

# Leerplan

OPLEIDING

**Kelner**

Modulair

Studiegebied  
Horeca

Goedkeuringscode: 2022/1749/6/D

Indieningsdatum: 31 mei 2022

---

## INHOUDSTAFEL

---

<b>1</b>	<b>Inleiding</b> .....	<b>3</b>
1.1	Modulair traject.....	3
1.2	Relatie tot het opleidingsprofiel.....	4
1.3	Totstandkoming van het leerplan.....	4
<b>2</b>	<b>Visie op het leren van volwassenen</b> .....	<b>4</b>
<b>3</b>	<b>Visie op de opleiding</b> .....	<b>6</b>
<b>4</b>	<b>Minimale materiële vereisten</b> .....	<b>8</b>
<b>5</b>	<b>Evaluatie van de cursisten</b> .....	<b>10</b>
5.1	Regelgeving m.b.t. evaluatie in het volwassenenonderwijs.....	10
5.2	Kwaliteit van de evaluatie.....	10
5.3	Breed evalueren.....	12
<b>6</b>	<b>Algemene doelstellingen van de opleiding</b> .....	<b>13</b>
<b>7</b>	<b>Leerplandoelstellingen per module</b> .....	<b>15</b>
7.1	Module: Initiatie ontvangst en bediening van gasten (M HR G012 – 80 lestijden).....	16
7.2	Module: Ontvangst en bediening van gasten (M HR G039 - 80 lestijden).....	20
7.3	Module: Organisatie en beheer van de zaal (M HR 040 – 80 lestijden).....	27
7.4	Module: Bereiding en bediening van dranken (M HR 041 – 80 lestijden).....	34
7.5	Module: Zaalbereidingen en -versnijdingen (M HR 042 – 80 lestijden).....	39

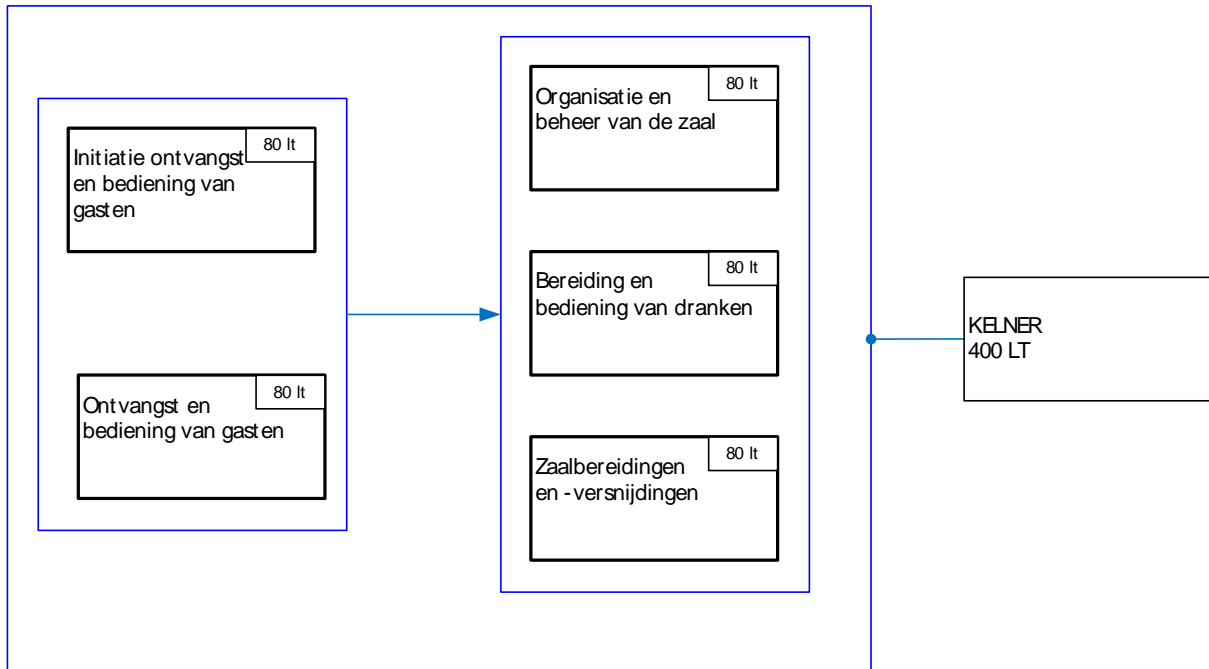
---

# 1 INLEIDING

---

## 1.1 MODULAIR TRAJECT

---



## 1.2 RELATIE TOT HET OPLEIDINGSPROFIEL

---

De opleiding **Kelner** hoort thuis in het studiegebied HORECA van het secundair volwassenenonderwijs en is modulair opgebouwd. Dit leerplan is gebaseerd op het gelijknamige opleidingsprofiel (goedkeuringsdatum BVR 11/03/2022 – B.S. 8/06/2022).

De opleiding is afgeleid van de erkende beroepskwalificatie Kelner [2020]. De beroepskwalificatie is ingeschaald op niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur.

De opleiding **Kelner** omvat in totaal 400 lestijden en wordt bekrachtigd met het certificaat KELNER.

In het opleidingsprofiel werd per module een selectie gemaakt van activiteiten en te integreren ondersteunende kennis uit de erkende beroepskwalificatie.

In dit leerplan worden per module alle activiteiten met de te integreren kenniselementen uit het opleidingsprofiel als leerplandoelstellingen opgenomen.

In het opleidingsprofiel werden ook generieke activiteitenblokken opgenomen: de leerplancommissie heeft deze generieke activiteiten verkaveld over de verschillende modules.

Attitudes worden niet afzonderlijk als dusdanig benoemd, noch in het opleidingsprofiel noch in de beroepskwalificatie waarvan het opleidingsprofiel is afgeleid. Dit leerplan gaat er van uit dat de door het beroepsveld gewenste attitudes waar nodig in de beroepskwalificatie mee in rekening zijn genomen in de formulering van de competenties.

Deze werkwijze heeft tot doel de opleiding op een competentiegerichte manier te benaderen, waarbij de focus ligt op het verwerven van competenties als zijnde een **geïntegreerd geheel van vaardigheden, kennis en attitudes**.

## 1.3 TOTSTANDKOMING VAN HET LEERPLAN

---

Dit leerplan kwam tot stand met medewerking van:

- CVO Vitant
- CVO De Verdieping
- CVO Cursa
- CVO Brussel
- CVO KISP
- Horeca Forma Vlaanderen

---

## 2 VISIE OP HET LEREN VAN VOLWASSENEN

---

Centraal in deze visie staan de competentieontwikkeling en de persoonlijke groei van de cursist. Een competentie wordt omschreven als de bekwaamheid om kennis, vaardigheden en attitudes in het handelen geïntegreerd aan te wenden voor maatschappelijke activiteiten (Decreet betreffende de kwalificatiestructuur, 30 april 2009). In het hoger onderwijs worden competenties domeinspecifieke leerresultaten genoemd. Dit houdt in dat het accent niet ligt op het onderwijzen door de leerkracht, maar wel op het leren door de cursist. Louter kennisoverdracht is te vermijden, aangezien in de 21<sup>ste</sup> eeuw kennis per definitie dynamisch en oneindig is. Er is te veel kennis om ze paraat te kunnen houden. **Leren omgaan met kennis** is daarom belangrijker dan de kennis op zich.

Concreet betekent dit een combinatie van volgende elementen:

- **het ontwikkelen van competenties is een groeiproces.** Door te leren reflecteren op zijn handelen komt de cursist geleidelijk tot een verbreding, verdieping en verrijking van zijn competenties. Verbreden houdt in dat de cursist de competenties kan toepassen in verschillende en in toenemend complexe situaties. Verdieping betekent dat de cursist de competenties door toenemende bewustheid en reflectie steeds beter integreert. Verrijking tenslotte wil zeggen dat de competenties steeds meer iets van de persoon zelf worden, dat de cursist ze bewuster inzet.
- **de cursist leert in een betekenisvolle context.** Kennis, vaardigheden en houdingen dienen zoveel mogelijk geïntegreerd te worden aangeboden. De kennis moet functioneel zijn. Dit verhoogt bovendien de intrinsieke motivatie van de cursist.
- **de nadruk ligt op kennisconstructie i.p.v. op kennisreproductie** door de cursist. Niet de vraag wat iemand leert, maar wel hoe hij leert komt centraal te staan. De activiteit van de leerkracht moet vooral gericht zijn op de kwaliteit van die kennisconstructie. Zijn rol verschuift van lesgever naar begeleider van leerprocessen.
- **de cursist leert in toenemende mate de verantwoordelijkheid op te nemen voor zijn eigen ontwikkeling.** Het is belangrijk dat de cursist zoveel mogelijk sturing kan geven aan het eigen leerproces omdat hierdoor de kwaliteit verhoogt van de kennis die hij verwerft. Dit houdt in dat ook voldoende aandacht gaat naar het ontwikkelen van metacognitieve vaardigheden zoals leren leren, leren reflecteren over het eigen leerproces en ontwikkelen van het zelfstandig leervermogen.
- **het onderwijs houdt rekening met individuele verschillen tussen cursisten.** Er moeten mogelijkheden worden ingebouwd tot differentiatie op vlak van studietempo, inhoud en leerweg. Uitwerken van individueel aangepaste leertrajecten en erkennen van eerder verworven competenties krijgen hierin hun plaats.
- Daaraan gekoppeld moet een **adequate leeromgeving** gecreëerd worden. Dat is een leeromgeving die:
  - levensecht is en uitnodigt tot activiteit, d.w.z. zoveel mogelijk aansluit bij de realiteit om de betrokkenheid van de cursist te verhogen;
  - naast cognitieve inhouden ook vaardigheden en attitudes betreft in het leerproces;
  - rekening houdt met de leerstijl van de cursist. De manier van leren is bepalend voor de kwaliteit van de opgedane kennis, inzichten en vaardigheden. Uit de confrontatie met andere leerstijlen ontwikkelt de cursist een eigen leerstijl;
  - het zelfgestuurd leren stimuleert door de cursist aan te moedigen en te ondersteunen om op een actieve wijze tot kennisconstructie te komen en te reflecteren over zijn leerproces;
  - zorgt dat de cursist systematisch het besef van eigen bekwaamheid ontwikkelt door het regelmatig geven van feedback en het leren reflecteren.

Elk centrum bepaalt zelf hoe het competentie-ontwikkellend onderwijs invult.

---

## 3 VISIE OP DE OPLEIDING

---

### Finaliteit

De finaliteit van de opleiding Kelner is uitdrukkelijk beroepsgericht. De beroepsgerichte finaliteit vormt de essentie en is bepalend voor de methodologische en didactische aanpak van deze opleiding.

Cursisten kunnen de meest uiteenlopende **bewegredenen** hebben om de opleiding aan te vatten, gaande van een louter persoonlijk ontwikkelingsperspectief tot en met de intentie om in het beroep te stappen, zich in bepaalde beroepsbekwaamheden te vervolmaken of een eigen zaak te starten. Het initieel perspectief van de cursisten kan in de loop van de opleiding of van de verdere levensloop trouwens ook wijzigen. Ongeacht of een cursist de opleiding volgt om louter persoonlijke dan wel beroepsgerichte redenen, zal de opleiding steeds vorm krijgen vanuit **een professionele benadering**. Dit houdt in dat elke cursist dezelfde competenties dient te bereiken en hetzelfde afsprakenkader dient na te leven. Een cursist die het **certificaatraject** afwerkt in het volwassenenonderwijs heeft een goede basisopleiding meegekregen en kan in de praktijk doorgroeien tot een ervaren, professionele vakman/-vrouw.

### Bijzondere aandacht

Doorheen de hele opleiding en in alle modules wordt in deze opleiding bijzondere aandacht besteed aan

- Voedselveiligheid en hygiëne: aandacht omtrent temperatuurbeheersing, kennis van allergenen en het belang van een goede etikettering zijn essentieel.
- Veiligheid: cursisten dienen op elk moment gewezen te worden op het veilig gebruik van toestellen en gereedschap, niet alleen in hun eigen belang, maar ook in het belang van hun mede-cursisten. Toestellen worden pas gebruikt nadat de correcte gebruiksaanwijzing werd uitgelegd.
- Ergonomisch werken: er dient voldoende aandacht te worden geschonken aan het correct ergonomisch tillen en verplaatsen van lasten (grondstoffen, degen, materiaal,...).
- Correcte beroepsattitude: o.a. respect voor materialen en grondstoffen, respect voor medecursisten en leerkrachten, samenwerken zijn cruciaal in deze opleiding.
- Rendabel en economisch werken: aandacht hebben voor food – en wastecost, prijsbepaling is belangrijk.
- Duurzaamheid: cursisten leren omgaan met ecologische voetafdruk, korte keten, lokale leveranciers en afvalbeheer.

### Aanpak

Geleidelijke opbouw en aangepaste trajecten: In de modules is er een geleidelijke opbouw wat moeilijkheidsgraad betreft. Naarmate de opleiding vordert worden technieken meer geïntegreerd. Ook de vakkennis gaat van basiskennis naar doorgedreven terminologie. Trajecten kunnen op maat van de cursist uitgewerkt worden waarbij zowel **verlengde** als **verkorte** trajecten een plaats krijgen. (cf. Visie op leren 'het onderwijs houdt rekening met de individuele verschillen tussen cursisten' en 'Het ontwikkelen van competenties is een groeiproces').

Extra inoefening en e-learning: Het inzetten van de beschikbare lestijd is steeds van essentieel belang. Het is daarom aangewezen dat de lesgever de cursisten adviseert en motiveert om de technieken buiten de lessen en buiten het centrum verder in te oefenen. Extra inoefening zorgt er voor dat het niveau stijgt en de lessen voor alle partijen vlotter zullen verlopen. Aandacht voor **e-learning** waarbij men interactief gebruik maakt van digitale toepassingen komt het leerproces van de cursist ten goede.

Praktijk- en werkplekgericht: Er wordt praktijkgericht les gegeven. In sommige modules kan er in een didactisch à la carte restaurant worden lesgegeven om de professionele realiteit zo goed mogelijk na te bootsen. De lesgever wijst de cursisten best ook op een aantal ecologische aspecten: steeds efficiënt omgaan met energie (elk misbruik leidt tot een grotere energiekost) en een correct afvalbeheer (cursisten dienen het afval correct te sorteren). Een beroepsgerichte opleiding vraagt **een realistische leeromgeving** (cf. visie op leren 'Adequate leeromgeving') en een **arbeidsmarktgerichte** aanpak. Vormen van werkplekleren inschakelen zijn nuttig en houden rekening met de leerstijl van de cursist.

Een gastdocent uitnodigen, een extra-murosactiviteit in een eigentijdse werksetting, een praktijkproef met gasten, ... . Dit is niet alleen een meerwaarde voor de cursist, maar ook voor het centrum zelf, dat op die manier voeling blijft houden met het werkveld.

Communicatie: De praktijkgerichte opleiding is de ideale setting om continu in dialoog te treden. Ook de communicatietechnieken bouwen we geleidelijk aan op tijdens het leertraject: van een respectvolle manier omgaan met gasten naar het formuleren van instructies naar collega's. Omgaan met een verscheidenheid aan culturen en doelgroepen (gasten, collega's, leveranciers, hiërarchisch meerderen) vraagt een gericht leerproces.

---

## 4 MINIMALE MATERIËLE VEREISTEN

---

Voor deze opleiding dient de leeromgeving alsook de overige materiële vereisten steeds te beantwoorden aan de reglementaire eisen op het vlak van (voedsel)veiligheid, hygiëne, gezondheid, ergonomie en milieu.

Er dienen voldoende infrastructuur, werkposten, uitrusting en leermiddelen beschikbaar te zijn in verhouding tot het aantal cursisten.

Het betreft de materiële vereisten die minimum noodzakelijk zijn voor een kwaliteitsvolle realisatie van het leerplan.

Om de leerplandoelstellingen geïntegreerd te realiseren is het noodzakelijk dat de lessen gegeven worden in een daartoe aangepaste leeromgeving.

### Algemeen

- Nutsvoorzieningen: warm en koud water, voldoende ventilatie- en verluchtingsmogelijkheden, internetverbinding met een aanvaardbare snelheid en elektriciteit.
- Actuele en accurate ICT-voorzieningen om op een kwaliteitsvolle manier met audiovisueel materiaal te kunnen werken.
- Persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM en CBM) in functie van de risicoanalyse.
- Voldoende bergruimte.
- EHBO-materiaal.
- Kleedruimte.
- Veiligheidsinstructiekaarten voor arbeidsmiddelen.
- Veiligheids- en gezondheidskaarten voor producten met gevaarlijke eigenschappen.

### Specifieke uitrusting en materialen

- Bestek
- Bordenwarmkast
- Glaswerk
- Ijsblokjesmachine
- Porselein
- Restaurantlinnen, tafelmoltons, tafellakens, napperons en servetten
- Decoratie (kandelaar, tafelverlichting, tafelnummer, broodmandje, peper- en zoutstel, azijn- en oliestel, ...)
- Warmhoudplaatjes
- Restauranttafels en -stoelen
- Ronde/rechthoekige dienplateaus
- Schoonmaakproducten, -materieel
- Toogmeubel met toebehoren (o.a. koelkast, afwasbak, espressomachine, tapinstallatie)
- Materialen voor zaalbereidingen en -versnijdingen (o.a. voorsnijmessen, planken, flambeertoestel, ..)
- Materialen/toestellen voor decanteren, chambereren, tappen, schenken, serveren wijnen en bieren
- Waterkaraffen
- Manuele en elektronische kassasystemen
- Betaalterminal
- Manuele en elektronische bestelsystemen
- Manuele en elektronische reservatiesystemen
- Werk- en beschermkledij





---

## 5 EVALUATIE VAN DE CURSISTEN

---

### 5.1 REGELGEVING M.B.T. EVALUATIE IN HET VOLWASSENENONDERWIJS

---

Het decreet van 20017 betreffende het volwassenenonderwijs stelt in art. 38, §1:

*“Een evaluatie is een deskundige beoordeling van de mate waarin de cursist de doelstellingen uit het goedgekeurde leerplan heeft bereikt.*

*Een evaluatie kan georganiseerd worden in de vorm van een permanente evaluatie of in de vorm van een afsluitende evaluatie.*

*Het centrum organiseert voor elke module een evaluatie”.*

De bovenstaande bepalingen gelden voor alle centra.

Elk centrum moet daarenboven een evaluatiereglement opstellen. De centra bepalen in dit reglement autonoom volgende zaken (decreet volwassenenonderwijs, art. 39):

*“1° de evaluatievoorwaarden;*

*2° de vorm van iedere evaluatie;*

*3° de tijdvakken waarbinnen de evaluaties worden afgelegd;*

*4° de samenstelling van de evaluatiecommissies;*

*5° de wijze van beraadslaging door de evaluatiecommissies en bekendmaking van de evaluatieresultaten;*

*6° de procedure waarbij conflicten die plaatsvinden tussen de cursisten en de leden van de evaluatiecommissie voor de beraadslaging, worden behandeld of waarbij vermoede materiële vergissingen die na het afsluiten van de beraadslaging zijn vastgesteld, kunnen worden rechtgezet;*

*7° de procedure voor vrijstelling van evaluaties en voor de regeling van betwistingen hierover.”*

### 5.2 KWALITEIT VAN DE EVALUATIE

---

Het uitgangspunt van elke evaluatie zijn de leerplandoelstellingen. Het is dan ook evident dat de evaluatie nagaat of en in hoeverre die doelen bereikt werden.

Elke module moet (afzonderlijk) worden geëvalueerd, ook indien het centrum ervoor opteert meerdere modules geïntegreerd aan te bieden.

#### 5.2.1 CRITERIA VOOR KWALITEITSVOLLE EVALUATIE

Gezien er op basis van evaluatiegegevens uitspraken en beslissingen worden genomen over cursisten, is het vanzelfsprekend dat dit gebeurt op basis van een kwaliteitsvolle evaluatie.

Een kwaliteitsvolle evaluatie voldoet minstens aan vier criteria: validiteit, betrouwbaarheid, transparantie en feedback.

➤ **Validiteit** : meet de evaluatie wat ze beoogt te meten?

Als je bijvoorbeeld wil nagaan of de cursisten in staat zijn een werkplan op te maken dan doe gebruik je hiervoor een praktijktoets en geen kennistoets.

Of een evaluatie al dan niet valide is kan je nagaan aan de hand van de volgende vragen:

- zijn vooraf de belangrijkste leerdoelen die geëvalueerd moeten worden vastgelegd?
- zijn al deze leerdoelen uitgewerkt in vragen of opdrachten?
- zijn de vragen en opdrachten representatief voor de aangeboden leerstof?
- wordt aan elke leerplandoelstelling een score toegekend in functie van het gewicht van deze leerplandoelstelling?
- zijn de beoordelingscriteria in overeenstemming met de leerplandoelstellingen?

➤ **Betrouwbaarheid:** is de beoordeling correct, zitten er geen meetfouten in?

Het resultaat van een evaluatie kan door allerlei factoren, gelegen bij de cursist, bij de leerkracht, bij de omgeving, de toets..., beïnvloed worden.

Als bijvoorbeeld de ene leraar tips geeft tijdens de toets en een andere leraar niet dan kan dit invloed hebben op het resultaat.

Voor een betrouwbare toetsing is het belangrijk om deze factoren zo goed mogelijk onder controle te houden.

Je kan de betrouwbaarheid verhogen door na te gaan of:

- de toets afgestemd is op het niveau van de cursisten
- er duidelijke beoordelingscriteria en normen zijn vastgelegd
- je op basis van de toets in zijn geheel een onderscheid kan maken tussen cursisten die de stof goed en minder goed beheersen
- er voor parallelklassen afspraken gemaakt zijn rond het opstellen en afnemen van toetsen
- er een verbeterleutel is
- de kans op een toevalstreffer wordt uitgesloten.

➤ **Transparantie:** duidelijke informatie over de evaluatieprocedure en de beoordelingsmodaliteiten.

Evaluatie geeft sturing aan het leerproces van de cursist. Door duidelijk te communiceren over de manier van evalueren en beoordelen worden de cursisten in staat gesteld zich degelijk voor te bereiden en de evaluatieopdracht adequaat uit te voeren.

Een evaluatie is transparant als de cursisten duidelijk geïnformeerd zijn over:

- het tijdstip
- de doelstellingen
- de verwachtingen
- de beoordelingscriteria
- de puntenverdeling
- de toegestane tijd.

Ook op niveau van het team is het belangrijk om duidelijk te communiceren zodat er meer overeenstemming ontstaat tussen de beoordelingsaanpak van de verschillende leerkrachten en er een evenwichtige spreiding van evaluatiemomenten kan worden gerealiseerd.

➤ **Feedback:**

Het evaluatieproces eindigt niet met het mededelen van resultaten, maar omvat ook het geven van feedback (hoe heb ik het gedaan) en feed forward (hoe kan ik het beter doen).

Het spreekt voor zich dat evaluatie authentiek, efficiënt en didactisch relevant is.

➤ **Authenticiteit:** levensechtheid

De evaluatieopdracht moet een zo goed mogelijke nabootsing zijn van reële situaties.

➤ **Efficiëntie:** haalbaarheid

Een evaluatie is haalbaar als ze efficiënt te ontwikkelen, af te nemen, te corrigeren en te scoren is. Bij het evalueren moet rekening gehouden worden met de beschikbare tijd en mogelijkheden. Het is daarom beter kleinschalig te starten en voldoende tijd te voorzien. Ook is het wenselijk dat je kan rekenen op de steun van collega's.

➤ **Didactische relevantie:**

De cursisten ervaren de opdracht als betekenis- en waardevol zodat ze er iets van kunnen bijleren.

### **5.2.2 WANNEER EVALUEREN?**

De regelgeving stelt dat een evaluatie kan georganiseerd worden in de vorm van een permanente evaluatie of in de vorm van een afsluitende evaluatie. Hiermee wordt bedoeld dat een centrum vrij is om te kiezen voor:

- één eindevaluatie op het einde van een module of
- meerdere evaluatiemomenten tijdens de looptijd van de module of
- een combinatie van beide.

Vanuit een competentiegerichte benadering van evaluatie verdient het aanbeveling dat je zowel ontwikkelings- als beoordelingsgericht evalueert.

### **5.3 BREED EVALUEREN**

---

Bij breed evalueren wordt gebruik gemaakt van verschillende evaluatievormen en -methodieken. Denk bijvoorbeeld aan co-evaluatie, peer-evaluatie, portfolio, zelf-evaluatie, casustoets, klassiek examen, simulatie ... Niet elke evaluatievorm is voor elk doel en op elk moment geschikt.

---

## 6 ALGEMENE DOELSTELLINGEN VAN DE OPLEIDING

---

In de opleiding Kelner leert de cursist om gasten te ontvangen, gerechten en dranken voor te stellen, bestellingen op te nemen, deze door te geven aan het bar- of keukenpersoneel, dranken en/of gerechten te serveren, ze eventueel af te werken of te versnijden aan tafel, de rekening op te maken en af te rekenen teneinde de gast optimaal te bedienen. Men leert ook hoe de reservaties op te nemen, het zaalplan op te stellen en bedienend personeel aan te sturen.

Klantvriendelijk, hygiënisch, voedselveilig, kostenbewust en efficiënt werken zijn een rode draad in deze opleiding.

De cursist maakt tijdens de opleiding kennis met de context waarin het beroep wordt uitgeoefend:

- **Omgevingscontext:**
  - Het beroep wordt uitgeoefend in restaurants, bars, hotels of feestzalen.
  - Het houdt functioneren in wisselende omgevingen in: restaurants, banketzalen, roomservice, buitenterras, mobiele restauratie (cruiseschip, trein, ...). Dit kan variëren van bedrijf tot bedrijf of binnen het bedrijf zelf.
  - Het functioneren in een hiërarchisch team is vereist.
  - Het beroep wordt uitgeoefend met flexibele uren: overdag, 's nachts, tijdens wekdagen, in het weekend en/of tijdens feestdagen, via onderbroken dienst (service-coupé) en met variabele roosters.
  - Het dragen van bedrijfskledij is meestal verplicht.
  - Het uitvoeren van de instructies en handelingen met respect voor het tijdschema is belangrijk.
  - De uitoefening van het beroep vereist een flexibele houding bij wisselende factoren: plotselinge ziekte van collega's, piekmomenten m.b.t. het aantal gasten, problemen met gasten, ...
  - De beroepsuitoefening staat in functie van het naleven van bedrijfsprocedures.
  - De kelner komt in contact met verschillende voedingsproducten, dranken en materialen.
  
- **Handelingscontext:**
  - De kelner wordt tijdens zijn beroepsuitoefening geconfronteerd met een diversiteit aan werkzaamheden: de hele zaal in het oog houden, het geven van informatie en adviezen, technische handelingen bij het verlenen van gastvrijheid, gelijktijdig uitvoeren en voeren van verkoopgesprekken, ...
  - De beroepsuitoefening vraagt een bijzondere aandacht voor het gelijktijdig interpreteren en opmerken van de inhoud van glazen, signalen van de gasten, signalen van de bar, signalen vanuit de keuken en de algemene situatie in de zaal.
  - Uiterste precisie en oplettendheid bij het uitvoeren van de beroepsactiviteiten zijn noodzakelijk.
  - De beroepsbeoefenaar moet dienst- en tijdschema's naleven.
  - Het beroep vereist het toepassen van principes van klantvriendelijkheid, etiquette, persoonlijk voorkomen en hygiëne.
  - Permanente aandacht voor voedselveiligheid en hygiëne op de werkplek is nodig.
  - Het beroep houdt het hanteren van lasten en langdurig rechtstaan en rondlopen in.
  - De uitoefening van het beroep vraagt een respectvolle houding en een correcte, duidelijke en doelgerichte communicatie met de gasten, de collega's en de hiërarchische meerderen.
  - Het betrouwbaar omgaan met informatie en gegevens van de gasten is vereist.
  - De kelner moet alert zijn wanneer de gasten normaal afwijkend gedrag vertonen en gepast reageren.
  - Het beroep vereist het afstemmen van de dienstverlening op de wensen en noden van de gasten.
  - Het kunnen omgaan met moeilijke gasten en hun klachten/specifieke verwachtingen en vragen is noodzakelijk.
  - Permanente aandacht voor de kwaliteit van de dienstverlening is noodzakelijk.
  - Het economisch omgaan met voedingsproducten is noodzakelijk.

- De beroepsbeoefenaar kan op piekmomenten goed en efficiënt functioneren.
- De beroepsbeoefenaar moet alert zijn voor de eigen veiligheid bij het hanteren van warme en koude borden/dienstmateriaal/machines/materiaal.

De beroepsbeoefenaar oefent zijn/haar beroep uit met volgende **graad van autonomie**:

- Is zelfstandig in
  - het uitvoeren van zijn eigen taken: de mise-en-place van de zaal, de bediening van de gast(en), het afruimen van de tafels, het opruimen en hygiënisch houden van de zaal, het openen en sluiten van het restaurant, het afrekenen met de gast.  
De kelner werkt onder de directe leiding en toezicht van de maître d'hôtel (of de zaalverantwoordelijke).
- Is gebonden aan
  - de instructies van de verantwoordelijke, het respecteren van bedrijfsprocedures en -afspraken, regels met betrekking tot voedselveiligheid en hygiëne, veiligheidsvoorschriften, principes van klantvriendelijkheid, etiquette en persoonlijk voorkomen.
- Doet beroep op de verantwoordelijke voor
  - problemen met de afrekening met de gast.

De beroepsbeoefenaar neemt tijdens zijn beroepsbeoefening volgende **verantwoordelijkheden** op:

- Werkt in teamverband
- Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn
- Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid
- Handelt integer
- Noteert de reservaties
- Stelt de zaal en de office op en maakt tafels klaar voor de dienst
- Maakt het terras klaar voor de dienst
- Onthaalt de gast bij aankomst in het restaurant, wijst hem een tafel toe en biedt de kaart aan
- Adviseert de gast bij zijn keuze van gerechten, al naargelang zijn smaak en de dagsuggestie en neemt de bestelling op
- Biedt de drankenkaart aan, adviseert de gasten en neemt de bestelling op
- Bereidt eenvoudige warme en koude dranken
- Bereidt complexe warme en koude dranken
- Dient de dranken op in de zaal
- Dient gerechten op in de zaal
- Werkt gerechten af (vlees versnijden, vis fileren, flamberen...)
- Bereidt de betaling van de consumptie voor
- Int de betaling voor de consumptie
- Ruimt de tafels af en maakt het restaurant schoon na de dienst
- Reinigt glazen en couverts (met stoom, met azijn...) en bergt het vaatwerk op
- Controleert de kassa bij het begin van de werkdag en telt bij de sluiting
- Stuur het bedienend personeel aan
- Leert medewerkers de richtlijnen van het bedrijf aan.

---

## 7 LEERPLANDOELSTELLINGEN PER MODULE

---

### Leeswijzer bij de leerplandoelstellingen en specifieke pedagogisch didactische wenken per module

Het leerplan bestaat uit drie kolommen die als volgt moeten gelezen worden:

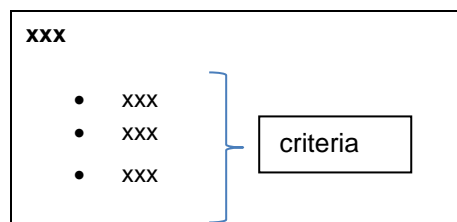
- In de eerste kolom staan de eigenlijke **leerplandoelstellingen**.

Het realiseren van de leerplandoelstellingen bij de cursisten vormt de **kernopdracht** van de leraar.

De leerplandoelstellingen dekken minstens de (basis)competenties zoals opgenomen in de erkende beroepskwalificatie/ het opleidingsprofiel. Ze geven weer welk gedrag van de cursisten verwacht wordt om aan te tonen dat zij de competenties verworven hebben. De leerplandoelstellingen:

- zijn geformuleerd in termen van waarneembaar gedrag;
- bevatten een (handelings)werkwoord dat duidelijk verwijst naar het vereiste beheersingsniveau;
- bevatten tevens de criteria die noodzakelijk zijn om de desbetreffende leerplandoelstelling te bereiken.

Voorbeeld:



De leerplandoelstellingen van de modules moeten worden gelezen in functie van

- de algemene doelstellingen van de opleiding, met inbegrip van context, autonomie en verantwoordelijkheid;
- de algemene doelstelling van de module.
- De **code** in de tweede kolom verwijst naar de code van de erkende beroepskwalificatie zoals opgenomen in het opleidingsprofiel, waardoor op een transparante manier wordt aangegeven hoe de competenties van de beroepskwalificatie/het opleidingsprofiel op een herkenbare manier in het leerplan zijn opgenomen.
- De derde kolom bevat de te integreren kenniselementen.
- De rechterkolom geeft een aantal **specifieke pedagogisch-didactische wenken** mee die inspirerend kunnen zijn bij het leerproces. Ze zijn echter vrijblijvend: uiteindelijk beslist de leraar eigenhandig over het didactisch proces binnen de visie op leren en evalueren van het centrum.

## 7.1 MODULE: INITIATIE ONTVANGST EN BEDIENING VAN GASTEN (M HR G012 – 80 LESTIJDEN)

### 7.1.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist de basiscompetenties i.v.m. het ontvangen en bedienen van gasten op een gepaste en gastvriendelijke manier: samenwerking tussen het keukenpersoneel en het zaalpersoneel is essentieel in het afstemmen van de dienstverlening op de wensen en noden van de gasten. Dit betreft eveneens het kunnen verwoorden wat er geserveerd wordt; de klant weet vandaag de dag graag wat op zijn bord ligt (allergieën, vegetarisch, lokale/bioproducten, enz.)

Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het voorbereiden en klaarzetten van zaal en tafels en het af- en opruimen.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

### 7.1.2 BEGINSITUATIE

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

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

### 7.1.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	<b>Handelt integer</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Respecteert de privacy van de gast</li><li>– Voert de werkzaamheden uit zonder te storen</li><li>– Gaat op ethische wijze om met informatie over de gast</li><li>– Respecteert, indien aanwezig, de deontologische code van de werkgever en/of gast</li><li>– Bespreekt vragen, problemen of conflicten met de juiste personen</li></ul>	4	<ul style="list-style-type: none"><li>– Basiskennis van interculturele gebruiken</li><li>– Kennis van principes van gastvriendelijkheid</li><li>– Kennis van correcte omgangsvormen</li></ul>	<u>Tips:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>– Maak gebruik van formele en informele leervormen cf. extra muros, gastdocent, vakbeurzen,...</li><li>– Maak gebruik van diverse leervormen met aandacht voor de digitale leeromgeving.</li></ul>



De cursist	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<p><b>Stelt de zaal op en maakt tafels klaar voor de dienst</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Leest het zaalplan</li> <li>– Schikt tafels en stoelen</li> <li>– Staat in voor de mise-en-place van de zaal: mastiek (schoonmaken) van zaalmateriaal of meubilair</li> <li>– Dekt de tafels: legt linnen, plooit servetten, plaatst bestek en vaatwerk, decoreert tafels en de zaal (indien van toepassing)</li> <li>– Staat in voor de mise-en-place van het dienstmateriaal (brood, boter, warmhoudplaatjes, ...)</li> <li>– Heeft aandacht voor de juiste atmosfeer (verlichting, geluid, temperatuur)</li> </ul>	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van werkorganisatie</li> <li>– Basiskennis van mise-en-place van de zaal</li> <li>– Kennis van gebruik van een zaalplan</li> <li>– Kennis van tafelschikking</li> <li>– Kennis van technieken om tafels op te maken</li> <li>– Kennis van mastiekeren</li> <li>– Kennis van FIFO/FEFO-principe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Integreer een lijst van interessante websites in je lesgebeuren.</li> <li>– Hanteer de 'Visie op de opleiding' als didactische richtlijn.</li> <li>– Contacteer de sectorconsulent van jouw regio voor een actuele lijst van ondersteunende materialen en relevante websites via <a href="https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten">https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten</a>.</li> </ul>
<p><b>Verwelkomt de gast</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Begroet de gast(en)</li> <li>– Neemt de jassen aan en brengt ze naar de vestiaire (indien van toepassing)</li> <li>– Informeert over het menu, aanbiedingen, suggesties</li> <li>– Verwittigt de zaalverantwoordelijke</li> </ul>	BK-0076-3 7	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van de regels van het onthaal</li> <li>– Basiskennis van lichaamstaal</li> <li>– Kennis van principes van gastvriendelijkheid</li> <li>– Kennis van etiquette</li> <li>– Kennis van samenstelling van gerechten</li> </ul>	
<p><b>Bereidt eenvoudige warme en koude dranken</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Gebruikt barmateriaal (koffiemachine, tapkraan...)</li> <li>– Doet de mise-en-place voor aperitieven, koffie en toebehoren (aperitiefhapjes, koekjes...)</li> <li>– Tapt/schenkt de voorgeschreven hoeveelheid drank in een glas volgens de richtlijnen</li> <li>– Vult de voorraad dranken aan</li> <li>– Bereidt eenvoudige warme dranken (koffie, thee...)</li> </ul>	11	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten</li> <li>– Kennis van FIFO/FEFO-principe</li> <li>– Kennis van dranken</li> <li>– Kennis van barmateriaal en machines</li> <li>– Kennis van versheid van producten door zintuiglijke controle</li> </ul>	

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	<b>Maakt de bestelling klaar</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leest de bestelling en geeft ze door</li> <li>- Zet de dranken klaar</li> <li>- Past het bestek aan volgens het gerecht en de menukeuze van de gast</li> </ul>	BK-0076-39	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten</li> <li>- Basiskennis van samenstelling van gerechten</li> <li>- Basiskennis van samenstelling van dranken</li> <li>- Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van gerechten</li> <li>- Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van dranken</li> <li>- Basiskennis van manuele bestelsystemen</li> <li>- Kennis van dranken</li> </ul>	
	<b>Dient gerechten en/of dranken op in de zaal</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Haalt dranken en maaltijden op</li> <li>- Bedient de gasten volgens de richtlijnen van het huis en de etiquette (op de Engelse manier, op een bord, op de Franse manier, op de Russische manier, onder een stolp)</li> <li>- Geeft toelichting over de bereiding en de ingrediënten</li> <li>- Past de richtlijnen van de etiquette toe</li> <li>- Hanteert de juiste kracht en snelheid bij bedienen van de gast en het afruimen van de tafel</li> <li>- Heeft aandacht voor de eigen veiligheid bij het hanteren van warme of koude borden/dienschalen/machines/materiaal</li> <li>- Beweegt zich in een beperkte ruimte zonder de gast(en) of collega's te hinderen</li> <li>- Wenst de gasten smakelijk eten en vraagt of alles naar wens is</li> <li>- Gaat op gepaste wijze om met vragen, problemen en klachten van de gast(en)</li> <li>- Houdt de gast(en) tijdens de maaltijd in de gaten, reageert alert op hun signalen</li> <li>- Serveert, indien nodig, gerechten na met dienstbestek</li> <li>- Houdt de glazen van de gast(en) in de gaten en schenkt bij indien nodig</li> </ul>	13-14	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Basiskennis van allergenen</li> <li>- Basiskennis van lichaamstaal</li> <li>- Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten</li> <li>- Basiskennis van samenstelling van dranken</li> <li>- Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van gerechten</li> <li>- Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van dranken</li> <li>- Kennis van dranken</li> <li>- Kennis van versheid van producten door zintuiglijke controle</li> <li>- Kennis van samenstelling van gerechten</li> <li>- Kennis van serveertechnieken</li> <li>- Kennis van portioneren bij het bedienen van de gast</li> </ul>	

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<b>Ruimt af</b> – Ruimt af als alle gasten klaar zijn met eten – Vraagt naar bijkomende wensen van de gast		BK-0076-3 11	– Basiskennis van lichaamstaal – Kennis van serveertechnieken	
<b>Ruimt de tafels af en maakt het restaurant schoon na de dienst</b> – Doet de mise-en-place voor de volgende gast – Zet de zaal op orde – Ruimt de tafels af – Brengt glazen, vaatwerk en gebruikte benodigdheden naar de spoelkeuken en/of bar voor de afwas – Verwijdert etens- en drankresten (indien van toepassing) – Doet de mise-en-place voor de volgende dienst – Rangschikt het bedieningsmaterieel en bergt het op – Zorgt voor orde en netheid in de zaal – Verzamelt en rangschikt het leeggoed – Maakt werkinstrumenten en meubilair schoon – Maakt de toog en de barapparatuur schoon – Reinigt volgens het reinigingsplan (afwassen van tafels, stofzuigen...)		18	– Basiskennis van werking van machines of materieel – Basiskennis van werkorganisatie – Basiskennis van mise-en-place van de zaal – Basiskennis van reinigingstechnieken – Basiskennis van reinigingsplannen – Kennis van gebruik van een zaalplan – Kennis van tafelschikking – Kennis van technieken om tafels op te maken	
<b>Reinigt glazen en couverts (met stoom, met azijn, ...) en bergt het vaatwerk op</b> – Verzamelt en sorteert het af te wassen materiaal – Wast de glazen manueel af of bedient de afwasmachine – Droogt glazen af en blinkt ze op – Bergt schoon materiaal op de daarvoor voorziene plaats op		19	– Basiskennis van werking van machines of materieel – Basiskennis van werkorganisatie – Basiskennis van reinigingsplannen	

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

## 7.2 MODULE: ONTVANGST EN BEDIENING VAN GASTEN (M HR G039 - 80 LESTIJDEN)

### 7.2.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module werkt de cursist verder op de basiscompetenties van de vorige module i.v.m. het ontvangen en bedienen van gasten op een gepaste en gastvriendelijke manier. Er wordt bijkomende aandacht besteed aan het werken in een zaal, een office, op een terras; klaarzetten en uitvoeren van buffetten en het mondeling gebruiken van een andere taal.

Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het voorbereiden en klaarzetten van zaal, terras en tafels en het af- en opruimen.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

### 7.2.2 BEGINSITUATIE

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

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

### 7.2.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	<b>Werkt in teamverband</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke</li><li>– Rapporteert aan de eindverantwoordelijke</li><li>– Werkt efficiënt samen met collega's</li><li>– Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema...)</li><li>– Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende</li><li>– Deelt vakkennis</li><li>– Vraagt zelf hulp of advies indien nodig</li><li>– Toont respect voor elke collega, functie of taak</li><li>– Draagt bij tot een aangename sfeer in het team</li><li>– Verplaatst zich in de positie van een collega</li><li>– Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren...)</li></ul>	1	<ul style="list-style-type: none"><li>– Basiskennis van communicatietechnieken</li><li>– Basiskennis van functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans</li><li>– Kennis van vakjargon in het Engels en het Frans</li></ul>	<u>Tips:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>– Maak gebruik van formele en informele leervormen cf. extra muros, gastdocent, vakbeurzen,...</li><li>– Maak gebruik van diverse leervormen met aandacht voor de digitale leeromgeving.</li><li>– Integreer een lijst van interessante websites in je lesgebeuren.</li><li>– Hanteer de 'Visie op de opleiding' als didactische richtlijn.</li><li>– Contacteer de sectorconsulent van jouw regio voor een actuele lijst van</li></ul>

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische werken
<p><b>Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe)</li> <li>– Werkt economisch en vermijdt verspilling</li> <li>– Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in</li> <li>– Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe</li> <li>– Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen</li> <li>– Past nieuwe technieken toe en leert ze aan</li> <li>– Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken</li> <li>– Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning</li> <li>– Werkt zorgvuldig en met oog voor detail</li> <li>– Organiseert de eigen taken binnen de opgelegde werkvolgorde</li> <li>– Controleert het eigen werk en voorkomen</li> <li>– Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering</li> <li>– Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen...</li> <li>– Sorteert afval volgens de richtlijnen</li> <li>– Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten</li> </ul>	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van ergonomie</li> <li>– Basiskennis van beveragecost en wastecost</li> <li>– Basiskennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen</li> <li>– Basiskennis van werking van machines of materieel</li> <li>– Basiskennis van ordening van materialen en benodigdheden</li> <li>– Kennis van HACCP-normen</li> <li>– Kennis van rekenvaardigheid in functie van economisch werken</li> </ul>	<p>ondersteunende materialen en relevante websites via <a href="https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten">https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten</a>.</p>	

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	<b>Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Respecteert de persoonlijke hygiëne</li> <li>– Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>– Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen</li> <li>– Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>– Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone</li> <li>– Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken</li> <li>– Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid</li> <li>– Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik</li> <li>– Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen</li> </ul>	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken</li> <li>– Basiskennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>– Basiskennis van allergenen</li> <li>– Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur</li> <li>– Basiskennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren en dranken</li> <li>– Basiskennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten</li> <li>– Kennis van HACCP-normen</li> <li>– Kennis van persoonlijke hygiëne</li> </ul>	
	<b>Stelt de zaal en de office op en maakt tafels klaar voor de dienst</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Organiseert de eigen werkzaamheden</li> <li>– Staat in voor de mise-en-place van het buffet</li> <li>– Vult de frigo aan (indien van toepassing)</li> </ul>	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van werkorganisatie</li> <li>– Kennis van FIFO/FEFO-principe</li> <li>– Basiskennis van het opstellen van een buffet</li> </ul>	

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	<b>Maakt het terras klaar voor de dienst</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Reinigt tafels, stoelen en ander terrasmeubilair</li> <li>– Reinigt de terrasvloer</li> <li>– Reinigt de asbakken en de vuilnisbakken</li> <li>– Staat in voor de mise-en-place van het terras (asbakken, kaarten, voorraad bestek en servetten, vuilniszakken...)</li> <li>– Leest het terrasplan</li> <li>– Schikt tafels en stoelen en zorgt voor de algehele netheid van het terras (opruimen van bloembakken, speelgoed, papiertjes, peuken...)</li> <li>– Reageert gepast op wisselende weersomstandigheden (regen, zon...)</li> </ul>	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van werkorganisatie</li> <li>– Basiskennis van mise-en-place van het terras</li> <li>– Basiskennis van reinigingstechnieken</li> <li>– Kennis van tafelschikking</li> <li>– Kennis van technieken om tafels op te maken</li> <li>– Kennis van mastiekeren</li> <li>– Kennis van gebruik van een terrasplan</li> </ul>	
	<b>Verwelkomt de gast</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Begroet de gast(en)</li> <li>– Neemt de jassen aan en brengt ze naar de vestiaire (indien van toepassing)</li> <li>– Informeert over het menu, aanbiedingen, suggesties</li> <li>– Verwittigt de zaalverantwoordelijke</li> </ul>	BK-0076-3 7	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van de regels van het onthaal</li> <li>– Basiskennis van lichaamstaal</li> <li>– Kennis van principes van gastvriendelijkheid</li> <li>– Kennis van etiquette</li> <li>– Kennis van samenstelling van gerechten</li> <li>– Basiskennis van mondeling taalgebruik van een andere taal (Frans, Engels, Duits...). De hulpkelner kan de gast begrijpen en met eenvoudige zinnen, met inbegrip van kennis van basisvakterminologie, informatie en advies verschaffen aan de gast.</li> </ul>	

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische werken
	<b>Bereidt eenvoudige warme en koude dranken</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gebruikt barmateriaal (koffiemachine, tapkraan...)</li> <li>- Doet de mise-en-place voor aperitieven, koffie en toebehoren (aperitiefhapjes, koekjes...)</li> <li>- Tapt/schenkt de voorgeschreven hoeveelheid drank in een glas volgens de richtlijnen</li> <li>- Vult de voorraad dranken aan</li> <li>- Bereidt eenvoudige warme dranken (koffie, thee...)</li> </ul>	11	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten</li> <li>- Kennis van FIFO/FEFO-principe</li> <li>- Kennis van dranken</li> <li>- Kennis van barmateriaal en machines</li> <li>- Kennis van versheid van producten door zintuiglijke controle</li> <li>- Basiskennis van beveragekost en wastecost</li> <li>- Kennis van rekensvaardigheid in functie van economisch werken</li> </ul>	
	<b>Maakt de bestelling klaar</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leest de bestelling en geeft ze door</li> </ul>	BK-0076-3 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Basiskennis van manuele en elektronische bestelsystemen</li> </ul>	



De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische werken
	<p><b>Dient gerechten en/of dranken op in de zaal of op het terras</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Haalt dranken en maaltijden op</li> <li>- Bedient de gasten volgens de richtlijnen van het huis en de etiquette (op de Engelse manier, op een bord, op de Franse manier, op de Russische manier, onder een stolp)</li> <li>- Geeft toelichting over de bereiding en de ingrediënten</li> <li>- Past de richtlijnen van de etiquette toe</li> <li>- Hanteert de juiste kracht en snelheid bij bedienen van de gast en het afruimen van de tafel</li> <li>- Heeft aandacht voor de eigen veiligheid bij het hanteren van warme of koude borden/dienschalen/machines/materiaal</li> <li>- Beweegt zich in een beperkte ruimte zonder de gast(en) of collega's te hinderen</li> <li>- Wenst de gasten smakelijk eten en vraagt of alles naar wens is</li> <li>- Gaat op gepaste wijze om met vragen, problemen en klachten van de gast(en)</li> <li>- Houdt de gast(en) tijdens de maaltijd in de gaten, reageert alert op hun signalen</li> <li>- Serveert, indien nodig, gerechten na met dienstbestek</li> <li>- Houdt de glazen van de gast(en) in de gaten en schenkt bij indien nodig</li> <li>- Registreert eventueel een extra bestelling van de gast(en)</li> <li>- Neemt deel aan de uitvoering van festiviteiten, banketten en buffetten</li> </ul>	13-14	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Basiskennis van allergenen</li> <li>- Basiskennis van lichaamstaal</li> <li>- Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten</li> <li>- Basiskennis van samenstelling van dranken</li> <li>- Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van gerechten</li> <li>- Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van dranken</li> <li>- Kennis van dranken</li> <li>- Kennis van versheid van producten door zintuiglijke controle</li> <li>- Kennis van samenstelling van gerechten</li> <li>- Kennis van serveertechnieken</li> <li>- Kennis van portioneren bij het bedienen van de gast</li> <li>- Basiskennis van mondeling taalgebruik van een andere taal (Frans, Engels, Duits...). De hulpkelner kan de gast begrijpen en met eenvoudige zinnen, met inbegrip van kennis van basisvakterminologie, informatie en advies verschaffen aan de gast</li> </ul>	
	<p><b>Ruimt af</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ruimt af als alle gasten klaar zijn met eten</li> <li>- Vraagt naar bijkomende wensen van de gast</li> </ul>	BK-0076-3 11	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Basiskennis van lichaamstaal</li> <li>- Kennis van serveertechnieken</li> <li>- Basiskennis van mondeling taalgebruik van een andere taal (Frans, Engels, Duits...). De hulpkelner kan de gast begrijpen en met eenvoudige zinnen, met inbegrip van kennis van basisvakterminologie, informatie en advies verschaffen aan de gast</li> <li>- Basiskennis van verkooptechnieken</li> </ul>	

De cursist	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<p><b>Bereidt de betaling van de consumptie voor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maakt de rekening voor de gast(en)</li> <li>- Brengt de rekening naar de tafel</li> <li>- Verwittigt de zaalverantwoordelijke</li> <li>- Neemt gepast afscheid van de gast</li> </ul>	16	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Basiskennis van elektronische kassasystemen</li> <li>- Basiskennis van mondeling taalgebruik van een andere taal (Frans, Engels, Duits...). De hulpkelner kan de gast begrijpen en met eenvoudige zinnen, met inbegrip van kennis van basisvakterminologie, informatie en advies verschaffen aan de gast</li> <li>- Basiskennis van lichaamstaal</li> </ul>	
<p><b>Ruimt de tafels af en maakt het restaurant en het terras schoon na de dienst</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Doet de mise-en-place voor de volgende gast</li> <li>- Zet de zaal op orde</li> <li>- Ruimt de tafels en het buffet af</li> <li>- Brengt glazen, vaatwerk en gebruikte benodigdheden naar de spoelkeuken en/of bar voor de afwas</li> <li>- Verwijdert etens- en drankresten (indien van toepassing)</li> <li>- Doet de mise-en-place voor de volgende dienst</li> <li>- Rangschikt het bedieningsmateriaal en bergt het op</li> <li>- Zorgt voor orde en netheid in de zaal en op het terras</li> <li>- Verzamelt en rangschikt het leeggoed</li> <li>- Maakt werkinstrumenten en meubilair schoon</li> <li>- Maakt de toog en de barapparatuur schoon</li> <li>- Reinigt volgens het reinigingsplan (afwassen van tafels, stofzuigen...)</li> <li>- Staat in voor het opruimen en beveiligen van het terras na de dienst</li> <li>- Waakt over de netheid en de hygiëne van de publieke ruimtes</li> <li>- Meldt technische defecten (vb. frigo's, koffieapparaat...)</li> </ul>	18	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Basiskennis van werking van machines of materieel</li> <li>- Basiskennis van werkorganisatie</li> <li>- Basiskennis van mise-en-place van de zaal</li> <li>- Basiskennis van reinigingstechnieken</li> <li>- Basiskennis van reinigingsplannen</li> <li>- Kennis van gebruik van een zaalplan</li> <li>- Kennis van tafelschikking</li> <li>- Kennis van technieken om tafels op te maken</li> <li>- Basiskennis van mise-en-place van het terras</li> <li>- Kennis van gebruik van een terrasplan</li> </ul>	

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

## 7.3 MODULE: ORGANISATIE EN BEHEER VAN DE ZAAL (M HR 040 – 80 LESTIJDEN)

---

### 7.3.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist, naast het onthalen, adviseren en bedienen van de gast, de competenties en kennis die nodig zijn om een zaal (office, terras) te beheren.

Men leert ook omgaan met reservaties, reservaties en rekeningen voorbereiden en medewerkers aansturen en te begeleiden.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

### 7.3.2 BEGINSITUATIE

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

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

### 7.3.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	<b>Noteert de reservaties</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Registreert de reservatie mondeling, telefonisch of online (gebruikt eventueel reservatiesoftware)</li><li>– Noteert de naam, aantal personen, datum, uur, eventueel speciale wensen van de reservering</li><li>– Communiceert de reservatie aan de (eind)verantwoordelijke</li></ul>	5	– Kennis van reservatiesystemen	<u>Tips:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>– Maak gebruik van formele en informele leervormen cf. extra muros, gastdocent, vakbeurzen,...</li><li>– Maak gebruik van diverse leervormen met aandacht voor de digitale leeromgeving.</li></ul>

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	<p><b>Stelt de zaal en de office op en maakt tafels klaar voor de dienst</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Raadpleegt de reservaties</li> <li>- Maakt een zaalplan en/of een terrasplan op</li> <li>- Staat in voor de mise-en-place van het buffet</li> <li>- Staat in voor de mise-en-place van aperitieven, nagerechten, koffie en toebehoren</li> </ul>	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kennis van het opstellen van een buffet</li> <li>- Kennis van mise-en-place van de zaal</li> <li>- Kennis van het opmaken van een zaalplan</li> <li>- Kennis van gebruik van een zaalplan</li> <li>- Kennis van tafelschikking</li> <li>- Kennis van technieken om tafels op te maken</li> <li>- Kennis van FIFO/FEFO-principe</li> <li>- Kennis van gebruik van een terrasplan</li> <li>- Kennis van het opmaken van een terrasplan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Integreer een lijst van interessante websites in je lesgebeuren.</li> <li>- Hanteer de 'Visie op de opleiding' als didactische richtlijn.</li> <li>- Contacteer de sectorconsulent van jouw regio voor een actuele lijst van ondersteunende materialen en relevante websites via <a href="https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten">https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten</a>.</li> </ul>
	<p><b>Maakt het terras klaar voor de dienst</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reinigt tafels, stoelen en ander terrasmeubilair</li> <li>- Reinigt de terrasvloer</li> <li>- Reinigt de asbakken en de vuilnisbakken</li> <li>- Staat in voor de mise-en-place van het terras (asbakken, kaarten, voorraad bestek en servetten, vuilniszakken...)</li> <li>- Leest het terrasplan</li> </ul>	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kennis van werkorganisatie</li> <li>- Kennis van mise-en-place van het terras</li> <li>- Kennis van reinigingstechnieken</li> </ul>	

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<p><b>Onthaalt de gast bij aankomst in het restaurant, wijst hem een tafel toe en biedt de kaart aan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Begroet de gast(en)</li> <li>- Controleert de reservatie (indien van toepassing)</li> <li>- Herkent trouwe en nieuwe gasten</li> <li>- Herkent de gewoonten van verschillende types van gasten</li> <li>- Komt zo goed mogelijk tegemoet aan hun verwachtingen</li> <li>- Neemt de jassen aan en brengt ze naar de vestiaire (indien van toepassing)</li> <li>- Wijst een plaats toe</li> <li>- Begeleidt gasten naar hun tafel</li> <li>- Gaat discreet om met gasten</li> <li>- Reageert correct bij normoverschrijdend gedrag van gasten</li> <li>- Benadert de gast, indien gewenst, in een andere taal (Frans, Engels, Duits....)</li> <li>- Geeft beperkte toeristische informatie op vraag van de gast</li> </ul>	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Basiskennis van beperkte streekgebonden toeristische informatie</li> <li>- Kennis van principes van gastvriendelijkheid</li> <li>- Kennis van mondeling taalgebruik van een andere taal (Frans, Engels, Duits...). De kelner kan de gast begrijpen en in zinnen, met kennis van elementaire vakterminologie, antwoorden, informatie verschaffen en de gasten adviseren</li> <li>- Kennis van de regels van het onthaal</li> <li>- Kennis van lichaamstaal</li> <li>- Kennis van etiquette</li> <li>- Kennis van verschillende types van gasten</li> </ul>		

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische werken
<p><b>Adviseert de gast bij zijn keuze van gerechten, al naargelang zijn smaak en de dagsuggestie en neemt de bestelling op</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Informeert en adviseert over het menu, aanbiedingen, suggesties, ...</li> <li>- Verkoopt een gerecht en/of drank overeenkomstig de bedrijfsstrategie</li> <li>- Geeft toelichting over de bereiding en de ingrediënten</li> <li>- Adviseert alternatieven bij allergieën en vaak voorkomende diëten</li> <li>- Informeert en adviseert over combinaties van gerechten en dranken</li> <li>- Heeft aandacht voor speciale wensen van de gast</li> <li>- Onthoudt of noteert de bestellingen (gerechten, dranken)</li> <li>- Registreert de bestelling</li> <li>- Geeft de bestelling en bijzonderheden door aan de keuken</li> </ul>	9	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kennis van rekensvaardigheid in functie van economisch werken</li> <li>- Kennis van allergenen</li> <li>- Kennis van principes van gastvriendelijkheid</li> <li>- Kennis van mondeling taalgebruik van een andere taal (Frans, Engels, Duits...). De kelner kan de gast begrijpen en in zinnen, met kennis van elementaire vakterminologie, antwoorden, informatie verschaffen en de gasten adviseren</li> <li>- Kennis van etiquette</li> <li>- Kennis van ingrediënten en voedingsproducten</li> <li>- Kennis van vaak voorkomende diëten</li> <li>- Kennis van samenstelling van gerechten</li> <li>- Kennis van bereidingswijzen en -tijden van gerechten</li> <li>- Kennis van verkooptechnieken (upselling...)</li> <li>- Kennis van rekensvaardigheid in functie van klantgericht werken</li> </ul>		

De cursist	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<p><b>Dient gerechten op in de zaal</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Past het bestek aan volgens het gerecht en de menukeuze van de gast</li> <li>– Haalt maaltijden op</li> <li>– Brengt de gerechten naar de tafel</li> <li>– Bedient de gasten volgens de richtlijnen van het huis en de etiquette (op de Engelse manier, op een bord, op de Franse manier, op de Russische manier, onder een stolp )</li> <li>– Past de richtlijnen van de etiquette toe</li> <li>– Wenst de gasten smakelijk eten en vraagt of alles naar wens is</li> <li>– Hanteert de juiste kracht en snelheid bij bedienen van de gast en het afruimen van de tafel</li> <li>– Beweegt zich in een beperkte ruimte zonder de gast(en) of collega's te hinderen</li> <li>– Serveert, indien nodig, gerechten na met dienstbestek</li> <li>– Ruimt de tafel af</li> <li>– Doet de mise-en-place van de tafel voor de volgende gast(en)</li> <li>– Houdt de gast(en) tijdens de maaltijd in de gaten, reageert alert op hun signalen</li> <li>– Registreert eventueel een extra bestelling van de gast(en)</li> <li>– Gaat op een gepaste wijze om met vragen, problemen en klachten van de gast(en)</li> <li>– Heeft aandacht voor de eigen veiligheid bij het hanteren van warme of koude borden/dienschalen/machines/materiaal</li> <li>– Neemt deel aan de voorbereiding en uitvoering van festiviteiten, banketten en buffetten</li> </ul>	14	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van allergenen</li> <li>– Kennis van mondeling taalgebruik van een andere taal (Frans, Engels, Duits...). De kelner kan de gast begrijpen en in zinnen, met kennis van elementaire vakterminologie, antwoorden, informatie verschaffen en de gasten adviseren</li> <li>– Kennis van lichaamstaal</li> <li>– Kennis van ingrediënten en voedingsproducten</li> <li>– Kennis van vaak voorkomende diëten</li> <li>– Kennis van samenstelling van gerechten</li> <li>– Kennis van bereidingswijzen en -tijden van gerechten</li> <li>– Kennis van versheid van producten door zintuiglijke controle</li> <li>– Kennis van technieken voor bediening (Engelse, Franse, Russische wijze, op een bord...)</li> <li>– Kennis van technieken om dienborden/borden te dragen</li> <li>– Kennis van technieken om schotels op te dienen</li> <li>– Kennis van portioneren bij het bedienen van de gast</li> </ul>	
<p><b>Bereidt de betaling van de consumptie voor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Voorziet voldoende wisselgeld in de kassa</li> <li>– Maakt de rekening voor de gast(en)</li> </ul>	16	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van manuele en elektronische bestelsystemen</li> <li>– Kennis van manuele en elektronische kassasystemen</li> </ul>	

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische werken
<p><b>Int de betaling voor de consumptie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Controleert de geldigheid van het betaalmiddel</li> <li>- Volgt de voorgeschreven procedure voor betalingen met een bankkaart</li> <li>- Ontvangt het te betalen bedrag en geeft correct wisselgeld terug</li> <li>- Neemt gepast afscheid van de gast</li> </ul>		17	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kennis van principes van gastvriendelijkheid</li> <li>- Kennis van manuele en elektronische kassasystemen</li> <li>- Kennis van inningsprocedures</li> <li>- Kennis van functionele rekenvaardigheden</li> <li>- Kennis van betaalmiddelen</li> </ul>	
<p><b>Ruimt de tafels af en maakt het restaurant schoon na de dienst</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maakt een reinigingsplan voor zaal en terras op</li> <li>- Zorgt voor orde en netheid in de zaal (behalve grondige schoonmaakbeurten)</li> <li>- Verwijdert de volle vuilniszakken en plaatst nieuwe</li> <li>- Staat in voor het opruimen en beveiligen van het terras na de dienst</li> <li>- Waakt over de netheid en de hygiëne van de publieke ruimtes</li> <li>- Meldt technische defecten (vb. frigo's, koffieapparaat...)</li> </ul>		18	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kennis van werkorganisatie</li> <li>- Kennis van reinigingsplannen (opmaak en gebruik)</li> </ul>	
<p><b>Controleert de kassa bij het begin van de werkdag en telt bij de sluiting</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bedient de kassa</li> <li>- Registreert de verkoop</li> <li>- Maakt een dagrapport van de kassa</li> <li>- Telt de kassa na en verklaart kasverschillen</li> <li>- Controleert ontvangsten en kassaverrichtingen</li> <li>- Lost storingen aan de kassa op</li> <li>- Bergt het geld op en/of stort het op voorgeschreven wijze</li> </ul>		20	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kennis van manuele en elektronische kassasystemen</li> <li>- Kennis van functionele rekenvaardigheden</li> <li>- Kennis van controle van de kassa</li> </ul>	



De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	<b>Stuurt het bedienend personeel aan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stelt de werkplanning voor het eigen team op en stuurt bij indien nodig</li> <li>- Ziet toe op de uitvoering van de opdrachten</li> <li>- Grijpt in bij verkeerd werk of gedrag van medewerkers</li> <li>- Lost conflicten tussen medewerkers op</li> <li>- Bespreekt de uitvoering van de opdrachten met de medewerkers</li> <li>- Geeft medewerkers een nieuwe opdracht zodra de vorige is afgewerkt</li> </ul>	21	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kennis van communicatietechnieken</li> <li>- Kennis van werkorganisatie</li> <li>- Kennis van opvolging van een team</li> </ul>	
	<b>Leert medewerkers de richtlijnen van het bedrijf aan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leert praktische vaardigheden voor de uitvoering van de opdrachten aan</li> <li>- Geeft uitleg bij de uitvoering van de opdrachten</li> <li>- Leert ergonomische hef- en tiltechnieken aan</li> <li>- Leert de regels van hygiëne en voedselveiligheid aan</li> <li>- Volgt de vaardigheden van de medewerkers</li> <li>- Bespreekt de uitvoering van de opdrachten met de medewerkers</li> <li>- Begeleidt nieuwe medewerkers</li> </ul>	22	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kennis van ergonomie</li> <li>- Kennis van HACCP-normen</li> <li>- Kennis van feedbacktechnieken</li> </ul>	

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

## **7.4 MODULE: BEREIDING EN BEDIENING VAN DRANKEN (M HR 041 – 80 LESTIJDEN)**

---

### **7.4.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE**

In deze module leert de cursist dranken bereiden en bedienen, inclusief dranken aan de gast adviseren en de bestelling opnemen. Ook het reinigen van de glazen en de couverts en het opruimen van het vaatwerk komt aan bod.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

### **7.4.2 BEGINSITUATIE**

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

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

### 7.4.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	<p><b>Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respecteert de persoonlijke hygiëne</li> <li>- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>- Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen</li> <li>- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>- Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone</li> <li>- Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken</li> <li>- Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid</li> <li>- Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik</li> <li>- Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen</li> </ul>	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kennis van HACCP-normen</li> <li>- Kennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken</li> <li>- Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>- Kennis van allergenen</li> <li>- Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur</li> <li>- Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren en dranken</li> <li>- Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten</li> <li>- Kennis van persoonlijke hygiëne</li> <li>- Kennis van traceerbaarheid van producten</li> </ul>	<p><u>Tips:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maak gebruik van formele en informele leervormen cf. extra muros, gastdocent, vakbeurzen,...</li> <li>- Maak gebruik van diverse leervormen met aandacht voor de digitale leeromgeving.</li> <li>- Integreer een lijst van interessante websites in je lesgebeuren.</li> <li>- Hanteer de 'Visie op de opleiding' als didactische richtlijn.</li> <li>- Contacteer de sectorconsulent van jouw regio voor een actuele lijst van ondersteunende materialen en relevante websites via <a href="https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten">https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten</a>.</li> </ul>

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische werken
	<b>Biedt de drankenkaart aan, adviseert de gasten en neemt de bestelling op</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Geeft informatie over de drankenkaart</li> <li>– Geeft informatie over smaken van gerechten en dranken en de afstemming ervan op elkaar</li> <li>– Raadpleegt bij bijzondere wensen de betrokken verantwoordelijke (de gespecialiseerde drankenkelner....)</li> <li>– Neemt de bestelling op</li> <li>– Registreert de bestelling</li> <li>– Geeft de bestelling door aan de bar</li> </ul>	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van rekendraardigheid in functie van economisch werken</li> <li>– Kennis van principes van gastvriendelijkheid</li> <li>– Kennis van mondeling taalgebruik van een andere taal (Frans, Engels, Duits...). De kelner kan de gast begrijpen en in zinnen, met kennis van elementaire vakterminologie, antwoorden, informatie verschaffen en de gasten adviseren</li> <li>– Kennis van etiquette</li> <li>– Kennis van samenstelling van gerechten</li> <li>– Kennis van samenstelling van dranken</li> <li>– Kennis van bereidingswijzen en -tijden van dranken</li> <li>– Kennis van verkooptechnieken (upselling...)</li> <li>– Kennis van dranken</li> <li>– Kennis van rekendraardigheid in functie van klantgericht werken</li> </ul>	
	<b>Bereidt eenvoudige warme en koude dranken</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Gebruikt barmateriaal (koffiemachine, tapkraan...)</li> <li>– Doet de mise-en-place voor aperitieven, koffie en toebehoren (aperitiefhapjes, koekjes...)</li> <li>– Tapt/schenkt de voorgeschreven hoeveelheid drank in een glas volgens de richtlijnen</li> <li>– Vult de voorraad dranken aan</li> <li>– Bereidt eenvoudige warme dranken (koffie, thee...)</li> </ul>	11	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van beveragecost en wastecost</li> <li>– Kennis van rekendraardigheid in functie van economisch werken</li> <li>– Kennis van FIFO/FEFO-principe</li> <li>– Kennis van ingrediënten en voedingsproducten</li> <li>– Kennis van samenstelling van dranken</li> <li>– Kennis van bereidingswijzen en -tijden van dranken</li> <li>– Kennis van dranken</li> <li>– Kennis van barmateriaal en machines</li> <li>– Kennis van versheid van producten door zintuiglijke controle</li> </ul>	

De cursist	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische werken
<p><b>Bereidt complexe warme en koude dranken</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Zet alle benodigde materialen klaar</li> <li>– Zorgt dat er zo min mogelijk tijd en materiaal wordt verspild</li> <li>– Zet de producten(alcoholische en niet-alcoholische dranken, suikers, room, fruitsoorten, kruiden, specerijen...) klaar zodat de bereiding zonder onderbrekingen kan verlopen</li> <li>– Ontkurkt en decanteert de wijnen</li> <li>– Tapt/schenkt de voorgeschreven hoeveelheid drank in een glas/tas volgens de richtlijnen</li> <li>– Decoreert en serveert de drankbereiding volgens recept en de richtlijnen van het huis</li> <li>– Vult de voorraad dranken en producten aan</li> </ul>	12	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van beveragecost en wastecost</li> <li>– Kennis van rekenvaardigheid in functie van economisch werken</li> <li>– Kennis van FIFO/FEFO-principe</li> <li>– Kennis van ingrediënten en voedingsproducten</li> <li>– Kennis van samenstelling van dranken</li> <li>– Kennis van bereidingswijzen en -tijden van dranken</li> <li>– Kennis van dranken</li> <li>– Kennis van barmateriaal en machines</li> <li>– Kennis van versheid van producten door zintuiglijke controle</li> </ul>	
<p><b>Dient de dranken op in de zaal</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Zet de dranken klaar of geeft de bestelling door</li> <li>– Haalt dranken op</li> <li>– Serveert dranken volgens de richtlijnen van het huis</li> <li>– Past de richtlijnen van de etiquette toe</li> <li>– Hanteert de juiste kracht en snelheid bij bedienen van de gast en het afruimen van de tafel</li> <li>– Beweegt zich in een beperkte ruimte zonder de gast(en) of collega's te hinderen</li> <li>– Doet de mise-en-place van de tafel voor de volgende gast(en)</li> <li>– Registreert eventueel een extra bestelling van de gast(en)</li> <li>– Houdt de glazen van de gast(en) in de gaten en schenkt bij indien nodig</li> <li>– Gaat op een gepaste wijze om met vragen, problemen en klachten van de gast(en)</li> </ul>	13	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van allergenen</li> <li>– Kennis van mondeling taalgebruik van een andere taal (Frans, Engels, Duits...). De kelner kan de gast begrijpen en in zinnen, met kennis van elementaire vakterminologie, antwoorden, informatie verschaffen en de gasten adviseren</li> <li>– Kennis van lichaamstaal</li> <li>– Kennis van samenstelling van gerechten</li> <li>– Kennis van bereidingswijzen en -tijden van dranken</li> <li>– Kennis van dranken</li> <li>– Kennis van versheid van producten door zintuiglijke controle</li> <li>– Kennis van technieken voor bediening (Engelse, Franse, Russische wijze, op een bord...)</li> </ul>	

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<b>Reinigt glazen en couverts (met stoom, met azijn...) en bergt het vaatwerk op</b> – Verzamelt en sorteert het af te wassen materiaal – Wast de glazen manueel af of bedient de afwasmachine – Bergt schoon materiaal op de daarvoor voorziene plaats op	19	– Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van werkorganisatie – Kennis van reinigingsplannen (opmaak en gebruik)		

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

## **7.5 MODULE: ZAALBEREIDINGEN EN -VERSNIJDINGEN (M HR 042 – 80 LESTIJDEN)**

---

### **7.5.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE**

In deze module leert de cursist technieken om (voorbewerkte) ingrediënten van het gerecht in de zaal te bereiden, het gerecht af te werken en te versnijden. Hierna wordt het gerecht opgediend en geserveerd aan de gast op de voorgeschreven manier.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

### **7.5.2 BEGINSITUATIE**

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

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

### 7.5.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	<p><b>Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respecteert de persoonlijke hygiëne</li> <li>- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>- Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen</li> <li>- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>- Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone</li> <li>- Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken</li> <li>- Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid</li> <li>- Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik</li> <li>- Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen</li> </ul>	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kennis van HACCP-normen</li> <li>- Kennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken</li> <li>- Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>- Kennis van allergenen</li> <li>- Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur</li> <li>- Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren en dranken</li> <li>- Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten</li> <li>- Kennis van persoonlijke hygiëne</li> <li>- Kennis van traceerbaarheid van producten</li> </ul>	<p><u>Tips:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maak gebruik van formele en informele leervormen cf. extra muros, gastdocent, vakbeurzen,...</li> <li>- Maak gebruik van diverse leervormen met aandacht voor de digitale leeromgeving.</li> <li>- Integreer een lijst van interessante websites in je lesgebeuren.</li> <li>- Hanteer de 'Visie op de opleiding' als didactische richtlijn.</li> <li>- Contacteer de sectorconsulent van jouw regio voor een actuele lijst van ondersteunende materialen en relevante websites via <a href="https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten">https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten</a>.</li> </ul>



De cursist	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<p><b>Voert de zaalbereiding uit en werkt gerechten af (vlees versnijden, vis fileren, flamberen ...)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Zet de ingrediënten voor de bereiding in de zaal klaar</li> <li>– Controleert de materialen voor de uit te voeren tafelbereidingen op hygiëne en netheid</li> <li>– Controleert de klaargezette grondstoffen op soort, kwaliteit en bruikbaarheid</li> <li>– Toont het in de keuken reeds voorbereide product aan de gasten</li> <li>– Geeft de nodige uitleg</li> <li>– Past de voorgeschreven keukentechniek voor de bereiding aan tafel toe</li> <li>– Hanteert gasstellen, vuren en warmhoudtoestellen (indien van toepassing)</li> <li>– Serveert het gerecht op voorgeschreven wijze aan de gast</li> <li>– Beantwoordt eventuele vragen van de gast</li> <li>– Ruimt de gebruikte materialen af</li> </ul>	15	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van ingrediënten en voedingsproducten</li> <li>– Kennis van samenstelling van gerechten</li> <li>– Kennis van bereidingswijzen en -tijden van gerechten</li> <li>– Kennis van versheid van producten door zintuiglijke controle</li> <li>– Kennis van technieken om dienborden/borden te dragen</li> <li>– Kennis van technieken om schotels op te dienen</li> <li>– Kennis van portioneren bij het bedienen van de gast</li> <li>– Kennis van versnijdingen en bereidingen in de zaal</li> </ul>	

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.