**Katholiek onderwijs Vlaanderen – leerplan Horeca S derde graad D/A5**

**D/2023/13.758/250**

**Leerplandoelen**

**4.1 Overkoepelende vaardigheden in horeca**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| 1. De leerlingen lichten nieuwe concepten binnen het vakgebied horeca toe op vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment. | **Wie doet wat in de horeca 5de druk**  Hoofdstuk 2 Soorten horecabedrijven | 13-24 |
| 1. De leerlingen volgen de procedures op bij het uitvoeren van activiteiten in horeca. | **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 |
| 1. De leerlingen sturen teamleden aan door het geven van instructie, feedback en motivatie. |
| 1. De leerlingen ontleden gerechten en dranken met aandacht voor 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 – 78  79 – 83  85 – 92  93 – 98 |
| 1. De leerlingen stellen gerechten en menu’s samen met inbegrip van het opstellen van recepturen en technische fiches. |
| 1. De leerlingen ontwikkelen een nieuw of aangepast product of dienst op basis van de reeds verworven vaardigheden en kennis. |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| 1. De leerlingen plannen, organiseren en bereiden activiteiten voor in keuken. | **Wat verwerk je in de keuken 5de druk**  **Deel 3 Productkennis**  **Deel 2 Productinformatie van voedingsmiddelen** | 117 – 419  99 – 115 |
| 1. De leerlingen selecteren grondstoffen op basis van assortiment, kwaliteit, bewerkingsstadium, houdbaarheid, seizoen- en marktaanbod, duurzaamheid, voedingswaarde, toepassingsmogelijkheden en kostprijs. |
| 1. De leerlingen selecteren en hanteren keukenmaterieel met aandacht voor eigenschappen, gebruik, werking en kostprijs. | **Wie doet wat in elke keuken 3de druk**  2.3 infrastructuur  2.4 het nodige materieel | 42-49  50-106 |
| 1. De leerlingen bereiden de grondstoffen voor en voeren snijtechnieken efficiënt uit.  * ‘julienne’, ‘brunoise’, ‘paysanne’, ‘émincer’, ‘ciseler’, ‘hacher’, ‘parer’, ‘tourner’, ‘désosser’, ‘filer’ | **Hoe werk je in de keuken 5de druk**  zie onderdeel ‘werkwijze’ bij elke bereiding. |  |
| 1. De leerlingen passen bereidingstechnieken toe en motiveren de keuze van die technieken op vlak van methode, toepassing en voedingswaarde.  * ‘étuver’, ‘bouillir’, ‘rôtir’, ‘blanchir’, ‘braiser’, ‘glacer’, ‘gratiner’, ‘suer’, ‘pocher’, ‘cuire à la vapeur’, ‘frire’, ‘sauter’, ‘griller’, ‘poêler’, ‘mariner’ |
| 1. De leerlingen maken basisbereidingen en afleidingen klaar. | **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 |
| 1. De leerlingen maken eigentijdse, gastronomische gerechten klaar en beoordelen de kwaliteit van de bereiding en het eindproduct. | **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   **Deel 4** nagerechten  **Deel 5** Banketten, buffetten en recepties  **Deel 6** Foodkostberekening  **Deel 7** keukentermen   * Hoofdstuk 1 vegetarische en veganistische variant * Hoofdstuk 2 veel gebruikte keukentermen   *(de verschillende bereidingstechnieken maken deel uit van de recepturen in het handboek)* | 59 – 109  111 – 198  263 - 312  313 – 320  323 – 328  329 – 362 |
| 1. De leerlingen bereiden evenwichtig samengestelde plant-based gerechten en beoordelen de kwaliteit van de bereiding en het eindproduct in een gastronomische context. |
| 1. De leerlingen passen technieken toe om gerechten kwaliteitsvol en creatief te presenteren. |
| 1. De leerlingen verzorgen de maaltijddistributie in verschillende organisatievormen. | **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 4 de keuken van een cateringbedrijf * Hoofdstuk 5 de grootkeuken | 34 – 230 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| 1. De leerlingen plannen, organiseren en bereiden restaurant- bar en officetaken voor. | **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 |
| 1. De leerlingen beschrijven dranken op vlak van herkomst, assortiment, toepassingsmogelijkheden, serveerwijze en kostprijs. | **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 |
| 1. De leerlingen degusteren dranken, omschrijven het smaak-en geurprofiel en beoordelen de combinatie met een gerecht. |
| 1. De leerlingen selecteren en hanteren restaurantmaterieel met aandacht voor eigenschappen, gebruik, werking en kostprijs. | **Wie doet wat in de horeca 5de druk**   * Hoofdstuk 3 Infrastructuur hotel en restaurant   **Hoe gasten ontvangen in de horeca 5de druk**   * Hoofdstuk 1 Serveer- en restaurantmateriaal | 25 – 37  9 – 32 |
| 1. De leerlingen handelen gastvriendelijk met aandacht voor interculturele gebruiken en etiquette. | **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  8.8.6 omgaan met klachten | 66 – 74  86  86 – 96  97 – 101  102 – 109  115 – 116 |
| 1. De leerlingen communiceren met gasten, noteren reservaties en behandelen klachten. |
| 1. De leerlingen nemen een bestelling op en passen verkooptechnieken toe. |  |
| 1. De leerlingen bereiden een betaling voor, rekenen af en controleren de kassa. | **Wie doet wat in de horeca 5de druk**  8.8.5 de kassa | 110 – 114 |
| 1. De leerlingen bereiden, serveren en werken koude en warme dranken af. | **Zie LPD 18** |  |
| 1. De leerlingen bedienen, bereiden en werken gerechten af in het restaurant. | **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 – 141 |

**4.4 Activiteiten in een logiesverstrekkend bedrijf verkennen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| 1. De leerlingen beschrijven de werking van verschillende departementen van een hotel en hun voornaamste functies. | **Wie doet wat in de horeca 5de druk**  Hoofdstuk 3 infrastructuur hotel en restaurant  **Wat is hotel? 5de druk**  **Hoofdstukken 1 tot 6** | 26 – 37  9 – 72 |
| 1. De leerlingen onthalen gasten en informeren hen over de diensten van het bedrijf. | **Wat is hotel? 5de druk**  **Hoofdstukken 7 tot 14** | 89 – 167 |
| 1. De leerlingen lichten de procedure toe bij het reserveren, inchecken en uitchecken van hotelgasten.   LPD K1 De leerlingen zetten bedrijfsruimtes klaar voor vergaderingen, banketten en andere activiteiten. |

**4.5 Economisch en duurzaam handelen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| 1. De leerlingen gaan duurzaam om met [productiemiddelen](#_Productiemiddelen). | **Wat verwerk je in de keuken 5de druk**  **Deel 1 Voeding en gezondheid**  Hoofdstukken 8 tot 12 | 65 – 98 |
| 1. De leerlingen berekenen de kostprijs en de verkoopprijs van een bereiding van voeding en dranken en motiveren de prijszetting. | **Hoe werk je in de keuken 5de druk**  **Deel 6** foodcostberekening van gerechten | 292 - 296 |
| 1. De leerlingen ontvangen, controleren en beheren goederen. | **Wat verwerk je in de keuken 5de druk**  Deel 2 Productie informatie | 99 - 115 |
| 1. De leerlingen maken een bestelbon op. |

**4.6 Voedselveilig en arbeidsveilig handelen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| 1. De leerlingen schrijven procedures voor voedselveiligheid uit en passen het autocontrolesysteem 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 |
| 1. De leerlingen reinigen materieel en ruimtes en stemmen de techniek, hoeveelheid en soort schoonmaakproduct af op de reinigingsopdracht en de graad van vervuiling. | **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 |
| LPD 36 De leerlingen respecteren de veiligheidsregels bij gebruik van materieel en hebben aandacht voor ergonomie en de veiligheid van zichzelf en anderen. | **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** | 102 – 105  107 – 110  108 |