

Leerplan

OPLEIDING

Koken

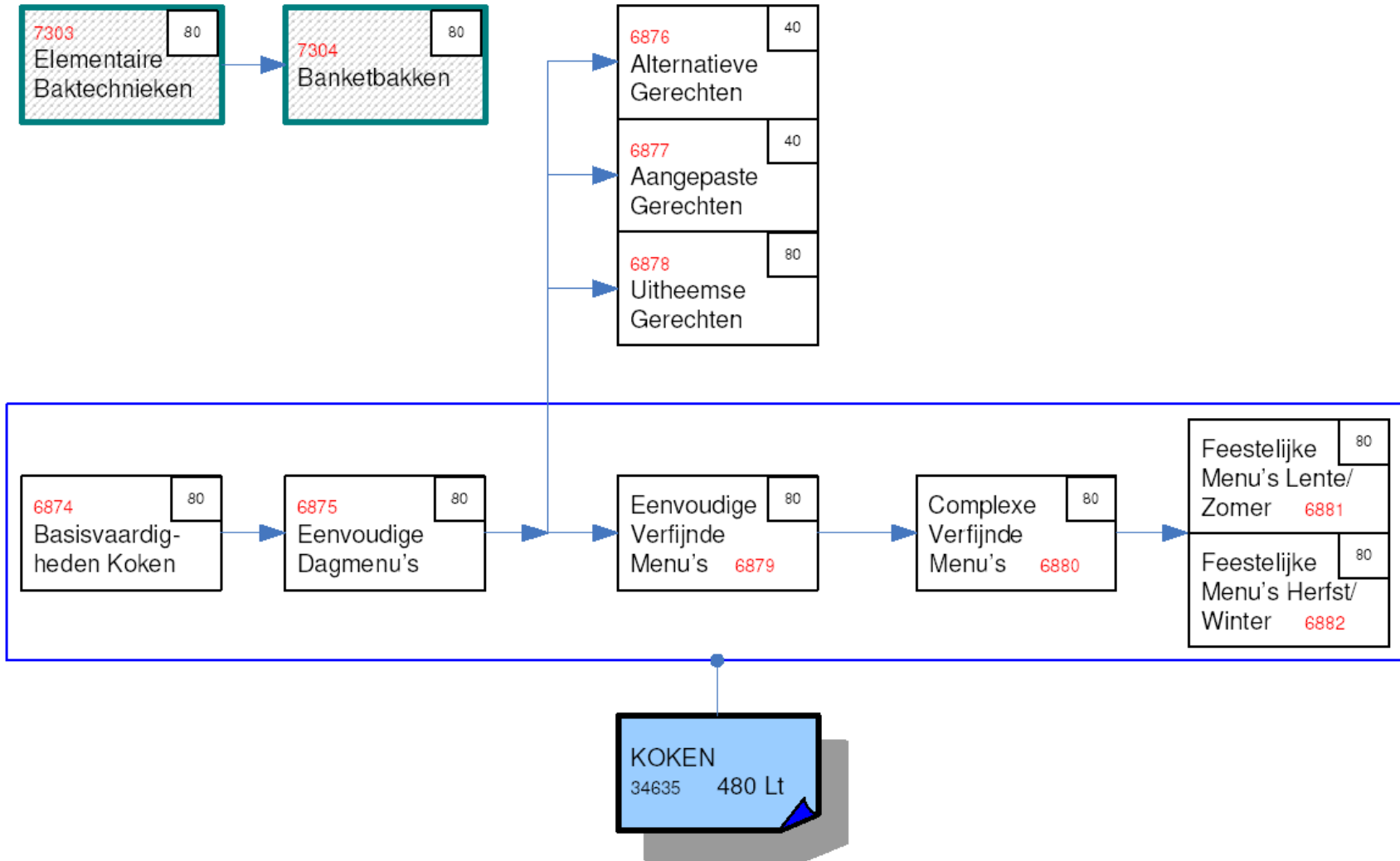
**BSO2
Modulair**

Studiegebied
Huishoudelijk Onderwijs

Goedkeuringscode: goedgekeurd
vervangt het leerplan met code 06-07/1647/N/V dat wordt ingetrokken

31 januari 2008

Structuurschema



Meewerkende centra voor volwassenenonderwijs

Volgende Centra voor Volwassenenonderwijs, directies en leerkrachten hebben deelgenomen aan het opstellen van het oorspronkelijke leerplan:

CVO De Oranjerie Diest	Liliane Van Pee
	Brigitte Valgaeren
CVO Roeselare	Mario Claeys
	Mattias Strynck
CVO Lokeren	Marleen Rooms
CVO Mechelen	Lutgarde Blommaerts
CVO Rivierenland	Johan Bogaerts
Netoverschrijdend project leerplannen	Jul Geukens
PCVO Maasland	Jan Engelen
Eisden-Maasmechelen	Davy Lenaerts
	Koen Coenen

Inhoudstafel

1	Inleiding	5
2	Beginsituatie	6
3	Algemene doelstellingen van de opleiding	7
4	Pedagogisch-didactische wenken en didactische hulpmiddelen	9
5	Evaluatie van de cursisten	11
5.1	Evaluatie in het volwassenenonderwijs	11
5.2	Doel van evaluatie	11
5.3	Kwaliteit van de evaluatie	11
6	Module: M HU 001, Basisvaardigheden Koken, 80 It PV	12
7	Module: M HU 002, Eenvoudige Dagmenu's, 80 It PV	16
8	Module: M HU 003, Eenvoudige Verfijnde Menu's, 80 It PV	19
9	Module: M HU 004, Complexe Verfijnde Menu's, 80 It PV	24
10	Module: M HU 005, Feestelijke Menu's Herfst/Winter, 80 It PV	29
11	Module: M HU 006, Feestelijke Menu's Lente/Zomer, 80 It PV	34
12	Module: M HU 007, Uitheemse Gerechten, 80 It PV	39
13	Module: M HU 008, Alternatieve Gerechten, 40 It PV	42
14	Module: M HU 009, Aangepaste Gerechten, 40 It PV	44
15	Module: M HU 010, Elementaire Baktechnieken, 80 It PV	46
16	Module: M HU 011, Banketbakken, 80 It PV	50
17	Bibliografie	53

1 Inleiding

Dit leerplan is in het schooljaar 2006-2007 tot stand gekomen door de krachten van verschillende centra van de verschillende netten te bundelen. Ervaring leert dat zo'n bundeling de kwaliteit verbetert, efficiënter werkt en de productiviteit ruimschoots verhoogt.

Door dit werk netoverschrijdend aan te pakken, zijn we er niet alleen in geslaagd om een gemeenschappelijk product af te leveren, maar bovendien hebben onze samenkomsten gezorgd voor een informatie-uitwisseling tussen de collega's van de verschillende centra van de verschillende netten. Jarenlange leservaring heeft zo zijn beslag gekregen in dit leerplan.

Daarnaast is dit leerplan een bewerking van het advies van de Inspectie Volwassenenonderwijs van 24 april 2007 op het leerplan 06-07/1647/N/V.

2 Beginsituatie

De cursist wordt toegelaten onder de voorwaarden zoals die vervat liggen in het decreet voor het volwassenenonderwijs 15 juni 2007.

Er zijn dus geen specifieke instapvereisten buiten de decretaal vastgelegde om in de opleiding te stappen

Cursisten die de opleiding aanvatten kunnen starten in modules die geen voorafgaandelijke kennis vereisen.

Cursisten die de opleiding vervolgen kunnen vervolgmodes aanvatten indien ze met succes verplicht voorafgaandelijke modules afgewerkt hebben of indien ze door een vrijstellingsproef bewezen hebben aan de doelstellingen voldaan te hebben.

Vrijstellingen kunnen ook verleend worden indien de cursisten kunnen aantonen te voldoen aan de doelstellingen van deze modules aan de hand van attesten of certificaten behaald in andere instellingen.

3 Algemene doelstellingen van de opleiding

In het onderwijs met volledig leerplan wordt de opleiding huishoudelijk koken afgebouwd. Daardoor ervaren heel wat afgestudeerden een duidelijk gebrek aan kookkennis. Deze opleiding wil dit gemis wegwerken.

De opleiding Koken dient gesitueerd te worden binnen het studiegebied 'Huishoudelijk Onderwijs'. Huishoudelijk onderwijs betreft het aanleren van huishoudelijke vaardigheden die bijdragen tot het maatschappelijk functioneren en de zelfontplooiing.

Over de totale opleiding worden diverse kooktechnieken aangeleerd. Na het beëindigen van deze opleiding kan de cursist:

- een dagschotel bereiden
- een verfijnd menu bereiden
- een feestelijk menu bereiden
- een uitheems gerecht bereiden
- een dieetmenu bereiden
- een alternatief gerecht bereiden
- diverse broodsoorten, eenvoudig, hartig en verfijnd gebak bereiden of bakken
- via het verwerven van deze vaardigheden zijn maatschappelijk functioneren optimaliseren en zich persoonlijk verder ontwikkelen.

De volledige opleiding bestaat uit 9 modules van 80 lestijden en 2 modules van 40 lestijden en omvat in totaal 800 Lt.

De modules zijn:

- Basisvaardigheden Koken, 80 Lt PV
- Eenvoudige Dagmenu's, 80 Lt PV
- Eenvoudige Verfijnde Menu's, 80 Lt PV
- Complexe Verfijnde Menu's, 80 Lt PV
- Feestelijke Menu's Herfst/Winter, 80 Lt PV
- Feestelijke Menu's Lente/Zomer, 80 Lt PV
- Uitheemse Gerechten, 80 Lt PV
- Alternatieve Gerechten, 40 Lt PV
- Aangepaste Gerechten, 40 Lt PV
- Elementaire Baktechnieken, 80 Lt PV
- Banketbakken, 80 Lt PV

Na het succesvol beëindigen van de module "Eenvoudige Dagmenu's" kan de cursist zich ook nog specialiseren in de modules "Alternatieve Gerechten", "Aangepaste Gerechten" en "Uitheemse Gerechten".

Los van al het voorgaande kan de cursist baktechnieken aanleren in de modules "Elementaire Baktechnieken" en "Banketbakken".

Verskillende organisatieformules zijn mogelijk maar de meest waarschijnlijke is die met 1 lesmoment per week van telkens 4 lestijden.

Na het succesvol beëindigen van de zes onderstaande modules behaalt de cursist het Certificaat Koken 480 Lt:

- Basisvaardigheden Koken, 80 Lt PV
- Eenvoudige Dagmenu's, 80 Lt PV
- Eenvoudige Verfijnde Menu's, 80 Lt PV
- Complexe Verfijnde Menu's, 80 Lt PV

- Feestelijke Menu's Herfst/Winter, 80 It PV
- Feestelijke Menu's Lente/Zomer, 80 It PV

Inhoudelijk is elke module een op zichzelf staand geheel van basiscompetenties. In elke module worden technieken en vaardigheden aangeleerd en inge oefend middels een aantal bereidingen. Hierbij staan de technieken en de vaardigheden centraal en zijn de bereidingen een middel om deze op diverse niveaus aan te leren. De bereidingen worden daarom ook niet als specifieke leerinhoud vermeld.

Een basiscompetentie is een cognitieve, psychomotorische of affectieve vaardigheid. Anders dan het beroepsgerichte aanbod dat aangestuurd wordt door beroeps- en beroepsopleidingsprofielen, werd het huishoudelijk onderwijs inhoudelijk gestoffeerd vanuit de bestaande onderwijspraktijk. Als uitgangspunt voor de basiscompetenties werden de leerplannen van de desbetreffende afdelingen genomen.

Aan elke module zijn een aantal sleutelvaardigheden gelinkt. Dit zijn brede vaardigheden die in de eerste plaats rechtstreeks verband houden met de handelingsvaardigheden zoals beschreven in de basiscompetenties, maar daarnaast ook algemeen persoonsvormend zijn. Elke sleutelvaardigheid is contextueel omschreven.

Door aandacht te besteden aan de sleutelvaardigheden wordt tegemoet gekomen aan maatschappelijke en persoonsvormende doelstellingen.

Aangezien het een bij uitstek praktijkgerichte opleiding betreft zijn alle lestijden als PV gekwalificeerd.

Huishoudelijk onderwijs betreft ervaringsgericht onderwijs met een minimale theoretische onderbouw, volledig in functie van de handelingsvaardigheden.

4 Pedagogisch-didactische wenken en didactische hulpmiddelen

Koken doet men met voedingsmiddelen. Ze worden volgens bepaalde methodes en technieken in een keuken bereid en opgediend in gepaste recipiënten. De uitrusting van keuken en eetzaal dienen aangepast te zijn aan wat nodig is om deze opleiding te geven.

Er dient dan ook voldoende aandacht besteed te worden aan het bespreken en aanleren van methode en hanteren van het gereedschap en de apparatuur.

Didactische hulpmiddelen – basisuitrusting kooklokaal

- Nutsvoorzieningen
 - voorzieningen voor koud en warm water
 - elektriciteitsvoorziening voor:
 - verlichting
 - aansluiting toestellen
 - aansluiting apparaten
- Infrastructurele voorzieningen
 - zone voor de praktijk – koken
 - ruimte voor theorie
 - ruimte voor presentatie en bediening
 - voldoende bergruimte
 - voorziening voor dampafvoer
 - zone voor handenhygiëne
- Specifieke inrichting
 - Het aantal keer dat bepaalde voorzieningen aanwezig zijn is afhankelijk van het aantal cursisten. Er dient voldoende materiaal aanwezig te zijn voor elke cursist in de opleiding.
- Specifieke uitrusting in functie van de volgende bewerkingen
 - opslag van grondstoffen en producten
 - koeling en invriesmogelijkheden van grondstoffen en bereid voedsel
 - voorbereiding
 - bereiding
 - presentatie, bediening en verbruik
 - vaathygiëne
 - afvalhygiëne
- Specifieke uitrusting voor
 - handenhygiëne
 - brandveiligheid
- Klein werk materiaal, toestellen en apparaten, in functie van principes en technieken
 - verdelen en verkleinen van voedingsmiddelen: snijden, hakken, raspn, knippen, pureren, persen
 - vormgeven van voedingsmiddelen: versnijden, uitsteken, in vorm bereiden, spuiten
 - bereiden van voedingsmiddelen: koken, bakken in de pan, stoven, bakken in de oven, gratineren, paneren, frituren, stomen onder verhoogde druk, farceren, glaceren, emulgeren
 - bewaren van voedingsmiddelen: koelen, invriezen
 - omkaderen van voedselpresentatie: tafellinnen, servies, bloemen en presentatiematerialen

- Producten en gerief in verband met eerste hulp bij ongevallen
 - speciale aandacht voor materiaal en instructies voor wondzorg, behandeling van snij- en brandwonden.
- Informatiebronnen
 - in verband met voedselbehandeling
 - Voedingsmiddelentabel
 - Voedingssymboliek
 - Documentatiemateriaal
 - Kookboeken
 - in verband met kwaliteitszorg
 - Criteria voor productkwaliteit
 - Criteria voor proceskwaliteit
 - in verband met een hygiëneknelpunt
 - Hygiëneplan
 - Instructiefiche
- Het geheel is ingericht, uitgerust en afgewerkt volgens de regelgeving in verband met
 - hygiëne
 - veiligheid

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: M HU 001, Basisvaardigheden Koken, 80 It PV

Administratieve code: 6874

Situering van de module in de opleiding

De module "Basisvaardigheden Koken" dient gesitueerd te worden bij het begin van de opleiding. In deze module worden de grondbeginselen van het koken aangeleerd. De cursist neemt kennis van de elementaire begrippen van keukentechnologie en materialenkennis. Hij krijgt zicht op en leert omgaan met de elementaire basistechnieken middels een aantal eenvoudige basisbereidingen.

Algemene doelstelling van de eenheid

De cursist kan elementaire basistechnieken en eenvoudige bereidingen onder begeleiding uitvoeren.

Beginsituatie

Er zijn geen instapvereisten.

Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (B), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Keukenuitrusting, klein materieel en toestellen kunnen benoemen, gebruiken en onderhouden met inachtneming van de veiligheidsregels	BC	Keukenuitrusting, klein materieel en toestellen leren kennen	Rondeleiding in keuken met nodige uitleg i.v.m. indeling en toestellen Evacuatie-richtlijnen Aanwenden brandbestrijdingsmiddelen: brandblustoestel en blusdeken EHBO (brand - en snijwonden)
Voedingsmiddelen verantwoord kunnen kiezen, kopen, gebruiken en verbruiken, onder meer met inachtneming van hoeveelheid, seizoen en prijs	BC	Voedingsmiddelen verantwoord kiezen, kopen en verbruiken	Bezoek aan markt of warenhuis Recepten lezen en ontleden Gebruik van maatbeker en weegschaal
Voedingsmiddelen op een verantwoorde wijze kunnen stockeren en bewaren	BC	Opslag en bewaarstechnieken	Indeling van de koelkast uitleggen en juist leren vullen

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (B), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
			Stockeren van droge voeding in de voorraadkast
Groenten en fruit kunnen reinigen en versnijden	BC	Vorbereiden groenten en fruit	Demonstratie en individueel inoefenen Het waarom van de juiste technieken toelichten Verschillende messen tonen en benoemen
Eenvoudige salades kunnen bereiden	BC	Eenvoudige salades bereiden	Belang van salades in de voeding toelichten Salades in menuschema kunnen plaatsen
Elementaire basisversnijdingen met vlees en vis kunnen uitvoeren	BC	Basisversnijdingen vlees en vis	Aantonen van verschil: filets en moten Demonstratie van de verschillende snijtechnieken, aanleren en laten uitvoeren met het juiste mes
Basiskooktechnieken kunnen situeren en onder begeleiding kunnen uitvoeren, met name kunnen koken, bakken in de oven, braden, stoven, onder meer met toepassing op groenten, aardappelen, deegwaren en rijst	BC	Basiskooktechnieken	Demonstratie Individueel inoefenen Aanleren wanneer, welke techniek best gebruikt wordt
Eenvoudige koude sausen kunnen bereiden, onder meer mayonaise en vinaigrette	BC	Koude sausen bereiden	Na demonstratie zelf toepassen Verschillende technieken aanleren Belang van het zelf bereiden benadrukken
Eenvoudige warme sausen kunnen bereiden op basis van een roux	BC	Warme sausen bereiden	Na demonstratie de basissaus in groep bereiden Afleidingen toepassen

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (B), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
			Het gebruik van een roux toelichten
Eenvoudige soepen kunnen bereiden, onder meer (half)doorgestoken en julienne	BC	Soepen bereiden	Indeling van de eenvoudige basissoepen aanleren De voedende waarde benadrukken Onder begeleiding de verschillende eenvoudige soepen in groep bereiden Kennismaking met blender, staafmixer en roerzeef
Eenvoudige desserts kunnen bereiden, onder meer een room, een pudding en een rijstdessert	BC	Desserts bereiden	De juiste verhouding tussen bindmiddel en vloeistof leren aanpassen Bindmiddelen leren kennen en praktisch toepassen
De grondstoffen voor de basisbereidingen kunnen reinigen en panklaar maken	BC	Grondstoffen reinigen en panklaar maken	Het belang van de juiste manier van reinigen en panklaar maken aan de cursisten verklaren
De werkzaamheden kunnen organiseren	BC	Organisatie	De organisatie wordt in samenspraak met de leerkracht besproken en opgesteld
Van de te verwerken grondstoffen de herkomst, voedingswaarde, verteerbaarheid, gebruik, soorten bewaring korte en lange termijn kunnen benoemen	BC	Grondstoffen	Verpakkingsetiketten op voedingsmiddelen lezen
De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht kunnen nemen	BC	Regels van veiligheid, milieu en hygiëne	Samenwerken met de veiligheidscoördinator en/of verantwoordelijke preventie adviseur Hygiënische voorschriften en intern afvalbeleid laten naleven Het huishoudelijk reglement koken

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (B), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
			meedelen Toelichting veiligheidsfiches apparatuur
De gerechten op smaak kunnen brengen	BC	Gerechten op smaak brengen	Degustatie Opnemen in evaluatiecriteria
In staat zijn om contact te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvatting en achtergrond)	SV06	Contactvaardigheid	
In staat zijn om, ondanks moeilijkheden, op een doel gericht te blijven	SV09	Doorzettingsvermogen	
In staat zijn om, via geëigende leerprocessen, zijn competenties te verbreden en te verdiepen	SV18	Leerbekwaamheid	
In staat zijn om actief en pro-actief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden	SV30	Veiligheids- en milieubewustzijn	
In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35	Zin voor samenwerking	

7 Module: M HU 002, Eenvoudige Dagmenu's, 80 It PV

Administratieve code: 6875

Situering van de module in de opleiding

In de module "Eenvoudige Dagmenu's" worden elementaire kooktechnieken aangeleerd en ingeoeffend. Dit gebeurt door middel van het bereiden van een eenvoudige soep, een vlees- en een visgerecht en een eenvoudig dessert.

Algemene doelstelling van de eenheid

De cursist kan onder begeleiding een eenvoudig dagmenu bereiden.

Beginsituatie

De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de module "Basisvaardigheden Koken".

Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (B), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Onder begeleiding een eenvoudig dagmenu kunnen opstellen, rekening houdend met prijs en seizoen	BC	Eenvoudig dagmenu opstellen	Dagmenu's analyseren naar samenstelling, variatie en voedingswaarde, seizoensproducten en de prijs
De grondstoffen voor de basisbereidingen kunnen reinigen en panklaar maken	BC	Grondstoffen reinigen en panklaar maken	Juiste methode blijven gebruiken
Eenvoudige soepen kunnen bereiden, onder meer (half)doorgestoken, julienne, bouillon	BC	Soepen bereiden	Instant bouillon en getrokken bouillon vergelijken
Een vlees- en visbouillon kunnen trekken	BC	Bouillon trekken	Bouillon trekken, zeven en bewaren
Eenvoudige warme sausen kunnen bereiden, onder meer op basis van roux	BC	Warme sausen bereiden	Eerst demonstratie, daarna uitwerken
Een eenvoudige koude saus kunnen bereiden, onder meer mayonaise, vinaigrette en afgeleiden	BC	Koude sausen bereiden	Eerst demonstratie, daarna uitwerken
Salades kunnen bereiden	BC	Salades bereiden	Ook minder courante ingrediënten voor salades gebruiken vb. noten,

			venkel, kaas en hiermee leren maaltijdsalades te bereiden
Groenten kunnen bereiden, onder meer gevuld, gekookt, gestoomd, gegratineerd, geglaceerd en in boter gestoofd	BC	Groenten bereiden	Eerst demonstratie, daarna uitwerken
Vlees en gevogelte kunnen bereiden, onder meer kunnen stoven, bakken, braden, stomen, koken	BC	Vlees en gevogelte bereiden	Eerst demonstratie, daarna uitwerken
Aardappelen kunnen bereiden, onder meer natuur, puree, frituur, gestoomd, gebakken	BC	Aardappelen bereiden	Soorten leren onderscheiden en combineren met de gekozen bereidingswijze
Rijst en deegwaren kunnen koken	BC	Rijst en deegwaren bereiden	Verschillende soorten en vormen leren kennen en gebruiken
Vis kunnen bereiden, onder meer kunnen pochieren, bakken, fruiten, frituren, braden, gratineren, stomen	BC	Vis bereiden	Voor elke vissoort de aangepaste bereidingswijze leren kiezen
Eenvoudige desserts kunnen bereiden, onder meer romen, pudding, rijst en op basis van platte kaas en yoghurt	BC	Desserts bereiden	Minder courante technieken eerst demonstreren
Bereid ijs kunnen verwerken in een dessert	BC	Bereid ijs verwerken	Prijzen, samenstelling en smaken vergelijken
Eenvoudig gebak kunnen bereiden, onder meer cake, soezen, pannenkoeken	BC	Gebak bereiden	Eerst demonstratie, daarna uitwerken
Een eenvoudige dagschotel kunnen bereiden	BC	Dagschotel bereiden	Onder leiding van de leerkracht leren organiseren om het nadien zelf te kunnen
Een eenvoudige chocoladesaus kunnen maken	BC	Chocoladesaus maken	Aandachtspunten voor het smelten van chocolade benadrukken Verschillende smelttechnieken vergelijken
De werkzaamheden kunnen organiseren	BC	Organisatie	Regelmatig een les inlassen waar de leerlingen zelf de werkzaamheden kunnen organiseren
De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht kunnen nemen	BC	Regels voor veiligheid, milieu en hygiëne	Samenwerken met de veiligheidscoördinator en/of verantwoordelijke preventie adviseur Hygiënische voorschriften en intern

			afvalbeleid laten naleven Het huishoudelijk reglement koken meedelen Toelichting veiligheidsfiches apparatuur
In staat zijn om contact te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvatting en achtergrond)	SV06	Contactvaardigheid	
In staat zijn om, ondanks moeilijkheden, op een doel gericht te blijven	SV09	Doorzettingsvermogen	
In staat zijn om, via geëigende leerprocessen, zijn competenties te verbreden en te verdiepen	SV18	Leerbekwaamheid	
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	Veiligheids- en milieubewustzijn	
In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35	Zin voor samenwerking	

8 Module: M HU 003, Eenvoudige Verfijnde Menu's, 80 It PV

Administratieve code: 6879

Situering van de module in de opleiding

In de module "Eenvoudige Verfijnde Menu's" worden diverse kooktechnieken aangeleerd en ingeoeffend. Dit gebeurt door middel van het bereiden van een dagmenu met onder meer soep, een vlees- of een visgerecht, bijpassende groenten, aardappelen of deegwaren en een eenvoudig dessert.

Algemene doelstelling van de eenheid

De cursist kan onder begeleiding een menu bereiden.

Beginsituatie

De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de modules "Basisvaardigheden Koken" en "Eenvoudige Dagmenu's".

Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (B), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Aperitieven kunnen opdienen	BC	Aperitieven opdienen	Aperitieven met en zonder alcohol Besteed aandacht aan diverse glazen en presentatiematerialen: vb cocktailglas, longdrinkglas, champagnecoupe, ...
Eenvoudige aperitiefhapjes kunnen bereiden	BC	Aperitiefhapjes bereiden	Gebruik verschillend presentatiemateriaal: kleine bordjes, aperitieflepels, brood, toast, groenten, ... Breng voldoende variatie i.f.v. trends, ...
Soepen kunnen bereiden	BC	Soepen bereiden	Speciale aandacht schenken aan het reinigen en snijden van de groenten Gebruik toelichten van de

			<p>groenteplank, snijmes, hakmolen, mandoline, staafmixer, roerzeef</p> <p>Verscheidenheid van soepen aan bod laten komen</p>
De grondstoffen voor de basisbereidingen kunnen reinigen en panklaar maken	BC	Grondstoffen reinigen en panklaar maken	<p>Houd rekening met de diverse grondstoffen voor het gebruik van de juiste snijplanken</p> <p>Voorkom kruisbesmetting</p> <p>Documentatie en uitleg voorzien over de verschillende gebruikte grondstoffen</p> <p>Gebruik maken van boeken m.b.t basisbegrippen van de keuken en basisgerechten</p>
Varkens-, runds-, kalfs- en lams- of schapenvlees panklaar kunnen maken	BC	Varkens-, runds-, kalfs-, lams en schapenvlees panklaar maken	<p>I.v.m. hygiëne kunnen de meeste vleessoorten panklaar aangekocht worden</p>
Varkens-, runds-, kalfs- en lams- of schapenvlees kunnen bereiden, onder meer kunnen bakken, roosteren, braden	BC	Varkens-, runds-, kalfs-, lams en schapenvlees bereiden	<p>Licht het gebruik van de braadpan, de grill en de oven toe.</p>
Gevogelte kunnen reinigen en panklaar maken	BC	Gevogelte reinigen en panklaar maken	<p>Besteed aandacht aan het dichtschroeien van het vlees.</p>
Gevogelte kunnen bereiden onder meer kunnen braden, stoven, bakken, koken	BC	Gevogelte bereiden	<p>Gebruik verschillende keukenmaterialen: roosterpan, grill, braadpan, braadslede, oven</p> <p>Leg de graad van gaarheid uit van de verschillende vleessoorten</p> <p>Bien cuit, à point, saignant, rosé, bleu</p> <p>Leg de versnijdingstechnieken uit voor het gevogelte</p> <p>Gebruik een brideernaald voor het opbinden</p>
Vis, schaal- en schelpdieren kunnen bereiden onder meer kunnen koken, stoven, roosteren, pocheren, bakken, braden	BC	Vis, schaal- en schelpdieren bereiden	<p>Maak gebruik van fotomateriaal voor het bespreken van de schaal- en schelpdieren</p>

			<p>Let op de temperatuur voor het bereiden van de verschillende soorten</p> <p>Gebruik zoveel mogelijk verschillende vissoorten</p>
Aardappel-, rijst- en groentebereidingen en deegwaren kunnen klaarmaken	BC	Aardappel-, rijst-, groentebereidingen en deegwaren klaarmaken	<p>Maak gebruik van verschillende soorten, beperk het gebruik niet tot de courante vormen</p> <p>Varieer de pastabereidingen voldoende door toevoeging van andere ingrediënten</p> <p>Geef toelichting bij de kookpot, de elektrische stomer, stoomnetjes, rijstkoker, pan en de wok</p>
Bijpassende sausen kunnen bereiden, onder meer reductiesausen	BC	Sausen bereiden	<p>Geef een indeling van de basissausen</p> <p>Leg het principe uit van de reductiesaus, geef het belang ervan aan</p> <p>Uitleg geven bij reductie- en emulsiesausen</p> <p>Toon aan dat zowel smaak als uitzicht belang geeft bij het inkoken door ze te vergelijken voor en na de reductie</p>
Diverse degen kunnen bereiden, onder meer kookdeeg en zanddeeg, en kunnen verwerken tot gebak	BC	Deeg bereiden	<p>Demonstreer het kneden van het deeg</p> <p>Maak gebruik van verschillende bakvormen</p> <p>Kennismaking met deegborsteltjes, deegrader, deegrol, bakmatje, keukenrobot, spuitzak.</p> <p>Licht het gebruik van de springvorm toe.</p>

Bladerdeeg kunnen verwerken	BC	Bladerdeeg verwerken	Maak een recept waarbij blindbakken aan bod komt Benadruk de belangrijke punten waarop je moet letten bij het bakken van bladerdeeg Zoete en zoute bereidingen
Flensjesbeslag kunnen bereiden en flensjes kunnen bakken	BC	Flensjesbeslag bereiden en bakken	Het gebruik van de mixer, het paletmes en de flensjespan toelichten
Diverse romen kunnen bereiden, onder meer pasteibakkersroom	BC	Room bereiden	Bespreek de banketbakkersroom
Chocolade kunnen verwerken in onder meer saus, glazuur en gebak	BC	Chocolade verwerken	Aandachtspunten voor het smelten van chocolade benadrukken, zowel bij saus als gebak Demonstreer het ' <i>tempereren</i> ' van chocolade
Verse kruiden kunnen gebruiken	BC	Kruiden gebruiken	Bespreek de kruiden i.f.v. het gerecht Welke kruiden in welk seizoen Hoe kruiden vers houden, bewaren of invriezen? Kruiden zelf kweken
De werkzaamheden kunnen organiseren	BC	Organisatie	Bespreek de menu's en besteed voldoende aandacht bij de organisatie ervan
De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht kunnen nemen	BC	Regels voor veiligheid, milieu en hygiëne	Samenwerken met de veiligheidscoördinator en/of verantwoordelijke preventie adviseur Hygiënische voorschriften en intern afvalbeleid laten naleven Het huishoudelijk reglement koken meedelen

			Toelichting veiligheidsfiches apparatuur
In staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien	SV02	Accuratesse	
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	Beslissingsvermogen	
In staat zijn om op systematische wijze te beslissen welke stappen men bij de uitvoering van een taak zal zetten	SV10	Een werkplan kunnen maken	
In staat zijn zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, onder meer middelen, doelen, mensen en procedures	SV12	Flexibiliteit	
In staat zijn zichzelf en zijn omgeving in vraag te stellen, de waarde van een bewering of een feit, de haalbaarheid van een vooropgesteld doel te verifiëren, alvorens een stelling in te nemen	SV15	Kritische ingesteldheid	
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	Veiligheids- en milieubewustzijn	
In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35	Zin voor samenwerking	

9 Module: M HU 004, Complexe Verfijnde Menu's, 80 It PV

Administratieve code: 6880

Situering van de module in de opleiding

In de module "Complexe Verfijnde Menu's" worden de diverse kooktechnieken aangeleerd en inge oefend. Dit gebeurt door middel van het bereiden van een volwaardig dagmenu met onder meer soep, een vlees- en/of een visgerecht, bijpassende groenten, aardappelen of deegwaren en een eenvoudig dessert.

Algemene doelstelling van de eenheid

De cursist kan zelfstandig een complexer menu bereiden.

Beginsituatie

De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de modules "Basisvaardigheden Koken", "Eenvoudige Dagmenu's" en "Eenvoudige Verfijnde Menu's".

Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (B), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Aperitieven kunnen opdienen en eenvoudige cocktails kunnen bereiden en kunnen opdienen	BC	Aperitieven opdienen en cocktails bereiden en opdienen	Aperitieven en cocktails met en zonder alcohol Gebruik verschillende glazen en besteed aandacht aan presentatiemateriaal Gebruik maken van shaker en andere materialen om cocktails te bereiden
Aperitiefhapjes kunnen bereiden	BC	Aperitiefhapjes bereiden	Gebruik verschillend presentatiemateriaal: kleine bordjes, aperitieflepels, brood, toast, groenten, ... Breng voldoende variatie i.f.v. trends, ...

De grondstoffen voor de basisbereidingen kunnen reinigen en panklaar maken	BC	Grondstoffen reinigen en panklaar maken (van basisbereidingen)	Houd rekening met de diverse grondstoffen voor het gebruik van de juiste snijplanken Voorkom kruisbesmetting Documentatie en uitleg voorzien over de verschillende gebruikte grondstoffen Gebruik maken van boeken m.b.t basisbegrippen van de keuken en basisgerechten
Diverse soepen kunnen bereiden	BC	Soepen bereiden	Aandacht schenken aan het reinigen en snijden van de groenten Gebruik maken van de groenteplank, snijmes, hakmolen, mandoline, staafmixer, roerzeef Aandacht voor verschillende bekende en minder bekende groenten
Varkens-, rund-, kalfs- en lams- of schapenvlees panklaar kunnen maken	BC	Varkens-, rund-, kalfs- en lams- of schapenvlees panklaar maken	I.v.m. hygiëne kunnen de meeste vleessoorten panklaar aangekocht worden
Varkens-, rund-, kalfs- en lams- of schapenvlees kunnen bereiden onder meer kunnen marineren, sauteren	BC	Varkens-, rund-, kalfs- en lams- of schapenvlees bereiden	Documentatie over de verschillende delen van de dieren die wij consumeren gebruiken Het gepaste materiaal gebruiken om de aangehaalde werkwijzen uit te
Gevogelte kunnen reinigen en panklaar maken	BC	Gevogelte reinigen en panklaar maken	

Gevogelte kunnen bereiden, onder meer kunnen sauteren	BC	Gevogelte bereiden	<p>voeren</p> <p>Gebruik van juiste materiaal toelichten</p> <p>Besteed aandacht aan het dichtschroeien van het vlees.</p> <p>Leg de graad van gaarheid uit van de verschillende vleessoorten: bien cuit, à point, saignant, rosé, bleu</p> <p>Demonstratie geven bij reinigen van gevogelte</p> <p>Leg de versnijdingstechnieken uit voor het gevogelte</p> <p>Gebruik een brideernaald voor het opbinden</p>
Gebakken vis kunnen fileren	BC	Vis fileren	Demonstratie geven over het fileren van gebakken vis
Vis, schaal- en schelpdieren kunnen bereiden, onder meer kunnen fruiten, stomen, in papillote, marinieren	BC	Vis, schaal- en schelpdieren bereiden	<p>Demonstratie geven bij het maken van een papillote</p> <p>Toelichting bij het marinieren ondermeer: soorten, functie</p>
Aardappel-, rijst- en deegwaren en groentegerechten kunnen bereiden	BC	Aardappel-, rijst- en deegwaren en groentegerechten bereiden	<p>Verfijnde bereidingen voorzien</p> <p>Maak gebruik van verschillende soorten, beperk het gebruik niet tot de courante vormen</p> <p>Verfijn de pastabereidingen door toevoeging van andere ingrediënten</p>
Bijpassende sausen kunnen bereiden, onder meer reductiesausen en warme emulsiesausen	BC	Sausen bereiden	<p>Leg het principe uit van de reductiesaus, geef het belang ervan aan</p> <p>Uitleg geven bij reductie- en emulsiesausen</p> <p>Toon aan dat zowel smaak als uitzicht belang geeft bij het inkoken door ze te vergelijken voor en na de</p>

			reductie
Koude schotels of een eenvoudig koud buffet kunnen bereiden	BC	Koude schotels bereiden	Oog voor presentatie en hedendaagse producten, trends
Gebak op basis van onder meer gistdeeg en biscuitdeeg kunnen bereiden	BC	Gebak op basis van gistdeeg en biscuitdeeg bereiden	Gebruik van verschillende materialen en grondstoffen toelichten
Filodeeg en brikdeeg kunnen verwerken	BC	Filodeeg en brikdeeg verwerken	Verschiedende bereidingen voorzien
Diverse romen kunnen bereiden, onder meer Engelse room en bavarois	BC	Room bereiden	Aandachtspunten toelichten - roomsoorten – gebruik van eierdooiers
Eenvoudige mousses kunnen bereiden	BC	Mousses bereiden	Juiste hoeveelheden leren aanwenden
Een gerecht kunnen flamberen	BC	Flamberen	Demonstratie voorzien over flamberen Risico's meedelen (veiligheidsvoorschriften in acht nemen)
Verse kruiden kunnen gebruiken	BC	Kruiden gebruiken	Bij gebruik van nieuwe kruiden documentatie en uitleg voorzien
De werkzaamheden kunnen organiseren	BC	Organisatie	Bespreek de menu's en besteed aandacht aan de organisatie ervan
De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht kunnen nemen	BC	Regels voor veiligheid, milieu en hygiëne	Samenwerken met de veiligheidscoördinator en/of verantwoordelijke preventie adviseur Hygiënische voorschriften en intern afvalbeleid laten naleven Het huishoudelijk reglement koken meedelen Toelichting veiligheidsfiches apparatuur
In staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien	SV02	Accuratesse	
In staat zijn een standpunt in te nemen of tot een handeling	SV04	Beslissingsvermogen	

over te gaan, en er ook de verantwoordelijkheid voor op te nemen			
In staat zijn om op systematische wijze te beslissen welke stappen men bij de uitvoering van een taak zal zetten	SV10	Een werkplan kunnen maken	
In staat zijn zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, onder meer middelen, doelen, mensen en procedures	SV12	Flexibiliteit	
In staat zijn zichzelf en zijn omgeving in vraag te stellen, de waarde van een bewering of een feit, de haalbaarheid van een vooropgesteld doel te verifiëren, alvorens een stelling in te nemen	SV15	Kritische ingesteldheid	
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	Veiligheids- en milieubewustzijn	
In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35	Zin voor samenwerking	

10 Module: M HU 005, Feestelijke Menu's Herfst/Winter, 80 It PV

Administratieve code: 6882

Situering van de module in de opleiding

In de modules "Feestelijke Menu's" worden de diverse kook- en serveertechnieken aangeleerd en ingeoeffend. Dit gebeurt door middel van het bereiden, opdienen en afdienen van een feestelijk menu met onder meer aperitief, soep, voorgerecht, hoofdgerecht, bijpassende groenten, aardappelen of deegwaren en een dessert.

Met het oog op de verschillende feesten in de loop van het jaar wordt voldoende aandacht besteed aan de seizoensgebonden keuken. Vandaar werden de basiscompetenties voor "Feestelijke Menu's" verwerkt in twee modules: "Herfst/Winter" en "Lente/Zomer".

Naast de eigenlijke bereiding komt het dekken van een feesttafel aan bod.

Algemene doelstelling van de eenheid

De cursist kan zelfstandig een feestelijk menu bereiden en opdienen.

Beginsituatie

De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de modules "Basisvaardigheden Koken", "Eenvoudige Dagmenu's", "Eenvoudige Verfijnde Menu's" en "Complexe Verfijnde Menu's".

Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (B), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Feestmenu's kunnen samenstellen	BC	Feestmenu's samenstellen	Feestmenu's opstellen met aandacht voor samenstelling, volgorde gerechten, ... Rekening houden met kleur, seizoen, gelegenheid, afwissellende kooktechnieken, aantal personen, ...
Cocktails kunnen bereiden en op een correcte manier kunnen opdienen	BC	Cocktails bereiden en opdienen	Gebruik maken van maatbeker, shaker, gepaste glazen, ...
Aangepaste dranken kunnen kiezen en op een correcte manier kunnen opdienen en kunnen afdienen	BC	Dranken kiezen, opdienen en afdienen	Beperkte degustatie Serveertechnieken

			Keuze van het juiste glas
Speciale soepen kunnen bereiden	BC	Soepen bereiden	Technieken: klaren van bouillon en consommé Soep met schaal- en schelpdieren Gebruik van feestelijke soepgarnituren
Schaal- en schelpdieren kunnen voorbereiden, bereiden en opdienen	BC	Schaal- en schelpdieren voorbereiden, bereiden en opdienen	Veilig gebruik van oestermes aanleren Pellen van schaaldieren en vooral verwijderen van darmkanaal Kreeft leren bereiden, versnijden en opdienen Gebruik van schilferijs en luxueuse materialen
Vis kunnen pareren	BC	Vis pareren	Beginsituatie verzorgen: verse vis aan de graat, scherpe fileermessen, aangepaste snijplanken Ronde en platte vissoorten
Vis kunnen bereiden, onder meer kunnen stoven, roosteren, pochieren, bakken, braden, fruiten, stomen, frituren, in papillotte, marineren	BC	Vis bereiden	In de cursus een overzicht van de verschillende technieken, die tijdens de les aan bod komen, voorzien. Telkens de termen kort verklaren, eventueel franse term aan toevoegen
Speciale vissoorten panklaar kunnen maken en kunnen bereiden	BC	Vis panklaar maken en bereiden	
Vispasteien en -mousses kunnen bereiden	BC	Vispasteien en –mousses bereiden	Verschil tussen mousse en pastei Presentatie Gebruik in koude buffetten Nadruk leggen op hygiëne en temperatuur
Gecombineerde sausen kunnen bereiden	BC	Sausen bereiden	Aandacht voor combinatie saus

			gerecht , zowel voor vis als vlees
Uitheimse vleessoorten kunnen verwerken	BC	Uitheimse vleessoorten verwerken	Bespreking van in de handel verkrijgbare uitheimse vleessoorten Vergelijking van uitheimse met inheimse vleessoorten Suggesties naar combinatie uitheimse vleessoort en saus
Pasteien van vlees, wild of gevogelte kunnen bereiden	BC	Pasteien bereiden	Verschil tussen mousse en pastei. Presentatie Gebruik in koude buffetten Nadruk leggen op hygiëne en temperatuur
Gevogelte kunnen opvullen en kunnen opbinden	BC	Gevogelte opvullen en opbinden	Demonstreren hoe men gevogelte volledig uitbeent, opvult en toenaait Het materiaal om te naaien bespreken
Gevogelte kunnen bereiden, onder meer kunnen braden, sauteren, stoven, bakken, koken, stomen	BC	Gevogelte bereiden	In de cursus een overzicht aanbieden van de gebruikte termen in de volgorde waarin ze zich aandienen in de les Korte beschrijving geven Franse termen vermelden
Wild kunnen bereiden, onder meer kunnen marineren, braden, stoven, bakken	BC	Wild bereiden	Overzicht in cursus welk wild op de markt is in welke periode (zowel vederwild als haarwild)
Bijpassende aardappel-, rijst- en deegwarengerechten kunnen bereiden	BC	Aardappel-, rijst- en deegwarengerechten bereiden	Verder werken op en verfijnen van basistechnieken
Bijpassende groente- en fruitgerechten kunnen bereiden	BC	Groente- en fruitgerechten bereiden	Combinatie groenten en/of fruit bij de bereidingen Rekening houden met het seizoen
Bladerdeeg, brikdeeg en filodeeg op verschillende manieren kunnen verwerken	BC	Bladerdeeg, filodeeg en brikdeeg verwerken	Verder werken op en verfijnen van basistechnieken

			Zowel zoet als hartig verwerken
Gecombineerde desserts kunnen bereiden	BC	Desserts bereiden	Nadruk leggen op de presentatie en afwerking van het dessertbord
Ijs/sorbet kunnen bereiden	BC	Sorbet bereiden	Gebruik van ijsmachine Maken van ijs zonder ijsmachine
Een gerecht kunnen flamberen	BC	Flamberen	Flambeertechniek en met welke drank Veiligheidsvoorschriften in acht nemen
Verse kruiden kunnen gebruiken	BC	Kruiden gebruiken	Voordelen gebruik van verse kruiden t.o.v. gedroogde kruiden Voordelen van eigen kruidentuin Tips geven over hoe verse kruiden bewaren
De bereide gerechten op decoratieve wijze op het bord kunnen schikken	BC	Bereide gerechten decoratief op bord schikken	Demonstratie De cursisten aanraden om een fototoestel mee te brengen zodat ze foto's van de gerechten in hun map kunnen klevan
De tafel kunnen dekken volgens de elementaire regels van de etiquette	BC	Tafel dekken volgens elementaire regels van de etiquette	Bespreken van tafelschikking in de les Servetten leren plooiën
Bereide gerechten volgens de elementaire regels kunnen opdienen en afdienen	BC	Gerechten opdienen en afdienen	Basistechnieken van serveren aanleren: borden dragen, serveren op plateau, drank inschenken
Een organisatieplan kunnen opmaken en kunnen uitvoeren voor een volledig menu	BC	Organisatieplan	Een volgorde van bereidingen op papier zetten, rekening houdend met: - wat kan men reeds vooraf klaarmaken - hoe alles samen warm op het bord krijgen

De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht kunnen nemen	BC	Regels voor veiligheid, milieu en hygiëne	Samenwerken met de veiligheidscoördinator en/of verantwoordelijke preventie adviseur Hygiënische voorschriften en intern afvalbeleid laten naleven Het huishoudelijk reglement koken meedelen Toelichting veiligheidsfiches apparatuur
In staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien	SV02	Accuratesse	
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	Beslissingsvermogen	
In staat zijn om op systematische wijze te beslissen welke stappen men bij de uitvoering van een taak zal zetten	SV10	Een werkplan kunnen maken	
In staat zijn zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, onder meer middelen, doelen, mensen en procedures	SV12	Flexibiliteit	
In staat zijn zichzelf en zijn omgeving in vraag te stellen, de waarde van een bewering of een feit, de haalbaarheid van een vooropgesteld doel te verifiëren, alvorens een stelling in te nemen	SV15	Kritische ingesteldheid	
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	Veiligheids- en milieubewustzijn	
In staat zijn om zelfstandig zonder hulp of toezicht gedurende lange tijd aan een taak te werken	SV32	Zelfstandigheid	
In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35	Zin voor samenwerking	
bij het uitvoeren van taken desgevallend ook esthetische overwegingen laten meespelen	SV36	Zin voor esthetiek	

11 Module: M HU 006, Feestelijke Menu's Lente/Zomer, 80 It PV

Administratieve code: 6881

Situering van de module in de opleiding

In de modules "Feestelijke Menu's Lente/Zomer" en Feestelijke Menu's Herfst/Winter worden de diverse kook- en serveertechnieken aangeleerd en ingeoeffend. Dit gebeurt door middel van het bereiden, opdienen en afdienen van een feestelijk menu met onder meer aperitief, soep, voorgerecht, hoofdgerecht, bijpassende groenten, aardappelen of deegwaren en een dessert. Met het oog op de verschillende feesten in de loop van het jaar wordt voldoende aandacht besteed aan de seizoensgebonden keuken.

Vandaar werden de basiscompetenties voor "Feestelijke Menu's" verwerkt in twee modules: "Herfst/Winter" en "Lente/Zomer".

Naast de eigenlijke bereiding komt de schikking van een feesttafel aan bod.

Algemene doelstelling van de eenheid

De cursist kan zelfstandig een feestelijk menu bereiden en opdienen.

Beginsituatie

De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de modules "Basisvaardigheden Koken", "Eenvoudige Dagmenu's", "Eenvoudige Verfijnde Menu's" en "Complexe Verfijnde Menu's".

Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (B), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Feestmenu's kunnen samenstellen	BC	Feestmenu's samenstellen	Feestmenu's opstellen met aandacht voor samenstelling, volgorde gerechten, ... Rekening houden met kleur, seizoen, gelegenheid, afwissellende kooktechnieken, aantal personen, ...
Cocktails kunnen bereiden en op een correcte manier kunnen opdienen	BC	Cocktails bereiden en opdienen	Gebruik maken van maatbeker, shaker, gepaste glazen, ...
Aangepaste dranken kunnen kiezen en op een correcte manier kunnen opdienen en afdienen	BC	Dranken kiezen, opdienen en afdienen	Beperkte degustatie Serveertechnieken

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (B), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
			Keuze van het juiste glas
Speciale soepen kunnen bereiden	BC	Soepen bereiden	Technieken: klaren van bouillon en consommé Soep met schaal- en schelpdieren Gebruik van feestelijke soepgarnituren
Schaal- en schelpdieren kunnen voorbereiden, bereiden en opdienen	BC	Schaal- en schelpdieren voorbereiden, bereiden en opdienen	Veilig gebruik van oestermeres aanleren Pellen van schaaldieren en vooral verwijderen van darmkanaal Kreeft leren bereiden, versnijden en opdienen Gebruik van schilferijs en luxueuse materialen
Vis kunnen pareren	BC	Vis pareren	Beginsituatie verzorgen: verse vis aan de graat, scherpe fileermessen, aangepaste snijplanken Ronde en platte vissoorten
Vis kunnen bereiden onder meer kunnen stoven, roosteren, pocheren, bakken, braden, fruiten, stomen, frituren, in papillotte, marineren	BC	Vis bereiden	In de cursus een overzicht van de verschillende technieken, die tijdens de les aan bod komen, voorzien. Telkens de termen kort verklaren, eventueel franse term aan toevoegen
Speciale vissoorten panklaar kunnen maken en kunnen bereiden	BC	Vis panklaar maken en bereiden	
Vispasteien en -mousses kunnen bereiden	BC	Vispasteien en –mousses bereiden	Verschil tussen mousse en pastei
Gecombineerde sausen kunnen bereiden	BC	Sausen bereiden	Aandacht voor combinatie saus gerecht , zowel voor vis als vlees

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (B), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Gevogelte kunnen bereiden onder meer kunnen braden, sauteren, stoven, bakken, koken, stomen, flamberen	BC	Gevogelte bereiden	In de cursus een overzicht aanbieden van de gebruikte termen in de volgorde waarin ze zich aandienen in de les Korte beschrijving geven Franse termen vermelden
Bijpassende aardappel-, rijst- en deegwarengerechten kunnen bereiden	BC	Aardappel-, rijst- en deegwarengerechten bereiden	Verder werken op en verfijnen van basistechnieken
Bijpassende groente- en fruitgerechten kunnen bereiden	BC	Groente- en fruitgerechten bereiden	Combinatie groenten en/of fruit bij de bereidingen Rekening houden met het seizoen
Bladerdeeg, brikdeeg en filodeeg op verschillende manieren kunnen verwerken	BC	Bladerdeeg, brikdeeg en filodeeg verwerken	Verder werken op en verfijnen van basistechnieken Zowel zoet als hartig verwerken
Gecombineerde desserts kunnen bereiden	BC	Desserts bereiden	Nadruk leggen op de presentatie en afwerking van het dessertbord
Ijs/sorbet kunnen bereiden	BC	Ijs / Sorbet bereiden	Gebruik van ijsmachine Maken van ijs zonder ijsmachine
Een gerecht kunnen flamberen	BC	Flamberen	Flambeertechniek en met welke drank Veiligheidsvoorschriften in acht nemen
Verse kruiden kunnen gebruiken	BC	Kruiden gebruiken	Voordelen gebruik van verse kruiden t.o.v. gedroogde kruiden Voordelen van eigen kruidentuin Tips geven over hoe verse kruiden bewaren
De bereide gerechten op decoratieve wijze op het bord	BC	Bereide gerechten decoratief schikken	Demonstratie

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (B), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
kunnen schikken			De cursisten aanraden om een fototoestel mee te brengen zodat ze foto's van de gerechten in hun map kunnen kleven
De tafel kunnen dekken volgens de elementaire regels van de etiquette	BC	Tafel dekken volgens elementaire regels van de etiquette	Bespreken van tafelschikking in de les Servetten leren plooiën
Bereide gerechten volgens de elementaire regels kunnen opdienen en afdienen	BC	Gerechten opdienen en afdienen	Basistechnieken van serveren aanleren: borden dragen, serveren op plateau, drank inschenken
Een organisatieplan kunnen opmaken en kunnen uitvoeren voor een volledig menu	BC	Organisatieplan	Een volgorde van bereidingen op papier zetten, rekening houdend met: - wat kan men reeds vooraf klaarmaken - hoe alles samen warm op het bord krijgen
De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht kunnen nemen	BC	Regels voor veiligheid, milieu en hygiëne	Samenwerken met de veiligheidscoördinator en/of verantwoordelijke preventie adviseur Hygiënische voorschriften en intern afvalbeleid laten naleven Het huishoudelijk reglement koken meedelen Toelichting veiligheidsfiches apparatuur
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	Beslissingsvermogen	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (B), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
In staat zijn om op systematische wijze te beslissen welke stappen men bij de uitvoering van een taak zal zetten	SV10	Een werkplan kunnen maken	
In staat zijn zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, onder meer middelen, doelen, mensen en procedures	SV12	Flexibiliteit	
In staat zijn zichzelf en zijn omgeving in vraag te stellen, de waarde van een bewering of een feit, de haalbaarheid van een vooropgesteld doel te verifiëren, alvorens een stelling in te nemen	SV15	Kritische ingesteldheid	
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	Veiligheids- en milieubewustzijn	
In staat zijn om zelfstandig zonder hulp of toezicht gedurende lange tijd aan een taak te werken	SV32	Zelfstandigheid	
In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35	Zin voor samenwerking	
bij het uitvoeren van taken desgevallend ook esthetische overwegingen laten meespelen	SV36	Zin voor esthetiek	

12 Module: M HU 007, Uitheemse Gerechten, 80 It PV

Administratieve code: 6878

Situering van de module in de opleiding

In de module "Uitheemse Gerechten" worden diverse kooktechnieken aangeleerd en ingeoeffend. Dit gebeurt door middel van het bereiden van uitheemse gerechten, onder meer een soep, een vlees- of een visgerecht, schaal- of schelpdieren, groenten, fruit en granen en een typisch dessert.

Algemene doelstelling van de eenheid

De cursist kan onder begeleiding uitheemse gerechten bereiden.

Beginsituatie

De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de modules "Basisvaardigheden Koken" en "Eenvoudige Dagmenu's".

Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (B), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Uitheemse dranken kunnen situeren en op een correcte manier kunnen opdienen	BC	Uitheemse dranken situeren en opdienen	Uitheemse drank shaken Exotische vruchtensappen persen Mengsels serveren en degusteren
Uitheemse soepen kunnen bereiden	BC	Soepen bereiden	Kenmerken van grondstoffen, specerijen, oliën, technieken, bereidingen, versnijdingen, serveertechnieken, ... in functie van het uitheemse gerecht uitleggen en toepassen Gebruik van wok, stoomtechnieken, pizzaoven, tajine, paëllapan, BBQ, ... Trends opvolgen (tijdschriften, tv, beurzen, ...)
De grondstoffen voor de basisbereidingen kunnen reinigen en panklaar maken	BC	Grondstoffen voor basisbereidingen reinigen en panklaar maken	
Een uitheemse gerecht met onder meer vlees, gevogelte, vis, schelp- en schaaldieren, groenten, fruit en granen kunnen bereiden	BC	Uitheemse gerechten bereiden	
De bereidingswijze kunnen toepassen conform de gebruiken van het land van herkomst met onder meer kunnen stomen, roerbakken, roosteren, frituren, paneren	BC	Bereidingswijze volgens gebruiken van land van herkomst	
Aangepaste materialen kunnen gebruiken	BC	Aangepaste materialen	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (B), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De nieuwe trends inzake kooktechnieken kunnen toepassen	BC	Trends in kooktechnieken toepassen	
Uitheimse voedingsmiddelen verantwoord kunnen kiezen, kopen, gebruiken en verbruiken, onder meer met inachtneming van hoeveelheid, prijs en origine	BC	Uitheimse voedingsmiddelen kiezen, kopen en bereiden	
Rijst, deegwaren en groentegerechten kunnen bereiden	BC	Rijst, deegwaren en groentegerechten bereiden	
Uitheimse sausen kunnen bereiden	BC	Sausen bereiden	
Specifieke degen kunnen verwerken	BC	Deeg bereiden	
Verse kruiden en smaakmakers kunnen gebruiken	BC	Kruiden gebruiken	
Uitheimse nagerechten kunnen bereiden	BC	Nagerechten bereiden	
De werkzaamheden kunnen organiseren	BC	Organisatie	
De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht kunnen nemen	BC	Regels voor veiligheid, milieu en hygiëne	Samenwerken met de veiligheidscoördinator en/of verantwoordelijke preventie adviseur Hygiënische voorschriften en intern afvalbeleid laten naleven Het huishoudelijk reglement koken meedelen Toelichting veiligheidsfiches apparatuur
In staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien	SV02	Accuratesse	
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	Beslissingsvermogen	
In staat zijn om op systematische wijze te beslissen welke stappen men bij de uitvoering van een taak zal zetten	SV10	Een werkplan kunnen maken	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (B), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
In staat zijn zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, onder meer middelen, doelen, mensen en procedures	SV12	Flexibiliteit	
In staat zijn zichzelf en zijn omgeving in vraag te stellen, de waarde van een bewering of een feit, de haalbaarheid van een vooropgesteld doel te verifiëren, alvorens een stelling in te nemen	SV15	Kritische ingesteldheid	
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	Veiligheids- en milieubewustzijn	
In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35	Zin voor samenwerking	

13 Module: M HU 008, Alternatieve Gerechten, 40 It PV

Administratieve code: 6876

Situering van de module in de opleiding

In de module "Alternatieve Gerechten" worden diverse kooktechnieken aangeleerd en inge oefend. Door middel van het bereiden van alternatieve schotels maakt de cursist kennis met alternatieve gerechten. Hierbij wordt speciaal aandacht besteed aan de gezondheidsaspecten en de evenwichtige samenstelling van de voeding.

Algemene doelstelling van de eenheid

De cursist kan de alternatieve gerechten situeren. Hij is staat onder begeleiding een alternatief menu samen te stellen en te bereiden.

Beginsituatie

De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de modules "Basisvaardigheden Koken" en "Eenvoudige Dagmenu's".

Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (B), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Belangrijke alternatieve voedingswijzen kunnen benoemen en kunnen situeren, onder meer vegetarisch, veganistisch, macrobiotisch	BC	Alternatieve voedingswijzen herkennen en situeren	Kenmerken van grondstoffen, specerijen, kruiden, oliën, granen, technieken, bereidingen, versnijdingen, serveertechnieken, ... in functie van het alternatief gerecht en het voedingspatroon uitleggen en toepassen Gebruik van wok, stoomtechnieken, pizzaoven, tajine, paëllapan, BBQ, ... Trends opvolgen (tijdschriften, tv, beurzen, bio- en natuurwinkels, ...) Gebruik van vleesvervangende producten, ...
Kunnen werken met de voedingsmiddelentabel	BC	Voedingsmiddelentabel gebruiken	
De voedselpiramide kunnen situeren en gebruiken	BC	Voedselpiramide situeren en gebruiken	
De grondstoffen voor de bereidingen kunnen reinigen en panklaar maken	BC	Grondstoffen reinigen en panklaar maken	
Een voedingsverantwoorde schotel kunnen opstellen rekening houdend met prijs, seizoen, afwisseling, vervangingsproducten	BC	Voedingsverantwoorde schotel opstellen	
Vervangingsproducten kunnen benoemen en gebruiken, onder meer natuurlijke en kunstmatige zoetstoffen, plantaardige oliën, vleesvervangers, volkorenproducten	BC	Vervangingsproducten benoemen en gebruiken	
Met verse kruiden kunnen werken	BC	Kruiden gebruiken	

Een alternatief menu kunnen klaarmaken, onder meer vegetarisch, veganistisch, macrobiotisch	BC	Alternatief menu klaarmaken	
Een werkschema kunnen opmaken	BC	Werkschema opstellen	
Rekening kunnen houden met herkomst, voedingswaarde, verteerbaarheid en gebruik van de te verwerken grondstoffen	BC	Herkomst, voedingswaarde, verteerbaarheid en gebruik van grondstoffen	
De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht kunnen nemen	BC	Regels voor veiligheid, milieu en hygiëne	Samenwerken met de veiligheidscoördinator en/of verantwoordelijke preventie adviseur Hygiënische voorschriften en intern afvalbeleid laten naleven Het huishoudelijk reglement koken meedelen Toelichting veiligheidsfiches apparatuur
In staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien	SV02	Accuratesse	
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	Beslissingsvermogen	
In staat zijn om op systematische wijze te beslissen welke stappen men bij de uitvoering van een taak zal zetten	SV10	Een werkplan kunnen maken	
In staat zijn zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, onder meer middelen, doelen, mensen en procedures	SV12	Flexibiliteit	
In staat zijn zichzelf en zijn omgeving in vraag te stellen, de waarde van een bewering of een feit, de haalbaarheid van een vooropgesteld doel te verifiëren, alvorens een stelling in te nemen	SV15	Kritische ingesteldheid	
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	Veiligheids- en milieubewustzijn	
In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35	Zin voor samenwerking	

14 Module: M HU 009, Aangepaste Gerechten, 40 It PV

Administratieve code: 6877

Situering van de module in de opleiding

In de module "Aangepaste Gerechten" worden op basis van een bestaand recept diverse dieetschotels bereid. De cursist maakt hierdoor kennis met de dieetkeuken. Hierbij wordt speciaal aandacht besteed aan de evenwichtige samenstelling van de voeding.

Algemene doelstelling van de eenheid

De cursist kan de dieetkeuken situeren. Hij is staat onder begeleiding een dieetmenu samen te stellen en te bereiden.

Beginsituatie

De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de modules "Basisvaardigheden Koken" en "Eenvoudige Dagmenu's".

Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (B), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Op basis van een bestaand recept een dieet kunnen benoemen als vetarm, suikervrij, zoutarm, vezelrijk/-arm	BC	Dieet benoemen	Kenmerken van grondstoffen, specerijen, kruiden, oliën, granen, technieken, bereidingen, versnijdingen, serveertechnieken, ... in functie van het aangepast gerecht en het voedingspatroon uitleggen en toepassen Gebruik van wok, stoomtechnieken, tajine, grill, ... Trends opvolgen (tijdschriften, tv, beurzen, bio- en natuurwinkels, ...) Gebruik van vetarme producten, ... Raadpleeg een voedingspecialist
Kunnen werken met de voedingsmiddelentabel	BC	Voedingsmiddelentabel gebruiken	
De voedselpiramide kunnen situeren en gebruiken	BC	Voedselpiramide situeren en gebruiken	
De grondstoffen voor de bereidingen kunnen reinigen en panklaar maken	BC	Reinigen en panklaar maken van grondstoffen	
Een voedingsverantwoorde schotel kunnen samenstellen rekening houdend met prijs, seizoen, afwisseling, vervangingsproducten	BC	Voedingsverantwoorde schotel samenstellen	
Vervangingsproducten kunnen benoemen en gebruiken, onder meer natuurlijke en kunstmatige zoetstoffen, plantaardige oliën, vleesvervangers, volkorenproducten	BC	Vervangingsproducten benoemen en gebruiken	
Met verse kruiden kunnen werken	BC	Kruiden verwerken	
Een dieetmenu kunnen bereiden	BC	Dieetmenu bereiden	

Een werkschema kunnen opmaken	BC	Werkschema opmaken	
Rekening kunnen houden met herkomst, voedingswaarde, verteerbaarheid en gebruik van de te verwerken grondstoffen	BC	Herkomst, voedingswaarde, verteerbaarheid en gebruik	
De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht kunnen nemen	BC	Regels voor veiligheid, milieu en hygiëne	Samenwerken met de veiligheidscoördinator en/of verantwoordelijke preventie adviseur Hygiënische voorschriften en intern afvalbeleid laten naleven Het huishoudelijk reglement koken meedelen Toelichting veiligheidsfiches apparatuur
In staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien	SV02	Accuratesse	
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	Beslissingsvermogen	
In staat zijn om op systematische wijze te beslissen welke stappen men bij de uitvoering van een taak zal zetten	SV10	Een werkplan kunnen maken	
In staat zijn zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, onder meer middelen, doelen, mensen en procedures	SV12	Flexibiliteit	
In staat zijn zichzelf en zijn omgeving in vraag te stellen, de waarde van een bewering of een feit, de haalbaarheid van een vooropgesteld doel te verifiëren, alvorens een stelling in te nemen	SV15	Kritische ingesteldheid	
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	Veiligheids- en milieubewustzijn	
In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35	Zin voor samenwerking	

15 Module: M HU 0010, Elementaire Baktechnieken, 80 It PV

Administratieve code: 7303

Situering van de module in de opleiding

In de module "*Elementaire Baktechnieken*" worden diverse basisbaktechnieken aangeleerd. Dit gebeurt door middel van het bereiden van diverse broodsoorten en eenvoudig gebak. Daarnaast wordt aandacht besteed aan hartige gerechten.

Algemene doelstelling van de eenheid

De cursist kan diverse broodsoorten, eenvoudig en hartig gebak bereiden.

Beginsituatie

Er zijn geen instapvereisten.

Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (B), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Hoeveelheden correct kunnen afmeten en wegen	BC	Hoeveelheden afmeten en wegen	Documentatie en uitleg voorzien over de verschillende gebruikte grondstoffen
Basissamenstellingen kunnen maken	BC	Basissamenstellingen maken	Gebruik maken van recepten m.b.t basisbegrippen van de degen en basisgerechten en rijs- en gisttijden
Deegstukken kunnen afwegen	BC	Deegstukken afwegen	Benadrukken van half afgewerkte producten
De basistechnieken van de behandelde deegsoort kunnen uitvoeren	BC	Basistechnieken uitvoeren	Benadrukken hygiëne en afwegen van producten
De grondstoffen in de juiste volgorde kunnen verwerken	BC	Bewerkingsvolgorde grondstoffen	
Diverse degen kunnen bereiden, onder meer gistdeeg, kookdeeg, zanddeeg, bladerdeeg, biscuitdeeg, roerdeeg, korstdeeg, schuimdeeg, beslag	BC	Deegbereidingen bereiden	Bereidingstijden uitleggen Materialen Rekening houden met lestijd en

			bereidingstijd
Een spuitzak kunnen vullen en gebruiken	BC	Spuitzak vullen en gebruiken	Demonstratie Zelf spuitzakjes maken Spuitoefeningen geven: letters, tekens,....
Bakplaten en -vormen kunnen voorbereiden en reinigen	BC	Bakplaten en –vormen voorbereiden en reinigen	Materiaal en onderhoud toelichten Vormen – bakpapier- uitsteekvormen
Gebak in de oven kunnen laten bakken	BC	Bakken in de oven	Veiligheid en werking toestel Proeven doen met materiaal
De oven kunnen bedienen en reinigen	BC	Oven bedienen en reinigen	Verschillende types ovens uitleggen Veiligheid toelichten
Eenvoudige broodsoorten kunnen bereiden	BC	Broodsoorten bereiden	Demonstreer het kneden van het deeg. Gebruik verschillende bakvormen. Kennismaking met deegborsteltjes, deegrader, deegrol, bakmatje, keukenrobot, spuitzak. Gebruik van de springvorm toe. Afbaktijden en temperaturen
Eenvoudige luxeproducten kunnen bereiden	BC	Luxeproducten bereiden	Aandachtspunten toelichten - roomsoorten – gebruik van eierdooiers
Eenvoudige taarten kunnen bereiden	BC	Taarten bereiden	Moeilijke technieken eerst demonstreren
Eenvoudig gebak en snoeperijen kunnen bereiden	BC	Gebak en snoeperij bereiden	Demonstratie, bezoek aan detailhandel
Eenvoudige hartige gerechten kunnen bereiden met verschillende deegsoorten	BC	Hartige gerechten bereiden	Verschillende degen bespreken Gebruik van een deegrol – voorbereiding van werkblad en deegrol

			Zowel zoet als hartig verwerken
Eenvoudige vullingen kunnen bereiden	BC	Vullingen bereiden	Perfekte afweging benadrukken Gebruikmaken van gedetailleerde receptenfiches
Bereide taarten en gebak kunnen afwerken	BC	Afwerking van taarten en gebak	Gebruik van verschillende materialen en grondstoffen toelichten
Bereide taarten en gebak kunnen opdienen	BC	Opdienen van taarten en gebak	Nadruk leggen op de presentatie en afwerking van het eindproduct
Het nodige materieel kunnen benoemen, bedienen en onderhouden	BC	Materiaal	Goede afspraken maken met de cursisten
De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht kunnen nemen	BC	Regels voor veiligheid, milieu en hygiëne	Samenwerken met de veiligheidscoördinator en/of verantwoordelijke preventie adviseur Hygiënische voorschriften en intern afvalbeleid laten naleven Het huishoudelijk reglement koken meedelen Toelichting veiligheidsfiches apparatuur
In staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien	SV02	Accuratesse	
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	Beslissingsvermogen	
In staat zijn om op systematische wijze te beslissen welke stappen men bij de uitvoering van een taak zal zetten	SV10	Een werkplan kunnen maken	
In staat zijn zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, onder meer middelen, doelen, mensen en procedures	SV12	Flexibiliteit	
In staat zijn zichzelf en zijn omgeving in vraag te stellen, de waarde van een bewering of een feit, de haalbaarheid van	SV15	Kritische ingesteldheid	

een vooropgesteld doel te verifiëren, alvorens een stelling in te nemen			
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	Veiligheids- en milieubewustzijn	
In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35	Zin voor samenwerking	

16 Module: M HU 0011, Banketbakken, 80 It PV

Administratieve code: 7304

Situering van de module in de opleiding

In de module "Banketbakken" worden diverse basisbaktechnieken aangeleerd. Dit gebeurt door middel van het bereiden van diverse broodsoorten en gebak. Daarnaast wordt aandacht besteed aan verfijnd gebak en hartige gerechten.

Algemene doelstelling van de eenheid

De cursist kan diverse broodsoorten, verfijnd en hartig gebak bereiden.

Beginsituatie

De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de module "*Elementaire Baktechnieken*".

Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (B), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Brik- en filodeeg kunnen verwerken	BC	Brik- en filodeeg	Afbakken in verschillende vormen Zowel hartig als zoet
Verfijnde broodsoorten kunnen bereiden	BC	Broodsoorten bereiden	Baktechnieken en gebruik van ovens toelichten Moeilijkere vormen aanreiken
Verfijnde luxeproducten kunnen bereiden	BC	Luxeproducten bereiden	Aandachtspunten toelichten - roomsoorten – gebruik van eierdooiers
Verfijnde taarten kunnen bereiden	BC	Verfijnde taarten bereiden	Moeilijke technieken eerst demonstreren
Verfijnd gebak en snoeperijen kunnen bereiden	BC	Verfijnd gebak en snoeperij bereiden	Aandacht vestigen op afwerking en smaken
Een gebak kunnen samenstellen met verschillende deegsoorten	BC	Gebak uit verschillende deegsoorten	Demonstreer het kneden van het deeg

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (B), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
			Maak gebruik van verschillende bakvormen Kennismaking met deegborsteltjes, deegrader, deegrol, bakmatje, keukenrobot, spuitzak Gebruik van de springvorm toe Afbaktijden en temperaturen
Hartige gerechten kunnen bereiden met verschillende deegsoorten	BC	Hartige gerechten bereiden	Vooral door vullingen bendrukken
Verfijnde vullingen kunnen bereiden	BC	Vullingen bereiden	Nadruk op grondstoffen en hygiëne en afwegen samenstellingen leggen
Bereide taarten en gebak kunnen afwerken	BC	Taarten en gebak afwerking	Nadruk leggen op de presentatie en afwerking van het eindproduct
Bereide taarten en gebak kunnen opdienen	BC	Taarten en gebak opdienen	Foto en documentatie gebruiken Bezoek aan detailhandel
Het nodige materieel kunnen benoemen, bedienen, reinigen en onderhouden	BC	Materiaal	Veiligheidsfiches toelichten, aandachtspunten vermelden bij gebruik van een nieuw toestel
De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht kunnen nemen	BC	Regels voor veiligheid, milieu en hygiën	Samenwerken met de veiligheidscoördinator en/of verantwoordelijke preventie adviseur Hygiënische voorschriften en intern afvalbeleid laten naleven Het huishoudelijk reglement koken meedelen Toelichting veiligheidsfiches apparatuur

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (B), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
In staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien	SV02	Accuratesse	
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	Beslissingsvermogen	
In staat zijn om op systematische wijze te beslissen welke stappen men bij de uitvoering van een taak zal zetten	SV10	Een werkplan kunnen maken	
In staat zijn zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, onder meer middelen, doelen, mensen en procedures	SV12	Flexibiliteit	
In staat zijn zichzelf en zijn omgeving in vraag te stellen, de waarde van een bewering of een feit, de haalbaarheid van een vooropgesteld doel te verifiëren, alvorens een stelling in te nemen	SV15	Kritische ingesteldheid	
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	Veiligheids- en milieubewustzijn	
In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35	Zin voor samenwerking	

17 Bibliografie

Gastronomie Basisgerechten Uitgeverij Pelckmans ISBN 90 289 2367 5 Dirk De schutter, Dirk De Wilde, Jos Goris

Gastronomie Basisbegrippen van de keuken Uitgeverij Pelckmans ISBN 90 289 2181 8 Dirk De schutter, Dirk De Wilde, Roger van Heuckelom

Gastronomie Brood- en banketbakkerij Uitgeverij Pelckmans ISBN 90 289 2455 8 Jan Van Herp, Marc de Backer, Marcel Van Frausum, Lieven Hellemans, Dirk De Schutter

Food Het grote ingrediëntenboek The House of Books, Vianen/Antwerpen ISBN 90 443 0247 7 Christian Teubner

Feesten is gezond , Frank Fol

Escoffier, Carnet de cuisine, Sterrenchefs van bij ons

Culinaria, Köneman

Ons kookboek , KVLV

Le cordon Bleu, Handboek kooktechnieken, Jeni Wright en Eric Treuille

Koken met Felix Alen, Coda Antwerpen, BRTN/VAR, ISBN 90 5232 137 X, Felix Alen, Marc Declercq

Het kookboek van de klassieke keuken (vertaling van Le guide culinaire) Hes Uitgevers ISBN 90 6194 178 4 Auguste Escoffier

Larousse gastronomique Kosmos-Z&K Uitgevers Utrecht/Antwerpen ISBN 90 215 3599 8

LAPOMME, m.. 1999. Ippas gids voor de beste recepten van Europa. Tielt: Uitgeverij Lannoo n.v.

BRU, w.. 2003. Chez Bru. Fijne smaken uit de Provence. Oostkamp: Uitgeverij Stichting kunstboek

ROBERT, J.. 1996. De Grote Larousse van de Gastronomie. Utrecht: Kosmos-Z&K Uitgevers B.V.

Eurodelices Gebak, Könemann Keulen, ISBN 3 8290 0950 X

Eurodelices Desserts, Könemann Keulen, ISBN 3 8290 2750 8

Gebak en taarten, de zoete verleiding, Allegro Olen, ISBN 90 8622 170 X

Bakken, De zij Utrecht, ISBN 90 5920 964 8, Catherine Atkinson

Het grote bakboek, Uitgeverij M&P Weert, ISBN 90 6590 090 X

Tijdschriften :

Knackmagazine

Internet :

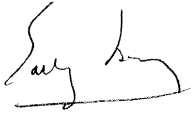
www.ambiance.be

www.gastronomen.net



ADVIES LEERPLANNEN

INSTELLING:	Netoverschrijdend leerplan (namens GO-POV-OVSG-VSKO-VOOP) Ingediend door: VDKVO Sainte-Adresseplein 12 1070 ANDERLECHT
OPLEIDING:	Koken (studiegebied Huishoudelijk onderwijs)
Codenummer:	06-07/1647/NN
Met ingang van:	01/09/2007
Beginsituatie:	De beginsituatie is correct geformuleerd conform de bepalingen in het decreet volwassenenonderwijs.
Doelstellingen:	Het leerplan formuleert algemene doelstellingen en per module leerplandoelstellingen. In het hoofdstuk 'Algemene doelstellingen van de opleiding' is de formulering van de opleiding en de benaming van de opgesomde modules incorrect. Dit kan onnodig leiden tot begripsverwarring. In de oplijsting zijn de algemene doelstellingen van de module Alternatieve gerechten niet opgenomen. De leerplandoelstellingen zijn geformuleerd in 'can do statements' waarbij het aanleren van technieken en vaardigheden centraal staat. Ze sporen met de basiscompetenties en de sleutelvaardigheden in het opleidingsprofiel. De technieken en de vaardigheden worden verworven door het inoefenen van bereidingen. Deze vragen om een concretisering op centrumniveau.
Leerinhouden:	Het leerplan koppelt de leerinhouden per module aan de geformuleerde doelstellingen.
Methodologische wenken:	De methodologische wenken blijven in dit hoofdstuk tot het absolute minimum beperkt. Daarnaast, worden in elke module apart per doelstelling pedagogisch-didactische wenken (technieken, kenniselementen, attitudes, werkvormen,...) gesuggereerd. Het leerplan gaat uitgebreid in op de minimale didactische hulpmiddelen. In de basisuitrusting van het kooklokaal wordt ruime aandacht geschonken aan het aspect veiligheid en hygiëne.
Evaluatie:	Het leerplan geeft een beknopte, algemene visie op de evaluatie. De evaluatieprocedures en -criteria en de frequentie dienen verder op centrumniveau te worden geëxpliciteerd.

Bibliografie:	In de bibliografie zijn recente literatuur en naslagwerken opgenomen. Het internet als uitvalsbasis of als referentiekader komt marginaal aan bod.
ADVIES:	GUNSTIG voor het schooljaar 2007-2008 De leerplanmaker dient: - in het structuurschema de oorspronkelijke duurtijd van 480 Lt bij de benaming van het certificaat te behouden; - de algemene doelstellingen dusdanig te formuleren dat ze alsnog de volledige opleiding omvatten; - in het volledige leerplan de correcte benaming van de opleiding en de modules te gebruiken, teneinde de transparantie met andere opleidingen en de in het Besluit van de Vlaamse Regering betreffende de modulaire structuur van het secundair onderwijs voor sociale promotie voor het studiegebied Huishoudelijk onderwijs vastgelegde benamingen te bewaren.
Datum: 24 april 2007	 Eddy Boey, inspecteur volwassenenonderwijs