

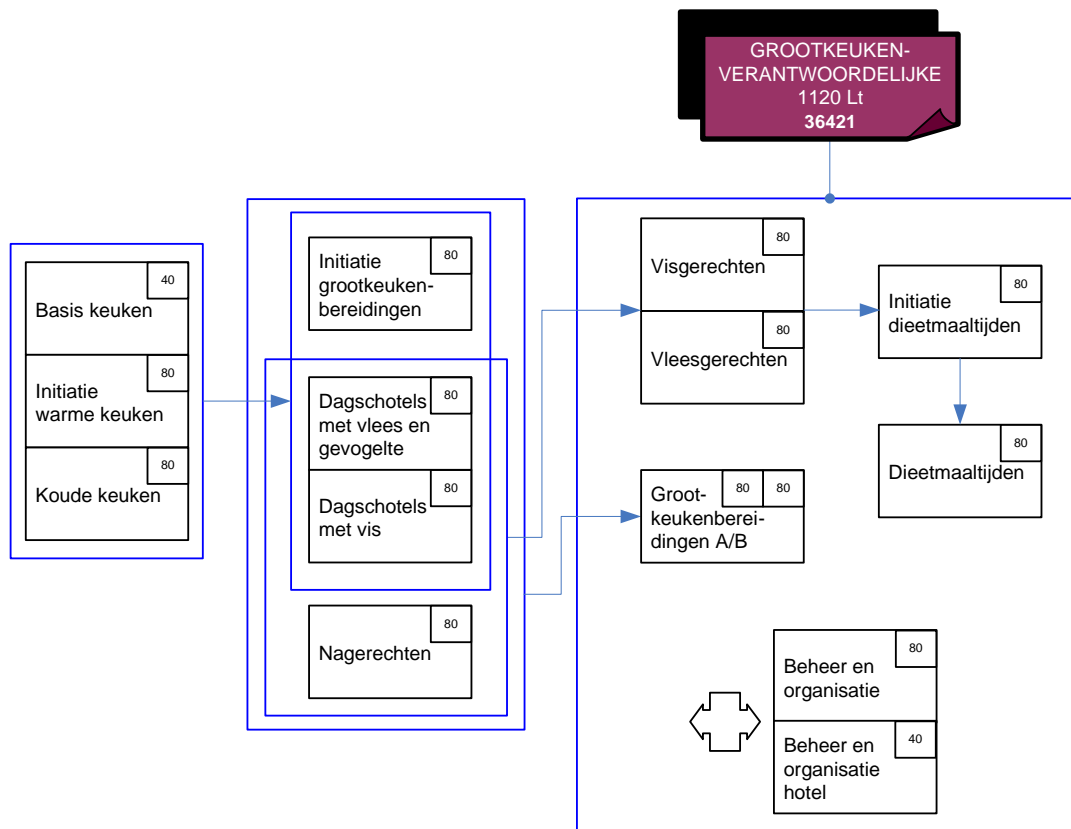


Leerplan

# **STUDIEGEBIED**

# **VOEDING**

**Secundair volwassenenonderwijs**  
**Modulaire opleiding**  
**Grootkeukenverantwoordelijke**  
**BO VO 006**



<b>Naam</b>	<b>Code</b>	<b>Lestijden</b>	<b>Vak</b>
Basis keuken	M VO G001	10 TV - 30 PV	Hotel Praktijk hotel
Initiatie warme keuken	M VO G033	20 TV - 60 PV	Hotel Praktijk hotel
Koude keuken	M VO G034	20 TV - 60 PV	Hotel Praktijk hotel
Dagschotels met vlees en gevogelte	M VO G035	20 TV - 60 PV	Hotel Praktijk hotel
Dagschotels met vis	M VO G036	20 TV - 60 PV	Hotel Praktijk hotel
Nagerechten	M VO G037	20 TV - 60 PV	Hotel Praktijk hotel Bakkerij Praktijk bakkerij
Visgerechten	M VO G038	20 TV - 60 PV	Hotel Praktijk hotel
Vleesgerechten	M VO G039	20 TV - 60 PV	Hotel Praktijk hotel
Initiatie dieetmaaltijden	M VO G061	20 TV - 60 PV	Hotel Praktijk hotel
Dieetmaaltijden	M VO G062	20 TV - 60 PV	Hotel Praktijk hotel
Initiatie grootkeukenbereidingen	M VO G059	20 TV - 60 PV	Hotel Praktijk hotel
Grootkeukenbereidingen A	M VO G060 A	20 TV - 60 PV	Hotel Praktijk hotel
Grootkeukenbereidingen B	M VO G060 B	20 TV - 60 PV	Hotel Praktijk hotel
Beheer en organisatie	M VO G213	80 TV	Hotel
Beheer en organisatie hotel	M VO G080	40 TV	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	7
1.1	Algemene inleiding	7
1.2	inhoud	7
1.3	modules	8
1.4	Niveau en soort vak	8
2	Beginsituatie	9
3	Algemene doelstellingen van de opleiding	10
3.1	Doelstellingen	10
3.2	Sleutelvaardigheden	11
4	Pedagogisch-didactische wenken en didactische hulpmiddelen	12
5	Evaluatie van de cursisten	14
5.1	Evaluatie in het volwassenenonderwijs	14
5.2	Doel van evaluatie	14
5.3	Kwaliteit van de evaluatie	14
6	Module: Basis keuken - G001 - 40 Lt (10 Lt TV & 30 Lt PV)	15
6.1	Algemene doelstelling van de module	15
6.2	Beginsituatie	15
6.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	16
7	Module: Module Initiatie warme keuken - G033 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)	18
7.1	Algemene doelstelling van de module	18
7.2	Beginsituatie	18
7.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	19
8	Module: Koude keuken - G034 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)	22
8.1	Algemene doelstelling van de module	22
8.2	Beginsituatie	22
8.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	23
9	Module: Dagschotels met vlees en gevogelte - G035 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)	27
9.1	Algemene doelstelling van de module	27
9.2	Beginsituatie	27
9.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	28
10	Module: Dagschotels met vis - G036 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)	31
10.1	Algemene doelstelling van de module	31
10.2	Beginsituatie	31
10.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	32
11	Module: Nagerechten - G037 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)	35
11.1	Algemene doelstelling van de module	35
11.2	Beginsituatie	35
11.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	36
12	Module: Initiatie grootkeukenbereidingen - G059 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)	39
12.1	Algemene doelstelling van de module	39
12.2	Beginsituatie	39

12.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	40
13	Module: Visgerechten - G038 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV) _____	43
13.1	Algemene doelstelling van de module _____	43
13.2	Beginsituatie _____	43
13.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	44
14	Module: Vleesgerechten - G039 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV) _____	47
14.1	Algemene doelstelling van de module _____	47
14.2	Beginsituatie _____	47
14.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	48
15	Module: Grootkeukenbereidingen A - G060 A - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV) _____	51
15.1	Algemene doelstelling van de module _____	51
15.2	Beginsituatie _____	51
15.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	52
16	Module: Grootkeukenbereidingen B - G060 B - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV) _____	55
16.1	Algemene doelstelling van de module _____	55
16.2	Beginsituatie _____	55
16.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	56
17	Module: Initiatie dieetmaaltijden - G061 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV) _____	59
17.1	Algemene doelstelling van de module _____	59
17.2	Beginsituatie _____	59
17.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	60
18	Module: Dieetmaaltijden - G062 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV) _____	63
18.1	Algemene doelstelling van de module _____	63
18.2	Beginsituatie _____	63
18.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	64
19	Module: Beheer en organisatie – M VO G213 – 80 Lt TV) _____	68
19.1	Algemene doelstelling van de module _____	68
19.2	Beginsituatie _____	68
19.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	69
20	Module: Beheer en organisatie hotel - G080 - 40 Lt TV _____	70
20.1	Algemene doelstelling van de module _____	70
20.2	Beginsituatie _____	70
20.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	71
21	Bibliografie _____	72

# 1 Inleiding

## 1.1 Algemene inleiding

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

De Grootkeukenverantwoordelijke heeft de leiding over de grootkeukenequipe. Hij werkt mee aan de bereiding van de maaltijden maar heeft tevens de eindverantwoordelijkheid over wat de grootkeuken verlaat. Hij staat eveneens in voor taken van organisatorische aard zoals het opstellen van uurroosters, het doorgeven van bestellingen, ... Hij begeleidt het hele bereidingsproces, vanaf de ontvangst van de grondstoffen tot en met de distributie.

## 1.2 Inhoud

In de opleiding **Grootkeukenverantwoordelijke** worden basisvaardigheden en technieken aangeleerd met betrekking tot het bereiden van gerechten.

Na de opleiding kan de cursist:

- richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven
- de lokalen en grootkeukenmaterialen onderhouden
- over de sector een algemeen beeld opbouwen
- basisbereidingen in de keuken uitvoeren
- onder begeleiding warme maaltijden bereiden
- onder begeleiding koude maaltijden bereiden
- maaltijden met vlees en gevogelte bereiden
- maaltijden met vis bereiden
- nagerechten bereiden
- gerechten met vis bereiden
- gerechten met vlees bereiden
- een voedingsmiddelentabel gebruiken
- voedingsleer en dieetleer toepassen
- dieetmaaltijden bereiden
- onder begeleiding van een diëtist menu's opmaken
- bereide dieetgerechten bewaren
- bereide dieetgerechten regenereren
- grootkeukengerechten bereiden
- bereide gerechten bewaren
- bereide gerechten regenereren
- convenience food en instantproducten gebruiken
- veiligheid en hygiëne naleven
- voorraadbeheer beheersen
- elementen uit de wetgeving beschrijven
- beroepsreglementering toepassen
- het veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken organiseren
- voeding- en drankencontrole bewaken.

### 1.3 Modules

De opleiding bestaat uit 15 modules:

• Basis keuken	40 Lt
• Initiatie warme keuken	80 Lt
• Koude keuken	80 Lt
• Dagschotels met vlees en gevogelte	80 Lt
• Dagschotels met vis	80 Lt
• Nagerechten	80 Lt
• Visgerechten	80 Lt
• Vleesgerechten	80 Lt
• Initiatie dieetmaaltijden	80 Lt
• Dieetmaaltijden	80 Lt
• Initiatie grootkeukenbereidingen	80 Lt
• Grootkeukenbereidingen A	80 Lt
• Grootkeukenbereidingen B	80 Lt
• Beheer en organisatie	80 Lt
• Beheer en organisatie hotel	40 Lt

De totale opleiding omvat dus 1120 Lt.

De modules “Basis keuken”, “Initiatie warme keuken”, “Koude keuken” en “Nagerechten” zijn instapvrije modules. De modules “Basis keuken”, “Initiatie warme keuken”, “Koude keuken” zijn de instapvoorwaarde voor de modules “Dagschotels met vlees en gevogelte”, “Dagschotels met vis” en “Initiatie grootkeukenbereidingen”. De modules “Dagschotels met vlees en gevogelte”, “Dagschotels met vis” en “Nagerechten” zijn de instapvoorwaarde voor de modules “Visgerechten” en “Vleesgerechten”. De modules “Visgerechten” en “Vleesgerechten” zijn de instapvoorwaarde voor de module “Initiatie dieetmaaltijden”. De module “Initiatie dieetmaaltijden” is de instapvoorwaarde voor de module “Dieetmaaltijden”. De modules “Dagschotels met vlees en gevogelte”, “Dagschotels met vis”, “Nagerechten” en “Initiatie grootkeukenbereidingen” zijn de instapvoorwaarde voor de modules “Grootkeukenbereidingen A/B”. De modules “Beheer en organisatie” en “Beheer en organisatie hotel” hebben een specifieke instapvoorwaarde.

### 1.4 Niveau en soort vak

De opleiding omvat het totaal van 1120 Lt:

- 370 Lt TV
- 750 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 **Grootkeukenverantwoordelijke** hoort thuis in het studiegebied Voeding. Van deze opleiding is er geen beroepsprofiel gemaakt.

De Grootkeukenverantwoordelijke heeft de leiding over de grootkeukenequipe. Hij werkt mee aan de bereiding van de maaltijden maar heeft tevens de eindverantwoordelijkheid over wat de grootkeuken verlaat. Hij staat eveneens in voor taken van organisatorische aard zoals het opstellen van uurroosters, het doorgeven van bestellingen, ... Hij begeleidt het hele bereidingsproces, vanaf de ontvangst van de grondstoffen tot en met de distributie.

In de opleiding **Grootkeukenverantwoordelijke** worden basisvaardigheden en technieken aangeleerd met betrekking tot het bereiden van gerechten.

Na de opleiding kan de cursist:

- richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven
- de lokalen en grootkeukenmaterialen onderhouden
- over de sector een algemeen beeld opbouwen
- basisbereidingen in de keuken uitvoeren
- onder begeleiding warme maaltijden bereiden
- onder begeleiding koude maaltijden bereiden
- maaltijden met vlees en gevogelte bereiden
- maaltijden met vis bereiden
- nagerechten bereiden
- gerechten met vis bereiden
- gerechten met vlees bereiden
- een voedingsmiddelentabel gebruiken
- voedingsleer en dieetleer toepassen
- dieetmaaltijden bereiden
- onder begeleiding van een diëtist menu's opmaken
- bereide dieetgerechten bewaren
- bereide dieetgerechten regenereren
- grootkeukengerechten bereiden
- bereide gerechten bewaren
- bereide gerechten regenereren
- convenience food en instantproducten gebruiken
- veiligheid en hygiëne naleven
- voorraadbeheer beheersen
- elementen uit de wetgeving beschrijven
- beroepsreglementering toepassen
- het veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken organiseren
- voeding- en drankencontrole bewaken.

## 3.2 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Accuratesse	In staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien.	SV02
Assertiviteit	In staat zijn eigen meningen en gevoelens te verwoorden en ervoor op te komen.	SV03
Beslissingsvermogen	In staat zijn een standpunt in te nemen of tot een handeling over te gaan, en er ook de verantwoordelijkheid voor op te nemen.	SV04
Contactvaardigheid	In staat zijn om contact te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvatting en achtergronden).	SV06
Creativiteit	In staat zijn om persoonlijke ideeën en oplossingen te bedenken en uit te voeren.	SV07
Dienstverlenende vaardigheid	In staat zijn om op vraag en proactief diensten of zorg te verlenen.	SV08
Doorzettingsvermogen	In staat zijn om ondanks moeilijkheden op een doel gericht te blijven.	SV09
Een werkplan kunnen maken	In staat zijn om op systematische wijze te beslissen welke stappen men bij de uitvoering van een taak zal zetten.	SV10
Flexibiliteit	In staat zijn om zich aan te passen aan gewijzigde omstandigheden onder meer middelen, doelen, mensen en procedures.	SV12
Kunnen omgaan met informatie	In staat zijn informatie te verwerken, te verzamelen en te verstrekken.	SV16
Kwaliteitsbewustzijn	In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen.	SV17
Leerbekwaamheid	In staat zijn om via geëigende leerprocessen zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV18
Omgaan met stress	In staat zijn te leven met een aanvaardbare werkdruk, ook in moeilijke arbeidsomstandigheden (onder meer aard van het werk, de werkomgeving, tegenslagen en kritiek).	SV21
Problemen onderkennen en oplossen	Zien dat er een probleem is, waar het precies gesitueerd is en er een oplossing voor aanreiken.	SV23
Veiligheids- en milieubewustzijn	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.	SV30
Verantwoordelijkheidszin	Aandacht nemen voor de consequenties van een taak en beslissingen nemen op basis van de consequenties ervan.	SV31
Zin voor samenwerking	In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken.	SV35
Zin voor esthetiek	Bij het uitvoeren van taken desgevallend ook esthetische overwegingen laten meespelen.	SV36

## 4 Pedagogisch-didactische wenken en didactische hulpmiddelen

Algemene materiële benodigdheden	Specifieke benodigdheden module café	Specifieke benodigdheden modules zaal
Onderhoudsmateriaal en- materieel volgens HACCP richtlijnen	Toog met 2 wasbakken en tapinstallatie met toebehoren	Meubilair
Aangepaste werkruimte met warm en koud water	Glazen geschikt voor easy-drinking bieren en degustatiebieren	Restauranttafels
Kookfornuis	Espressomachine	Toontafel
Werktafels	Cona-installatie	Restaurantstoelen
Koelkast	Melior-kan	Dienstcommode met opbergmogelijkheden voor linnen
Afwasmachine	Theekan	Restaurantlinnen
Diepvriezer	Porselein	Tafelmoltons
Vaatwas/afwasbak	Steamer, regeneratiefunctie is misschien niet overal aanwezig.	Tafellakens
Combisteamer		Tafelnaperonnes
Frituurketel		Servetten
Grondstoffenspoelbak		Flambeerwagen met gasbekkens
Microgolfoven		Tafelcomforen
Kookpotten en pannen		Groot zaalmaterieel
Kommen		Verwarmplaten
Snijplanken		Bordenwarmkast
Zeven allerlei		Zalmplank
Messen allerlei		Hamtang
Vorken allerlei		Sausplanken met sausgleuf
Lepels allerlei		Voorsnijmessen voor vis/vlees
Salamander		Ronde/ rechthoekige dienplateaus
Bakmaten		Waterkaraffen
Grill		Wijnmandjes
Cutter		Sabayon-sauteuses
Schuimspanen		Inox kloppers
Weegschaal		Suikerstrooiers
Elektronische weegschaal		Citruspers
Keukenrobot voor kleine hoeveelheden		Glaswerk
Klopper/menger met toebehoren		Tafelgerei en serveergerei
Bakoven		Speciaal tafelgerei
Bakplaten		Serveermateriaal
Vormen allerlei		Kruidenkast
Maatbekers		
Robotcoupe		
Vleessnijmachine		
Groentensnijder		

<b>Algemene materiële benodigdheden</b>	<b>Specifieke benodigdheden module café</b>	<b>Specifieke benodigdheden modules zaal</b>
Groentendroger Kloppers en spatels Presentatieschotels Thermometer		

## **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 en 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: Basis keuken - G001 - 40 Lt (10 Lt TV & 30 Lt PV)**

– Administratieve code: 9450

### **6.1 Algemene doelstelling van de module**

Aan de hand van eenvoudige voorbereidingstechnieken verkrijgt men een inzicht in het werk in de keuken.

De nadruk ligt op:

- het voorbereiden van groenten en fruit
- het afwegen en klaarzetten van ingrediënten
- een zicht krijgen op de sector met zijn verschillende mogelijkheden.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne.

### **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

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. HACCP kunnen toepassen. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen.	BC 01  BC 01  BC 01 BC 01 BC 01 BC 01 BC 01  BC 01  BC 01  BC 01  BC 01	Veiligheid <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandveiligheid</li> <li>• Infrastructuur</li> <li>• Persoonlijke</li> </ul> Hygiëne <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voedselhygiëne en toepassing HACCP</li> <li>• Persoonlijke hygiëne</li> <li>• Kledij en persoonlijke beschermingsmiddelen</li> <li>• Materialen</li> <li>• Werkomgeving</li> </ul> Milieu <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sorteren</li> <li>• Opslag</li> <li>• Energie</li> <li>• Waterverbruik</li> </ul> EHBO <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandwonden</li> <li>• Snijwonden</li> </ul> Ergonomie <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tillen</li> <li>• Werkhouding</li> <li>• Werkhoogte</li> </ul>	Evacuatieoefening. Gebruik messenset en snijtechnieken. Kruisbesmetting toelichten. Vigerende kleurcodes benoemen. Bewaren en stockeren toelichten en laten uitvoeren. Wijzen op gevaren bij niet toepassen hygiëneregels. Techniek handenwassen demonstreren. Aandacht voor haartooi. Schoonmaakplan doen naleven. Ongeval gebruiken als voorbeeld.

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De werkplek kunnen onderhouden. Keukenmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Keukenmaterieel kunnen reinigen. De keuken en bijhorende lokalen kunnen opruimen. De keuken en bijhorende lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.	BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalen</li> <li>• Keukenmateriaal</li> </ul>	De algemene reiniging van de keuken. Het preventief dagelijks onderhoud. Het onderhoud met contract.
Verschillende types van sectorgerelateerde bedrijven kunnen herkennen. Diverse beroepen binnen de sector kunnen situeren. De taken eigen aan de beroepen binnen de sector kunnen onderscheiden.	BC 03 BC 03 BC 03	Algemeen beeld van de sector	
Keukenmaterialen kunnen gebruiken. Producten kunnen klaarzetten. Groenten kunnen reinigen. Groenten kunnen spoelen. Groenten kunnen versnijden. Fruit kunnen reinigen. Fruit kunnen versnijden. Basisbereidingen kunnen uitvoeren.	BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04	Basisbereidingen in de keuken	Elementaire kennis van maten en gewichten, omrekenen, afwegen, gebruik meettoestellen, gaartijden, ...

## **7 Module: Module Initiatie warme keuken - G033 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)**

– Administratieve code: 9451

### **7.1 Algemene doelstelling van de module**

Deze module omvat het inoefenen van basishandelingen en het voorbereiden van warme gerechten. Aan de hand van eenvoudige voorbereidingstechnieken leert men zijn meerdere helpen bij het voorbereiden en bereiden van gerechten.

De nadruk ligt op:

- het voorbereiden van groenten, fruit, vis, vlees en gevogelte
- het toepassen van elementaire warme basisbereidingstechnieken
- het bereiden van warme basissauzen
- het bereiden van warme basissoepen.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne.

### **7.2 Beginsituatie**

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

### 7.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. HACCP kunnen toepassen. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen.	BC 01  BC 01  BC 01 BC 01 BC 01 BC 01 BC 01  BC 01  BC 01  BC 01  BC 01	Veiligheid <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandveiligheid</li> <li>• Infrastructuur</li> <li>• Persoonlijke</li> </ul> Hygiëne <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voedselhygiëne en toepassing HACCP</li> <li>• Persoonlijke hygiëne</li> <li>• Kledij en persoonlijke beschermingsmiddelen</li> <li>• Materialen</li> <li>• Werkomgeving</li> </ul> Milieu <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sorteren</li> <li>• Opslag</li> <li>• Energie</li> <li>• Waterverbruik</li> </ul> EHBO <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandwonden</li> <li>• Snijwonden</li> </ul> Ergonomie <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tillen</li> <li>• Werkhouding</li> <li>• Werkhoogte</li> </ul>	Evacuatieoefening. Gebruik messenset en snijtechnieken. Kruisbesmetting toelichten. Vigerende kleurcodes benoemen. Bewaren en stockeren toelichten en laten uitvoeren. Wijzen op gevaren bij niet toepassen hygiëneregels. Techniek handenwassen demonstreren. Aandacht voor haartooi. Schoonmaakplan doen naleven. Ongeval gebruiken als voorbeeld.

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De werkplek kunnen onderhouden. Keukenmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Keukenmaterieel kunnen reinigen. De keuken en bijhorende lokalen kunnen opruimen. De keuken en bijhorende lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.	BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalen</li> <li>• Keukenmateriaal</li> </ul>	De algemene reiniging van de keuken. Het preventief dagelijks onderhoud. Het onderhoud met contract.
Keukenmaterieel kunnen gebruiken. Producten kunnen klaarzetten. Groenten, fruit, vis, vlees en gevogelte kunnen voorbereiden. Elementaire basisbereidingstechnieken kunnen toepassen. Basissauzen kunnen bereiden. Basissoepen kunnen bereiden. Basisfondsen kunnen bereiden. Basisbereidingstechnieken op groenten en fruit kunnen toepassen. Basisbereidingstechnieken op vlees, vis en gevogelte kunnen toepassen. Basisbereidingstechnieken op vulproducten kunnen toepassen. De wetgeving betreffende opslag van goederen en afvalverwijdering kunnen naleven.	BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03	Warme maaltijden Gerechten <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basisfondsen</li> <li>• Basissoepen</li> <li>• Basissauzen</li> <li>• Groenten en fruit</li> <li>• Vlees, vis en gevogelte</li> <li>• Vulproducten</li> </ul>	Bruine, blanke, kalfs en gevogelte fondsen, fumet. Soepen zoals pureesoepen, burgersoupen, room en veloutésoupen, ... Sauzen zoals witte sauzen, bruine sauzen, tomatensauzen, emulsies, dressings, ... Vulproducten zoals aardappel, rijst, pasta. Materieel zoals fornuis, friteuse, oven, snijmachine, mixer, cutter, salamander, roerzeef, tamis, puntzeef, ...

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
Bereide gerechten op bord kunnen schikken.		Garnituren en garneren <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schikken op bord</li> </ul>	Bordschikking in groep en/of individueel. Voorbeeldbord.
Versheid en kwaliteit van de verschillende ingrediënten kunnen herkennen. De kenmerken van courante ingrediënten kunnen omschrijven.		Warenkennis <ul style="list-style-type: none"> <li>• Versheid en kwaliteit</li> <li>• Kennis courante ingrediënten</li> </ul>	Courante ingrediënten: aardappel, rijst, pasta, wortel, selder, ui, prei, rundvlees, varkensvlees, kip, zalm, wijting, eieren, bloem, zout, peper, suiker, zuivel, ...
Bewaar technieken kunnen omschrijven. Bewaar technieken kunnen toepassen. Snijd technieken kunnen omschrijven. Snijd technieken kunnen toepassen. Gaar technieken kunnen omschrijven. Gaar technieken kunnen toepassen. Doelgerichte keukentermen kunnen omschrijven. Doelgerichte keukentermen kunnen toepassen.		Bewaar technieken (koelen en vriezen) Snijd technieken Gaar technieken	Versnijdingstechnieken als eminceren, julienne, brunoise, paysanne, hakken Verschillende gefrituurde aardappelbereidingen: frieten, pont – neuf, stroo aardappelen, ... Gaar technieken zoals blancheren, pocheren, koken op zijn Engels, bakken, braden, stoven, frituren, smoren/braiseren, glaceren, gratineren, ...

## **8 Module: Koude keuken - G034 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)**

– Administratieve code: 9452

### **8.1 Algemene doelstelling van de module**

Deze module omvat het inoefenen van basishandelingen en het voorbereiden van koude gerechten. Aan de hand van eenvoudige voorbereidingstechnieken leert men zijn meerdere helpen bij het voorbereiden en bereiden van gerechten.

De nadruk ligt op:

- het voorbereiden van groenten, fruit, vis, vlees en gevogelte
- het toepassen van elementaire koude basisbereidingstechnieken
- het bereiden van koude basissauzen
- het bereiden van koude basissoepen.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne.

### **8.2 Beginsituatie**

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

### 8.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. HACCP kunnen toepassen. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen.	BC 01  BC 01  BC 01 BC 01 BC 01 BC 01 BC 01  BC 01  BC 01  BC 01	Veiligheid <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandveiligheid</li> <li>• Infrastructuur</li> <li>• Persoonlijke</li> </ul> Hygiëne <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voedselhygiëne en toepassing HACCP</li> <li>• Persoonlijke hygiëne</li> <li>• Kledij en persoonlijke beschermingsmiddelen</li> <li>• Materialen</li> <li>• Werkomgeving</li> </ul> Milieu <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sorteren</li> <li>• Opslag</li> <li>• Energie</li> <li>• Waterverbruik</li> </ul> EHBO <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandwonden</li> <li>• Snijwonden</li> </ul> Ergonomie <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tillen</li> <li>• Werkhouding</li> <li>• Werkhoogte</li> </ul>	Evacuatieoefening. Gebruik messenset en snijtechnieken. Kruisbesmetting toelichten. Vigerende kleurcodes benoemen. Bewaren en stockeren toelichten en laten uitvoeren. Wijzen op gevaren bij niet toepassen hygiëneregels. Techniek handenwassen demonstreren. Aandacht voor haartooi. Schoonmaakplan doen naleven. Ongeval gebruiken als voorbeeld.

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De werkplek kunnen onderhouden. Keukenmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Keukenmaterieel kunnen reinigen. De keuken en bijhorende lokalen kunnen opruimen. De keuken en bijhorende lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.	BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalen</li> <li>• Keukenmateriaal</li> </ul>	Demo vleessnijmachine demonteren en reinigen.  Reiniging snelkoeler demonstreren.
Keukenmaterieel kunnen gebruiken. Producten kunnen klaarzetten. Groenten, fruit, vis, vlees en gevogelte kunnen voorbereiden. Elementaire basisbereidingstechnieken kunnen toepassen. Basissauzen kunnen bereiden. Basissoepen kunnen bereiden. De wetgeving betreffende opslag van goederen en afvalverwijdering kunnen naleven. In staat zijn binnen een voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien.	BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 SV 02	Koude maaltijden	Creativiteit kan hierbij gestimuleerd worden.

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
<p>Sausen kunnen bereiden.</p> <p>Gerechten met gelatine kunnen bereiden.</p> <p>De juiste verhouding binnen een receptuur kunnen respecteren.</p> <p>Een samengestelde salade kunnen opbouwen.</p> <p>Vis kunnen gebruiken in koude gerechten.</p> <p>Schaal en schelpdieren kunnen gebruiken in koude gerechten.</p> <p>Vlees en gevogelte kunnen gebruiken in koude gerechten.</p> <p>Groeten en fruit kunnen gebruiken in koude gerechten.</p> <p>Koude soepen kunnen bereiden.</p> <p>Groenten en fruit kunnen versnijden.</p> <p>Een marinade kunnen samenstellen voor specifiek gebruik.</p> <p>De versheid van producten kunnen bepalen.</p> <p>Het belang van hygiëne bij rauwe producten kunnen toelichten.</p>		<p>Gerechten</p>	<p>Oliesausen en afleidingen, vinaigrettes.</p> <p>Koude soepen zoals gazpacho, vischysoise, vegetarisch, ...</p> <p>Aandacht besteden aan garingstijden.</p> <p>Codes op de verpakking van schaal en schelpdieren toelichten</p> <p>Aandacht vestigen op wisselend marktaanbod, prijzen, ...winkelbezoek met opdrachten.</p> <p>Hygiënisch kunnen omspringen met rauwe eieren, ...</p> <p>Sausen, gerechten met gelatine, gerechten met eieren, enkelvoudige salades, samengestelde salades, vis, schaal- en schelpdieren, vlees en gevogelte, groenten en fruit, soepen, marinades, rauwe producten, vulproducten,...</p>
<p>Apparatuur kunnen gebruiken.</p>		<p>Keukenapparatuur</p>	<p>Veiligheid en onderhoud van keukentechnologie benadrukken.</p> <p>Cutters en hakmolens, snijmachines, snelkoeler,..</p>

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
Koude gerechten kunnen garneren. <i>Bijzondere snijdtechnieken kunnen toepassen.</i>		Garnituren en garneren <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bijzondere snijdtechnieken</li> </ul>	Inoefenen van handvaardigheid en snijdtechnieken om een decoratie te bekomen (groenten, kruiden, bloemen, ...  Nadruk leggen op de presentatie van verschillende afgewerkte producten. O.a.: vorm, kleur, textuur, ...  Bijzondere snijdtechnieken als mandjes, bloemen uit groenten.
Versheid en kwaliteit van de verschillende ingrediënten kunnen herkennen.  De kenmerken van courante ingrediënten kunnen omschrijven.		Warenkennis	Olie, azijn, sla.
De techniek van het emulgeren beheersen. Soorten Chaud-froidsausen kunnen bereiden. Een koud buffet kunnen samenstellen. Een koud buffet kunnen opstellen. <i>De techniek van het roken kunnen toepassen.</i> Soorten marinades en hun gebruik kennen. Het kunnen verwerken van rauwe grondstoffen. <i>Vullingen, pasteien, mousses en terrines kunnen maken.</i>		Technieken	Koud buffet opstellen rekening houdende met: samenstelling, opbouw, presentatie, prijs, doelgroep, gelegenheid, portionering, werkschema's en timing, planning.  Verschil tussen warm roken en koud roken uitleggen.  Aandacht besteden aan garingstijden.  Gelatineren inoefenen o.a. zalm 'Belle Vue'  O.a. Koude emulsiesausen, gelatineren, chaud-froidsausen, opstellen koud buffet, roken, vullingen, pasteien, mousses, terrines, galantine, marinieren.

## **9 Module: Dagschotels met vlees en gevogelte - G035 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)**

– Administratieve code: 9454

### **9.1 Algemene doelstelling van de module**

Deze module omvat het aanleren van bereidingen met vlees en gevogelte.

De nadruk ligt op:

- het voorbereiden van groenten en fruit
- het voorbereiden van vlees en gevogelte
- het uitvoeren van bereidingen met vlees en gevogelte
- het versnijden en schikken na de bereiding
- het bereiden van begeleidende sauzen voor vlees en gevogelte
- het bereiden van soepen op basis van vlees en gevogelte.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne.

### **9.2 Beginsituatie**

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

- Basis keuken
- Initiatie warme Keuken
- Koude keuken.

### 9.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. HACCP kunnen toepassen. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen.	BC 01  BC 01  BC 01 BC 01 BC 01 BC 01 BC 01  BC 01  BC 01  BC 01	Veiligheid <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandveiligheid</li> <li>• Infrastructuur</li> <li>• Persoonlijke</li> </ul> Hygiëne <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voedselhygiëne en toepassing HACCP</li> <li>• Persoonlijke hygiëne</li> <li>• Kledij en persoonlijke beschermingsmiddelen</li> <li>• Materialen</li> <li>• Werkomgeving</li> </ul> Milieu <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sorteren</li> <li>• Opslag</li> <li>• Energie</li> <li>• Waterverbruik</li> </ul> EHBO <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandwonden</li> <li>• Snijwonden</li> </ul> Ergonomie <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tillen</li> <li>• Werkhouding</li> <li>• Werkhoogte</li> </ul>	Evacuatieoefening. Gebruik messenset en snijtechnieken. Kruisbesmetting toelichten. Vigerende kleurcodes benoemen. Bewaren en stockeren toelichten en laten uitvoeren. Wijzen op gevaren bij niet toepassen hygiëneregels. Techniek handenwassen demonstreren. Aandacht voor haartooi. Schoonmaakplan doen naleven. Ongeval gebruiken als voorbeeld.

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De werkplek kunnen onderhouden. Keukenmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Keukenmaterieel kunnen reinigen. De keuken en bijhorende lokalen kunnen opruimen. De keuken en bijhorende lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.	BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalen</li> <li>• Keukenmateriaal</li> </ul>	Demo vleessnijmachine demonteren en reinigen. Reiniging snelkoeler demonstreren..
Een werkschema kunnen opstellen. Recepten kunnen lezen en kunnen begrijpen. Keukenmaterieel kunnen gebruiken. Producten kunnen klaarzetten. Groenten en fruit kunnen voorbereiden. Vlees en gevogelte kunnen voorbereiden. Bereidingen met vlees en gevogelte kunnen uitvoeren. Na de bereiding kunnen versnijden en kunnen schikken. Begeleidende sauzen voor vlees en gevogelte kunnen bereiden. Soepen op basis van vlees en gevogelte kunnen bereiden.	BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03	Maaltijden met vlees en gevogelte	
<i>Een dagschotel/dagmenu kunnen samenstellen rekening houdend met seizoen.</i> <i>Een dagschotel/dagmenu kunnen samenstellen rekening houdend met de foodcost.</i> <i>Een dagschotel/dagmenu kunnen samenstellen rekening houdend met de voedingsdriehoek.</i>		Opstellen van dagschotels <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seizoen</li> <li>• Foodcost</li> <li>• Voedingswaarde</li> </ul>	

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
Soepen kunnen bereiden. Vlees kunnen bereiden Gevogelte kunnen bereiden Groenten kunnen bereiden Vulproducten kunnen bereiden.		Gerechten <ul style="list-style-type: none"> <li>• Soepen</li> <li>• Vlees</li> <li>• Gevogelte</li> <li>• Groenten</li> <li>• Vulproducten</li> </ul>	Groenten: samengestelde salades.
De regeneratiefunctie van een oven kunnen gebruiken Een bain marie kunnen gebruiken		Apparatuur <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bain Marie, regeneratieoven</li> </ul>	
Versheid en kwaliteit van de verschillende ingrediënten kunnen herkennen De kenmerken van courante ingrediënten kunnen omschrijven.		Warenkennis	Werken met de voedingsmiddelentabel, voedingswaarde van een gerecht berekenen.
Verschillende producten kunnen portioneren en panklaar maken. Verschillende producten in mise en place kunnen klaarzetten. Verschillende voorbereide producten kunnen bewaren. Verschillende producten op de juiste manier terug kunnen opwarmen.		Technieken	Voedselveiligheid, dateren, labelen, ... Portioneren, mise place, bewaren, regenereren,...

## **10 Module: Dagschotels met vis - G036 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)**

– Administratieve code: 9455

### **10.1 Algemene doelstelling van de module**

Deze module omvat het aanleren van bereidingen met vis.

De nadruk ligt op:

- het voorbereiden van groenten en fruit
- het voorbereiden van vis
- het uitvoeren van bereidingen met vis
- het versnijden en schikken na de bereiding
- het bereiden van begeleidende sauzen voor vis
- het bereiden van soepen.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne.

### **10.2 Beginsituatie**

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

- Basis keuken
- Initiatie warme Keuken
- Koude keuken.

### 10.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. HACCP kunnen toepassen. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen.	BC 01  BC 01  BC 01 BC 01 BC 01 BC 01 BC 01  BC 01  BC 01  BC 01  BC 01	Veiligheid <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandveiligheid</li> <li>• Infrastructuur</li> <li>• Persoonlijke</li> </ul> Hygiëne <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voedselhygiëne en toepassing HACCP</li> <li>• Persoonlijke hygiëne</li> <li>• Kledij en persoonlijke beschermingsmiddelen</li> <li>• Materialen</li> <li>• Werkomgeving</li> </ul> Milieu <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sorteren</li> <li>• Opslag</li> <li>• Energie</li> <li>• Waterverbruik</li> </ul> EHBO <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandwonden</li> <li>• Snijwonden</li> </ul> Ergonomie <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tillen</li> <li>• Werkhouding</li> <li>• Werkhoogte</li> </ul>	Evacuatieoefening. Gebruik messenset en snijtechnieken. Kruisbesmetting toelichten. Vigerende kleurcodes benoemen. Bewaren en stockeren toelichten en laten uitvoeren. Wijzen op gevaren bij niet toepassen hygiëneregels. Techniek handenwassen demonstreren. Aandacht voor haartooi. Schoonmaakplan doen naleven. Ongeval gebruiken als voorbeeld.

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De werkplek kunnen onderhouden. Keukenmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Keukenmaterieel kunnen reinigen. De keuken en bijhorende lokalen kunnen opruimen. De keuken en bijhorende lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.	BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalen</li> <li>• Keukenmateriaal</li> </ul>	Demo vleessnijmachine demonteren en reinigen. Reiniging snelkoeler demonstreren.
Een werkschema kunnen opstellen. Recepten kunnen lezen en kunnen begrijpen. Keukenmaterieel kunnen gebruiken. Producten kunnen klaarzetten. Groenten en fruit kunnen voorbereiden. Vis kunnen voorbereiden. Bereidingen met vis kunnen uitvoeren. Na de bereiding kunnen versnijden en kunnen schikken. Begeleidende sauzen voor vis kunnen bereiden. Soepen kunnen bereiden.	BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03	Maaltijden met vis bereiden	

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
<p>Een dagschotel/dagmenu kunnen samenstellen rekening houdend met seizoenen.</p> <p>Een dagschotel/dagmenu kunnen samenstellen rekening houdend met de foodcost.</p> <p>Een dagschotel/dagmenu kunnen samenstellen rekening houdend met de voedingsdriehoek.</p> <p>Soepen kunnen bereiden door gebruik te maken van verschillende technieken.</p> <p>Vis kunnen bereiden door gebruik te maken van verschillende technieken.</p> <p>Groenten kunnen bereiden door gebruik te maken van verschillende technieken.</p> <p>Vulproducten kunnen bereiden door gebruik te maken van verschillende technieken.</p>		<p>Opstellen van dagschotels</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seizoen</li> <li>• Foodcost</li> <li>• Voedingswaarde</li> </ul> <p>Gerechten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Soepen</li> <li>• Vis</li> <li>• Groenten</li> <li>• Vulproducten</li> </ul>	<p>Groenten: samengestelde salades.</p>
<p>De regeneratiefunctie van een oven kunnen gebruiken.</p> <p>Een bain marie kunnen gebruiken.</p>		<p>Apparatuur</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bain Marie, regeneratieoven</li> </ul>	
<p>Versheid en kwaliteit van de verschillende ingrediënten kunnen herkennen.</p> <p>De kenmerken van courante ingrediënten kunnen omschrijven.</p>		<p>Warenkennis</p>	<p>Groenten.</p> <p>Vulproducten (aardappel, rijst, pasta).</p>
<p>Verschiede producten kunnen portioneren en panklaar maken.</p> <p>Verschiede producten in mise en place kunnen klaarzetten.</p> <p>Verschiede voorbereide producten kunnen bewaren.</p> <p>Verschiede producten op de juiste manier terug kunnen opwarmen.</p>		<p>Technieken</p>	<p>Voedselveiligheid, dateren, labelen, ...</p> <p>Portioneren, mise place, bewaren, regenereren,...</p>

## **11 Module: Nagerechten - G037 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)**

– Administratieve code: 9456

### **11.1 Algemene doelstelling van de module**

Deze module omvat het aanleren van nagerechten.

De nadruk ligt op:

- het uitvoeren van basisbereidingen voor hoteldesserts en banketgebak
- het toepassen van decoratietechnieken en dresseertechnieken.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne.

### **11.2 Beginsituatie**

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

### 11.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. HACCP kunnen toepassen. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen.	BC 01  BC 01  BC 01 BC 01 BC 01 BC 01 BC 01  BC 01  BC 01  BC 01  BC 01	Veiligheid <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandveiligheid</li> <li>• Infrastructuur</li> <li>• Persoonlijke</li> </ul> Hygiëne <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voedselhygiëne en toepassing HACCP</li> <li>• Persoonlijke hygiëne</li> <li>• Kledij en persoonlijke beschermingsmiddelen</li> <li>• Materialen</li> <li>• Werkomgeving</li> </ul> Milieu <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sorteren</li> <li>• Opslag</li> <li>• Energie</li> <li>• Waterverbruik</li> </ul> EHBO <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandwonden</li> <li>• Snijwonden</li> </ul> Ergonomie <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tillen</li> <li>• Werkhouding</li> <li>• Werkhoogte</li> </ul>	Evacuatieoefening. Gebruik messenset en snijtechnieken. Kruisbesmetting toelichten. Vigerende kleurcodes benoemen. Bewaren en stockeren toelichten en laten uitvoeren. Wijzen op gevaren bij niet toepassen hygiëneregels. Techniek handenwassen demonstreren. Aandacht voor haartooi. Schoonmaakplan doen naleven. Ongeval gebruiken als voorbeeld.

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De werkplek kunnen onderhouden. Keukenmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Keukenmaterieel kunnen reinigen. De keuken en bijhorende lokalen kunnen opruimen. De keuken en bijhorende lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.	BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalen</li> <li>• Keukenmateriaal</li> </ul>	Demo vleessnijmachine demonteren en reinigen. Reiniging snelkoeler demonstreren.
Een werkschema kunnen opstellen. Recepten kunnen lezen en kunnen begrijpen. Keukenmaterieel kunnen gebruiken. Producten kunnen klaarzetten. Warme hoteldesserts kunnen uitvoeren. Koude hoteldesserts kunnen uitvoeren. Banketgebak kunnen uitvoeren. Decoratietechnieken en dresseertechnieken kunnen toepassen.	BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03	Nagerechten <ul style="list-style-type: none"> <li>• Warme nagerechten</li> <li>• Koude nagerechten</li> </ul>	
Apparatuur kunnen gebruiken.		Apparaten	IJsturbine, snelklopper, weegschaal, oven, deegrol, deegsnijder, bakvormen, beaum�meter, suikerthermometer, ...
Een nagerecht kunnen opbouwen. Een nagerecht op bord/in glas kunnen dressereren. Een nagerecht kunnen versieren. Een gameerzakje kunnen maken.		Garnituren en garneren	

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
Versheid en kwaliteit van de verschillende ingrediënten kunnen herkennen.  De kenmerken van courante ingrediënten kunnen omschrijven.		Warenkennis	Bloem, vetstoffen, eieren, zuivel, suikers, gist, noten, chocolade, kleurstoffen,...

## **12 Module: Initiatie grootkeukenbereidingen - G059 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)**

– Administratieve code: 9453

### **12.1 Algemene doelstelling van de module**

Deze module omvat het toepassen van bereidingstechnieken in de grootkeuken.

De nadruk ligt op:

- het toepassen van bereidingstechnieken in een grootkeuken
- het toepassen van deze bereidingstechnieken op eenvoudige recepten
- het schikken en het aanvullen van een toonbank in een grootkeukenrestaurant zowel voor profit- als non-profitorganisaties
- het ontwikkelen van sociale en communicatieve vaardigheden
- het verwerven van inzicht via kennis van de keukenapparatuur in de structuur van de gemeenschapsrestauratie
- het bedienen van klanten in een grootkeukenrestaurant.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne.

### **12.2 Beginsituatie**

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

- Basis keuken
- Initiatie warme Keuken
- Koude keuken.

### 12.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. HACCP kunnen toepassen. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen.	BC 01  BC 01  BC 01 BC 01 BC 01 BC 01 BC 01  BC 01  BC 01  BC 01	Veiligheid <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandveiligheid</li> <li>• Infrastructuur</li> <li>• Persoonlijke</li> </ul> Hygiëne <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voedselhygiëne en toepassing HACCP</li> <li>• Persoonlijke hygiëne</li> <li>• Kledij en persoonlijke beschermingsmiddelen</li> <li>• Materialen</li> <li>• Werkomgeving</li> </ul> Milieu <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sorteren</li> <li>• Opslag</li> <li>• Energie</li> <li>• Waterverbruik</li> </ul> EHBO <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandwonden</li> <li>• Snijwonden</li> </ul> Ergonomie <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tillen</li> <li>• Werkhouding</li> <li>• Werkhoogte</li> </ul>	Evacuatieoefening. Gebruik messenset en snijtechnieken. Kruisbesmetting toelichten. Vigerende kleurcodes benoemen. Bewaren en stockeren toelichten en laten uitvoeren. Wijzen op gevaren bij niet toepassen hygiëneregels. Techniek handenwassen demonstreren. Aandacht voor haartooi. Schoonmaakplan doen naleven. Ongeval gebruiken als voorbeeld.

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De werkplek kunnen onderhouden. Grootkeukenmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Grootkeukenmaterieel kunnen reinigen. De grootkeuken en bijhorende lokalen kunnen opruimen. De grootkeuken en bijhorende lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.	BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalen</li> <li>• Keukenmaterialen</li> </ul>	
Aan de hand van een recept een werkplan kunnen opstellen. Specifieke vereisten voor een koude en warme lijn kunnen toepassen. Warme en koude basisbereidingen kunnen klaarmaken. Met basisbereidingen afleidingen kunnen maken. De basis bereidingstechnieken voor grootkeukengerechten kunnen toepassen. Gerechten kunnen versnijden. Gerechten kunnen portioneren.	BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03	Grootkeukengerechten	O.a. koken , bakken, stoven, steamen. roosteren, frituren.

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
Een toonbankplan kunnen uitvoeren. De klaargemaakte producten op uitzicht kunnen controleren. Voor de netheid en de hygiëne tijdens de dienst aan de toonbank kunnen instaan. De toonbank kunnen herschikken. De toonbank kunnen aanvullen. Risicosituaties kunnen melden. <i>Gerechten onder begeleiding kunnen distribueren.</i>	BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04	Dienst aan de toonbank in een grootkeuken	
De klanten kunnen onthalen. Op vraag van de klant uitleg kunnen geven. Een verkoopgesprek kunnen voeren. Producten kunnen portioneren. Op de noden van een klant kunnen reageren.	BC 05 BC 05 BC 05 BC 05 BC 05	De klantenbediening	

## **13 Module: Visgerechten - G038 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)**

– Administratieve code: 9457

### **13.1 Algemene doelstelling van de module**

Deze module omvat de uitbreiding van de bereidingstechnieken op een groot gamma van recepten met vis, schaal- en schelpdieren die gangbaar zijn in een restaurant.

De nadruk ligt op:

- het zelfstandig leren werken
- het uitvoeren van bereidingen met vis, schaal- en schelpdieren
- het bereiden van afleidingen van sauzen voor bereidingen met vis, schaal- en schelpdieren
- het bereiden van soepen op basis van vis, schaal- en schelpdieren.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne.

### **13.2 Beginsituatie**

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

- Dagschotels met vlees en gevogelte
- Dagschotels met vis
- Nagerechten.

### 13.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. HACCP kunnen toepassen. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen.	BC 01  BC 01  BC 01 BC 01 BC 01 BC 01 BC 01  BC 01  BC 01  BC 01  BC 01	Veiligheid <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandveiligheid</li> <li>• Infrastructuur</li> <li>• Persoonlijke</li> </ul> Hygiëne <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voedselhygiëne en toepassing HACCP</li> <li>• Persoonlijke hygiëne</li> <li>• Kledij en persoonlijke beschermingsmiddelen</li> <li>• Materialen</li> <li>• Werkomgeving</li> </ul> Milieu <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sorteren</li> <li>• Opslag</li> <li>• Energie</li> <li>• Waterverbruik</li> </ul> EHBO <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandwonden</li> <li>• Snijwonden</li> </ul> Ergonomie <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tillen</li> <li>• Werkhouding</li> <li>• Werkhoogte</li> </ul>	Evacuatieoefening. Gebruik messenset en snijtechnieken. Kruisbesmetting toelichten. Vigerende kleurcodes benoemen. Bewaren en stockeren toelichten en laten uitvoeren. Wijzen op gevaren bij niet toepassen hygiëneregels. Techniek handenwassen demonstreren. Aandacht voor haartooi. Schoonmaakplan doen naleven. Ongeval gebruiken als voorbeeld.

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De werkplek kunnen onderhouden. Keukenmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Keukenmaterieel kunnen reinigen. De keuken en bijhorende lokalen kunnen opruimen. De keuken en bijhorende lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.	BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalen</li> <li>• Keukenmateriaal</li> </ul>	Demo vleessnijmachine demonteren en reinigen. Reiniging snelkoeler demonstreren.
Een werkschema kunnen opstellen. Recepten kunnen lezen en kunnen begrijpen. Keukenmaterieel kunnen gebruiken. Producten kunnen klaarzetten. Bereidingen met vis, schaal- en schelpdieren kunnen uitvoeren. Sauzen kunnen bereiden. Afleidingen van sauzen voor bereidingen met vis, schaal- en schelpdieren kunnen bereiden. Soepen op basis van vis, schaal- en schelpdieren kunnen bereiden. <i>Een bestelbon kunnen interpreteren.</i> Vissen en schaal- en schelpdieren kunnen fileren en versnijden. Schelpdieren kunnen openen. Vissen en schaal- en schelpdieren kunnen portioneren.	BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03	Visgerechten	Vissausen zoals botersausen, veloutésausen, schaaldiersausen, koude sausen, ... Vissoepen zoals schaal- en schelpdiersoepen, bouillabaisse, bisque, heldere soepen, visveloutésoupen, ... Gerechten zoals Schaal- en schelpdieren, Vissen, Groenten en garnituren, Vissausen.
Apparatuur kunnen gebruiken.		Apparaten	Steamer, grill, rookkist, vacuümtoestel.

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
Gerechten kunnen op bord schikken en garneren. Passende garnituren en garneringen kunnen bereiden.		Garnituren en garneringen	
De beschikbaarheid van vissen, schaal- en schelpdieren respecteren. Schaal- en schelpdieren kunnen herkennen. Vissen kunnen herkennen. De deelstukken van vissen, schaal- en schelpdieren kunnen herkennen en gepast kunnen gebruiken. De herkomst van vissen, schaal- en schelpdieren kunnen opnoemen. Verschillende bewaringsmethodes kunnen opnoemen. De voedingswaarde van vissen, schaal- en schelpdieren kunnen situeren. De versheid van vis, schaal- en schelpdieren kunnen bepalen.		Warenkennis <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schaal- en schelpdieren</li> <li>• Vissen</li> </ul>	Fotomateriaal.

## **14 Module: Vleesgerechten - G039 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)**

– Administratieve code: 9458

### **14.1 Algemene doelstelling van de module**

Deze module omvat de uitbreiding van de bereidingstechnieken op een groot gamma van recepten met vlees die gangbaar zijn in een restaurant.

De nadruk ligt op:

- het zelfstandig leren werken
- het uitvoeren van bereidingen met vlees, gevogelte en wild
- het bereiden van afleidingen van sauzen voor bereidingen met vlees, gevogelte en wild
- het bereiden van soepen op basis van vlees, gevogelte en wild.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne.

### **14.2 Beginsituatie**

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

- Dagschotels met vlees en gevogelte
- Dagschotels met vis
- Nagerechten.

### 14.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. HACCP kunnen toepassen. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen.	BC 01  BC 01  BC 01 BC 01 BC 01 BC 01 BC 01  BC 01  BC 01  BC 01	Veiligheid <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandveiligheid</li> <li>• Infrastructuur</li> <li>• Persoonlijke</li> </ul> Hygiëne <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voedselhygiëne en toepassing HACCP</li> <li>• Persoonlijke hygiëne</li> <li>• Kledij en persoonlijke beschermingsmiddelen</li> <li>• Materialen</li> <li>• Werkomgeving</li> </ul> Milieu <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sorteren</li> <li>• Opslag</li> <li>• Energie</li> <li>• Waterverbruik</li> </ul> EHBO <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandwonden</li> <li>• Snijwonden</li> </ul> Ergonomie <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tillen</li> <li>• Werkhouding</li> <li>• Werkhoogte</li> </ul>	Evacuatieoefening. Gebruik messenset en snijtechnieken. Kruisbesmetting toelichten. Vigerende kleurcodes benoemen. Bewaren en stockeren toelichten en laten uitvoeren. Wijzen op gevaren bij niet toepassen hygiëneregels. Techniek handenwassen demonstreren. Aandacht voor haartooi. Schoonmaakplan doen naleven. Ongeval gebruiken als voorbeeld.

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De werkplek kunnen onderhouden. Keukenmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Keukenmaterieel kunnen reinigen. De keuken en bijhorende lokalen kunnen opruimen. De keuken en bijhorende lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.	BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalen</li> <li>• Keukenmateriaal</li> </ul>	Demo vleessnijmachine demonteren en reinigen. Reiniging snelkoeler demonstreren.
De beschikbaarheid van vlees, wild en gevogelte respecteren. Een werkschema kunnen opstellen. Recepten kunnen lezen en kunnen begrijpen. Keukenmaterieel kunnen gebruiken. Producten kunnen klaarzetten. Bereidingen met vlees, gevogelte en wild kunnen uitvoeren. Sauzen kunnen bereiden. Afleidingen van sauzen voor bereidingen met vlees, gevogelte en wild kunnen bereiden. Soepen op basis van vlees, gevogelte en wild kunnen bereiden.	BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03	Vleesgerechten	Soepen met vlees: consommé, oxtail, ... Gerechten: runds- en kalfsvlees, varkensvlees, gevogelte, wild, abatis, groenten en garnituren, Vlees, gevogelte en wildsauzen
Apparatuur kunnen gebruiken.		Apparaten	Steamer, oven, grill, rookkist, vacuümtoestel.
Gerechten kunnen op bord schikken en garneren. Passende garnituren en garneringen kunnen bereiden.		Garnituren en garneren	

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
<p>De deelstukken van vlees, wild en gevogelte kunnen herkennen.</p> <p>De deelstukken van vlees, wild en gevogelte gepast kunnen gebruiken.</p> <p>De herkomst van vlees, wild en gevogelte kunnen opnoemen.</p> <p>Verschillende bewaringsmethodes kunnen opnoemen.</p> <p>De voedingswaarde van vlees, wild en gevogelte kunnen situeren.</p> <p>De versheid van vlees, wild en gevogelte kunnen bepalen.</p>		Warenkennis	Runds- en kalfsvlees. Varkensvlees. Gevogelte. Wild. Abatis.
<p>Vlees, wild en gevogelte kunnen voorbereiden en versnijden.</p> <p>Vlees, wild en gevogelte nauwkeurig kunnen portioneren.</p> <p>Vlees, wild en gevogelte correct kunnen kruiden.</p> <p>De verschillende gaartechnieken correct kunnen toepassen.</p> <p>Vlees, wild en gevogelte gepast kunnen kruiden.</p> <p><i>Pasteien kunnen bereiden.</i></p> <p>Verschillende marinades kunnen gebruiken.</p>		Technieken	Fileren en versnijden. Portioneren en vullen. In korst. Kruiden. Gaartechnieken (stomen, pocheren, bakken, grillen, lage temperatuurgaren, vacuüm-garen, rauw, stoven). Pasteien. Marineren.

## **15 Module: Grootkeukenbereidingen A - G060 A - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)**

– Administratieve code: 9459

### **15.1 Algemene doelstelling van de module**

Deze module omvat het uitbreiden van de aangeleerde bereidingstechnieken aangepast aan de verschillende distributiesystemen in de gemeenschapsrestauratie.

De nadruk ligt op:

- het bereiden van een groot assortiment gerechten voor de gemeenschapsrestauratie
- het aanpassen van gerechten aan en het inspelen op trends in de gemeenschapsrestauratie (het aanpassen van gerechten aan de vraag van de klanten)
- het uitvoeren van typische bereidingen en bewerkingen in functie van en rekening houdend met het specifieke karakter en de voor- en nadelen van de grootkeuken
- het toepassen van een productieplan
- het zelfstandig werken in een grootkeuken.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en traceerbaarheid van de producten en aan hygiëne.

### **15.2 Beginsituatie**

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

- Dagschotels met vlees en gevogelte
- Dagschotels met vis
- Nagerechten
- Initiatie grootkeukenbereidingen.

### 15.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. HACCP kunnen toepassen. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen.	BC 01  BC 01  BC 01 BC 01 BC 01 BC 01 BC 01  BC 01  BC 01  BC 01	Veiligheid <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandveiligheid</li> <li>• Infrastructuur</li> <li>• Persoonlijke</li> </ul> Hygiëne <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voedselhygiëne en toepassing HACCP</li> <li>• Persoonlijke hygiëne</li> <li>• Kledij en persoonlijke beschermingsmiddelen</li> <li>• Materialen</li> <li>• Werkomgeving</li> </ul> Milieu <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sorteren</li> <li>• Opslag</li> <li>• Energie</li> <li>• Waterverbruik</li> </ul> EHBO <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandwonden</li> <li>• Snijwonden</li> </ul> Ergonomie <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tillen</li> <li>• Werkhouding</li> <li>• Werkhoogte</li> </ul>	Evacuatieoefening. Gebruik messenset en snijtechnieken. Kruisbesmetting toelichten. Vigerende kleurcodes benoemen. Bewaren en stockeren toelichten en laten uitvoeren. Wijzen op gevaren bij niet toepassen hygiëneregels. Techniek handenwassen demonstreren. Aandacht voor haartooi. Schoonmaakplan doen naleven. Ongeval gebruiken als voorbeeld.

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De werkplek kunnen onderhouden. Grootkeukenmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Grootkeukenmaterieel kunnen reinigen. De grootkeuken en bijhorende lokalen kunnen opruimen. De grootkeuken en bijhorende lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.	BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalen</li> <li>• Keukenmaterialen</li> </ul>	
Aan de hand van een recept een werkplan kunnen opstellen. Specifieke vereisten voor een koude en warme lijn kunnen toepassen. De basisbereidingstechnieken voor grootkeukengerechten kunnen uitvoeren. Halffabricaten in de grootkeuken kunnen gebruiken. Bereidingen volgens aangegeven recept kunnen maken. Gerechten na bereiding kunnen versnijden. Gerechten na bereiding kunnen portioneren. Temperaturen tijdens de werkzaamheden kunnen controleren. Temperaturen tijdens de werkzaamheden kunnen registreren. Temperaturen waar nodig is kunnen bijsturen. Economisch kunnen werken.	BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03	Grootkeukengerechten	O.a. koken, bakken, roosteren, stoven, steamen, frituren. Maaltijden en en/of maaltijdcomponenten kunnen bereiden in de gemeenschapsrestauratie.

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
Bereide gerechten kunnen verpakken. Bereide gerechten kunnen koelen. Bereide gerechten kunnen etiketteren. Temperaturen kunnen controleren. Temperaturen kunnen registreren. Temperaturen waar nodig is kunnen bijsturen.	BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04	Bereide gerechten <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bewaring</li> </ul>	Aandacht voor de uiterste bewaartijd van de verschillende gerechten.
Instantproducten of halffabrikaten in de gerechten kunnen verwerken.	BC 05	Convenience food en instantproducten	
Een etiket kunnen lezen. Temperaturen kunnen respecteren. Regenerereethodes kunnen toepassen.	BC 06 BC 06 BC 06	Bereide gerechten <ul style="list-style-type: none"> <li>• Regeneratie</li> </ul>	

## **16 Module: Grootkeukenbereidingen B - G060 B - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)**

– Administratieve code: 9460

### **16.1 Algemene doelstelling van de module**

Deze module omvat het uitbreiden van de aangeleerde bereidingstechnieken aangepast aan de verschillende distributiesystemen in de gemeenschapsrestauratie.

De nadruk ligt op:

- het bereiden van een groot assortiment gerechten voor de gemeenschapsrestauratie
- het aanpassen van gerechten aan en het inspelen op trends in de gemeenschapsrestauratie (het aanpassen van gerechten aan de vraag van de klanten)
- het uitvoeren van typische bereidingen en bewerkingen in functie van en rekening houdend met het specifieke karakter en de voor- en nadelen van de grootkeuken
- het toepassen van een productieplan
- het zelfstandig werken in een grootkeuken.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en traceerbaarheid van de producten en aan hygiëne.

### **16.2 Beginsituatie**

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

- Dagschotels met vlees en gevogelte
- Dagschotels met vis
- Nagerechten
- Initiatie grootkeukenbereidingen

### 16.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. HACCP kunnen toepassen. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen.	BC 01  BC 01  BC 01 BC 01 BC 01 BC 01 BC 01  BC 01  BC 01  BC 01  BC 01	Veiligheid <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandveiligheid</li> <li>• Infrastructuur</li> <li>• Persoonlijke</li> </ul> Hygiëne <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voedselhygiëne en toepassing HACCP</li> <li>• Persoonlijke hygiëne</li> <li>• Kledij en persoonlijke beschermingsmiddelen</li> <li>• Materialen</li> <li>• Werkomgeving</li> </ul> Milieu <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sorteren</li> <li>• Opslag</li> <li>• Energie</li> <li>• Waterverbruik</li> </ul> EHBO <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandwonden</li> <li>• Snijwonden</li> </ul> Ergonomie <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tillen</li> <li>• Werkhouding</li> <li>• Werkhoogte</li> </ul>	Evacuatieoefening. Gebruik messenset en snijtechnieken. Kruisbesmetting toelichten. Vigerende kleurcodes benoemen. Bewaren en stockeren toelichten en laten uitvoeren. Wijzen op gevaren bij niet toepassen hygiëneregels. Techniek handenwassen demonstreren. Aandacht voor haartooi. Schoonmaakplan doen naleven. Ongeval gebruiken als voorbeeld.

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De werkplek kunnen onderhouden. Grootkeukenmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Grootkeukenmaterieel kunnen reinigen. De grootkeuken en bijhorende lokalen kunnen opruimen. De grootkeuken en bijhorende lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.	BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalen</li> <li>• Keukenmaterialen</li> </ul>	
Aan de hand van een recept een werkplan kunnen opstellen. Specifieke vereisten voor een koude en warme lijn kunnen toepassen. De basisbereidingstechnieken voor grootkeukengerechten kunnen uitvoeren. Halffabricaten in de grootkeuken kunnen gebruiken. Bereidingen volgens aangegeven recept kunnen maken. Gerechten na bereiding kunnen versnijden. Gerechten na bereiding kunnen portioneren. Temperaturen tijdens de werkzaamheden kunnen controleren. Temperaturen tijdens de werkzaamheden kunnen registreren. Temperaturen waar nodig is kunnen bijsturen. Economisch kunnen werken. <i>Specifieke bereidingstechnieken voor grootkeukengerechten kunnen uitvoeren.</i>	BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03	Grootkeukengerechten <ul style="list-style-type: none"> <li>• Specifieke technieken</li> </ul>	Vacuümgarren.

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
Bereide gerechten kunnen verpakken. Bereide gerechten kunnen koelen. Bereide gerechten kunnen etiketteren. Temperaturen kunnen controleren. Temperaturen kunnen registreren. Temperaturen waar nodig is kunnen bijsturen.	BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04	Bereide gerechten	Aandacht hebben voor de uiterste bewaartijd van de verschillende gerechten.
Instantproducten of halffabrikaten in de gerechten kunnen verwerken.	BC 05	Convenience food en instantproducten	
Een etiket kunnen lezen. Temperaturen kunnen respecteren. Regenerereethodes kunnen toepassen.	BC 06 BC 06 BC 06	Bereide gerechten <ul style="list-style-type: none"> <li>• Regeneratie</li> </ul>	

## **17 Module: Initiatie dieetmaaltijden - G061 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)**

– Administratieve code: 9461

### **17.1 Algemene doelstelling van de module**

In deze module wordt het samenstellen en het bereiden van dieetmaaltijden aangeleerd.

De nadruk ligt op:

- de beginselen van dieetleer
- het uitleggen met eigen woorden wat een dieet is; het aangeven in concrete situaties van het verschil tussen een dieetadvies en een dieetvoorschrift
- het bereiden van gerechten aangepast aan de meest voorkomende diëten.

Er wordt eveneens veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne.

### **17.2 Beginsituatie**

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

- Visgerechten
- Vleesgerechten.

### 17.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. HACCP kunnen toepassen. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen.	BC 01  BC 01  BC 01 BC 01 BC 01 BC 01 BC 01  BC 01  BC 01  BC 01  BC 01	Veiligheid <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandveiligheid</li> <li>• Infrastructuur</li> <li>• Persoonlijke</li> </ul> Hygiëne <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voedselhygiëne en toepassing HACCP</li> <li>• Persoonlijke hygiëne</li> <li>• Kledij en persoonlijke beschermingsmiddelen</li> <li>• Materialen</li> <li>• Werkomgeving</li> </ul> Milieu <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sorteren</li> <li>• Opslag</li> <li>• Energie</li> <li>• Waterverbruik</li> </ul> EHBO <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandwonden</li> <li>• Snijwonden</li> </ul> Ergonomie <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tillen</li> <li>• Werkhouding</li> <li>• Werkhoogte</li> </ul>	Evacuatieoefening. Gebruik messenset en snijtechnieken. Kruisbesmetting toelichten. Vigerende kleurcodes benoemen. Bewaren en stockeren toelichten en laten uitvoeren. Wijzen op gevaren bij niet toepassen hygiëneregels. Techniek handenwassen demonstreren. Aandacht voor haartooi. Schoonmaakplan doen naleven. Ongeval gebruiken als voorbeeld.

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De werkplek kunnen onderhouden. Keukenmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Keukenmaterieel kunnen reinigen. De keuken en bijhorende lokalen kunnen opruimen. De keuken en bijhorende lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.	BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalen</li> <li>• Keukenmaterialen</li> </ul>	
Voedingswaarden van producten kunnen opzoeken. De rol van de voedingsstoffen kunnen toelichten. De voedingsstoffen in een dieet kunnen inpassen. Vervangingsproducten kunnen opzoeken.	BC 03 BC 03 BC 03 BC 03	Een voedingsmiddelentabel	
Basiskennis over de energetische waarde van voedingsmiddelen bij de samenstelling van de menu's in de gemeenschapsrestaurantie kunnen aanwenden. Met de invloed van temperatuur op de voedende waarde rekening kunnen houden. De principes van gezonde voeding bij bepaalde voedingspatronen en diëten kunnen toepassen. Op een verantwoorde wijze grondstoffen en/of vervangmiddelen i.p.v. Vetten, suikers, zout i.f.v. de bedrijfssituatie of de klant kunnen kiezen.	BC 04 BC 04 BC 04 BC 04	Voedingsleer Dieetleer	Koken, stoven, steamen, snelkoelen, regenereren.

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
Algemene dieetrichtlijnen kunnen toepassen. De voedingswaarden kunnen berekenen. Recepten kunnen lezen en kunnen begrijpen. Keukenmaterieel kunnen gebruiken. Producten kunnen klaarzetten. Groenten en fruit kunnen versnijden. De specifieke technieken van dieetkeuken kunnen uitvoeren. Suikerarme, zoutarme en vetloze gerechten kunnen maken. Een gerecht kunnen presenteren. Een etiket kunnen lezen.	BC 05 BC 05 BC 05 BC 05 BC 05 BC 05 BC 05 BC 05 BC 05	Dieetmaaltijden Gezonde voeding	

## **18 Module: Dieetmaaltijden - G062 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)**

– Administratieve code: 9462

### **18.1 Algemene doelstelling van de module**

In deze module wordt het samenstellen en het bereiden van dieetmaaltijden aangeleerd.

De nadruk ligt op:

- het opmaken van specifieke menu's in samenspraak met een diëtist(e)
- het verwerven van inzicht in specifieke keukentechnologie
- het toepassen van specifieke bereidingstechnieken
- het toepassen van de kennis van (de kenmerken van) dieetproducten
- het bereiden van gerechten aangepast aan diëten.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne.

### **18.2 Beginsituatie**

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

- Initiatie dieetmaaltijden.

### 18.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. HACCP kunnen toepassen. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen.	BC 01  BC 01  BC 01 BC 01 BC 01 BC 01 BC 01  BC 01  BC 01  BC 01  BC 01	Veiligheid <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandveiligheid</li> <li>• Infrastructuur</li> <li>• Persoonlijke</li> </ul> Hygiëne <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voedselhygiëne en toepassing HACCP</li> <li>• Persoonlijke hygiëne</li> <li>• Kledij en persoonlijke beschermingsmiddelen</li> <li>• Materialen</li> <li>• Werkomgeving</li> </ul> Milieu <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sorteren</li> <li>• Opslag</li> <li>• Energie</li> <li>• Waterverbruik</li> </ul> EHBO <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandwonden</li> <li>• Snijwonden</li> </ul> Ergonomie <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tillen</li> <li>• Werkhouding</li> <li>• Werkhoogte</li> </ul>	Evacuatieoefening. Gebruik messenset en snijtechnieken. Kruisbesmetting toelichten. Vigerende kleurcodes benoemen. Bewaren en stockeren toelichten en laten uitvoeren. Wijzen op gevaren bij niet toepassen hygiëneregels. Techniek handenwassen demonstreren. Aandacht voor haartooi. Schoonmaakplan doen naleven. Ongeval gebruiken als voorbeeld.

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De werkplek kunnen onderhouden. Keukenmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Keukenmaterieel kunnen reinigen. De keuken en bijhorende lokalen kunnen opruimen. De keuken en bijhorende lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.	BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalen</li> <li>• Keukenmaterialen</li> </ul>	Aandacht vestigen op het gebruik van de juiste producten.
Voedingswaarden van producten kunnen opzoeken. De rol van de voedingsstoffen kunnen toelichten. De voedingsstoffen in een dieet kunnen inpassen. Vervangingsproducten kunnen opzoeken.	BC 03 BC 03 BC 03 BC 03	Een voedingsmiddelentabel	Voedingsmiddelentabel. Voedingsstroken.
Verboden producten kunnen detecteren. Toegelaten producten kunnen gebruiken. Vervangingsproducten kunnen gebruiken. Aangepaste menu's kunnen samenstellen.	BC 04 BC 04 BC 04 BC 04	Diëtist menu's	Stalen van light-producten, zoetmiddelen

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
<p>Basiskennis over de energetische waarde van voedingsmiddelen bij de samenstelling van de menu's in de gemeenschapsrestaurantie kunnen aanwenden.</p> <p>Met de invloed van temperatuur en bereidingstechniek op de voedende waarde rekening kunnen houden.</p> <p>De principes van gezonde voeding bij bepaalde voedingspatronen en diëten kunnen toepassen.</p> <p>Een evenwichtig menu voor een bepaalde leeftijdsgroep kunnen samenstellen.</p> <p>Op een verantwoorde wijze grondstoffen en/of vervangmiddelen i.p.v. Vetten, suikers, zout i.f.v. de bedrijfssituatie of de klant kunnen kiezen.</p>	BC 05  BC 05  BC 05  BC 05  BC 05	Voedingsleer en dieetleer t <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toepassing</li> </ul>	De cursisten zoeken zelf voorbeelden.
<p>Algemene dieetrichtlijnen kunnen toepassen.</p> <p>De voedingswaarden kunnen berekenen.</p> <p>Recepten kunnen lezen en kunnen begrijpen.</p> <p>Keukenmaterieel kunnen gebruiken.</p> <p>Producten kunnen klaarzetten.</p> <p>Groenten en fruit kunnen versnijden.</p> <p>De specifieke technieken van dieetkeuken kunnen uitvoeren.</p> <p>Suikerarme, zoutarme en vetloze gerechten kunnen maken.</p> <p>Een gerecht kunnen presenteren.</p> <p>Een etiket kunnen lezen.</p>	BC 06 BC 06 BC 06 BC 06 BC 06 BC 06 BC 06 BC 06 BC 06 BC 06	Dieetmaaltijden <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bereiding</li> </ul>	De leerlingen brengen recepten mee.  Het correcte gebruik van zoetmiddelen bij warme gerechten opvolgen.  Het correcte gebruik van zoutvervangers, vetvervangers.

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
Bereide dieetgerechten kunnen verpakken. Bereide dieetgerechten kunnen koelen. Temperaturen kunnen controleren. Temperaturen kunnen registreren. Temperaturen kunnen bijsturen.	BC 07 BC 07 BC 07 BC 07 BC 07	Bewaring dieetgerechten	
Een etiket kunnen lezen. Temperaturen kunnen respecteren. Regenerereethodes kunnen toepassen.	BC 08 BC 08 BC 08	Dieetgerechten <ul style="list-style-type: none"> <li>• Regeneratie</li> </ul>	

## **19 Module: Beheer en organisatie – M VO G213 – 80 Lt TV)**

– Administratieve code: 9463

### **19.1 Algemene doelstelling van de module**

In deze module worden veiligheid en hygiëne uitvoerig behandeld.

Het integreren van planning, organisatie, commercieel inzicht in de diverse operationele taken staan hier centraal.

- Veiligheid en hygiëne naleven.
- Voorraadbeheer beheersen.
- Elementen uit de wetgeving beschrijven.

### **19.2 Beginsituatie**

- De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van een aantal modules uit het studiegebied voeding met een gezamenlijke duurtijd van minstens 160 Lt.

### 19.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De oorzaken van voedselbederf kunnen herkennen. De oorzaken van voedselvergiftiging kunnen herkennen. De oorzaken van voedselbesmetting kunnen herkennen. De wetgeving inzake hygiëne en productaansprakelijkheid kennen. Een risicoanalyse kunnen uitvoeren. De noodzakelijke controlesystemen kunnen opbouwen.	BC BC BC BC BC BC	HACCP-plan	
Een aankoopprocedure kunnen opstellen. De procedure bij ontvangst van grondstoffen kunnen uitvoeren. De procedure voor opslag van grondstoffen kunnen uitvoeren. De procedure voor interne uitgifte van grondstoffen kunnen uitvoeren.	BC BC BC BC		
De wetgeving inzake veiligheid binnen het bedrijf kunnen beschrijven. De wetgeving inzake etikettering kunnen beschrijven. De basisbegrippen betreffende additieven en contaminanten kunnen beschrijven. De wetgeving inzake prijsaffichering kunnen beschrijven.	BC BC BC BC	Veiligheid Etikettering Prijsaffichering	

## **20 Module: Beheer en organisatie hotel - G080 - 40 Lt TV**

– Administratieve code: 9464

### **20.1 Algemene doelstelling van de module**

In deze module worden volgende onderwerpen uitvoerig behandeld:

- specifieke beroepsreglementering
- welzijn en veiligheid op het werk.

Het integreren van de specifiek toepasbare reglementeringen en inzicht in de diverse operationele taken staan hier centraal.

### **20.2 Beginsituatie**

- De cursist heeft de basiscompetenties bereikt van een aantal modules uit opleidingen hotel van het studiegebied voeding met een gezamenlijke duurtijd van minstens 160 Lt.

### 20.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De reglementering bij het opstarten van een horecabedrijf kennen.  De reglementering die van toepassing is op het beroep kennen.  De reglementeringen kunnen toepassen.	BC 01  BC 01  BC 01	Beroepsreglementering <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toepassing</li> </ul>	Specifieke beroepsreglementering.
HACCP-plan kunnen opstellen.  Een risicoanalyse kunnen uitvoeren.  De noodzakelijke controlesystemen kunnen inbouwen.  Op het naleven van het veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen toezien.  Het naleven van veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen evalueren.  EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen.  Bij risicosituaties kunnen ingrijpen.	BC 02  BC 02  BC 02  BC 02  BC 02	De organisatie van <ul style="list-style-type: none"> <li>• Veilig werken</li> <li>• Hygiënisch werken</li> <li>• Milieubewust werken</li> <li>• Ergonomisch werken</li> </ul>	Veiligheid.  Hygiëne.  Milieubewust.  Ergonomisch werken.  EHBO.
Een technische fiche kunnen opstellen.  De kostprijs van een product kunnen berekenen.  De verkoopprijs van een product kunnen berekenen.  De nacalculatie of administratieve controle van voedingskost en voedingskosten percentage kunnen uitvoeren.  Een controleboek kunnen invullen.	BC 03  BC 03  BC 03  BC 03	Voeding- en drankencontrole <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bewaking</li> </ul> Kostprijsberekening	Voeding- en drankencontrole.

## 21 Bibliografie

### 21.1 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](mailto:as@hvk.be), [www.hetvlaamsekruis.be](http://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](http://www.ecolab.com)

[www.johnsondiverseylever.com](http://www.johnsondiverseylever.com)      Reinigingssystemen

[www.lithofin.com](http://www.lithofin.com)

[www.horecanet.be](http://www.horecanet.be)      Opleidingen voor kamermeisjes

[www.alpheios.be](http://www.alpheios.be)      Chemische producten

[www.amorimcork.com](http://www.amorimcork.com)      Kurk

## 21.2 Restaurant

Aurieres, Le service de restaurant d'étage et de thé, Flamarion, aris

Bisson, H., Roth, A., Technologie hôtelière, Tours

Bousault, Gestion hôtelière Equipement d'Hôtel, Flammarion, Paris

De cock, E., Zaalkennis voor restaurant, Van In, Lier

DE WILDE D., Menuleer, Pelckmans Kapellen, 2000, ISBN 90 289 2651 8

De wulf, J., Serveerkunde, Standaard Boekhandel

Ensig, G., Serveren en organiseren

Tschans, Découpage, flambage et images, Ecole hôtelière, Lausanne

Van eyckern, Menu- en serveerkunde, Misset

Vercambre, brengman, vanduffel, buyck, dewulf, Restaurant- en serveertechnieken

Werkgroep Belgische hotelscholen,, Zaalcursus

Culinaire encyclopedie, Elsevier

Etiquette, Elsevier

Larousse Gastronomique, Larousse

## 21.3 Dieetmaaltijden

Prof.dr.Raoul Rottiers en Agnes Notte-De Ruyter, Uw medisch dieet, lekker en gevarieerd, Stichting kunstboek Oostkamp ISBN 9789058560032

Desutter D. Basisbegrippen van de keuken Pelckmans ISBN 9028921818

Mindell E., Groot vitaminenboek, Elmar B.V. Rijswijk ISBN 9789038905136

De Jong V. en Kelling I., Gezond Lekker Eten, Kookboek voor volwaardige voeding, Christofoor. ISBN 9789062383047

Lauwers D. Handboek Ecologische Voeding, Velt ISBN 9080062685

Hutten, C.A.M. & Hutten-Groot, J.G.M. (2000). Bouwstenen voor gezondheids-zorgonderwijs. Werken in de zorg. Leerboek. Bohn Stafleu Van Loghum. ISBN 978903125900

De Keuleneer F., J. Pincemail Gezonde Kleur Koken met antioxidanten, Blouard F. ISBN 90-8090-961-0

[info@velt.be](mailto:info@velt.be) – [www.velt.be](http://www.velt.be)

[www.weightwatchers.com](http://www.weightwatchers.com)

<http://nl.wikipedia.org/>

[www.vig.be/](http://www.vig.be/)

<http://www.wvvh.be/>

[www.francoiseblouard.com](http://www.francoiseblouard.com)

[www.vig.be/content/pdf/VD\\_praktischegids.pdf](http://www.vig.be/content/pdf/VD_praktischegids.pdf)<http://www.veiligvoedsel.org/documenten/27.pdf>:

<http://office.microsoft.com/clipart/>

## **21.4 Dienst aan de kaart/keuken**

Van Hecke G. Vijf seizoenen koken met Geert Van Hecke, Stichting kunstboek, ISBN90-74377-68-8

Bruneau J P Stichting kunstboek, ISBN90-5856-038-4

Culinaria Frankrijk Könemann ISBN 3-8290-2021-X

Wynants P. Comme Chez Soi Robert Laffont ISBN 2-221-04291-3

[www.gastronomenweb.net](http://www.gastronomenweb.net)

[www.infotalia.com/nl](http://www.infotalia.com/nl)

[www.webguide.be/gastronomie](http://www.webguide.be/gastronomie)

## **21.5 Toonbankbediening - Grootkeukenvorbereiding**

Convenience food handboek Food Academy

Cursus gemeenschapsrestauratie Erasmushogeschool J. Verhaeghe

Vademecum voor de catering

Cursus gemeenschaprestauratie (7 de specialisatiejaar) W.Oscé

[www.unilever.be](http://www.unilever.be)

## **21.6 Wildbereidingen**

Gringoire T. en Saulnier L. le répertoire de la cuisine Oberthur ISBN 2-904578-01-3

Escoffier A. Le guide culinaire Hes ISBN 2-08-200077-6

Prosper montagné Larousse gastronomique isbn 2-03-008900-1

Maitsma mulier L.A.H. Culinaire encyclopedie van beusekom isbn 90-1000157-1

[www.gezondheid.be](http://www.gezondheid.be)

[www.vlam.be](http://www.vlam.be)

[www.topchef.be](http://www.topchef.be)

[www.xquis.com](http://www.xquis.com)

[www.chefsimon](http://www.chefsimon)

## **21.7 Drankenennis, bar & cocktails**

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

## **21.8 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](http://www.gastronomenweb.net)

[www.wikipedia.be](http://www.wikipedia.be)

[www.passionforfood.be](http://www.passionforfood.be)