**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. | 37-4186 -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 restaurantkaartHoofdstuk 5 MenuleerHoofdstuk 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
 | 14-2830 -3133 -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 infrastructuur2.4 het nodige materieel | 42-4950-106 |
| **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 – 179235 – 252 149 – 162 35 – 52 53 – 114 127 - 164165 – 174 175 – 218220 – 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 horeca8.5 de restaurantdienst8.6 de zaalbrigade of restaurantbrigade8.8 werken in het restaurant8.8.4 meertaligheid | 65 – 74 8686 – 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 ontbijt9.3.2 de brunch | 123-128129 |

**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: kledij2.5.1 persoonlijke hygiëne**Wie doet wat in de horeca 5de druk**8.2.3 de persoonlijke hygiëne van de gastheer/gastvrouw8.7 gestandaardiseerde werkuniformen voor het zaalpersoneel | 40 – 41 10769 -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 voedsel2.5.3 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 voedingsmiddelenHoofdstuk 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 109111-115 108 |
| **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 afwas4.8 het rangschikken en te nemen voorzorgen | 51-72110 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.  |  |  |