

Leerplan

OPLEIDING

Chef de partie vlees, wild en gevogelte

Modulair

Studiegebied
Horeca

Goedkeuringscode: 2022/1718/6//D

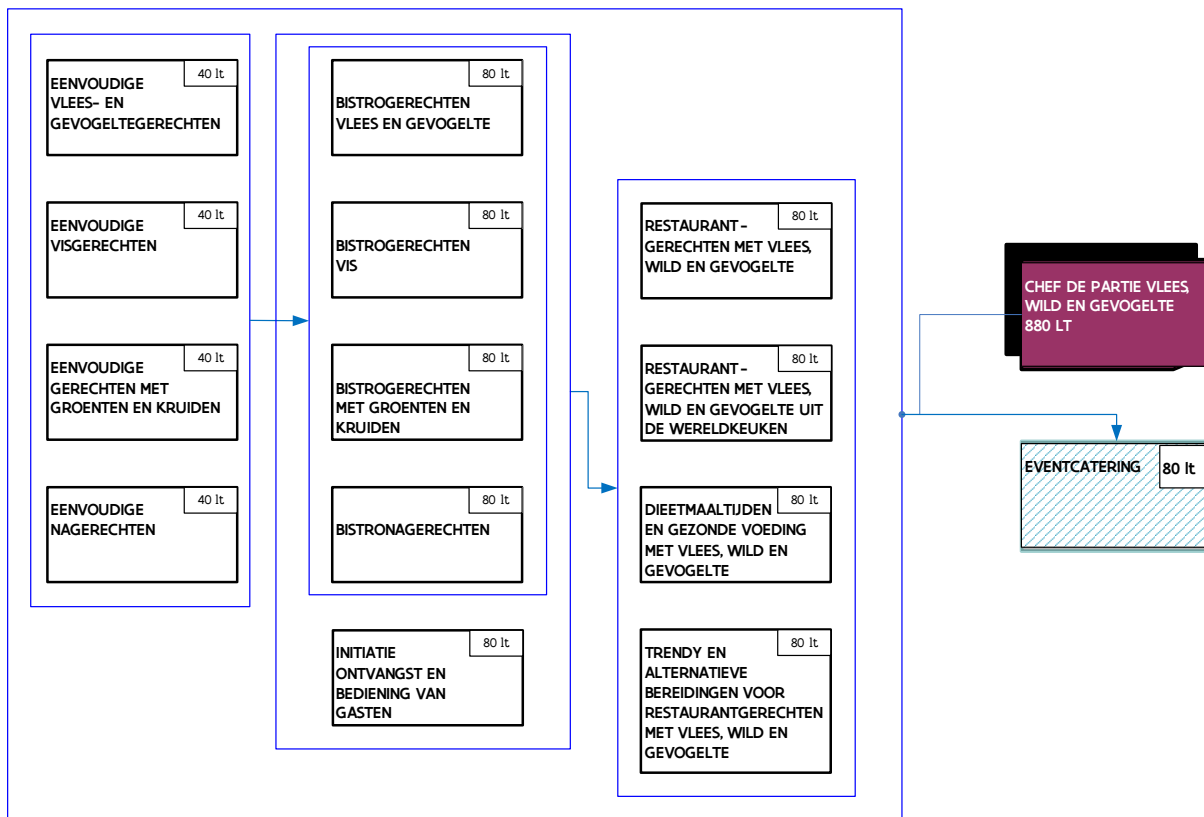
Indieningsdatum: 30 november 2021

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.....	10
5.1	Regelgeving m.b.t. evaluatie in het volwassenenonderwijs.....	10
5.2	Kwaliteit van de evaluatie.....	10
5.3	Breed evalueren.....	12
6	Algemene doelstellingen van de opleiding.....	13
7	Leerplandoelstellingen per module.....	16
7.1	Module: Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten (M HR G004 – 40 lestijden)	17
7.2	Module: Eenvoudige visgerechten (M HR G005 - 40 lestijden)	22
7.3	Module: Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden (M HR G006 - 40 lestijden)	28
7.4	Module: Eenvoudige nagerechten (M HR G007 - 40 lestijden)	33
7.5	Module: Bistrogerechten met vlees en gevogelte (M HR G008 - 80 lestijden).....	37
7.6	Module: Bistrogerechten met vis (M HR G009 - 80 lestijden).....	45
7.7	Module: Bistrogerechten met groenten en kruiden (M HR G010 - 80 lestijden).....	53
7.8	Module: Bistronagerechten (M HR G011 - 80 lestijden)	59
7.9	Module: Initiatie ontvangst en bediening van gasten (M HR G012 - 80 lestijden).....	66
7.10	Module: Restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte (M HR 023 - 80 lestijden)	71
7.11	Module: Restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte uit de wereldkeuken (M HR 024 - 80 lestijden)	76
7.12	Module: Dieetmaaltijden en gezonde voeding met vlees, wild en gevogelte (M HR 025 - 80 lestijden)	81
7.13	Module: Trendy en alternatieve bereidingen voor restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte (M HR 026 - 80 lestijden)	86
7.14	Module: Eventcatering (M HR UG001 - 80 lestijden).....	91

1 INLEIDING

1.1 MODULAIR TRAJECT



1.2 RELATIE TOT HET OPLEIDINGSPROFIEL

De opleiding **Chef de partie vlees, wild en gevogelte** 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 Chef de partie vlees, wild en gevogelte [2020]. De beroepskwalificatie is ingeschaald op niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur.

De opleiding **Chef de partie vlees, wild en gevogelte** omvat in totaal 880 lestijden en wordt bekrachtigd met het certificaat CHEF DE PARTIE VLEES, WILD EN GEVOGELTE.

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 SVG – Campus Spermalie
- CVO Miras
- 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-ontwikkellend onderwijs invult.

3 VISIE OP DE OPLEIDING

Finaliteit

De finaliteit van de opleiding Chef de partie vlees, wild en gevogelte 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 temperatuurb beheersing, 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 lesuren 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

Keuken

- Aangepaste werkruimte met warm en koud water
- Afwasbak, afwasproducten en -materieel
- Bakplaat/gastronormplaten en -roosters
- Bestek allerlei, messen allerlei, hakmessen allerlei, snijplanken, kloppers en spatels allerlei, vormen allerlei, schuimspanen, cutters
- (Combi)steamer
- Diepvriezer
- Etiketteervoorziening
- 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

Zaal

- Bestek
- Bordenwarmkast
- Glaswerk
- Ijsblokjesmachine
- Porselein
- Restaurantlinnen, tafelmoltons, tafellakens, napperons en servetten
- Restauranttafels en -stoelen
- Ronde/rechthoekige dienplateaus
- Schoonmaakproducten, -materieel
- Toogmeubel met toebehoren (o.a. koelkast, afwasbak, espressomachine)
- Voorsnijmessen en snijplanken
- Waterkaraffen
- Werk- en beschermkledij

Specifiek voor chef de partie vlees, wild en gevogelte

- Kantoorsoftware (o.a. voor bestellingen, prijssetting)
- Nodige apparatuur voor o.a. pekelen, grillen, roken, drogen, barbecueën ... van vlees, wild en gevogelte

Specifiek voor module Eventcatering

- Kassa

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 verbeter sleutel 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 Chef de partie vlees, wild en gevogelte leert de cursist voedingsmiddelen binnen de keuken bestellen en ontvangen, de noodzakelijke voorbereidingen doen, koude en warme maaltijden bereiden volgens de gepaste culinaire technieken en/of volgens technische fiche, de gerechten afwerken en de kwaliteit controleren teneinde kwaliteitsvolle maaltijden af te leveren aan de gast. In deze opleiding ligt de focus op de productgroep vlees, wild, gevogelte; vlees, wild en gevogelte staan centraal in de gerechten, maar ook andere productgroepen komen aan bod. Producten, bereidingstechnieken, culinaire toepassingen en nieuwe trends van zowel de inheemse keuken als de wereldkeuken komen aan bod.

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, hotel, grootkeuken/gemeenschapsrestauratie, e.d.). De chef de partie vlees, wild en gevogelte moet zich aanpassen aan de verscheidenheid in werkomgeving. Deze varieert naargelang de omvang van het bedrijf en de bedrijfsformule (eetgelegenheid ter plaatse, levering aan huis, koud/warm bewaren, grootkeuken/gemeenschapsrestauratie, industrie/bedrijfsrestaurant, traditionele keuken...).
 - 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 werkzaamheden worden enerzijds bepaald door contextspecifieke elementen zoals infrastructuur, type bedrijf, omgeving, beschikbare grondstoffen, budget, kwaliteit van grondstoffen, doelgroep. Anderzijds heeft de chef de partie te maken met een veelheid aan voorschriften en regelgeving waarmee rekening dient gehouden te worden (veiligheid, HACCP, milieuzorg, hygiëne, voedselveiligheid, autocontrole...).
 - De chef de partie vlees, wild en gevogelte werkt samen met collega's die een verscheidenheid aan culturen en talen weerspiegelen.
 - De uitoefening van het beroep vereist een respectvolle houding tegenover de gasten, de collega's, de leveranciers en de hiërarchische meerderen en vereist het afstemmen van de dienstverlening op de wensen en noden van de gasten.
 - De uitoefening van het beroep vraagt een correcte, duidelijke en doelgerichte communicatie met de gasten, de collega's, de leveranciers en de hiërarchische meerderen.
 - Het werk kan plaatsvinden in koude en warme ruimtes met verhoogde temperatuur.
 - Het dragen van beroepskledij (kokskledij, veiligheidsschoenen...) is vereist.
 - De chef de partie vlees, wild en gevogelte werkt binnen een hiërarchisch team. De chef de partie vlees, wild en gevogelte moet bovendien kunnen omgaan met verschillende personen en diensten (chef-kok, leveranciers, hygiënische diensten...) en samenwerking tussen het keukenpersoneel (kok, keukenpersoneel...) en het zaalpersoneel (kelners...) is vereist. Ook contact met klanten kan voorkomen: de chef de partie moet dan een klantvriendelijke houding kunnen aannemen.
 - 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, problemen met de voorraad...
 - De chef de partie vlees, wild en gevogelte voert werkzaamheden uit die divers zijn en naast elkaar worden uitgevoerd (technisch, administratief, aansturend, controlerend...).
 - Het uitvoeren van de instructies en handelingen met respect voor het tijdsschema is belangrijk.
 - De chef de partie vlees, wild en gevogelte heeft te maken met een verschillend werkritme: tijdens piekmomenten wordt de beroepsbeoefenaar geconfronteerd met een grote werkdruk en zal de beroepsbeoefenaar stressbestendig moeten zijn.

- **Handelingscontext:**
 - De chef de partie vlees, wild en gevogelte moet voortdurend aandacht hebben voor voedselveiligheid en hygiëne. De beroepsbeoefenaar moet efficiënt kunnen handelen in kritische situaties in verband met voedselveiligheid en bij productafwijkingen.
 - De chef de partie vlees, wild en gevogelte is behendig in het versnijden en reinigen van voedingsproducten met het oog op de eigen veiligheid en het aanhouden van een strak werktempo.
 - De chef de partie vlees, wild en gevogelte moet dienst- en tijdschema's naleven en zorgen dat de werkplanning gerealiseerd wordt binnen de aangegeven tijdspanne.
 - De chef de partie vlees, wild en gevogelte moet aandachtig zijn bij het gebruik van potentieel gevaarlijke apparatuur en materieel (messen, kookfornuizen, warme ovenschotels...) voor de eigen veiligheid en deze van anderen.
 - Het beroep impliceert het langdurig rechtstaan en rondlopen.
 - De chef de partie vlees, wild en gevogelte moet aandacht hebben voor ergonomische werkhoudingen.
 - De chef de partie vlees, wild en gevogelte moet vaak dezelfde handelingen uitvoeren maar met permanente aandacht voor de kwaliteit van de dienstverlening.
 - Het economisch (kostenbewust en -besparend) omgaan met voedingsproducten is vereist.
 - De beroepsbeoefenaar moet kwaliteitsvol en klantgericht handelen in alle omstandigheden.

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

- **Is zelfstandig in**
 - het efficiënt uitvoeren van zijn eigen werkzaamheden
 - het uitvoeren van voorbereidende werkzaamheden in de keuken
 - het ontvangen, controleren en opslaan van goederen
 - het reinigen, bewerken, versnijden en portioneren van voedingsproducten
 - het bereiden van gerechten en maaltijden volgens de gepaste technieken en/of receptuurfiche
 - het afwerken van gerechten, het controleren van hun kwaliteit en het opslaan van voedingsmiddelen volgens de regels van voedselveiligheid
 - het opvolgen van de voorraad
 - het begeleiden van de werkzaamheden van de keukenmedewerkers.
- **Is gebonden aan**
 - de instructies van de eindverantwoordelijke
 - het respecteren van bedrijfsprocedures en -afspraken
 - regels met betrekking tot voedselveiligheid en -hygiëne
 - veiligheidsvoorschriften
 - milieuvoorschriften
 - principes van klantvriendelijkheid en etiquette.
- **Doet beroep op de eindverantwoordelijke voor**
 - het aanleveren van recepturen en technische fiches
 - het opmaken van werkplannen
 - het oplossen van operationele problemen (personeel, materieel, voedselveiligheid, voorraadtekorten).

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

- Werkt in teamverband
- Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn
- Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid
- Voert algemene keukenactiviteiten uit
- Bereidt dieetmaaltijden
- Bereidt vegetarische en veganistische gerechten
- Adviseert bij het samenstellen van de kaart m.b.t. gerechten met vlees, wild en gevogelte
- Stelt een aanbod samen voor de meest gangbare diëten en allergieën

- Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, wild en gevogelte
- Verwerkt organen van vlees, wild en gevogelte tot paté's, terrines, worsten, pasteien...
- Bereidt gerechten met vlees, wild en gevogelte uit de inheemse keuken en uit de wereldkeuken
- Past diverse bereidingstechnieken toe voor vlees, wild en gevogelte
- Blijft op de hoogte van nieuwe trends en producten rond vlees, wild, en gevogelte.

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:

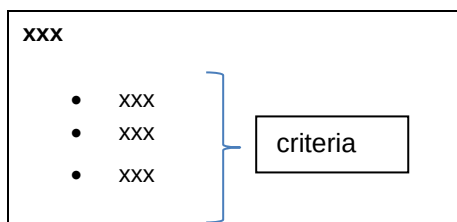
- In de eerste kolom staan de eigenlijke **leerplandoelstellingen**.

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 – 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	– Basiskennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans – Basiskennis van functionele communicatie – Kennis van vakterminologie	<u>Tips:</u> – 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	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische werken
	Ontvangt en controleert vlees en gevogelte – 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	– Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen	– Contacteer de sectorconsulent van jouw regio voor een actuele lijst van ondersteunende materialen en relevante websites via https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten.
	Slaat vlees en gevogelte op in een koelkamer of voorraadkamer – 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	4	– 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	
	Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten – 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	4	– 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	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze - 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	4	- Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten - Kennis van snijtechnieken - Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)	
	Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten specifieke ingrediënten - Verwerkt halffabricaten - Verwerkt convenienceproducten - Verwerkt instantproducten - Verwerkt overschotten	BK-0198-3 8	- 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
Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten – 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	4	– 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
	Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten - 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	4	- Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) - Basiskennis van dresseertechnieken - Basiskennis van technische fiches van bereidingen - Kennis van het lezen van recepten	
	Zet het buffet van eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten klaar - 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	4	Basiskennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten	
	Verpakt en etiketteert eenvoudige vlees- en gevogeltebereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer - 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	4	- 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
	Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid – 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	– 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 bewaar temperatuur – Basiskennis van regeneratietechnieken – Basiskennis van foodcost en wastecost – Kennis van persoonlijke hygiëne	<u>Tips:</u> – 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.
	Ontvangt en controleert vis – 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	– 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
Slaat vis op in een koelkamer of voorraadkamer – 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	4	– 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	
Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige visgerechten – 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 keukentoestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht	4	– 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	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze - 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	4	- Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten - Kennis van snijtechnieken - Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)	
	Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige visgerechten specifieke ingrediënten - Verwerkt halffabricaten - Verwerkt convenienceproducten - Verwerkt instantproducten - Verwerkt overschotten	BK-0198-3 8	- 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
Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige visgerechten – 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, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling	4	– 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
	Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige visgerechten – 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	4	– Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten	
	Zet het buffet van eenvoudige visgerechten klaar – 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	4	– Basiskennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten	
	Verpakt en etiketteert eenvoudige visbereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer – 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	4	– 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
	Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn – 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	– 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	<u>Tips:</u> – 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
Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige gerechten met groenten en kruiden – 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 keukentoestellen aan (ovens, kookplaten...) in functie van de opdracht	4	– 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	
Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze – 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	4	– 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 werken
Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige gerechten met groenten en kruiden specifieke ingrediënten – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten	BK-0198-3 8	– Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten	
Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige gerechten met groenten en kruiden – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respekteert 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, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling	4	– 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	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige gerechten met groenten en kruiden – 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	4	– Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten	
	Stelt maaltijdpakketten samen en verpakt of sluit dienbladen af (indien van toepassing) – 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	BK-0198-3 14	– 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 – 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 keukentoeuwen aan (ovens, kookplaten...) in functie van de opdracht	4	– 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> – 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	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische werken
	Wast fruit, maakt het schoon en versnijdt het - 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 - Schildt 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) - Gaart de producten eventueel voor - Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur - Verpakt en etiketteert de producten	4	- Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten - Kennis van snijtechnieken - Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)	Contacteer de sectorconsulent van jouw regio voor een actuele lijst van ondersteunende materialen en relevante websites via https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten.
	Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige nagerechten specifieke ingrediënten - Verwerkt halffabricaten - Verwerkt convenienceproducten - Verwerkt instantproducten - Verwerkt overschotten	BK-0198-3 8	- 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
	Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en basisnagerechten – 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 bereidingsmateriaal – Past de juiste bereidingstechniek toe – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling	4	– 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	
	Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige nagerechten – 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	4	– 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
	Maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon – 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	4	– 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.

7.5 MODULE: BISTROGERECHTEN MET VLEES EN GEVOGELTE (M HR G008 - 80 LESTIJDEN)

7.5.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist bistrogerechten met vlees en gevogelte 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.

7.5.2 BEGINSITUATIE

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

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

7.5.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	Ontvangt en controleert vlees en gevogelte – 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	– Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen	<u>Tips:</u> – Maak gebruik van formele en informele leervormen cf. extra muros, gastdocent, vakbeurzen,... – Maak gebruik van diverse leervormen met aandacht voor de digitale leeromgeving.

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	Slaat vlees en gevogelte op in een koelkamer of voorraadkamer – 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	4	– Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...)	– 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.
	Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bistrobereidingen met vlees en gevogelte – 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 keukentoestellen aan (ovens, kookplaten...) in functie van de opdracht	4	– Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen – Kennis van werkinstructiefiches	

De cursist Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze – 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	4	– Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)	

De cursist Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, gevogelte en andere basisproducten – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – 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 en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier – Gaat de producten eventueel voor – Gebruikt de weegschaal – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten – Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking	4	– Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vlees, gevogelte en andere basisproducten – Kennis van snijtechnieken	

De cursist Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij bistrogerechten met vlees en gevogelte – 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, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling	4	– Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën	

De cursist Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vlees en gevogelte – 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 (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen,...) – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling – Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie	4	– Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van vlees- en gevogeltegerechten – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën	

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	Bereidt bistrogerechten en maaltijden vlees en gevogelte à la minute – Leest de bestelbon – Bereidt het bistrogerecht vlees en gevogelte op basis van afroep door de verantwoordelijke – Past indien nodig regeneratietechnieken toe – Stemt af met de bediening tijdens de dienst – Werkt gerechten af volgens bestelling – Houdt rekening met afwijkingen of allergenen – Respecteert de juiste porties	4	– Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van regeneratietechnieken – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen	
	Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met bistrogerechten vlees en gevogelte – 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	4	– Basiskennis serveertechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van productfiches en recepturen	
	Zet het buffet klaar van bistrogerechten vlees en gevogelte – 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	4	– Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van modaliteiten voor vervoer van goederen – Kennis van het samenstellen van maaltijdpakketten – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten	

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer – 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	4	– Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering – Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten – Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product	

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.

7.6 MODULE: BISTROGERECHTEN MET VIS (M HR G009 - 80 LESTIJDEN)

7.6.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist bistrogerechten met vis 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.

7.6.2 BEGINSITUATIE

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

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

7.6.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	Ontvangt en controleert vis – 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	– Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen	<u>Tips:</u> – 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 werken
	Slaat vis op in een koelkamer of voorraadkamer – 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	4	– Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...)	– 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.
	Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bistrobereidingen met vis – 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	4	– Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoeestellen – Kennis van werkinstructiefiches	

De cursist Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze – 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	4	– Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)	

De cursist Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vis en andere basisproducten – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – 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 en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier – Gaat de producten eventueel voor – Gebruikt de weegschaal – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten – Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking	4	– Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de anatomie van vissen voor consumptie – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vis en andere basisproducten – Kennis van snijtechnieken	

De cursist Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij bistrogerechten met vis – 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, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling	4	– Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën	

De cursist Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vis – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respekteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pochieren, stomen, frituren, sauteren, grillen,...) – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling – Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie	4	– Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van visgerechten – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën	

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	Bereidt bistrogerechten en maaltijden vis à la minute – Leest de bestelbon – Bereidt het bistrogerecht vis op basis van afroep door de verantwoordelijke – Past indien nodig regeneratietechnieken toe – Stemt af met de bediening tijdens de dienst – Werkt gerechten af volgens bestelling – Houdt rekening met afwijkingen of allergenen – Respecteert de juiste porties	4	– Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van regeneratietechnieken – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen	
	Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met bistrogerechten vis – 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	4	– Basiskennis serveertechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van productfiches en recepturen	
	Zet het buffet klaar van bistrogerechten vis – 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	4	– Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van modaliteiten voor vervoer van goederen – Kennis van het samenstellen van maaltijdpakketten – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten	

De cursist Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer – 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	4	– Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering – Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten – Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product	
Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen – Voert temperatuurcontroles uit – Volgt houdbaarheidsdata op – Gebruikt controle/meetinstrumenten – Houdt zich aan de voorschriften voor staalname (tijdstip, hoeveelheid, bewaring ...) – Vult de correcte formulieren in – Gebruikt kantoorsoftware (tekstverwerking, rekenblad ...)	4	– Kennis van HACCP-normen – Kennis van controletests en het nemen van stalen – Kennis van het gebruik van instrumenten voor staalnames – Kennis van bewaren van stalen en getuigenschotels – Kennis van autocontrolesysteem	

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.

7.7 MODULE: BISTROGERECHTEN MET GROENTEN EN KRUIDEN (M HR G010 - 80 LESTIJDEN)

7.7.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist bistrogerechten met groenten en kruiden bereiden, dresseren en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het begeleiden van keukenmedewerkers.

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

7.7.2 BEGINSITUATIE

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

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

7.7.3 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 de bistrobereidingen met groenten en kruiden – 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 keukentoestellen aan (ovens, kookplaten...) in functie van de opdracht	4	– Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen – Kennis van werkinstructiefiches	<u>Tips:</u> – 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 Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze – 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	4	– Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)	– 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
Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij bistrogerechten met groenten en kruiden – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respekteert 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, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen...) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling	4	– Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten ... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën	

De cursist Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van bistrogerechten met groenten en kruiden – 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 (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen,...) – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling – Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie	4	– Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nieuwe technologieën	

De cursist Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Bereidt bistrogerechten en maaltijden met groenten en kruiden à la minute – Leest de bestelbon – Bereidt het bistrogerecht groenten en kruiden op basis van afroep door de verantwoordelijke – Past indien nodig regeneratietechnieken toe – Stemt af met de bediening tijdens de dienst – Werkt gerechten af volgens bestelling – Houdt rekening met afwijkingen of allergenen – Respecteert de juiste porties	4	– Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van regeneratietechnieken – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen	
Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met bistrogerechten met groenten en kruiden – 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	4	– Basiskennis serveertechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van productfiches en recepturen	

De cursist Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Begeleidt keukenmedewerkers – Overlegt met de verantwoordelijke over de opdrachten – Verdeelt het werk over de keukenmedewerkers – Communiceert de opdracht duidelijk naar de keukenmedewerkers – Controleert de keukenmedewerkers – Stuurt bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden – Geeft het goede voorbeeld – Motiveert en enthousiasmeert de keukenmedewerkers – Stelt leervragen en geeft constructieve feedback – Verleent hulp en advies bij problemen – Heeft zicht op sterke en zwakke punten en kan verbeterpunten geven	4	– Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers – Basiskennis motiveren van keukenmedewerkers – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Engels en het Frans	

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.

7.8 MODULE: BISTRONAGERECHTEN (M HR G011 - 80 LESTIJDEN)

7.8.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist bistronagerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief de voorraden beheren.

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

7.8.2 BEGINSITUATIE

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

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

7.8.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	Werkt in teamverband – 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	– Basiskennis communicatietechnieken – Basiskennis functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Engels en het Frans	<u>Tips:</u> – 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 Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische werken
Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn – Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe) – Werkt economisch en vermijdt verspilling – Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in – Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen – Past nieuwe technieken toe en leert ze aan – 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 en dat van de medewerkers – 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	– Basiskennis van ergonomie – Kennis foodcost, wastecost en prijszetting – Kennis van HACCP-normen – Kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van bedrijfsprocedures m.b.t. het eigen werk – Kennis van ordening van materialen, behoeftes en keukentoestellen – Kennis van rekensvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken	– 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
	Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid – 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	– Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van allergenen – Kennis van regeneratietechnieken – Kennis van HACCP-normen – Kennis van de traceerbaarheid van producten – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren ...) – Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten – Kennis van persoonlijke hygiëne	
	Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bistrongerechten – 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 keukentoestellen aan (ovens, kookplaten...) in functie van de opdracht	4	– Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal ...) – Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen – Kennis van werkinstructiefiches	

De cursist Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Wast fruit, maakt het schoon en versnijdt het – 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) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten	4	– Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...)	

De cursist Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten – 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	4	– Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van nieuwe trends – Basiskennis van de meest voorkomende diëten – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van gewichten en hoeveelheden in functie van portioneren – Kennis van allergenen – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van nagerechten, desserts – Kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen – Kennis van nieuwe technologieën	

De cursist Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met bistrongerechten – 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	4	– Basiskennis serveertechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van opmaken en lezen van recepten – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van productfiches en recepturen	
Maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon – 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	4	– Basiskennis van reinigingsschema's – Kennis van het slijpen van messen – Kennis van reinigingstechnieken – Kennis van de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures – Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen – Kennis van het reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht	

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische werken
	Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door – Houdt gegevens bij over het verbruik van producten voor zijn afdeling – Inventariseert de behoefte aan grondstoffen en producten voor de eigen afdeling – Stemt de hoeveelheid te bestellen producten af op de recepten in de planning – Anticipeert op mogelijke tekorten – Controleert aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Stelt tekorten vast en reageert volgens interne procedures	4	– Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis van opmaak van inventarissen – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.) – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen	

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.

7.9 MODULE: INITIATIE ONTVANGST EN BEDIENING VAN GASTEN (M HR G012 - 80 LESTIJDEN)

7.9.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

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

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

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

7.9.2 BEGINSITUATIE

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

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

7.9.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Handelt integer – Respecteert de privacy van de gast – Voert de werkzaamheden uit zonder te storen – Gaat op ethische wijze om met informatie over de gast – Respecteert, indien aanwezig, de deontologische code van de werkgever en/of gast – Bespreekt vragen, problemen of conflicten met de juiste personen		BK-0076-3 4	– Basiskennis van interculturele gebruiken – Kennis van principes van gastvriendelijkheid – Kennis van correcte omgangsvormen	

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	Stelt de zaal op en maakt tafels klaar voor de dienst – Leest het zaalplan – Schikt tafels en stoelen – Staat in voor de mise-en-place van de zaal: mastiek (schoonmaken) van zaalmateriaal of meubilair – Dekt de tafels: legt linnen, plooit servetten, plaatst bestek en vaatwerk, decoreert tafels en de zaal (indien van toepassing) – Staat in voor de mise-en-place van het dienstmateriaal (brood, boter, warmhoudplaatjes, ...) – Heeft aandacht voor de juiste atmosfeer (verlichting, geluid, temperatuur)	BK-0076-3 5	– Basiskennis van werkorganisatie – Basiskennis van mise-en-place van de zaal – Kennis van gebruik van een zaalplan – Kennis van tafelschikking – Kennis van technieken om tafels op te maken – Kennis van mastiekeren – Kennis van FIFO/FEFO-principe	
	Verwelkomt de gast – Begroet de gast(en) – Neemt de jassen aan en brengt ze naar de vestiaire (indien van toepassing) – Informeert over het menu, aanbiedingen, suggesties – Verwittigt de zaalverantwoordelijke	BK-0076-3 7	– Basiskennis van de regels van het onthaal – Basiskennis van lichaamstaal – Kennis van principes van gastvriendelijkheid – Kennis van etiquette – Kennis van samenstelling van gerechten	
	Bereidt eenvoudige warme en koude dranken – Gebruikt barmateriaal (koffiemachine, tapkraan...) – Doet de mise-en-place voor aperitieven, koffie en toebehoren (aperitiefhapjes, koekjes...) – Tapt/schenkt de voorgeschreven hoeveelheid drank in een glas volgens de richtlijnen – Vult de voorraad dranken aan – Bereidt eenvoudige warme dranken (koffie, thee...)	BK-0076-3 8	– Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten – Kennis van FIFO/FEFO-principe – Kennis van dranken – Kennis van barmateriaal en machines – Kennis van versheid van producten door zintuiglijke controle	

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische werken
	Maakt de bestelling klaar – Leest de bestelling en geeft ze door – Zet de dranken klaar – Past het bestek aan volgens het gerecht en de menukeuze van de gast	BK-0076-3 9	– Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten – Basiskennis van samenstelling van gerechten – Basiskennis van samenstelling van dranken – Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van gerechten – Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van dranken – Basiskennis van manuele bestelsystemen – Kennis van dranken	
	Dient gerechten en/of dranken op in de zaal – Haalt dranken en maaltijden op – Bedient de gasten volgens de richtlijnen van het huis en de etiquette (op de Engelse manier, op een bord, op de Franse manier, op de Russische manier, onder een stolp) – Geeft toelichting over de bereiding en de ingrediënten – Past de richtlijnen van de etiquette toe – Hanteert de juiste kracht en snelheid bij bedienen van de gast en het afruimen van de tafel – Heeft aandacht voor de eigen veiligheid bij het hanteren van warme of koude borden/dienschalen/machines/materiaal – Beweegt zich in een beperkte ruimte zonder de gast(en) of collega's te hinderen – Wenst de gasten smakelijk eten en vraagt of alles naar wens is – Gaat op gepaste wijze om met vragen, problemen en klachten van de gast(en) – Houdt de gast(en) tijdens de maaltijd in de gaten, reageert alert op hun signalen – Serveert, indien nodig, gerechten na met dienstbestek – Houdt de glazen van de gast(en) in de gaten en schenkt bij indien nodig	BK-0076-3 10	– Basiskennis van allergenen – Basiskennis van lichaamstaal – Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten – Basiskennis van samenstelling van dranken – Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van gerechten – Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van dranken – Kennis van dranken – Kennis van versheid van producten door zintuiglijke controle – Kennis van samenstelling van gerechten – Kennis van serveertechnieken – Kennis van portioneren bij het bedienen van de gast	

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Ruimt af	– Ruimt af als alle gasten klaar zijn met eten – Vraagt naar bijkomende wensen van de gast	BK-0076-3 11	– Basiskennis van lichaamstaal – Kennis van serveertechnieken	
Ruimt de tafels af en maakt het restaurant schoon na de dienst	– Doet de mise-en-place voor de volgende gast – Zet de zaal op orde – Ruimt de tafels af – Brengt glazen, vaatwerk en gebruikte benodigdheden naar de spoelkeuken en/of bar voor de afwas – Verwijdert etens- en drankresten (indien van toepassing) – Doet de mise-en-place voor de volgende dienst – Rangschikt het bedieningsmateriaal en bergt het op – Zorgt voor orde en netheid in de zaal – Verzamelt en rangschikt het leeggoed – Maakt werkinstrumenten en meubilair schoon – Maakt de toog en de barapparatuur schoon – Reinigt volgens het reinigingsplan (afwassen van tafels, stofzuigen...)	BK-0076-3 13	– Basiskennis van werking van machines of materieel – Basiskennis van werkorganisatie – Basiskennis van mise-en-place van de zaal – Basiskennis van reinigingstechnieken – Basiskennis van reinigingsplannen – Kennis van gebruik van een zaalplan – Kennis van tafelschikking – Kennis van technieken om tafels op te maken	
Reinigt glazen en couverts (met stoom, met azijn, ...) en bergt het vaatwerk op	– Verzamelt en sorteert het af te wassen materiaal – Wast de glazen manueel af of bedient de afwasmachine – Droogt glazen af en blinkt ze op – Bergt schoon materiaal op de daarvoor voorziene plaats op	BK-0076-3 14	– Basiskennis van werking van machines of materieel – Basiskennis van werkorganisatie – Basiskennis van reinigingsplannen	

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

7.10 MODULE: RESTAURANTGERECHTEN MET VLEES, WILD EN GEVOGELTE (M HR 023 - 80 LESTIJDEN)

7.10.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist de producten vlees, wild en gevogelte centraal te zetten in de gerechten. Men gaat op zoek naar de juiste bereidingstechnieken en culinaire toepassingen uit de inheemse keuken om recht te doen aan het specifieke product (vlees, wild of gevogelte). Ook aan het adviseren bij het samenstellen van de kaart wordt aandacht besteed.

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

7.10.2 BEGINSITUATIE

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

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

7.10.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

De cursist	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Voert algemene keukenactiviteiten uit – Ontvangt en controleert de goederen – Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer – Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen – Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze – Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, wild, gevogelte en andere basisproducten – Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen – Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vlees-, gevogelte-, en wildgerechten – Bereidt gerechten en maaltijden à la minute – Past diverse dresseertechnieken toe op het bord – Zet het buffet klaar	4	– Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van reinigingsschema's – Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten...	Tips: – 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

De cursist Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
– Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen – Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer – Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen – Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon – Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door – Begeleidt keukenmedewerkers		– Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... – Kennis van recepten – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van allergenen – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise...) – Kennis van bereidingswijzen – Kennis van kooktechnieken – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen – Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...) – Kennis van controletests en het nemen van stalen – Kennis van etikettering – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal...) – Kennis van het slijpen van messen – Kennis van reinigingstechnieken en de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels	https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten

De cursist Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
		– Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vlees, wild, gevogelte en andere basisproducten	
Adviseert bij het samenstellen van de kaart m.b.t. gerechten met vlees, wild en gevogelte – Overlegt met de keukenverantwoordelijke – Respecteert het soort keuken, de geografische regio en de bedrijfsstrategie – Respecteert nieuwe trends en producten, met nieuwe ontwikkelingen in de smaakleer, met streekgerechten, met duurzaamheid en met de kostprijs – Past nieuwe trends toe rond de herkweek van oude rassen, biologisch voeder, streekeigen rassen... – Gebruikt inheemse producten – Respecteert de seizoenskalender voor vlees, gevogelte en wild – Respecteert het paarseizoen, jachtseizoen, lammertijd... – Respecteert de voedingswaarde van de producten – Respecteert de rassen, soorten, de plaats van herkomst en het voeder – Voert prijsberekeningen uit en stelt speciale acties voor	7	– Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de kwaliteit en voedingswaarde van vlees, wild en gevogelte – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht en de toepassingsmogelijkheden – Kennis van allergenen – Kennis foodcost, wastecost en prijszetting – Grondige kennis van rassen, soorten, hun plaats van herkomst en hun voeders – Grondige kennis van de jachtkalender, paarseizoen, lammerseizoen	

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, wild en gevogelte – Maakt vlees, wild en gevogelte leeg – Verwerkt karkassen en beent vlees, wild en gevogelte uit – Pelt en ontvliest indien nodig – Fileert en versnijdt vlees, wild en gevogelte op een kwaliteitsvolle manier – Bereidt vullingen – Portioneert nauwkeurig en gaart eventueel voor – Gebruikt diverse marinades – Gebruikt de juiste kruiden en kruidenmengsels	9	– Grondige kennis van vlees, gevogelte en wildgerechten – Grondige kennis van het reinigen, versnijden en portioneren van vlees, wild en gevogelte	
	Verwerkt organen van vlees, wild en gevogelte tot patés, terrines, worsten, pasteien... – Zoekt culinaire toepassingen voor tong, nier, hersenen, maag, hart, lever, darm... – Respecteert de wettelijke temperatuur – Sorteert, bewerkt en bereidt de organen volgens bestemming en receptuur	10	– Grondige kennis van vlees, gevogelte en wildgerechten – Grondige kennis van de verwerking van organen en resten	
	Bereidt gerechten met vlees, wild en gevogelte uit de inheemse keuken – Past specifieke bereidingen toe uit de inheemse keuken – Gebruikt de (deelstukken) van vlees, wild en gevogelte op de juiste wijze – Bereidt sauzen en garnituren voor gerechten met vlees, wild en gevogelte – Bereidt hapjes en soepen op basis van vlees, wild en gevogelte – Bereidt fonds, bouillons, pasteien en geleibereidingen met vlees, wild en gevogelte – Verwerkt overgebleven resten	11	– Grondige kennis van de seizoenskalender voor vlees, gevogelte en wild – Grondige kennis van het bereiden van (onderdelen van) vlees, wild en gevogelte	

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische werken
	Past diverse bereidingstechnieken toe voor vlees, wild en gevogelte – Past een breed scala aan klassieke en moderne technieken toe die recht doen aan het specifieke product – Kiest de juiste gaartechniek voor elk product en gerecht (marineren, pocheren, bakken, stoven, wokken, grillen, roken, frituren, rauw, lage temperatuur, stomen...) – Kiest de juiste verwerkings- en bewaartechniek voor elk product (pekelen, roken, drogen, marineren...) – Gebruikt diverse apparaten en kooktoestellen (braadslee, steamer, grill, rookkist, wok, BBQ, vacuümtoestel...) – Kruidt gepast af – Schrijft recepturen en technische fiches uit	12	– Kennis van recepten – Grondige kennis van de seizoenskalender voor vlees, gevogelte en wild – Grondige kennis van gaartechnieken (marineren, pocheren, bakken, stoven, wokken, grillen, roken, frituren, rauw, lage temperatuur, stomen...) – Grondige kennis van verwerkings- en bewaartechnieken (pekelen, roken, drogen, marineren...)	

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.

7.11 MODULE: RESTAURANTGERECHTEN MET VLEES, WILD EN GEVOGELTE UIT DE WERELDKEUKEN (M HR 024 - 80 LESTIJDEN)

7.11.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist de producten vlees, wild en gevogelte centraal te zetten in de gerechten. Men gaat op zoek naar de juiste bereidingstechnieken en culinaire toepassingen uit de wereldkeuken om recht te doen aan het specifieke product (vlees, wild of gevogelte). Ook aan het adviseren bij het samenstellen van de kaart wordt aandacht besteed.

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

7.11.2 BEGINSITUATIE

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

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

7.11.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	Voert algemene keukenactiviteiten uit – Ontvangt en controleert de goederen – Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer – Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen – Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze – Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, wild, gevogelte en andere basisproducten – Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen – Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vlees-, gevogelte-, en wildgerechten – Bereidt gerechten en maaltijden à la minute – Past diverse dresseertechnieken toe op het bord – Zet het buffet klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen	4	– Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van reinigingsschema's – Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten...	<u>Tips:</u> – 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
– Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer – Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen – Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon – Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door – Begeleidt keukenmedewerkers		– Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... – Kennis van recepten – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van allergenen – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise...) – Kennis van bereidingswijzen – Kennis van kooktechnieken – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen – Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...) – Kennis van controletests en het nemen van stalen – Kennis van etikettering – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal...) – Kennis van het slijpen van messen – Kennis van reinigingstechnieken en de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels	

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
			– Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vlees, wild, gevogelte en andere basisproducten	
	Adviseert bij het samenstellen van de kaart m.b.t. gerechten met vlees, wild en gevogelte – Overlegt met de keukenverantwoordelijke – Respecteert het soort keuken, de geografische regio en de bedrijfsstrategie – Respecteert nieuwe trends en producten, met nieuwe ontwikkelingen in de smaakleer, met streekgerechten, met duurzaamheid en met de kostprijs – Past nieuwe trends toe rond de herkweek van oude rassen, biologisch voeder, streekeigen rassen... – Gebruikt uitheemse producten – Respecteert de seizoenskalender voor vlees, gevogelte en wild – Respecteert het paarseizoen, jachtseizoen, lammertijd... – Respecteert de voedingswaarde van de producten – Respecteert de rassen, soorten, de plaats van herkomst en het voeder – Voert prijsberekeningen uit en stelt speciale acties voor	7	– Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de kwaliteit en voedingswaarde van vlees, wild en gevogelte – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken en voedingsmiddelen – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van de samenhang van een gerecht en de toepassingsmogelijkheden – Kennis van allergenen – Kennis foodcost, wastecost en prijszetting – Grondige kennis van rassen, soorten, hun plaats van herkomst en hun voeders – Grondige kennis van de jachtkalender, paarseizoen, lammerseizoen	

De cursist Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, wild en gevogelte – Maakt vlees, wild en gevogelte leeg – Verwerkt karkassen en beent vlees, wild en gevogelte uit – Pelt en ontvliest indien nodig – Fileert en versnijdt vlees, wild en gevogelte op een kwaliteitsvolle manier – Bereidt vullingen – Portioneert nauwkeurig en gaart eventueel voor – Gebruikt diverse marinades – Gebruikt de juiste kruiden en kruidenmengsels	9	– Grondige kennis van vlees, gevogelte en wildgerechten – Grondige kennis van het reinigen, versnijden en portioneren van vlees, wild en gevogelte	
Verwerkt organen van vlees, wild en gevogelte tot patés, terrines, worsten, pasteien... – Zoekt culinaire toepassingen voor tong, nier, hersenen, maag, hart, lever, darm... – Respecteert de wettelijke temperatuur – Sorteert, bewerkt en bereidt de organen volgens bestemming en receptuur	10	– Grondige kennis van vlees, gevogelte en wildgerechten – Grondige kennis van de verwerking van organen en resten	
Bereidt gerechten met vlees, wild en gevogelte uit de wereldkeuken – Past specifieke bereidingen toe uit de wereldkeuken – Gebruikt de (deelstukken) van vlees, wild en gevogelte op de juiste wijze – Bereidt sauzen en garnituren voor gerechten met vlees, wild en gevogelte – Bereidt hapjes en soepen op basis van vlees, wild en gevogelte – Bereidt fonds, bouillons, pasteien en geleibereidingen met vlees, wild en gevogelte – Verwerkt overgebleven resten	11	– Grondige kennis van de seizoenskalender voor vlees, gevogelte en wild – Grondige kennis van het bereiden van (onderdelen van) vlees, wild en gevogelte	

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische werken
	Past diverse bereidingstechnieken toe voor vlees, wild en gevogelte – Past een breed scala aan klassieke en moderne technieken toe die recht doen aan het specifieke product – Kiest de juiste gaartechniek voor elk product en gerecht (marineren, pocheren, bakken, stoven, wokken, grillen, roken, frituren, rauw, lage temperatuur, stomen...) – Kiest de juiste verwerkings- en bewaartechniek voor elk product (pekelen, roken, drogen, marineren...) – Gebruikt diverse apparaten en kooktoestellen (braadslee, steamer, grill, rookkist, wok, BBQ, vacuümtoestel...) – Kruidt gepast af – Schrijft recepturen en technische fiches uit	12	– Kennis van recepten – Grondige kennis van de seizoenskalender voor vlees, gevogelte en wild – Grondige kennis van gaartechnieken (marineren, pocheren, bakken, stoven, wokken, grillen, roken, frituren, rauw, lage temperatuur, stomen...) – Grondige kennis van verwerkings- en bewaartechnieken (pekelen, roken, drogen, marineren...)	

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.

7.12 MODULE: DIEETMAALTIJDEN EN GEZONDE VOEDING MET VLEES, WILD EN GEVOGELTE (M HR 025 - 80 LESTIJDEN)

7.12.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist dieetmaaltijden en gezonde voeding met vlees, wild en gevogelte te bereiden. Ook het samenstellen van een aanbod voor de meest gangbare diëten en allergieën, met aandacht voor gezonde voeding en de zoektocht naar volwaardige vervangproducten, komt uitgebreid aan bod.

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

7.12.2 BEGINSITUATIE

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

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

7.12.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn – Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe) – Werkt economisch en vermijdt verspilling – Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in – Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen – Past nieuwe technieken toe en leert ze aan – 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 en dat van de medewerkers – Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering – Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen... – Sorteert afval volgens de richtlijnen – Respekteert de kostprijs van ingrediënten en producten	2	– Basiskennis van ergonomie – Kennis foodcost, wastecost en prijszetting – Kennis van HACCP-normen – Kennis van bedrijfsprocedures m.b.t. het eigen werk – Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen – Kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van functionele rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken	<u>Tips:</u> – 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.

Voert algemene keukenactiviteiten uit – Ontvangt en controleert de goederen – Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer – Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen – Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze – Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, wild, gevogelte en andere basisproducten – Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen – Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vlees, wild en gevogelte – Past diverse dresseertechnieken toe op het bord – Zet het buffet klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen – Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer – Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen – Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon – Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door – Begeleidt keukenmedewerkers	4	– Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van reinigingsschema's – Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... – Kennis van recepten – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van allergenen – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise...) – Kennis van bereidingswijzen – Kennis van kooktechnieken – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen – Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...) – Kennis van controletests en het nemen van stalen	
---	---	--	--

De cursist Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
		– Kennis van etikettering – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal...) – Kennis van het slijpen van messen – Kennis van reinigingstechnieken en de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vlees, wild, gevogelte en andere basisproducten	
Bereidt dieetmaaltijden – Bereidt suikervrije, zoutarme en vetloze gerechten – Respecteert bij de bereiding de invloed van temperatuur en licht – Gebruikt specifieke technieken van de dieetkeuken – Schrijft recepturen en technische fiches uit	5	– Kennis van dieetmaaltijden – Kennis van recepten	

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische werken
	Stelt een aanbod samen voor de meest gangbare diëten en allergieën – Past algemene dieetrichtlijnen toe – Respecteert de meest voorkomende voedselallergieën en voedselintoleranties – Berekent de voedingswaarden van producten – Respecteert de rassen, soorten en het voeder – Past de principes van gezonde voeding toe bij bepaalde voedingspatronen en diëten – Zoekt volwaardige vervangproducten	8	– Kennis van de kwaliteit en voedingswaarde van vlees, wild en gevogelte – Kennis van dieetmaaltijden – Kennis van allergenen – Grondige kennis van rassen, soorten, hun plaats van herkomst en hun voeders	

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.

7.13 MODULE: TRENDY EN ALTERNATIEVE BEREIDINGEN VOOR RESTAURANTGERECHTEN MET VLEES, WILD EN GEVOGELTE (M HR 026 - 80 LESTIJDEN)

7.13.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist trendy en alternatieve gerechten bereiden voor restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte. Alternatieven aanreiken veronderstelt niet alleen het bereiden van vegetarische en veganistische alternatieven, maar ook het ingaan op trends en experimenteren, met bijzondere aandacht voor de zoektocht naar volwaardige vervangproducten en specifieke bereidingstechnieken.

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

7.13.2 BEGINSITUATIE

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

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

7.13.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	Werkt in teamverband – 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	– Basiskennis communicatietechnieken – Basiskennis functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels	<u>Tips:</u> – 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	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische werken
	Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid – 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 – Respecteert mogelijke gevaren en allergenen	3	– Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van allergenen – Kennis van regeneratietechnieken – Kennis van HACCP-normen – Kennis van de traceerbaarheid van producten – Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...) – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten – Kennis van persoonlijke hygiëne	– Contacteer de sectorconsulent van jouw regio voor een actuele lijst van ondersteunende materialen en relevante websites via https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten.

Voert algemene keukenactiviteiten uit – Ontvangt en controleert de goederen – Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer – Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen – Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze – Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, wild, gevogelte en andere basisproducten – Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen – Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vlees, wild en gevogelte – Past diverse dresseertechnieken toe op het bord – Zet het buffet klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen – Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer – Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen – Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon – Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door – Begeleidt keukenmedewerkers	4	– Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Basiskennis van reinigingsschema's – Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten... – Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... – Kennis van recepten – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van allergenen – Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise...) – Kennis van bereidingswijzen – Kennis van kooktechnieken – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen – Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...) – Kennis van controletests en het nemen van stalen	
---	---	--	--

De cursist Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
		– Kennis van etikettering – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal...) – Kennis van het slijpen van messen – Kennis van reinigingstechnieken en de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels – Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vlees, wild en gevogelte	
Bereidt vegetarische en veganistische gerechten – Respecteert de voedingswaarden van vegetarische en veganistische ingrediënten – Past de principes van gezonde voeding toe – Zoekt volwaardige vervangproducten – Past specifieke bereidingstechnieken voor alternatieve voeding toe – Schrijft recepturen en technische fiches uit	6	– Kennis van alternatieven voor vlees, wild en gevogelte – Kennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van de combinatie van smaken en voedingsmiddelen – Kennis van recepten – Kennis van bereidingswijzen – Kennis van suikervrije, zoutloze en vetarme alternatieven	
Blijft op de hoogte van nieuwe trends en producten – Zoekt op de binnen- en buitenlandse markt naar nieuwe trends en producten – Verbreedt constant zijn kennis omtrent trends en producten – Past nieuwe technieken toe – Experimenteert met smaakcombinaties	13	– Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van smaken en aroma's – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van de combinatie van smaken en 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.

7.14 MODULE: EVENTCATERING (M HR UG001 - 80 LESTIJDEN)

7.14.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze uitbreidingsmodule verdiept de cursist zich in de specifieke setting van de eventcatering. Hierbij voorziet de cursist catering op maat van een event op locatie. Het kan gaan om verschillende types van events (bijvoorbeeld huwelijksfeesten, bedrijfsfeesten, optredens, enz.), zowel op kleine als op grote schaal (bijvoorbeeld festival, bij mensen thuis, enz.).

Niet alleen het bedenken, samenstellen en bereiden van de gerechten, maar ook de efficiënte organisatie, uitvoering en naverwerking van de eventcatering komen in deze module aan bod. Zo dient er o.a. te worden nagedacht over bewaring, verpakking, transport en presentatie van de gerechten, met het oog op het brengen van het eindproduct bij de klant op een smakvolle, kwaliteitsvolle en voedselveilige manier. Net zo goed wordt er aandacht besteed aan het correct recupereren van producten en het hygiënisch achterlaten van de locatie.

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

Deze uitbreidingsmodule maakt geen deel uit van het certificaattraject.

7.14.2 BEGINSITUATIE

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

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

7.14.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	Stelt gerechten en menu's samen i.f.v. eventcatering – Stelt de menukaart en gerechten samen in functie van het specifieke event, locatie en aantal personen. – Houdt rekening met de juiste smaakcombinaties, texturen en kleuren – Houdt rekening met het seizoenaanbod en de prijs van voedingswaren – Houdt rekening met infrastructuur van de locatie – Houdt rekening met budget, foodcost, afwisseling in het assortiment, allergenen en diëten	28	– Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product – Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van allergenen en diëten – Kennis van vlees-, gevogelte- en visgerechten	

De cursist Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
– Zorgt voor een evenwichtige samenstelling – Ontwikkelt de eigen vakkennis (bedrijfsbezoeken, beurzen, overleg met concullega's...) – Houdt rekening met nieuwe trends en technologieën – Bedenkt de presentatie, samenstelling en afwerking van het bord en buffet – Houdt rekening met het aantal handelingen – Bepaalt het recept en de bereidingswijze – Vraagt feedback – Past gerechten aan waar nodig – Stelt technische fiches of handleidingen op per gerecht – Houdt bij de ontwikkeling van nieuwe producten rekening met de manier van verkopen (koud/warm, verpakking,...)		– Kennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van desserts, gebak en brood – Kennis van kaassoorten en de combinatie ervan – Kennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Kennis van vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Kennis van het samenstellen van gerechten – Kennis van het klaarzetten van gerechten – kennis van plan productie- en gebruikersruimte – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van nieuwe trends en technologieën – Kennis van schikken van de producten in de toonbank – Kennis van diverse presentatie- en garneertechnieken – Kennis van materialen die toegelaten zijn bij presentatie en garneringen – Kennis van de seizoenskalender – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, ...) – Kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van samenstelling van (gezonde en gebalanceerde) gerechten – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten, nagerechten, desserts...	

De cursist Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
		– Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten, zuivelbereidingen, deegbereidingen... – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten	
Organiseert de werkzaamheden van de keuken i.f.v. eventcatering – Maakt een inschatting van de werkzaamheden – Houdt rekening met reservaties, bestellingen, offertes, weersomstandigheden... – Maakt werkplanning op en stelt de werkvolgorde vast	29	– Kennis van efficiënte werkorganisatie	
Versiert, presenteert en verpakt gerechten i.f.v. eventcatering – Weegt porties af – Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de waren verkoopklaar te maken – Voorkomt kruisbesmetting – Schikt en presenteert gerechten	30	– Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product – Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product – Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van diverse presentatie- en garneertechnieken – Kennis van dresseertechnieken	

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	Verkoopt producten ter plaatse, neemt de bestelling van de klant/gast op en informeert over de producten en schotels i.f.v. eventcatering – Voert een verkoopgesprek – Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren – Rekent de verkoopprijs af met de klant – Bedient de kassa nauwkeurig in functie van correcte bestellingen en betalingen	31	– Kennis van verkooptechnieken – Kennis van bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.) – Kennis van de principes van gastvriendelijkheid – Kennis van klachtenbehandeling – Kennis van communicatietechnieken – Kennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Kennis van betaalmiddelen en inningsprocedures – Kennis van het bedienen en controleren van de kassa	
	Organiseert transport van materiaal en grondstoffen, evenals het installeren en opruimen van de locatie i.f.v. eventcatering – Voorziet het nodige materiaal, het transport naar en installatie ervan op de locatie – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – 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 – Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon – Ruimt de tafels af en maakt de gebruikte locatie schoon na de dienst – Reinigt meubilair, glazen en couverts (met stoom, met azijn ...) en bergt het vaatwerk op – Sorteert en transporteert het afval volgens de geldende regels	32	– Kennis van het reinigingsplan – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Basiskennis van de wettelijke bepalingen voor het transport van voedingsproducten – Kennis van modaliteiten voor het vervoer van goederen/voedingsproducten – Kennis van de opslag van goederen – Kennis van etikettering – Kennis van het sorteren van afval	

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.