**Katholiek onderwijs Vlaanderen - leerplan Restaurant en keuken S derde graad A**

**D/2023/13.758/323**

**Leerplandoelen**

**4.1 Overkoepelende vaardigheden in restaurant en keuken**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 – 19(19-23) |
| 1. De leerlingen volgen de procedures bij het uitvoeren van activiteiten in restaurant en keuken.
 | **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 nemen verantwoordelijkheden op binnen het team door instructie en feedback te geven en door te motiveren.
 |
| 1. De leerlingen ontleden menu’s, gerechten en dranken met aandacht voor diëten en menuplanning.
 | **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 ontwerpen een oplossing voor een probleem of een uitdaging door wetenschappen, wiskunde of technologie geïntegreerd aan te wenden binnen de context van restaurant en keuken.
 |

 **4.2 Vaktechnisch handelen in de keuken**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| 1. De leerlingen plannen, organiseren en bereiden activiteiten voor in de 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 keuken[materieel](#_Materiaal_-_Materieel) met aandacht voor eigenschappen, gebruik, werking en kostprijs.
 | **Wie doet wat in elke keuken 3de druk**2.3 infrastructuur2.4 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 – 109111 – 198263 - 312 313 – 320 323 – 328 329 – 362  |
| 1. De leerlingen bereiden evenwichtig samengestelde [plant-based](#_Plant-based) gerechten en beoordelen de kwaliteit van de bereiding en het eindproduct in een gastronomische context.
 |
| 1. De leerlingen passen bij het presenteren van gerechten technieken toe met oog voor kwaliteit en creativiteit.
 |
| 1. De leerlingen verzorgen de [maaltijddistributie](#_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 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 wereldwijdedruivenvariëteiten
* 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 restaurant[materieel](#_Materiaal_-_Materieel) 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 de bestelling op en passen verkooptechnieken toe.
 |
| 1. De leerlingen bereiden de 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 17** |  |
| 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 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 van een gerecht of menu en verklaren hoe de verkoopprijs tot stand komt.
 |  |  |
| 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.
 |  |  |

**4.5 Voedselveilig en arbeidsveilig handelen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| 1. De leerlingen passen de HACCP-procedures toe.

*stromen en zones (flow van grondstof, personen, verpakking en afval);temperatuurbewaking en registratie van ontvangst tot product (koude en warme keten);autocontrole, traceerbaarheid, meldingsplicht, GMP, GHP, PVA en CCP;* gevaren (fysisch, chemisch, biologisch en allergenen). | **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 – 108 108 – 123  |
| LPD 32 De leerlingen respecteren de veiligheidsregels bij gebruik van materieel en hebben aandacht voor ergonomie en 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 |