**GO! - leerplan Horeca S derde graad D/A**

**Leerplannummer /2024/3DA/HOR**

**Leerplandoelen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| BK3\_01.01  De leerlingen werken in teamverband met aandacht voor de organisatiecultuur, communicatie en procedures. | **Wie doet wat in de horeca 5de druk**  Hoofdstuk 2 Soorten horecabedrijven  **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. | 13-24  37-41  86 -96 |
| BK3\_01.02  De leerlingen handelen kwaliteitsbewust. |  |  |
| BK3\_01.03  De leerlingen handelen economisch en duurzaam. | **Wat verwerk je in de keuken 5de druk**  **Deel 1 Voeding en gezondheid**  Hoofdstukken 8 tot 12    **Deel 6** foodcostberekening van gerechten | 65 – 98  292 - 296 |
| BK3\_01.04  De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch. | **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  **Wie doet wat in elke keuken 3de druk**  2.5.2 hygiëne op voedsel  2.5.3 hygiëne in de keuken | 40 – 41  107  107 – 108  108 – 123 |
| BK3\_02.01  De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne. |
| BK3\_02.02  De leerlingen maken het werkblad, het gereedschap, toestellen en de ruimtes in de keuken hygiënisch schoon.  ● reinigings- en ontsmettingsmiddelen voor de keuken  ● reinigings- en ontsmettingsprocedures voor de keuken  ● reinigingsplan van de keuken | **Wie doet wat in elke keuken 3de druk**  2.3 Infrastructuur  2.4 Het nodige materieel | 42 – 49  50 - 106 |
| BK3\_02.03  De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe.  • autocontrolesysteem  • registratiedocumenten  • staalname en getuigenschotels  • traceerbaarheid | **Wie doet wat in elke keuken 3de druk**  2.5 HACCP  2.6 Organisatie  2.7 Brandveiligheid  2.8 Algemene veiligheid in een horecabedrijf | 107 - 123  123  125 – 129  130 - 137 |
| BK3\_02.04  De leerlingen schrijven procedures voor voedselveiligheid uit.  • HACCP-plan  • HACCP-normen  • CCP, PVA, GMP  • autocontrolegids |
| BK3\_02.05  De leerlingen stellen gerechten en menu’s samen met inbegrip van het opstellen van recepturen of technische fiches.  • marktonderzoek  • samenstelling van gerechten en menu’s  • menuplanning  • menu-engineering  • trends en doelgroepen  • meldingsplicht van allergenen  • foodpairing en smaakcombinaties: aroma’s, texturen en kleuren  • productkennis: assortiment | *Capita selecta* uit:  **Hoe werk je in de keuken 5de druk**  **Wat verwerk je in de keuken 5de druk** |  |
| BK3\_02.06  De leerlingen passen maaltijden in functie van diëten, allergieën, voedingsgewoonten of trends.  • voedingsleer en gezonde voeding  • diëten en allergenen  • voedingsvoorkeuren | **Wat verwerk je in de keuken 5de druk**  **Deel 1 Voeding en gezondheid**   * Hoofdstukken 1 en 2 voedingsstoffen en –middelen * Hoofdstuk 3 voedingsmiddelentabel * Hoofdstuk 4 Gezond leven en eten * Hoofdstuk 5 Allergenen / 6 Contaminanten / 7 Additieven / 8 Voedingsfouten * Hoofdstuk 9 Basisprincipes van dieetleer * Hoofdstuk 10 Aspecten van de smaak * Hoofstuk 11 Initiatie in verschillende soorten voedingspatronen * Hoofdstuk 12 Duurzame voeding | 17 – 32  33 – 35  37 – 43  45 – 68  69 – 78  79 – 83  85 – 92  93 – 98 |
| BK3\_02.07  De leerlingen maken een kostprijsberekening en verkoopprijsberekening voor menu’s en gerechten.  • menu item sheet  • foodcost, beveragecost, wastecost  • principes van prijszetting  • productkennis: kostprijs | **Hoe werk je in de keuken 5de druk**  **Deel 6** foodcostberekening | 321 -328 |
| BK3\_02.08  De leerlingen controleren de goederen bij ontvangst.  • ingangscontrole  • productkennis: kwaliteits- en versheidskenmerken van voedingsmiddelen  • leveringsbonnen  • non-conformiteit | **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 | 102 – 105  107 - 110  108 |
| BK3\_02.09  De leerlingen slaan goederen en bereidingen op. |
| BK3\_02.10  De leerlingen volgen de voorraad op, stellen tekorten vast en maken bestelbonnen op. |  |
| BK3\_02.11  De leerlingen verpakken en etiketteren voedingsmiddelen en bereidingen. |  |
| BK3\_02.12  De leerlingen plannen onder begeleiding van de keukenverantwoordelijke de werkzaamheden van de keuken.  • werkorganisatie van de keuken  • functionsheet of draaiboek voor de keuken  • efficiënte werkorganisatie  • basisprincipes van instructie, feedback en motivatie | **Hoe werk je in de keuken 5de druk**  zie onderdeel ‘werkwijze’ bij elke bereiding. |  |
| BK3\_02.13  De leerlingen voeren de voorbereidende werkzaamheden voor de keuken uit. | **Hoe werk je in de keuken 5de druk**  **Deel 2** voorbereidingen en basissen   * Hoofdstuk 1 mirepoix en bouquets * Hoofdstuk 2 basisfonds * Hoofdstuk 3 glaces en essences * Hoofdstukken 5 en 6 warme en koude basissausen en hun afleidingen * Hoofdstuk 4 bindmiddelen * Hoofdstuk 7 de samengestelde boters   **Deel 3** bereidingen   * Hoofdstuk 1 Aperitiefhapjes * Hoofdstuk 2 aardappelbereidingen – rijst – deegwaren en granen * Hoofdstuk 3 eieren en hun basisbereidingen * Hoofdstuk 4 soepen * Hoofdstuk 5 basisbereidingen van groenten (warme) en zeegroenten * Hoofdstuk 6 basisbereidingen van gedroogde peulvruchten * Hoofdstuk 7 basisbereidingen van vis * Hoofdstuk 8 warme basisbereidingen vlees, gevogelte, wild en orgaanvlees * Hoofdstuk 9 Vlees- en visvervangers * Hoofdstuk 10 basisbereidingen van fruit * Hoofdstuk 11 paneren   Hoofdstuk 12 andere en nieuwe bereidingstechnieken | 59 – 109  111 – 198 |
| BK3\_02.14   |  | | --- | | De leerlingen maken vlees, vis, gevogelte, groenten fruit en andere basisproducten schoon en bewerken, versnijden en portioneren ze.  ● voorbereidingstechnieken  ● snijtechnieken  ● bewaartechnieken | |  | |
| BK3\_02.15  De leerlingen passen diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen, vlees, gevogelte, visgerechten, plant-based gerechten, zuivelbereidingen en nagerechten.   * bereidingstechnieken * regeneratietechnieken * gaartijden * productkennis: toepassingsmogelijkheden, producteigenschappen, additieven |
| BK3\_02.16  De leerlingen bereiden gerechten en maaltijden à la minute. |  |
| BK3\_02.17  De leerlingen passen diverse dresseertechnieken toe voor op het bord en op het buffet.  • specifiek materieel voor buffetten  • maaltijdcomponenten | **Hoe werk je in de keuken 5de druk**  **Deel 5** Banketten, buffetten en recepties | 313 - 320 |
| BK3\_02.18  De leerlingen onderzoeken de invloed van omgevingsfactoren, grondstoffen, hulpstoffen of additieven bij het bereiden van gerechten.  • fysische en chemische processen met betrekking tot bereidingen en bewaartechnieken  • toepassingsmogelijkheden, assortiment, houdbaarheid van specifieke producten  • invloed van bereidingstechnieken op de structuur, smaken en aroma’s van voedingsmiddelen |  |  |
| BK3\_02.19  De leerlingen noteren reservaties.  ● beschikbaarheid  ● reservatiesysteem  ● klantenbestanden en GDPR  ● checklists | **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  8.8.6 omgaan met klachten | 66 – 74  86  86 – 96  97 – 101  115 – 116 |
| BK3\_02.20  De leerlingen plannen onder begeleiding van de zaalverantwoordelijke de werkzaamheden van het restaurant.  • werkorganisatie van het restaurant  • functionsheet of draaiboek voor het restaurant  • efficiënte werkorganisatie  • basisprincipes van instructie, feedback en motivatie |
| BK3\_02.21  De leerlingen voeren de voorbereidende werkzaamheden voor de bar- en restaurantdienst en office uit. | **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 | 10 – 54 |
| BK3\_02.22  De leerlingen onthalen de gast bij aankomst in het restaurant en wijzen hem een tafel toe.  ● onthaal  ● interculturele gebruiken  ● gastentypes  ● gastvriendelijkheid  ● etiquette | **Wie doet wat in de horeca 5de druk**  8.1 - 8.3  8.8.1 – 8.8.3 | 66 – 74  97 – 102 |
| BK3\_02.23  De leerlingen bieden de gerechten- en drankenkaart aan, adviseren de gast en nemen de bestelling op. | **Wie doet wat in de horeca 5de druk**  Hoofdstuk 4 De restaurantkaart  Hoofdstuk 5 Menuleer  Hoofdstuk 6 Klassieke benamingen | 39 – 44  45 – 52  53 -58 |
| BK3\_02.24  De leerlingen beantwoorden vragen van gasten en behandelen klachten.  ● klachtenprocedure  ● omgangsvormen  ● conflicten  ● privacy, ethiek, deontologie, discretie | **Wie doet wat in de horeca 5de druk**  8.8.6 Omgaan met klachten | 115 - 117 |
| BK3\_02.25   |  | | --- | | De leerlingen bereiden warme en koude dranken en dienen ze op.  ● bereidingstechnieken voor specifieke warme en koude dranken  ● serveertechnieken voor specifieke warme en koude dranken  ● bereidingstechnieken van cocktails  ● draagtechnieken | |  | |  | | **Hoe gasten ontvangen in de horeca 5de druk**   * Hoofdstuk 12 dienst van koude dranken en bieren * Hoofdstuk 13 Dienst van aperitieven, digestieven en likeuren * Hoofdstuk 14 Gemengde dranken * Hoofdstuk 15 dienst van warme dranken * Hoofdstuk 11 dienst van de wijn   **Wijnen en dranken: de basis 5de druk**   * 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 * Hoofstuk 9.2 – 9.4 Aperitieven, destillaten, likeuren | 163 – 179  181 – 198  199 – 233  235 – 252  149 – 162  35 – 48  53 – 125  127 – 164  165 – 174  175 – 218  220 – 245  246 - 280 |
| BK3\_02.26  De leerlingen ontkurken en serveren wijn. |
| BK3\_02.27  De leerlingen dienen gerechten op in de zaal en werken ze af. | **Hoe gasten ontvangen in de horeca 5de druk**   * Hoofdstuk 5 Serveertechnieken * Hoofdstuk 6 de soorten diensten * Hoofdstuk 7 de bediening * Hoofdstuk 8 Versnijdings- en fileertechnieken * Hoofdstuk 9 Zaalbereidingen | 55 – 62  63 – 68  69 – 80  81 – 120  121 -142 |
| 68 68BK3\_02.28  De leerlingen bereiden de betaling voor, innen de consumptie en controleren de kassa.  ● kassasystemen  ● betaalsystemen | **Wie doet wat in de horeca 5de druk**  8.8.5 de kassa | 110 – 114 |
| BK3\_02.29  De leerlingen ruimen de tafels af en maken het materieel en restaurant schoon na de dienst. |  |  |
| BK3\_02.30  De leerlingen onthalen de gast aan de balie van een logiesverstrekkend bedrijf of in een gesimuleerde omgeving.  • afdelingen van een hotel  • taken binnen een hotel  • aanbod voor gasten in een hotel  • toeristische informatie | **Wie doet wat in de horeca 5de druk**  Hoofdstuk 3 infrastructuur hotel en restaurant  **Wat is hotel? 5de druk**  **Hoofdstukken 1 tot 6**  **Hoofdstukken 7 tot 14** | 26 – 37  9 – 72  89 – 167 |
| BK3\_02.31  De leerlingen communiceren functioneel mondeling in het Frans.  ● courante woorden en eenvoudige zinnen in het Frans  ● courante vaktaal in het Frans | **Wie doet wat in de horeca 5de druk**  8.8.4.1 Standaardzinnen in de Franse taal | 102 – 105 |
| BK3\_02.32  De leerlingen communiceren functioneel mondeling in het Engels.  ● courante woorden en eenvoudige zinnen in het Engels  ● courante vaktaal in het Engels | **Wie doet wat in de horeca 5de druk**  8.8.4.2 Standaardzinnen in de Engelse taal | 106 – 109 |