

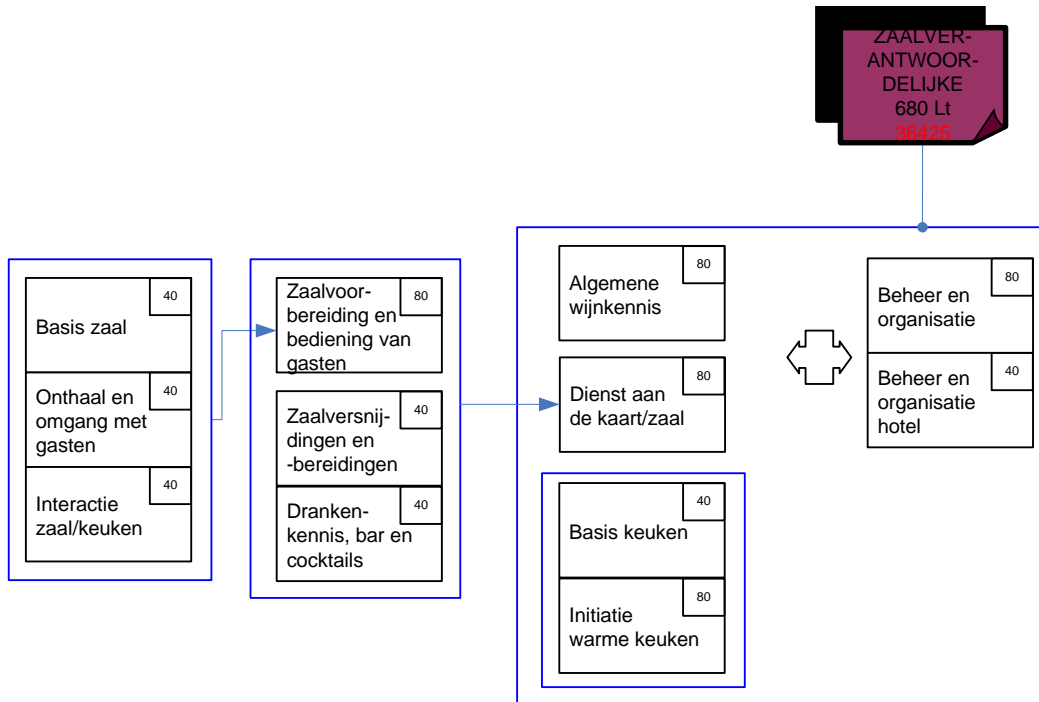


Leerplan

STUDIEGEBIED

VOEDING

Secundair volwassenenonderwijs
Modulaire opleiding
Zaalverantwoordelijke
BO VO 011



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
Onthaal en omgang met gasten	M VO G004	10 TV - 30 PV	Hotel Praktijk hotel
Interactie zaal/keuken	M VO G005	10 TV - 30 PV	Hotel Praktijk hotel
Zaalvoorbereiding en bediening van gasten	M VO G041	20 TV - 60 PV	Hotel Praktijk hotel
Zaalversnijdingen en bereidingen	M VO G042	10 TV - 30 PV	Hotel Praktijk hotel
Drankenkennis, bar en cocktails	M VO G043	10 TV - 30 PV	Hotel Praktijk hotel
Dienst aan de kaart/zaal	M VO G024	20 TV - 60 PV	Hotel Praktijk hotel
Algemene wijnkennis	M VO G069	40 TV - 40 TV	Hotel Praktijk hotel
Beheer en organisatie	M VO G213	80 TV	Hotel
Beheer en organisatie hotel	M VO G080	40 TV	Hotel

Meewerkende centra voor volwassenenonderwijs

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

Inhoudstafel

1	Inleiding	7
1.1	Algemene inleiding	7
1.2	Inhoud	7
1.3	Modules	8
1.4	Niveau en soort vak	8
2	Beginsituatie	9
3	Algemene doelstellingen van de opleiding	10
3.1	Doelstellingen	10
3.2	Sleutelvaardigheden	11
4	Pedagogisch-didactische wenken en didactische hulpmiddelen	12
5	Evaluatie van de cursisten	14
5.1	Evaluatie in het volwassenenonderwijs	14
5.2	Doel van evaluatie	14
5.3	Kwaliteit van de evaluatie	14
6	Module: Basis zaal - G002 - 40 Lt (10 Lt TV & 30 Lt PV)	15
6.1	Algemene doelstelling van de module	15
6.2	Beginsituatie	15
6.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	16
7	Module: Onthaal en omgang met gasten - G004 - 40 Lt (10 Lt TV & 30 Lt PV)	18
7.1	Algemene doelstelling van de module	18
7.2	Beginsituatie	18
7.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	19
8	Module: Interactie zaal/keuken - G005 - 40 Lt (10 Lt TV & 30 Lt PV)	21
8.1	Algemene doelstelling van de module	21
8.2	Beginsituatie	21
8.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	22
9	Module: Zaalvoorbereiding en bediening van gasten - G041 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)	24
9.1	Algemene doelstelling van de module	24
9.2	Beginsituatie	24
9.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	25
10	Module: Zaalversnijdingen en -bereidingen - G042 - 40 Lt (10 Lt TV & 30 Lt PV)	28
10.1	Algemene doelstelling van de module	28
10.2	Beginsituatie	28
10.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	29
11	Module: Drankenkennis, bar en cocktails - G043 - 40 Lt (10 Lt TV & 30 Lt PV)	32
11.1	Algemene doelstelling van de module	32
11.2	Beginsituatie	32
11.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	33
12	Module: Dienst aan de kaart/zaal - G024 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)	37
12.1	Algemene doelstelling van de module	37
12.2	Beginsituatie	37

12.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	38
13	Module: Algemene wijnkennis - G069 - 80 Lt (40 Lt TV & 40 Lt PV) _____	41
13.1	Algemene doelstelling van de module _____	41
13.2	Beginsituatie _____	41
13.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	42
14	Module: Basis keuken - G001 - 40 Lt (10 Lt TV & 30 Lt PV) _____	45
14.1	Algemene doelstelling van de module _____	45
14.2	Beginsituatie _____	45
14.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	46
15	Module: Module Initiatie warme keuken - G033 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV) _____	48
15.1	Algemene doelstelling van de module _____	48
15.2	Beginsituatie _____	48
15.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	49
16	Module: Beheer en organisatie – M VO G213 – 80 Lt TV) _____	52
16.1	Algemene doelstelling van de module _____	52
16.2	Beginsituatie _____	52
16.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	53
17	Module: Beheer en organisatie hotel - G080 - 40 Lt TV _____	54
17.1	Algemene doelstelling van de module _____	54
17.2	Beginsituatie _____	54
17.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	55
18	Bibliografie _____	56
18.1	Algemeen _____	56
18.2	Restaurant _____	58
18.3	Dieetmaaltijden _____	58
18.4	Dienst aan de kaart/keuken _____	59
18.5	Toonbankbediening - Grootkeukenvorbereiding _____	59
18.6	Wildbereidingen _____	59
18.7	Drankenkennis, bar & cocktails _____	59
18.8	Modetrends _____	60

1 Inleiding

1.1 Algemene inleiding

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

De zaalverantwoordelijke superviseert de werkzaamheden in de zaal. Hij geeft operationele instructies aan de kelners en hulpkelners. Hij staat in voor de werkverdeling en de controle van de uitvoering conform de richtlijnen van de maître d'hôtel. De zaalverantwoordelijke neemt verder deel aan de dagdagelijkse bedieningswerkzaamheden. Zo zorgt hij o.m. voor de mise-en-place van de zaal, het dienstmateriaal en het buffet. Hij noteert en organiseert reservaties. Tijdens de dienst staat hij in voor het onthaal van de klanten, het verstrekken van menu- en drankenadvies, het geven van toelichting over de samenstelling en bereidingswijze van gerechten en het opnemen van bestellingen. Vervolgens zorgt hij voor de bediening van de klanten, is permanent attent voor de noden van de klant en geeft, naargelang het verloop van de dienst, instructies aan het keukenpersoneel voor de verdere bereidingen en afwerkingen. Hij maakt de rekeningen op en behandelt klachten. Na de dienst ruimt hij de tafels af, schikt en bergt het bedieningsmateriaal op en zorgt voor de orde en netheid in de zaal. Hij neemt deel aan de voorbereiding en uitvoering van festiviteiten, banketten en buffetten.

1.2 Inhoud

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

Na de opleiding kan de cursist:

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

- de reglementering en algemene wetgeving van wijn toelichten
- het vinificatieproces verklaren
- voor de bewaring van de wijn instaan
- wijn op een correcte manier degusteren
- de verschillende wijnen op een correcte manier serveren
- de verschillende flessen, de soorten kurken en de soort glazen beschrijven
- voor de netheid en hygiëne van de bar en bijhorende lokalen instaan
- veiligheid en hygiëne naleven
- voorraadbeheer beheersen
- elementen uit de wetgeving beschrijven
- beroepsreglementering toepassen
- het veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken organiseren
- voeding- en drankencontrole bewaken.

1.3 Modules

De opleiding bestaat uit 12 modules:

- Basis keuken 40 Lt
- Basis zaal 40 Lt
- Initiatie warme keuken 80 Lt
- Onthaal en omgang met gasten 40 Lt
- Interactie zaal/keuken 40 Lt
- Zaalvoorbereiding en bediening van gasten 80 Lt
- Zaalversnijdingen en –bereidingen 40 Lt
- Drankenkennis, bar en cocktails 40 Lt
- Dienst aan de kaart/zaal 80 Lt
- Algemene wijnkennis 80 Lt
- Beheer en organisatie 80 Lt
- Beheer en organisatie hotel 40 Lt

De totale opleiding omvat dus 680 Lt.

De modules *“Basis keuken”, “Basis zaal”, “Initiatie warme keuken”, “Onthaal en omgang met gasten”, “Interactie zaal/keuken”, “Zaalversnijdingen en –bereidingen”, “Drankenkennis, bar en cocktails”* en *“Algemene wijnkennis”* zijn instapvrije modules. De modules *“Basis zaal”, “Onthaal en omgang met gasten”* en *“Interactie zaal/keuken”* zijn de instapvoorwaarde voor de module *“Zaalvoorbereiding en bediening van gasten”*. De modules *“Zaalvoorbereiding en bediening van gasten”, “Zaalversnijdingen en –bereidingen”* en *“Drankenkennis, bar en cocktails”* zijn de instapvoorwaarde voor de module *“Dienst aan de kaart/zaal”*. De modules *“Beheer en organisatie”* en *“Beheer en organisatie hotel”* hebben een specifieke instapvoorwaarde.

1.4 Niveau en soort vak

De opleiding omvat het totaal van 680 Lt:

- 280 Lt TV
- 400 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 **Zaalverantwoordelijke** hoort thuis in het studiegebied Voeding. Van deze opleiding is er geen beroepsprofiel gemaakt.

De zaalverantwoordelijke superviseert de werkzaamheden in de zaal. Hij geeft operationele instructies aan de kelners en hulpkelners. Hij staat in voor de werkverdeling en de controle van de uitvoering conform de richtlijnen van de maître d'hôtel. De zaalverantwoordelijke neemt verder deel aan de dagdagelijkse bedieningswerkzaamheden. Zo zorgt hij o.m. voor de mise-en-place van de zaal, het dienstmateriaal en het buffet. Hij noteert en organiseert reservaties. Tijdens de dienst staat hij in voor het onthaal van de klanten, het verstrekken van menu- en drankenadvies, het geven van toelichting over de samenstelling en bereidingswijze van gerechten en het opnemen van bestellingen. Vervolgens zorgt hij voor de bediening van de klanten, is permanent attent voor de noden van de klant en geeft, naargelang het verloop van de dienst, instructies aan het keukenpersoneel voor de verdere bereidingen en afwerkingen. Hij maakt de rekeningen op en behandelt klachten. Na de dienst ruimt hij de tafels af, schikt en bergt het bedieningsmateriaal op en zorgt voor de orde en netheid in de zaal. Hij neemt deel aan de voorbereiding en uitvoering van festiviteiten, banketten en buffetten.

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

Na de opleiding kan de cursist:

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

- voor de bewaring van de wijn instaan
- wijn op een correcte manier degusteren
- de verschillende wijnen op een correcte manier serveren
- de verschillende flessen, de soorten kurken en de soort glazen beschrijven
- voor de netheid en hygiëne van de bar en bijhorende lokalen instaan
- veiligheid en hygiëne naleven
- voorraadbeheer beheersen
- elementen uit de wetgeving beschrijven
- beroepsreglementering toepassen
- het veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken organiseren
- voeding- en drankencontrole bewaken.

3.2 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Abstract denken	In staat zijn verder te denken dan concreet waarneembare gegevens.	SV01
Accuratesse	In staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien.	SV02
Assertiviteit	In staat zijn eigen meningen en gevoelens te verwoorden en ervoor op te komen.	SV03
Beslissingsvermogen	In staat zijn een standpunt in te nemen of tot een handeling over te gaan en er ook de verantwoordelijkheid voor op te nemen.	SV04
Contactvaardigheid	In staat zijn om contact te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvatting en achtergronden).	SV06
Dienstverlenende vaardigheid	In staat zijn om op vraag en proactief diensten of zorg te verlenen.	SV08
Doorzettingsvermogen	In staat zijn om ondanks moeilijkheden op een doel gericht te blijven.	SV09
Een werkplan kunnen maken	In staat zijn om op systematische wijze te beslissen welke stappen men bij de uitvoering van een taak zal zetten.	SV10
Flexibiliteit	In staat zijn om zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, onder meer middelen, doelen, mensen en procedures.	SV12
Kunnen omgaan met informatie	In staat zijn informatie te verwerken, te verzamelen en te verstrekken.	SV16
Kwaliteitsbewustzijn	In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen.	SV17
Leerbekwaamheid	In staat zijn om, via geëigende leerprocessen, zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV18
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
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

4 Pedagogisch-didactische wenken en didactische hulpmiddelen

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

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 zaal - G002 - 40 Lt (10 Lt TV & 30 Lt PV)

– Administratieve code: 9505

6.1 Algemene doelstelling van de module

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

De nadruk ligt op:

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

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

6.2 Beginsituatie

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

6.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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. 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	

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

– Administratieve code: 9506

7.1 Algemene doelstelling van de module

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

De nadruk ligt op:

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

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

7.2 Beginsituatie

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

7.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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.
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	Omgang met gasten Restaurantbedieningen <ul style="list-style-type: none"> • Etiquette • Wellevendheidsregels 	
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 	

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

– Administratieve code: 9507

8.1 Algemene doelstelling van de module

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

8.2 Beginsituatie

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

8.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De werkplek kunnen onderhouden. 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	De werkzaamheden in de zaal <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	

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

– Administratieve code: 9508

9.1 Algemene doelstelling van de module

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

De nadruk ligt op:

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

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

9.2 Beginsituatie

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

9.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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	

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

– Administratieve code: 9509

10.1 Algemene doelstelling van de module

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

De nadruk ligt op:

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

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

10.2 Beginsituatie

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

10.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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 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	Gastenbediening	

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

– Administratieve code: 9510

11.1 Algemene doelstelling van de module

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

De nadruk ligt op:

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

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

11.2 Beginsituatie

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

11.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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

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

– Administratieve code: 9512

12.1 Algemene doelstelling van de module

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

De nadruk ligt op:

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

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

12.2 Beginsituatie

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

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

12.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De werkplek kunnen onderhouden. Keukenmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Keukenmaterieel kunnen reinigen. De keuken en bijhorende lokalen kunnen opruimen. De keuken en bijhorende lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.	BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> • Lokalen • Keukenmaterialen 	
Een werkschema kunnen opstellen. Een werkschema kunnen aanpassen. Zaalmaterieel kunnen klaarzetten. Zaalmaterieel kunnen gebruiken. Het restaurant kunnen schikken.	BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03	Het restaurant klaarzetten	

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

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

– Administratieve code: 9511

13.1 Algemene doelstelling van de module

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

De nadruk ligt op:

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

13.2 Beginsituatie

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

13.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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

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

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

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

– Administratieve code: 9513

14.1 Algemene doelstelling van de module

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

De nadruk ligt op:

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

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

14.2 Beginsituatie

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

14.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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, ...

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

– Administratieve code: 9514

15.1 Algemene doelstelling van de module

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

De nadruk ligt op:

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

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

15.2 Beginsituatie

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

15.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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. Basisfondsen kunnen bereiden. Basisbereidingstechnieken op groenten en fruit kunnen toepassen. Basisbereidingstechnieken op vlees, vis en gevogelte kunnen toepassen. Basisbereidingstechnieken op vulproducten kunnen toepassen. De wetgeving betreffende opslag van goederen en afvalverwijdering kunnen naleven.	BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03	Onder begeleiding warme maaltijden bereiden Gerechten <ul style="list-style-type: none"> • Basisfondsen • Basissoepen • 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</i> (steeds in cursief!), 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, ...

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

– Administratieve code: 9515

16.1 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.

16.2 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.

16.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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

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

– Administratieve code: 9516

17.1 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.

17.2 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.

17.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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 reglementering bij het opstarten van een horecabedrijf kennen. De reglementering die van toepassing is op het beroep kennen. De reglementeringen kunnen toepassen.	BC 01 BC 01 BC 01	Beroepsreglementering toepassen	Specifieke beroepsreglementering.
HACCP-plan kunnen opstellen. Een risicoanalyse kunnen uitvoeren. De noodzakelijke controlesystemen kunnen inbouwen. Op het naleven van het veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen toezien. Het naleven van veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen evalueren. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. Bij risicosituaties kunnen ingrijpen.	BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02	Organisatie <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 Kostprijsberekening	Voeding- en drankencontrole.

18 Bibliografie

18.1 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

18.2 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

18.3 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/>

18.4 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

18.5 Toonbankbediening - Grootkeukenvoorbereiding

Convenience food handboek Food Academy

Cursus gemeenschapsrestauratie Erasmushogeschool J. Verhaeghe

Vademecum voor de catering

Cursus gemeenschaprestauratie (7 de specialisatiejaar) W.Oscé

www.unilever.be

18.6 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

18.7 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

18.8 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