

LEERPLANDOELSTELLINGEN / LEERINHOUDEN

KEUKENPRAKTIJK

LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN	Boeken MJP	blz.
1 <ul style="list-style-type: none"> De situering, de werking en het doel van de verschillende ruimtes van de keukeninfrastructuur uitleggen. Het keukenmaterieel herkennen en benoemen. De keukeninstallaties op een veilige en hygiënisch verantwoorde manier gebruiken en onderhouden. De instructiefiches lezen, begrijpen en toepassen 	1 De keukeninfrastructuur <ul style="list-style-type: none"> De voorbereidingskeuken De productiekeuken De vaatwaskeuken De koelruimte De diepvriesruimte Het economaat Het keukenmaterieel Veiligheid en hygiëne 	Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk <ul style="list-style-type: none"> 2.3 infrastructuur keuken 2.4 keukenmaterieel 2.8 algemene veiligheid in een horecabedrijf 	<ul style="list-style-type: none"> 42 – 50 50 – 116 140 145
2 <ul style="list-style-type: none"> Op een ergonomische manier werken. Aandacht hebben voor persoonlijke hygiëne en hun persoonlijk voorkomen verzorgen 	2 Algemene beroepskennis en -houding <ul style="list-style-type: none"> 2.1 Ergonomie 2.2 Persoonlijke hygiëne <ul style="list-style-type: none"> Beroepskledij Lichaamshygiëne Handhygiëne 	Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk <ul style="list-style-type: none"> 2.9 Ergonomie 2.5.1 persoonlijke hygiëne 2.2.3 beroepskledij 	<ul style="list-style-type: none"> 146 150 116 41 - 42
3 <ul style="list-style-type: none"> De werkzaamheden in de keuken plannen en voorbereiden. In team en zelfstandig werken. 	3 Plannen en voorbereiden <ul style="list-style-type: none"> Organiseren Planmatig werken Omgang en samenwerking 	Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk <ul style="list-style-type: none"> 2.2 de keukenbrigade Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk	<ul style="list-style-type: none"> 37 – 40

	<ul style="list-style-type: none">• Zelfstandig werken	Voor alle bereidingen staat het nodige materiaal vermeld, evenals de benodigdheden (grondstoffen). + eigen invulling conform de werking van de school	
--	--	---	--

<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> • Op een efficiënte manier de groenten reinigen. • Op een economische, prijsbewuste en verantwoorde manier omgaan met grondstoffen. • Met speciale aandacht voor de stand van de handen de • versnijbeweging van de basisversnijtechnieken uitvoeren. • De verschillende basisversnijtechnieken uitvoeren. • De keukentermen die in de toepassingen voorkomen gebruiken 	<p>4 Basisversnijtechnieken</p> <p>4.1 Reinigen van groenten en aardappelen 4.2 Voorbereiding tot de basisversnij-technieken 4.3 Versnijden van groenten en aardappelen</p>	<p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk</p> <p>Deel 1 versnijdingen Hoofdstuk 1 voorbereiding van groenten Hoofdstuk 2 versnijden van groenten en fruit Hoofdstuk 3 versnijden van aardappelen</p>	<p>11 – 14 17 – 32 35 – 46</p>
<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> • De verschillende keukenfonds bereiden. • De keukentermen die in de toepassingen voorkomen gebruiken. • De burger- en pureesoepen bereiden. • In functie van de soep het gepaste bindmiddel gebruiken. • De keukentermen die in de toepassingen voorkomen gebruiken. • De basissausen bereiden. • De bindmiddelen in functie van de basissausen gebruiken en bereiden. • De keukentermen die in de toepassingen voorkomen gebruiken. 	<p>5 Basisbereidingen</p> <p>5.1 De keukenfonds</p> <ul style="list-style-type: none"> • Blanke fonds • Gevogelte fonds • Bruine fonds • Visfumet <p>5.2 Soepen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Burgersoepen • Pureesoepen • Veloutésoupen • Roomsoepen <p>5.3 Basissausen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Béchamel- en veloutésaus + 1 afleiding • Tomaten- en Spaanse saus + 1 afleiding 	<p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk</p> <p>Deel 2 voorbereidingen en basissen Hoofdstuk 2 basisfonds 2.1 / 2.3 / 2.5 / 2.9</p> <p>Deel 3 bereidingen Hoofdstuk 4 de soepen 4.3.1 / 4.3.2 / 4.3.3 / 4.3.4</p> <p>Deel 2 Hoofdstuk 5 warme basissausen 5.1 / 5.2 / 5.5 / 5.7</p> <p>Hoofdstuk 6 koude basissausen 6.1 / 6.2 /</p>	<p>53 / 54 / 55 / 58</p> <p>119 126</p> <p>73 / 73 / 75 / 77</p> <p>81 / 82</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Mayonaise- en vinaigrette saus + 1 afleiding • Botersaus op basis van eierdooiers + 1 afleiding 		
6.1 <ul style="list-style-type: none"> • De vermelde kooktechnieken kunnen toepassen. • De keukentermen die in de basiskooktechnieken voorkomen gebruiken. 	6 Basiskooktechnieken 6.1 Gerechten gebaseerd op de volgende basiskooktechnieken <ul style="list-style-type: none"> • Kort koken (blanchir) • Pocheren (pocher) • Koken (cuire) • Frituren (frire) • Sauteren (sauter) • Bakken in de oven (cuire au four) • Braden (rôtir) • Smoren (braiser) • Laten glanzen (glacer) • Roosteren • Gratineren • Poeleren (poêler) • Stoven 	Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 bereidingen <i>(de verschillende bereidingstechnieken maken deel uit van de recepturen in het handboek)</i>	
6.2 <ul style="list-style-type: none"> • De basiskooktechnieken toepassen op een breed gamma van eenvoudige voedingsmiddelen en een variatie aan gerechten bereiden. • De gebruikte voedingsmiddelen herkennen en benoemen. 	6.2 In toepassing op eenvoudige bereidingen/menu's van <ul style="list-style-type: none"> • Vlees (rund- kalfs- paarden- en varkensvlees, lamsvlees) • Vis (rond- en platvissen) • Gevogelte (kip) 	Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 bereidingen <i>Selectie uit:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Hoofdstuk 2 aardappelbereidingen • Hoofdstuk 4 de soepen 	95 – 105 117 134

<ul style="list-style-type: none"> • Een eenvoudige bestelbon op basis van de toegepaste bereidingen lezen. • De essentiële vakterminologie van de bestelbon opnoemen. • De bereidingen op een correcte manier doorgeven met speciale aandacht voor temperatuur, bord- en schotelschikking. 	<ul style="list-style-type: none"> • Groenten (groene groenten en andere) • Aardappelen • Eieren • Nagerechten 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 <p><i>Selectie uit:</i></p> <p>Deel 4 de nagerechten</p>	<p>135 145</p> <p>105 110</p> <p>111 116</p> <p>151 161</p> <p>162 174</p> <p>183 189</p> <p>191 195</p> <p>213 254</p>
<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het nut van een bestelbon uitleggen. • Een bestelbon lezen. • De bereidingen op een correcte manier doorgeven met speciale • aandacht voor schotel- en bordschikking, rekening houden met kleur, plaats en temperatuur. • Op basis van de leerinhoud een eenvoudig menu doorgeven in functie van de serveertechnieken en in relatie tot de zaalorganisatie. 	<p>7 Interactie keuken en restaurant</p> <p>7.1 De bestelbon</p> <p>7.2 Schotel- en bordschikking</p> <p>7.3 De keukendienst van eenvoudige menu's</p>	<p>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 7.1 de bestelbon</p> <p>+ eigen invulling afhankelijk van de werking van de school</p>	<p>73 – 75</p>

RESTAURANTPRAKTIJK

LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN	Boeken MJP	blz.
1 <ul style="list-style-type: none"> De situering, de werking en het doel van de verschillende ruimtes van de restaurantinfrastructuur toelichten. Het basisrestaurantmaterieel herkennen. Op een veilige, hygiënische en ergonomisch verantwoorde manier omgaan met de restaurantuitrusting 	1 De restaurantinfrastructuur <ul style="list-style-type: none"> Het restaurant Het office De vaatwasruimte De bar Het restaurantmaterieel Veiligheid en hygiëne 	Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 3.7 infrastructuur van een restaurant	39 - 41
2 <ul style="list-style-type: none"> Hun voorkomen verzorgen in functie van de dienst. Op een ergonomische manier werken. In team werken. 	2 Algemene beroepskennis en -houding <ul style="list-style-type: none"> Persoonlijke hygiëne Beroepskledij Lichaamshygiëne Handhygiëne Ergonomie Omgang en samenwerking 	Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 8.2 bekwaamheidsvereisten van de gastheer of gastvrouw 8.2.3 persoonlijke hygiëne 8.2.3.6 beroepskledij 8.4 ergonomie 8.6 de zaalbrigade 8.6.2 werken in horeca	76 – 78 78 – 79 79 – 80 83 – 86 92 – 93 (94 102)
3 De voorbereidingen tot de dienst plannen, organiseren en chronologisch uitvoeren. De dienst plannen, organiseren en chronologisch uitvoeren. Een tafel volgens de standaardwijze en met de nodige aandacht voor esthetiek dekken.	3 Plannen, voorbereiden en uitvoeren 3.1 Plannen 3.2 Voorbereiden 3.3 Uitvoeren	Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk Hoofdstukken 2 en 3 mastiek en mise-en-place Hoofdstuk 4 het opdekken van een tafel	35 – 46 49 – 55
4 Rekening houdend met kleuren en seizoen een eenvoudige showtafel maken.	4 De showtafel		

<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> • De elementaire wellevendheidsregels naleven tegenover de gasten. • Stijlvol, discreet en gastvriendelijk omgaan met gasten. • Zich verstaanbaar en beleefd uitdrukken. • De dranken uit de leerinhoud 'dienst van de dranken' voorstellen aan de gasten. • Een menu uit de leerinhoud 'keukenpraktijk' voorstellen aan de gasten en de nodige uitleg van de gerechten kennen. • Tafeletiquette toepassen. • Samenwerken, zich flexibel opstellen en verantwoordelijkheid opnemen. • In stresssituaties (aard van het werk, werkomgeving, tegenslag, kritiek) technieken toepassen om deze te beheersen. • Tijdens de dienst respectvol en klantvriendelijk met de gasten omgaan. 	<p>5 Onthaal en begeleiden van gasten / omgangsvormen</p> <p>5.1 Elementaire wellevendheidsregels 5.2 Verwelkomen 5.3 Vestiaire dienst 5.4 Begeleiden aan tafel 5.5 Voorstellen van het menu 5.6 Voorstellen van dranken 5.7 Tafeletiquette 5.8 Beroepshouding 5.9 Dienstbegeleiding</p>	<p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk</p> <ul style="list-style-type: none"> • 8.3 etiquette in de horeca • 8.8 werken in het restaurant 	<p>81 – 82 102 106</p>
<p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> • Met aandacht voor de stand van de handen en vingers de verschillende draagtechnieken uitvoeren bij het bedienen en het afruimen. 	<p>6 Draagtechnieken</p> <p>6.1 Dragen van borden 6.2 Dragen van borden met bestek 6.3 Dragen van een serveerblad 6.4 Dragen van dienstschotels en kommen 6.5 Dragen van glazen 6.6 Hanteren van een dienstbestek</p>	<p>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 5 serveertechnieken</p>	<p>59 – 63</p>
<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> • De verschillende inzet- en afruimmethoden van de verschillende diensten uitvoeren. 	<p>7 De inzet- en afruimmethoden</p> <p>7.1 Inzetmethode 7.2 Franse dienst 7.3 Engelse dienst 7.4 Russische dienst</p>	<p>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 6 de soorten diensten</p>	<p>67 -70</p>

<ul style="list-style-type: none"> Het bestek aanpassen naargelang het gerecht. 			
<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> Een eenvoudige bestelbon opmaken rekening houdend met de leerinhoud van de keukenpraktijk. De essentiële vakterminologie van de bestelbon gebruiken bij het aankondigen en afhalen van de gerechten. De interactie tussen het restaurant en de keuken verzorgen, rekening houdend met het aankondigen, bereidingstijd en het afhalen van de gerechten naar gelang de serveermethode. 	<p>8 Interactie restaurant – keuken</p> <p>8.1 Bestelbon (opmaken, terminologie en uitvoeren)</p> <p>8.2 Aankondigen van de bestelbon in de keuken (annoncer)</p> <p>8.3 Serveerklaar maken van de gerechten in de keuken (faire marcher)</p> <p>8.4 Afhalen van de gerechten in de keuken (enlever)</p> <p>8.5 Bijserveren (repasser)</p> <p>8.6 Terugbrengen naar de keuken (retour)</p>	<p>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 7 de bediening</p>	<p>73 – 82</p>
<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> Een tafelrekening en verzamelstaat manueel opmaken. Een tafelrekening en verzamelstaat elektronisch opmaken met behulp van een softwarepakket 	<p>9 Kassa</p> <p>9.1 Tafelrekening</p> <p>9.2 Verzamelstaat</p>	<p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk</p> <p>8.8.4 de kassa</p> <p>+ eigen invulling conform de werking van de school</p>	<p>108 109</p>
<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> De dranken voorstellen, een bestelbon opmaken en de dranken op de juiste wijze serveren. De dienst van de verschillende dranken uitvoeren. De dienst van de huiswijn per glas, karaf of fles uitvoeren. 	<p>10 Dienst van de dranken</p> <p>10.1 Waters</p> <p>10.2 Bieren</p> <p>10.3 Fruitsappen</p> <p>10.4 Enkelvoudige aperitieven</p> <ul style="list-style-type: none"> Porto Sherry Bitters Vermout Anijsdranken <p>10.5 Wijn zonder wijnadvis</p> <p>10.6 Koffie</p>	<p>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 12 dienst van koude dranken en bieren</p> <p>Hoofdstuk 13 dienst van aperitieven</p> <p>13.2.1 / 13.2.8 /13.2.6 / 13.5.1</p> <p>Selectie uit hoofdstuk 11 dienst van de wijn</p> <p>Hoofdstuk 15 dienst van warme dranken</p>	<p>161 168</p> <p>171 172 / 176 / 175 / 181</p> <p>147 149</p> <p>151 153</p> <p>154</p> <p>205 213</p>

	10.7 Infusies		
11 <ul style="list-style-type: none"> Het nodige materieel selecteren en klaarzetten op de diensttafel. De versnijdingen uitvoeren. 	11 Voorsnijstechnieken <ul style="list-style-type: none"> 11.1 Fileren van vis <ul style="list-style-type: none"> Platte vissoorten Ronde vissoorten 11.2 Gevogelte <ul style="list-style-type: none"> Kip 11.3 Varkensvlees <ul style="list-style-type: none"> Ribstuk 11.4 Rundsvlees <ul style="list-style-type: none"> Tussenrib (dubbel entrecôte) 11.5 Fruit <ul style="list-style-type: none"> Appel Peer Sinaasappel Banaan Pompelmoes Ananas Fruitsalade 	Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk <p>Hoofdstuk 8 versnijdingstechnieken 8.2 / 8.3 / 8.4 8.13</p> <p>8.8 / 8.9</p> <p>8.19</p>	86 – 93 101 104 97 – 98 109 114
12 <ul style="list-style-type: none"> Het nodige materieel selecteren en klaarzetten op de diensttafel. 	12 Bereidingen <ul style="list-style-type: none"> 12.1 Flamberen van fruit 12.2 Flamberen van flensjes 12.3 Sabayon 12.4 Geflambeerde rundsteak 12.5 Tartaar biefstuk 	Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk <p>Hoofdstuk 9 zaalbereidingen 9.12 / 9.10 / 9.11 9.5 9.4</p>	130 133 124 125 122 123

	12.6 Gemengde sla		
13 Een eenvoudige menukaart ontwerpen en vaktechnisch opstellen.	13 Menukaart 13.1 Ontwerpen van een menukaart 13.2 Opstellen van een menukaart	Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk Hoofdstukken 4 en 5 + eigen invulling conform de werking van de school	43 – 55

VAKTECHNIEK KEUKEN

LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN	Boeken MJP	blz.
1 <ul style="list-style-type: none"> De elementaire eisen m.b.t. hygiëne en veiligheid toelichten om ze in de praktijk te kunnen toepassen. 	1 Keukeninfrastructuur <ul style="list-style-type: none"> Veiligheid en hygiëne van de keukenuitrusting, keukenmaterieel en individuele uitrusting 	Zie keukenpraktijk 1	
2 <ul style="list-style-type: none"> De elementaire eisen m.b.t. persoonlijke hygiëne, milieuzorg en ergonomie toelichten om ze in de praktijk te kunnen toepassen. Het nut en de samenstelling van de keukenbrigade uitleggen 	2 Algemene beroepskennis 2.1 De persoonlijke hygiëne <ul style="list-style-type: none"> Beroepskledij Lichaamshygiëne Handhygiëne 2.2 Ergonomie 2.3 Milieuzorg 2.4 De keukenbrigade	Zie keukenpraktijk 2	
3 <ul style="list-style-type: none"> De werkzaamheden in de keuken plannen en voorbereiden. In team en zelfstandig werken. 	3 Plannen en voorbereiden 3.1 Organiseren 3.2 Planmatig werken 3.3 In team en zelfstandig werken	Zie keukenpraktijk 3	
4	4 Voeding en gezondheid 4.1 Voedingsmiddelen en voedingsstoffen	Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 1	11 – 27

<ul style="list-style-type: none"> • Het verschil tussen het begrip voedingsmiddel en voedingsstof toelichten. • De voedingsstoffen indelen naar hun functie. • Van de 6 voedingsstoffen de rol toelichten en enkele bronnen opnoemen. • Relatie leggen tussen energieopname en –verbruik. • De behoefte aan een gevarieerde voeding toelichten. • De samenstelling van de voedingsmiddelen in de voedingsmiddelentabel opzoeken en ze in het voedingsmodel plaatsen. • Een evenwichtige maaltijd samenstellen met behulp van het voedingsmodel 	<ul style="list-style-type: none"> • Begrippen • Soorten • Indeling • Functie <p>4.2 Evenwichtige voeding</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rol van de voeding • De energetische waarde • De behoefte van het menselijk lichaam • Voedingsmodel <ul style="list-style-type: none"> ▪ Groenten ▪ Fruit ▪ Vlees ▪ Vis ▪ Gevogelte ▪ Zuivelproducten 	<p>Hoofdstukken 1, 2, 3 voedingsstoffen en voedingsmiddelen</p> <p>Hoofdstukken 4 en 5 voedingsmiddelen-tabel en voedingsmodel</p>	<p>29 – 36</p>
<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het verband tussen prijs en seizoen aangeven. • De algemene versheidskenmerken van de voedingsmiddelen opnoemen. • Aangeven hoe voedingsmiddelen optimaal bewaard, verpakt en geëtiketteerd worden om in de koelkast en in de diepvries te bewaren. 	<p>5 Productinformatie van voedings-middelen</p> <p>5.1 Aankoop van voedingsmiddelen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prijsbewust • Seizoenkalender • Algemene versheidskenmerken <p>5.2 Bewaren van voedingsmiddelen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Koeling • Diepvries • Verpakkingen 	<p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 2</p> <p>Hoofdstuk 1 inleiding Hoofdstuk 2 aankoop Hoofdstuk 3 bewaren Hoofdstuk 4 verpakking en etikettering</p>	<p>81 83 89 – 92 93 – 96</p>
<p>6</p>	<p>6 De basisfonds</p> <p>6.1 Blanke fonds</p>	<p>Zie keukenpraktijk 5.1</p>	

<ul style="list-style-type: none"> De basisbereidingen van de keukenfonds uit de leerinhoud toelichten. 	6.2 Gevogelte fonds 6.3 Bruine fonds 6.4 Visfumet		
7 <ul style="list-style-type: none"> De basisbereidingen van de soepen uit de leerinhoud toelichten. 	7 Basisbereidingen van de soepen 7.1 Burgersoepen 7.2 Pureesoepen 7.3 Veloutésoupen 7.4 Roomsoepen	Zie keukenpraktijk 5.2	
8 <ul style="list-style-type: none"> De basisbereidingen van de sausen uit de leerinhoud toelichten. 	8 De basissausen 8.1 Béchamel- en veloutésaus 8.2 Tomaten- en Spaanse saus 8.3 Mayonaise- en vinaigrettesaus 8.4 Botersausen op basis van eierdooiers	Zie keukenpraktijk 5.3	
9 <ul style="list-style-type: none"> De soorten, de eigenschappen, het gebruik en het bewaren van de verschillende producten toelichten. De relatie leggen tussen het soort voedingsmiddel en de bereiding. Toelichten hoe voedingsmiddelen optimaal bewaard, verpakt en geëtiketteerd worden in de koelkast en in de diepvries. Van de eieren de voedingswaarde en de verteerbaarheid in relatie tot de gebruikte kooktechniek toelichten. Verbanden leggen tussen het soort voedingsmiddel en de gebruikte kooktechniek. 	9 Productkennis en basisbereidingen 9.1 Plantaardige en dierlijke voedingsmiddelen <ul style="list-style-type: none"> De plantaardige en dierlijke vetten en oliën. 9.2 De zuivel producten <ul style="list-style-type: none"> Melk Room Boter Yoghurt (uitbreiding) 9.3 De eieren <ul style="list-style-type: none"> Productkennis van de eieren Basisbereidingen van eieren <ul style="list-style-type: none"> Gekookte Gepocheerde Gesauteerde 	Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Hoofdstuk 1 plantaardige en dierlijke vetten en oliën Hoofdstuk 2 de zuivelproducten Hoofdstuk 3 de eieren <i>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 bereidingen Hoofdstuk 3</i>	101 111 113 125 127 132 113 116 133 158 <i>137 143</i>

<ul style="list-style-type: none"> • Van de groenten de voedingswaarde en de verteerbaarheid in relatie tot de gebruikte kooktechniek toelichten. • Verbanden leggen tussen het soort voedingsmiddel en de gebruikte kooktechniek. • Van de aardappelen de voedingswaarde en de verteerbaarheid in relatie tot de gebruikte kooktechniek opnoemen. • Verbanden leggen tussen de aardappelvariëteit en de gebruikte kooktechniek/bereiding. • Van de vissoorten die in de praktijk gebruikt worden, de voedingswaarde en de verteerbaarheid in relatie tot de gebruikte kooktechniek toelichten. • Verbanden leggen tussen de eigenschappen van de vissoort en de gebruikte kooktechniek. 	<p>9.4 De groenten Productkennis van de groenten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Basisbereidingen van de groenten <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kort koken (blanchir) ▪ Koken (cuire) ▪ Doen glanzen (glacer) ▪ Frituren (frire) ▪ Sauteren (sauter) ▪ Stomen (cuire au vapeur) ▪ Gratineren (gratiner) • De aardappelen <ul style="list-style-type: none"> ▪ Productkennis van de aardappelen ▪ Basisbereidingen van aardappelen <ul style="list-style-type: none"> ○ Gekookte ○ Gefrituurde ○ Gesauteerde ○ Gebraden ○ Gestoomde <p>9.5 De vis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Productkennis van de vis • Basisbereidingen van de vis <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gepocheerd (pocher) ▪ Gefrituurd (frire) ▪ Gesauteerd (sauter-) ▪ Stomen (cuire au vapeur) ▪ Roosteren (griller) ▪ Bakken in de oven (cuire au four) 	<p style="text-align: right;">Deel 3 bereidingen Hoofdstuk 5</p> <p>221 225</p> <p>Hoofdstuk 8 de aardappelen</p> <p style="text-align: right;">97 105</p> <p style="text-align: center;">Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 bereidingen Hoofdstuk 2</p> <p>227 250</p> <p>Hoofdstuk 9 de vissen</p> <p style="text-align: right;">153 158</p> <p style="text-align: center;">Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 bereidingen Hoofdstuk 7</p> <p>267 284</p> <p>Hoofdstuk 10 het vlees</p> <p style="text-align: right;">165 169</p> <p style="text-align: center;">Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 bereidingen Hoofdstuk 8</p> <p>307 314</p>	
---	---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> • Van het vlees de voedingswaarde en de verteer-baarheid in relatie tot de gebruikte kooktechniek toelichten. • Verbanden tussen de vleessoort en de gebruikte kooktechniek leggen. • Aankoop, soorten, eigenschappen en bewaren van gevogelte toelichten. • Verbanden leggen tussen het soort gevogelte en de gebruikte kooktechniek. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Koken (cuire) <p>9.6 Het vlees</p> <ul style="list-style-type: none"> • Productkennis van het vlees • Basisbereidingen van vlees <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gekookt ▪ Gesauteerd ▪ Gebraden ▪ Gesmoord ▪ Geroosterd <p>9.7 Het gevogelte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Productkennis van het gevogelte • Basisbereiding van gevogelte <ul style="list-style-type: none"> ▪ Braden ▪ Pocheren ▪ Sauteren 	<p>Hoofdstuk 12 het gevogelte</p> <p style="text-align: center;"><i>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk</i> <i>Deel 3 bereidingen</i> <i>Hoofdstuk 8</i></p>	<p>165 169</p>
---	--	--	----------------

VAKTECHNIEK RESTAURANT

LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN	Boeken MJP	blz.
<p>1</p> <ul style="list-style-type: none"> • In functie van de praktijksituatie het restaurantmaterieel benoemen. • De minimumvereisten toelichten, om de uitrusting op een veilige en hygiënisch verantwoorde manier te gebruiken. 	<p>1 Restaurantinfrastructuur</p> <p>1.1 Het restaurant- en barmaterieel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Materieelkennis <ul style="list-style-type: none"> ▪ Het meubilair ▪ Het linnen ▪ Het porselein ▪ Het bestek ▪ Het glaswerk ▪ Diversen <p>1.2 Hygiëne en veiligheid van de restaurantuitrusting (materieel)</p>	<p>Zie restaurantpraktijk 1</p>	
<p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het belang van verzorgd uiterlijk en kledij verwoorden . • De bekwaamheidsvereisten van het beroep omschrijven. • De verschillende taken en functies van het restaurantpersoneel en beschrijven. • De minimumvereisten toelichten, om de uitrusting op een ergonomisch verantwoorde manier te gebruiken. 	<p>2 Algemene beroepskennis</p> <p>2.1 De persoonlijke hygiëne</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beroepskledij • Lichaamshygiëne • Handhygiëne <p>2.2 Het restaurantpersoneel/brigade</p> <ul style="list-style-type: none"> • De bekwaamheidsvereisten <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fysieke eigenschappen ▪ Sociale eigenschappen ▪ Vakkennis • Functieomschrijving • Ergonomie. 	<p>Zie restaurantpraktijk 2</p>	

<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Een planning van de werkzaamheden opmaken. • De voorbereidende werkzaamheden beschrijven, om in de praktijk toe te passen. 	<p>3 Planning en voorbereidende werkzaamheden 3.1 De mastiek 3.2 De voorbereidingen tot de dienst</p>	<p>Zie restaurantpraktijk 3</p>	
<p>4</p> <p>De kenmerken van de maaltijden opnoemen.</p>	<p>4 De soorten maaltijden 4.1 Het ontbijt 4.2 De brunch 4.3 Het middagmaal (lunch) 4.4 Het avondmaal (diner)</p>	<p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 9 dienstverlening 9.3.1 / 9.3.2 / 9.3.3 / 9.3.5</p>	<p>120 130</p>
<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> • De regels van hoffelijkheid, klantvriendelijkheid en de etiquette kennen en toepassen. • In verschillende situaties gepast reageren. 	<p>5 Omgangsvormen 5.1 Etiquette 5.2 Omgaan met klanten (hoffelijkheid, klantvriendelijkheid)</p>	<p>Zie restaurantpraktijk 5</p>	
<p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> • De verschillende inzet- en afruimmethoden opnoemen. 	<p>6 De inzet- en afruimmethoden 6.1 Inzetmethode 6.2 De Franse dienst 6.3 De Engelse dienst 6.4 De Russische dienst</p>	<p>Zie restaurantpraktijk 6 - 7</p>	
<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het doel en de terminologie van de bestelbon toelichten. • De bestelbon aan de hand van de vakterminologie opmaken. 	<p>7 De bestelbon 7.1 Terminologie 7.2 Doel 7.3 Opmaken van de bestelbon</p>	<p>Zie restaurantpraktijk 8</p>	
<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uitleggen hoe ze dranken moeten behandelen en serveren. 	<p>8 Serveren van dranken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Materieel • Soorten • Waters • Bieren 	<p>Zie restaurantpraktijk 10</p>	

<ul style="list-style-type: none"> • Van de dranken de voornaamste soorten, eigenschappen en herkomst opnoemen. • Het verschil toelichten tussen thee en infusies. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fruitsappen • Enkelvoudige aperitieven <ul style="list-style-type: none"> ▪ Porto ▪ Sherry ▪ Bitters ▪ Vermouth ▪ Anijsdranken • Wijn • Koffie • Thee • Infusies 		
<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> • De voor elke soort gepaste voorsnijstechniek toelichten. 	<p>9 Voorsnijstechnieken</p> <p>9.1 Fileren van vis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Platte vissoorten • Ronde vissoorten <p>9.2 Gevogelte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kip <p>9.3 Varkensvlees</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ribstuk <p>9.4 Rundvlees</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tussenrib (dubbele entrecôte) <p>9.5 Fruit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Appel • Peer • Sinaasappel • Banaan 	<p>Zie restaurantpraktijk 11</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> • Pompelmoes • Ananas • Fruitsalade 		
10 De werkwijze en de kritieke punten van de restaurantbereidingen toelichten.	10 Bereidingen die voorkomen in de leerinhoud praktijk 10.1 Flamberen van fruit 10.2 Flamberen van flensjes 10.3 Sabayon 10.4 Geflambeerde rundsteak 10.5 Tartaar van rundvlees 10.6 Gemengde sla	Zie restaurantpraktijk 12	
11 <ul style="list-style-type: none"> • Een eenvoudig menu a.d.h.v de menuwetten analyseren en opbouwen. 	11 Menukaart 11.1 Menugeraamte 11.2 Menuwetten	Zie restaurantpraktijk 13	