



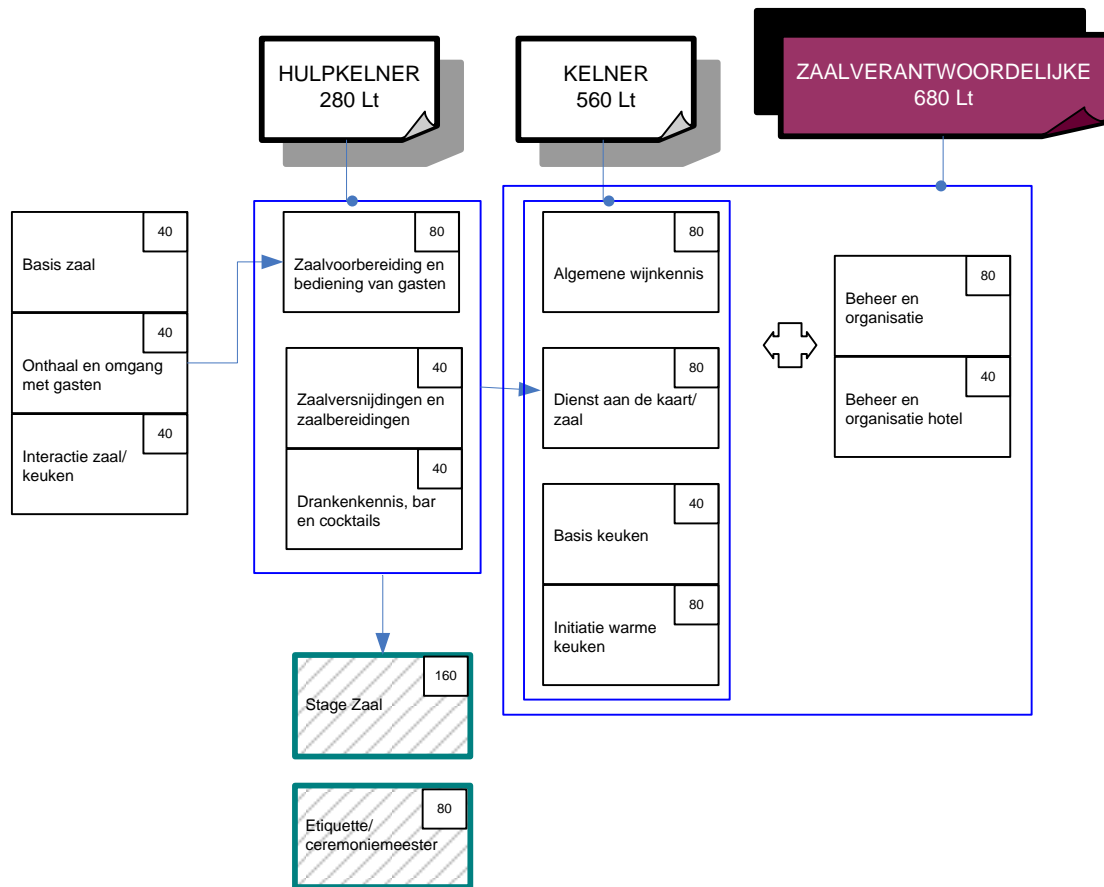
Leerplan

STUDIEGEBIED

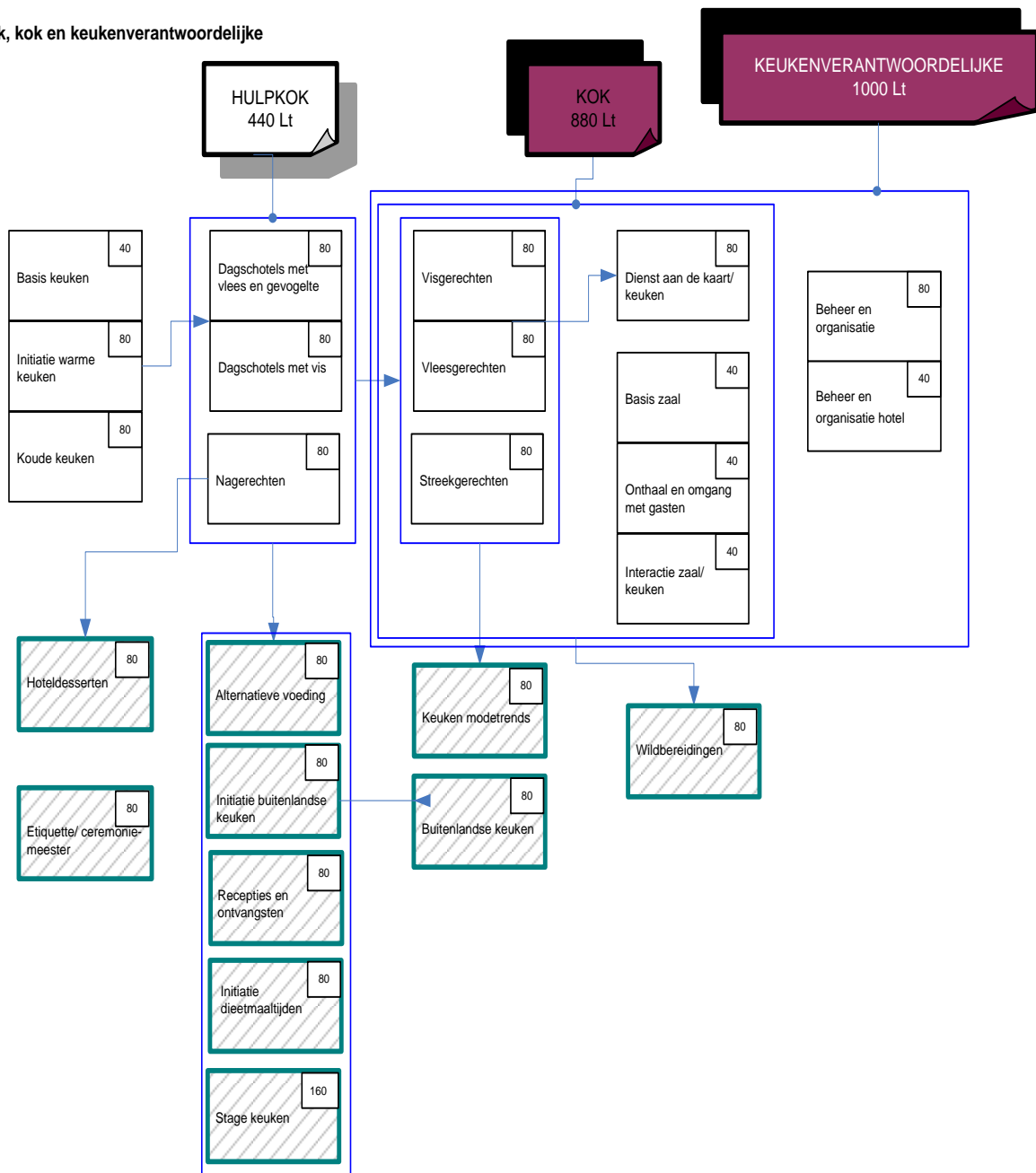
VOEDING

Secundair volwassenenonderwijs
Modulaire opleiding
Zwevende modules

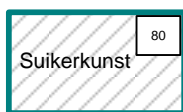
Hulpkellner, kellner en zaalverantwoordelijke



Hulpkok, kok en keukenverantwoordelijke



Ambachtelijk ijsbereider & Bereider van consumptie-ijs en tearoomspecialiteiten



Zwevende Modules Keuken

Naam	Code	Lestijden	Vak
Etiquette/ceremoniemeester	M VO 050	80 TV	Hotel
Hoteldesserten	M VO 051	80 PV	Praktijk hotel
Alternatieve voeding	M VO 052	80 PV	Praktijk hotel
Initiatie buitenlandse keuken	M VO 053	80 PV	Praktijk hotel
Buitenlandse keuken	M VO 054	80 PV	Praktijk hotel
Recepties en ontvangsten	M VO G065	20 TV - 60 PV	Hotel Praktijk hotel
Keuken modetrends	M VO 055	80 PV	Praktijk hotel
Initiatie dieetmaaltijden	M VO G061	20 TV - 60 PV	Hotel Praktijk hotel
Wildbereidingen	M VO 056	80 PV	Praktijk hotel
Stage keuken	M VO 057	160 PV	Praktijk hotel
Stage zaal	M VO 058	160 PV	Praktijk hotel
Suikerkunst	M VO G217	20 TV – 60 PV	Bakkerij Praktijk bakkerij

Meewerkende centra voor volwassenenonderwijs

Ingrid Van Cauter Katrien De Dobbeleer Karine Sevenants Jaonnes Buyle Luc Simons Guido Deville Francis Van Buggenhout	CVO Elishout COOVI
Danny Schamphelaere Frans De Clerck	CVO Leerdorp 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	9
1.1	Korte beschrijving en administratieve codes	9
1.1.1	Modules	9
1.1.2	Niveau	10
1.1.3	Studiebekrachtiging	10
2	Beginsituatie	11
3	Sleutelvaardigheden van de opleiding	12
3.1	Sleutelvaardigheden	12
4	Pedagogisch-didactische wenken en didactische hulpmiddelen	13
5	Evaluatie van de cursisten	15
5.1	Evaluatie in het volwassenenonderwijs	15
5.2	Doel van evaluatie	15
5.3	Kwaliteit van de evaluatie	15
6	Module: Etiquette/ceremoniemeester – 050 - 80 Lt TV	16
6.1	Algemene doelstelling van de module	16
6.2	Beginsituatie	16
6.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	17
7	Module: Hoteldesserten – 051 - 80 Lt PV	19
7.1	Algemene doelstelling van de module	19
7.2	Beginsituatie	19
7.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	20
8	Module: Alternatieve voeding – 052 - 80 Lt PV	24
8.1	Algemene doelstelling van de module	24
8.2	Beginsituatie	24
8.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	25
9	Module: Initiatie buitenlandse keuken – 053 - 80 Lt PV	27
9.1	Algemene doelstelling van de module	27
9.2	Beginsituatie	27
9.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	28
10	Module: Buitenlandse keuken – 054 - 80 Lt PV	30
10.1	Algemene doelstelling van de module	30
10.2	Beginsituatie	30
10.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	31
11	Module: Recepties en ontvangsten - G065 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)	33
11.1	Algemene doelstelling van de module	33
11.2	Beginsituatie	33
11.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	34
12	Module: Keuken modetrends – 055 - 80 Lt PV	36
12.1	Algemene doelstelling van de module	36
12.2	Beginsituatie	36
12.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	37

13	Module: Wildbereidingen – 056 - 80 Lt PV _____	39
13.1	Algemene doelstelling van de module _____	39
13.2	Beginsituatie _____	39
13.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	40
14	Module: Initiatie dieetmaaltijden - G061 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV) _____	43
14.1	Algemene doelstelling van de module _____	43
14.2	Beginsituatie _____	43
14.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	44
15	Module: Stage keuken - 057 - 160 Lt PV _____	47
15.1	Algemene doelstelling van de module _____	47
15.2	Beginsituatie _____	47
15.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	48
16	Module: Stage zaal – 058 - 160 Lt PV _____	50
16.1	Algemene doelstelling van de module _____	50
16.2	Beginsituatie _____	50
16.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	51
17	Bibliografie _____	53
17.1	Algemeen _____	53
17.2	Restaurant _____	55
17.3	Dieetmaaltijden _____	55
17.4	Dienst aan de kaart/keuken _____	56
17.5	Toonbankbediening - Grootkeukenvoorbereiding _____	56
17.6	Wildbereidingen _____	56
17.7	Drankenkennis, bar & cocktails _____	56
17.8	Modetrends _____	57

1 Inleiding

1.1 Korte beschrijving en administratieve codes

1.1.1 Modules

Hulpkelner 36419

- _ “Etiquette/ceremoniemeester” - 9660
- _ “Stage zaal” – 9661

Kelner 36863

- _ “Etiquette/ceremoniemeester” -9662
- _ “Stage zaal” – 9663

Zaalverantwoordelijke 36425

- _ “Etiquette/ceremoniemeester” - 9664
- _ “Stage zaal” – 9665

Hulpkok 36426

- _ “Hoteldesserten” - 9666
- _ “Etiquette/ceremoniemeester” - 9667
- _ “Alternatieve voeding” - 9668
- _ “Initiatie buitenlandse keuken” - 9669
- _ “Buitenlandse keuken” - 9670
- _ “Recepties en ontvangsten” - 9671
- _ “Initiatie dieetmaaltijden” - 9672
- _ “Stage keuken” – 9673

Kok 36862

- _ “Etiquette/ceremoniemeester” - 9674
- _ “Hoteldesserten” - 9575
- _ “Alternatieve voeding” - 9676
- _ “Initiatie buitenlandse keuken” - 9677
- _ “Buitenlandse keuken” - 9678
- _ “Recepties en ontvangsten” - 9679
- _ “Initiatie dieetmaaltijden” - 9680
- _ “Keuken modetrends” - 9681
- _ “Wildbereidingen” – 9682

Keukenverantwoordelijke 36423

- _ “Etiquette/ceremoniemeester” - 9684
- _ “Hoteldesserten” - 9585
- _ “Alternatieve voeding” - 9686
- _ “Initiatie buitenlandse keuken” - 9687

- _ “Buitenlandse keuken” - 9688
- _ “Recepties en ontvangsten” - 9689
- _ “Initiatie dieetmaaltijden” - 9690
- _ “Keuken modetrends” - 9691
- _ “Wildbereidingen” - 9692
- _ “Stage keuken” – 9633

Ambachtelijk ijsbereider 35079

- _ “Suikerkunst” – 8688

Bereider van consumptie-ijs en tearoomspecialiteiten 35085

- _ “Suikerkunst” - 8759

1.1.2 Niveau

Hulpkok

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

Kok

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

Keukenverantwoordelijke

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

Hulpkelner

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

Kelner

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

Zaalverantwoordelijke

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

Ambachtelijk ijsbereider

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

Bereider van consumptie-ijs en tearoomspecialiteiten

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

1.1.3 Studiebekrachtiging

Elke zwevende module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.

2 Beginsituatie

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

3 Sleutelvaardigheden van de opleiding

3.1 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
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
Een werkplan kunnen maken	In staat zijn om op systematische wijze te beslissen welke stappen men bij de uitvoering van een taak zal zetten.	SV10
Flexibiliteit	In staat zijn om zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, onder meer middelen, doelen, mensen en procedures.	SV12
Kunnen omgaan met informatie	In staat zijn informatie te verwerken, te verzamelen en te verstrekken.	SV16
Kwaliteitsbewustzijn	In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen.	SV17
Leerbekwaamheid	In staat zijn om, via geëigende leerprocessen, zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV18
Omgaan met stress	In staat zijn te leven met een aanvaardbare werkdruk, ook in moeilijke arbeidsomstandigheden (onder meer aard van het werk, de werkomgeving, tegenslagen en kritiek).	SV21
Problemen onderkennen en oplossen	Zien dat er een probleem is, waar het precies gesitueerd is en er een oplossing voor aanreiken.	SV23
Productieve taalvaardigheid Nederlands	In staat zijn zich op adequate wijze mondeling en schriftelijk in het Nederlands uit te drukken.	SV25
Veiligheids- en milieubewustzijn	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.	SV30
Verantwoordelijkheidszin	Aandacht nemen voor de consequenties van een taak en beslissingen nemen op basis van de consequenties ervan.	SV31

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: Etiquette/ceremoniemeester – 050 - 80 Lt TV

– Administratieve code:

6.1 Algemene doelstelling van de module

Deze module omvat het aanleren van vaardigheden en technieken om te functioneren als ceremoniemeester.

De nadruk ligt op:

- etiquette
- het uitvoeren van een begeleiding
- het begeleiden van een plechtigheid
- het begeleiden van diensten in een restaurant.

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 taak van een ceremoniemeester kunnen schetsen. De nodige deontologie aan de dag kunnen leggen. Communicatievaardigheden kunnen gebruiken. Een opdracht binnen de reglementering kunnen kaderen. Een opdracht binnen de opdracht van een opdrachtgever kunnen kaderen. Een planning kunnen uitvoeren. Kledij en bijhorigheden voor een opdracht kunnen dragen. Voorrangsregels kunnen toepassen. De feestdagen kunnen noemen. De Belgische protocollaire voorschriften kunnen toepassen. Rangorden kunnen toepassen. Eretekens, vlaggen, bloemen en nationale hymnen kunnen toepassen.	BC 01 BC 01 BC 01 BC 01 BC 01 BC 01 BC 01 BC 01 BC 01 BC 01	Een begeleiding	
Een huwelijk kunnen begeleiden. Een jubileum kunnen begeleiden. Een uitvaart kunnen begeleiden.	BC 02 BC 02 BC 02	Een plechtigheid	

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
Een tafelschikking kunnen toepassen. Tafel-etiquette kunnen toepassen. Een banketdienst kunnen begeleiden. Een receptie kunnen begeleiden. Een vergadering kunnen begeleiden. Een buffet kunnen begeleiden. Een tuinfeest kunnen begeleiden.	BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03	Diensten in een restaurant	

7 Module: Hoteldesserten – 051 - 80 Lt PV

– Administratieve code:

7.1 Algemene doelstelling van de module

Deze module omvat het bereiden van hoteldesserten.

De nadruk ligt op:

- het toepassen van bereidingswijzen
- het bereiden van garnituren.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne en aan beroepshoudingen;

7.2 Beginsituatie

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

- Nagerechten;

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. 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 	
Verschillende bereidingswijzen voor drooggebak kunnen toepassen. Verschillende bereidingswijzen voor mousses en bavarois kunnen toepassen. Kookdegen en vullingen kunnen bereiden. Chocolade kunnen smelten en kunnen verwerken. Verschillende bereidingswijzen voor dessertkoekjes kunnen toepassen. Diverse warme keukendesserten kunnen bereiden. Verwerkingstechnieken voor garnituren kunnen toepassen.	BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03	Bereidingstechnieken	
Roomijs kunnen bereiden. Sorbets kunnen bereiden. Verschillende smaken en ijsdesserten kunnen bereiden.	BC 04 BC 04 BC 04	Ijsbereidingen Ijsdesserten	

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
Verschillende fruitsoorten kunnen herkennen. Verschillende fruitsoorten kunnen versnijden en bewerken. Gekonfijt fruit kunnen verwerken. De juiste verhoudingen binnen een receptuur kunnen respecteren. Grondstoffen in de juiste volgorde kunnen vermengen. Verschillende dessertkoekjes kunnen bereiden. Chocolade kunnen tempereren en tableren. Chocolade kunnen verwerken. Halfpreparaten kunnen gebruiken en integreren.		Gerechten <ul style="list-style-type: none"> • Fruit • Taarten • Flan en bavarois • Cake, beslag, degen en koekjes • Bevroren desserts (roomijs, sorbet, soufflé glacé) • Chocolade • Sausen • Halfpreparaten 	Fruit: inheems, exotisch, citrus, ... Taarten: biscuit, flan en bavarois: renverséé, anglaise, banketbakkersroom, charlotte, cake, beslag en degen: flensjes, crèmes, kookbeslag, cake, meringue, zanddeeg, vetdeeg, bladerdeeg, ... Chocolade: smelten,spuiten, schrijven, ...
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	Chocoladegarnituren, chocoladeschrift,...
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,...

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
Ingrediënten correct kunnen afwegen. De luchtige consistentie tijdens het mengen kunnen behouden. Degen en beslagen kunnen uitrollen. De ijsturbine kunnen bedrijfsklaar maken. De ijsturbine kunnen gebruiken. Bindmiddelen correct kunnen gebruiken. Suiker kunnen karameliseren. Gaartechnieken kunnen toepassen. Gaartijden kunnen bepalen. Een afgewerkt gerecht uit de vorm kunnen halen.		Technieken	Bindmiddelen (gelatine, eieren, agar –agar, bloem) O.a. afwegen, mengen, uitrollen, ijsturbine, binden en bindmiddelen, karamel, gaartechnieken , spuiten, paneren, glaceren, démouller.

8 Module: Alternatieve voeding – 052 - 80 Lt PV

– Administratieve code:

8.1 Algemene doelstelling van de module

Deze module omvat het inoefenen van gerechten op basis van alternatieve voeding.

De nadruk ligt op:

- het bereiden van maaltijden met alternatieve voeding
- het verwerven van inzicht in de specifieke keukentechnologie
- het toepassen van specifieke bereidingstechnieken
- kennis van (de kenmerken van) alternatieve producten
- het behandelen van bestellingen en leveringen.

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

8.2 Beginsituatie

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

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

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	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> • Lokalen • Keukenmaterialen 	Werkplek, keuken, keukenmaterieel,...
De meest voorkomende alternatieve voedingswijzen kunnen opsommen. De kenmerken van de meest voorkomende alternatieve voedingswijzen kort kunnen toelichten. De voedingswaarde van alternatieve voedingswijzen kunnen aangeven.	BC 03 BC 03 BC 03	Alternatieve voedingswijzen	
Recepten kunnen lezen en kunnen begrijpen. Keukenmaterieel kunnen gebruiken. Producten kunnen voorbereiden. De specifieke bereidingstechnieken voor alternatieve voeding kunnen uitvoeren.	BC 04 BC 04 BC 04 BC 04	Alternatieve voeding	

9 Module: Initiatie buitenlandse keuken – 053 - 80 Lt PV

– Administratieve code:

9.1 Algemene doelstelling van de module

Deze module omvat de bereidingswijzen gehanteerd in het buitenland.

De nadruk ligt op:

- het bereiden van basisgerechten uit de buitenlandse keuken
- het verwerven van inzicht in buitenlandse keukentechnologie
- kennis van (de kenmerken van) uitheemse producten.

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

9.2 Beginsituatie

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

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

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 • Keukenmaterialen 	Werkplek, keuken, keukenmaterieel,...
De meest gebruikte uitheemse producten kunnen herkennen. De herkomst van uitheemse producten kunnen weergeven. Beknopt de specifieke kenmerken ervan kunnen aangeven. De gebruikswijze kunnen toelichten.	BC 03 BC 03 BC 03 BC 03	Uitheemse producten	
Recepten kunnen lezen en kunnen begrijpen. Een werkschema kunnen opstellen. Specifiek keukenmaterieel kunnen gebruiken. Specifieke bereidingstechnieken uit de buitenlandse keuken kunnen toepassen. Basisgerechten uit de buitenlandse keuken kunnen bereiden.	BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04	Bereiding buitenlandse gerechten	

10 Module: Buitenlandse keuken – 054 - 80 Lt PV

– Administratieve code:

10.1 Algemene doelstelling van de module

Deze module omvat bereidingswijzen gehanteerd in het buitenland.

De nadruk ligt op:

- het bereiden van buitenlandse specialiteiten
- het verwerven van inzicht in buitenlandse keukentechnologie
- kennis van (de kenmerken van) uitheemse producten.

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

10.2 Beginsituatie

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

- Visgerechten
- Vleesgerechten
- Streekgerechten.

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 • Keukenmaterialen 	Werkplek, keuken, keukenmaterieel,...
De meest gebruikte uitheemse producten kunnen herkennen. De herkomst van uitheemse producten kunnen weergeven. Beknopt de specifieke kenmerken ervan kunnen aangeven. De gebruikswijze kunnen toelichten.	BC 03 BC 03 BC 03 BC 03	Uitheemse producten	
Recepten kunnen lezen en kunnen begrijpen. Een werkschema kunnen opstellen. Specifiek keukenmaterieel kunnen gebruiken. Specifieke bereidingstechnieken uit de buitenlandse keuken kunnen toepassen. Specialiteiten uit de buitenlandse keuken kunnen bereiden.	BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04	Bereiding buitenlandse specialiteiten	

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

– Administratieve code:

11.1 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.

11.2 Beginsituatie

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

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

11.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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

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

12 Module: Keuken modetrends – 055 - 80 Lt PV

– Administratieve code:

12.1 Algemene doelstelling van de module

Deze module omvat de uitbreiding van de bereidingstechnieken nl. modegebonden bereidingen.

De nadruk ligt op:

- modegebonden gerechten klaarmaken
- het verwerven van inzicht in trends in de keukentechnologie
- het toepassen van modegebonden bereidingstechnieken.

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

12.2 Beginsituatie

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

- Visgerechten
- Vleesgerechten
- Streekgerechten.

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 BC 02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> • Lokalen • Keukenmaterialen 	
Recepten kunnen lezen en kunnen begrijpen. Een werkschema kunnen opstellen. Keukenmaterieel kunnen gebruiken. Modegebonden gerechten kunnen bereiden. Bereidingstechnieken nodig bij modetrends kunnen toepassen. Modegebonden restauratietechnieken en eetgewoonten kunnen toepassen. Een modegebonden gerecht kunnen presenteren. <i>Specifieke apparatuur kunnen gebruiken.</i>	BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03	Modegebonden gerechten	Aandacht voor de specifieke apparatuur eigen aan modegebonden gerechten.

13 Module: Wildbereidingen – 056 - 80 Lt PV

– Administratieve code:

13.1 Algemene doelstelling van de module

Deze module spitst zich toe op het voorbereiden en bereiden van wild.

De nadruk ligt op:

- kennis van (de kenmerken van) de voornaamste wildsoorten
- gerechten met pluim- en haarwild bereiden
- het verwerven van inzicht in specifieke keukentechnologie
- het toepassen van specifieke bereidingstechnieken
- het kennen van de vigerende wetgeving inzake het serveren van wild in de horeca.

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

13.2 Beginsituatie

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

- Dienst aan de kaart/keuken
- Basis zaal
- Onthaal en omgang met gasten
- Interactie zaal/keuken
- Visgerechten
- Vleesgerechten
- Streekgerechten.

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</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 • Keukenmaterialen 	
De vigerende wetgeving inzake het serveren van wild in de horeca kennen.	BC 03	Vigerende wetgeving inzake het serveren van wild	
De voornaamste wildsoorten kunnen opsommen. De kenmerken van de voornaamste wildsoorten kort kunnen toelichten. De voedingswaarde van wildsoorten kunnen aangeven. Een wildkalender (zie staatsblad) kunnen gebruiken.	BC 04 BC 04 BC 04 BC 04	Wildsoorten	

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
Recepten kunnen lezen en kunnen begrijpen. Een werkschema kunnen opstellen. Keukenmaterieel kunnen gebruiken. Wild op kwaliteitskenmerken kunnen controleren. Wild kunnen voorbereiden. Bereidingstechnieken kunnen toepassen. Basisbereidingen kunnen klaarmaken. Klassieke garnituren kunnen bereiden. Eigentijdse garnituren kunnen bereiden. Sauzen kunnen bereiden. Afleidingen van sauzen kunnen bereiden. Een gerecht kunnen presenteren. Wild en wildgerechten kunnen bewaren.	BC 05 BC 05 BC 05 BC 05 BC 05 BC 05 BC 05 BC 05 BC 05 BC 05 BC 05 BC 05 BC 05	Gerechten met wild	

14 Module: Initiatie dieetmaaltijden - G061 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)

– Administratieve code:

14.1 Algemene doelstelling van de module

In deze module wordt het samenstellen en het bereiden van dieetmaaltijden aangeleerd.

De nadruk ligt op:

- de beginselen van dieetleer
- het uitleggen met eigen woorden wat een dieet is; het aangeven in concrete situaties van het verschil tussen een dieetadvies en een dieetvoorschrift
- het bereiden van gerechten aangepast aan de meest voorkomende diëten.

Er wordt eveneens veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne.

14.2 Beginsituatie

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

- Visgerechten
- Vleesgerechten.

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 • Keukenmaterialen 	
Voedingswaarden van producten kunnen opzoeken. De rol van de voedingsstoffen kunnen toelichten. De voedingsstoffen in een dieet kunnen inpassen. Vervangingsproducten kunnen opzoeken.	BC 03 BC 03 BC 03 BC 03	Een voedingsmiddelentabel	
Basiskennis over de energetische waarde van voedingsmiddelen bij de samenstelling van de menu's in de gemeenschapsrestauratie kunnen aanwenden. Met de invloed van temperatuur op de voedende waarde rekening kunnen houden. De principes van gezonde voeding bij bepaalde voedingspatronen en diëten kunnen toepassen. Op een verantwoorde wijze grondstoffen en/of vervangmiddelen i.p.v. vetten, suikers, zout i.f.v. de bedrijfssituatie of de klant kunnen kiezen.	BC 04 BC 04 BC 04 BC 04	Voedingsleer Dieetleer	Koken, stoven, steamen, (, snelkoelen, regenereren.

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
Algemene dieetrichtlijnen kunnen toepassen. De voedingswaarden kunnen berekenen. Recepten kunnen lezen en kunnen begrijpen. Keukenmaterieel kunnen gebruiken. Producten kunnen klaarzetten. Groenten en fruit kunnen versnijden. De specifieke technieken van dieetkeuken kunnen uitvoeren. Suikerarme, zoutarme en vetloze gerechten kunnen maken. Een gerecht kunnen presenteren. Een etiket kunnen lezen.	BC 05 BC 05 BC 05 BC 05 BC 05 BC 05 BC 05 BC 05 BC 05 BC 05	Dieetmaaltijden Gezonde voeding	

15 Module: Stage keuken - 057 - 160 Lt PV

– Administratieve code:

15.1 Algemene doelstelling van de module

Deze module voorziet de mogelijkheid van een stage in een keuken.

De nadruk ligt op:

- het toepassen van de basiscompetenties uit de opleiding kok
- het strikt en stipt in acht nemen van alle regels van keukenhygiëne.

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

15.2 Beginsituatie

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

- Basis keuken
- Initiatie warme keuken
- Koude keuken
- Dagschotels met vlees en gevogelte
- Dagschotels met vis
- nagerechten".

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 BC 02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> • Lokalen • Keukenmaterialen 	
De basiscompetenties uit de opleiding hulpkok kunnen toepassen. Strikt en stipt alle regels van keukenhygiëne in acht kunnen nemen.	BC 03 BC 03	Opdrachten in een keuken (stageplaats)	

16 Module: Stage zaal – 058 - 160 Lt PV

– Administratieve code:

16.1 Algemene doelstelling van de module

Deze module voorziet de mogelijkheid van een stage in een zaal (restaurant).

De nadruk ligt op:

- het toepassen van de basiscompetenties uit de opleiding kelner
- het hanteren van correcte gesproken en geschreven taal
- het aannemen van een correcte houding.

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

16.2 Beginsituatie

De cursist heeft de basiscompetenties bereikt van de modules

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

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. Glas en gleiswerk voor de afwas kunnen sorteren. zaalmaterieel kunnen reinigen. 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	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> • Lokalen • Zaalmaterialen 	
De basiscompetenties uit de opleiding hulpkelner kunnen toepassen. Correcte gesproken en geschreven taal kunnen hanteren. Een correcte houding kunnen aannemen.	BC 03 BC 03 BC 03	Opdrachten in een zaal (stageplaats)	

17 Bibliografie

17.1 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 slagers en spekslagers, 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, 2009, ISBN 90 731 9156 4

ADRIA. F, El Bulli 2003-2004, 2003

KVLV, Ons kookboek, K.V.L.V, 2000, ISBN 90 804 8442 3

MARIEN. E, Cook En Chemist, Karakter, 2007, ISBN 90 611 2915 X

Escoffier.A, Guide Culinaire (Nouvelle Edition Broche) , Flammarion, 2001, ISBN 208200483X

Gringoire, Saulnier, Le Repertoire De La Cuisine , Flammarion, 1993, ISBN 2082000192

Robuchon.j, Grote Larousse Ganstronomique (Handboek voor de mondiale gastronomie), Kosmos, 2009, ISBN 9021530368

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

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

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

www.ecolab.com

www.johnsondiverseylever.com Reinigingssystemen

www.lithofin.com

www.horecanet.be Opleidingen voor kamermeisjes

www.alpheios.be Chemische producten

www.amorimcork.com Kurk

17.2 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

17.3 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/>

17.4 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

17.5 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

17.6 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

17.7 Drankenennis, bar & cocktails

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

HORECA BRANCHE INSTITUUT, Drankenennis deel 2, Zoetermeer, 2009, ISBN 9052115281.

CAILHOL M. et GROSSELIN B, Pratique du bar et des cocktail, technologie du bar, gestion, uitg. BPI, Parijs, 1992, ISBN 2857080883

BROOM D, De barkeepers bijbel, uitg. Het spectrum, Nederland, 2009, ISBN 9027491879

17.8 Modetrends

Culinaire saisonnier, lente 2009

Culinaire saisonnier, zomer 2009

Ambiance culinaire

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

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

Herman Sergio, Sergio, ISBN 90-7769525-7

www.gastronomenweb.net

www.wikipedia.be

www.passionforfood.be