**GO! - leerplan Restaurant en keuken S derde graad A**

**Leerplannummer/2024/3A/RES**

**Leerplandoelen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| BK3\_01.01De 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. | 13-2437-4186 -96 |
| BK3\_01.02De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.  |  |  |
| BK3\_01.03De 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 – 98292 - 296 |
| BK3\_01.04De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.  | **Wie doet wat in elke keuken 3de druk**2.2.3 de keukenbrigade: kledij2.5.1 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 voedsel2.5.3 hygiëne in de keuken | 40 – 41107107 – 108108 – 123 |
| BK3\_02.01De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.  |
| MatrBK3\_04 BK3\_02.02De 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 Infrastructuur2.4 Het nodige materieel | 42 – 4950 - 106 |
| BK3\_02.03De leerlingen De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe. ● autocontrolegids ● autocontrolesysteem ● registratiedocumenten ● traceerbaarheid ● HACCP-plan  | **Wie doet wat in elke keuken 3de druk**2.5 HACCP2.6 Organisatie2.7 Brandveiligheid2.8 Algemene veiligheid in een horecabedrijf | 107 - 123123125 – 129130 - 137 |
| BK3\_02.04De leerlingen maken een kostprijsberekening voor een gerecht of menu. ● menu item sheet ● foodcost, beveragecost, wastecost ● productkennis: kostprijs ● principes van prijszetting  | **Hoe werk je in de keuken 5de druk****Deel 6** foodcostberekening | 321 -328 |
| BK3\_02.05De leerlingen controleren de goederen bij ontvangst*.* ● productkennis: kwaliteits- en versheidskenmerken van voedings-middelen ● ingangscontrole ● leveringsbonnen ● non-conformiteit  | **Wat verwerk je in de keuken 5de druk****Deel 2**Hoofdstuk 2 bewaren van voedingsmiddelen**Wie doet wat in elke keuken 3de druk**2.5.2.4 de koeltemperaturen bij stockering | 102 – 105 108 |
| BK3\_02.06De leerlingen slaan goederen en bereidingen op. ● bewaarvoorschriften van goederen ● sorteer- en stockeertechnieken ● condities van opslagruimtes  |
| BK3\_02.07De leerlingen volgen de voorraad op, stellen tekorten vast en maken bestelbonnen op. ● voorraadbeheer ● inventaris ● inkomende en uitgaande goederen ● bestelprocedures  |
| BK3\_02.08De leerlingen verpakken en etiketteren voedingsmiddelen en bereidingen.  | **Wat verwerk je in de keuken 5de druk****Deel 2**Hoofdstuk 3 verpakking en etikettering | 107 - 110 |
| BK3\_02.09De 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 – 109111 – 198 |
| BK3\_02.10

|  |
| --- |
| De leerlingen maken vlees, vis, gevogelte, groenten fruit en andere basisproducten schoon en bewerken, versnijden en portioneren ze. ● voorbereidingstechnieken ● snijtechnieken ● bewaartechnieken  |
|  |

 |
| BK3\_02.11De 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 ● trends en nieuwe technologieën ● gaartijden ● productkennis: assortiment, toepassingsmogelijkheden, producteigenschappen ● samenstelling van een gerecht ● menuplanning ● combinaties van smaken, aroma’s en texturen  |
| BK3\_02.12De leerlingen bereiden gerechten en maaltijden à la minute.  |  |  |
| BK3\_02.13De leerlingen bereiden gerechten in functie van diëten, allergieën en voedingsvoorkeuren. ● voedingsleer en gezonde voeding ● allergenen ● diëten en 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 – 7879 – 8385 – 9293 – 98  |
| BK3\_02.14De 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\_02.15De 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 horeca8.5 de restaurantdienst8.6 de zaalbrigade of restaurantbrigade8.8 werken in het restaurant | 66 – 74 8686 – 96 97 – 101  |
| BK3\_02.16De 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\_02.17De 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\_02.18De 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\_02.19De 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 restaurantkaartHoofdstuk 5 MenuleerHoofdstuk 6 Klassieke benamingen | 39 – 4445 – 5253 -58 |
| BK3\_02.20De 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\_02.21

|  |
| --- |
| 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 – 179181 – 198 199 – 233 235 – 252 149 – 162 35 – 48 53 – 125127 – 164165 – 174 175 – 218220 – 245 246 - 280 |
| BK3\_02.22De leerlingen ontkurken en serveren wijn.  |
| BK3\_02.23De 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\_02.24De leerlingen ruimen de tafels af en maken het materieel en restaurant schoon na de dienst.  |  |  |
| BK3\_02.25De 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\_02.26De 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  |