecular Gastronomy: exploring the Science of Flavor, Columbia University Press, 2006, ISBN 97 802 3113 3128

VAN DAM. J, Kleine Johannes, Nijgh&Van Ditmar, 2006, ISBN 9038814550

BLUMENTHAL. H, Op Zoek Naar De Perfectie, Good Cook Publishing, 2009, ISBN 90 731 9156 4

ADRIA. F, Ei Bulli 2003-2004, 2003

KVLV, Ons kookboek, K.V.L.V, 2000, ISBN 90 804 8442 3

MARIEN. E, Cook En Chemist, Karakter, 2007, ISBN 90 611 2915 X

Escoffier.A, Guide Culinaire (Nouvelle Edition Broche) , Flammarion, 2001, ISBN 208200483X

Gringoire, Saulnier, Le Repertoire De La Cuisine , Flammarion, 1993, ISBN 2082000192

Robuchon.j, Grote Larousse Ganstronomique (Handboek voor de mondiale gastronomie), Kosmos, 2009, ISBN 9021530368

Huishoudelijke scholing M. Haldermans, G. Kockaerts Plantyn (oud boek geen ISBN NR°)

Cursus VDAB Professionele schoonmaaktechnieken, Directie beroepsopleiding, Keizerslaan 11 te 1000 BRUSSEL

3-daagse cursus i.v.m. Theoretische en Praktische opleiding van het Management en Technieken van Reiniging en Onderhoud – ECOLAB

www.ecolab.com

www.johnsondiverseylever.com Reinigingssystemen

www.lithofin.com

www.horecanet.be Opleidingen voor kamermeisjes

www.alpheios.be Chemische producten

www.amorimcork.com Kurk

9.2 Drankenennis, bar & cocktails B2

HORECA BRANCHE INSTITUUT, Restauranttechniek deel 1, Zoetermeer, 2009, ISBN 9789052115306.

HORECA BRANCHE INSTITUUT, Drankenennis deel 2, Zoetermeer, 2009, ISBN 9052115281.

CAILHOL M. et GROSSELIN B, Pratique du bar et des cocktail, technologie du bar, gestion, uitg. BPI, Parijs, 1992, ISBN 2857080883

BROOM D, De barkeepers bijbel, uitg. Het spectrum, Nederland, 2009, ISBN 9027491879

9.3 Modetrends

Culinaire saisonnier, lente 2009

Culinaire saisonnier, zomer 2009

Ambiance culinaire

Mesdom L. Aanstormend culinair talent. Jonge wortels, stichting kunstboek, ISBN 10 90- 5856-218-2

Sang Hoon Degeimbre, l'Air du temps, ISBN 2-9600-487-6-8

Herman Sergio, Sergio, ISBN 90-7769525-7

www.gastronomenweb.net

www.wikipedia.be

www.passionforfood.be