**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. | 37-4186 -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
 | 14-2830 -3133 -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** | 114-38098-110 |
| **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 infrastructuur2.4 het nodige materieel | 42-4950-106 |
| **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
 | 12-1617-3242-56  |
| **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)* | 108-198303-328 |
| **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 – 179231 - 247149 - 16237 - 5051 - 116129 - 166167 - 176177 – 218220 - 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 84-120122-141 |
| **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 horeca8.5 de restaurantdienst8.6 de zaalbrigade of restaurantbrigade8.8 werken in het restaurant8.8.4 meertaligheid | 66 -748686 -9697 -101102 - 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: kledij2.5.1 persoonlijke hygiëne**Wie doet wat in de horeca 4de druk**8.2.3 de persoonlijke hygiëne van de gastheer/gastvrouw8.7 gestandaardiseerde werkuniformen voor het zaalpersoneel | 40 - 4110769 - 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 voedsel2.5.3 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 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 |
| **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 afwas4.8 het rangschikken en te nemen voorzorgen | 51 – 72110 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 |