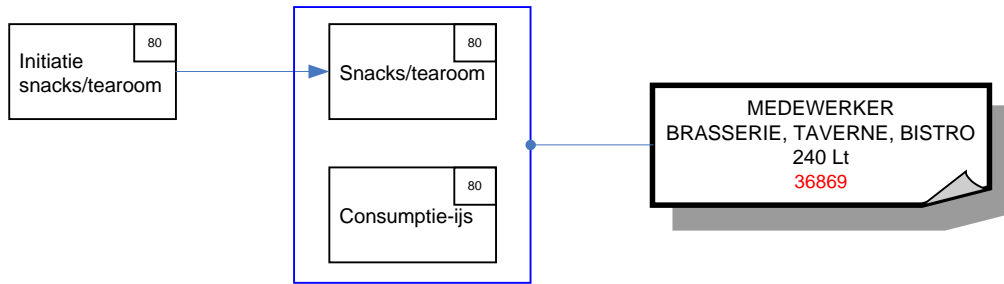


Leerplan

STUDIEGEBIED

VOEDING

**Secundair volwassenenonderwijs
Modulaire opleiding
Medewerker brasserie taverne bistro
BO VO 022**



Naam	Code	Lestijden	Vak
Consumptie-ijs	M VO G210	20 TV – 60 PV	Voeding Praktijk voeding
Initiatie snacks/tearoom	M VO G066	20 TV - 60 PV	Hotel Praktijk hotel
Snacks/tearoom	M VO G067	20 TV - 60 PV	Hotel Praktijk hotel

Meewerkende centra voor volwassenenonderwijs

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

Inhoudstafel

1	Inleiding	5
1.1	Algemene inleiding	5
1.2	Inhoud	5
1.3	Modules	5
1.4	Niveau en soort vak	5
2	Beginsituatie	6
3	Algemene doelstellingen van de opleiding	7
3.1	Doelstellingen	7
3.2	Sleutelvaardigheden	7
4	Pedagogisch-didactische wenken en didactische hulpmiddelen	8
5	Evaluatie van de cursisten	10
5.1	Evaluatie in het volwassenenonderwijs	10
5.2	Doel van evaluatie	10
5.3	Kwaliteit van de evaluatie	10
6	Module: Initiatie snacks/tearoom - G066 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)	11
6.1	Algemene doelstelling van de module	11
6.2	Beginsituatie	11
6.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	12
6.4	Sleutelvaardigheden	14
7	Module: Snacks/tearoom - G067 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)	15
7.1	Algemene doelstelling van de module	15
7.2	Beginsituatie	15
7.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	16
7.4	Sleutelvaardigheden	19
8	Module: Consumptie-ijs – M VO G210 – 80 Lt (60 PV – 20 TV)	20
8.1	Algemene doelstelling van de module	20
8.2	Beginsituatie	20
8.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	21
8.4	Sleutelvaardigheden van de module	24
9	Bibliografie	25
9.1	Algemeen	25
9.2	Restaurant	27
9.3	Dieetmaaltijden	27
9.4	Dienst aan de kaart/keuken	28
9.5	Toonbankbediening - Grootkeukenvorbereiding	28
9.6	Wildbereidingen	28
9.7	Drankenkennis, bar & cocktails	28
9.8	Modetrends	29

1 Inleiding

1.1 Algemene inleiding

De beroepsopleiding **Medewerker brasserie taverne bistro** hoort thuis in het studiegebied Voeding. Van deze opleiding is er geen beroepsprofiel gemaakt.

Na de opleiding Medewerker brasserie taverne bistro is men in staat om consumptie-ijsproducten, snacks, kleine gerechten, lichte maaltijden, vieruurtjes en ontbijten te bereiden.

1.2 Inhoud

In de opleiding **Medewerker brasserie taverne bistro** worden basisvaardigheden en technieken aangeleerd met betrekking tot het bereiden van consumptie-ijsproducten en het bereiden van snacks, kleine gerechten, lichte maaltijden, vieruurtjes en ontbijten.

Na de opleiding kan de cursist:

- richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven
- de lokalen en het keukenmaterieel onderhouden
- over de sector een algemeen beeld opbouwen
- de lokalen en bakkerijmaterialen onderhouden
- onder begeleiding consumptie-ijs en consumptie-ijsproducten bereiden
- producten bewaren
- snacks, kleine gerechten, lichte maaltijden, vieruurtjes en ontbijten bereiden
- de installaties en het materiaal onderhouden.

1.3 Modules

De opleiding bestaat uit 3 modules:

- Consumptie-ijs 80 Lt
- Initiatie snacks/tearoom 80 Lt
- Snacks/tearoom 80 Lt

De totale opleiding omvat dus 240 Lt.

De modules "*Consumptie-ijs*" en "*Initiatie snacks/tearoom*" zijn instapvrije modules. De module "*Initiatie snacks/tearoom*" is de instapvoorwaarde voor de module "*Snacks/tearoom*".

1.4 Niveau en soort vak

De opleiding omvat het totaal van 240 Lt:

- 60 Lt TV
- 180 Lt PV

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

2 Beginsituatie

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

3 Algemene doelstellingen van de opleiding

3.1 Doelstellingen

De beroepsopleiding **Medewerker brasserie taverne bistro** hoort thuis in het studiegebied Voeding. Van deze opleiding is er geen beroepsprofiel gemaakt.

Na de opleiding Medewerker brasserie taverne bistro is men in staat om consumptie-ijsproducten, snacks, kleine gerechten, lichte maaltijden, vieruurtjes en ontbijten te bereiden.

In de opleiding **Medewerker brasserie taverne bistro** worden basisvaardigheden en technieken aangeleerd met betrekking tot het bereiden van consumptie-ijsproducten en het bereiden van snacks, kleine gerechten, lichte maaltijden, vieruurtjes en ontbijten.

Na de opleiding kan de cursist:

- richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven
- de lokalen en het keukenmaterieel onderhouden
- over de sector een algemeen beeld opbouwen
- de lokalen en bakkerijmaterialen onderhouden
- onder begeleiding consumptie-ijs en consumptie-ijsproducten bereiden
- producten bewaren
- snacks, kleine gerechten, lichte maaltijden, vieruurtjes en ontbijten bereiden
- de installaties en het materiaal onderhouden.

3.2 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Assertiviteit	In staat zijn eigen meningen en gevoelens te verwoorden en ervoor op te komen.	SV03
Beslissingsvermogen	In staat zijn een standpunt in te nemen of tot een handeling over te gaan, en er ook de verantwoordelijkheid voor op te nemen.	SV04
Contactvaardigheid	In staat zijn om contact te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvatting en achtergronden).	SV06
Dienstverlenende vaardigheid	In staat zijn om op vraag en proactief diensten of zorg te verlenen.	SV08
Een werkplan kunnen maken	In staat zijn om op systematische wijze te beslissen welke stappen men bij de uitvoering van een taak zal zetten.	SV10
Kwaliteitsbewustzijn	In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen.	SV17
Problemen onderkennen en oplossen	Zien dat er een probleem is, waar het precies gesitueerd is en er een oplossing voor aanreiken.	SV23
Verantwoordelijkheidszin	Aandacht nemen voor de consequenties van een taak en beslissingen nemen op basis van de consequenties ervan.	SV31

4 Pedagogisch-didactische wenken en didactische hulpmiddelen

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

Algemene materiële benodigdheden	Specifieke benodigdheden module m.b.t. drank	Specifieke benodigdheden modules zaal
Groentendroger Kloppers en spatels Presentatieschotels Thermometer		

5 Evaluatie van de cursisten

5.1 Evaluatie in het volwassenenonderwijs

In de laatste decennia heeft zich een nieuwe ontwikkeling voorgedaan in het denken over evaluatie. Evaluatie wordt niet meer als een afzonderlijke activiteit beschouwd die louter gericht is op de beoordeling van de cursist, maar wordt nu vooral als een inherent deel van het onderwijsleerproces benaderd. Didactische evaluatie geeft informatie aan cursisten en leraren over het succes van het doorlopen leerproces en biedt zodoende de kans om het rendement van cursisten én leraren te optimaliseren.

5.2 Doel van evaluatie

- In de eerste plaats worden de sterke en de zwakke punten van de cursist opgespoord (diagnose). Indien nodig kan remediëring en bijkomende begeleiding voorzien worden. De cursist wordt door de evaluatie gestimuleerd om over zijn eigen leerproces te reflecteren.
- Een evaluatie verschaft ook duidelijkheid over wat van de cursist verwacht wordt en in welke mate hij al dan niet aan de vooropgestelde criteria voldoet. In overleg met de cursist kunnen de evaluatiegegevens gebruikt worden om beslissingen te nemen over het verdere traject. Het valt aan te bevelen om de evaluatiecriteria vooraf duidelijk aan de cursisten mee te delen. Deze criteria worden ook best vooraf besproken in de vakgroep.
- Op basis van de evaluatiegegevens kan de leraar beslissen om het onderwijsleerproces al dan niet bij te sturen en om wijzigingen aan te brengen in zijn didactisch handelen.

5.3 Kwaliteit van de evaluatie

Een relevante evaluatie beantwoordt aan een aantal criteria. Validiteit, betrouwbaarheid, transparantie en didactische relevantie zijn criteria die bijdragen tot de kwaliteit van de evaluatie.

Validiteit geeft aan in welke mate de evaluatiescores een maat zijn voor de beheersing van de beoogde doelstellingen. Betrouwbaarheid slaat op het feit of de scores technisch eerlijk, correct en juist zijn. Evaluatie is transparant indien de cursisten over alle nodige informatie beschikken, zowel voor een degelijke voorbereiding als voor de concrete uitvoering van de evaluatietask (examen, toets, oefening, opdracht, ...), zodat de evaluatie aan hun verwachtingspatroon voldoet. De evaluatie is didactisch relevant als zij bijdraagt tot het leerproces.

6 Module: Initiatie snacks/tearoom - G066 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)

– Administratieve code: 9622

6.1 Algemene doelstelling van de module

In deze module leert de cursist snacks, kleine gerechten, lichte maaltijden, vieruurtjes en ontbijten bereiden.

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

6.2 Beginsituatie

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

6.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!),</i> eigen doelen (ED)	BC ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De werkplek kunnen onderhouden. Keukenmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Keukenmaterieel kunnen reinigen. De keuken en bijhorende lokalen kunnen opruimen. De keuken en bijhorende lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.	BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> • Lokalen • Keukenmaterialen De reinigingsproducten en –middelen <ul style="list-style-type: none"> • Soorten 	De algemene reiniging van de keuken. Het preventief dagelijks onderhoud. Het onderhoud met contract.
De wettelijk toegelaten lichte maaltijden kunnen toepassen. Recepten kunnen lezen en kunnen begrijpen. Een werkschema kunnen opstellen. Keukenmaterieel kunnen gebruiken. Groenten kunnen reinigen. Groenten kunnen versnijden. Deegwaren op zijn Engels kunnen koken. Rijst op zijn Engels kunnen koken. Basisbereidingen groenten kunnen toepassen. Basissauzen kunnen bereiden. Eenvoudige koude gerechten kunnen bereiden. Eenvoudige warme gerechten kunnen bereiden. Ontbijten kunnen bereiden. Geheel of gedeeltelijke kant en klare maaltijdcomponenten kunnen verwerken en kunnen regenereren.	BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03	Bereiding Vaktermen Wettelijk kader (HORECA) snacks/tearoom Keukenmateriaal Basisversnijdingen en -bereidingen <ul style="list-style-type: none"> • Snacks • Kleine gerechten • Lichte maaltijden • Vieruurtjes • Ontbijten Deegwaren Rijst Basissauzen Salades Basissoepen	Aandacht besteden aan de combinatie van verschillende componenten van het gerecht. Aandacht voor o.a. samenstelling, opbouw, presentatie, prijs, doelgroep, gelegenheid, portionering, werkschema, en timing.

6.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen in deze module aan bod

Sleutelvaardigheid	Verklaring	Code
Assertiviteit	In staat zijn eigen meningen en gevoelens te verwoorden en ervoor op te komen.	SV03
Beslissingsvermogen	In staat zijn een standpunt in te nemen of tot een handeling over te gaan, en er ook de verantwoordelijkheid voor op te nemen.	SV04
Contactvaardigheid	In staat zijn om contact te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvattingen en achtergrond).	SV06
Creativiteit	In staat zijn om persoonlijke ideeën en oplossingen te bedenken en uit te voeren.	SV07
Een werkplan kunnen maken	In staat zijn om op systematische wijze te beslissen welke stappen men bij de uitvoering van een taak zal zetten.	SV10
Kwaliteitsbewustzijn	In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen.	SV17
Problemen onderkennen en oplossen	Zien dat er een probleem is, waar het precies gesitueerd is en er een oplossing voor aanreiken.	SV23
Verantwoordelijkheidszin	Aandacht hebben voor de consequenties van een taak en beslissingen nemen op basis van mogelijke consequenties ervan.	SV31

7 Module: Snacks/tearoom - G067 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)

– Administratieve code: 9623

7.1 Algemene doelstelling van de module

In deze module leert de cursist snacks, kleine gerechten, lichte maaltijden, vieruurtjes, ontbijten en afleidingen bereiden.

De nadruk ligt op:

- het bereiden van snacks, kleine gerechten, lichte maaltijden, vieruurtjes, ontbijten en afleidingen
- het onderhouden van de installaties en het materiaal.

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

7.2 Beginsituatie

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

- Initiatie snacks/tearoom.

7.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!),</i> eigen doelen (ED)	BC ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De werkplek kunnen onderhouden. Keukenmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Keukenmaterieel kunnen reinigen. De keuken en bijhorende lokalen kunnen opruimen. De keuken en bijhorende lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.	BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02 BC 02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> • Lokalen • Keukenmaterialen 	De algemene reiniging van de keuken. Het preventief dagelijks onderhoud. Het onderhoud met contract

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , eigen doelen (ED)	BC ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De wettelijk toegelaten lichte maaltijden kunnen toepassen. Recepten kunnen lezen en kunnen begrijpen. Een werkschema kunnen opstellen. Keukenmaterieel kunnen gebruiken. Groenten kunnen reinigen. Groenten kunnen versnijden. Diverse bereidingen van deegwaren kunnen toepassen Diverse bereidingen van rijst kunnen toepassen Diverse bereidingen van groenten kunnen toepassen. Basissauzen kunnen bereiden. Afleidingen van basissauzen kunnen bereiden. Koude gerechten kunnen bereiden. Warme gerechten kunnen bereiden. Ontbijten kunnen bereiden. Geheel of gedeeltelijke kant en klare maaltijdcomponenten kunnen verwerken en regenereren.	BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03 BC 03	Bereiding Vaktermen Wettelijk kader (HORECA) snacks/tearoom Werkschema Keukenmateriaal Basisversnijdingen en -bereidingen <ul style="list-style-type: none"> • Snacks • Kleine gerechten • Lichte maaltijden • Vieruurtjes • Ontbijten Deegwaren Rijst. Basissauzen en afleidingen Salades Basissoepen en afleidingen Regeneratietechnieken	Aandacht besteden aan de combinatie van verschillende componenten van het gerecht. Aandacht voor o.a. samenstelling, opbouw, presentatie, prijs, doelgroep, gelegenheid, portionering, werkschema, en timing.
Een brasserie, taverne, bistro kunnen inrichten. Installaties kunnen onderhouden. Glazen, porseleinwerk en bestek kunnen onderhouden. Glazen, porseleinwerk en bestek kunnen ordenen.	BC 04 BC 04 BC 04 BC 04	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> • Installaties • Materiaal De voorbereidingen van het restaurant materiaal	

7.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen in deze module aan bod

Sleutelvaardigheid	Verklaring	Code
Assertiviteit	In staat zijn eigen meningen en gevoelens te verwoorden en ervoor op te komen.	SV03
Beslissingsvermogen	In staat zijn een standpunt in te nemen of tot een handeling over te gaan, en er ook de verantwoordelijkheid voor op te nemen.	SV04
Contactvaardigheid	In staat zijn om contact te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvattingen en achtergrond).	SV06
Creativiteit	In staat zijn om persoonlijke ideeën en oplossingen te bedenken en uit te voeren.	SV07
Een werkplan kunnen maken	In staat zijn om op systematische wijze te beslissen welke stappen men bij de uitvoering van een taak zal zetten.	SV10
Kwaliteitsbewustzijn	In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen.	SV17
Problemen onderkennen en oplossen	Zien dat er een probleem is, waar het precies gesitueerd is en er een oplossing voor aanreiken.	SV23
Verantwoordelijkheidszin	Aandacht hebben voor de consequenties van een taak en beslissingen nemen op basis van mogelijke consequenties ervan.	SV31

8 Module: Consumptie-ijs – M VO G210 – 80 Lt (60 PV – 20 TV)

– Administratieve code: 9624

8.1 Algemene doelstelling van de module

In deze module wordt het bereiden van de diverse soorten wettelijk toegelaten consumptie-ijs aangeleerd. Tevens is het maken van de diverse sorbetsoorten aan de orde. Het betreft hier de verwerking van grondstoffen tot het afgewerkt product. Aandacht wordt besteed aan het correct en hygiënisch werken en het controleren van het gehele proces.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven.
- De lokalen en bakkerijmaterialen onderhouden.
- Onder begeleiding consumptie-ijs en consumptie-ijsproducten bereiden.
- Producten bewaren.

8.2 Beginsituatie

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

8.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , eigen doelen (ED)	BC ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De werkplek kunnen onderhouden. Bakkerijmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Bakkerijmateriaal kunnen reinigen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen opruimen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en –middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en –middelen kunnen omgaan.	BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> • Lokalen • Bakkerijmaterialen • Reinigingsproducten en –middelen • Desinfecteringsproducten en -middelen 	
Toestellen kunnen gebruiken.	ED	Apparatuur	
Wettelijke percentages van de verschillende ijssoorten kunnen opnoemen.	ED	Wettelijke aspecten	
Basisgrondstoffen kennen en hun gebruik kunnen toelichten. Recepten kunnen lezen. Een werkschema kunnen opstellen. Producten kunnen klaarzetten. Materialen kunnen gebruiken. Consumptie-ijs en consumptie-ijsproducten kunnen voorbereiden. Grondstoffen kunnen mengen. Grondstoffen kunnen bewerken. De invloed van stabilisatoren en emulgatoren in ijsbereiding kunnen verklaren. Consumptie-ijs en consumptie-ijsproducten kunnen beoordelen.	ED BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 ED BC03	Basisgrondstoffen Additieven	Logisch verband tussen droge stof en opslag aantonen. De invloed van emulgatoren en stabilisatoren op de opslag en de structuurvorming van een consumptie-ijs laten waarnemen.

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!),</i> eigen doelen (ED)	BC ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Een compositie kunnen napperen. Kunnen verklaren waarom de temperatuur niet boven de 85°C mag stijgen.	ED ED	Napperen van een ijscompositie	De noodzaak van het napperen aantonen.
Een ijscompositie op een snelle en hygiënische manier kunnen koelen. Gevaren van een verkeerde koeling kunnen verklaren.	ED ED	Koelen	Bijzondere aandacht besteden aan de hygiënische vereisten bij de koeling van een ijscompositie.
Basisprincipes van een ijsmachine kunnen toepassen.	ED	Afdraaien of turbineren	Het vriesproces tijdens het turbineren aantonen en verklaren.
Ijssoorten kunnen maken die voldoen aan het K.B.	ED	Verschillende ijssoorten	Recepturen laten berekenen en de juiste benaming aan het consumptie-ijs geven.
Klassieke ijscoupes kunnen maken.	ED	Sausen en garnituren	
Grondstoffen en hulpgrondstoffen kunnen bewaren. Halffabricaten kunnen bewaren. Afgewerkte producten kunnen bewaren.	BC04 BC04 BC04		

8.4 Sleutelvaardigheden van de module

In deze module komen volgende sleutelvaardigheden aan bod

Sleutelvaardigheid	Verklaring	Code
Assertiviteit	In staat zijn eigen meningen en gevoelens te verwoorden en ervoor op te komen.	SV03
Beslissingsvermogen	In staat zijn een standpunt in te nemen of tot een handeling over te gaan, en er ook de verantwoordelijkheid voor op te nemen.	SV04
Contactvaardigheid	In staat zijn om contact te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvattingen en achtergrond).	SV06
Dienstverlenende vaardigheid	In staat zijn om op vraag en proactief diensten of zorg te verlenen.	SV08
Een werkplan kunnen maken	In staat zijn om op systematische wijze te beslissen welke stappen men bij de uitvoering van een taak zal zetten.	SV10
Kwaliteitsbewustzijn	In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen.	SV17
Problemen onderkennen en oplossen	Zien dat er een probleem is, waar het precies gesitueerd is en er een oplossing voor aanreiken.	SV23
Verantwoordelijkheidszin	Aandacht hebben voor de consequenties van een taak en beslissingen nemen op basis van mogelijke consequenties ervan.	SV31

9 Bibliografie

9.1 Algemeen

- ALLAN, T., Varkensvlees, Time Life Amsterdam, 1979
- BICKEL, W., en KRAMER, R., Wild en gevogelte in de internationale keuken, L.J. Veen, Wageningen Amsterdam, 1974
- BILLER, R., Feestelijk garneren, P&P Culinair 1986, ISBN 90 6590 130 2
- BOERJAN, D., Fijne vleeswaren, Lannoo Tiel, 1995
- BORN, W., Elseviers groot kruidenboek, alles over wilde vruchten, kruiden, paddestoelen, Elsevier Amsterdam
- BORN, W., Meer met gehakt, Zomer en Keuning Amsterdam, 1989
- BVBA Pampus, Worst en vleeswaren, ISBN 90 9004 390 x
- CARON, A., Het Vleesboek: tips en wetenswaardigheden uit de ambachtelijke slagerij van Fred de Leeuw, Tirion Baarn, 1999
- CLAEYS, E. en LAUWERS, N., Kwaliteit en technologie van vlees, ISBN 90-804576-2-0, D/1998
- DE BRABANDER – DE MEYER, Vlees?, Bamst, 1998, ISBN 90 382 0171 0
- DE NAEYER, M., Sierlijk schotels schikken, Uitgeverij Lannoo, oktober 1999
- DE NAEYER, M., Vrienden vragen, Uitgeverij Lannoo, november 2002
- DE SCHUTTER, D., DE WILDE, D., GORIS, J., Basisgerechten, Pelckmans Kapellen, 1999, ISBN 90 289 2367 5
- DE SCHUTTER, D., DE WILDE, D., VAN HEUCKELOM, R., Basisbegrippen van de keuken, Pelckmans Kapellen, 2000, ISBN 90 289 2181 8
- VAN HERP J., DE BACKER M., VAN FRAUSUM M., HELLEMANS L., DE SCHUTTER D., Brood- en Banketbakkerij, Pelckmans Kapellen, 2003, ISBN 90 289 2455 8
- DE SCHUTTER D., WALGRAEVE L., Pelckmans Kapellen, Wereldkeuken, 2004, ISBN 90 289 3452 9
- De Warenwetgeving, Die Keure Brugge
- Distributievormen, SVO Nederland, 1998
- EHLERT, F., LONGUE, E., RAFFAEL, M., WEKEL, F., Het grote patéboek, M&P boeken, Weert, 1983
- FABER, N.J.M., HOLKENBORG, B.J., en KOSTER, W.A., Productie van enkelvoudige producten, inleiding tot de vleeswarenproductie, SVO Utrecht
- FABER, N.J.M., LAMME, F., en VAN TRIGT, P.H., Worst en vleeswaren, SVO Utrecht, 1991
- Food & Meat De Slager, De Belgische Beenhouwerij
- FRENTZ, J.C., Encyclopedie de la charcuterie, Saussana Frankrijk, 1982
- FRENTZ, J.C., L'artisan traiteur, Cuisine froide 1 + 2, St. Honoré Frankrijk
- Friedrich W.E / Longue E / Raffaël M / Wisel F, Het grote patéboek
- Gids voor goede hygiënepraktijken bij de voedselvoorziening, FAVV (Algemene eetwareninspectie)
- HACCP Handboek voor de vleeswarenindustrie, Fenavian 1997
- Handboek gastronomie, vademecum, Lannoo/Tirion, 2001
- Handboek voor slaggers en spekslaggers, CEMA, Brussel
- Handleiding GMP-HACCP, Milieu De beenhouwer, Continental Printing Deurne, 1997
- Handleiding voor de beenhouwer en de vleeswarenbereider, MIM Deurne, 1994, ISBN 90 341 0685 3
- Het kalf in al zijn Glorie, BVK
- HUIZENGA, J., Handboek vlees en vleesproducten, Elsevier Amsterdam, 1970
- Hygiëne op de werkvloer, Die Keure Brugge
- I.V.K., Reglementering slachtvlees/vis/gevogelte, Die Keure 2002
- KISKALT, I., Werken met Brooddeegideeën

KOCH HERMANN, Die fabrikation feiner fleisch und wurstwaren, Deutscher Fachverlag GmbH, Frankfurt am Main

KOSTER, W.A., en FABER, N.J.M., Werken met vlees en vleeswaren, De Ruiters Gorinchem, 1989

Lekker koken met varkensvlees, VLAM

LEMSTRA, P., WERLEMANN, I., Schikken met groenten, Terra, 1998, ISBN 90 6255 813 5

MENGELOTTE, P., BICKEL, W. & ABELANET, A., Buffetten en Ontvangsten, Tirion Baarn, 1992

Lic. K. NEYTS, HACCP Opleiding Vleessector, IPV 2001

MOERMAN, JR. P.C. Hulpstoffen van vleeswaren Deel3, Centraal instituut voor voedingsonderzoek

Dr. Ir. PAELINCK, H., en Ir. DEPRE, S., Monografie Gedroogde zouterijwaren, KAHO IWT 980063

Praktische koken: groenten – soepen, Time Life Boeken, Zomer en Keuning Amsterdam

RUFFEL, D., La charcuterie cuite, St-Honoré Frankrijk, 1990

RUFFEL, D., La charcuterie cru, St-Honoré Frankrijk, 1990

RUFFEL, D., Traité de la charcuterie artisanale, St-Honoré Frankrijk, 1990

SALVETTI, F., De Beenhouwersstraat, het vlees en de ambacht doorheen tijden en culturen

Lannoo, Tielt 1985

SCHONHERR, CH., Wild – Gevogelte, Elsevier Brussel, 1979

SERV, Beroepsprofiel 'Slagersgast – slager/spekslager – zelfstandig slager/spekslager', D/2002/4665/45

SPENCER-SMITH, J., Chinees koken, Mp, ISBN 90 659 900 805 6

SYMONS, P.E.A., Medische aspecten van ziekten veroorzaakt door voedingsmiddelen

S.V.O., Vleesbewerken, Elenckwijk Utrecht, 1978

THOMMA, I., Kalte Platten

THOMPSON, D., Runds- en kalfsvlees, Time Life Amsterdam, 1981

TIMMERMAN, G., De praktische voedingsgids + cd-rom, Die Keure Brugge, 2004

Van Kerrebroeck W, Vleeswarenindustrie en Ph Liquid

VAN RAEMDONCK, G., Basistechnieken Sausen Fonds Soepen

VAN SCHOONENBERGHE, E., Hygiënisch concipiëren en produceren van voedingsmiddelen, KaHO Sint-Lieven Gent, 1996

VAN SCHOONENBERGHE, E., Reinigen en desinfecteren met inzicht, KaHO Sint-Lieven Gent, 1996

Dr. Lic. VERSELE, E. – Prof. Dr. Lic. CORNELIS, M. – Dr. JOURET, M., HACCP – Beschikking, 2001/471/EG/ en K.B. 28/08/2002, R.U.G. Universiteit Gent

WERSHOVEN / WEISENBERGER, Dekoratieve Fleisch- und Aufschnittplatten, WS 1986, Repro G m b H Offenbach

WUHRLE, E., WURHLE, H., Besser verkaufen, Das Grosse handbuch für die Fleischerei, Fachfrau Duitsland, 1992

Wok, Textcase, Groningen

Wild, Unie Boek BV, 1972, ISBN 90 269 3025 9

Kaas, Unie Boek BV, 1974, ISBN 90 269 3006 2

Cursusboek "Nijverheidshelper", Het Vlaamse Kruis vzw, e-mail: as@hvk.be, www.hetvlaamsekruis.be

MC GEE, H., Wetenschap en cultuur in de keuken, Nieuw Amsterdam, 2007, ISBN 90 468 0067 9

KLOSSE, P., Het proefboek, Trion Uitgevers, ISBN 90 439 0505 4

KLOSSE, P., Smaakstijlen, Trion Uitgevers, ISBN 90 439 0120 2

DAVIDSON, A., Noord-Atlantisch viskookboek, Scepter, 2001, ISBN 90 726 5314 9

DAVIDSON, A., Mediterraan viskookboek, Pereboom, 2003, ISBN 90 774 5510 8

THIS, H., Molecular Gastronomy: exploring the Science of Flavor, Columbia University Press, 2006, ISBN 97 802 3113 3128

VAN DAM. J, Kleine Johannes, Nijgh&Van Ditmar, 2006, ISBN 9038814550

BLUMENTHAL. H, Op Zoek Naar De Perfectie, Good Cook Publishing, 2008, ISBN 90 731 9156 4

ADRIA. F, Ei Bulli 2003-2004, 2003

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

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

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

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

Robuchon.j, Grote Larousse Ganstronomique (Handboek voor de mondiale gastronomie), Kosmos, 2008, ISBN 9021530368

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

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

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

www.ecolab.com

www.johnsondiverseylever.com Reinigingssystemen

www.lithofin.com

www.horecanet.be Opleidingen voor kamermeisjes

www.alpheios.be Chemische producten

www.amorimcork.com Kurk

9.2 Restaurant

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

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

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

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

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

De wulf, J., Serveerkunde, Standaard Boekhandel

Ensig, G., Serveren en organiseren

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

Van eyckern, Menu- en serveerkunde, Misset

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

Werkgroep Belgische hotelscholen,, Zaal cursus

Culinaire encyclopedie, Elsevier

Etiquette, Elsevier

Larousse Gastronomique, Larousse

9.3 Dieetmaaltijden

Prof.dr.Raoul Rottiers en Agnes Notte-De Ruyter, Uw medisch dieet, lekker en gevarieerd, Stichting kunstboek Oostkamp ISBN 9789058560032

Desutter D. Basisbegrippen van de keuken Pelckmans ISBN 9028921818

Mindell E., Groot vitaminenboek, Elmar B.V. Rijswijk ISBN 9789038905136

De Jong V. en Kelling I., Gezond Lekker Eten, Kookboek voor volwaardige voeding, Christofoor. ISBN 9789062383047

Lauwers D. Handboek Ecologische Voeding, Velt ISBN 9080062685

Hutten, C.A.M. & Hutten-Groot, J.G.M. (2000). Bouwstenen voor gezondheids-zorgonderwijs. Werken in de zorg. Leerboek. Bohn Stafleu Van Loghum. ISBN 978903125900

De Keuleneer F., J. Pincemail Gezonde Kleur Koken met antioxidanten, Blouard F. ISBN 90-8090-961-0

info@velt.be – www.velt.be

www.weightwatchers.com

<http://nl.wikipedia.org/>

www.vig.be/

<http://www.wvvh.be/>

www.francoiseblouard.com

www.vig.be/content/pdf/VD_praktischegids.pdf<http://www.veiligvoedsel.org/documenten/27.pdf>:

<http://office.microsoft.com/clipart/>

9.4 Dienst aan de kaart/keuken

Van Hecke G. Vijf seizoenen koken met Geert Van Hecke, Stichting kunstboek, ISBN90-74377-68-8

Bruneau J P Stichting kunstboek, ISBN90-5856-038-4

Culinaria Frankrijk Könemann ISBN 3-8290-2021-X

Wynants P. Comme Chez Soi Robert Laffont ISBN 2-221-04291-3

www.gastronomenweb.net

www.infotalia.com/nl

www.webguide.be/gastronomie

9.5 Toonbankbediening - Grootkeukenvorbereiding

Convenience food handboek Food Academy

Cursus gemeenschapsrestauratie Erasmushogeschool J. Verhaeghe

Vademecum voor de catering

Cursus gemeenschaprestauratie (7 de specialisatiejaar) W.Oscé

www.unilever.be

9.6 Wildbereidingen

Gringoire T. en Saulnier L. le répertoire de la cuisine Oberthur ISBN 2-904578-01-3

Escoffier A. Le guide culinaire Hes ISBN 2-08-200077-6

Prosper montagné Larousse gastronomique isbn 2-03-008900-1

Maitsma mulier L.A.H. Culinaire encyclopedie van beusekom isbn 90-1000157-1

www.gezondheid.be

www.vlam.be

www.topchef.be

www.xquis.com

www.chefsimon

9.7 Drankenennis, bar & cocktails

HORECA BRANCHE INSTITUUT, Restauranttechniek deel 1, Zoetermeer, 2008, ISBN 9789052115306.

HORECA BRANCHE INSTITUUT, Drankenennis deel 2, Zoetermeer, 2008, ISBN 9052115281.

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

BROOM D, De barkeepers bijbel, uitg. Het spectrum, Nederland, 2008, ISBN 9027491879

9.8 Modetrends

Culinaire saisonnier, lente 2008

Culinaire saisonnier, zomer 2008

Ambiance culinaire

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

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

Herman Sergio, Sergio, ISBN 90-7769525-7

www.gastronomenweb.net

www.wikipedia.be

www.passionforfood.be

MINISTERIE VAN DE VLAAMSE GEMEENSCHAP
DEPARTEMENT ONDERWIJS EN VORMING
Onderwijsinspectie Volwassenenonderwijs

Advies tot goedkeuring van leerplannen

1 ADMINISTRATIEVE GEGEVENS

1.1 Benaming van het leerplan:

Adviesnummer	2010/223/6//D		
Code indiener	Netoverschrijdend		
Onderwijsniveau	Volwassenenonderwijs		
Studiegebied / Leergebied	Voeding		
Opleiding	Medewerker brasserie taverne bistro		
Rangschikking			
Organisatievorm	modulair		
Planning	OF	Vervangt en heft	op vanaf
		Gaat van kracht vanaf	1 september 2010

1.2 Datum van ontvangst: 03/05/2010

1.3 Behandelende inspecteurs:

Eindverantwoordelijke: Boey Eddy

Collega's :

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

Netoverschrijdende indiening

2 ADVIES

Advies betreffende het leerplan met kenmerk 2010/223/6//D: definitieve goedkeuring

2.1 Het leerplan

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

2.2 De doelstellingen

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

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

De sleutelvaardigheden zijn verkaveld per module. In de soms omvangrijke lijst zijn sommige als een uitbreiding van de na te streven doelen opgenomen, maar is dit niet als dusdanig aangeduid. Dit geldt specifiek voor SV07 in de modules:

- Initiatie snacks/tearoom
- Snacks/tearoom

2.3 Eigen inbreng

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

2.4 Opbouw

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

2.5 Consistentie

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

2.6 Materiële uitvoerbaarheid

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

2.7 Verantwoordelijkheid indiener

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

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