**Katholiek onderwijs Vlaanderen – leerplan Horeca S tweede graad D/A**

**D/2021/13.758/068**

**Leerplandoelen**

**4.1 Overkoepelende vaardigheden in horeca**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| **LPD 1**  De leerlingen analyseren verschillende uitbatingsvormen binnen het vakgebied horeca op vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment. | **Wie doet wat in de horeca 5de druk**  Hoofdstuk 2 Soorten horecabedrijven | 13-24 |
| **LPD 2**  De leerlingen volgen de in de organisatie gemaakte afspraken stipt en respectvol op. | **Wie doet wat in elke keuken 3de druk**  2.2 de keukenbrigade  **Wie doet wat in de horeca 5de druk**  8.6 de zaalbrigade of restaurantbrigade. | 37-41  86 -96 |
| **LPD 3**  De leerlingen werken efficiënt en respectvol samen om een gemeenschappelijk doel te bereiken en verwerven hierbij een basisinzicht in het aansturen van een team. |
| **LPD 4**  De leerlingen stellen eenvoudige menu’s samen volgens de principes van menuleer. | **Wie doet wat in de horeca 4de druk**  Hoofdstuk 4 De restaurantkaart  Hoofdstuk 5 Menuleer  Hoofdstuk 6 Klassieke benamingen | 39 - 58 |
| **LPD 5**  De leerlingen analyseren de samenstelling van gerechten en dranken op basis van voedingswaarde en gezondheid met aandacht voor voedingsstoffen en voedingsmiddelen. | **Wat verwerk je in de keuken 4de druk**  **Deel 1 Voeding en gezondheid**   * Hoofdstukken 1 en 2 voedingsstoffen en –middelen * Hoofdstuk 3 voedingsmiddelentabel * Hoofdstuk 4 Gezond leven en eten | 14-28  30 -31  33 -39 |

**4.2 Vaktechnisch handelen, plannen en organiseren in de keuken**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| **LPD 6**  De leerlingen plannen, organiseren en bereiden activiteiten voor in de keuken en hebben hierbij aandacht voor efficiëntie. | **Wat verwerk je in de keuken 5de druk**  **Deel 3 Productkennis**  **Deel 2 Productinformatie van voedingsmiddelen** | 117 – 380  99 – 110 |
| **LPD 7**  De leerlingen onderscheiden basisgrondstoffen op basis van assortiment, kwaliteit, bewerkingsstadium, houdbaarheid, seizoen- en marktaanbod, duurzaamheid, voedingswaarde, toepassingsmogelijkheden en kostprijs. |
| **LPD 8**  De leerlingen selecteren en hanteren het belangrijkste keukenmaterieel met aandacht voor eigenschappen, gebruik en werking. | **Wie doet wat in elke keuken 3de druk**  2.3 infrastructuur  2.4 het nodige materieel | 42-49  50-106 |
| **LPD 9**  De leerlingen berekenen, meten en wegen in functie van een bereiding de juiste hoeveelheden af op basis van een productiefiche. | **Hoe werk je in de keuken 5de druk**  zie onderdeel ‘werkwijze’ bij elke bereiding. |  |
| **LPD 10**  De leerlingen volgen een productiefiche of stappenplan nauwkeurig op en respecteren hierbij de aangegeven hoeveelheden, tijdsplanning, temperatuur en werkmethode. |
| **LPD 11**  De leerlingen bereiden de grondstoffen voor en voeren snijtechnieken nauwkeurig en gelijkvormig uit. | **Hoe werk je in de keuken 5de druk**  **Deel 1** versnijdingen   * Hoofdstuk 1 voorbereiden van groenten en basis snijtechniek * Hoofdstuk 2 versnijden van groenten en fruit in allerlei vormen * Hoofdstuk 3 versnijden in allerlei vormen van aardappelen | 13 – 18  19 – 42  43 – 58 |
| **LPD 12**  De leerlingen passen basisbereidingstechnieken toe en verklaren de belangrijkste verschillen tussen deze technieken op vlak van methode, toepassing en voedingswaarde. | **Hoe werk je in de keuken 5de druk**  **Deel 3** bereidingen  *Selectie uit:*   * Hoofdstuk 2 aardappelbereidingen * Hoofdstuk 4 de soepen * Hoofdstuk 5 basisbereidingen van groenten * Hoofdstuk 2 bereidingen van rijst, deegwaren en granen * Hoofdstuk 3 de eieren en hun basisbereidingen * Hoofdstuk 7 basisbereidingen van vis * Hoofdstuk 8 basisbereidingen vlees, gevogelte * Hoofdstuk 10 basisbereidingen van fruit   **Deel 7** veelgebruikte keukentermen  *(de verschillende bereidingstechnieken maken deel uit van de recepturen in het handboek)* | 119 – 219  229 – 236  335 – 364 |
| **LPD 13**  De leerlingen maken basisbereidingen klaar. | **Hoe werk je in de keuken 5de druk**  **Deel 2** voorbereidingen en basissen   * Hoofdstuk 1 mirepoix en bouquets * Hoofdstuk 2 basisfonds * Hoofdstukken 5 en 6 warme en koude basissausen en hun afleidingen * Hoofdstuk 4 bindmiddelen * Hoofdstuk 7 de samengestelde boters | 59 – 109 |
| **LPD 14**  De leerlingen maken eenvoudige gerechten klaar en beoordelen hierbij de kwaliteit van de bereiding en het eindproduct in verschillende restaurantconcepten. | **Wie doet wat in elke keuken 3de druk**  Kennismaking met de verschillende types keuken:   * Hoofdstuk 2: de keuken in een gastronomisch restaurant * Hoofdstuk 3: de keuken in een brasserie * Hoofdstuk 5: de grootkeuken |  |
| **LPD 15**  De leerlingen passen bij het presenteren van gerechten technieken toe met oog voor kwaliteit en creativiteit. | **Hoe werk je in de keuken 5de druk**  Zie foto’s bij elke bereiding |  |
| **LPD 16**  De leerlingen verzorgen de maaltijddistributie in verschillende restaurantconcepten. | **Wie doet wat in elke keuken 3de druk**  Kennismaking met de verschillende types keuken:   * Hoofdstuk 2: de keuken in een gastronomisch restaurant * Hoofdstuk 3: de keuken in een brasserie * Hoofdstuk 5: de grootkeuken |  |
| **LPD 17**  De leerlingen ontwikkelen een nieuw of aangepast product of dienst op basis van reeds verworven vaardigheden en kennis. |  |  |

**4.3 Vaktechnisch handelen, plannen en organiseren in het restaurant**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| **LPD 18**  De leerlingen plannen, organiseren en bereiden restaurant-, bar- en officetaken voor in verschillende restaurantconcepten. | **Hoe gasten ontvangen in de horeca 5de druk**   * Hoofdstuk 1 serveer- en restaurant-materiaal * Hoofdstukken 2 en 3 mastiek en mise-en-place * Hoofdstuk 4 het opdekken van een tafel | 9 – 54 |
| **LPD 19**  De leerlingen onderscheiden basisdranken op vlak van assortiment, toepassingsmogelijkheden, serveerwijze, voedingswaarde en kostprijs. | **Hoe gasten ontvangen in de horeca 5de druk**   * Hoofdstuk 12 dienst van koude dranken en bieren * Hoofdstuk 15 dienst van warme dranken * Hoofdstuk 11 dienst van de wijn   **Wijnen en dranken: de basis 5de druk**  *Beperkte selectie uit:*   * Hoofdstuk 3 hoe wordt wijn gemaakt? * Hoofdstuk 5 overzicht belangrijke wijnlanden * Hoofdstuk 6 wereldwijdedruivensoorten * Hoofdstuk 7 wijnen presenteren en bedienen * Hoofdstuk 8 niet-alcoholische dranken * Hoofdstuk 9.1 bier | 163 – 179  235 – 252  149 – 162  35 – 52  53 – 114  127 - 164  165 – 174  175 – 218  220 – 244 |
| **LPD 20**  De leerlingen selecteren en hanteren het belangrijkste restaurantmaterieel met aandacht voor eigenschappen, gebruik en werking. | **Hoe gasten ontvangen in de horeca 5de druk**   * Hoofdstuk 5 serveertechnieken * Hoofdstuk 6 de soorten diensten * Hoofdstuk 7 de bediening | 55 – 62  63 – 68  69 – 80 |
| **LPD 21**  De leerlingen stellen zich gastvriendelijk op bij onthaal, bediening en afscheid en nemen van de gast. | **Wie doet wat in de horeca 5de druk**  8.1-2-3 gastheerschap, bekwaamheidsvereisten van de gast heer of gastvrouw, etiquette in de horeca  8.5 de restaurantdienst  8.6 de zaalbrigade of restaurantbrigade  8.8 werken in het restaurant  8.8.4 meertaligheid | 65 – 74  86  86 – 96  97 – 101  102 – 109 |
| **LPD 22**  De leerlingen communiceren met gasten op een formele manier in het Nederlands, Engels en Frans. |
| **LPD 23**  De leerlingen nemen de bestelling op en communiceren doelgericht met de andere teamleden van keuken en restaurant zodat de dienst vlot verloopt. | **Hoe gasten ontvangen in de horeca 5de druk**  Hoofdstuk 7.1 de bestelbon  **+ eigen invulling conform de werking van de school** | 70 – 72 |
| **LPD 24**  De leerlingen bereiden en werken koude en warme dranken af tijdens een restaurantdienst. | **Hoe gasten ontvangen in de horeca 5de druk**   * Hoofdstuk 12 dienst van koude dranken en bieren * Hoofdstuk 15 dienst van warme dranken * Hoofdstuk 11 dienst van de wijn   **(zie ook LPD 19)** |  |
| **LPD 25**  De leerlingen bedienen gasten in verschillende restaurantconcepten. | **Wie doet wat in de horeca? 5de druk**  Hoofdstuk 9 Dienstverlening | 121 – 143 |

**4.4 Activiteiten in een logiesverstrekkend bedrijf verkennen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| **LPD 26**  De leerlingen beschrijven de infrastructuur, organisatie en werking van logiesverstrekkende bedrijven. | **Wie doet wat in de horeca 5de druk**  Hoofdstuk 3 infrastructuur hotel en restaurant  **Wat is hotel? 5de druk**  **Hoofdstukken 1 tot 5** | 25 – 37 |
| **LPD 27**  De leerlingen voeren basishandelingen uit bij de ontvangst van een hotelgast. | **Wat is hotel? 5de druk**  **Hoofdstukken 7 tot 9** |  |
| **LPD 28**  De leerlingen verzorgen de dienst van het ontbijt en brunch. | **Wie doet wat in de horeca? 5de druk**  9.3.1 het ontbijt  9.3.2 de brunch | 123-128  129 |

**4.5 Economisch en duurzaam handelen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| **LPD 29**  De leerlingen lichten het belang van voeding in de samenleving toe en hebben hierbij oog voor innovatie en duurzaamheid. | **Wat verwerk je in de keuken 5de druk**  **Deel 1 Voeding en gezondheid**  Hoofdstukken 8 tot 12 | 65 – 98 |
| **LPD 30**  De leerlingen gaan respectvol en zuinig om met productiemiddelen. |  |  |
| **LPD 31**  De leerlingen zoeken prijzen op van grondstoffen en materieel en vergelijken ze onderling. | **Hoe werk je in de keuken 5de druk**  **Deel 6** foodcostberekening van gerechten | 321 – 328 |
| **LPD 32**  De leerlingen berekenen de grondstoffenprijs van een bereiding van voeding en dranken. |

**4.6 Voedselveilig en arbeidsveilig handelen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| **LPD 33**  De leerlingen passen de voorschriften van persoonlijke hygiëne toe. | **Wie doet wat in elke keuken 3de druk**  2.2.3 de keukenbrigade: kledij  2.5.1 persoonlijke hygiëne  **Wie doet wat in de horeca 5de druk**  8.2.3 de persoonlijke hygiëne van de gastheer/gastvrouw  8.7 gestandaardiseerde werkuniformen voor het zaalpersoneel | 40 – 41  107  69 -72  96 |
| **LPD 34**  De leerlingen passen de principes van HACCP en milieuwetgeving toe en kunnen ze verklaren. | **Wie doet wat in elke keuken 3de druk**  2.5.2 hygiëne op voedsel  2.5.3 hygiëne in de keuken  **+ eigen invulling conform de werking van de school** | 107-108  108-123 |
| **LPD 35**  De leerlingen verpakken, etiketteren en passen de juiste opslag- en bewaringstechnieken per soort grondstof, halffabricaat en/of product toe en houden hierbij rekening met:   * FIFO en FEFO * Verband temperatuur en bewaring * Soorten verpakking en invloed van verpakking op hygiëne en bewaring * Wettelijke bepaling etiketteren van niet voorverpakte producten en vermelding allergenen. | **Wat verwerk je in de keuken 5de druk**  **Deel 2**  Hoofdstuk 2 bewaren van voedingsmiddelen  Hoofdstuk 3 verpakking en etikettering  **Wie doet wat in elke keuken 3de druk**  2.5.2.4 de koeltemperaturen bij stockering  **+ eigen invulling conform de werking van de school** | 105 109  111-115  108 |
| **LPD 36**  De leerlingen onderhouden materieel en ruimtes en stemmen hierbij de techniek, hoeveelheid en soort schoonmaakproduct af op de reinigingsopdracht en de graad van vervuiling. | **Wie doet wat in elke keuken 3de druk**  2.4.3 keukenapparatuur (technische fiches)  2.5.3.2 de bedrijfshygiëne: de 7 HACCP-principes  **Hoe gasten ontvangen in de horeca 5de druk**  **4.7** het organiseren van een afwas  4.8 het rangschikken en te nemen voorzorgen | 51-72  110  53 – 54 |
| **LPD 37**  De leerlingen respecteren de basisveiligheidsregels bij gebruik van materieel en hebben hierbij aandacht voor de veiligheid van zichzelf, teamgenoten en restaurant- en hotelgasten. | **Wie doet wat in elke keuken 3de druk**  2.7 en 2.8 brandveiligheid, algemene veiligheid in een horecabedrijf  **+ eigen invulling conform de werking van de school** | 125-137 |
| **LPD 38**  De leerlingen handelen adequaat bij ongevallen en noodsituaties en verlenen eerste hulp bij eenvoudige verwondingen. | **Wie doet wat in de horeca 5de druk**  8.4.3 veiligheid van personeel en klanten | 78 – 85 |

**4.7 Boekhoudkundig en financieel handelen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken** | **blz** |
| **LPD 39**  De leerlingen vergelijken de eenmanszaak, Besloten Vennootschap en Naamloze Vennootschap als ondernemingsvormen op basis van:   * Natuurlijke personen <> rechtspersonen * Hoofdelijkheid <> deelbaarheid * Beperkte aansprakelijkheid <> onbeperkte aansprakelijkheid. | **Ondernemen in Horeca (Horeca vorming Vlaanderen)**  **Module 1** |  |
| **LPD 40**  De leerlingen passen de techniek van het dubbel boekhouden toe vanuit een inzicht in de betekenis en structuur van de balans en resultatenrekening. |  |  |
| **LPD 41**  De leerlingen registreren aankoop- en verkoopverrichtingen op basis van aankoopfacturen en verkoopfacturen met BTW. |  |  |
| **LPD 42**  De leerlingen registreren de betaling en inning van aankoopfacturen en verkoopfacturen met BTW op basis van kasdocumenten en bankafschriften. |  |  |