



Leerplan

STUDIEGEBIED

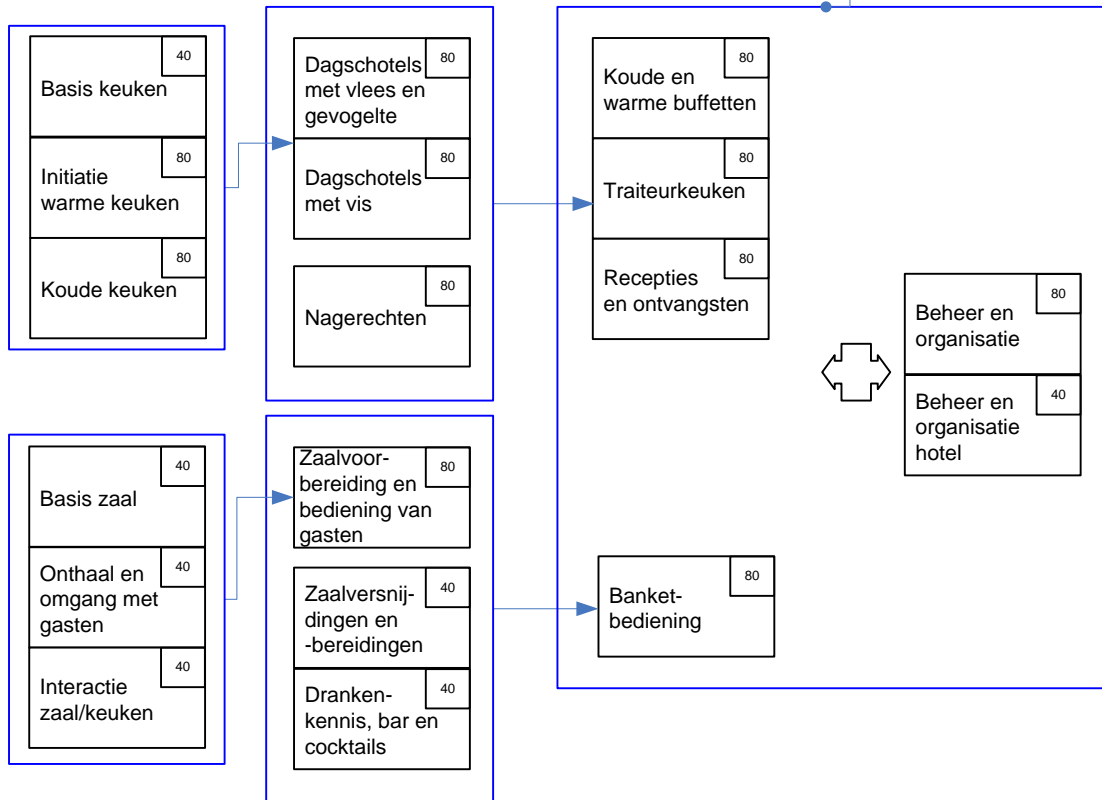
VOEDING

Secundair volwassenenonderwijs
Modulaire opleiding
Traiteur-banketaannemer
BO VO 008

Goedkeuringscode
Voorlopige goedkeuring 08-09/1876/N/V10

31/1/2009

**TRAITEUR-
BANKETAANNEMER**
1160 Lt
36422



| Naam | Code | Lestijden | Vak |
|---|-------------|------------------|--|
| Basis keuken | M VO G001 | 10 TV - 30 PV | Hotel Praktijk hotel |
| Basis zaal | M VO G002 | 10 TV - 30 PV | Hotel Praktijk hotel |
| Initiatie warme keuken | M VO G033 | 20 TV - 60 PV | Hotel Praktijk hotel |
| Koude keuken | M VO G034 | 20 TV - 60 PV | Hotel Praktijk hotel |
| Dagschotels met vlees en gevogelte | M VO G035 | 20 TV - 60 PV | Hotel Praktijk hotel |
| Dagschotels met vis | M VO G036 | 20 TV - 60 PV | Hotel Praktijk hotel |
| Nagerechten | M VO G037 | 20 TV - 60 PV | Hotel Praktijk hotel Bakkerij Praktijk bakkerij |
| Koude en warme buffetten | M VO G063 | 20 TV - 60 PV | Hotel Praktijk hotel |
| Traiteurkeuken | M VO G064 | 20 TV - 60 PV | Hotel Praktijk hotel |
| Recepties en ontvangsten | M VO G065 | 20 TV - 60 PV | Hotel Praktijk hotel |
| Onthaal en omgang met gasten | M VO G004 | 10 TV - 30 PV | Hotel Praktijk hotel |
| Interactie zaal/keuken | M VO G005 | 10 TV - 30 PV | Hotel Praktijk hotel |
| Zaalvoorbereiding en bediening van gasten | M VO G041 | 20 TV - 60 PV | Hotel Praktijk hotel |
| Zaalversnijdingen en bereidingen | M VO G042 | 10 TV - 30 PV | Hotel Praktijk hotel |
| Drankenkennis, bar en cocktails | M VO G043 | 10 TV - 30 PV | Hotel Praktijk hotel |
| Banketbediening | M VO G017 | 20 TV - 60 PV | Hotel Praktijk hotel |
| Beheer en organisatie | M VO G213 | 80 TV | Hotel |
| Beheer en organisatie hotel | M VO G080 | 40 TV | Hotel |

Meewerkende centra voor volwassenenonderwijs

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

Inhoudstafel

| | | |
|------|---|----|
| 1 | Inleiding | 8 |
| 1.1 | Algemene inleiding | 8 |
| 1.2 | Inhoud | 8 |
| 1.3 | Modules | 9 |
| 1.4 | Niveau en soort vak | 10 |
| 2 | Beginsituatie | 11 |
| 3 | Algemene doelstellingen van de opleiding | 12 |
| 3.1 | Doelstellingen | 12 |
| 3.2 | Sleutelvaardigheden | 13 |
| 4 | Pedagogisch-didactische wenken en didactische hulpmiddelen | 15 |
| 5 | Evaluatie van de cursisten | 17 |
| 5.1 | Evaluatie in het volwassenenonderwijs | 17 |
| 5.2 | Doel van evaluatie | 17 |
| 5.3 | Kwaliteit van de evaluatie | 17 |
| 6 | Module: Basis keuken - G001 - 40 Lt (10 Lt TV & 30 Lt PV) | 18 |
| 6.1 | Algemene doelstelling van de module | 18 |
| 6.2 | Beginsituatie | 18 |
| 6.3 | Leerplandoelstellingen en leerinhouden | 19 |
| 7 | Module: Module Initiatie warme keuken - G033 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV) | 21 |
| 7.1 | Algemene doelstelling van de module | 21 |
| 7.2 | Beginsituatie | 21 |
| 7.3 | Leerplandoelstellingen en leerinhouden | 22 |
| 8 | Module: Koude keuken - G034 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV) | 25 |
| 8.1 | Algemene doelstelling van de module | 25 |
| 8.2 | Beginsituatie | 25 |
| 8.3 | Leerplandoelstellingen en leerinhouden | 26 |
| 9 | Module: Dagschotels met vlees en gevogelte - G035 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV) | 30 |
| 9.1 | Algemene doelstelling van de module | 30 |
| 9.2 | Beginsituatie | 30 |
| 9.3 | Leerplandoelstellingen en leerinhouden | 31 |
| 10 | Module: Dagschotels met vis - G036 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV) | 34 |
| 10.1 | Algemene doelstelling van de module | 34 |
| 10.2 | Beginsituatie | 34 |
| 10.3 | Leerplandoelstellingen en leerinhouden | 35 |
| 11 | Module: Nagerechten - G037 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV) | 38 |
| 11.1 | Algemene doelstelling van de module | 38 |
| 11.2 | Beginsituatie | 38 |
| 11.3 | Leerplandoelstellingen en leerinhouden | 39 |
| 12 | Module: Koude en warme buffetten - G063 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV) | 42 |
| 12.1 | Algemene doelstelling van de module | 42 |
| 12.2 | Beginsituatie | 42 |

| | | |
|------|--|----|
| 12.3 | Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____ | 43 |
| 13 | Module: Traiteurkeuken - G064 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV) _____ | 46 |
| 13.1 | Algemene doelstelling van de module _____ | 46 |
| 13.2 | Beginsituatie _____ | 46 |
| 13.3 | Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____ | 47 |
| 14 | Module: Recepties en ontvangsten - G065 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV) _____ | 50 |
| 14.1 | Algemene doelstelling van de module _____ | 50 |
| 14.2 | Beginsituatie _____ | 50 |
| 14.3 | Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____ | 51 |
| 15 | Module: Basis zaal - G002 - 40 Lt (10 Lt TV & 30 Lt PV) _____ | 53 |
| 15.1 | Algemene doelstelling van de module _____ | 53 |
| 15.2 | Beginsituatie _____ | 53 |
| 15.3 | Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____ | 54 |
| 16 | Module: Onthaal en omgang met gasten - G004 - 40 Lt (10 Lt TV & 30 Lt PV) _____ | 56 |
| 16.1 | Algemene doelstelling van de module _____ | 56 |
| 16.2 | Beginsituatie _____ | 56 |
| 16.3 | Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____ | 57 |
| 17 | Module: Interactie zaal/keuken - G005 - 40 Lt (10 Lt TV & 30 Lt PV) _____ | 59 |
| 17.1 | Algemene doelstelling van de module _____ | 59 |
| 17.2 | Beginsituatie _____ | 59 |
| 17.3 | Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____ | 60 |
| 18 | Module: Zaalvoorbereiding en bediening van gasten - G041 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV) _____ | 62 |
| 18.1 | Algemene doelstelling van de module _____ | 62 |
| 18.2 | Beginsituatie _____ | 62 |
| 18.3 | Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____ | 63 |
| 19 | Module: Zaalversnijdingen en -bereidingen - G042 - 40 Lt (10 Lt TV & 30 Lt PV) _____ | 66 |
| 19.1 | Algemene doelstelling van de module _____ | 66 |
| 19.2 | Beginsituatie _____ | 66 |
| 19.3 | Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____ | 67 |
| 20 | Module: Drankenkennis, bar en cocktails - G043 - 40 Lt (10 Lt TV & 30 Lt PV) _____ | 70 |
| 20.1 | Algemene doelstelling van de module _____ | 70 |
| 20.2 | Beginsituatie _____ | 70 |
| 20.3 | Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____ | 71 |
| 21 | Module: Banketbediening - G017 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV) _____ | 75 |
| 21.1 | Algemene doelstelling van de module _____ | 75 |
| 21.2 | Beginsituatie _____ | 75 |
| 21.3 | Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____ | 76 |
| 22 | Module: Beheer en organisatie – M VO G213 – 80 Lt TV) _____ | 78 |
| 22.1 | Algemene doelstelling van de module _____ | 78 |
| 22.2 | Beginsituatie _____ | 78 |
| 22.3 | Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____ | 79 |
| 23 | Module: Beheer en organisatie hotel - G080 - 40 Lt TV _____ | 80 |
| 23.1 | Algemene doelstelling van de module _____ | 80 |

| | | |
|------|--|----|
| 23.2 | Beginsituatie | 80 |
| 23.3 | Leerplandoelstellingen en leerinhouden | 81 |
| 24 | Bibliografie | 82 |
| 24.1 | Algemeen | 82 |
| 24.2 | Restaurant | 84 |
| 24.3 | Dieetmaaltijden | 84 |
| 24.4 | Dienst aan de kaart/keuken | 85 |
| 24.5 | Toonbankbediening - Grootkeukenvoorbereiding | 85 |
| 24.6 | Wildbereidingen | 85 |
| 24.7 | Drankenkennis, bar & cocktails | 85 |
| 24.8 | Modetrends | 86 |

1 Inleiding

1.1 Algemene inleiding

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

De Traiteur-Banketaannemer staat in voor de praktische organisatie van banketten en recepties. Hij doet de mise-en-place en (voor)bereidingen conform de overeenkomst met de klant. Hij staat in voor de warme en koude bereidingen, voor de presentatie en schikkingen van de gerechten, voor het maken van pronkschotels, enz ...

Hij bespreekt en stelt de spijkskaart/menu op. Hij staat in voor de werkplanning van het keukenpersoneel, stelt uurroosters op en wijst verschillende taken toe aan medewerkers. Op basis van de reservaties of verkoopplanning stelt hij de bestellijst op en geeft deze door aan de leveranciers. Hij superviseert de werkzaamheden van het keukenpersoneel, de mise-en-place en bereidingen, de opdiening van gerechten. Hij controleert de naleving van de veiligheidsnormen en andere richtlijnen die zijn opgelegd. Hij staat in voor de nodige administratieve verwerking.

Traiteur-banketaannemer is een gereguleerd beroep.

1.2 Inhoud

In de opleiding **Traiteur-banketaannemer** worden basisvaardigheden en technieken aangeleerd met betrekking tot het bereiden van traiteurgerechten en het verzorgen van een banketdienst.

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
- traiteurgerechten voor een koud en warm buffet bereiden
- traiteurgerechten voor een koud en warm buffet voorbereiden
- producten voor een koud en warm buffet bewaren
- traiteurgerechten voorbereiden
- traiteurgerechten bereiden
- producten winkelklaar maken
- klanten bedienen
- producten bewaren
- traiteurgerechten voor recepties en ontvangsten bereiden
- traiteurgerechten voor recepties en ontvangsten voorbereiden
- klanten op recepties en ontvangsten bedienen
- onder begeleiding een zaal klaarzetten
- onder begeleiding de omgang met gasten verzorgen
- onder begeleiding gasten bedienen

- onder begeleiding de werkzaamheden in de zaal uitvoeren
- de werkzaamheden in de zaal uitvoeren
- eenvoudige zaalbereidingen voorbereiden
- specifieke zaalbereidingen uitvoeren
- zaalversnijdingen voorbereiden
- gasten bedienen
- de bar voorbereiden
- alcoholvrije dranken schenken
- bier schenken
- de bar voorbereiden
- alcoholhoudende dranken schenken
- cocktails en gemengde dranken schenken
- warme dranken schenken
- wijn schenken
- de banketzaal klaarzetten
- een banketdienst verzorgen
- veiligheid en hygiëne naleven
- voorraadbeheer beheersen
- elementen uit de wetgeving beschrijven
- beroepsreglementering toepassen
- het veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken organiseren
- voeding- en drankencontrole bewaken.

1.3 Modules

De opleiding bestaat uit 18 modules:

- | | |
|---|-------|
| • Basis keuken | 40 Lt |
| • Basis zaal | 40 Lt |
| • Initiatie warme keuken | 80 Lt |
| • Koude keuken | 80 Lt |
| • Dagschotels met vlees en gevogelte | 80 Lt |
| • Dagschotels met vis | 80 Lt |
| • Nagerechten | 80 Lt |
| • Koude en warme buffetten | 80 Lt |
| • Traiteurkeuken | 80 Lt |
| • Recepties en ontvangsten | 80 Lt |
| • Onthaal en omgang met gasten | 40 Lt |
| • Interactie zaal/keuken | 40 Lt |
| • Zaalvoorbereiding en bediening van gasten | 80 Lt |
| • Zaalversnijdingen en –bereidingen | 40 Lt |
| • Drankenkennis, bar en cocktails | 40 Lt |
| • Banketbediening | 80 Lt |
| • Beheer en organisatie | 80 Lt |

- Beheer en organisatie hotel

40 Lt

De totale opleiding omvat dus 1160 Lt.

De modules "Basis keuken", "Basis zaal", "Initiatie warme keuken", "Koude keuken", "Nagerechten", "Onthaal en omgang met gasten", "Interactie zaal/keuken", "Zaalversnijdingen en –bereidingen" en "Drankenkennis, bar en cocktails" zijn instapvrije modules. De modules "Basis keuken", "Initiatie warme keuken", "Koude keuken" zijn de instapvoorwaarde voor de modules "Dagschotels met vlees en gevogelte" en "Dagschotels met vis". De modules "Dagschotels met vlees en gevogelte", "Dagschotels met vis" en "Nagerechten" zijn de instapvoorwaarde voor de modules "Koude en warme buffetten", "Traiteurkeuken" en "Recepties en ontvangsten". De modules "Basis zaal", "Onthaal en omgang met gasten" en "Interactie zaal/keuken" zijn de instapvoorwaarde voor de module "Zaalvoorbereiding en bediening van gasten". De modules "Zaalvoorbereiding en bediening van gasten", "Zaalversnijdingen en –bereidingen" en "Drankenkennis, bar en cocktails" zijn de instapvoorwaarde voor de module "Banketbediening". De modules "Beheer en organisatie" en "Beheer en organisatie hotel" hebben een specifieke instapvoorwaarde.

1.4 Niveau en soort vak

De opleiding omvat het totaal van 1160 Lt:

- 380 Lt TV
- 780 Lt PV

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

2 Beginsituatie

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

3 Algemene doelstellingen van de opleiding

3.1 Doelstellingen

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

De Traiteur-Banketaannemer staat in voor de praktische organisatie van banketten en recepties. Hij doet de mise-en-place en (voor)bereidingen conform de overeenkomst met de klant. Hij staat in voor de warme en koude bereidingen, voor de presentatie en schikkingen van de gerechten, voor het maken van pronkschotels, enz ...

Hij bespreekt en stelt de spijkskaart/menu op. Hij staat in voor de werkplanning van het keukenpersoneel, stelt uurroosters op en wijst verschillende taken toe aan medewerkers. Op basis van de reservaties of verkoopplanning stelt hij de bestellijst op en geeft deze door aan de leveranciers. Hij superviseert de werkzaamheden van het keukenpersoneel, de mise-en-place en bereidingen, de opdiening van gerechten. Hij controleert de naleving van de veiligheidsnormen en andere richtlijnen die zijn opgelegd. Hij staat in voor de nodige administratieve verwerking.

Traiteur-banketaannemer is een gereguleerd beroep.

In de opleiding **Traiteur-banketaannemer** worden basisvaardigheden en technieken aangeleerd met betrekking tot het bereiden van traiteurgerechten en het verzorgen van een banketdienst.

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
- traiteurgerechten voor een koud en warm buffet bereiden
- traiteurgerechten voor een koud en warm buffet voorbereiden
- producten voor een koud en warm buffet bewaren
- traiteurgerechten voorbereiden
- traiteurgerechten bereiden
- producten winkelklaar maken
- klanten bedienen
- producten bewaren
- traiteurgerechten voor recepties en ontvangsten bereiden
- traiteurgerechten voor recepties en ontvangsten voorbereiden
- klanten op recepties en ontvangsten bedienen
- onder begeleiding een zaal klaarzetten
- onder begeleiding de omgang met gasten verzorgen
- onder begeleiding gasten bedienen
- onder begeleiding de werkzaamheden in de zaal uitvoeren

- de werkzaamheden in de zaal uitvoeren
- eenvoudige zaalbereidingen voorbereiden
- specifieke zaalbereidingen uitvoeren
- zaalversnijdingen voorbereiden
- gasten bedienen
- de bar voorbereiden
- alcoholvrije dranken schenken
- bier schenken
- de bar voorbereiden
- alcoholhoudende dranken schenken
- cocktails en gemengde dranken schenken
- warme dranken schenken
- wijn schenken
- de banketzaal klaarzetten
- een banketdienst verzorgen
- veiligheid en hygiëne naleven
- voorraadbeheer beheersen
- elementen uit de wetgeving beschrijven
- beroepsreglementering toepassen
- het veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken organiseren
- voeding- en drankencontrole bewaken.

3.2 Sleutelvaardigheden

| Sleutelvaardigheid | Specificatie | Code |
|------------------------------|--|------|
| Abstract denken | In staat zijn verder te denken dan concreet waarneembare gegevens. | SV01 |
| Accuratesse | In staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien. | SV02 |
| Assertiviteit | In staat zijn eigen meningen en gevoelens te verwoorden en ervoor op te komen. | SV03 |
| Beslissingsvermogen | In staat zijn een standpunt in te nemen of tot een handeling over te gaan, en er ook de verantwoordelijkheid voor op te nemen. | SV04 |
| Contactvaardigheid | In staat zijn om contact te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvatting en achtergronden). | SV06 |
| Creativiteit | In staat zijn om persoonlijke ideeën en oplossingen te bedenken en uit te voeren. | SV07 |
| Doorzettingsvermogen | In staat zijn om ondanks moeilijkheden op een doel gericht te blijven. | SV09 |
| Een werkplan kunnen maken | In staat zijn om op systematische wijze te beslissen welke stappen men bij de uitvoering van een taak zal zetten. | SV10 |
| Flexibiliteit | In staat zijn om zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, onder meer middelen, doelen, mensen en procedures. | SV12 |
| Kunnen omgaan met informatie | In staat zijn informatie te verwerken, te verzamelen en te verstrekken. | SV16 |
| Kwaliteitsbewustzijn | In staat zijn om in te schatten aan welke eisen een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen. | SV17 |

| Sleutelvaardigheid | Specificatie | Code |
|--|---|-------------|
| Leerbekwaamheid | In staat zijn om, via geëigende leerprocessen, zijn competenties te verbreden en te verdiepen. | SV18 |
| Omgaan met stress | In staat zijn te leven met een aanvaardbare werkdruk, ook in moeilijke arbeidsomstandigheden (onder meer aard van het werk, de werkomgeving, tegenslagen en kritiek). | SV21 |
| Problemen onderkennen en oplossen | Zien dat er een probleem is, waar het precies gesitueerd is en er een oplossing voor aanreiken. | SV23 |
| Productieve taalvaardigheid Nederlands | In staat zijn zich op adequate wijze mondeling en schriftelijk in het Nederlands uit te drukken. | SV25 |
| Veiligheids- en milieubewustzijn | In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden. | SV30 |
| Verantwoordelijkheidszin | Aandacht nemen voor de consequenties van een taak en beslissingen nemen op basis van de consequenties ervan. | SV31 |
| Zin voor samenwerking | In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken. | SV35 |
| Zin voor esthetiek | Bij het uitvoeren van taken desgevallend ook esthetische overwegingen laten meespelen. | SV36 |

4 Pedagogisch-didactische wenken en didactische hulpmiddelen

| Algemene materiële benodigdheden | Specifieke benodigdheden module café | Specifieke benodigdheden modules zaal |
|---|--|---|
| Onderhoudsmateriaal en- materieel volgens HACCP richtlijnen | Toog met 2 wasbakken en tapinstallatie met toebehoren | Meubilair |
| Aangepaste werkruimte met warm en koud water | Glazen geschikt voor easy-drinking bieren en degustatiebieren | Restauranttafels |
| Kookfornuis | Espressomachine | Toontafel |
| Werktafels | Cona-installatie | Restaurantstoelen |
| Koelkast | Melior-kan | Dienstcommode met opbergmogelijkheden voor linnen |
| Afwasmachine | Theekan | Restaurantlinnen |
| Diepvriezer | 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: 9465

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: 9466

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. Basissausen kunnen bereiden. Basissoepen kunnen bereiden. Basisfonds kunnen bereiden. Basisbereidingstechnieken op groenten en fruit kunnen toepassen. Basisbereidingstechnieken op vlees, vis en gevogelte kunnen toepassen. Basisbereidingstechnieken op vulproducten kunnen toepassen. De wetgeving betreffende opslag van goederen en afvalverwijdering kunnen naleven. | BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 | Warme maaltijden Gerechten <ul style="list-style-type: none"> • Basisfonds • Basissoepen • Basissausen • Groenten en fruit • Vlees, vis en gevogelte • Vulproducten | Bruine, blanke, kalfs en gevogelte fonds, fumet. Soepen zoals pureesoepen, burgersoepen, room en veloutésoupen, ... Sausen zoals witte sausen, bruine sausen, tomatensausen, 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 (koelen en vriezen) Snijdtechnieken Gaartechnieken | Versnijdingstechnieken als eminceren, julienne, brunoise, paysanne, hakken. Verschillende gefrituurde aardappelbereidingen: frieten, pont – neuf, stroaardappelen, ... Gaartechnieken zoals blancheren, pocheren, koken op zijn Engels, bakken, braden, stoven, frituren, smoren/braiseren, glaceren, gratineren, ... |

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

– Administratieve code: 9467

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 | 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 snijdtechnieken als mandjes, bloemen uit groenten, |
| Versheid en kwaliteit van de verschillende ingrediënten kunnen herkennen. De kenmerken van courante ingrediënten kunnen omschrijven. | | Warenkennis | Olie, azijn, sla. |
| De techniek van het emulgeren beheersen. Soorten Chaud-froidsausen kunnen bereiden. Een koud buffet kunnen samenstellen. Een koud buffet kunnen opstellen. <i>De techniek van het roken kunnen toepassen.</i> Soorten marinades en hun gebruik kennen. Het kunnen verwerken van rauwe grondstoffen. <i>Vullingen, pasteien, mousses en terrines kunnen maken.</i> | | Technieken | Koud buffet opstellen rekening houdende met: samenstelling, opbouw, presentatie, prijs, doelgroep, gelegenheid, portionering, werkschema's en timing, planning Verschil tussen warm roken en koud roken uitleggen Aandacht besteden aan garingstijden. Gelatineren inoefenen o.a: zalm 'Belle Vue'. O.a. koude emulsiesausen, gelatineren, chaud-froidsausen, opstellen koud buffet, roken, vullingen, pasteien, mousses, terrines, galantine, marinieren. |

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

– Administratieve code: 9471

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 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: 9472

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 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 bereiden | |

| 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 seizoen</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: 9473

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</i> (steeds in cursief!), 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> (steeds in cursief!), 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 Module: Koude en warme buffetten - G063 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)

– Administratieve code: 9477

12.1 Algemene doelstelling van de module

Deze module omvat het bereiden van een breed gamma van traiteurgerechten voor koude en warme buffetten.

De nadruk ligt op:

- het bereiden van koude en warme gerechten voor buffetten
- het toepassen van dresseermethoden voor koude en warme buffetten
- het uitserveren van koude en warme buffetten
- het toepassen van verschillende distributiemethoden en –opstellingen voor koude en warme buffetten
- het toepassen van bewaar technieken
- het organiseren van warme en koude buffetten.

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

12.2 Beginsituatie

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

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

12.3 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 • Keukenmaterialen | Werkplek, keuken, keukenmaterieel,... |
| Recepten kunnen lezen en kunnen begrijpen. Keukenmaterieel kunnen gebruiken. Producten kunnen klaarzetten. Groenten en fruit kunnen versnijden. Vlees en gevogelte kunnen voorbereiden. Plat- en rondvissen kunnen voorbereiden. | BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 | Gerechten voor een koud en warm buffet <ul style="list-style-type: none"> • Voorbereiding | |
| Koude en warme gerechten voor buffetten kunnen bereiden. Dresseermethoden voor koude en warme buffetten kunnen toepassen. Koude en warme buffetten kunnen uitserveren. Verschillende distributiemethoden en -opstellingen voor koude en warme buffetten kunnen toepassen. | BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 | Gerechten voor een koud en warm buffet <ul style="list-style-type: none"> • Bereiding | |

| 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 |
|---|--|---|---------------------------------------|
| Bewaartechnieken kunnen toepassen. Producten kunnen afdekken. Producten kunnen etiketteren. Producten kunnen opslaan. Voorraadtekorten kunnen melden. Juiste verpakkingen kunnen gebruiken. Inpaktechnieken voor verkoopklare producten kunnen toepassen. Warme en koude buffetten kunnen organiseren. | BC 05 BC 05 BC 05 BC 05 BC 05 BC 05 BC 05 BC 05 | Producten voor een koud en warm buffet <ul style="list-style-type: none"> • Bewaring | |

13 Module: Traiteurkeuken - G064 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)

– Administratieve code: 9478

13.1 Algemene doelstelling van de module

Deze module omvat het bereiden van een breed gamma van traiteurgerechten.

De nadruk ligt op:

- het toepassen van bereidingstechnieken op gerechten in een traiteurkeuken
- het toepassen van specifieke bereidingstechnieken voor een traiteurkeuken
- het voorbereiden van de gerechten voor een banket of voor de verkoop in een traiteurwinkel
- het schikken van een toonbank in een traiteurwinkel
- het aanvullen van een toonbank in een traiteurwinkel
- het onthalen en het bedienen van klanten op een gepaste wijze.

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

13.2 Beginsituatie

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

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

13.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

| 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 | Werkplek, keuken, keukenmaterieel,... |
| Een werkschema kunnen opstellen. Keukenmaterieel kunnen gebruiken. Producten kunnen klaarzetten. Traiteurgerechten kunnen voorbereiden. | BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 | Traiteurgerechten <ul style="list-style-type: none"> • Voorbereiden | |
| Traiteurbereidingen kunnen uitvoeren. Met traiteurbereidingen afleidingen kunnen bereiden. Bereidingstechnieken op gerechten in een traiteurkeuken kunnen toepassen. Specifieke bereidingstechnieken voor een traiteurkeuken kunnen toepassen. Bereide gerechten kunnen versnijden en kunnen dressereren. Traiteurgerechten op de juiste manier voor een banket of voor de verkoop in een traiteurwinkel kunnen voorbereiden. | BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 | <ul style="list-style-type: none"> • Bereiden | |

| Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief)</i> , sleutelvaardigheden (SV) | BC SV (S)ET | Leerinhouden | Pedagogisch-didactische wenken |
|--|--|--|---|
| Een etiket kunnen lezen. Producten op versheid, temperatuur en uitzicht kunnen controleren. Een toonbank in een traiteurwinkel kunnen schikken. Een toonbank in een traiteurwinkel kunnen aanvullen. Een toonbank in een traiteurwinkel op uitzicht en presentatie kunnen controleren. | BC 05 BC 05 BC 05 BC 05 BC 05 | Producten <ul style="list-style-type: none"> • Winkelklaar maken Toonbankplan | |
| Klanten op een gepaste wijze kunnen onthalen. Bestellingen kunnen opnemen. Bestellingen kunnen uitvoeren. De bestelde producten kunnen verpakken. Over de bestelde producten uitleg kunnen geven. Kunnen afrekenen. | BC 06 BC 06 BC 06 BC 06 BC 06 BC 06 | Klantenbediening | |
| Producten kunnen afdekken. Producten kunnen etiketteren. Producten kunnen opslaan. Voorraadtekorten kunnen melden. Juiste verpakkingen kunnen gebruiken. Inpaktechnieken voor verkoopklare producten kunnen toepassen. | BC 07 BC 07 BC 07 BC 07 BC 07 BC 07 | Producten bewaren Correct verpakken, opslaan en etiketteren | Aandacht voor de specifieke reglementering(en). |

14 Module: Recepties en ontvangsten - G065 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)

– Administratieve code: 9479

14.1 Algemene doelstelling van de module

Deze module omvat het bereiden en serveren van een breed gamma van traiteurgerechten voor recepties en ontvangsten.

De nadruk ligt op:

- het toepassen van bereidingstechnieken op gerechten voor recepties en ontvangsten
- het bereiden van pasteien, mousses en afgeleiden
- het toepassen van decoratie- en presentatietechnieken
- het toepassen van diverse formules voor recepties en ontvangsten
- het onthalen en het bedienen van klanten op een gepaste wijze.

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

14.2 Beginsituatie

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

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

14.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

| 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 | Werkplek, keuken, keukenmaterieel,... |
| Een werkschema kunnen opstellen. Keukenmaterieel kunnen gebruiken. Producten kunnen klaarzetten. Traiteurgerechten voor recepties en ontvangsten kunnen voorbereiden. | BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 | Gerechten voor recepties en ontvangsten <ul style="list-style-type: none"> • Voorbereiden | |
| Bereidingstechnieken op gerechten voor recepties en ontvangsten kunnen toepassen. Pasteien, mousses en afgeleiden kunnen bereiden. Decoratie- en presentatietechnieken kunnen toepassen. | BC 04 BC 04 BC 04 | Gerechten voor recepties en ontvangsten <ul style="list-style-type: none"> • Bereiden | Pasteien, mousses, ... |
| Diverse formules voor recepties en ontvangsten kunnen toepassen. Klanten op een gepaste wijze kunnen onthalen. Klanten op een gepaste wijze kunnen bedienen. | BC 05 BC 05 BC 05 | Klanten op recepties en ontvangsten <ul style="list-style-type: none"> • Bediening | Buffetvorm, lepelhapjes, walking dinner,... |

15 Module: Basis zaal - G002 - 40 Lt (10 Lt TV & 30 Lt PV)

– Administratieve code: 9468

15.1 Algemene doelstelling van de module

Aan de hand van eenvoudige handelingen verkrijgt men een inzicht in het werk in de zaal.
De nadruk ligt op:

- het voorbereiden en klaarzetten van een zaal
- een beeld krijgen van de sector met zijn verschillende mogelijkheden.

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

15.2 Beginsituatie

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

15.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

| 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. Het zaalmaterieel kunnen sorteren. Het zaalmaterieel kunnen reinigen. Het zaalmaterieel kunnen opbergen. De zaal en bijhorende lokalen kunnen opruimen. De zaal en bijhorende lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan. | BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 | Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> • Lokalen • Zaalmateriaal | De algemene reiniging van het restaurant Het preventief dagelijks onderhoud. Het onderhoud met contract. |
| Verschillende types van bedrijven kunnen herkennen. Diverse beroepen binnen de sector kunnen situeren. De taken eigen aan de beroepen binnen de sector kunnen onderscheiden. | BC 03 BC 03 BC 03 | Algemeen beeld sector | |
| Tafels en stoelen kunnen schikken. Het zaalmaterieel kunnen mastiekeren. Dienstmaterieel kunnen klaarzetten Een standaardtafel kunnen dekken. | BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 | Voorbereidende werkzaamheden | |

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

– Administratieve code: 9469

16.1 Algemene doelstelling van de module

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

De nadruk ligt op:

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

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

16.2 Beginsituatie

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

16.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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

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

– Administratieve code: 9470

17.1 Algemene doelstelling van de module

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

De nadruk ligt op:

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

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

17.2 Beginsituatie

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

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

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

– Administratieve code: 9474

18.1 Algemene doelstelling van de module

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

De nadruk ligt op:

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

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

18.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

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

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

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

– Administratieve code: 9475

19.1 Algemene doelstelling van de module

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

De nadruk ligt op:

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

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

19.2 Beginsituatie

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

19.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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

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

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

– Administratieve code: 9476

20.1 Algemene doelstelling van de module

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

De nadruk ligt op:

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

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

20.2 Beginsituatie

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

20.3 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 glazen kunnen mastiekeren. Voorraadtekorten kunnen melden. De bar kunnen aanvullen. De garnituren kunnen klaarzetten. | BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 | De bar voorbereiden | |
| Een etiket kunnen lezen. Waters kunnen serveren. Vruchtensappen kunnen serveren. Vruchtendranken kunnen serveren. Groentesappen kunnen serveren. Frisdranken kunnen serveren. Siropen kunnen serveren. | BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 | Alcoholvrije dranken schenken | |
| Een etiket kunnen lezen. Glazen kunnen spoelen. Glazen kunnen drogen. Een tapinstallatie kunnen instellen. Bier kunnen tappen. Bier kunnen uitschenken. Bier kunnen serveren. Een tapinstallatie kunnen onderhouden. Koelingen kunnen onderhouden. | BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 | Bier <ul style="list-style-type: none"> • De dienst van de glazen • Drukregeling • Taprituelen • Schenkrituelen • Het algemene onderhoud van een tapinstallatie. • De koeling onderhoud en gebruik. | |

| 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 |
|--|--|--|---------------------------------------|
| Aperitieven op wijnbasis kunnen serveren. Bitters kunnen serveren. Anijsdranken kunnen serveren. Likeuren kunnen serveren. Destillaten kunnen serveren. | BC 05 BC 05 BC 05 BC 05 BC 05 | Alcoholhoudende dranken <ul style="list-style-type: none"> • Vermouth • De bitters • Anijsdranken • Likeuren • Destillaten | |
| Barmaterieel kunnen gebruiken. Glazen kunnen gebruiken. Cocktails kunnen bereiden. Gemengde dranken kunnen bereiden. Cocktails kunnen serveren. Gemengde dranken kunnen serveren. | BC 06 BC 06 BC 06 BC 06 BC 06 BC 06 | Het barmaterieel Onderhoud Cocktail <ul style="list-style-type: none"> • Soorten • Bereiding • Schenken Gemengde dranken <ul style="list-style-type: none"> • Soorten • Bereiding • Schenken | |
| Melk kunnen serveren. Cacao kunnen serveren. Koffie kunnen serveren. Thee kunnen serveren. Infusies kunnen serveren. Samengestelde warme dranken kunnen serveren. | BC 07 BC 07 BC 07 BC 07 BC 07 BC 07 | Warme dranken en het schenken ervan | |

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

21 Module: Banketbediening - G017 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)

– Administratieve code: 9480

21.1 Algemene doelstelling van de module

In deze module wordt het bedienen van gasten bij banketten en de zaalversnijdingen en -bereidingen bij banketten aangeleerd.

De nadruk ligt op:

- het verzorgen van een receptie
- het bedienen van gasten bij een banket.

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

21.2 Beginsituatie

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

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

21.3 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. Het zaalmaterieel kunnen sorteren. Het zaalmaterieel kunnen reinigen. Het zaalmaterieel kunnen opbergen. De zaal en bijhorende lokalen kunnen opruimen. De zaal en bijhorende lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan. | BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 | Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> • Lokalen • Zaalmetaal | Werkplek, zaalmaterieel, zaal,... |
| Een werkschema kunnen opstellen. Een werkschema kunnen aanpassen. Zaalmetaal kunnen klaarzetten. Zaalmetaal kunnen gebruiken. De banketzaal kunnen decoreren. De banketzaal kunnen schikken. | BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 | De banketzaal klaarzetten | |
| De klanten naar hun plaats kunnen begeleiden. Gerechten kunnen aankondigen. Gerechten kunnen afhalen. Gerechten kunnen serveren. Volgens het protocol klanten kunnen bedienen. Op de noden van een klant kunnen reageren. De tafel kunnen afruimen. Materieel voor de afwas kunnen sorteren. | BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 | Banketdienst | |

22 Module: Beheer en organisatie – M VO G213 – 80 Lt TV)

– Administratieve code: 9481

22.1 Algemene doelstelling van de module

In deze module worden veiligheid en hygiëne uitvoerig behandeld.

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

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

22.2 Beginsituatie

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

22.3 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 oorzaken van voedselbederf kunnen herkennen. De oorzaken van voedselvergiftiging kunnen herkennen. De oorzaken van voedselbesmetting kunnen herkennen. De wetgeving inzake hygiëne en productaansprakelijkheid kennen. Een risico-analyse kunnen uitvoeren. De noodzakelijke controlesystemen kunnen opbouwen. | BC BC BC BC BC BC | HACCP-plan | |
| Een aankoopprocedure kunnen opstellen. De procedure bij ontvangst van grondstoffen kunnen uitvoeren. De procedure voor opslag van grondstoffen kunnen uitvoeren. De procedure voor interne uitgifte van grondstoffen kunnen uitvoeren. | BC BC BC BC | | |
| De wetgeving inzake veiligheid binnen het bedrijf kunnen beschrijven. De wetgeving inzake etikettering kunnen beschrijven. De basisbegrippen betreffende additieven en contaminanten kunnen beschrijven. De wetgeving inzake prijsaffichering kunnen beschrijven. | BC BC BC BC | Veiligheid Etikettering Prijsaffichering | |

23 Module: Beheer en organisatie hotel - G080 - 40 Lt TV

– Administratieve code: 9482

23.1 Algemene doelstelling van de module

In deze module worden volgende onderwerpen uitvoerig behandeld:

- specifieke beroepsreglementering
- welzijn en veiligheid op het werk.

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

23.2 Beginsituatie

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

23.3 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 reglementering bij het opstarten van een horecabedrijf kennen. De reglementering die van toepassing is op het beroep kennen. De reglementeringen kunnen toepassen. | BC 01 BC 01 BC 01 | Beroepsreglementering toepassen | Specifieke beroepsreglementering |
| HACCP-plan kunnen opstellen. Een risico-analyse kunnen uitvoeren. De noodzakelijke controlesystemen kunnen inbouwen. Op het naleven van het veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen toezien. Het naleven van veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen evalueren. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. Bij risicosituaties kunnen ingrijpen. | BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 | Organisatie <ul style="list-style-type: none"> • Veilig werken • Hygiënisch werken • Milieubewust werken • Ergonomisch werken | Veiligheid. Hygiëne. Milieubewust. Ergonomisch werken. EHBO. |
| Een technische fiche kunnen opstellen. De kostprijs van een product kunnen berekenen. De verkoopprijs van een product kunnen berekenen. De nacalculatie of administratieve controle van voedingskost en voedingskosten percentage kunnen uitvoeren. Een controleboek kunnen invullen. | BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 | Voeding- en drankencontrole kunnen bewaken Kostprijsberekening | Voeding- en drankencontrole. |

24 Bibliografie

24.1 Algemeen

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

THOMMA, I., Kalte Platten

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

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

Van Kerrebroeck W, Vleeswarenindustrie en Ph Liquid

VAN RAEMDONCK, G., Basistechnieken Sausen Fonds Soepen

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

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

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

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

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

Wok, Textcase, Groningen

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

24.2 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

Wergroep Belgische hotelscholen,, Zaalcursus

Culinaire encyclopedie, Elsevier

Etiquette, Elsevier

Larousse Gastronomique, Larousse

24.3 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/>

24.4 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

24.5 Toonbankbediening - Grootkeukenvorbereiding

Convenience food handboek Food Academy

Cursus gemeenschapsrestauratie Erasmushogeschool J. Verhaeghe

Vademecum voor de catering

Cursus gemeenschaprestauratie (7 de specialisatiejaar) W.Oscé

www.unilever.be

24.6 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

24.7 Drankenennis, bar & cocktails

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

HORECA BRANCHE INSTITUUT, Drankenennis 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

24.8 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