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

**D/2021/13.758/110**

**Leerplandoelen**

**4.1 Overkoepelende vaardigheden in restaurant en keuken**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| **LPD 1**  De leerlingen verkennen het vakgebied horeca en vergelijken verschillende uitbatingsvormen op vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment. | **Wie doet wat in de horeca**  **4de druk**  Hoofdstuk 2 Soorten horecabedrijven | 13-19  (19-23) |
| **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 4de druk**  8.6 de zaalbrigade of restaurantbrigade. | 37-41  86 -96 |
| **LPD 3**  De leerlingen werken efficiënt en respectvol samen om een gemeenschappelijk doel te bereiken. |
| **LPD 4**  De leerlingen vergelijken de samenstelling van gerechten en dranken wat betreft voedingswaarde en gezondheid. | **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 | 14-28  30 -31  33 -39 |

**4.2 Vaktechnisch handelen in de keuken**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| **LPD 5**  De leerlingen bereiden activiteiten voor in de keuken en hebben hierbij aandacht voor efficiëntie. | **Wat verwerk je in de keuken 4de druk**  **Deel 3 Productkennis**  **Deel 2 Productinformatie van voedingsmiddelen** | 114-380  98-110 |
| **LPD 6**  De leerlingen selecteren basisgrondstoffen op basis van assortiment, kwaliteit, bewerkingsstadium, houdbaarheid, seizoen- en marktaanbod, duurzaamheid, voedingswaarde, toepassingsmogelijkheden en kostprijs. |
| **LPD 7**  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 infrastructuur  2.4 het nodige materieel | 42-49  50-106 |
| **LPD 8**  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 4de druk**  zie onderdeel ‘werkwijze’ bij elke bereiding. |  |
| **LPD 9**  De leerlingen volgen een productiefiche of stappenplan nauwkeurig op en respecteren hierbij de aangegeven hoeveelheden, tijdsplanning, temperatuur en werkmethode. |
| **LPD 10**  De leerlingen bereiden de grondstoffen voor en voeren snijtechnieken nauwkeurig en gelijkvormig uit. | **Hoe werk je in de keuken 4de 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 | 12-16  17-32  42-56 |
| **LPD 11**  De leerlingen passen basisbereidingstechnieken toe en verklaren deze technieken op vlak van methode, toepassing en voedingswaarde. | **Hoe werk je in de keuken 4de 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)* | 108-198  303-328 |
| **LPD 12**  De leerlingen maken basisbereidingen klaar. | **Hoe werk je in de keuken 4de 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 |  |
| **LPD 13**  De leerlingen maken eenvoudige gerechten klaar en beoordelen hierbij de kwaliteit van de bereiding en het eindproduct in verschillende restaurantconcepten en grootkeuken en catering. | **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 14**  De leerlingen passen bij het presenteren van gerechten technieken toe met oog voor kwaliteit en creativiteit. | **Hoe werk je in de keuken 4de druk**  Zie foto’s bij elke bereiding |  |
| **LPD 15**  De leerlingen verzorgen de maaltijddistributie in verschillende restaurantconcepten en in grootkeuken en catering. | **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 16**  De leerlingen ontwikkelen een nieuw of aangepast product of dienst op basis van reeds verworven vaardigheden en kennis. |  |  |

**4.3 Vaktechnisch handelen in het restaurant**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| **LPD 17**  De leerlingen volgen een stappenplan bij het voorbereiden van restaurant-, bar- en officetaken voor in verschillende restaurantconcepten en in grootkeuken en catering. | **Hoe gasten ontvangen in de horeca 4de druk**   * Hoofdstuk 1 serveer- en restaurant-materiaal * Hoofdstukken 2 en 3 mastiek en mise-en-place * Hoofdstuk 4 het opdekken van een tafel | 12-56 |
| **LPD 18**  De leerlingen selecteren basisdranken op vlak van assortiment, toepassingsmogelijkheden, serveerwijze, voedingswaarde en kostprijs. | **Hoe gasten ontvangen in de horeca 4de 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 4de 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 – 179  231 - 247  149 - 162  37 - 50  51 - 116  129 - 166  167 - 176  177 – 218  220 - 244 |
| **LPD 19**  De leerlingen selecteren en hanteren het belangrijkste restaurantmateriaal met aandacht voor eigenschappen, gebruik en werking. | **Hoe gasten ontvangen in de horeca 4de druk**   * Hoofdstuk 5 serveertechnieken * Hoofdstuk 6 de soorten diensten * Hoofdstuk 7 de bediening * Hoofdstuk 8 versnijdingstechnieken (selectie) * Hoofdstuk 9 zaalbereidingen (selectie) | 57 – 64  65 – 70  71 – 82  84-120  122-141 |
| **LPD 20**  De leerlingen stellen zich gastvriendelijk op bij onthaal, bediening en afscheid en nemen van de gast. | **Wie doet wat in de horeca 4de 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 | 66 -74  86  86 -96  97 -101  102 - 109 |
| **LPD 21**  De leerlingen communiceren met gasten op een formele manier in het Nederlands, Engels en Frans. |
| **LPD 22**  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 4de druk**  Hoofdstuk 7.1 de bestelbon  **+ eigen invulling conform de werking van de school** | 71 – 71 |
| **LPD 23**  De leerlingen bereiden en werken koude en warme dranken af tijdens een restaurantdienst. | **Hoe gasten ontvangen in de horeca 4de druk**   * Hoofdstuk 12 dienst van koude dranken en bieren * Hoofdstuk 15 dienst van warme dranken * Hoofdstuk 11 dienst van de wijn   **(zie ook LPD 18)** |  |
| **LPD 24**  De leerlingen bedienen gasten in verschillende restaurantconcepten. | **Wie doet wat in de horeca? 4de druk**  Hoofdstuk 9 Dienstverlening | 122-143 |

**4.4 Economisch en duurzaam handelen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| **LPD 25**  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 4de druk**  **Deel 1 Voeding en gezondheid**  Hoofdstukken 8 tot 12 | 62-94 |
| **LPD 26**  De leerlingen gaan respectvol en zuinig om met productiemiddelen. |  |  |
| **LPD 27**  De leerlingen zoeken prijzen op van grondstoffen en materieel en vergelijken ze onderling. |  |  |
| **LPD 28**  De leerlingen berekenen de grondstoffenprijs van een bereiding van voeding en dranken. | **Hoe werk je in de keuken 4de druk**  **Deel 6** foodcostberekening van gerechten | 292 - 296 |

**4.5 Voedselveilig en arbeidsveilig handelen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| **LPD 29**  De leerlingen passen de voorschriften van persoonlijke hygiëne 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 4de druk**  8.2.3 de persoonlijke hygiëne van de gastheer/gastvrouw  8.7 gestandaardiseerde werkuniformen voor het zaalpersoneel | 40 - 41  107  69 - 72    96 |
| **LPD 30**  De leerlingen passen de basis HACCP- principes en milieuwetgeving toe en kunnen ze verklaren. | **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  108 – 123 |
| **LPD 31**  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 4de 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 |
| **LPD 32**  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 4de druk**  4.7het organiseren van een afwas  4.8 het rangschikken en te nemen voorzorgen | 51 – 72  110  55-56 |
| **LPD 33**  De leerlingen respecteren de basisveiligheidsregels bij gebruik van materieel en hebben hierbij aandacht voor de veiligheid van zichzelf, teamgenoten en restaurantgasten. | **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 34**  De leerlingen handelen adequaat bij ongevallen en noodsituaties en verlenen eerste hulp bij eenvoudige verwondingen. | **Wie doet wat in de horeca 4de druk**  8.4.3 veiligheid van personeel en klanten | 78 - 85 |