

Leerplan go! 2006/070 – derde graad ‘Restaurant en keuken bso’

LEERPLANDOELSTELLINGEN / LEERINHOUDEN

KEUKENPRAKTIJK/STAGE

LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHOUDEN	Boeken MJP	blz.
1 <ul style="list-style-type: none"> Kunnen de basisvaardigheden met toenemende zelfstandigheid uitvoeren. 	1 Basisleerstof tweede graad opfrissen	Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Herhaling leerstof tweede graad uit de delen 1 tot 4: <ul style="list-style-type: none"> Versnijdingen Vorbereidingen en basissen Bereidingen Nagerechten 	
2 <ul style="list-style-type: none"> Kunnen bij elke opdracht een haalbare planning opstellen zowel met het team als zelfstandig i.f.v. de opdracht. Kunnen bij elke opdracht de eigen plaats in de voorbereiding en de uitvoering situeren en verwoorden. Kunnen een taak individueel en in teamverband binnen een vooropgesteld tijdsschema uitvoeren. Zijn bereid de eigen inbreng bij het uitvoeren van de opdracht te evalueren zowel wat het eindproduct betreft als wat het proces betreft. 	2 Werksystemen <ul style="list-style-type: none"> Planning van de opdracht Vorbereiding van de opdracht Uitvoering van de opdracht 	Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk 2.2 de keukenbrigade Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Voor alle bereidingen staat het nodige materiaal vermeld, evenals de benodigdheden (grondstoffen). + eigen invulling conform de werking van de school	37 - 40

<ul style="list-style-type: none"> • Kunnen bij elke opdracht een haalbare planning opstellen zowel met het team als zelfstandig i.f.v. de opdracht. 	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluatie van de opdracht. 		
<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen een smaakvolle combinatie plannen, voorbereiden en uitwerken. • Kunnen hapjes en voorgerechten bereiden en op een creatieve wijze presenteren. • Kunnen voorgerechten op basis van opgegeven grondstoffen bereiden. 	<p>3 Bereiden van hapjes en voorgerechten op basis van</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schaal- en schelpdieren • Vis • Vlees/orgaanvlees • Gevogelte • Salades • Wild 	<p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoofdstuk 1 aperitiefhapjes 	91 – 94
<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen de basisbereidingen van de soepen en de bereidingen uitvoeren. 	<p>4 De bereiding van verschillende soorten soepen (uitdiepen van de 2e graad + afleidingen).</p>	<p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoofdstuk 4 de soepen 	119 – 134
<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen de klassieke basiskooktechnieken toepassen en probleemoplossend te werk gaan. • Kunnen de basiskooktechnieken plannen, voorbereiden, uitvoeren en evalueren naar eindproduct en naar het proces. • Kunnen de basiskooktechnieken in meer complexe opdrachten uitvoeren. • Kunnen de basiskooktechnieken met toenemende zelfstandigheid uitvoeren. • Staan open voor nieuwe tendensen. 	<p>5 Hoofdgerechten gebaseerd op de basiskooktechnieken (i.s.m. TV Hotel)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kort koken (blanchir) • Pocheren • Koken (cuire) • Stomen (cuire à la vapeur) • Frituren (frïre) • Sauteren (sauter) • Roosteren (griller) • Gratineren (gratiner) • Bakken in de oven (cuire au four) • Braden (rôtir) • Smoren (braiser) 	<p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoofdstuk 2 aardappelbereidingen • 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 	95 – 105 135 145 105 110 111 116 151 161 162 174 183 189

	<ul style="list-style-type: none"> • Doen glanzen (glaçer) • Poelers (poêler) • Stoven (étuver) • Vacuüm koken (U) 	<ul style="list-style-type: none"> • Hoofdstuk 10 basisbereidingen van fruit <p><i>(de verschillende bereidingstechnieken maken deel uit van de recepturen in het handboek)</i></p> <p>Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk 1.4 – 1.5 (nieuwe trends)</p>	191 195
<p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen de gerechten portioneren in functie van het menu en van de kaart. • Kunnen de basistechnieken plannen, voorbereiden, uitvoeren en evalueren. • Kunnen de benodigde grondstoffen zorgvuldig doseren. • Kunnen de gebruikte ingrediënten precies op het bord of schotelplaatsen om een perfecte schikking qua kleur en plaats te bekomen. • Kunnen hygiënisch werken. • Kunnen de bereide gerechten op een correcte manier doorgeven al naargelang het gaat om een buffetdienst, een banket-dienst of een dienst 'à la carte', brunch en ontbijt. • Een brunch en een ontbijt tafel samenstellen in combinatie met de gekende bereidingen en gerechten. 	<p>6 Portionering en bereiding van onderstaande grondstoffen volgens de basiskooktechnieken van het gastronomisch specialiteiten-restaurant</p> <ul style="list-style-type: none"> • • • • Vlees (o.m. wild en marinades, pasteien, eenden- en ganzenlever) • Vis (o.m. schaal- en schelpdieren, kaviaar) • Groenten (o.m. paddestoelen en zwammen, truffels en hopscheuten) <p>* naast herhaling 2de graad uitdiepen + afleidingen</p>	<p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoofdstuk 7 vis • Hoofdstuk 8 vlees, gevogelte, wild en orgaanvlees <p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 productkennis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoofdstuk 10 vlees, pasteien, terrines, eenden- en ganzenlever • Hoofdstuk 9 vissen, schaal- en schelpdieren, kaviaar • Hoofdstuk 4 groenten met o.a. paddenstoelen (4.11), truffel (4.12) en scheuten (4.4) <p>+ herhaling vanuit de andere hoofdstukken</p> <p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 9.3.1-2 ontbijt en brunch</p>	<p>153 – 162 165 – 174</p> <p>267 – 292 227 – 264</p> <p>133 – 168</p> <p>120 – 127</p>

<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen garnituren als begeleiding van het hoofdingrediënt bereiden en samenstellen. • Kunnen de benodigde grondstoffen zorgvuldig doseren. • Kunnen de gebruikte ingrediënten precies op het bord of schotel plaatsen om een perfecte schikking qua kleur en plaats te bekomen. • Kunnen hygiënisch werken. • Kunnen de bereide gerechten op een correcte manier doorgeven al naargelang het gaat om een buffetdienst, een banketdienst of een dienst 'à la carte', brunch en ontbijt. 	<p>7 De bereiding van de bijhorende garnituren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aardappelen • Groenten • Vruchten/fruit • Deegwaren, rijst en meelspijzen 	<p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoofdstuk 2 aardappelbereidingen, rijst, deegwaren en granen • Hoofdstuk 5 en 6 groenten • Hoofdstuk 10 fruit 	<p>97 – 110</p> <p>137 – 150 185 - 189</p>
<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen de nagerechten bereiden in functie van een menu en/of nagerechtenbuffet. • Kunnen de benodigde grondstoffen zorgvuldig doseren. • Kunnen de gebruikte ingrediënten precies op het bord of schotel plaatsen om een perfecte schikking qua kleur en plaats te bekomen. • Kunnen hygiënisch werken. • Kunnen de bereide gerechten op een correcte manier doorgeven al naargelang het gaat over een buffetdienst, een banketdienst of een dienst 'à la carte', brunch en ontbijt. 	<p>8 Nagerechten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ijsbereidingen • Basisdegen • Vruchtensausen • Mousses • Bavaroise • Verschillende compotes 	<p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 4 de nagerechten</p>	<p>215 – 254</p>
<p>9</p>	<p>9 Niet verbruikte grondstoffen</p>	<p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk</p>	

<ul style="list-style-type: none"> • Kunnen niet verwerkte/verbruikte grondstoffen zorgvuldig stockeren. • Kunnen niet verwerkte grondstoffen op een creatieve manier verwerken rekening houdend met de eetwarenhygiëne. 		<p>Deel 2</p> <p>Hoofdstuk 3 bewaren van voedingsmiddelen</p> <p>Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 2.5 HACCP in de keuken</p>	<p>89 – 92</p> <p>116 – 132</p>
<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen oplossingen aanreiken voor klanten die alternatieve voeding verlangen. 	<p>10 Alternatieve voeding</p>	<p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk</p> <p>Deel 1</p> <p>Hoofdstuk 9 basisprincipes van de dieetleer</p> <p>Hoofdstuk 11 initiatie in verschillende soorten voedingspatronen</p> <p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk</p> <p>Deel 3</p> <p>Hoofdstuk 9 vlees- en visvervangers</p> <p><i>In het handboek ‘Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk’ zijn bij verschillende bereidingen vegetarische en veganistische varianten opgenomen. Ze staan genoteerd met een bijzonder logo.</i></p>	<p>47 – 56</p> <p>63 – 71</p> <p>177 – 181</p>
<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen in functie van de beschikbare voorraad menu's plannen en bestellingen voorstellen. • Kunnen software met betrekking tot voorraadbeheer gebruiken. 	<p>11 Voorraadbeheer</p>	<p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk</p> <p>Deel 2</p> <p>Hoofdstuk 3 bewaren van voedingsmiddelen</p>	<p>89 – 92</p> <p>93 – 96</p>

		Hoofdstuk 4 verpakking en etikettering Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk 2.5.2.4 de koeltemperaturen bij stockering Verantwoord ondernemen in horeca Deel 2 Hoofdstuk 4 <ul style="list-style-type: none"> • 2 ontvangst van voedingsmiddelen • 3 stockagetechnieken + eigen invulling afhankelijk van de werking van de school	117 – 119 84 – 91 92 – 101
--	--	---	--

RESTAURANTPRAKTIJK/STAGE

LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHOUDEN	Boeken MJP	blz.
1 <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen een tafel dekken in functie van de verschillende restaurantdiensten. • Kunnen decoratie en tafelschikking plannen en uit-voeren i.f.v. de omstandigheden en het imago van de zaak. 	1 Tafelzorg - technieken van <ul style="list-style-type: none"> • Mastiek en mise en place • Het tafeldekken • Tafel versieren (o.m. presenteren van servetten, bloemschikken en decoratie) • Het afruimen 	Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk <ul style="list-style-type: none"> • Hoofdstuk 1 serveer- en restaurant-materiaal • Hoofdstukken 2 en 3 mastiek en mise-en-place 	 11 -31 35 – 46 49 – 55

<ul style="list-style-type: none"> Kunnen de afruimtechnieken per dienst beheersen. 		<ul style="list-style-type: none"> Hoofdstuk 4 het opdekken van een tafel 	
2 <ul style="list-style-type: none"> Houden rekening met kleuren en verscheidenheid van grondstoffen en materialen bij het maken van een seizoensgebonden showtafel. 	2 De showtafel (seizoensgebonden)		
3 <ul style="list-style-type: none"> Kunnen de verschillende taken in een brigade individueel en in een team flexibel en stressbestendig opnemen. 	3 De restaurantbrigade	Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 8.6-7-8-9 de restaurantdienst, de restaurantbrigade	92 - 115
4 <ul style="list-style-type: none"> Kunnen onder begeleiding telefonisch en mondeling reservaties opnemen en softwarematig verwerken. 	4 Reservaties opnemen <ul style="list-style-type: none"> (In opdracht) een reservatie verwerken Onder begeleiding 		
5 <ul style="list-style-type: none"> Kunnen de werking van de bardienst en bar-américain plannen, voorbereiden, uitvoeren en evalueren. Kunnen de meest courante dranken verwerken in alcoholische en niet-alcoholische cocktails. Kunnen warme dranken serveren. Kunnen digestieven adviseren en op een correcte manier serveren. 	5 De bardienst <ul style="list-style-type: none"> Serveren van aperitieven en cocktails Serveren van bieren Serveren van waters, vruchten-sappen en frisdranken Serveren van warme dranken (o.m. koffie en thee) Serveren van digestieven Dienst aan de bar 	Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk <ul style="list-style-type: none"> Hoofdstuk 13 aperitieven Hoofdstuk 14 gemengde dranken Hoofdstuk 12.3- dienst van de bieren Hoofdstuk 12 dienst van koude dranken Hoofdstuk 15 dienst van warme dranken Hoofdstuk 13.3 digestieven / 13.4-8 likeuren 	171 177 185 201 162 165 161 162 166 168 205 214 178 182
6 <ul style="list-style-type: none"> Kunnen een aangenaam en stijlvol onthaal van de gasten verzekeren. 	6 Onthaal en omgang met gasten <ul style="list-style-type: none"> Wellevendheidsregels Klantvriendelijkheid en hospitality Vestiairedienst 	Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 8.3 etiquette in de horeca 8.8 werken in het restaurant	81 – 82 102 105

<ul style="list-style-type: none"> Kunnen de zaalbereidingen en –versnijdingen met toenemende zelfstandigheid uitvoeren. 	<ul style="list-style-type: none"> Nagerechten en fruit Koffie en thee 		
9 <ul style="list-style-type: none"> Kunnen een kaasplank samenstellen. Kunnen de kaasdienst uitvoeren. Kunnen een kaasuurwerk samenstellen en de smaak van de kazen verwoorden. Kunnen bij de gekozen kazen wijnadvis geven. 	9 Dienst van de kaas <ul style="list-style-type: none"> Samenstelling van een kaasplank Dienst Kaasbereidingen Kaas- en wijnadvis formuleren 	Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk <ul style="list-style-type: none"> Hoofdstuk 10 kaas 	139 143
10 <ul style="list-style-type: none"> <i>Kunnen een eenvoudige dienst van de sigaren op vraag van de klant uitvoeren. (U)</i> 	10 De dienst van de sigaren (U)	Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk <ul style="list-style-type: none"> Hoofdstuk 7 rookwaren 	67 -72
11 <ul style="list-style-type: none"> Kunnen aan de hand van een organisatieschema de dienst van een speciale evenement uitvoeren. 	11 Verzorgen van recepties en speciale evenementen <ul style="list-style-type: none"> O.m. banketten, buffetten, brunch en walking diner. Organisatieschema opstellen Dienst 	Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk <ul style="list-style-type: none"> Hoofdstuk 9 dienstverlening Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 5 banketten, buffetten en recepties	119 141 255 261
12 <ul style="list-style-type: none"> Beheersen de afruimtechnieken per dienst. 	12 Het afruimen		
13 <ul style="list-style-type: none"> Kunnen een bestelbon en een rekening manueel en met behulp van een softwarepakket maken. 	13 De tafelrekening <ul style="list-style-type: none"> Bestelbon Rekening 	Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 8.8.4 de kassa + eigen invulling conform de werking van de school	108 110
14	14 Afscheid nemen van de klant	Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 8.8.3 afscheid van de gast	106 107

<ul style="list-style-type: none"> Kunnen, i.f.v. de klantkenmerken, gepast afscheid nemen van de klant en informeren naar de mate van tevredenheid 			
15 <ul style="list-style-type: none"> Kunnen binnen de opdracht de stocks aanvullen rekening houdend met het FIFO-principe. 	15 Aanvulling dagvoorraad restaurant <ul style="list-style-type: none"> Bar restaurant Wijnkelder FIFO 		
16 <ul style="list-style-type: none"> Kunnen het restaurant opruimen. 	16 Opruimen	Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk 4.6 organiseren van de afwas 4.7 het rangschikken en te nemen voorzorgen	54 55
17 <ul style="list-style-type: none"> Kunnen, samen met het team de organisatie van de dienst evalueren. 	17 Afrondend gesprek met het team <ul style="list-style-type: none"> Gesprek i.v.m. de tevredenheid van de kanten Evaluatie van de organisatie van de werkzaamheden 		

VAKTECHNIEK KEUKEN

LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHOUDEN	Boeken MJP	blz.
1 <ul style="list-style-type: none"> Kunnen op het vlak van de eetwarenhygiëne de kritische punten inschatten en preventief werken. Kunnen in concrete situaties elk gevaar voor verontreiniging of besmetting van de 	1 Hygiëne, beroepsveiligheid, ergonomie en milieuzorg Opfrissen en uitbreiden van de leerinhoud van de tweede graad. 1.1 Persoonlijke hygiëne en individuele uitrusting	Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk 2.2.3 kledij	41 – 42 116

<p>voedingsmiddelen aangeven en maatregelen voorstellen om deze te voorkomen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen de wetgeving i.v.m. hygiëne opzoeken. • Kunnen de HACCP-voorschriften toelichten die betrekking hebben op de keukeninfrastructuur en het onderhoud van het gebruikte gereedschap. • Kunnen de invloed van bacteriën verklaren bij het manipuleren en bewaren van voedsel. • Kunnen de regelgeving rond traceerbaarheid en etikettering in concrete situaties herkennen. • Kunnen het belang verwoorden van ergonomie. • Kunnen de noodzaak van milieusparend handelen verklaren. • Kunnen de elementaire werking van de toestellen en de toe te passen gebruiks-, veiligheids- en onderhouds-regels toelichten. • Kunnen een instructiefiche lezen en begrijpen. • Kunnen de gevaren van brand benoemen en verwoorden hoe te reageren en handelen. • Kunnen binnen de eigen verantwoordelijkheid gepast optreden bij brand- en snijwonden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verplichte kleding • HACCP-toepassingen • Wetgeving op het internet <p>1.2 Hygiëne van lokalen en gereedschap</p> <ul style="list-style-type: none"> • De keukenaccommodatie • Sanitaire voorzieningen <p>1.3 Voedselhygiëne</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bederf • Besmetting • Regelgeving rond traceerbaarheid en etikettering <p>1.4 Veiligheid en preventie op het werk</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ergonomie/tiltechnieken) • Technische uitrusting (o.m. interpreteren van instructiefiches) • Brandveiligheid <p>1.5 Milieuzorg (o.m. zuinig omgaan met water, energie en afvalstromen)</p> <p>1.6 Principes van EHBO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Optreden bij brand- en snijwonden 	<p>2.5.1 persoonlijke hygiëne</p> <p>2.5.3 HACCP hygiëne in de keuken</p> <p>2.5.2 HACCP hygiëne op voedsel</p> <p>3.4 HACCP brasserie</p> <p>4.5 HACCP cateringbedrijf</p> <p>5.5 HACCP grootkeuken</p> <p>2.9 Ergonomie</p> <p>2.4.3 keukenapparatuur (technische fiches)</p> <p>2.7 Brandveiligheid</p> <p>2.8 algemene veiligheid in een horecabedrijf</p> <p>2.5.3 reinigingsplan, ongediertebestrijding, afvalbeheer</p> <p>Verantwoord ondernemen in horeca</p> <p>Deel 2</p> <p>Hoofdstuk 3</p> <p>3.1 reinigingsplan</p> <p>3.2 ongediertebestrijding</p> <p>3.5 afvalbeheer</p>	<p>118 132</p> <p>116 117</p> <p>161</p> <p>173</p> <p>175</p> <p>239 244</p> <p>146 150</p> <p>51 – 67</p> <p>134 139</p> <p>140 145</p> <p>125 132</p> <p>50 – 55</p> <p>56 – 59</p> <p>71 -77</p>
--	---	---	--

		+ eigen invulling afhankelijk van de werking van de school	
<p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen de portionering van de soorten gebruikt in de praktijk toelichten. • Kunnen het nettogewicht van de gebruikte grondstof berekenen. • Kunnen de verwerking van deze producten beschrijven in relatie tot de praktijk. • Kunnen de etiketten op de producten lezen en interpreteren. • Kunnen de samenstelling, de bindingswijze en het uitzicht van de sausen verklaren. • Kunnen de verschillende soorten en hun kenmerken onderscheiden. 	<p>2 i.s.m. PV Praktijk Hotel: De soorten, de kenmerken, de portionering, de bewaarstechnieken en de specifieke basistechnieken, bij:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Soepen (uitdieping 2de graad + afleidingen) • Groenten en fruit en granen (uitdieping 2de graad + afleidingen) • Vlees en orgaanvlees (uitdieping 2de graad + afleidingen) • Gevogelte (uitdieping 2de graad + afleidingen) • Vis (uitdieping van 2de graad + afleidingen) • Basissausen (uitdieping 2de graad + afleidingen) • Nagerechten 	<p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 productkennis</p> <p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Bereidingen</p> <p>Zie doelstellingen PV keukenpraktijk</p>	
<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen courante en minder courante producten in de keuken herkennen, de afkomst noemen en de gebruiksmogelijkheden aangeven. • Kunnen de smaak, geur en het uitzicht onderscheiden van de producten. • Kunnen de verwerking van de producten beschrijven i.f.v. een praktijkopdracht. 	<p>3 i.s.m. PV Praktijk Hotel: De soorten, de kenmerken, de portio-nering, de bewaarstechnieken en de specifieke basistechnieken, als voor-bereiding tot de basiskooktechnieken van gastronomische specialiteiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vlees (o.m. wild en marinades, pasteien en eenden- en ganzenlever) 	<p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 productkennis</p> <p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Bereidingen</p> <p>Zie doelstellingen PV keukenpraktijk</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> • Vis (o.m. schaal- en schelpdieren en kaviaar) • Groenten (o.m. paddestoelen en zwammen, truffels en hopscheuten) 		
<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen het gebruik van deze grondstoffen als voorbereiding van de kooktechnieken verwoorden. • Kunnen het gebruik van deze grondstoffen tijdens de uitvoering van de kooktechnieken toelichten. • (U) Kunnen basiskennis van de patisserie aanwenden in de gastronomie 	<p>De soorten, de kenmerken, de portio-nering, de bewaarstechnieken en het gebruik als voorbereiding van kooktechnieken van o.m.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oliën en vetten • Suikers • Graanproducten • Eiproducten (uitbreiding 2de graad) • Zuren • Eenvoudige basisdegen (U) 	<p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 productkennis</p> <p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Bereidingen</p> <p>Zie doelstellingen PV keukenpraktijk</p>	
<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen een planning van basiskooktechnieken opstellen. • Kunnen de voorbereiding tot de basiskooktechnieken uitleggen en beschrijven volgens hun toepassingsgebied. • Kunnen de uitvoering van de basiskooktechnieken met eigen woorden uitleggen. • Kunnen eigen knelpunten uit de praktijk verwoorden en oplossingsvoorstellen uitwerken. • Houden rekening met de kostprijs van diverse producten in functie van de receptuur en menuleer met het oog op het prijsbewust bewerken en 	<p>5 Bespreking van de basiskook-technieken a.d.h.v. de besproken grondstoffen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kort koken (blanchir) • Pocheren (pocher) • Koken (cuire) • Stomen (cuire à la vapeur) • Frituren (frir) • Sauteren (sauter) • Roosteren (griller) • Gratinieren (gratiner) • Bakken in de oven (cuire au four) • Braden (rôtir) • Smoren (braiser) 	<p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 productkennis</p> <p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Bereidingen</p> <p>Zie doelstellingen PV keukenpraktijk</p>	

<p>verwerken van de grondstoffen tijdens de basiskooktechnieken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doen glanzen (glaçer) • Poelers (poêler) • Stoven (étuver) 		
<p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gebruiken de vakterminologie van de keukenpraktijk. 	<p>6 Gebruik van de vakterminologie toegepast op de leerinhoud van de keukenpraktijk</p>	<p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 7 de keukentermen Hoofdstuk 2</p>	<p>277 303</p>
<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen met eigen woorden de relatie tussen voeding en gezondheid uitleggen. • Hebben voortdurend aandacht voor gezonde voeding. • Kunnen het aspect 'gezonde voeding' herkennen in producten en gerechten en er de economische consequenties van verklaren. 	<p>7 Voeding en gezondheid</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bewerkingstechnieken die wel/geen rekening houden met 'gezonde voeding' • Voedingsfouten • Economische aspecten van gezonde voeding (o.m. kostprijs-verkooprijs-kwaliteit-smaak) 	<p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk</p> <p>Deel 1</p> <p>Hoofdstuk 5 voedingsmodel 31 – 36</p> <p>Hoofdstukken 2 en 3 voedingsstoffen en –middelen 13 – 27 29</p> <p>Hoofdstuk 4 voedingsmiddelentabel 37 – 42</p> <p>Hoofdstukken 6 en 7 additieven, contaminanten 43 - 46</p> <p>Hoofdstuk 8 voedingsfouten 57 – 65</p> <p>Hoofdstuk 10 aspecten van de smaak</p>	
<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen de werking van een economaat kort toelichten. • Kunnen de kritische punten met betrekking tot de organisatie van het voorraadbeheer toelichten. • Kunnen verantwoorden hoe men op een correcte manier goederen en grondstoffen moet stockeren. 	<p>8 Initiatie voorraadbeheer Functie van het economaat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inrichting • Ligging (functioneel) • Stapel- en bergingsmogelijkheden • Temperatuur • Ventilatie <p>Organisatie volgens de HACCP-normen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ontvangst van de goederen 	<p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk</p> <p>Deel 2</p> <p>Hoofdstuk 3 bewaren van voedingsmiddelen 89 – 92</p> <p>Hoofdstuk 4 verpakking en etikettering 93 – 96</p> <p>Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk</p> <p>2.5.2.4 de koeltemperaturen bij stockering 117 119</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> • Controle bij levering • Beheer van de voorraad <p>De goederen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schikking volgens aard van de grondstoffen • Bewaren • Verpakking (primaire en secundaire) 	<p>Verantwoord ondernemen in horeca</p> <p>Deel 2</p> <p>Hoofdstuk 4</p> <p>2 ontvangst van voedingsmiddelen</p> <p>3 stockagetechnieken</p> <p>+ eigen invulling conform de werking van de school</p>	<p>84 – 91</p> <p>92 – 101</p>
<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen een werkplan opstellen met aandacht voor de planning vooraf, de voorbereidende en ondersteunende werkzaamheden, het uitvoeren en het evalueren nadien. • Kunnen aan de hand van een menuschema en de regels van de menucompositie een menu opstellen en bestellen. • Kunnen de organisatie van de buffetten toelichten. • Kunnen bij elke fase van de organisatie van menu's en buffetten rekening houden met commerciële aspecten van het restauranthouden. 	<p>9 I.s.m. PV Praktijk Hotel: Menu's en eenvoudige buffetten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Werkplanning bij menu's, evenementen en buffetten: plannen, voorbereiden, uitvoeren en evalueren • Planning in functie van seizoen en marktaanbod • Aankoop en bestellingen • Commerciële aspecten bij de planning en uitvoering van menu's en buffetten. 	<p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoofdstuk 9 dienstverlening <p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk</p> <p>Deel 5 banketten, buffetten en recepties</p>	<p>119 141</p> <p>255 261</p>
<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen het begrip alternatieve voeding uitleggen. • Kunnen de meest voorkomende soorten alternatieve voeding benoemen. • Kunnen kenmerken, voor- en nadelen verwoorden van bio- en vegetarische keuken in functie van trends (commerciële invalshoek) en gezonde voeding. 	<p>10 Initiatie in de alternatieve voeding</p> <ul style="list-style-type: none"> • Begrip alternatieve voeding • Soorten alternatieve voeding (o.m. bio- en vegetarische keuken, gebruik van exotische groenten/fruit/vis) 	<p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk</p> <p>Deel 1</p> <p>Hoofdstuk 9 basisprincipes van de dieetleer</p> <p>Hoofdstuk 11 initiatie in de verschillende voedingspatronen</p> <p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk</p> <p>Deel 3</p>	<p>47 – 56</p> <p>63 – 71</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Kunnen een menu aanpassen volgens de principes van alternatieve voeding. 	<ul style="list-style-type: none"> • Basisprincipes m.b.t. het aanpassen van klassieke menu's naar menu's voor alternatieve voeding 	<p>Hoofdstuk 9 vlees- en visvervangers Deel 7 Hoofdstuk1 keukentermen: de vegetarische en veganistische variant</p> <p><i>In het handboek 'Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk' zijn bij verschillende bereidingen vegetarische en veganistische varianten opgenomen. Ze staan genoteerd met een bijzonder logo.</i></p>	<p>177 181</p> <p>271 276</p>
<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen een stelling m.b.t. convenience food in de diverse soorten horecazaken kritisch bespreken. • Kunnen halffabricaten omschrijven en hun keuze verantwoorden i.f.v. de verwerking en de prijs. 	<p>11 Convenience food</p> <ul style="list-style-type: none"> • Standpuntbepaling • Soorten 	<p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 4 Halffabrikaten en convenience</p>	<p>389 400</p>
<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen met eigen woorden nieuwe technieken beoordelen wat hun meerwaarde betekent voor hygiënisch werken, voedselkwaliteit, veiligheid, afvalbeheersing en economische rentabiliteit. • Kunnen zich documenteren i.v.m. nieuwe technieken. 	<p>12 Nieuwe technieken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Criteria om nieuwe technieken te beoordelen • Bewaartechnieken (o.m. vacuüm-bewaren) • Bewerkingstechnieken (o.m. vacuümgaren, snelkoelen, pasteu-riseren, wokken en fusion-kitchen) 	<p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Hoofdstuk 12 andere en nieuwe bereidings-technieken. 12.15.6 foodpairing</p> <p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Hoofdstukken 18 – 21 texturas en emulgatoren</p>	<p>199 210 210 212</p> <p>357 387</p>
<p>13</p>	<p>13 Evoluties in de apparaten</p>	<p>Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk</p>	<p>61 -72</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Kunnen nieuwe apparatuur in de keukenpraktijk benoemen en het gebruik ervan toelichten in aanvulling op de basiskooktechnieken. 	<ul style="list-style-type: none"> • Apparaten zoals: blender, cutter, inductieplaten en – apparaten, microwave, snelkoeler ... 	2.4.3.11 - 16	
---	--	---------------	--

VAKTECHNIEK RESTAURANT

LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHouden	Boeken MJP	blz.
<p>1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen aangeven wat de vereisten zijn op het gebied van de persoonlijke hygiëne. • Kunnen de vereiste maatregelen opnoemen teneinde elk gevaar voor verontreiniging of besmetting van de voedingsmiddelen te voorkomen. • Kunnen in een opgegeven situatie de regelgeving m.b.t. de voedselveiligheid beoordelen en aanpassings-voorstellen formuleren. • Kunnen de elementaire werking van de toestellen en de toe te passen gebruiks-, veiligheids- en onderhoudsregels toelichten. • Kunnen de instructiefiches lezen en begrijpen. • Kunnen toestellen op een veilige manier hanteren. (U) • Kunnen reglementering inzake arbeid- en randveiligheid in een restaurant opzoeken en begrijpen. (U) • Kunnen een evacuatieschema voor een restaurant of banketzaal opmaken in samenspraak met de bevoegde diensten. (U) 	<p>1 Hygiëne, beroepsveiligheid, ergonomie en milieuzorg Opfrissen en uitbreiden van de leerinhoud van de tweede graad Persoonlijke hygiëne</p> <p>Hygiëneplanning en controle van lokalen en gereedschap</p> <ul style="list-style-type: none"> • De restaurantaccommodatie • Sanitaire voorzieningen <p>Technische uitrusting in het restaurant</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de belangrijkste toestellen • Veilig gebruik en onderhoud van deze toestellen • Instructiefiches <p>Veiligheid. (U indien niet behandeld bij vaktechniek keuken))</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeidsveiligheid. • Brandveiligheid. 	<p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk</p> <p>8.2.3 de persoonlijke hygiëne van de gastheer/gastvrouw</p> <p>3.7 infrastructuur van een restaurant</p>	<p>78 – 80</p> <p>39 - 41</p>
<p>2</p>	<p>2 Onthaal en omgang met gasten</p>	<p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk</p>	

<ul style="list-style-type: none"> • Kunnen de impact van eigen gedrag en voorkomen op anderen toelichten. • Kunnen het belang van een correct en aangenaam onthaal verwoorden. • Kunnen in opgegeven situaties de toepassing van de omgangs- en hospitalityprincipes beoordelen en aanpassingsvoorstellen formuleren. • Passen etiquette- en wellevendheidsregels toe. • Houden rekening met klantkenmerken als leeftijd, geslacht, voorkennis. • Kunnen de noodzaak verantwoorden van het verwerven van mondelinge taalvaardigheid en/of communicatie-vaardigheid in het Nederlands en in tenminste één vreemde taal. • Leveren inspanningen om zich correct uit te drukken in het Nederlands en in tenminste één vreemde taal. • Kunnen in opgegeven situaties soorten klantentypes herkennen en houden er rekening mee bij het aannemen van een eigen houding i.f.v. het imago van de zaak. • Kunnen gasten in het restaurant op een gepaste wijze ontvangen, begeleiden, informeren en adviseren. • Kunnen met kritiek omgaan. • Kunnen een geautomatiseerde verwerking van een klantenbestand uitvoeren. 	<ul style="list-style-type: none"> • Regels van etiquette en hoffelijkheid in diverse omstandigheden i.f.v. de klant-kenmerken (o.m. tijdens banketten, receptie en verschil in soort zaak) <p>Communicatie in contacten met</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klanten • Collega's • Leveranciers • (officiële) Instanties <p>In situaties die te maken hebben met</p> <ul style="list-style-type: none"> • Informatie vragen • Informatie verstrekken • Klachten ontvangen • Klachten formuleren <p>De verwerking van klantgegevens in softwareprogramma van de zaak met het oog op onthaal, reservaties, rekeningen...</p>	<p>8.2 bekwaamheidsvereisten van de gastheer of gastvrouw</p> <p>8.3 etiquette in de horeca</p> <p>8.8 werken in het restaurant</p> <p>Hoofdstuk 9 dienstverlening</p> <p>(8.4.3 veiligheid van personeel en klanten)</p> <p>8.8.5 omgaan met klachten</p>	<p>76 – 81</p> <p>81 – 82</p> <p>102 105</p> <p>107</p> <p>119 132</p> <p>86 -91</p> <p>111 113</p>
<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen de verschillende onderdelen van de restaurantkaart benoemen. 	<p>3 Studie van de restaurantkaart</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voorgerechten • Soepen 	<p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 4 de restaurantkaart</p>	<p>45 – 48</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Kunnen de afkortingen van een restaurantkaart noteren en lezen. • Kunnen de lay-out van een kaart via een softwareprogramma ontwerpen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Visgerechten • Schaal- en schelpdieren • Vleesgerechten • Gevogelte • Wild • Sausen • Dressing • Groenten • Fruit • Kaas • Nagerechten 	<p>Hoofdstuk 5 menuleer Hoofdstuk 6 klassieke benamingen</p>	<p>51 – 55 59 - 63</p>
<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen een 'à la carte' dienst organiseren. • Kunnen een zaaldienst plannen, voorbereiden, uitvoeren en evalueren. • Kunnen verschillende aspecten van de dienst in het restaurant in verschillende omstandigheden beschrijven en de belangrijkste werkvoorwaarden/technieken verwoorden. • Zijn commercieel ingesteld, rekening houdend met zowel de klantkenmerken als de zaakbelangen. 	<p>4 De dienst aan de kaart (à la carte)</p> <p>4.1 Schikking van het restaurant</p> <p>4.2 Mastiek en 'mise en place' voor de niet courante gerechten</p> <p>4.3 De dienst</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ontvangst van de klanten • Begeleiden van de klanten • Voorstellen van het aperitief, adviseren en opnemen • Voorstellen van de kaart, adviseren en opnemen van de bestelling (o.m. verkoopstechnieken) • Voorstellen van de wijnkaart + adviseren i.f.v. gerecht • Valideren van de bestelling • Serveermethoden in functie van het menu/gerechten, aantal gasten 	<p>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 1 serveer- en restaurant-materiaal</p> <p>Hoofdstuk 2 de mastiek</p> <p>Hoofdstuk 3 de mise-en-place (hoofdstuk 4 het opdekken van een tafel)</p> <p>Hoofdstuk 5 serveertechnieken</p> <p>Hoofdstuk 6 de soorten diensten</p> <p>Hoofdstuk 7 de bediening</p>	<p>11 – 31</p> <p>35 – 38</p> <p>41 – 46</p> <p>49 – 55</p> <p>59 – 63</p> <p>67 – 70</p> <p>73 – 82</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Kunnen de zaalbereidingen, zaalversnijdingen en zaalafwerkingen van de 'à la carte' dienst bespreken. • Kunnen de afkortingen van een bestelbon opnoemen. • Kunnen in een opgegeven situatie de volgorde en het gebruik van de terminologie bij het afhalen van gerechten beoordelen en aanpassingsvoorstellen formuleren. • Kunnen de bereidingstijden van gerechten bepalen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Belangrijkste zaalbereidingen en –versnijdingen • Opmaken en aanbieden van de rekening • Afscheid van de gast (o.m. peilen naar hun tevredenheid) <p>4.4 De bestelbon 4.5 Afhalen van gerechten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terminologie • Techniek • Bereidingstijden 		
<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen de verschillende types van een receptie en banket onderscheiden. • Kunnen het verloop van een banket en receptie toelichten. • Kunnen verwoorden hoe een banket en een receptie voorbereid, uitgevoerd en geëvalueerd wordt. • Kunnen de noodzaak van een werkplan toelichten. • Kunnen de gegevens i.v.m. een banket en een receptie softwarematig verwerken. (U) • Zijn bereid om nieuwe tendensen gepast in te voegen in de eigen werking. • Kunnen de samenstelling en de organisatie van de buffetten toelichten. 	<p>5 I.s.m. PV Praktijk Hotel organisatie van evenementen</p> <p>5.1 Banket- en receptietypes Organisatie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Soorten dienst in functie van het banket • Activiteitenblad en werkplan van het banket • Gebruik van een tafelplan • Gebruik maken van software (U) • Nieuwe tendensen <p>5.2 Het warm en het koud buffet Samenstelling van een buffet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Koude gerechten • Warme gerechten 	<p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoofdstuk 9 dienstverlening <p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 5 banketten, buffetten en recepties</p> <p>(zie ook bij vaktechniek keuken 9)</p>	<p>119 141</p> <p>255 261</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Kunnen verwoorden hoe een buffet voorbereid, uitgevoerd en geëvalueerd wordt. • Kunnen de noodzaak van een werkplan toelichten. 	<ul style="list-style-type: none"> • Combinatie van koude en warme gerechten <p>Organisatie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Soorten dienst in functie van het buffet • Activiteitenblad en werkplan van het buffet • Gebruik van een tafelplan • Dienst en etiquette • Nieuwe tendensen. 		
<p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen de verschillende mogelijkheden toelichten om een restaurant praktisch en esthetisch in te richten. • Kunnen op het internet voorbeelden zoeken van verschillende types zaalinrichting. • Kunnen een eigen mening verwoorden over verschillende types inrichting. • Kunnen de muziek aanpassen aan de gelegenheid. • Kunnen wetgeving i.v.m. auteursrechten opzoeken. 	<p>6 Restaurantinrichting (design, klassiek en hedendaags)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Materiaal • Meubilair • Plantenkeuze • Muurbekleding • Vloerbekleding • Verlichting • Muziek 	<p>Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk</p> <p>3.7 infrastructuur van een restaurant</p> <p>+ eigen invulling conform de werking van de school</p>	<p>39 – 41</p>
<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen de noodzaak van adverteren en promotie toelichten. • Kunnen het belang uitleggen en illustreren van het aan klanten aanbieden van informatie en adviezen. 	<p>7 Adverteren en promotie</p> <p>7.1 Algemene factoren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planning (o.m. seizoengebonden activiteiten en budgetteren van de reclame) • Adverteertechnieken <p>7.2 ICT-mogelijkheden</p> <p>7.3 Belang van mond aan mond reclame</p>		

	7.4 Informatie ten behoeve van de klanten (o.m. bereikbaarheid en ontspannings-aanbod in de regio)		
8	8 Andere uitbaatmogelijkheden dan de klassieke restauratie • O.m. bistro, taverne, eetcafé, brasserie ...	Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 2.1 horecabedrijven met uitsluitend eet- en drankgelegenheden	17 – 21
9	9 Voeding- en drankencontrole i.f.v. stockbeheer • fysieke controle. • administratieve controle • gebruikte documenten		
10	10 De dienst van de sigaren	Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 7 rookwaren	67 - 72

DRANKENLEER EN WIJNKENNIS

LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHOUDEN	Boeken MJP	blz.
1 • Kunnen bij elke drank nieuwe trends benoemen. • Kunnen de belangrijkste dranken herkennen, hun plaats in het menu situeren, de belangrijkste smaak-	1 Dranken herhaling 2e graad + uitdieping i.s.m. PV Praktijk Hotel • Waters • Vruchtensappen en limonades • Koffie	Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk 12.1 mineraalwater / 12.2 siropen / 12.4 limonade / 12.5 vruchtensappen en vruchtendranken	161 162 166 167

<p>en geurkenmerken herkennen en de bediening ervan kenmerken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Thee • Kruidenaftreksels • Bier • Aperitieven (onderscheid tussen enkelvoudige aperitieven, samengestelde aperitieven en bar-américain) • Alcoholen en likeuren 	<p>15.1 koffie / 15.2 thee / 15.3 infusies</p> <p>12.3 bieren</p> <p>Hoofdstuk 13 aperitieven, digestieven en likeuren</p> <p>Hoofdstuk 14 gemengde dranken</p> <p>Wijnen en dranken: de basis 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 7 niet-alcoholische dranken</p> <p>Hoofdstuk 8 alcoholische dranken (selectie)</p> <p>Hoofdstuk 9 beheer van de bar</p>	<p>205 213</p> <p>162 165</p> <p>171 182</p> <p>185 201</p> <p>109 146</p> <p>147 219</p> <p>221 229</p>
<p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen een omschrijving geven van wijn. • Kunnen de vinificatieprocessen in grote lijnen, schematisch aangeven. • Kunnen de meest voorkomende druivensoorten onderscheiden. • Kunnen het voorkomen van de meest voorkomende druivensoorten op een aardrijkskundige kaart aangeven. • Kunnen kwaliteitsfactoren toelichten bij de beoordeling van druiven. 	<p>2 Wijnen</p> <p>2.1 Definitie van wijn</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rode wijn • Witte wijn • Roséwijn • Schuimwijn <p>2.2 Druivensoorten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beschrijving van soorten die wereldwijd het meest voorkomen zoals: Chardonnay, Sauvignon, Pinot Gris, Riesling, Chenin, Pinot Noir, Merlot, Syrah, Cabernet, Grenache 	<p>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 11 dienst van de wijn</p> <p>Wijnen en dranken: de basis 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 5 wereldwijde druivensoorten</p> <p>Hoofdstukken 2 en 3 waar/hoe wordt wijn gemaakt?</p>	<p>147 158</p> <p>85 - 96</p> <p>23 - 47</p> <p>7 - 20</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Kunnen de samenhang tussen de zintuigen smaak, geur en zicht verwoorden bij het wijnproeven. • Kunnen verwoorden welke factoren een invloed kunnen hebben op de smaak en de geur van de wijn. • Kunnen geuren en smaken herkennen en toelichten. • Kunnen de belangrijkste regels i.v.m. de samenhang van wijnen en gerechten opnoemen en toepassen. • Kunnen de meest geschikte wijn(en) uit de schoolwijnkaart aanwijzen in functie van gerecht/menu rekening houdend met de kostprijs. • Kunnen uit de lectuur van de etiketten van een wijnfles en uit het fleskenmerk gegevens afleiden over de wijnsoort, de wijnstreek en het wijnland. • Kunnen de grootste wijnstreken en wijnlanden aanduiden op een aardrijkskundige kaart. • Kunnen de verschillende stappen bij het serveren van wijn opnoemen. • Kunnen verantwoorden hoe een wijnkaart kan worden samengesteld (volgens druivensoort, geografisch). 	<ul style="list-style-type: none"> • Verband i.f.v. de kwaliteit en smaak van de wijn tussen druif/ ondergrond/ klimaat/ techniek <p>2.3 Proeven van wijnen (i.f.v. de harmonie met gerechten, met behulp van een degustatiefiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organoleptische wijnproef • Oog • Neus • Smaak • Afdronk • Harmonie van wijn en gerechten • Menuregels (o.m. van licht naar zwaar, van jong naar oud en wit voor rood). <p>2.4 Wijnstreken en landen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Europese wijnstreken en landen • Niet-Europese wijnstreken en landen. <p>2.5 De dienst van de wijn (i.s.m. PV Praktijk Hotel)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presenteren • Openen • Schenken • Voorproeven 	<p>Hoofdstuk 1 proeftechniek</p> <p>Hoofdstuk 4 overzicht belangrijke wijnlanden</p> <p>Hoofdstuk 6 wijnen presenteren en bedienen</p> <p>Voor scholen die dieper op drankenkennis ingaan:</p> <p>Selectie uit de boeken</p> <p>Wijnen en dranken: Frankrijk</p> <p>Wijnen wereldwijd</p>	<p>51 - 82</p> <p>99 106</p>
--	--	--	------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> • Kunnen via media en vaktijdschriften informatie over wijnen opzoeken met het oog op het aanleggen van een eigen documentatiemap. 	<p>2.6 De wijnkaart Principes bij het samenstellen van een kaart</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naar druivensoort • Geografisch <p>2.7 Informatie opzoeken over wijn</p> <ul style="list-style-type: none"> • Op het internet nuttige wijnsites raadplegen • In wijntijdschriften, via cd-rom 		
<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen de verschillen in brouwprocessen van de biersoorten met eigen woorden kort uitleggen. • Kunnen smaakverschillen tussen bieren verklaren op basis van de gebruikte grondstoffen en het brouwproces. • Kunnen informatie opzoeken over het succesvol samengaan van bieren in de gastronomie. • Kunnen adviezen formuleren van een gepast bier als alternatief voor wijn. • Kunnen de verschillende stappen in het serveren van bier toelichten. 	<p>3 Bieren</p> <p>3.1 De belangrijkste Belgische biersoorten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lage gisting (easy-drinkbieren) • Hoge gisting (degustatiebieren; onderscheid tussen blond, amber, bruin bier) • Spontane gisting <p>3.2 Bierproeven (i.s.m. PV Praktijk Hotel)</p> <p>3.3 Harmonie van bier en gastronomie</p> <p>3.4 De dienst van bieren</p> <p>3.5 Informatie opzoeken over bier</p>	<p>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk</p> <p>12.3 bieren</p> <p>Wijnen en dranken: de basis 3^{de} druk</p> <p>8.1 bier</p>	<p>162 165</p> <p>149 176</p>

<ul style="list-style-type: none">• Kunnen via media en vaktijdschriften informatie over bieren opzoeken met het oog op het aanleggen van een eigen documentatiemap.			
--	--	--	--