**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. | 37-4186 -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 – 7879 – 8385 – 9293 – 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 infrastructuur2.4 het nodige materieel | 42-4950-106 |
| 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 – 109111 – 198263 - 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 – 179181 – 198 199 – 233 235 – 252 149 – 162 35 – 48 53 – 125127 – 164165 – 174 175 – 218220 – 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 – 379 – 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 horeca8.5 de restaurantdienst8.6 de zaalbrigade of restaurantbrigade8.8 werken in het restaurant8.8.4 meertaligheid8.8.6 omgaan met klachten  | 66 – 74 8686 – 96 97 – 101 102 – 109115 – 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 – 6263 – 6869 – 80 81 – 120121 – 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: 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 | 40-4110769-72 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 voedsel2.5.3 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 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** | 102 – 105107 – 110 108 |