



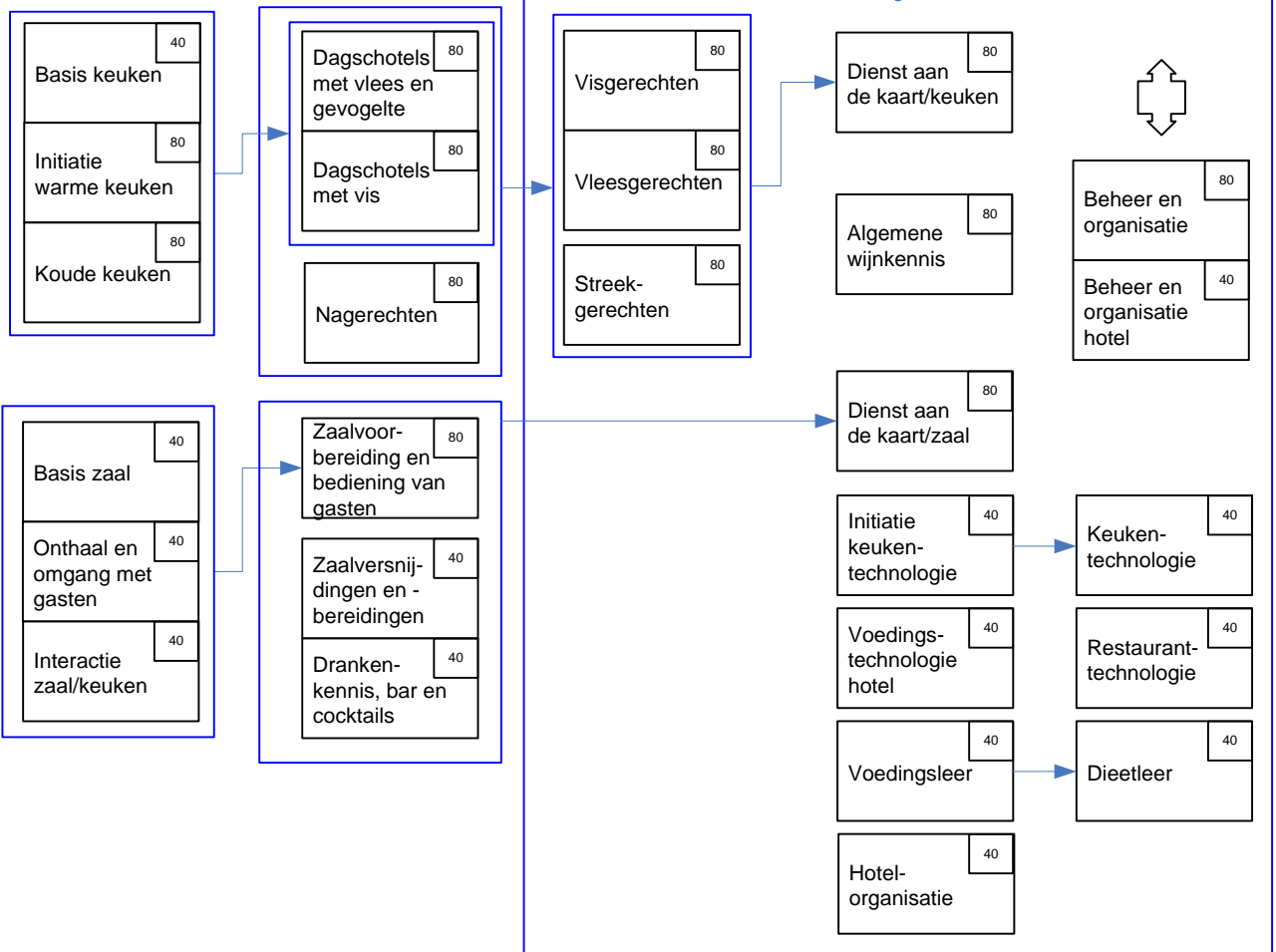
Leerplan

# **STUDIEGEBIED**

# **VOEDING**

**Secundair volwassenenonderwijs**  
**Modulaire opleiding**  
**Hotel**  
**BO VO 018**

HOTEL  
1600 Lt  
36865



<b>Naam</b>	<b>Code</b>	<b>Lestijden</b>	<b>Vak</b>
Basis keuken	M VO G001	10 TV - 30 PV	Hotel Praktijk hotel
Basis zaal	M VO G002	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
Streekgerechten	M VO G040	20 TV - 60 PV	Hotel Praktijk hotel
Dienst aan de kaart/keuken	M VO G021	20 TV - 60 PV	Hotel Praktijk hotel
Onthaal en omgang met gasten	M VO G004	10 TV - 30 PV	Hotel Praktijk hotel
Interactie zaal/keuken	M VO G005	10 TV - 30 PV	Hotel Praktijk hotel
Zaalvoorbereiding en bediening van gasten	M VO G041	20 TV - 60 PV	Hotel Praktijk hotel
Zaalversnijdingen en bereidingen	M VO G042	10 TV - 30 PV	Hotel Praktijk hotel
Drankenkennis, bar en cocktails	M VO G043	10 TV - 30 PV	Hotel Praktijk hotel
Dienst aan de kaart/zaal	M VO G024	20 TV - 60 PV	Hotel Praktijk hotel
Initiatie keukentechnologie	M VO 044	40 TV	Hotel
Keukentechnologie	M VO 045	40 TV	Hotel
Voedingstechnologie	M VO 046	40 TV	Hotel

<b>Naam</b>	<b>Code</b>	<b>Lestijden</b>	<b>Vak</b>
hotel			
Restauranttechnologie	M VO 047	40 TV	Hotel
Voedingsleer	M VO G433	40 TV	Hotel Bakkerij Slagerij Voeding
Dieetleer	M VO 048	40 TV	Hotel
Hotelorganisatie	M VO 049	40 TV	Hotel
Algemene wijkennis	M VO G069	40 TV - 40 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	10
1.1	Algemene inleiding	10
1.2	inhoud	10
1.3	modules	12
1.4	Niveau en soort vak	13
2	Beginsituatie	14
3	Algemene doelstellingen van de opleiding	15
3.1	Doelstellingen	15
3.2	Sleutelvaardigheden	17
4	Pedagogisch-didactische wenken en didactische hulpmiddelen	18
5	Evaluatie van de cursisten	20
5.1	Evaluatie in het volwassenenonderwijs	20
5.2	Doel van evaluatie	20
5.3	Kwaliteit van de evaluatie	20
6	Module: Basis zaal - G002 - 40 Lt (10 Lt TV & 30 Lt PV)	21
6.1	Algemene doelstelling van de module	21
6.2	Beginsituatie	21
6.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	22
7	Module: Onthaal en omgang met gasten - G004 - 40 Lt (10 Lt TV & 30 Lt PV)	24
7.1	Algemene doelstelling van de module	24
7.2	Beginsituatie	24
7.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	25
8	Module: Interactie zaal/keuken - G005 - 40 Lt (10 Lt TV & 30 Lt PV)	27
8.1	Algemene doelstelling van de module	27
8.2	Beginsituatie	27
8.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	28
9	Module: Zaalvoorbereiding en bediening van gasten - G041 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)	30
9.1	Algemene doelstelling van de module	30
9.2	Beginsituatie	30
9.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	31
10	Module: Zaalversnijdingen en -bereidingen - G042 - 40 Lt (10 Lt TV & 30 Lt PV)	34
10.1	Algemene doelstelling van de module	34
10.2	Beginsituatie	34
10.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	35
11	Module: Drankenkennis, bar en cocktails - G043 - 40 Lt (10 Lt TV & 30 Lt PV)	38
11.1	Algemene doelstelling van de module	38
11.2	Beginsituatie	38
11.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	39
12	Module: Dienst aan de kaart/zaal - G024 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)	43
12.1	Algemene doelstelling van de module	43
12.2	Beginsituatie	43

12.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	44
13	Module: Algemene wijnkennis - G069 - 80 Lt (40 Lt TV & 40 Lt PV) _____	47
13.1	Algemene doelstelling van de module _____	47
13.2	Beginsituatie _____	47
13.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	48
14	Module: Basis keuken - G001 - 40 Lt (10 Lt TV & 30 Lt PV) _____	51
14.1	Algemene doelstelling van de module _____	51
14.2	Beginsituatie _____	51
14.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	52
15	Module: Module Initiatie warme keuken - G033 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV) _____	54
15.1	Algemene doelstelling van de module _____	54
15.2	Beginsituatie _____	54
15.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	55
16	Module: Koude keuken - G034 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV) _____	58
16.1	Algemene doelstelling van de module _____	58
16.2	Beginsituatie _____	58
16.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	59
17	Module: Dagschotels met vlees en gevogelte - G035 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV) _____	63
17.1	Algemene doelstelling van de module _____	63
17.2	Beginsituatie _____	63
17.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	64
18	Module: Dagschotels met vis - G036 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV) _____	67
18.1	Algemene doelstelling van de module _____	67
18.2	Beginsituatie _____	67
18.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	68
19	Module: Nagerechten - G037 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV) _____	71
19.1	Algemene doelstelling van de module _____	71
19.2	Beginsituatie _____	71
19.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	72
20	Module: Visgerechten - G038 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV) _____	75
20.1	Algemene doelstelling van de module _____	75
20.2	Beginsituatie _____	75
20.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	76
21	Module: Vleesgerechten - G039 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV) _____	79
21.1	Algemene doelstelling van de module _____	79
21.2	Beginsituatie _____	79
21.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	80
22	Module: Streekgerechten - G040 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV) _____	83
22.1	Algemene doelstelling van de module _____	83
22.2	Beginsituatie _____	83
22.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	84
23	Module: Dienst aan de kaart/keuken -G021- 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV) _____	87
23.1	Algemene doelstelling van de module _____	87

23.2	Beginsituatie _____	87
23.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	88
24	Module: Beheer en organisatie – M VO G213 – 80 Lt TV) _____	90
24.1	Algemene doelstelling van de module _____	90
24.2	Beginsituatie _____	90
24.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	91
25	Module: Beheer en organisatie hotel - G080 - 40 Lt TV _____	92
25.1	Algemene doelstelling van de module _____	92
25.2	Beginsituatie _____	92
25.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	93
26	Module: Initiatie keukentechnologie – 044 - 40 Lt TV _____	94
26.1	Algemene doelstelling van de module _____	94
26.2	Beginsituatie _____	94
26.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	95
27	Module: Keukentechnologie – 045 - 40 Lt TV _____	97
27.1	Algemene doelstelling van de module _____	97
27.2	Beginsituatie _____	97
27.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	98
28	Module: Voedingstechnologie hotel – 046 - 40 Lt TV _____	100
28.1	Algemene doelstelling van de module _____	100
28.2	Beginsituatie _____	100
28.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	101
29	Module: Voedingsleer – MO VO G433 – 40 Lt TV _____	104
29.1	Algemene doelstelling van de module _____	104
29.2	Beginsituatie _____	104
	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	104
30	Module: Dieetleer - 048 - 40 Lt TV _____	106
30.1	Algemene doelstelling van de module _____	106
30.2	Beginsituatie _____	106
30.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	107
31	Module: Restauranttechnologie – 047 - 40 Lt TV _____	108
31.1	Algemene doelstelling van de module _____	108
31.2	Beginsituatie _____	108
31.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	109
32	Module: Hotelorganisatie – 049 - 40 Lt TV _____	111
32.1	Algemene doelstelling van de module _____	111
32.2	Beginsituatie _____	111
32.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	112
33	Bibliografie _____	113
33.1	Algemeen _____	113
33.2	Restaurant _____	115
33.3	Dieetmaaltijden _____	115
33.4	Dienst aan de kaart/keuken _____	116

33.5	Toonbankbediening - Grootkeukenvoorbereiding _____	116
33.6	Wildbereidingen _____	116
33.7	Drankenkennis, bar & cocktails _____	116
33.8	Modetrends _____	117

# 1 Inleiding

## 1.1 Algemene inleiding

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

Na de opleiding Hotel is men in staat om de taken van een keuken- en van een zaalverantwoordelijke op zich te nemen, waarbij de taken met een diepgaand theoretisch inzicht worden uitgeoefend.

## 1.2 inhoud

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

Na de opleiding kan de cursist:

- richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven
- de lokalen en keukenmaterialen onderhouden
- de lokalen en het zaalmaterieel onderhouden
- over de sector een algemeen beeld opbouwen
- basisbereidingen in de keuken uitvoeren
- onder begeleiding de voorbereidende werkzaamheden voor de dienst 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
- streekgerechten bereiden
- aan de kaart werken
- onder begeleiding een zaal klaarzetten
- onder begeleiding de omgang met gasten verzorgen
- onder begeleiding gasten bedienen
- onder begeleiding de werkzaamheden in de zaal uitvoeren
- de werkzaamheden in de zaal uitvoeren
- eenvoudige zaalbereidingen voorbereiden
- specifieke zaalbereidingen uitvoeren
- zaalversnijdingen voorbereiden
- gasten bedienen
- de bar voorbereiden
- alcoholvrije dranken schenken
- bier schenken
- de bar voorbereiden
- alcoholhoudende dranken schenken
- cocktails en gemengde dranken schenken
- warme dranken schenken

- wijn schenken
- het restaurant klaarzetten
- de keukenuitrusting omschrijven
- vaktermen verklaren
- het keukenfonds toelichten
- bindmiddelen beschrijven
- soepen beschrijven
- basissausen beschrijven
- samengestelde boters beschrijven
- eierbereidingen beschrijven
- aardappelbereidingen beschrijven
- rijst, deegwaren en meelspijzen beschrijven
- bereidingen met groenten en fruit beschrijven
- bereidingen met vis, schelpdieren, schaaldieren, gevogelte, vlees en wild beschrijven
- de eigenschappen van groenten en fruit beschrijven
- de eigenschappen van gevogelte, vlees, vis, schaal- en schelpdieren beschrijven
- soorten horecabedrijven beschrijven
- een zaalbrigade samenstellen
- zaalmaterieel beschrijven
- een dienst beschrijven
- een reservatie en onthaal van gasten beschrijven
- de basisbegrippen van EHBO beschrijven
- de noodzaak en de kenmerken en eigenschappen van gezonde voeding weergeven
- additieven en contaminanten in de voeding omschrijven
- het begrip dieetvoeding omschrijven
- de functie van diëten omschrijven
- de meest voorkomende diëten opsommen en beknopt beschrijven
- praktijkvoorbeelden uitwerken
- het begrip, de soorten, de classificaties en de rechten en plichten van een hotel geven
- de structuur van een hotel toelichten
- software gebruiken
- de reglementering en algemene wetgeving van wijn toelichten
- het vinificatieproces verklaren
- voor de bewaring van de wijn instaan
- wijn op een correcte manier degusteren
- de verschillende wijnen op een correcte manier serveren
- de verschillende flessen, de soorten kurken en de soort glazen beschrijven
- voor de netheid en hygiëne van de bar en bijhorende lokalen instaan
- 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 27 modules:

• Basis keuken	40 Lt
• Basis zaal	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
• Streekgerechten	80 Lt
• Dienst aan de kaart/keuken	80 Lt
• Onthaal en omgang met gasten	40 Lt
• Interactie zaal/keuken	40 Lt
• Zaalvoorbereiding en bediening van gasten	80 Lt
• Zaalversnijdingen en –bereidingen	40 Lt
• Drankenkennis, bar en cocktails	40 Lt
• Dienst aan de kaart/zaal	80 Lt
• Initiatie keukentechnologie	40 Lt
• Keukentechnologie	40 Lt
• Voedingstechnologie hotel	40 Lt
• Restauranttechnologie	40 Lt
• Voedingsleer	40 Lt
• Dieetleer	40 Lt
• Hotelorganisatie	40 Lt
• Algemene wijnkennis	80 Lt
• Beheer en organisatie	80 Lt
• Beheer en organisatie hotel	40 Lt

De totale opleiding omvat dus 1600 Lt.

De modules “Basis keuken”, “Basis zaal”, “Initiatie warme keuken”, “Koude keuken”, “Nagerechten”, “Onthaal en omgang met gasten”, “Interactie zaal/keuken”, “Zaalversnijdingen en –bereidingen”, “Drankenkennis, bar en cocktails”, “Initiatie keukentechnologie”, “Keukentechnologie”, “Voedingstechnologie hotel”, “Restauranttechnologie”, “Voedingsleer”, “Dieetleer”, “Hotelorganisatie” en “Algemene wijnkennis” zijn instapvrije modules. De modules “Basis keuken”, “Initiatie warme keuken”, “Koude keuken” zijn de instapvoorwaarde voor de modules “Dagschotels met vlees en gevogelte” en “Dagschotels met vis”. De modules “Dagschotels met vlees en gevogelte”, “Dagschotels met vis” en “Nagerechten” zijn de instapvoorwaarde voor de modules “Visgerechten”, “Vleesgerechten” en “Streekgerechten”. De modules “Visgerechten”, “Vleesgerechten” en “Streekgerechten” zijn de instapvoorwaarde voor de module “Dienst aan de kaart/keuken”. De modules “Basis zaal”, “Onthaal en omgang met gasten” en “Interactie zaal/keuken” zijn de instapvoorwaarde voor de module “Zaalvoorbereiding en bediening van gasten”. De modules “Zaalvoorbereiding en bediening van gasten”, “Zaalversnijdingen en –bereidingen” en “Drankenkennis, bar en cocktails” zijn de instapvoorwaarde voor de module “Dienst aan de

*kaart/zaal*". 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 1600 Lt:

- 720 Lt TV
- 880 Lt PV

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

## **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 **Hotel** hoort thuis in het studiegebied Voeding. Van deze opleiding is er geen beroepsprofiel gemaakt.

Na de opleiding **Hotel** is men in staat om de taken van een keuken- en van een zaalverantwoordelijke op zich te nemen, waarbij de taken met een diepgaand theoretisch inzicht worden uitgeoefend.

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

Na de opleiding kan de cursist:

- richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven
- de lokalen en keukenmaterialen onderhouden
- de lokalen en het zaalmaterieel onderhouden
- over de sector een algemeen beeld opbouwen
- basisbereidingen in de keuken uitvoeren
- onder begeleiding de voorbereidende werkzaamheden voor de dienst 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
- streekgerechten bereiden
- aan de kaart werken
- onder begeleiding een zaal klaarzetten
- onder begeleiding de omgang met gasten verzorgen
- onder begeleiding gasten bedienen
- onder begeleiding de werkzaamheden in de zaal uitvoeren
- de werkzaamheden in de zaal uitvoeren
- eenvoudige zaalbereidingen voorbereiden
- specifieke zaalbereidingen uitvoeren
- zaalversnijdingen voorbereiden
- gasten bedienen
- de bar voorbereiden
- alcoholvrije dranken schenken
- bier schenken
- de bar voorbereiden
- alcoholhoudende dranken schenken
- cocktails en gemengde dranken schenken
- warme dranken schenken
- wijn schenken

- het restaurant klaarzetten
- de keukenuitrusting omschrijven
- vaktermen verklaren
- het keukenfonds toelichten
- bindmiddelen beschrijven
- soepen beschrijven
- basissausen beschrijven
- samengestelde boters beschrijven
- eierbereidingen beschrijven
- aardappelbereidingen beschrijven
- rijst, deegwaren en meelstrijzen beschrijven
- bereidingen met groenten en fruit beschrijven
- bereidingen met vis, schelpdieren, schaaldieren, gevogelte, vlees en wild beschrijven
- de eigenschappen van groenten en fruit beschrijven
- de eigenschappen van gevogelte, vlees, vis, schaal- en schelpdieren beschrijven
- soorten horecabedrijven beschrijven
- een zaalbrigade samenstellen
- zaalmaterieel beschrijven
- een dienst beschrijven
- een reservatie en onthaal van gasten beschrijven
- de basisbegrippen van EHBO beschrijven
- de noodzaak en de kenmerken en eigenschappen van gezonde voeding weergeven
- additieven en contaminanten in de voeding omschrijven
- het begrip dieetvoeding omschrijven
- de functie van diëten omschrijven
- de meest voorkomende diëten opsommen en beknopt beschrijven
- praktijkvoorbeelden uitwerken
- het begrip, de soorten, de classificaties en de rechten en plichten van een hotel geven
- de structuur van een hotel toelichten
- software gebruiken
- de reglementering en algemene wetgeving van wijn toelichten
- het vinificatieproces verklaren
- voor de bewaring van de wijn instaan
- wijn op een correcte manier degusteren
- de verschillende wijnen op een correcte manier serveren
- de verschillende flessen, de soorten kurken en de soort glazen beschrijven
- voor de netheid en hygiëne van de bar en bijhorende lokalen instaan
- 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
Abstract denken	In staat zijn verder te denken dan concreet waarneembare gegevens.	SV01
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.	SC08
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 wijzigende 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
Productieve taalvaardigheid Nederlands	In staat zijn zich op adequate wijze mondeling en schriftelijk in het Nederlands uit te drukken.	SV25
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 én leraren te optimaliseren.

### **5.2 Doel van evaluatie**

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

### **5.3 Kwaliteit van de evaluatie**

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

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

## **6 Module: Basis zaal - G002 - 40 Lt (10 Lt TV & 30 Lt PV)**

– Administratieve code: 9572

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

Aan de hand van eenvoudige handelingen verkrijgt men een inzicht in het werk in de zaal.

De nadruk ligt op:

- het voorbereiden en klaarzetten van een zaal
- een beeld krijgen van 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	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. Het zaalmaterieel kunnen sorteren. Het zaalmaterieel kunnen reinigen. Het zaalmaterieel kunnen opbergen. De zaal en bijhorende lokalen kunnen opruimen. De zaal 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 BC 02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalen</li> <li>• Zaalmateriaal</li> </ul>	De algemene reiniging van het restaurant. Het preventief dagelijks onderhoud. Het onderhoud met contract.
Verschillende types van 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 sector	
Tafels en stoelen kunnen schikken. Het zaalmaterieel kunnen mastiekeren. Dienstmaterieel kunnen klaarzetten Een standaardtafel kunnen dekken.	BC 04 BC 04 BC 04 BC 04	Voorbereidende werkzaamheden	

## **7 Module: Onthaal en omgang met gasten - G004 - 40 Lt (10 Lt TV & 30 Lt PV)**

– Administratieve code: 9573

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

Deze module omvat het aanleren van technieken bij het ontvangen en bedienen van gasten.

De nadruk ligt op:

- het verwelkomen en het begeleiden van gasten
- het opdienen van gerechten en dranken
- het afruimen van de tafels
- het behandelen van klachten.

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. Het zaalmaterieel kunnen sorteren. Het zaalmaterieel kunnen reinigen. Het zaalmaterieel kunnen opbergen. De zaal en bijhorende lokalen kunnen opruimen. De zaal 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 BC 02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalen</li> <li>• Zaalmateriaal</li> </ul>	De algemene reiniging van het restaurant. Het preventief dagelijks onderhoud. Het onderhoud met contract.
Een zaalplan kunnen opstellen. Een zaal kunnen schikken.	BC 03 BC 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zaal klaarzetten</li> <li>• Voorbereiding</li> </ul>	
De vestiaire kunnen ordenen. De gasten kunnen begroeten. Gasten naar hun plaats kunnen begeleiden. Op de noden van een gast kunnen reageren. Klachten kunnen behandelen.	BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04	Omgang met gasten onder begeleiding Etiquette en wellevendheidsregels in verband met restaurantbedieningen	
Serveermethoden kunnen toepassen. Volgens het protocol gasten kunnen bedienen. Glazen, porselein en bestek naargelang de keuze van het menu en de wensen van de gasten kunnen aanpassen.	BC 05 BC 05 BC 05	Bediening gasten onder begeleiding <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bestek</li> <li>• Glazen</li> <li>• Porselein</li> </ul>	

## **8 Module: Interactie zaal/keuken - G005 - 40 Lt (10 Lt TV & 30 Lt PV)**

– Administratieve code: 9574

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

Deze module omvat het inoefenen van technieken bij het lezen, het aankondigen en het doorgeven van een bestelbon. Men leert hier hoe gerechten worden afgehaald in de keuken. Ook worden de draagtechnieken aangeleerd en veelvuldig ingeoefend.

De nadruk ligt op:

- het klaarzetten van de zaal en het dienstmaterieel
- het lezen, het aankondigen en het doorgeven van een bestelbon
- het afhalen van gerechten uit de keuken
- het toepassen van draagtechnieken.

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  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. Het zaalmaterieel kunnen sorteren. Het zaalmaterieel kunnen reinigen. Het zaalmaterieel kunnen opbergen. De zaal en bijhorende lokalen kunnen opruimen. De zaal 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 BC 02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalen</li> <li>• Zaalateriaal</li> </ul>	De algemene reiniging van het restaurant. Het preventief dagelijks onderhoud. Het onderhoud met contract.
Tafels en stoelen kunnen schikken. Het zaalmaterieel kunnen mastiekeren. Dienstmaterieel kunnen klaarzetten. Een standaardtafel kunnen dekken. Een bestelbon kunnen afroepen. Gerechten kunnen afhalen. Serveermethoden kunnen toepassen. De wetgeving betreffende de opslag van goederen en afvalverwijdering kunnen naleven.	BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03	Werkzaamheden in de zaal <ul style="list-style-type: none"> <li>• De mise-en-place.</li> <li>• Voorbereiding tot de dienst.</li> <li>• Het dekken van een tafel.</li> <li>• De bestelbon.</li> <li>• Het afhalen van gerechten.</li> <li>• De soorten serveermethoden.</li> <li>• Afvalplan</li> </ul>	
Een bestelbon kunnen lezen. Gerechten kunnen doorgeven.	BC 04 BC 04	Aan de kaart	

## **9 Module: Zaalvoorbereiding en bediening van gasten - G041 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)**

– Administratieve code: 9575

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

Deze module omvat het aanleren van technieken bij het opmaken van bestellingen, het bedienen van gasten en het voorbereiden van zaalversnijdingen en -bereidingen.

De nadruk ligt op:

- het opnemen van bestellingen
- het bedienen van gasten
- het voorbereiden van zaalversnijdingen en –bereidingen.

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

### **9.2 Beginsituatie**

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

### 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  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. Het zaalmaterieel kunnen sorteren. Het zaalmaterieel kunnen reinigen. Het zaalmaterieel kunnen opbergen. De zaal en bijhorende lokalen kunnen opruimen. De zaal 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 BC 02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalen</li> <li>• Zaalmetaal</li> </ul>	De algemene reiniging van het restaurant. Het preventief dagelijks onderhoud. Het onderhoud met contract.
Een zaal kunnen schikken. Materieel kunnen mastiekeren. Dienstmaterieel kunnen klaarzetten. Een tafel kunnen dekken. Serveermethoden kunnen toepassen. De wetgeving betreffende de opslag van goederen en afvalverwijdering kunnen naleven.	BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03	De werkzaamheden in de zaal	
Recepten kunnen lezen en kunnen begrijpen. Zaalmaterieel kunnen gebruiken. Producten kunnen klaarzetten. Eenvoudige zaalbereidingen kunnen uitvoeren. Eenvoudige zaalbereidingen kunnen presenteren.	BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04	Eenvoudige zaalbereidingen Zaalmaterieel	
Producten kunnen klaarzetten. Zaalmaterieel kunnen gebruiken.	BC 05 BC 05	Zaalversnijdingen Zaalmaterieel	

<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>
Bestellingen kunnen opnemen. Glazen, porselein en bestek kunnen aanpassen.	BC 06 BC 06	Aan de kaart werken Gastenbediening	

## **10 Module: Zaalversnijdingen en -bereidingen - G042 - 40 Lt (10 Lt TV & 30 Lt PV)**

– Administratieve code: 9576

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

Deze module omvat het aanleren van de technieken bij het opmaken van bestellingen, de bediening van de gasten en de voorbereidingen tot de zaalbereidingen en -versnijdingen.

De nadruk ligt op:

- het opnemen van bestellingen
- het bedienen van gasten
- het uitvoeren van zaalversnijdingen en –bereidingen.

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

### **10.2 Beginsituatie**

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

### 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. Het zaalmaterieel kunnen sorteren. Het zaalmaterieel kunnen reinigen. Het zaalmaterieel kunnen opbergen. De zaal en bijhorende lokalen kunnen opruimen. De zaal 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 BC 02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalen</li> <li>• Zaalmetaal</li> </ul>	De algemene reiniging van het restaurant. Het preventief dagelijks onderhoud. Het onderhoud met contract.
Een zaal kunnen schikken. Materieel kunnen mastiekeren. Dienstmaterieel kunnen klaarzetten. Een tafel kunnen dekken. Serveermethoden kunnen toepassen. De wetgeving betreffende de opslag van goederen en afvalverwijdering kunnen naleven.	BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03	Werkzaamheden in de zaal <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voorbereiding tot de dienst</li> <li>• Het dekken van een tafel</li> <li>• De verschillende serveermethodes</li> <li>• Afvalplan</li> </ul>	
Recepten kunnen lezen en kunnen begrijpen. Zaalmetaal kunnen gebruiken. Producten kunnen klaarzetten. Eenvoudige zaalbereidingen kunnen uitvoeren. Eenvoudige zaalbereidingen kunnen presenteren.	BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04	Eenvoudige zaalbereidingen Zaalmetaal Zaalbereidingen en het dressereren	

<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>
Producten kunnen klaarzetten. Zaalmaterieel kunnen gebruiken. Zaalversnijdingen kunnen voorbereiden. Zaalversnijdingen kunnen uitvoeren. De versneden gerechten kunnen schikken.	BC 05 BC 05 BC 05 BC 05 BC 05	Zaalversnijdingen Zaalmaterieel Zaalversnijdingen en het dressereren	
Volgens het protocol gasten kunnen bedienen. Op de noden van een klant kunnen reageren.	BC 06 BC 06	Gastenbediening	

## **11 Module: Drankenkennis, bar en cocktails - G043 - 40 Lt (10 Lt TV & 30 Lt PV)**

– Administratieve code: 9577

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

Deze module omvat het inoefenen van het serveren van verschillende dranken die geserveerd worden in een restaurant of bij banketten.

De nadruk ligt op:

- het tappen en schenken van bier
- het schenken en het serveren van alcoholische en niet-alcoholische dranken
- het klaarmaken, het schenken en het serveren van warme dranken.

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</i> ( <i>steeds in cursief!</i> ), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De glazen kunnen mastiekeren. Voorraadtekorten kunnen melden. De bar kunnen aanvullen. De garnituren kunnen klaarzetten.	BC 02 BC 02 BC 02 BC 02	De bar <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voorbereiding</li> </ul>	
Een etiket kunnen lezen. Waters kunnen serveren. Vruchtensappen kunnen serveren. Vruchtendranken kunnen serveren. Groentesappen kunnen serveren. Frisdranken kunnen serveren. Siropen kunnen serveren.	BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03	Alcoholvrije dranken	
Een etiket kunnen lezen. Glazen kunnen spoelen. Glazen kunnen drogen. Een tapinstallatie kunnen instellen. Bier kunnen tappen. Bier kunnen uitschenken. Bier kunnen serveren. Een tapinstallatie kunnen onderhouden. Koelingen kunnen onderhouden.	BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04	Bier <ul style="list-style-type: none"> <li>• De dienst van de glazen</li> <li>• Drukregeling</li> <li>• Taprituelen</li> <li>• Schenkrituelen</li> <li>• Het algemene onderhoud van een tapinstallatie.</li> <li>• De koeling onderhoud en gebruik.</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>
Aperitieven op wijnbasis kunnen serveren. Bitters kunnen serveren. Anijsdranken kunnen serveren. Likeuren kunnen serveren. Destillaten kunnen serveren.	BC 05 BC 05 BC 05 BC 05 BC 05	Alcoholhoudende dranken <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vermouth</li> <li>• De bitters</li> <li>• Anijsdranken</li> <li>• Likeuren</li> <li>• Destillaten</li> </ul>	
Barmaterieel kunnen gebruiken. Glazen kunnen gebruiken. Cocktails kunnen bereiden. Gemengde dranken kunnen bereiden. Cocktails kunnen serveren. Gemengde dranken kunnen serveren.	BC 06 BC 06 BC 06 BC 06 BC 06 BC 06	Het barmaterieel Onderhoud Cocktail <ul style="list-style-type: none"> <li>• Soorten</li> <li>• Bereiding</li> <li>• Schenken</li> </ul> Gemengde dranken <ul style="list-style-type: none"> <li>• Soorten</li> <li>• Bereiding</li> <li>• Schenken</li> </ul>	
Melk kunnen serveren. Cacao kunnen serveren. Koffie kunnen serveren. Thee kunnen serveren. Infusies kunnen serveren. Samengestelde warme dranken kunnen serveren.	BC 07 BC 07 BC 07 BC 07 BC 07 BC 07	Warme dranken en het schenken ervan	

<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>
Witte wijnen kunnen schenken. Rode wijnen kunnen schenken. Rosé wijnen kunnen schenken. Mousseerende wijnen kunnen schenken. Algemene regels van wijnadvies kunnen toepassen.	BC 08 BC 08 BC 08 BC 08 BC 08	Wijnen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Soorten</li> <li>• Schenken</li> </ul>	Indeling volgens kleur, temperatuur, stille, mousseerende ...

## **12 Module: Dienst aan de kaart/zaal - G024 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)**

– Administratieve code: 9583

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

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

De nadruk ligt op:

- het uitvoeren van zaalversnijdingen en -bereidingen
- het verzorgen van een dienst aan de kaart in de zaal
- het bedienen van klanten.

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:

- Zaalvoorbereiding en bediening van gasten
- Zaalversnijdingen en –bereidingen
- Drankenkennis, bar en cocktails.

### 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  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>	
Een werkschema kunnen opstellen. Een werkschema kunnen aanpassen. Zaalmaterieel kunnen klaarzetten. Zaalmaterieel kunnen gebruiken. Het restaurant kunnen schikken.	BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03	Het restaurant <ul style="list-style-type: none"> <li>• Het klaarzetten</li> </ul>	

<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 klant naar zijn plaats kunnen begeleiden. Een bestelling kunnen opnemen. Een bestelbon kunnen afroepen. Glazen, porselein en bestek kunnen aanpassen. Gerechten kunnen afhalen. Zaalversnijdingen kunnen uitvoeren. Volgens protocol serveermethoden kunnen toepassen. De tafel kunnen afruimen. Materieel voor de afwas kunnen sorteren. De rekening kunnen behandelen. De klant uitgeleide kunnen doen. Gerechten kunnen aankondigen. Gerechten kunnen toelichten	BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04	Aan de kaart werken	

## **13 Module: Algemene wijnkennis - G069 - 80 Lt (40 Lt TV & 40 Lt PV)**

– Administratieve code: 9582

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

Deze module omvat het leren serveren van, aanbevelen van en toelichting geven over wijn.

De nadruk ligt op:

- de reglementering en algemene wetgeving van wijn
- het verklaren van het productieproces van wijnen
- het bewaren van wijn
- basistechnieken van het degusteren en beoordelen van wijn
- het serveren van wijn
- beschrijven van de verschillende flessen, de soorten kurken en de soort glazen.

### **13.2 Beginsituatie**

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

### 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>
Wijn kunnen omschrijven. Reglementering en algemene wetgeving omtrent wijnproductie kunnen bespreken. Algemene wetgeving in verband met het etiket kunnen toelichten. Algemene wetgeving in verband met de productie kunnen toelichten.	BC 01 BC 01 BC 01 BC 01	Wijn <ul style="list-style-type: none"> <li>• De reglementering</li> <li>• Algemene wetgeving</li> </ul>	
Kenmerken van de ondergrond en hun invloed op het eindproduct kunnen omschrijven. Snoeitechnieken en hun invloed kunnen uitleggen. Invloed van ligging en klimaat van de regio's op de kwaliteit van de wijn kunnen verklaren. De verschillende stappen in het vinificatieproces kunnen aangeven. Het vinificatieproces van de verschillende wijnsoorten kunnen toelichten. Naturelementen die invloed hebben op het vinificatieproces en het eindproduct kunnen verklaren.	BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02	Het vinificatieproces Vinificatie <ul style="list-style-type: none"> <li>• Witte wijn</li> <li>• Rode wijn</li> <li>• Mousserende wijn</li> <li>• Versterkte wijn</li> </ul> Invloedsfactoren <ul style="list-style-type: none"> <li>• Klimaat</li> <li>• Bodem</li> </ul>	
De eigenschappen van een ideale wijnkelder kunnen toelichten. De bewaarmethodes van de verschillende wijntypes kunnen omschrijven. De wijnen op een correcte manier kunnen stockeren. Tijdens de bewaartijd de wijn op zijn kwaliteit kunnen controleren. De wijnen op de juiste temperatuur in de dagkelder kunnen opslaan.	BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03	Bewaring van wijn	

<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 fles kunnen openen. De verschillende stappen bij een degustatie kunnen uitvoeren. De verschillende smaken die in wijn kunnen voorkomen kunnen onderscheiden. De belangrijkste smaken van een gedegusteerde wijn kunnen omschrijven. Aan de hand van een horizontale degustatie het type wijn kunnen benoemen. Een degustatieformulier kunnen invullen. Kleuren, geuren, smaken kunnen identificeren en kunnen omschrijven. Een oordeel over de wijn kunnen vormen.	BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04	Wijn degusteren Smaken en geuren analyseren Wijnen vergelijken	Geurkoffer met geurstalen. Proefinstallatie.
De verschillende wijnen op de juiste temperatuur kunnen bewaren. De wijn kunnen ontkurken. De wijn kunnen decanteren.	BC 05 BC 05 BC 05	Wijnen serveren	Decanteerkaraf. IJsemmers. Kurkentrekkers.
De herkomst van de kurk en de kwaliteit ervan kunnen bespreken. Per regio de verschillende soorten flessen kunnen omschrijven. De te gebruiken glazen voor officiële degustatie kunnen bespreken.	BC 06 BC 06 BC 06	Types van flessen Soorten kurken Soorten glazen	Wijnflessen Wijnglazen Kurken

<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 gebruikte materialen kunnen reinigen. Voor de orde en de netheid van het materieel kunnen instaan. De juiste schoonmaakproducten kunnen gebruiken. De lokalen op een correcte manier kunnen onderhouden.	BC 07 BC 07 BC 07 BC 07	Netheid en hygiëne van de bar en bijhorende lokalen De reinigingsprocedures	

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

– Administratieve code: 9566

### **14.1 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.

### **14.2 Beginsituatie**

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

### 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  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, ...

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

– Administratieve code: 9567

### **15.1 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.

### **15.2 Beginsituatie**

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

### 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  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, kalf en gevogelte fonds, 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</i> (steeds in cursief!), 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, ...
Bewaartechnieken kunnen omschrijven. Bewaartechnieken kunnen toepassen. Snijdtechnieken kunnen omschrijven. Snijdtechnieken kunnen toepassen. Gaartechnieken kunnen omschrijven. Gaartechnieken kunnen toepassen. Doelgerichte keukentermen kunnen omschrijven. Doelgerichte keukentermen kunnen toepassen.		Bewaartechnieken (koelen en vriezen) Snijdtechnieken Gaartechnieken	Versnijdingstechnieken als eminceren, julienne, brunoise, paysanne, hakken  Verschillende gefrituurde aardappelbereidingen: frieten, pont – neuf, stroaardappelen, ...  Gaartechnieken zoals blancheren, pocheren, koken op zijn Engels, bakken, braden, stoven, frituren, smoren/braiseren, glaceren, gratineren, ...

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

– Administratieve code: 9568

### **16.1 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.

### **16.2 Beginsituatie**

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

### 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. 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 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 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.

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

– Administratieve code: 9569

### **17.1 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.

### **17.2 Beginsituatie**

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

- Basis keuken
- Initiatie warme Keuken
- Koude keuken.

### 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 (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,...

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

– Administratieve code: 9570

### **18.1 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.

### **18.2 Beginsituatie**

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

- Basis keuken
- Initiatie warme Keuken
- Koude keuken.

### 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>• 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	

<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>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>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>

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

– Administratieve code: 9571

### **19.1 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.

### **19.2 Beginsituatie**

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

### 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 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</i> (steeds in cursief!), 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,...

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

– Administratieve code: 9578

### **20.1 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.

### **20.2 Beginsituatie**

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

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

## 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 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 sauzen, ... 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.

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

– Administratieve code: 9579

### **21.1 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.

### **21.2 Beginsituatie**

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

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

### 21.3 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>• 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 wildsausen, ...
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.

## **22 Module: Streekgerechten - G040 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)**

– Administratieve code: 9580

### **22.1 Algemene doelstelling van de module**

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

De nadruk ligt op:

- het zelfstandig leren werken
- het uitvoeren van bereidingen met binnen- en buitenlandse streekgerechten
- het uitvoeren van bereidingen met binnen- en buitenlandse streekproducten.

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

### **22.2 Beginsituatie**

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

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

## 22.3 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. Een werkschema kunnen aanpassen. Recepten kunnen lezen en kunnen begrijpen. Keukenmaterieel kunnen gebruiken. Producten kunnen klaarzetten. Bereidingstechnieken kunnen toepassen. Warme en koude binnen- en buitenlandse streekgebonden bereidingen kunnen uitvoeren. Bereidingen met binnen- en buitenlandse streekproducten kunnen uitvoeren. Streekproducten kunnen verwerken tot streekgerechten. Met basisbereidingen afleidingen kunnen bereiden. Bereidingen kunnen bewaren.	BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03	Streekgerechten Streekproducten	
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.

## **23 Module: Dienst aan de kaart/keuken -G021- 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)**

– Administratieve code: 9581

### **23.1 Algemene doelstelling van de module**

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

De nadruk ligt op:

- het zelfstandig leren werken
- het toepassen van verschillende bereidingstechnieken op een breed gamma van gerechten
- het werken aan de kaart in de keuken.

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

### **23.2 Beginsituatie**

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

- Visgerechten
- Vleesgerechten
- Streekgerechten.

### 23.3 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>	
Een werkschema kunnen opstellen. Een werkschema kunnen aanpassen. Recepten kunnen lezen en kunnen begrijpen. Keukenmaterieel kunnen gebruiken. Producten kunnen klaarzetten. Bereidingstechnieken kunnen toepassen. Warme en koude basisbereidingen kunnen uitvoeren. Met basisbereidingen afleidingen kunnen bereiden. Bereidingen kunnen bewaren.	BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03	Gerechten	
Een bestelbon kunnen lezen. Gerechten kunnen klaarmaken. Gerechten kunnen afwerken. Gerechten kunnen doorgeven.	BC 04 BC 04 BC 04 BC 04	Aan de kaart werken	

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

– Administratieve code: 9588

### **24.1 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.

### **24.2 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.

### 24.3 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	

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

– Administratieve code: 9589

### **25.1 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.

### **25.2 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.

### 25.3 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 toepassen	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	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>	
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  Kostprijsberekening	Voeding- en drankencontrole

## **26 Module: Initiatie keukentechnologie – 044 - 40 Lt TV**

– Administratieve code: 9585

### **26.1 Algemene doelstelling van de module**

In deze module dienen de cursisten de noodzakelijke theoretische kennis m.b.t. keukentechnologie te verwerven om in de praktijk te kunnen toepassen. Het betreft hier het kennen van de samenstelling, kenmerken, invloed, e.d. van grondstoffen. Van de diverse basisvoedingsmiddelen respectievelijk basisbereidingen dienen grondstoffen, voorbereiding, bereidingstechniek en afwerking gekend te zijn.

De in de praktijk uit te voeren technieken worden theoretisch verklaard, de werkwijze wordt demonstratief aangeleerd in de lessen praktijk. Coördinatie tussen praktijk en theorie is dus noodzakelijk.

De leerinhouden behandelen onderwerpen die enerzijds verruimend aansluiten bij de praktijklessen en anderzijds tot de parate kennis van elke volwaardige werknemer behoren.

Ruime aandacht wordt besteed aan hygiëne- en veiligheidsmaatregelen, evenals aan materieel- en machinekennis.

### **26.2 Beginsituatie**

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

### 26.3 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>
Soorten keukenmaterieel kunnen omschrijven Het gebruik met inachtneming van de veiligheidsvoorschriften van de keukenuitrusting kunnen omschrijven. Soorten keukentoestellen kunnen omschrijven. Het gebruik met inachtneming van de veiligheidsvoorschriften van keukentoestellen kunnen omschrijven.	BC 01 BC 01  BC 01 BC 01	De keukenuitrusting	Salamander, snijmachine, koelinstallatie,...
Vaktermen kunnen gebruiken. Vaktermen kunnen verklaren.	BC 02 BC 02	Vaktermen	
De samenstelling van het keukenfonds kunnen toelichten. De bereidingswijze van het keukenfonds kunnen toelichten. Het gebruik van het keukenfonds kunnen toelichten.	BC 03 BC 03 BC 03	De keukenfonds	Gevogeltefond, bruine fond, blanke fond,...
De samenstelling van bindmiddelen kunnen beschrijven. De verhouding van bindmiddelen kunnen beschrijven. De bereidingswijze van bindmiddelen kunnen beschrijven. Het gebruik van bindmiddelen kunnen beschrijven.	BC 04 BC 04 BC 04 BC 04	Bindmiddelen	Liaison, roux, beurre manié,...
De samenstelling van soepen kunnen beschrijven. De bereidingswijze van soepen kunnen beschrijven.	BC 05 BC 05	Soepen	
Sauzen in verschillende groepen kunnen indelen. De samenstelling van basissauzen kunnen beschrijven. De bereidingswijze van basissauzen kunnen beschrijven. Afleidingen van basissauzen kunnen beschrijven.	BC 06 BC 06 BC 06 BC 06	Basissauzen	Bechamel, botersaus, oliesaus...,

<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>
Bereidingswijzen van koude samengestelde boters kunnen beschrijven. Bereidingswijzen van warme samengestelde boters kunnen beschrijven.	BC 07 BC 07	Samengestelde boters	
Koude basisbereidingen van eieren kunnen beschrijven. Warme basisbereidingen van eieren kunnen beschrijven.	BC 08 BC 08	Eierbereidingen	Gepocheerd ei, omelet, roerei,...
Verskillende bereidingstechnieken van aardappelen kunnen beschrijven.	BC 09	Aardappelbereidingen	Gekookte, gegratineerde, doorgezeefde,...
Verskillende bereidingstechnieken van rijst kunnen beschrijven. Verskillende bereidingstechnieken van deegwaren kunnen beschrijven. Verskillende bereidingstechnieken van meelspijzen kunnen beschrijven.	BC 10 BC 10 BC 10	Rijst, deegwaren en meelspijzen	Creoolse, pilaff, risotto, ... Koken op z'n Engels, gratineren.
De voorbereiding van verschillende groenten en fruit kunnen beschrijven. Verskillende bereidingstechnieken met groenten en fruit kunnen beschrijven.	BC 11 BC 11	Bereidingen met groenten en fruit	Roosteren, gratineren, braiseren,...

## **27 Module: Keukentechnologie – 045 - 40 Lt TV**

– Administratieve code: 9590

### **27.1 Algemene doelstelling van de module**

In deze module dienen de cursisten de theoretische achtergrond te verwerven m.b.t. keukentechnologie die noodzakelijk is om het efficiënt 'denken' versus 'doen' mogelijk te maken. De cursist dient inzicht te verwerven in de samenstelling en de bereidingswijzen van vis, schelpdieren, schaaldieren, gevogelte, vlees en wild. Bijzondere aandacht wordt besteed aan producten en technieken die in module 'Initiatie keukentechnologie' niet aan bod kwamen.

Ruime aandacht wordt besteed aan hygiëne- en veiligheidsmaatregelen, evenals aan materieel- en machinekennis.

### **27.2 Beginsituatie**

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

- Initiatie keukentechnologie.



<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 basisregels van EHBO kunnen beschrijven.	BC 01	De basisregels van EHBO	

## **28 Module: Voedingstechnologie hotel – 046 - 40 Lt TV**

– Administratieve code: 9585

### **28.1 Algemene doelstelling van de module**

Deze module stelt zich als doel de theoretische kennis te verwerven i.v.m. de in de praktijk gebruikte voedingsmiddelen, ten einde het aankopen, bewaren en verwerken ervan oordeelkundig te kunnen uitvoeren.

De nadruk wordt gelegd op het gebruik van de juiste terminologie van voedingswaren en productkennis. Vervolgens leert men praktijkgerichte etikettering interpreteren. Er wordt beoogd dat cursisten inzicht verwerven in de markt- en prijsevolutie van de producten. De aandacht wordt verder gevestigd op prijs-kwaliteitverhouding.

Hygiënereglementering i.v.m. ontvangst en opslag van goederen krijgt in deze module bijzondere aandacht.

### **28.2 Beginsituatie**

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

### 28.3 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 voedingswaarde van groenten en fruit kunnen omschrijven. De verteerbaarheid van groenten en fruit kunnen omschrijven. Het gebruik van verse en geconserveerde groenten en fruit kunnen toelichten. Verschillende groenten en fruit kunnen herkennen. Specifieke eigenschappen, belangrijk voor de verwerking, van groenten en fruit kunnen omschrijven. De kwaliteit van groeten en fruit bij aankoop kunnen controleren. Een correcte bewaarmethode van groenten en fruit kunnen beschrijven.	BC 01 BC 01 BC 01 BC 01 BC 01 BC 01	Eigenschappen van <ul style="list-style-type: none"> <li>• Groenten</li> <li>• Fruit</li> </ul> Kwaliteitscontrole Bewaarmethode	

<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 verschillende soorten en deelstukken van gevogelte kunnen herkennen.</p> <p>De voedingswaarde van gevogelte kunnen omschrijven.</p> <p>De verteerbaarheid van gevogelte kunnen omschrijven.</p> <p>De kwaliteit van gevogelte bij aankoop kunnen controleren.</p> <p>Een correcte bewaarmethode van gevogelte kunnen beschrijven.</p> <p>De verschillende soorten en deelstukken van vlees kunnen herkennen.</p> <p>De voedingswaarde van vlees kunnen omschrijven.</p> <p>De verteerbaarheid van vlees kunnen omschrijven.</p> <p>De kwaliteit van vlees bij aankoop kunnen controleren.</p> <p>Een correcte bewaarmethode van vlees kunnen beschrijven.</p> <p>De verschillende soorten en deelstukken van vis kunnen herkennen.</p> <p>De voedingswaarde van vis kunnen omschrijven.</p> <p>De verteerbaarheid van vis kunnen omschrijven.</p> <p>De kwaliteit van vis bij aankoop kunnen controleren.</p> <p>Een correcte bewaarmethode van vis kunnen beschrijven.</p> <p>De verschillende soorten en deelstukken van schaaldieren kunnen herkennen.</p> <p>De voedingswaarde van schaaldieren kunnen omschrijven.</p> <p>De verteerbaarheid van schaaldieren kunnen omschrijven.</p>	<p>BC 02</p> <p>BC 02</p> <p>BC 02</p> <p>BC 02</p> <p>BC 02</p> <p>BC 02</p> <p>BC 02</p> <p>BC 02</p> <p>BC 02</p> <p>BC 02</p> <p>BC 02</p> <p>BC 02</p> <p>BC 02</p> <p>BC 02</p> <p>BC 02</p> <p>BC 02</p> <p>BC 02</p> <p>BC 02</p> <p>BC 02</p> <p>BC 02</p>	<p>Eigenschappen van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gevogelte</li> <li>• Vlees</li> <li>• Vis</li> <li>• Schaal- en schelpdieren</li> </ul> <p>Kwaliteitscontrole</p> <p>Bewaarmethode</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>
De kwaliteit van schaaldieren bij aankoop kunnen controleren. Een correcte bewaarmethode van schaaldieren kunnen beschrijven. De verschillende soorten en deelstukken van schelpdieren kunnen herkennen. De voedingswaarde van schelpdieren kunnen omschrijven. De verteerbaarheid van schelpdieren kunnen omschrijven. De kwaliteit van schelpdieren bij aankoop controleren. Een correcte bewaarmethode van schelpdieren beschrijven.	BC 02  BC 02  BC 02  BC 02  BC 02  BC 02		

## 29 Module: Voedingsleer – MO VO G433 – 40 Lt TV

– Administratieve code: 9586

### 29.1 Algemene doelstelling van de module

De bedoeling van deze module is een basiskennis voedingsleer mee te geven met het oog op een efficiënte toepassing in de praktijk. De nadruk wordt gelegd op de basisvoedingsleer, waarin de samenstelling van een gezonde voeding en het kennen van de verschillende voedingsstoffen, hun eigenschappen en het behouden ervan tijdens het bewaren en bereiden een belangrijk onderdeel uitmaken. De cursisten krijgen een inzicht in het gebruik van een voedingsmiddelentabel.

- De noodzaak en de kenmerken en eigenschappen van gezonde voeding kunnen weergeven.
- Additieven en contaminanten in de voeding kunnen omschrijven.

### 29.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> ( <i>steeds in cursief!</i> ), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De voedingsmiddelen kunnen omschrijven.	BC		
De eigenschappen van voedingsmiddelen kunnen weergeven.	BC		
Voedingsmiddel op basis van kwaliteit kunnen indelen.	BC		
De indeling van voedingsmiddelen volgens gebruik kunnen weergeven.	BC		
Voedingsstoffen kunnen omschrijven.	BC		
De functies van voedingsstoffen in ons lichaam kunnen omschrijven.	BC		
De indeling van voedingsstoffen kunnen omschrijven.	BC		
Het belang van een evenwichtige voeding kunnen omschrijven.	BC		

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> ( <i>steeds in cursief!</i> ), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische  wenken</b>
De voedingsmiddelentabel kunnen gebruiken. Het belang van voedingshygiëne kunnen omschrijven. Vaak voorkomende voedingsfouten kunnen bespreken.	BC BC BC		
Het begrip additief kunnen beschrijven. Het begrip contaminant kunnen beschrijven. De vigerende wetgeving in zake additieven en contaminanten kunnen omschrijven.	BC BC BC		

## **30 Module: Dieetleer - 048 - 40 Lt TV**

– Administratieve code: 9592

### **30.1 Algemene doelstelling van de module**

In deze module wordt een basiskennis van de dieetleer aangeboden. De nadruk wordt gelegd op de kennis van de meest voorkomende diëten. Het belang om de richtlijnen van een diëtist (desgevallend op voorschrift van de arts) strikt na te leven wordt sterk benadrukt.

De cursisten dienen de noodzakelijke theoretische kennis te verwerven om in de praktijk te kunnen toepassen. Het uitwerken van simulaties is dus van essentieel belang.

### **30.2 Beginsituatie**

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

### 30.3 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>
Kunnen aangeven waardoor een aangepast voedingspatroon zich onderscheidt van een regulier voedingspatroon.	BC 01	Het begrip dieetvoeding	
Enig inzicht in diëtik kunnen aantonen. Het algemeen doel van diëten kunnen aangeven. Het belang van een dieet en van de correcte opvolging ervan kunnen toelichten.	BC 02 BC 02 BC 02	De functie van diëten	
De belangrijkste diëten kunnen opnoemen. De specifieke eigenheid van de belangrijkste diëten kort kunnen toelichten. De diëten kunnen indelen.	BC 03 BC 03 BC 03	De meest voorkomende diëten	
Specifieke diëten kunnen samenstellen. Dieetproducten en hun specifieke functie kunnen aangeven. De kostprijs van een aangepaste voeding kunnen inschatten.	BC 04 BC 04 BC 04	Praktijkvoorbeelden	

## **31 Module: Restauranttechnologie – 047 - 40 Lt TV**

– Administratieve code: 9591

### **31.1 Algemene doelstelling van de module**

In deze module wordt de nodige theoretische achtergrond i.v.m. restauranttechnologie meegegeven zodat de praktijkoefeningen efficiënt(er) kunnen verlopen. Deze module heeft als doel inzicht te verwerven in alle componenten van het restaurantgebeuren.

De nadruk ligt op:

- de soorten horecabedrijven
- de zaalbrigade
- kennis van het zaalmaterieel
- de structuur van de dienst
- de verschillende facetten van de restaurantdienst
- reservatie en onthaal
- basisbegrippen van EHBO

### **31.2 Beginsituatie**

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

### 31.3 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>
Verschillende horecabedrijven kunnen opsommen. De algemene kenmerken van horecabedrijven kunnen noemen.	BC 01 BC 01	Soorten horecabedrijven	
Een organogram van een zaalbrigade kunnen samenstellen. Verschillende functies in een zaalbrigade kunnen toelichten.	BC 02 BC 02	Een zaalbrigade	
Verschillend meubilair, linnen, porselein, glaswerk en zilverwerk kunnen opsommen. Het gebruik van verschillend zaalmateriaal kunnen beschrijven. Het onderhoud van verschillend zaalmateriaal kunnen beschrijven. De functie van verschillend zaalmateriaal kunnen beschrijven.	BC 03 BC 03 BC 03 BC 03	Zaalmaterieel	
De voorbereiding tot een dienst kunnen beschrijven. Een bestelbon zowel manueel als elektronisch kunnen invullen. Verschillende serveermethodes kunnen beschrijven. De bediening van gewone en van speciale gerechten kunnen beschrijven. Verschillende maaltijden kunnen beschrijven.	BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04	Een dienst	

<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>
Het belang van een correct en aangenaam onthaal kunnen uitleggen.  Vlotte en discrete omgangsvormen kunnen hanteren.  Het benaderen van verschillende gastentypes kunnen omschrijven.  Op klachten kunnen reageren	BC 05  BC 05  BC 05  BC 05	Een reservatie en onthaal van gasten	
De basisbegrippen van EHBO kunnen beschrijven.	BC 06	De basisbegrippen van EHBO	

## **32 Module: Hotelorganisatie – 049 - 40 Lt TV**

– Administratieve code: 9587

### **32.1 Algemene doelstelling van de module**

Deze module heeft als doel kennis te maken met de dienstverlening en organisatie van de verschillende hoteldiensten.

De nadruk ligt op:

- het begrip hotel
- verschillende soorten en classificaties
- uitbatingsvormen
- rechten en plichten van de houder van een logiesverstrekking bedrijf
- reglementen van het internationaal hotelbedrijf
- structuur van een hotel.

Hierbij wordt gebruik gemaakt van informaticatoepassingen

### **32.2 Beginsituatie**

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

### 32.3 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 International Hotel Association (IHA) kunnen definiëren. Toerisme Vlaanderen kunnen definiëren. Soorten en classificaties hotels kunnen opsommen. De rechten en plichten van een logiesverstrekkend bedrijf kunnen noemen.	BC 01 BC 01 BC 01 BC 01	Hotel <ul style="list-style-type: none"> <li>• Het begrip</li> <li>• De soorten</li> <li>• De classificaties</li> <li>• De rechten en plichten</li> </ul>	
Het organigram van een hotelbedrijf kunnen toelichten. Verschillende afdelingen van een hotelbedrijf kunnen noemen. De functie van verschillende afdelingen van een hotelbedrijf kunnen toelichten. Het belang van verschillende afdelingen voor een hotelbedrijf kunnen toelichten. Een voeding- en drankenafdeling van een hotel kunnen toelichten. De structuur van een voeding- en drankenafdeling van een hotel kunnen toelichten. Verschillende functies van een voeding- en drankenafdeling van een hotel kunnen toelichten.	BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02	De structuur van een hotel	
Specifieke software kunnen gebruiken.	BC 03	Software	

## 33 Bibliografie

### 33.1 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

### 33.2 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

### 33.3 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/>

### **33.4 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)

### **33.5 Toonbankbediening - Grootkeukenvoorbereiding**

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)

### **33.6 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)

### **33.7 Drankenkennis, bar & cocktails**

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

HORECA BRANCHE INSTITUUT, Drankenkennis 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

### **33.8 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)