

Leerplan

OPLEIDING

Keukenmedewerker

Modulair

Studiegebied
Horeca

Goedkeuringscode: 2022/1724/6//D

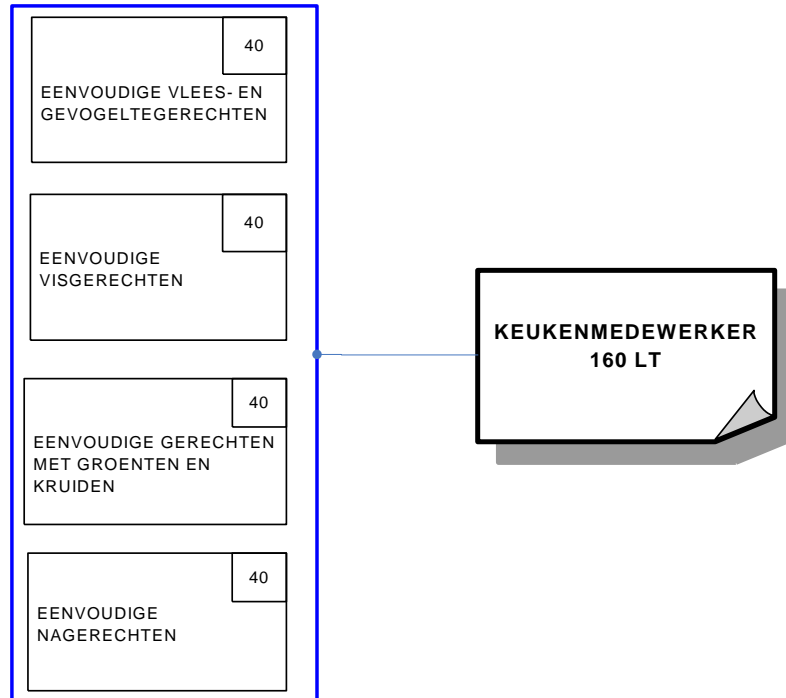
Indieningsdatum: 30 november 2021

INHOUDSTAFEL

| | | |
|----------|--|-----------|
| 1 | Inleiding | 3 |
| 1.1 | Modulair traject..... | 3 |
| 1.2 | Relatie tot het opleidingsprofiel..... | 4 |
| 1.3 | Totstandkoming van het leerplan..... | 4 |
| 2 | Visie op het leren van volwassenen | 5 |
| 3 | Visie op de opleiding | 6 |
| 4 | Minimale materiële vereisten | 8 |
| 5 | Evaluatie van de cursisten | 9 |
| 5.1 | Regelgeving m.b.t. evaluatie in het volwassenenonderwijs..... | 9 |
| 5.2 | Kwaliteit van de evaluatie..... | 9 |
| 5.3 | Breed evalueren..... | 11 |
| 6 | Algemene doelstellingen van de opleiding | 12 |
| 7 | Leerplandoelstellingen per module | 14 |
| 7.1 | Module: Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten (M HR G004 – 40 lestijden)..... | 15 |
| 7.2 | Module: Eenvoudige visgerechten (M HR G005 - 40 lestijden)..... | 20 |
| 7.3 | Module: Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden (M HR G006 - 40 lestijden)..... | 26 |
| 7.4 | Module: Eenvoudige nagerechten (M HR G007 - 40 lestijden)..... | 31 |

1 INLEIDING

1.1 MODULAIR TRAJECT



1.2 RELATIE TOT HET OPLEIDINGSPROFIEL

De opleiding **Keukenmedewerker** hoort thuis in het studiegebied HORECA van het secundair volwassenenonderwijs en is modulair opgebouwd. Dit leerplan is gebaseerd op het gelijknamige opleidingsprofiel (goedkeuringsdatum BVR 02/07/2020 – B.S. 17/08/2021).

De opleiding is afgeleid van de erkende beroepskwalificatie Keukenmedewerker [2020]. De beroepskwalificatie is ingeschaald op niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur.

De opleiding **Keukenmedewerker** omvat in totaal 160 lestijden en wordt bekrachtigd met het certificaat KEUKENMEDEWERKER.

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 Qrios
- CVO Groeipunt
- CVO Pro
- CVO De Verdieping
- CVO Cursa
- CVO Miras
- CVO SVG – Campus Spermalie
- CVO KISP
- CVO Creo
- CVO Brussel
- 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^{ste} 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-ontwikkelen onderwijs invult.

3 VISIE OP DE OPLEIDING

Finaliteit

De finaliteit van de opleiding Keukenmedewerker 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 medecursisten. 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, restverwerking en 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. Een goede afwisseling tussen manuele verwerking van producten en machinale verwerking is aangewezen. Het leertraject start met 'eenvoudige' gerechten en bereidingstechnieken en maakt een evolutie naar 'gespecialiseerde' gerechten en toepassingen. Ook de vakkennis gaat van basiskennis naar doorgedreven keukenterminologie. 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. **Nieuwe technieken** toepassen en **innovatieve** keukenapparatuur introduceren in het leerproces worden gestimuleerd.

Praktijk- en werkplekgericht: Er wordt praktijkgericht les gegeven. In sommige modules kan er in grote aantallen worden geproduceerd en/of in een didactisch à la carte restaurant worden lesgegeven om de professionele realiteit van de productie 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 (bijv. specialist voedselveiligheid...), 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.
- Veiligheidsinstructiekaarten voor arbeidsmiddelen.
- Veiligheids- en gezondheidskaarten voor producten met gevaarlijke eigenschappen.

Specifieke uitrusting en materialen

- Aangepaste werkruimte met warm en koud water
- Afwasbak, afwasproducten en -materieel
- Bakplaat/gastronomplaten en -roosters
- Bestek allerlei, messen allerlei, hakmessen allerlei, snijplanken, kloppers en spatels allerlei, vormen allerlei, schuimspanen, cutters
- (Combi)steamer
- Diepvriezer
- Etiketievoorziening
- Frituurinstallatie
- Grill(pan)
- Grondstoffenspoelbak
- Keukenrobot, klopper/menger met toebehoren, robotcoupe
- Koelkast
- Kookfornuizen, kookplaten
- Onderhoudsmateriaal en- materieel volgens HACCP richtlijnen
- Oven
- Presentatieschotels
- Salamander en/of ovengrill
- Schoonmaakproducten, -materieel
- Thermometer
- Vaatwerk, kommen, kookpotten en –pannen, zeven, maatbekers
- Vacuümtoestel
- Vleessnijmachine
- Weegschaal, elektronische weegschaal
- Werk- en beschermkledij
- Werktafels

5 EVALUATIE VAN DE CURSISTEN

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

Het decreet van 2007 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 Keukenmedewerker leert de cursist bij de ontvangst van voedingsmiddelen in de keuken te ondersteunen, ingrediënten tot basisbereidingen te verwerken door het toepassen van basis kooktechnieken, verwerkte producten op te slaan en de keuken schoon te maken teneinde een kwaliteitsvolle maaltijd af te leveren aan de gast.

Voedselveilig, hygiënisch, 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 diverse horecabedrijven (restaurant, brasserie, bistro, gastronomisch restaurant, feestzaal, traiteur, mobiele restauratie, congrescentrum, grootkeuken/gemeenschapsrestauratie...). De keukenmedewerker moet zich aanpassen aan de verscheidenheid in werkomgeving. Deze varieert naargelang de omvang van het bedrijf en de bedrijfsformule (eetgelegenheden ter plaatse, levering aan huis, koud/warm bewaren, grootkeuken/gemeenschapsrestauratie, industrie/bedrijfsrestaurant, traditionele keuken...).
 - De beroepsuitoefening staat tevens in functie van het naleven van bedrijfsprocedures.
 - Het werk vindt plaats in een deel van de keuken.
 - Het dragen van beroepskledij (keukenvest, koksmuts, schort, veiligheidsschoenen...) is vereist.
 - De beroepsbeoefenaar komt in contact met verscheidenheid aan voedingsproducten, dranken en materialen waarvan de kenmerken, eigenschappen en gebruik moeten gekend zijn. De keukenmedewerker moet bovendien de voedselveiligheid garanderen en kruiscontaminaties voorkomen.
 - De keukenmedewerker functioneert in een hiërarchisch team: samenwerking met keuken- en zaalpersoneel en diverse diensten (leveranciers, hygiënische diensten...) is vereist. Mogelijk moet de keukenmedewerker ook samenwerken met personeelsleden die niet tot het vast team behoren (extra's, gelegenhedenwerkers...).
 - De uitoefening van het beroep vereist een respectvolle houding tegenover de gasten, de collega's en de hiërarchische meerderen.
 - Het beroep wordt uitgeoefend met flexibele uren: overdag, 's nachts, tijdens het weekend en/of tijdens feestdagen, via onderbroken dienst (service-coupé) en met variabele roosters.
 - 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...
 - Het uitvoeren van de instructies en handelingen met respect voor het tijdschema is belangrijk.

- Handelingscontext:
 - De keukenmedewerker heeft voortdurend aandacht voor de persoonlijke hygiëne.
 - De keukenmedewerker heeft voortdurend aandacht voor hygiëne op de werkvloer, de regelgeving voor voedselveiligheid en de HACCP-normen.
 - Het vergt aandacht om vakkundig, economisch en hygiënisch om te gaan met diverse producten die onderhevig zijn aan bederf of verandering.
 - Het beroep impliceert het langdurig rechtstaan, het hanteren van warme gerechten en het gebruik van gevaarlijk materieel en apparatuur (messen, kookfornuizen...).
 - De keukenmedewerker voert routinematig dezelfde handelingen uit. De verschillende handelingen en technieken moeten afgestemd zijn op de opdracht.
 - De keukenmedewerker heeft bijzondere aandacht voor de volgorde en de opvolging van de opdrachten.
 - De beroepsbeoefenaar moet dienst- en tijdschema's naleven.
 - Permanente aandacht voor de kwaliteit van de dienstverlening is noodzakelijk.
 - Uiterste precisie en oplettendheid bij het uitvoeren van de beroepsactiviteiten zijn noodzakelijk.
 - Het economisch omgaan met voedingsproducten is noodzakelijk.
 - De beroepsbeoefenaar moet stressbestendig zijn.

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

- Is zelfstandig in
 - het efficiënt uitvoeren van de eigen taken (de voorbereidende (mise-en-place) werkzaamheden in een keuken, het bereiden van garnituren, voorgerechten, nagerechten, het verpakken en etiketteren van bereidingen en/of producten, het samenstellen van maaltijdpakketten, het opruimen en hygiënisch houden van de keuken).
- Is gebonden aan
 - de instructies van de verantwoordelijke, het respecteren van bedrijfs-procedures en -afspraken, regels met betrekking tot voedselveiligheid en -hygiëne, veiligheidsvoorschriften, principes van klantvriendelijkheid, etiquette en persoonlijk voorkomen.
- Doet beroep op de verantwoordelijke voor
 - vergissingen in de samenstelling van het gerecht, het corrigeren van het recept bij fouten, oplossen van problemen, het ontvangen van instructies bij basis kooktechnieken en elementaire dresseertechnieken.

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

- het werken in teamverband
- het kostenbewust werken met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn
- het werken volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid
- het ontvangen en controleren van de goederen
- het opslaan van de goederen in een koelkamer of voorraadkamer
- het uitvoeren van de voorbereidende werkzaamheden voor de bereidingen
- het wassen, schoonmaken en versnijden van groenten en fruit
- het gebruiken van specifieke ingrediënten bij bereidingen
- het toepassen van de basisbereidingstechnieken voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen
- het toepassen van basisbereidingstechnieken voor het bereiden van zuivelbereidingen en basis nagerechten
- het toepassen van basisdresseertechnieken op het bord
- het buffet klaarzetten
- het verpakken en etiketteren van de bereidingen, producten en ze opbergen in de koelkamer of in de voorraadkamer
- het samenstellen van maaltijdpakketten en het verpakken of afsluiten van dienbladen (indien nodig)
- het hygiënisch schoonmaken van het werkblad, het materiaal en de ruimtes.

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:

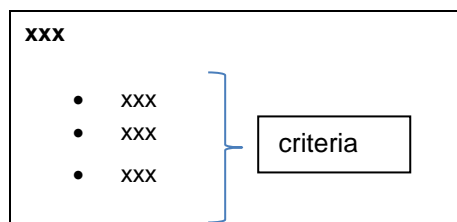
- In de eerste kolom staan de eigenlijke **leerplandoelstellingen**.

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: EENVOUDIGE VLEES- EN GEVOGELTEGERECHTEN (M HR G004 – 40 LESTIJDEN)

7.1.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vlees en gevogelte.

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 |
|------------|--|---------|--|--|
| | Werkt in teamverband <ul style="list-style-type: none">– Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke– Rapporteert aan de eindverantwoordelijke– Werkt efficiënt samen met collega's– Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema...)– Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende– Deelt vakkennis– Vraagt zelf hulp of advies indien nodig– Toont respect voor elke collega, functie of taak– Draagt bij tot een aangename sfeer in het team– Verplaatst zich in de positie van een collega– Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren...) | 1 | <ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans– Basiskennis van functionele communicatie– Kennis van vakterminologie | <u>Tips:</u> <ul style="list-style-type: none">– Maak gebruik van formele en informele leervormen cf. extra muros, gastdocent, vakbeurzen,...– Maak gebruik van diverse leervormen met aandacht voor de digitale leeromgeving.– Integreer een lijst van interessante websites in je lesgebeuren, bijvoorbeeld https://www.evavzw.be.– Hanteer de 'Visie op de opleiding' als didactische richtlijn. |

| De cursist | Code OP | Te integreren ondersteunende kennis | Specifieke pedagogisch-didactische wenken |
|--|---------|---|--|
| <p>Ontvangt en controleert vlees en gevogelte</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid – Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten – Vermeldt en registreert afwijkingen – Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier | 4 | <ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen | <ul style="list-style-type: none"> – Contacteer de sectorconsulent van jouw regio voor een actuele lijst van ondersteunende materialen en relevante websites via https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten. |
| <p>Slaat vlees en gevogelte op in een koelkamer of voorraadkamer</p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired First Out"-principe – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving | 5 | <ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur – Basiskennis van voorwaarden voor opslag van voeding – Basiskennis van meetinstrumenten – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe | |
| <p>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoeestellen aan (ovens, kookplaten...) in functie van de opdracht | 6 | <ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van meetinstrumenten – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe | |

| De cursist | Code OP | Te integreren ondersteunende kennis | Specifieke pedagogisch-didactische wenken |
|---|---------|---|---|
| <p>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten | 7 | <ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) | |
| <p>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten specifieke ingrediënten</p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten | 8 | <ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten | |

| De cursist | Leerplandoelstellingen | Code OP | Te integreren ondersteunende kennis | Specifieke pedagogisch-didactische wenken |
|---|------------------------|---|-------------------------------------|---|
| <p>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af - Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik - Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie - Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel - Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pochieren, stomen, frituren, sauteren, grillen...) - Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten - Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling | 9 | <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) - Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten - Basiskennis van smaken en aroma's - Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding - Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten - Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... - Basiskennis van vlees- en gevogeltegerechten - Basiskennis van de anatomie van dieren voor consumptie - Kennis van vakterminologie - Kennis van basis kooktechnieken - Kennis van basis bereidingstechnieken - Kennis van basis recepten - Kennis van het lezen van recepten - Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur - Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal | | |

| De cursist | Leerplandoelstellingen | Code OP | Te integreren ondersteunende kennis | Specifieke pedagogisch-didactische wenken |
|---|------------------------|--|-------------------------------------|---|
| <p>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal | 11 | <ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten | | |
| <p>Zet het buffet van eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen | 12 | <ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten | | |
| <p>Verpakt en etiketteert eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</p> <ul style="list-style-type: none"> – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO- principe toe | 13 | <ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering | | |

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: EENVOUDIGE VISGERECHTEN (M HR G005 - 40 LESTIJDEN)

7.2.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist eenvoudige visgerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vis.

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 |
|------------|---|---------|--|--|
| | <p>Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid</p> <ul style="list-style-type: none"> – Respecteert de persoonlijke hygiëne – Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen – Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen – Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen – Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone – Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken – Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid – Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Vermijdt kruisbesmetting – Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking – Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid – Registreert goederen en temperaturen – Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen | 3 | <ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften – Basiskennis van opslag- en bewaar technieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halfabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...) – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van allergenen – Basiskennis van besmettingsgevaar – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Basiskennis van regeneratietechnieken – Basiskennis van foodcost en wastecost – Kennis van persoonlijke hygiëne | <p><u>Tips:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maak gebruik van formele en informele leervormen cf. extra muros, gastdocent, vakbeurzen,... – Maak gebruik van diverse leervormen met aandacht voor de digitale leeromgeving. – Integreer een lijst van interessante websites in je lesgebeuren, bijvoorbeeld https://www.evavzw.be. – Hanteer de 'Visie op de opleiding' als didactische richtlijn. – Contacteer de sectorconsulent van jouw regio voor een actuele lijst van ondersteunende materialen en relevante websites via https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten. |
| | <p>Ontvangt en controleert vis</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid – Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten – Vermeldt en registreert afwijkingen – Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier | 4 | <ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen | |

| De cursist Leerplandoelstellingen | Code OP | Te integreren ondersteunende kennis | Specifieke pedagogisch-didactische wenken |
|---|------------|---|--|
| <p>Slaat vis op in een koelkamer of voorraadkamer</p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het “First In First Out”-principe of “First Expired First Out”-principe – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving | 5 | <ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Basiskennis van voorwaarden voor opslag van voeding – Basiskennis van meetinstrumenten – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe | |
| <p>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige visgerechten</p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoeestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht | 6 | <ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van meetinstrumenten – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe | |

| De cursist | Code OP | Te integreren ondersteunende kennis | Specifieke pedagogisch-didactische wenken |
|---|---------|---|---|
| <p>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten | 7 | <ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) | |
| <p>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige visgerechten specifieke ingrediënten</p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten | 8 | <ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten | |

| De cursist | Leerplandoelstellingen | Code OP | Te integreren ondersteunende kennis | Specifieke pedagogisch-didactische wenken |
|---|------------------------|---|-------------------------------------|---|
| <p>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige visgerechten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af - Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik - Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie - Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel - Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pochieren, stomen, frituren, sauteren, grillen...) - Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten - Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling | 9 | <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) - Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten - Basiskennis van smaken en aroma's - Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding - Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten - Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... - Basiskennis van visgerechten - Basiskennis van de anatomie van vissen voor consumptie - Kennis van vakterminologie - Kennis van basis kooktechnieken - Kennis van basis bereidingstechnieken - Kennis van basis recepten - Kennis van het lezen van recepten - Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur - Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal | | |

| De cursist | Leerplandoelstellingen | Code OP | Te integreren ondersteunende kennis | Specifieke pedagogisch-didactische wenken |
|---|------------------------|--|-------------------------------------|---|
| <p>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige visgerechten</p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal | 11 | <ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten | | |
| <p>Zet het buffet van eenvoudige visgerechten klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen | 12 | <ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten | | |
| <p>Verpakt en etiketteert eenvoudige visbereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</p> <ul style="list-style-type: none"> – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO- principe toe | 13 | <ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering | | |

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: EENVOUDIGE GERECHTEN MET GROENTEN EN KRUIDEN (M HR G006 - 40 LESTIJDEN)

7.3.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist eenvoudige gerechten met groenten en kruiden bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het samenstellen en verpakken van maaltijdpakketten of het afsluiten van dienbladen (indien van toepassing).

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 |
|--|------------------------|--|--|---|
| <p>Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe) – Werkt economisch en vermijdt verspilling – Werkt conform de voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in – Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen – Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken – Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning – Werkt zorgvuldig en met oog voor detail – Organiseert de eigen taken binnen de opgelegde werkvolgorde – Controleert het eigen werk en voorkomen – Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering – Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen... – Sorteert afval volgens de richtlijnen – Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten – Werkt volgens de principes van duurzaam ondernemen met respect voor mens, product, natuur en normen en gebruikt daarbij de nodige moderne ondersteunende technologie. | 2 | <ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van ordening van materialen en benodigdheden – Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheids-, hygiëne- en milieuvoorschriften – Basiskennis van afvalsortering volgens regelgeving – Basiskennis van ergonomie – Basiskennis van veiligheidsmaatregelen bij gebruik en onderhoud van snijmateriaal, machines en toestellen – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken | <p><u>Tips:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Maak gebruik van formele en informele leervormen cf. extra muros, gastdocent, vakbeurzen,... – Maak gebruik van diverse leervormen met aandacht voor de digitale leeromgeving. – Integreer een lijst van interessante websites in je lesgebeuren, bijvoorbeeld https://www.evavzw.be. – Hanteer de 'Visie op de opleiding' als didactische richtlijn. – Contacteer de sectorconsulent van jouw regio voor een actuele lijst van ondersteunende materialen en relevante websites via https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten. | |

| De cursist | Leerplandoelstellingen | Code OP | Te integreren ondersteunende kennis | Specifieke pedagogisch-didactische wenken |
|---|------------------------|---|-------------------------------------|---|
| <p>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoeestellen aan (ovens, kookplaten...) in functie van de opdracht | 6 | <ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van meetinstrumenten – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe | | |
| <p>Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze</p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten | 7 | <ul style="list-style-type: none"> – Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) | | |

| De cursist | Leerplandoelstellingen | Code OP | Te integreren ondersteunende kennis | Specifieke pedagogisch-didactische wenken |
|------------|--|---------|---|---|
| | <p>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige gerechten met groenten en kruiden specifieke ingrediënten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verwerkt halffabricaten - Verwerkt convenienceproducten - Verwerkt instantproducten - Verwerkt overschotten | 8 | <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van foodcost en wastecost - Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten - Basiskennis van verwerken van overschotten | |
| | <p>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af - Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik - Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie - Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel - Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pochieren, stomen, frituren, sauteren, grillen...) - Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten - Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling | 9 | <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) - Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten - Basiskennis van smaken en aroma's - Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding - Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten - Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... - Basiskennis van vegetarische en veganistische gerechten - Kennis van vakterminologie - Kennis van basis kooktechnieken - Kennis van basis bereidingstechnieken - Kennis van basis recepten - Kennis van het lezen van recepten - Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur - Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal | |

| De cursist | Code OP | Te integreren ondersteunende kennis | Specifieke pedagogisch-didactische wenken |
|--|---------|--|---|
| <p>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respekteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal | 11 | <ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten | |
| <p>Stelt maaltijdpakketten samen en verpakt of sluit dienbladen af (indien van toepassing)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Doet de mise-en-place van alle benodigdheden (producten en materiaal) voor het samenstellen van maaltijdpakketten op dienbladen – Zet voorraad dranken, (toe)spijzen, vetstoffen, garnituren, supplementen, bestek, vaatwerk, ... klaar aan de verschillende werkposten – Staat in voor de schikking en portionering van spijzen conform richtlijnen – Stelt volgens order maaltijdpakketten samen en plaatst spijzen, dranken en toebehoren op dienbladen – Verpakt of sluit het dienblad af en plaatst het in transportkarren – Ruimt de transportband af na assemblage van de dienbladen – Ordent alle benodigdheden – Zorgt voor een correcte bewaring en opslag van de overige voedingsmiddelen – Voert strikt orders uit voor samenstelling van de maaltijdpakketten en dit binnen de opgelegde tijdspanne | 14 | <ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van het samenstellen van maaltijdpakketten – Basiskennis van het portioneren van maaltijdcomponenten – Basiskennis van het gebruik van transportkarren en –banden – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen | |

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: EENVOUDIGE NAGERECHTEN (M HR G007 - 40 LESTIJDEN)

7.4.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist eenvoudige nagerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten.

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 |
|------------|--|---------|--|--|
| | Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige nagerechten <ul style="list-style-type: none">– Raadpleegt de opdrachten of receptuur– Stelt de werkvolgorde vast– Kiest het juiste materiaal– Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe– Schat de vereiste hoeveelheden in– Zet alle ingrediënten klaar– Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af– Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze– Zet alle keukentoeestellen aan (ovens, kookplaten...) in functie van de opdracht | 6 | <ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van meetinstrumenten– Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden– Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken– Kennis van het FIFO- en FEFO-principe | <u>Tips:</u> <ul style="list-style-type: none">– Maak gebruik van formele en informele leervormen cf. extra muros, gastdocent, vakbeurzen,...– Maak gebruik van diverse leervormen met aandacht voor de digitale leeromgeving.– Integreer een lijst van interessante websites in je lesgebeuren, bijvoorbeeld https://www.evavzw.be. |

| De cursist | Leerplandoelstellingen | Code OP | Te integreren ondersteunende kennis | Specifieke pedagogisch-didactische wenken |
|------------|--|---------|---|---|
| | <p>Wast fruit, maakt het schoon en versnijdt het</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik - Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan - Spoelt fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is - Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies - Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct - Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften - Versnijdt fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) - Gaat de producten eventueel voor - Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur - Verpakt en etiketteert de producten | 7 | <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten - Kennis van snijtechnieken - Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) | <ul style="list-style-type: none"> - Hanteer de 'Visie op de opleiding' als didactische richtlijn. - Contacteer de sectorconsulent van jouw regio voor een actuele lijst van ondersteunende materialen en relevante websites via https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten. |
| | <p>Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige nagerechten specifieke ingrediënten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verwerkt halffabricaten - Verwerkt convenienceproducten - Verwerkt instantproducten - Verwerkt overschotten | 8 | <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van foodcost en wastecost - Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten - Basiskennis van verwerken van overschotten | |

| De cursist | Leerplandoelstellingen | Code OP | Te integreren ondersteunende kennis | Specifieke pedagogisch-didactische wenken |
|------------|---|---------|--|---|
| | <p>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en basisnagerechten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af - Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik - Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie - Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel - Past de juiste bereidingstechniek toe - Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten - Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling | 10 | <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) - Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten - Basiskennis van smaken en aroma's - Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding - Basiskennis van vegetarische en veganistische gerechten - Basiskennis van nagerechten, desserts, zuivelbereidingen en deegbereidingen - Kennis van vakterminologie - Kennis van basis kooktechnieken - Kennis van basis bereidingstechnieken - Kennis van basis recepten - Kennis van het lezen van recepten - Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur - Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal | |
| | <p>Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige nagerechten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Volgt de receptuur en de technische fiche - Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten - Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk - Schikt meerdere borden identiek - Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier - Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal | 11 | <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) - Basiskennis van dresseertechnieken - Basiskennis van technische fiches van bereidingen - Kennis van het lezen van recepten | |

| De cursist | Leerplandoelstellingen | Code OP | Te integreren ondersteunende kennis | Specifieke pedagogisch-didactische wenken |
|---|------------------------|--|-------------------------------------|---|
| <p>Maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon</p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt zich aan het reinigingsplan en de –richtlijnen – Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op – Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen – Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen – Ruimt na de dienst de werkplek op – Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren – Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht – Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak – Controleert de staat van het materieel – Slijpt messen waar nodig – Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op – Signaleert pannes aan de verantwoordelijke | 15 | <ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van reinigingstechnieken – Basiskennis van de toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en procedures – Basiskennis van het lezen van de werkinstructiefiches – Basiskennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen – Basiskennis van keukenapparatuur en materiaal – Basiskennis van het slijpen van messen | | |

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.