

Leerplan

OPLEIDING

Medewerker fastfood

Modulair

Studiegebied
Horeca

Goedkeuringscode: **2021/1660/6//D**

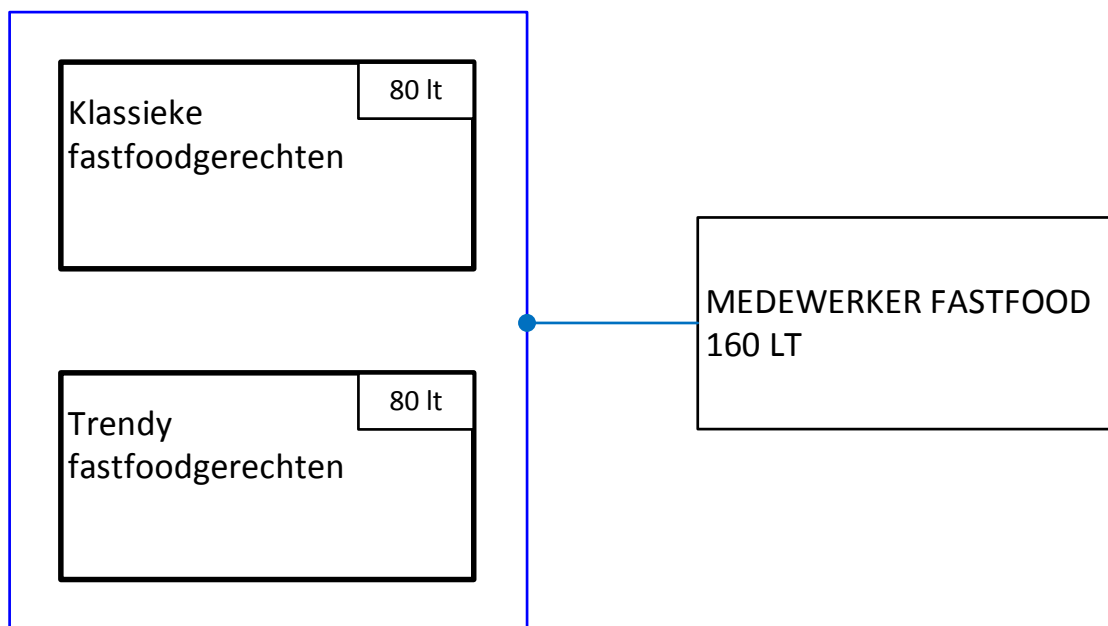
Indieningsdatum: 30 november 2020

INHOUDSTAFEL

1	Inleiding	3
1.1	Modulair traject.....	3
1.2	Relatie tot het opleidingsprofiel.....	3
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	7
5	Evaluatie van de cursisten	9
5.1	Regelgeving m.b.t. evaluatie in het volwassenenonderwijs.....	9
5.2	Kwaliteit van de evaluatie.....	9
5.3	Breed evalueren.....	11
6	Algemene doelstellingen van de opleiding	12
7	Leerplandoelstellingen per module	14
7.1	Module: Klassieke fastfoodgerechten (M HR 001 – 80 lestijden).....	15
7.2	Module: Trendy fastfoodgerechten (M HR 002 - 80 lestijden).....	23

1 INLEIDING

1.1 MODULAIR TRAJECT



1.2 RELATIE TOT HET OPLEIDINGSPROFIEL

De opleiding **Medewerker fastfood** hoort thuis in het studiegebied HORECA van het secundair volwassenenonderwijs en is modulair opgebouwd. Dit leerplan is gebaseerd op het gelijknamige opleidingsprofiel (goedkeuringsdatum BVR 04/09/2020 – B.S. 20/10/2020).

De opleiding is afgeleid van de erkende beroepskwalificatie Medewerker fastfood [2019]. De beroepskwalificatie is ingeschaald op niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur.

De opleiding **Medewerker fastfood** omvat in totaal 160 lestijden en wordt bekrachtigd met het certificaat MEDEWERKER FASTFOOD.

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

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

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

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

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

1.3 TOTSTANDKOMING VAN HET LEERPLAN

Dit leerplan kwam tot stand met medewerking van:

- CVO Vitant
- CVO Qrios
- CVO Groeipunt
- CVO Pro
- CVO De Verdieping
- CVO Cursa
- CVO Miras
- CVO Brussel
- CVO HIK
- CVO KISP
- PCVO Limburg
- Horeca Forma Vlaanderen

2 VISIE OP HET LEREN VAN VOLWASSENEN

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

Concreet betekent dit een combinatie van volgende elementen:

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

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

3 VISIE OP DE OPLEIDING

De finaliteit van de opleiding Medewerker fastfood 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 beweegredenen 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.

Doorheen de hele opleiding en in alle modules wordt in deze opleiding bijzondere aandacht besteed aan voedselveiligheid, hygiëne en temperatuurbeheersing, orde en netheid. Ook de kennis van allergenen is onontbeerlijk voor deze opleiding.

De cursist dient bij alle bereidingen op de hoogte te worden gebracht van de mogelijk aanwezige allergenen en de gevolgen voor de consument. Het belang van een correcte etikettering dient met nadruk te worden behandeld. In het kader van voedselveiligheid is correcte communicatie een noodzaak in gans de opleiding. De autocontrolegids is hierbij het aangewezen hulpmiddel. 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.

In beide 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. Cursisten dienen tevens op elk moment gewezen te worden op het veilig gebruik van toestellen en gereedschap, niet alleen in hun eigen belang, maar ook in het belang van hun mede-cursisten. Toestellen worden pas gebruikt nadat de correcte gebruiksaanwijzing werd uitgelegd.

Er dient voldoende aandacht te worden geschonken aan het correct ergonomisch tillen en verplaatsen van lasten (grondstoffen, degen, materiaal,...).

Voor startende lesgevers zijn planning en organisatie erg belangrijke aandachtspunten. De lessen dienen goed voorbereid te zijn, het te gebruiken materieel moet gekend zijn om de lesonderwerpen op een correct manier te kunnen behandelen. In sommige modules is de beschikbare tijd zeer krap om goede resultaten te bekomen. Ervaren lesgevers kunnen in zo'n gevallen een goede ondersteuning bieden aan hun nieuwe collega's ('peterschap'). Bepaalde technieken vergen evenwel meer inoefentijd dan de tijd die binnen het bestek van een les of een module beschikbaar is. In dat geval is het essentieel dat de lesgever de cursisten adviseert en motiveert om de technieken buiten de lessen en buiten het centrum verder in te oefenen. Extra inoefening zorgt er voor dat het niveau en verloop van de lessen voor alle partijen vlotter zullen verlopen.

Er wordt zo praktijkgericht mogelijk les gegeven. In sommige modules kan er in grote aantallen worden geproduceerd 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 en te verwerken).

Soms kan het nuttig zijn om vormen van werkplekleren in te schakelen. Voor sommige lessen kan het interessant zijn om eens een gastdocent uit te nodigen (bijv. een diëtist, een voedingspecialist...), of om eens een bezoek te brengen aan een gespecialiseerd fastfoodbedrijf. Dit is niet alleen een meerwaarde voor de cursist, maar ook voor het centrum zelf, dat op die manier voeling blijft houden met de privéondernemingen. Samenwerking met bedrijven kan ook een uitkomst bieden op het vlak van infrastructuur: wanneer het centrum met zijn cursisten in een bedrijf terecht kan, kunnen al te dure investeringen in hoogtechnologische toestellen worden vermeden.

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 dient 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.

4.1 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
- Veiligheidsinstructiekaarten voor arbeidsmiddelen
- Veiligheids- en gezondheidskaarten voor producten met gevaarlijke eigenschappen
- Voldoende bergruimte

4.2 SPECIFIEKE UITRUSTING EN MATERIALEN

- Onderhoudsmateriaal en- materieel volgens HACCP richtlijnen
- Aangepaste werkruimte met warm en koud water
- Werktafels
- Bestek allerlei, messen allerlei, hakmessen allerlei, snijplanken, kloppers en spatels allerlei, vormen allerlei, schuimspanen, cutters
- Vaatwerk, kommen, kookpotten en –pannen, zeven, maatbekers
- Weegschaal, elektronische weegschaal
- Salamander, (combi)steamer, keukenrobot, klopper/menger met toebehoren, robotcoupe, thermometer
- Kookfornuizen, kookplaten
- Frituren
- Ovens
- Bakplaat
- Grill
- Koelkast
- Diepvriezer
- Grondstoffenspoelbak
- Vaatwasmachine, afwasmanden
- Afwasbak, afwasproducten en -materieel
- Ijsblokjesmachine
- (Room)ijsmachine, shake/softy machines...
- Tap, fonteintje, drankenfrigo
- Vacuümtoestel
- Etiketteervoorziening (apart toestel of programma via computer)
- Zaal: tafels, stoelen

- Toonbank en/of koeltoog
- Presentatiemateriaal
- Kassa
- Schoonmaakproducten, -materieel
- Werk- en beschermkledij

5 EVALUATIE VAN DE CURSISTEN

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

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

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

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

Het centrum organiseert voor elke module een evaluatie”.

De bovenstaande bepalingen gelden voor alle centra.

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

“1° de evaluatievoorwaarden;

2° de vorm van iedere evaluatie;

3° de tijdvakken waarbinnen de evaluaties worden afgelegd;

4° de samenstelling van de evaluatiecommissies;

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

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

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

5.2 KWALITEIT VAN DE EVALUATIE

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

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

5.2.1 CRITERIA VOOR KWALITEITSVOLLE EVALUATIE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Je kan de betrouwbaarheid verhogen door na te gaan of:

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

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

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

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

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

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

➤ **Feedback:**

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

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

➤ **Authenticiteit:** levensechtheid

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

➤ **Efficiëntie:** haalbaarheid

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

➤ **Didactische relevantie:**

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

5.2.2 WANNEER EVALUEREN?

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

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

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

5.3 BREED EVALUEREN

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

6 ALGEMENE DOELSTELLINGEN VAN DE OPLEIDING

In deze opleiding leert de cursist eenvoudige koude en warme gerechten bereiden of samenstellen en instaan voor de verkoop, de bediening of de bezorging van deze producten, teneinde een snelle, correcte en kwaliteitsvolle service te bieden aan de gast.

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

De medewerker fastfood kan zowel in de zaal als in de keuken tewerkgesteld worden. De medewerker fastfood bereidt en schikt koude of warme gerechten, zoals belegde broodjes, salades, frietjes en gefrituurde gerechten, hamburgers, pizza's, pasta's, desserts, ijs, pannenkoeken, enz. door verschillende bestanddelen samen te brengen en af te werken. De medewerker fastfood staat in voor de verkoop van deze gerechten en de bediening van de gast. De medewerker fastfood zorgt tevens voor het klaarmaken van de verbruiksruimte (binnen of buiten), van het buffet of van de toonbank, ruimt af en maakt schoon.

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

➤ Omgevingscontext:

- Het beroep wordt uitgeoefend in horecabedrijven (broodjeszaken, tavernes, cafetaria's, filialen van fastfoodketens, tearooms, bedrijfskantines, strandpaviljoens, ijssalons, afhaal- en mobiele restauratie (bijvoorbeeld foodtrucks) e.d.).
- De werkomgeving varieert naargelang de omvang van het bedrijf en de bedrijfsformule (eetgelegenheid ter plaatse, levering aan huis, koud/warm bewaren...). Tijdens de service wordt meestal aan één bepaalde werkpost gewerkt.
- De beroepsuitoefening staat in functie van het naleven van bedrijfsprocedures die zeer duidelijk omschreven zijn.
- Het werk vindt plaats in een deel van de keuken, van de verbruiksruimte of aan de toonbank.
- Het dragen van beroepskledij (keukenvest, koksmuts, schort, veiligheidsschoenen...) of een andere vorm van uniform is vereist
- De beroepsbeoefenaar komt in contact met voedingsproducten en dranken. De beroepsbeoefenaar moet bovendien voedselveiligheid garanderen en kruiscontaminaties voorkomen.
- De medewerker fastfood functioneert in een strikt hiërarchisch team: samenwerking met keuken- en zaalpersoneel en diverse diensten (leveranciers, hygiënische diensten...) is vereist. Mogelijk moet de medewerker fastfood ook samenwerken met personeelsleden die niet tot het vast team behoren (extra's, gelegenhedswerkers, jobstudenten...).
- De uitoefening van het beroep vereist een respectvolle houding tegenover de gasten, de collega's en de hiërarchische meerderen
- Het beroep wordt uitgeoefend met flexibele uren: overdag, 's nachts, tijdens het weekend en/of tijdens feestdagen, via onderbroken dienst (service-coupé) en met variabele roosters
- De uitoefening van het beroep vereist flexibiliteit bij: plotselinge ziekte van collega's, piekmomenten, problemen met gasten...
- Het uitvoeren van de instructies en handelingen met respect voor het tijdsschema is belangrijk in kader van de afstemming van de dienstverlening op de wensen en noden van de gasten.

➤ Handelingscontext:

- De medewerker fastfood voert routinematig dezelfde handelingen uit. De verschillende handelingen en technieken moeten afgestemd zijn op de opdracht
- De medewerker fastfood heeft voortdurend aandacht voor de persoonlijke hygiëne
- De medewerker fastfood heeft voortdurend aandacht voor hygiëne op de werkvloer, de regelgeving voor voedselveiligheid en de HACCP-normen.
- Het vergt aandacht om vakkundig, kostenbewust en hygiënisch om te gaan met diverse producten die onderhevig zijn aan bederf of verandering
- Het beroep impliceert het langdurig rechtstaan, het hanteren van warme gerechten en het gebruik van scherpe werktuigen (messen, hakmessen...). De medewerker fastfood moet dan ook aandachtig zijn omwille van de omgang met gevaarlijk materieel en apparatuur (messen, kookfornuizen, frituren, grill ...)

- De medewerker fastfood heeft bijzondere aandacht voor de volgorde en de opvolging van de opdrachten
- De beroepsbeoefenaar moet dienst- en tijdschema's naleven
- Permanente aandacht voor de kwaliteit van de dienstverlening is noodzakelijk
- De beroepsbeoefenaar moet stressbestendig zijn.

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

- Is zelfstandig in
 - het efficiënt uitvoeren van zijn eigen taken: de voorbereidende werkzaamheden in de keuken en de zaal, het bereiden van eenvoudige gerechten, het verpakken en etiketteren van bereidingen en/of producten, het opruimen en hygiënisch houden van de keuken en de zaal
- Is gebonden aan
 - de technische fiche, de instructies van de verantwoordelijke, het respecteren van bedrijfsprocedures en –afspraken, regels met betrekking tot voedselveiligheid en -hygiëne, veiligheidsvoorschriften, principes van klantvriendelijkheid, etiquette en persoonlijk voorkomen
- Doet beroep op de verantwoordelijke voor
 - alles wat afwijkt van de standaardprocedures
 - het ontvangen van instructies bij basisbereidingstechnieken en elementaire dresseertechnieken
 - vergissingen in de samenstelling van het gerecht
 - foutieve bestellingen
 - het corrigeren van de kassa bij fouten
 - oplossen van problemen en klachten
 - bij 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
- Handelt integer
- Maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon
- Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen
- Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van eenvoudige warme en koude gerechten, zoals belegde broodjes, salades, frietjes en gefrituurde gerechten, hamburgers, pizza's, pasta's, desserts, ijs, pannenkoeken, enz.
- Past elementaire dresseertechnieken toe
- Zet het buffet klaar
- Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer
- Wast af
- Ontvangt de gast volgens de regels van de gastvriendelijkheid
- Bedient de gast
- Houdt de verbruiksruimte proper en op orde
- Ontvangt betalingen

7 LEERPLANDOELSTELLINGEN PER MODULE

Leeswijzer bij de leerplandoelstellingen en specifieke pedagogisch didactische wenken per module

Het leerplan bestaat uit twee blokken:

BLOK1: DE TE BEREIKEN LEERPLANDOELSTELLINGEN

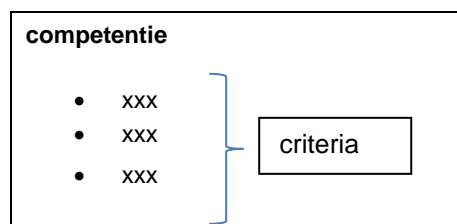
Het realiseren van de leerplandoelstellingen bij de cursisten vormt de **kernopdracht** van de leraar.

- In de eerste kolom staan de **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 competenties

- 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 competentie te bereiken.

Voorbeeld:



- 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 ondersteunende kenniselementen**. Deze kenniselementen zijn geen doelstelling op zich, maar moeten in de criteria geïntegreerd worden om de bovenliggende competentie te bereiken.

De leerplandoelstellingen van de modules moeten worden gelezen in functie van

- de algemene doelstellingen van de opleiding zoals omschreven in [hoofdstuk 6](#), met inbegrip van de context, graad van autonomie en verantwoordelijkheden.
- de algemene doelstelling van de module.

BLOK 2: DE SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

De kolom uiterst rechts 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: KLASSIEKE FASTFOODGERECHTEN (M HR 001 – 80 LESTIJDEN)

7.1.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist klassieke warme en koude fastfoodgerechten, zoals belegde broodjes, salades, hamburgers, pannenkoeken, enz. bereiden, dressereren, klaarzetten, verpakken en etiketteren en aan de klant verkopen. De cursist leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten (afval sorteren, afwassen, opruimen, schoonmaken).

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](#).

7.1.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Leerplandoelstellingen			Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Competenties	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	
De cursist werkt in teamverband <ul style="list-style-type: none">– Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke– Rapporteert aan de eindverantwoordelijke– Werkt efficiënt samen met collega's– Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema...)– Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende– Deelt vakkennis– Vraagt zelf hulp of advies indien nodig– Toont respect voor elke collega, functie of taak– Draagt bij tot een aangename sfeer in het team– Verplaatst zich in de positie van een collega– Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren...)	1	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis keukenterminologie en vakjargon	

Leerplandoelstellingen			Specifieke pedagogisch-didactische wenken	
De cursist	Competenties	Code OP		Te integreren ondersteunende kennis
	werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid <ul style="list-style-type: none"> – Respecteert de persoonlijke hygiëne – Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen – Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen – Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen – Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone – Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken – Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid – Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Vermijdt kruisbesmetting – Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking – Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid – Registreert goederen en temperaturen – Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen 	3	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedselveiligheid en -hygiëne – Basiskennis van HACCP*-normen – Basiskennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten – Basiskennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten – Kennis van bewaar technieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halfproducten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren ...) – Kennis van persoonlijke hygiëne 	<p>Je kan een actuele lijst opvragen bij de sectorconsulent van jouw regio: https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten.</p>
	handelt integer <ul style="list-style-type: none"> – 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 	4	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de regels van gastvriendelijkheid – Basiskennis van correcte omgangsvormen – Basiskennis van interculturele gebruiken 	

Leerplandoelstellingen			Specifieke pedagogisch-didactische wenken
De cursist	Competenties	Code OP	
	maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon <ul style="list-style-type: none"> – Houdt zich aan het reinigingsplan en de –richtlijnen – Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op – Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen – Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen – Ruimt na de dienst de werkplek op – Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren – Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht – Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak – Controleert de staat van het materieel – Slijpt messen waar nodig – Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op – Signaleert pannes aan de verantwoordelijke 	5	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht – Basiskennis van schoonmaak-en ontsmettingsprocedures voor keuken en zaal – Basiskennis van de toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen, -materieel en procedures – Basiskennis van het disfunctioneren van machines of materieel – Basiskennis van de werking van keukenapparatuur – Basiskennis van reinigingsfiches van keukeninstallaties, werkinstrumenten en toestellen (oven, ijsblokjesmachine, shake/softy machine, tap, fonteintjes ...) – Kennis van veiligheidsmaatregelen bij gebruik van snijmateriaal, machines en onderhoud van toestellen

Leerplandoelstellingen			Specifieke pedagogisch-didactische wenken	
De cursist	Competenties	Code OP		Te integreren ondersteunende kennis
	voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de klassieke fastfoodbereidingen <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of technische fiche – 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 – Zet alle componenten klaar voor de bereiding van eenvoudige koud en warme gerechten, zoals belegde broodjes, salades, frietjes en gefrituurde gerechten, hamburgers, pizza's, pasta's, desserts, ijs, pannenkoeken, enz. – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoeestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	6	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het FIFO**- en FEFO***-principe – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden en gewichten – Basiskennis van het gebruik van een (digitale) weegschaal – Basiskennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Basiskennis van snijtechnieken – Basiskennis van recepten – Basiskennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten – Basiskennis van het systematisch handhaven van de aanbevolen bewaar- en gaartemperaturen – Basiskennis van de geluidsignalen eigen aan het bedrijf – Basiskennis van het reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal – Kennis van het lezen van technische fiches 	

Leerplandoelstellingen			Specifieke pedagogisch-didactische wenken	
De cursist	Competenties	Code OP		Te integreren ondersteunende kennis
	<p>past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van klassieke warme en koude fastfoodgerechten, zoals belegde broodjes, salades, frietjes en gefrituurde gerechten, hamburgers, pizza's, pasta's, desserts, ijs, pannenkoeken, enz.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van de technische fiche en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, technische fiche, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe – Respecteert de juiste proporties van de maaltijdcomponenten – Verpakt het product in een recipiënt voor optimale bewaring – Koelt, indien nodig, de producten af conform de regels van voedselveiligheid – Past regeneratietechnieken toe en gebruikt hierbij het juiste toestel – Neemt de kerntemperatuur van bereide gerechten – Werkt gerechten af volgens de bestellingen – Respecteert de doorgeeftemperatuur – Maakt, indien van toepassing, een getuigenschotel van iedere bereiding 	7	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het gebruik van een (digitale) weegschaal – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van bereidingswijzen van voedingsmiddelen – Basiskennis van het assortiment voedingsproducten – Basiskennis van regeneratietechnieken – Basiskennis van kooktechnieken – Basiskennis van recepten – Basiskennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten – Basiskennis van het systematisch handhaven van de aanbevolen bewaar- en gaartemperaturen – Basiskennis van de geluidssignalen eigen aan het bedrijf – Basiskennis van het reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal – Kennis van het lezen van technische fiches 	

Leerplandoelstellingen			Specifieke pedagogisch-didactische wenken
De cursist	Competenties	Code OP	
	<p>past elementaire dresseertechnieken voor klassieke fastfoodgerechten toe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Volgt de technische fiche - Gebruikt scherpe voorwerpen (messen, hakmessen ...) - Past technieken toe van het versnijden en portioneren - Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk - Schikt meerdere borden identiek - Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier 	8	<ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van portioneren van maaltijdcomponenten - Basiskennis van bordschikking - Basiskennis dresseertechnieken - Basiskennis van het systematisch handhaven van de aanbevolen bewaar- en gaartemperaturen - Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken - Kennis van het gebruik en werking van keukenapparatuur - Kennis van het lezen van technische fiches
	<p>zet het buffet van klassieke fastfoodgerechten klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank, selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan - Past technieken toe van het versnijden en portioneren - Zet koude en warme etenswaren klaar - Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen - Vult de gerechten tijdig aan en past hierbij het FIFO/FEFO-principe toe 	9	<ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van het FIFO**- en FEFO***-principe - Basiskennis van het assortiment voedingsproducten - Basiskennis van regeneratietechnieken - Basiskennis van portioneren van maaltijdcomponenten - Basiskennis van snijtechnieken - Basiskennis van bordschikking - Basiskennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten - Basiskennis dresseertechnieken - Basiskennis van het systematisch handhaven van de aanbevolen bewaar- en gaartemperaturen - Basiskennis van de geluidssignalen eigen aan het bedrijf - Basiskennis van het reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht - Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken - Kennis van het lezen van technische fiches

Leerplandoelstellingen			Specifieke pedagogisch-didactische wenken
De cursist	Competenties	Code OP	
	wast af	11	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de werking van vaatwasproducten en de chemische inwerking op vuile vaat – Basiskennis van ontkalken, reinigen en onderhouden van de vaatwasmachine – Basiskennis van controle op de reinheid en hygiëne van vaatwerk – Basiskennis van reiniging van vaatwasmachine en spoelkeuken na gebruik – Basiskennis van afwasactiviteiten (weken, spoelen, schrobben, ontvetten ...) – Basiskennis van de werking van de vaatwasmachine – Basiskennis van het sorteren van materieel voor de spoelkeuken
	ontvangt de klant volgens de regels van de gastvriendelijkheid	12	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de geluidssignalen eigen aan het bedrijf – Basiskennis van de regels van gastvriendelijkheid – Basiskennis van het systeem van de drive-in – Basiskennis van klachtenbehandeling – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van bestel- en registratiesystemen
	bedient de gast	13	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de regels van gastvriendelijkheid – Basiskennis van het systeem van de drive-in – Basiskennis van klachtenbehandeling – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken

Leerplandoelstellingen			Specifieke pedagogisch-didactische wenken
De cursist	Competenties	Code OP	
	houdt de zaal proper en op orde <ul style="list-style-type: none"> - Ruimt de tafels af en reinigt ze - Schikt de stoelen - Maakt de zaal schoon - Vult de voorraad servetten, rietjes, verpakkingen, accessoires enz. aan volgens het FIFO/FEFO-principe - Vult de voorraad dranken en desserts aan volgens het FIFO/FEFO-principe - Vervangt vuilniszakken 	14	<ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van het FIFO**- en FEFO***-principe - Basiskennis van het reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht - Basiskennis van het zaalplan - Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken
	ontvangt betalingen <ul style="list-style-type: none"> - Rekent af volgens bedrijfseigen procedures en houdt hierbij rekening met speciale acties - Verwerkt betalingen (cash, met kaart ...) - Ontvangt het te betalen bedrag en geeft correct wisselgeld terug 	15	<ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van de regels van gastvriendelijkheid - Basiskennis van klachtenbehandeling - Basiskennis van betaalmiddelen - Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken - Kennis van bestel- en registratiesystemen

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: TRENDY FASTFOODGERECHTEN (M HR 002 - 80 LESTIJDEN)

7.2.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist trendy warme en koude fastfoodgerechten, zoals pokebowl, frozen yoghurt, tapas, bagels, trendy hamburgers, pasta's, wokgerechten, enz. bereiden, dresser, klaarzetten, verpakken en etiketteren en aan de klant verkopen. De cursist leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten (afval sorteren, afwassen, opruimen, schoonmaken).

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](#).

7.2.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Leerplandoelstellingen			Specifieke pedagogisch-didactische wenken	
De cursist	Competenties	Code OP		Te integreren ondersteunende kennis
	<p>werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe) - Werkt economisch en vermijdt verspilling - Werkt conform 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 - Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering - Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen ... - Sorteert afval volgens de richtlijnen - Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten - Werkt volgens de principes van duurzaam ondernemen met respect voor mens, product, natuur en normen en gebruikt daarbij de nodige moderne ondersteunende technologie 	2	<ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van HACCP*- normen - Basiskennis van ordening van materialen en benodigdheden - Basiskennis van de geldende milieuvoorschriften - Basiskennis van afvalsortering volgens regelgeving - Basiskennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten - Basiskennis van de werking van keukenapparatuur - Basiskennis van ergonomische hef- en tiltechnieken - Basiskennis foodcost - Kennis van veilig gebruik van snijmateriaal en toestellen - Kennis van bedrijfsprocedures met betrekking tot het eigen werk - Kennis van de algemene veiligheidsregels - Kennis van de bedrijfseigen kwaliteitsnormen 	<p><u>Tips:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Nodig een gastdocent/specialist uit, bijvoorbeeld een ergonom, specialist kostprijsberekening, e.d. - Schenk aandacht aan alternatieve fastfood, zoals o.a. vegetarische en veganistische bereidingen/schotels. - Organiseer een bedrijfsbezoek. - Organiseer (een deel van) de module in werkplekleren. <p><u>Relevante informatiebronnen:</u></p> <p>Horeca Forma verzamelt permanent ondersteunend materiaal en relevante websites voor het horeca-onderwijs.</p> <p>Je kan een actuele lijst opvragen bij de sectorconsulent van jouw regio:</p>

Leerplandoelstellingen			Specifieke pedagogisch-didactische wenken	
De cursist	Competenties	Code OP		Te integreren ondersteunende kennis
	werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid <ul style="list-style-type: none"> – Respecteert de persoonlijke hygiëne – Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen – Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen – Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen – Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone – Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken – Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid – Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Vermijdt kruisbesmetting – Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking – Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid – Registreert goederen en temperaturen – Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen 	3	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van voedselveiligheid en -hygiëne – Basiskennis van HACCP- normen – Basiskennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten – Basiskennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten – Kennis van bewaar technieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren ...) – Kennis van persoonlijke hygiëne 	https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten .
	handelt integer <ul style="list-style-type: none"> – 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 	4	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de regels van gastvriendelijkheid – Basiskennis van correcte omgangsvormen – Basiskennis van interculturele gebruiken 	

Leerplandoelstellingen			Specifieke pedagogisch-didactische wenken
De cursist	Competenties	Code OP	
	maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon <ul style="list-style-type: none"> – Houdt zich aan het reinigingsplan en de –richtlijnen – Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op – Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen – Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen – Ruimt na de dienst de werkplek op – Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren – Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht – Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak – Controleert de staat van het materieel – Slijpt messen waar nodig – Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op – Signaleert pannes aan de verantwoordelijke 	5	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht – Basiskennis van schoonmaak-en ontsmettingsprocedures voor keuken en zaal – Basiskennis van de toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen, -materieel en procedures – Basiskennis van het disfunctioneren van machines of materieel – Basiskennis van de werking van keukenapparatuur – Basiskennis van reinigingsfiches van keukeninstallaties, werkinstrumenten en toestellen (oven, ijsblokjesmachine, shake/softy machine, tap, fonteintjes ...) – Kennis van veiligheidsmaatregelen bij gebruik van snijmateriaal, machines en onderhoud van toestellen

Leerplandoelstellingen			Specifieke pedagogisch-didactische wenken
De cursist	Competenties	Code OP	
	<p>voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de trendy fastfoodbereidingen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Raadpleegt de opdrachten of technische fiche – 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 – Zet alle componenten klaar voor de bereiding van eenvoudige trendy koude en warme fastfoodgerechten, zoals pokebowl, frozen yoghurt, tapas, bagels, trendy hamburgers, pasta's, wokgerechten, enz. – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoeestellen aan (ovens, kookplaten ...) in functie van de opdracht 	6	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het FIFO en FEFO-principe – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden en gewichten – Basiskennis van het gebruik van een (digitale) weegschaal – Basiskennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Basiskennis van snijtechnieken – Basiskennis van recepten – Basiskennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten – Basiskennis van het systematisch handhaven van de aanbevolen bewaar- en gaartemperaturen – Basiskennis van de geluidsignalen eigen aan het bedrijf – Basiskennis van het reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal – Kennis van het lezen van technische fiches

Leerplandoelstellingen			Specifieke pedagogisch-didactische wenken	
De cursist	Competenties	Code OP		Te integreren ondersteunende kennis
	<p>past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van trendy warme en koude fastfoodgerechten, zoals pokebowl, frozen yoghurt, tapas, bagels, trendy hamburgers, pasta's, wokgerechten, enz.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest de grondstoffen op basis van de technische fiche en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, technische fiche, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe – Respecteert de juiste proporties van de maaltijdcomponenten – Verpakt het product in een recipiënt voor optimale bewaring – Koelt, indien nodig, de producten af conform de regels van voedselveiligheid – Past regeneratietechnieken toe en gebruikt hierbij het juiste toestel – Neemt de kerntemperatuur van bereide gerechten – Werkt gerechten af volgens de bestellingen – Respecteert de doorgeeftemperatuur – Maakt, indien van toepassing, een getuigenschotel van iedere bereiding 	7	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het gebruik van een (digitale) weegschaal – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van bereidingswijzen van voedingsmiddelen – Basiskennis van het assortiment voedingsproducten – Basiskennis van regeneratietechnieken – Basiskennis van kooktechnieken – Basiskennis van recepten – Basiskennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten – Basiskennis van het systematisch handhaven van de aanbevolen bewaar- en gaartemperaturen – Basiskennis van de geluidssignalen eigen aan het bedrijf – Basiskennis van het reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal – Kennis van het lezen van technische fiches 	
	<p>past elementaire dresseertechnieken voor trendy fastfoodbereidingen toe</p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt de technische fiche – Gebruikt scherpe voorwerpen (messen, hakmessen ...) – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier 	8	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Basiskennis van bordschikking – Basiskennis dresseertechnieken – Basiskennis van het systematisch handhaven van de aanbevolen bewaar- en gaartemperaturen – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het lezen van technische fiches 	

Leerplandoelstellingen			Specifieke pedagogisch-didactische wenken	
De cursist	Competenties	Code OP		Te integreren ondersteunende kennis
	zet het buffet van trendy fastfoodgerechten klaar <ul style="list-style-type: none"> – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank, selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen – Vult de gerechten tijdig aan en past hierbij het FIFO/FEFO-principe toe 	9	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het FIFO**- en FEFO***-principe – Basiskennis van het assortiment voedingsproducten – Basiskennis van regeneratietechnieken – Basiskennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Basiskennis van snijtechnieken – Basiskennis van bordschikking – Basiskennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten – Basiskennis dresseertechnieken – Basiskennis van het systematisch handhaven van de aanbevolen bewaar- en gaartemperaturen – Basiskennis van de geluidsignalen eigen aan het bedrijf – Basiskennis van het reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het lezen van technische fiches 	
	verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer <ul style="list-style-type: none"> – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen 	10	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van etikettering van voedingsmiddelen – Basiskennis van verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Basiskennis van het systematisch handhaven van de aanbevolen bewaar- en gaartemperaturen – Basiskennis van opslag van voedingsmiddelen – Basiskennis van het FIFO- en FEFO-principe – Basiskennis van voorraadbeheer 	

Leerplandoelstellingen			Specifieke pedagogisch-didactische wenken
De cursist	Competenties	Code OP	
	ontvangt de klant volgens de regels van de gastvriendelijkheid	12	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de geluidssignalen eigen aan het bedrijf – Basiskennis van de regels van gastvriendelijkheid – Basiskennis van het systeem van de drive-in – Basiskennis van klachtenbehandeling – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van bestel- en registratiesystemen
	bedient de gast	13	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de regels van gastvriendelijkheid – Basiskennis van het systeem van de drive-in – Basiskennis van klachtenbehandeling – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken
	houdt de zaal proper en op orde	14	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van het FIFO- en FEFO-principe – Basiskennis van het reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht – Basiskennis van het zaalplan – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken
	ontvangt betalingen	15	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van de regels van gastvriendelijkheid – Basiskennis van klachtenbehandeling – Basiskennis van betaalmiddelen – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van bestel- en registratiesystemen

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.

