

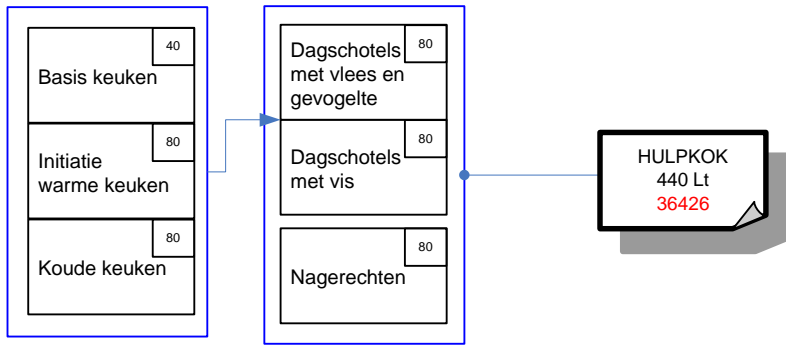


Leerplan

STUDIEGEBIED

VOEDING

Secundair volwassenenonderwijs
Modulaire opleiding
Hulpkok
BO VO 014



Naam	Code	Lestijden	Vak
Basis keuken	M VO G001	10 TV - 30 PV	Hotel Praktijk hotel
Initiatie warme keuken	M VO G033	20 TV - 60 PV	Hotel Praktijk hotel
Koude keuken	M VO G034	20 TV - 60 PV	Hotel Praktijk hotel
Dagschotels met vlees en gevogelte	M VO G035	20 TV - 60 PV	Hotel Praktijk hotel
Dagschotels met vis	M VO G036	20 TV - 60 PV	Hotel Praktijk hotel
Nagerechten	M VO G037	20 TV - 60 PV	Hotel Praktijk hotel Bakkerij Praktijk bakkerij

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 Gen
Ginette Janssens	CVO 'de Ledebaan de Welvaart'
Herman De Pooter	PCVOA
Mia Dejager	CVO VIVO
Marleen Kauffmann Karel Steegmans	VSPW Hasselt
Bavo Van Soom Dirk Bokken Johan Vandenbranden	OVSG

Inhoudstafel

1	Inleiding	7
1.1	Algemene inleiding	7
1.2	inhoud	7
1.3	Modules	7
1.4	Niveau en soort vak	7
2	Beginsituatie	8
3	Algemene doelstellingen van de opleiding	9
3.1	Doelstellingen	9
3.2	Sleutelvaardigheden	9
4	Pedagogisch-didactische wenken en didactische hulpmiddelen	11
5	Evaluatie van de cursisten	13
5.1	Evaluatie in het volwassenenonderwijs	13
5.2	Doel van evaluatie	13
5.3	Kwaliteit van de evaluatie	13
6	Module: Basis keuken - G001 - 40 Lt (10 Lt TV & 30 Lt PV)	14
6.1	Algemene doelstelling van de module	14
6.2	Beginsituatie	14
6.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	15
7	Module: Module Initiatie warme keuken - G033 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)	17
7.1	Algemene doelstelling van de module	17
7.2	Beginsituatie	17
7.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	18
8	Module: Koude keuken - G034 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)	21
8.1	Algemene doelstelling van de module	21
8.2	Beginsituatie	21
8.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	22
9	Module: Dagschotels met vlees en gevogelte - G035 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)	26
9.1	Algemene doelstelling van de module	26
9.2	Beginsituatie	26
9.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	27
10	Module: Dagschotels met vis - G036 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)	30
10.1	Algemene doelstelling van de module	30
10.2	Beginsituatie	30
10.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	31
11	Module: Nagerechten - G037 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)	34
11.1	Algemene doelstelling van de module	34
11.2	Beginsituatie	34
11.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	35
12	Bibliografie	38
12.1	Algemeen	38
12.2	Restaurant	40

12.3	Dieetmaaltijden	40
12.4	Dienst aan de kaart/keuken	41
12.5	Toonbankbediening - Grootkeukenvoorbereiding	41
12.6	Wildbereidingen	41
12.7	Drankenkennis, bar & cocktails	41
12.8	Modetrends	42

1 Inleiding

1.1 Algemene inleiding

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

De Hulpkok help bij de voorbereiding. Hij helpt bij de mise-en-place van de gerechten, kuist, wast, schilt, snijdt en kookt groenten en fruit, bereidt garnituren, koude sauzen, soepen, voor- en nagerechten, salades enz., bakt (eenvoudige bakwijzen) en versnijdt. Tijdens de dienst helpt hij de afdelingsverantwoordelijke (chef de partie) of kok bij de bereidingen en werkt volgens zijn instructies. Na de dienst ruimt hij op, zorgt voor hygiënische bewaring van voedingsmiddelen, maakt instrumenten en werkplaats schoon, staat in voor orde en netheid in de keuken, respecteert veiligheidsnormen tijdens werkzaamheden, bestelt, ontvangt en controleert goederen o.l.v. de chef de partie en/of kok.

1.2 inhoud

In de opleiding Hulpkok worden basisvaardigheden en technieken aangeleerd met betrekking tot het bereiden van gerechten. Na de opleiding kan de cursist:

- richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven
- de lokalen en 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.

1.3 Modules

De opleiding bestaat uit 13 modules:

- | | |
|--------------------------------------|-------|
| • Basis keuken | 40 Lt |
| • Initiatie warme keuken | 80 Lt |
| • Koude keuken | 80 Lt |
| • Dagschotels met vlees en gevogelte | 80 Lt |
| • Dagschotels met vis | 80 Lt |
| • Nagerechten | 80 Lt |

De totale opleiding omvat dus 440 Lt.

De modules "Basis keuken", "Initiatie warme keuken", "Koude keuken", "Nagerechten" 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".

1.4 Niveau en soort vak

De opleiding omvat het totaal van 440 Lt:

- 110 Lt TV
- 330 Lt PV

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

2 Beginsituatie

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

3 Algemene doelstellingen van de opleiding

3.1 Doelstellingen

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

De Hulpkok help bij de voorbereiding. Hij helpt bij de mise-en-place van de gerechten, kuist, wast, schilt, snijdt en kookt groenten en fruit, bereidt garnituren, koude sauzen, soepen, voor- en nagerechten, salades enz., bakt (eenvoudige bakwijzen) en versnijdt. Tijdens de dienst helpt hij de afdelingsverantwoordelijke (chef de partie) of kok bij de bereidingen en werkt volgens zijn instructies.

Na de dienst ruimt hij op, zorgt voor hygiënische bewaring van voedingsmiddelen, maakt instrumenten en werkplaats schoon, staat in voor orde en netheid in de keuken, respecteert veiligheidsnormen tijdens werkzaamheden, bestelt, ontvangt en controleert goederen o.l.v. de chef de partie en/of kok.

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

Na de opleiding kan de cursist:

- richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven
- de lokalen en 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.

3.2 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Accuratesse	In staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien.	SV02
Doorzettingsvermogen	In staat zijn om ondanks moeilijkheden op een doel gericht te blijven.	SV09
Een werkplan kunnen maken	In staat zijn om op systematische wijze te beslissen welke stappen men bij de uitvoering van een taak zal zetten.	SV10
Flexibiliteit	In staat zijn om zich aan te passen aan gewijzigde omstandigheden onder meer middelen, doelen, mensen en procedures.	SV12
Kunnen omgaan met informatie	In staat zijn informatie te verwerken, te verzamelen en te verstrekken.	SV16
Kwaliteitsbewustzijn	In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen.	SV17
Leerbekwaamheid	In staat zijn om via geëigende leerprocessen zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV18
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

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
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	Poselein	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		

Algemene materiële benodigdheden	Specifieke benodigdheden module café	Specifieke benodigdheden modules zaal
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 keuken - G001 - 40 Lt (10 Lt TV & 30 Lt PV)

– Administratieve code: 9517

6.1 Algemene doelstelling van de module

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

De nadruk ligt op:

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

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

6.2 Beginsituatie

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

6.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
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"> • Brandveiligheid • Infrastructuur • Persoonlijke Hygiëne <ul style="list-style-type: none"> • Voedselhygiëne en toepassing HACCP • Persoonlijke hygiëne • Kledij en persoonlijke beschermingsmiddelen • Materialen • Werkomgeving Milieu <ul style="list-style-type: none"> • Sorteren • Opslag • Energie • Waterverbruik EHBO <ul style="list-style-type: none"> • Brandwonden • Snijwonden Ergonomie <ul style="list-style-type: none"> • Tillen • Werkhouding • Werkhoogte 	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.

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De 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"> • Lokalen • Keukenmateriaal 	De algemene reiniging van de keuken. Het preventief dagelijks onderhoud. Het onderhoud met contract.
Verschillende types van sectorgerelateerde bedrijven kunnen herkennen. Diverse beroepen binnen de sector kunnen situeren. De taken eigen aan de beroepen binnen de sector kunnen onderscheiden.	BC 03 BC 03 BC 03	Algemeen beeld van de sector	
Keukenmaterialen kunnen gebruiken. Producten kunnen klaarzetten. Groenten kunnen reinigen. Groenten kunnen spoelen. Groenten kunnen versnijden. Fruit kunnen reinigen. Fruit kunnen versnijden. Basisbereidingen kunnen uitvoeren.	BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04	Basisbereidingen in de keuken	Elementaire kennis van maten en gewichten, omrekenen, afwegen, gebruik meettoestellen, gaartijden, ...

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

– Administratieve code: 9518

7.1 Algemene doelstelling van de module

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

De nadruk ligt op:

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

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

7.2 Beginsituatie

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

7.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
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"> • Brandveiligheid • Infrastructuur • Persoonlijke Hygiëne <ul style="list-style-type: none"> • Voedselhygiëne en toepassing HACCP • Persoonlijke hygiëne • Kledij en persoonlijke beschermingsmiddelen • Materialen • Werkomgeving Milieu <ul style="list-style-type: none"> • Sorteren • Opslag • Energie • Waterverbruik EHBO <ul style="list-style-type: none"> • Brandwonden • Snijwonden Ergonomie <ul style="list-style-type: none"> • Tillen • Werkhouding • Werkhoogte 	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.

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De 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"> • Lokalen • Keukenmateriaal 	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	Onder begeleiding warme maaltijden bereiden Gerechten <ul style="list-style-type: none"> • Basisfondsen • Basissoepen • Basissauzen • Groenten en fruit • Vlees, vis en gevogelte • Vulproducten 	Bruine, blanke, kalfs en gevogelte fonds, fumet. Soepen zoals pureesoepen, burgersouppen, room en veloutésouppen, ... 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, ...

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Bereide gerechten op bord kunnen schikken.		Garnituren en garneren <ul style="list-style-type: none"> • Schikken op bord 	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"> • Versheid en kwaliteit • Kennis courante ingrediënten 	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 <ul style="list-style-type: none"> • Koelen • Vriezen Snijdtechnieken Gaartechnieken	Versnijdingstechnieken als eminceren, julienne, brunoise, paysanne, hakken Verschillende gefrituurde aardappelbereidingen: frieten, pont – neuf, stro aardappelen, ... Gaartechnieken zoals blancheren, pocheren, koken op zijn Engels, bakken, braden, stoven, frituren, smoren/braiseren, glaceren, gratineren, ...

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

– Administratieve code: 9519

8.1 Algemene doelstelling van de module

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

De nadruk ligt op:

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

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

8.2 Beginsituatie

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

8.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
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"> • Brandveiligheid • Infrastructuur • Persoonlijke Hygiëne <ul style="list-style-type: none"> • Voedselhygiëne en toepassing HACCP • Persoonlijke hygiëne • Kledij en persoonlijke beschermingsmiddelen • Materialen • Werkomgeving Milieu <ul style="list-style-type: none"> • Sorteren • Opslag • Energie • Waterverbruik EHBO <ul style="list-style-type: none"> • Brandwonden • Snijwonden Ergonomie <ul style="list-style-type: none"> • Tillen • Werkhouding • Werkhoogte 	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.

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De 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"> • Lokalen • Keukenmateriaal 	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.

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
<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>

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

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

– Administratieve code: 9520

9.1 Algemene doelstelling van de module

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

De nadruk ligt op:

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

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

9.2 Beginsituatie

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

- Basis keuken
- Initiatie warme Keuken
- Koude keuken.

9.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
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"> • Brandveiligheid • Infrastructuur • Persoonlijke Hygiëne <ul style="list-style-type: none"> • Voedselhygiëne en toepassing HACCP • Persoonlijke hygiëne • Kledij en persoonlijke beschermingsmiddelen • Materialen • Werkomgeving Milieu <ul style="list-style-type: none"> • Sorteren • Opslag • Energie • Waterverbruik EHBO <ul style="list-style-type: none"> • Brandwonden • Snijwonden Ergonomie <ul style="list-style-type: none"> • Tillen • Werkhouding • Werkhoogte 	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.

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De 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"> • Lokalen • Keukenmateriaal 	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"> • Seizoen • Foodcost • Voedingswaarde 	

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

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

– Administratieve code: 9521

10.1 Algemene doelstelling van de module

Deze module omvat het aanleren van bereidingen met vis.

De nadruk ligt op:

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

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

10.2 Beginsituatie

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

- Basis keuken
- Initiatie warme Keuken
- Koude keuken.

10.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
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"> • Brandveiligheid • Infrastructuur • Persoonlijke Hygiëne <ul style="list-style-type: none"> • Voedselhygiëne en toepassing HACCP • Persoonlijke hygiëne • Kledij en persoonlijke beschermingsmiddelen • Materialen • Werkomgeving Milieu <ul style="list-style-type: none"> • Sorteren • Opslag • Energie • Waterverbruik EHBO <ul style="list-style-type: none"> • Brandwonden • Snijwonden Ergonomie <ul style="list-style-type: none"> • Tillen • Werkhouding • Werkhoogte 	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.

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De 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"> • Lokalen • Keukenmateriaal 	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	

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

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

– Administratieve code: 9522

11.1 Algemene doelstelling van de module

Deze module omvat het aanleren van nagerechten.

De nadruk ligt op:

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

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

11.2 Beginsituatie

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

11.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
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"> • Brandveiligheid • Infrastructuur • Persoonlijke Hygiëne <ul style="list-style-type: none"> • Voedselhygiëne en toepassing HACCP • Persoonlijke hygiëne • Kledij en persoonlijke beschermingsmiddelen • Materialen • Werkomgeving Milieu <ul style="list-style-type: none"> • Sorteren • Opslag • Energie • Waterverbruik EHBO <ul style="list-style-type: none"> • Brandwonden • Snijwonden Ergonomie <ul style="list-style-type: none"> • Tillen • Werkhouding • Werkhoogte 	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.

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De 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"> • Lokalen • Keukenmateriaal 	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"> • Warme nagerechten • Koude nagerechten 	
Apparatuur kunnen gebruiken.		Apparaten	IJsturbine, snelklopper, weegschaal, oven, deegrol, deegsnijder, bakvormen, beaumémeter, suikerthermometer, ...
Een nagerecht kunnen opbouwen. Een nagerecht op bord/in glas kunnen dressereren. Een nagerecht kunnen versieren. Een gameerzakje kunnen maken.		Garnituren en garneren	

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

12 Bibliografie

12.1 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

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

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

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

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

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

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

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

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

SALVETTI, F., De Beenhouwersstraat, het vlees en de ambacht doorheen tijden en culturen
Lannoo, Tielt 1985

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

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

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

SYMONS, P.E.A., Medische aspecten van ziekten veroorzaakt door voedingsmiddelen
S.V.O., Vleesbewerken, Elenckwijk Utrecht, 1978

THOMMA, I., Kalte Platten

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

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

Van Kerrebroeck W, Vleeswarenindustrie en Ph Liquid

VAN RAEMDONCK, G., Basistechnieken Sausen Fonds Soepen

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

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

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

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

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

Wok, Textcase, Groningen

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BLUMENTHAL. H, Op Zoek Naar De Perfectie, Good Cook Publishing, 2008, 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, 2008, ISBN 9021530368

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

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

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

www.ecolab.com

www.johnsondiverseylever.com Reinigingssystemen

www.lithofin.com

www.horecanet.be Opleidingen voor kamermeisjes

www.alpheios.be Chemische producten

www.amorimcork.com Kurk

12.2 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

12.3 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 – www.velt.be

www.weightwatchers.com

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

www.vig.be/

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

www.francoiseblouard.com

www.vig.be/content/pdf/VD_praktischegids.pdf<http://www.veiligvoedsel.org/documenten/27.pdf>:

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

12.4 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

www.infotalia.com/nl

www.webguide.be/gastronomie

12.5 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

12.6 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

www.vlam.be

www.topchef.be

www.xquis.com

www.chefsimon

12.7 Drankenkennis, bar & cocktails

HORECA BRANCHE INSTITUUT, Restauranttechniek deel 1, Zoetermeer, 2008, ISBN 9789052115306.

HORECA BRANCHE INSTITUUT, Drankenkennis deel 2, Zoetermeer, 2008, 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, 2008, ISBN 9027491879

12.8 Modetrends

Culinaire saisonnier, lente 2008

Culinaire saisonnier, zomer 2008

Ambiance culinaire

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

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

Herman Sergio, Sergio, ISBN 90-7769525-7

www.gastronomenweb.net

www.wikipedia.be

www.passionforfood.be