

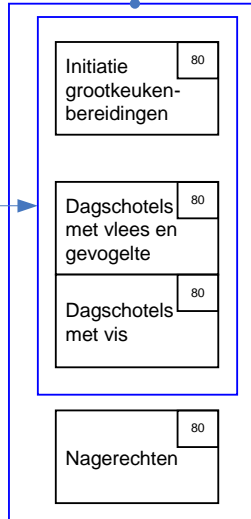
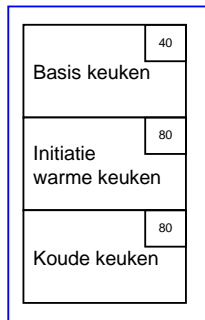
Leerplan

STUDIEGEBIED

VOEDING

Secundair volwassenenonderwijs
Modulaire opleiding
Grootkeukenhulpkok
BO VO 019

GROOTKEUKEN-
HULPKOK
520 Lt
36866



| Naam | Code | Lestijden | Vak |
|---------------------------------------|-------------|------------------|--|
| Basis keuken | M VO G001 | 10 TV - 30 PV | Hotel Praktijk hotel |
| Initiatie warme keuken | M VO G033 | 20 TV - 60 PV | Hotel Praktijk hotel |
| Koude keuken | M VO G034 | 20 TV - 60 PV | Hotel Praktijk hotel |
| Dagschotels met vlees en gevogelte | M VO G035 | 20 TV - 60 PV | Hotel Praktijk hotel |
| Dagschotels met vis | M VO G036 | 20 TV - 60 PV | Hotel Praktijk hotel |
| Nagerechten | M VO G037 | 20 TV - 60 PV | Hotel Praktijk hotel Bakkerij Praktijk bakkerij |
| Initiatie grootkeukenbereidingen | M VO G059 | 20 TV - 60 PV | Hotel Praktijk 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 | 7 |
| 1.4 | Niveau en soort vak | 7 |
| 2 | Beginsituatie | 8 |
| 3 | Algemene doelstellingen van de opleiding | 9 |
| 3.1 | Doelstellingen | 9 |
| 3.2 | Sleutelvaardigheden | 9 |
| 4 | Pedagogisch-didactische wenken en didactische hulpmiddelen | 11 |
| 5 | Evaluatie van de cursisten | 13 |
| 5.1 | Evaluatie in het volwassenenonderwijs | 13 |
| 5.2 | Doel van evaluatie | 13 |
| 5.3 | Kwaliteit van de evaluatie | 13 |
| 6 | Module: Basis keuken - G001 - 40 Lt (10 Lt TV & 30 Lt PV) | 14 |
| 6.1 | Algemene doelstelling van de module | 14 |
| 6.2 | Beginsituatie | 14 |
| 6.3 | Leerplandoelstellingen en leerinhouden | 15 |
| 6.4 | Sleutelvaardigheden van de module | 17 |
| 7 | Module: Module Initiatie warme keuken - G033 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV) | 18 |
| 7.1 | Algemene doelstelling van de module | 18 |
| 7.2 | Beginsituatie | 18 |
| 7.3 | Leerplandoelstellingen en leerinhouden | 19 |
| 7.4 | Sleutelvaardigheden | 22 |
| 8 | Module: Koude keuken - G034 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV) | 23 |
| 8.1 | Algemene doelstelling van de module | 23 |
| 8.2 | Beginsituatie | 23 |
| 8.3 | Leerplandoelstellingen en leerinhouden | 24 |
| 8.4 | Sleutelvaardigheden | 28 |
| 9 | Module: Dagschotels met vlees en gevogelte - G035 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV) | 29 |
| 9.1 | Algemene doelstelling van de module | 29 |
| 9.2 | Beginsituatie | 29 |
| 9.3 | Leerplandoelstellingen en leerinhouden | 30 |
| 9.4 | Sleutelvaardigheden van de module | 33 |
| 10 | Module: Dagschotels met vis - G036 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV) | 34 |
| 10.1 | Algemene doelstelling van de module | 34 |
| 10.2 | Beginsituatie | 34 |
| 10.3 | Leerplandoelstellingen en leerinhouden | 35 |
| 10.4 | Sleutelvaardigheden | 38 |
| 11 | Module: Nagerechten - G037 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV) | 39 |
| 11.1 | Algemene doelstelling van de module | 39 |

| | | |
|------|---|----|
| 11.2 | Beginsituatie | 39 |
| 11.3 | Leerplandoelstellingen en leerinhouden | 40 |
| 11.4 | Sleutelvaardigheden | 42 |
| 12 | Module: Initiatie grootkeukenbereidingen - G059 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV) | 43 |
| 12.1 | Algemene doelstelling van de module | 43 |
| 12.2 | Beginsituatie | 43 |
| 12.3 | Leerplandoelstellingen en leerinhouden | 44 |
| 12.4 | Sleutelvaardigheden | 47 |
| 13 | Bibliografie | 48 |
| 13.1 | Algemeen | 48 |
| 13.2 | Restaurant | 50 |
| 13.3 | Dieetmaaltijden | 50 |
| 13.4 | Dienst aan de kaart/keuken | 51 |
| 13.5 | Toonbankbediening - Grootkeukenvoorbereiding | 51 |
| 13.6 | Wildbereidingen | 51 |
| 13.7 | Drankenkennis, bar & cocktails | 51 |
| 13.8 | Modetrends | 52 |

1 Inleiding

1.1 Algemene inleiding

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

De Grootkeukenhulpkok assisteert de grootkeukenkok bij het voorbereiden en het bereiden van de maaltijden en volgt zijn instructies op. De Grootkeukenhulpkok kan zelfstandig maaltijdcomponenten bereiden maar de eindverantwoordelijkheid ligt bij de grootkeukenverantwoordelijke. De Grootkeukenhulpkok kan tevens meewerken aan de portionering en de distributie van de maaltijden.

1.2 Inhoud

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

Na de opleiding kan de cursist:

- richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven
- de lokalen en grootkeukenmaterialen onderhouden
- over de sector een algemeen beeld opbouwen
- basisbereidingen in de keuken uitvoeren
- onder begeleiding warme maaltijden bereiden
- onder begeleiding koude maaltijden bereiden
- maaltijden met vlees en gevogelte bereiden
- maaltijden met vis bereiden
- onder begeleiding grootkeukengerechten bereiden
- onder begeleiding de dienst aan de toonbank in een grootkeuken verzorgen
- de klanten bedienen.

1.3 Modules

De opleiding bestaat uit 7 modules:

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

De totale opleiding omvat dus 520 Lt.

De modules "Basis keuken", "Initiatie warme keuken", "Koude keuken" en "Nagerechten" zijn instapvrije modules. De modules "Basis keuken", "Initiatie warme keuken", "Koude keuken" zijn de instapvoorwaarde voor de modules "Dagschotels met vlees en gevogelte", "Dagschotels met vis" en "Initiatie grootkeukenbereidingen".

1.4 Niveau en soort vak

De opleiding omvat het totaal van 520 Lt:

- 130 Lt TV
- 390 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 **Grootkeukenhulpkok** hoort thuis in het studiegebied Voeding. Van deze opleiding is er geen beroepsprofiel gemaakt.

De Grootkeukenhulpkok assisteert de grootkeukenkok bij het voorbereiden en het bereiden van de maaltijden en volgt zijn instructies op. De Grootkeukenhulpkok kan zelfstandig maaltijdcomponenten bereiden maar de eindverantwoordelijkheid ligt bij de grootkeukenverantwoordelijke. De Grootkeukenhulpkok kan tevens meewerken aan de portionering en de distributie van de maaltijden.

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

Na de opleiding kan de cursist:

- richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven
- de lokalen en grootkeukenmaterialen onderhouden
- over de sector een algemeen beeld opbouwen
- basisbereidingen in de keuken uitvoeren
- onder begeleiding warme maaltijden bereiden
- onder begeleiding koude maaltijden bereiden
- maaltijden met vlees en gevogelte bereiden
- maaltijden met vis bereiden
- onder begeleiding grootkeukengerechten bereiden
- onder begeleiding de dienst aan de toonbank in een grootkeuken verzorgen
- de klanten bedienen.

3.2 Sleutelvaardigheden

| Sleutelvaardigheid | Specificatie | Code |
|----------------------------------|---|------|
| Accuratesse | In staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien. | SV02 |
| Doorzettingsvermogen | In staat zijn om ondanks moeilijkheden op een doel gericht te blijven. | SV09 |
| Een werkplan kunnen maken | In staat zijn om op systematische wijze te beslissen welke stappen men bij de uitvoering van een taak zal zetten. | SV10 |
| Flexibiliteit | In staat zijn om zich aan te passen aan gewijzigde omstandigheden onder meer middelen, doelen, mensen en procedures. | SV12 |
| Kunnen omgaan met informatie | In staat zijn informatie te verwerken, te verzamelen en te verstrekken. | SV16 |
| Kwaliteitsbewustzijn | In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen. | SV17 |
| Leerbekwaamheid | In staat zijn om via geëigende leerprocessen zijn competenties te verbreden en te verdiepen. | SV18 |
| 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 |
| Veiligheids- en milieubewustzijn | In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden. | SV30 |

| Sleutelvaardigheid | Specificatie | Code |
|---------------------------|--|-------------|
| Zin voor samenwerking | In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken. | SV35 |
| Zin voor esthetiek | Bij het uitvoeren van taken desgevallend ook esthetische overwegingen laten meespelen. | SV36 |

4 Pedagogisch-didactische wenken en didactische hulpmiddelen

| Algemene materiële benodigdheden | Specifieke benodigdheden module café | Specifieke benodigdheden modules zaal |
|---|--|---|
| Onderhoudsmateriaal en -materieel volgens HACCP richtlijnen | Toog met 2 wasbakken en tapinstallatie met toebehoren | Meubilair |
| Aangepaste werkruimte met warm en koud water | Glazen geschikt voor easy-drinking bieren en degustatiebieren | Restauranttafels |
| Kookfornuis | Espressomachine | Toontafel |
| Werktafels | Cona-installatie | Restaurantstoelen |
| Koelkast | Melior-kan | Dienstcommode met opbergmogelijkheden voor linnen.. |
| Afwasmachine | Theekan | Restaurantlinnen |
| Diepvriezer | 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 keuken - G001 - 40 Lt (10 Lt TV & 30 Lt PV)

– Administratieve code: 9593

6.1 Algemene doelstelling van de module

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

De nadruk ligt op:

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

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

6.2 Beginsituatie

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

6.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

| Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , eigen doelen (ED) | BC ED | 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 ED 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 basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!),</i> eigen doelen (ED) | BC ED | 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, ... |

6.4 Sleutelvaardigheden van de module

In deze module komen volgende sleutelvaardigheden aan bod

| Sleutelvaardigheid | Verklaring | Code |
|------------------------------|---|------|
| Accuratesse | Erop gericht zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien. | SV02 |
| 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 |
| 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 om informatie te verzamelen, te verwerken 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 |
| Zin voor samenwerking | In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken. | SV35 |

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

– Administratieve code: 9594

7.1 Algemene doelstelling van de module

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

De nadruk ligt op:

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

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

7.2 Beginsituatie

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

7.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

| Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , eigen doelen (ED) | BC ED | 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 ED 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 basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!),</i> eigen doelen (ED) | BC ED | 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 ED ED ED 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 basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!),</i> eigen doelen (ED) | BC ED | Leerinhouden | Pedagogisch-didactische wenken |
|--|--|---|---|
| Bereide gerechten op bord kunnen schikken. | ED | 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. | ED ED | 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. Snijtechnieken kunnen omschrijven. Snijtechnieken kunnen toepassen. Gaartechnieken kunnen omschrijven. Gaartechnieken kunnen toepassen. Doelgerichte keukentermen kunnen omschrijven. Doelgerichte keukentermen kunnen toepassen. | ED ED ED ED ED ED ED | Bewaartechnieken (koelen en vriezen) Snijtechnieken Gaartechnieken | Versnijdingstechnieken als eminceren, julienne, brunoise, paysanne, hakken Verschillende gefrituurde aardappelbereidingen zoals frieten, pont – neuf, stroaardappelen, ... Gaartechnieken zoals blancheren, pocheren, koken op zijn Engels, bakken, braden, stoven, frituren, smoren/braiseren, glaceren, gratineren, ... |

7.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen in deze module aan bod

| Sleutelvaardigheid | Verklaring | Code |
|------------------------------|---|------|
| Accuratesse | Erop gericht zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien. | SV02 |
| 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 om informatie te verzamelen, te verwerken 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 |
| Zin voor samenwerking | In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken. | SV35 |

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

– Administratieve code: 9595

8.1 Algemene doelstelling van de module

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

De nadruk ligt op:

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

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

8.2 Beginsituatie

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

8.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

| Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , eigen doelen (ED) | BC ED | 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 ED 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 basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!),</i> eigen doelen (ED) | BC ED | Leerinhouden | Pedagogisch-didactische wenken |
|---|--|--|---|
| De werkplek kunnen onderhouden. Keukenmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Keukenmaterieel kunnen reinigen. De keuken en bijhorende lokalen kunnen opruimen. De keuken en bijhorende lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan. | BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 | Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> • Lokalen • Keukenmateriaal | Demo vleessnijmachine demonteren en reinigen. Reiniging snelkoeler demonstreren. |
| Keukenmaterieel kunnen gebruiken. Producten kunnen klaarzetten. Groenten, fruit, vis, vlees en gevogelte kunnen voorbereiden. Elementaire basisbereidingstechnieken kunnen toepassen. Basissauzen kunnen bereiden. Basissoepen kunnen bereiden. De wetgeving betreffende opslag van goederen en afvalverwijdering kunnen naleven. In staat zijn binnen een voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien. | BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 SV 02 | Bereiding koude maaltijden | Creativiteit kan hierbij gestimuleerd worden. |

| Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!),</i> eigen doelen (ED) | BC ED | Leerinhouden | Pedagogisch-didactische wenken |
|---|---|-------------------------|---|
| <p>Sausen kunnen bereiden.</p> <p>Gerechten met gelatine kunnen bereiden.</p> <p>De juiste verhouding binnen een receptuur kunnen respecteren.</p> <p>Een samengestelde salade kunnen opbouwen.</p> <p>Vis kunnen gebruiken in koude gerechten.</p> <p>Schaal en schelpdieren kunnen gebruiken in koude gerechten.</p> <p>Vlees en gevogelte kunnen gebruiken in koude gerechten.</p> <p>Groeten en fruit kunnen gebruiken in koude gerechten.</p> <p>Koude soepen kunnen bereiden.</p> <p>Groenten en fruit kunnen versnijden.</p> <p>Een marinade kunnen samenstellen voor specifiek gebruik.</p> <p>De versheid van producten kunnen bepalen.</p> <p>Het belang van hygiëne bij rauwe producten kunnen toelichten.</p> | <p>ED</p> <p>ED</p> <p>ED</p> <p>ED</p> <p>ED</p> <p>ED</p> <p>ED</p> <p>ED</p> <p>ED</p> <p>ED</p> <p>ED</p> <p>ED</p> <p>ED</p> <p>ED</p> | <p>Gerechten</p> | <p>Oliesausen en afleidingen, vinaigrettes.</p> <p>Koude soepen zoals gazpacho, vischysoise, vegetarisch, ...</p> <p>Aandacht besteden aan garingstijden.</p> <p>Codes op de verpakking van schaal en schelpdieren toelichten</p> <p>Aandacht vestigen op wisselend marktaanbod, prijzen, ...winkelbezoek met opdrachten.</p> <p>Hygiënisch kunnen omspringen met rauwe eieren, ...</p> <p>Sausen, gerechten met gelatine, gerechten met eieren, enkelvoudige salades, samengestelde salades, vis, schaal- en schelpdieren, vlees en gevogelte, groenten en fruit, soepen, marinades, rauwe producten, vulproducten,...</p> |
| <p>Apparatuur kunnen gebruiken.</p> | <p>ED</p> | <p>Keukenapparatuur</p> | <p>Veiligheid en onderhoud van keukentechnologie benadrukken.</p> <p>Cutters en hakmolens, snijmachines, snelkoeler,..</p> |

| Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!),</i> eigen doelen (ED) | BC ED | Leerinhouden | Pedagogisch-didactische wenken |
|--|----------------------------------|--|---|
| Koude gerechten kunnen garneren. <i>Bijzondere snijtechnieken kunnen toepassen.</i> | ED | Garnituren en garneren <ul style="list-style-type: none"> • Bijzondere snijtechnieken | Inoefenen van handvaardigheid en snijtechnieken om een decoratie te bekomen (groenten, kruiden, bloemen, ... Nadruk leggen op de presentatie van verschillende afgewerkte producten o.a: vorm, kleur, textuur, ... Bijzondere snijtechnieken als mandjes, bloemen uit groenten, ... |
| Versheid en kwaliteit van de verschillende ingrediënten kunnen herkennen. De kenmerken van courante ingrediënten kunnen omschrijven. | ED ED | Warenkennis | Olie, azijn, sla, ... |
| De techniek van het emulgeren beheersen. Soorten Chaud-froidsausen kunnen bereiden. Een koud buffet kunnen samenstellen. Een koud buffet kunnen opstellen. <i>De techniek van het roken kunnen toepassen.</i> Soorten marinades en hun gebruik kennen. Het kunnen verwerken van rauwe grondstoffen. <i>Vullingen, pasteien, mousses en terrines kunnen maken.</i> | ED ED ED ED ED ED | Technieken | Koud buffet opstellen rekening houdende met: samenstelling, opbouw, presentatie, prijs, doelgroep, gelegenheid, portionering, werkschema's en timing, planning. Verskil tussen warm roken en koud roken uitleggen. Aandacht besteden aan garingstijden.. Gelatineren inoefenen o.a: zalm 'Belle Vue'. O.a. Koude emulsiesausen, gelatineren, chaud-froidsausen, opstellen koud buffet, roken, vullingen, pasteien, mousses, terrines, galantine, marineren. |

8.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen in deze module aan bod

| Sleutelvaardigheid | Verklaring | Code |
|------------------------------|---|------|
| Accuratesse | Erop gericht zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien. | SV02 |
| 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 om informatie te verzamelen, te verwerken 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 |
| Zin voor samenwerking | In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken. | SV35 |

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

– Administratieve code: 9597

9.1 Algemene doelstelling van de module

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

De nadruk ligt op:

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

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

9.2 Beginsituatie

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

- Basis keuken
- Initiatie warme Keuken
- Koude keuken.

9.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

| Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!), eigen doelen (ED) | BC ED | 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 ED 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 hygiënerogels. Techniek handenwassen demonstreren. Aandacht voor haartooi. Schoonmaakplan doen naleven. Ongeval gebruiken als voorbeeld. |

| Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!), eigen doelen (ED) | BC ED | Leerinhouden | Pedagogisch-didactische wenken |
|---|---|---|---|
| De werkplek kunnen onderhouden. Keukenmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Keukenmaterieel kunnen reinigen. De keuken en bijhorende lokalen kunnen opruimen. De keuken en bijhorende lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan. | BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 | Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> • Lokalen • keukenmateriaal | Demo vleessnijmachine demonteren en reinigen. Reiniging snelkoeler demonstreren. |
| Een werkschema kunnen opstellen. Recepten kunnen lezen en kunnen begrijpen. Keukenmaterieel kunnen gebruiken. Producten kunnen klaarzetten. Groenten en fruit kunnen voorbereiden. Vlees en gevogelte kunnen voorbereiden. Bereidingen met vlees en gevogelte kunnen uitvoeren. Na de bereiding kunnen versnijden en kunnen schikken. Begeleidende sauzen voor vlees en gevogelte kunnen bereiden. Soepen op basis van vlees en gevogelte kunnen bereiden. | BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 | Maaltijden met vlees en gevogelte | |
| <i>Een dagschotel/dagmenu kunnen samenstellen rekening houdend met seizoen.</i> <i>Een dagschotel/dagmenu kunnen samenstellen rekening houdend met de foodcost.</i> <i>Een dagschotel/dagmenu kunnen samenstellen rekening houdend met de voedingsdriehoek.</i> | | Dagschotels <ul style="list-style-type: none"> • Seizoen • Foodcost • Voedingswaarde | |

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

9.4 Sleutelvaardigheden van de module

In deze module komen volgende sleutelvaardigheden aan bod

| Sleutelvaardigheid | Verklaring | Code |
|----------------------------------|---|------|
| Accuratesse | Erop gericht zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien. | SV02 |
| 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 om informatie te verzamelen, te verwerken en te verstrekken. | SV16 |
| Kwaliteitsbewustzijn | In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen. | SV17 |
| Leerbekwaamheid | In staat zijn om, via geëigende leerprocessen, zijn competenties te verbreden en te verdiepen. | SV18 |
| Veiligheids- en milieubewustzijn | In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden. | SV30 |
| Zin voor samenwerking | In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken. | SV35 |
| Zin voor esthetiek | Bij het uitvoeren van taken desgevallend ook esthetische overwegingen laten meespelen. | SV36 |

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

– Administratieve code: 9598

10.1 Algemene doelstelling van de module

Deze module omvat het aanleren van bereidingen met vis.

De nadruk ligt op:

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

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

10.2 Beginsituatie

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

- Basis keuken
- Initiatie warme Keuken
- Koude keuken.

10.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

| Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!), eigen doelen (ED) | BC ED | 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 ED 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 hygiënerogels. Techniek handenwassen demonstreren. Aandacht voor haartooi. Schoonmaakplan doen naleven. Ongeval gebruiken als voorbeeld. |

| Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!), eigen doelen (ED) | BC ED | Leerinhouden | Pedagogisch-didactische wenken |
|--|---|--|---|
| De werkplek kunnen onderhouden. Keukenmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Keukenmaterieel kunnen reinigen. De keuken en bijhorende lokalen kunnen opruimen. De keuken en bijhorende lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan. | BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 | Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> • Lokalen • keukenmateriaal | Demo vleessnijmachine demonteren en reinigen. Reiniging snelkoeler demonstreren. |
| Een werkschema kunnen opstellen. Recepten kunnen lezen en kunnen begrijpen. Keukenmaterieel kunnen gebruiken. Producten kunnen klaarzetten. Groenten en fruit kunnen voorbereiden. Vis kunnen voorbereiden. Bereidingen met vis kunnen uitvoeren. Na de bereiding kunnen versnijden en kunnen schikken. Begeleidende sauzen voor vis kunnen bereiden. Soepen kunnen bereiden. | BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 | Maaltijden met vis | |

| Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!), eigen doelen (ED) | BC ED | Leerinhouden | Pedagogisch-didactische wenken |
|---|--|---|--|
| Een dagschotel/dagmenu kunnen samenstellen rekening houdend met seizoenen. Een dagschotel/dagmenu kunnen samenstellen rekening houdend met de foodcost. Een dagschotel/dagmenu kunnen samenstellen rekening houdend met de voedingsdriehoek. Soepen kunnen bereiden door gebruik te maken van verschillende technieken. Vis kunnen bereiden door gebruik te maken van verschillende technieken. Groenten kunnen bereiden door gebruik te maken van verschillende technieken. Vulproducten kunnen bereiden door gebruik te maken van verschillende technieken. | ED ED ED ED ED ED | Dagschotels <ul style="list-style-type: none"> • Seizoen • Foodcost • Voedingswaarde Gerechten <ul style="list-style-type: none"> • Soepen • Vis • Groenten • Vulproducten | Groenten: samengestelde salades. |
| De regeneratiefunctie van een oven kunnen gebruiken. Een bain marie kunnen gebruiken. | ED ED | Apparatuur <ul style="list-style-type: none"> • Bain Marie, regeneratieoven | |
| Versheid en kwaliteit van de verschillende ingrediënten kunnen herkennen. De kenmerken van courante ingrediënten kunnen omschrijven. | ED ED | Warenkennis | Groenten. Vulproducten (aardappel, rijst, pasta). |
| Verschillende producten kunnen portioneren en panklaar maken. Verschillende producten in mise en place kunnen klaarzetten. Verschillende voorbereide producten kunnen bewaren. Verschillende producten op de juiste manier terug kunnen opwarmen. | ED ED ED ED | Technieken | Voedselveiligheid, dateren, labelen, ... Portioneren, Mise place, bewaren, regenereren, ... |

10.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen in deze module aan bod

| Sleutelvaardigheid | Verklaring | Code |
|----------------------------------|---|------|
| Accuratesse | Erop gericht zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien. | SV02 |
| 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 om informatie te verzamelen, te verwerken en te verstrekken. | SV16 |
| Kwaliteitsbewustzijn | In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen. | SV17 |
| Leerbekwaamheid | In staat zijn om, via geëigende leerprocessen, zijn competenties te verbreden en te verdiepen. | SV18 |
| Veiligheids- en milieubewustzijn | In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden. | SV30 |
| Zin voor samenwerking | In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken. | SV35 |
| Zin voor esthetiek | Bij het uitvoeren van taken desgevallend ook esthetische overwegingen laten meespelen. | SV36 |

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

– Administratieve code: 9599

11.1 Algemene doelstelling van de module

Deze module omvat het aanleren van nagerechten.

De nadruk ligt op:

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

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

11.2 Beginsituatie

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

11.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

| Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , eigen doelen (ED) | BC ED | 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 ED 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 basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!),</i> eigen doelen (ED) | BC ED | Leerinhouden | Pedagogisch-didactische wenken |
|---|---|--|--|
| De werkplek kunnen onderhouden. Keukenmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Keukenmaterieel kunnen reinigen. De keuken en bijhorende lokalen kunnen opruimen. De keuken en bijhorende lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan. | BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 | Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> • Lokalen • Keukenmateriaal | Demo vleessnijmachine demonteren en reinigen. Reiniging snelkoeler demonstreren. |
| Een werkschema kunnen opstellen. Recepten kunnen lezen en kunnen begrijpen. Keukenmaterieel kunnen gebruiken. Producten kunnen klaarzetten. Warme hoteldesserts kunnen uitvoeren. Koude hoteldesserts kunnen uitvoeren. Banketgebak kunnen uitvoeren. Decoratietechnieken en dresseertechnieken kunnen toepassen. | BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 | Nagerechten <ul style="list-style-type: none"> • Warme nagerechten • Koude nagerechten | |
| Apparatuur kunnen gebruiken. | ED | Apparaten | IJsturbine, snelklopper, weegschaal, oven, deegrol, deegsnijder, bakvormen, beaum meter, suikerthermometer,... |
| Een nagerecht kunnen opbouwen. Een nagerecht op bord/in glas kunnen dressereren. Een nagerecht kunnen versieren. Een garmeerzakje kunnen maken. | ED ED ED ED | Garnituren en garneren | |

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

11.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen in deze module aan bod

| Sleutelvaardigheid | Verklaring | Code |
|----------------------------------|---|-------------|
| Accuratesse | Erop gericht zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien. | SV02 |
| 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 om informatie te verzamelen, te verwerken en te verstrekken. | SV16 |
| Kwaliteitsbewustzijn | In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen. | SV17 |
| Leerbekwaamheid | In staat zijn om, via geëigende leerprocessen, zijn competenties te verbreden en te verdiepen. | SV18 |
| Veiligheids- en milieubewustzijn | In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden. | SV30 |
| Zin voor samenwerking | In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken. | SV35 |
| Zin voor esthetiek | Bij het uitvoeren van taken desgevallend ook esthetische overwegingen laten meespelen. | SV36 |

12 Module: Initiatie grootkeukenbereidingen - G059 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)

– Administratieve code: 9596

12.1 Algemene doelstelling van de module

Deze module omvat het toepassen van bereidingstechnieken in de grootkeuken.

De nadruk ligt op:

- het toepassen van bereidingstechnieken in een grootkeuken
- het toepassen van deze bereidingstechnieken op eenvoudige recepten
- het schikken en het aanvullen van een toonbank in een grootkeukenrestaurant zowel voor profit- als non-profitorganisaties
- het ontwikkelen van sociale en communicatieve vaardigheden
- het verwerven van inzicht via kennis van de keukenapparatuur in de structuur van de gemeenschapsrestauratie
- het bedienen van klanten in een grootkeukenrestaurant.

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:

- Basis keuken
- Initiatie warme Keuken
- Koude keuken.

12.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

| Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , eigen doelen (ED) | BC ED | 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 ED 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 basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!),</i> eigen doelen (ED) | BC ED | Leerinhouden | Pedagogisch-didactische wenken |
|--|--|---|--|
| De werkplek kunnen onderhouden. Grootkeukenmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Grootkeukenmaterieel kunnen reinigen. De grootkeuken en bijhorende lokalen kunnen opruimen. De grootkeuken 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 | |
| Aan de hand van een recept een werkplan kunnen opstellen. Specifieke vereisten voor een koude en warme lijn kunnen toepassen. Warme en koude basisbereidingen kunnen klaarmaken. Met basisbereidingen afleidingen kunnen maken. De basis bereidingstechnieken voor grootkeukengerechten kunnen toepassen. Gerechten kunnen versnijden. Gerechten kunnen portioneren. | BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 | Grootkeukengerechten | O.a. koken , bakken, stoven, steamen. roosteren, frituren. |

| Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!),</i> eigen doelen (ED) | BC ED | Leerinhouden | Pedagogisch-didactische wenken |
|--|--|---|---------------------------------------|
| Een toonbankplan kunnen uitvoeren. De klaargemaakte producten op uitzicht kunnen controleren. Voor de netheid en de hygiëne tijdens de dienst aan de toonbank kunnen instaan. De toonbank kunnen herschikken. De toonbank kunnen aanvullen. Risicosituaties kunnen melden. <i>Gerechten onder begeleiding kunnen distribueren.</i> | BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 | Dienst aan de toonbank in een grootkeuken | |
| De klanten kunnen onthalen. Op vraag van de klant uitleg kunnen geven. Een verkoopgesprek kunnen voeren. Producten kunnen portioneren. Op de noden van een klant kunnen reageren. | BC 05 BC 05 BC 05 BC 05 BC 05 | De klantenbediening | |

12.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen in deze module aan bod

| Sleutelvaardigheid | Verklaring | Code |
|----------------------------------|---|------|
| Accuratesse | Erop gericht zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien. | SV02 |
| Doorzettingsvermogen | In staat zijn om, ondanks, moeilijkheden, op een doel gericht te blijven. | SV09 |
| Een werkplan kunnen maken | In staat zijn om op systematische wijze te beslissen welke stappen men bij de uitvoering van een taak zal zetten. | SV10 |
| Flexibiliteit | In staat zijn om zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, onder meer middelen, doelen, mensen en procedures. | SV12 |
| Kunnen omgaan met informatie | In staat zijn om informatie te verzamelen, te verwerken 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 |
| 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 |
| Zin voor samenwerking | In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken. | SV35 |
| Zin voor esthetiek | Bij het uitvoeren van taken desgevallend ook esthetische overwegingen laten meespelen. | SV36 |

13 Bibliografie

13.1 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, 2009, 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, 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

13.2 Restaurant

Aurieres, Le service de restaurant d'étage et de thé, Flammarion, aris

Bisson, H., Roth, A., Technologie hôtelière, Tours

Bousault, Gestion hôtelière Equipement d'Hôtel, Flammarion, Paris

De cock, E., Zaalkennis voor restaurant, Van In, Lier

DE WILDE D., Menuleer, Pelckmans Kapellen, 2000, ISBN 90 289 2651 8

De wulf, J., Serveerkunde, Standaard Boekhandel

Ensig, G., Serveren en organiseren

Tschans, Découpage, flambage et images, Ecole hôtelière, Lausanne

Van eyckern, Menu- en serveerkunde, Misset

Vercambre, brengman, vanduffel, buyck, dewulf, Restaurant- en serveertechnieken

Werkgroep Belgische hotelscholen,, Zaalcursus

Culinaire encyclopedie, Elsevier

Etiquette, Elsevier

Larousse Gastronomique, Larousse

13.3 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/>

13.4 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

13.5 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

13.6 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

13.7 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

13.8 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

MINISTERIE VAN DE VLAAMSE GEMEENSCHAP
DEPARTEMENT ONDERWIJS EN VORMING
Onderwijsinspectie Volwassenenonderwijs

Advies tot goedkeuring van leerplannen

1 ADMINISTRATIEVE GEGEVENS

1.1 Benaming van het leerplan:

| | | | |
|----------------------------------|----------------------|-----------------------|------------------|
| Adviesnummer | 2010/209/6//D | | |
| Code indiener | Netoverschrijdend | | |
| Onderwijsniveau | Volwassenenonderwijs | | |
| Studiegebied / Leergebied | Voeding | | |
| Opleiding | Grootkeukenhulpkok | | |
| Rangschikking | | | |
| Organisatievorm | modulair | | |
| Planning | OF | Vervangt en heft | op vanaf |
| | | Gaat van kracht vanaf | 1 september 2010 |

1.2 Datum van ontvangst: 03/05/2010

1.3 Behandelende inspecteurs:

Eindverantwoordelijke: Boey Eddy

Collega's :

1.4 Gegevens m.b.t. de indiener van het leerplan:

Netoverschrijdende indiening

2 ADVIES

Advies betreffende het leerplan met kenmerk 2010/209/6//D: definitieve goedkeuring

2.1 Het leerplan

Het leerplan wordt definitief goedgekeurd en kan van kracht gaan als definitief goedgekeurd leerplan voor de vermelde doelgroep vanaf 1 september 2010.

2.2 De doelstellingen

Het leerplan bevat ten minste en herkenbaar de doelstellingen die noodzakelijk zijn voor het bereiken van de basiscompetenties en sleutelvaardigheden van het opleidingsprofiel Grootkeukenhulpkok Versie 1.0 BVR.

Naast de uitbreidingsdoelstellingen hebben de leerplanmakers er voor geopteerd om sommige modules rijkelijk te voorzien van eigen doelen (ED). Ze zijn een meerwaarde. Dit geldt vooral voor de volgende modules:

- Initiatie warme keuken
- Koude keuken
- Dagschotels met vlees en gevogelte
- Dagschotels met vis
- Nagerechten

De sleutelvaardigheden zijn verkaveld per module. In de soms omvangrijke lijst zijn sommige als een uitbreiding van de na te streven doelen opgenomen, maar is dit niet als dusdanig aangeduid. Dit geldt specifiek voor SV08 in de modules:

- Basis keuken
- Dagschotels met vlees en gevogelte

2.3 Eigen inbreng

Het leerplan geeft aan waar de ruimte voor eigen inbreng zich situeert.

2.4 Opbouw

Het leerplan maakt de systematiek duidelijk volgens welke het is opgebouwd. Het geeft de samenhang aan met voorafgaande of daaropvolgende modules.

2.5 Consistentie

Het leerplan bevat geen doelstellingen die strijdig zijn met de basiscompetenties en sleutelvaardigheden van het opleidingsprofiel Grootkeukenhulpkok Versie 1.0 BVR.

2.6 Materiële uitvoerbaarheid

Het leerplan vermeldt duidelijk welke materiële vereisten minimaal noodzakelijk zijn voor een goede uitvoering.

2.7 Verantwoordelijkheid indiener

De indiener is verantwoordelijk voor de eindredactie van het leerplan: vorm, lay-out en taalcorrectie hebben geen deel uitgemaakt van deze advisering.

Eventuele notities bij lezing van het leerplan (maken geen deel uit van de advisering):