

Leerplan ovsg O/2/2007/025

6.1.1 Bedrijfsmanagement

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Cursus Grootkeuken & Catering i.s.m. Horeca Vorming Vlaanderen	Blz.
1	Kunnen toelichten aan welke eisen een manager in gemeenschapsrestaurantie moet voldoen en de mogelijke tewerkstelling kennen.	EDV LER 7,9	B	Module 4 Communicatie en organisatie	
	Profiel Taken Profit en non-profit sector			Hoofdstuk 6 Organisatie 6.1 Omgevings- en bedrijfscontext 6.2 Functies in de grootkeuken & catering – het organigram 6.3 De kernfuncties	59 - 63 64 – 66 67 - 70
2	Nieuwe personeelsleden kunnen begeleiden en opleiden.	EDV LER 2,7,20	B	Hoofdstuk 4 Coachen	26 - 43
	Didactisch en doelgericht				
3	Het belang van goed georganiseerd teamwork kunnen omschrijven.	EDV LER 3,6	B	Hoofdstuk 6 Organisatie	
	Taakverdeling Rotatie en polyvalentie Sociaal gedrag/werken in groep			6.4 Diensten, werkrooster en planning 6.5 Samenwerken in teamverband	71 – 74 75 – 76
4	Eigen werk kunnen organiseren, plannen en overleggen met collega's.	EDV LER 6,7,9	B		
	Inschatten van: -werkhoeveelheid - tijdslimiet Werkplanning opstellen i.f.v. o.a. materiaal, personeel, ...			6.4 Diensten, werkrooster en planning	71 – 74

5	Het werk in gemeenschapsrestauratie kunnen plannen en efficiënt organiseren.	EDV LER 4,6,7	B		
	Dagelijkse werkplanning opstellen Taken verdelen en coördineren Instructies geven Technische fiches opstellen			idem	
6	Het gebruik van “disposables” kunnen omschrijven.	EDV LER 3	B		
	Soorten Kwaliteit Gebruik Eventueel de (meer)kost				
7	Efficiënt kunnen begroten en budgetteren.	EDV LER 3,4,7	B		
	Soorten kosten: - directe - indirecte - vaste - variabele			Verwijzing naar handboek ‘Ondernemen in de horeca’ van Horeca Vorming Vlaanderen	
8	Aan de hand van technische fiches een kostprijsberekening kunnen opstellen en kunnen toelichten welke factoren bepalend kunnen zijn voor de kostprijs.	EDV LER 4,5,6,7, 8	B		
	Kostprijsberekening o.a. volgens: - budget - begroting - menu Onafhankelijke factoren o.a. concurrentie, imago, publiekstrekker				

9	Administratieve verplichtingen kunnen nakomen, daarbij gebruik kunnen maken van de nodige software.	EDV LER 7,19	B		
	I.v.m. - werkschema's van personeel in verband met o.a. uurroosters, vakantieregeling - recepturen - stockbeheer/inventaris - kostprijsberekening				
10	De basisbegrippen voor een correct hygiënebeheersingsplan in de grootkeuken kunnen opzoeken en beheersen.	EDV LER 3,4 GEZ 8	B	Module 2 Materiaal, toestellen en inrichting	
	Hygiëne en HACCP-werking: - Risicoanalyse - Determinatie kritische controlepunten (CCP's) - Specifieke criteria en toegelaten afwijkingen - Ontwikkelen en implementeren van een controle beheersingssysteem - Opstellen en implementeren corrigerende maatregelen - Registratie/ temperatuurcontrole - Verificatie / voorraadbeheer / stockbeheer - Registratie hygiënebeheersingsplan			Hoofdstuk 8 Hygiëne en HACCP ⇒ Verwijzing naar werkboeken Voedselveiligheid i.s.m. Horeca Vorming Vlaanderen	72
11	Op een verantwoorde wijze uitrusting en machines kunnen kiezen.	EDV LER 19 GEZ 9	B	Module 2 Materiaal, toestellen en inrichting	
	Aandacht besteden aan: o.a. - capaciteit - gebruiksvriendelijkheid - ergonomie - variabiliteit - rendabiliteit - onderhoudsvriendelijkheid - veiligheid			Hoofdstuk 1 De vaste materialen en toestellen 1.1 Keuze van materialen	5 – 7

	- efficiënte keukeninrichting				
12	Het begrip IKZ kunnen omschrijven.	EDV LER 3	B		
	Definitie Begrip toepassen op verschillende terreinen: - aankoop - verwerking - verkoop				
13	Een correct en bewust aankoopbeheer kunnen toepassen, leveranciers kunnen selecteren en doelgericht kunnen bestellen.	EDV LER 3,4,6,7, 9	B	Module 4 Communicatie en organisatie	
	De productselectie Hoeveelheidsbepaling Prijzeselectie Het plaatsen van een bestelling			Hoofdstuk 7 Voorraadbeheer 7.9 keuze van de leverancier	92 - 96
14	Afhankelijk van de portioneringen een kostprijsberekening kunnen opstellen rekening houdend met de noden van de afnemer.	EDV LER 4,6,7	B		
	Inspelen op de doelgroepen en gebruikte technieken				
15	Op een verantwoorde en ergonomische wijze kunnen werken.	EDV	B		
	Ergonomische technieken			Handboek Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk 2.9 Ergonomie	
16	De verschillende distributiemogelijkheden kunnen omschrijven.	EDV LER 3	B	Module 2 Materiaal, toestellen en inrichting	
	Warme en koude lijn Productie- en uitgiftekeuken			Hoofdstuk 6 Distributie	62 - 69
17	Op een adequate wijze kunnen reageren bij het behandelen van klachten.	EDV LER 13	B	Module 4 Communicatie en organisatie	

	Klachtenbehandeling: - reacties van afnemers opvolgen en inspelen op de noden - klachtenbeleid en klachtencultuur van de organisatie	Hoofdstuk 5 Klachtenbehandeling	44 - 57
--	--	---------------------------------	---------

6.2 Voedings- en dieetleer

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Cursus Grootkeuken & Catering i.s.m. Horeca Vorming Vlaanderen	Blz.
VOEDINGSLEER					
1	De begrippen kunnen onderscheiden.	EDV LER 3	B	Module 1 Voeding	
	Voedingsmiddel Voedingsstof Genotmiddelen (alcohol)				
2	Kunnen omschrijven dat de samenstelling van het menselijk lichaam beïnvloed kan worden door verschillende factoren.	EDV LER 3	U		
	Man/vrouw Kind/volwassene			Hoofdstuk 1 1.4 Voedingsbehoefte	38 – 43
3	De verschillende voedingsstoffen kunnen opsommen, hun noodzakelijke aanwezigheid om het menselijk lichaam goed te doen functioneren kunnen toelichten en de eventuele gevaren van overmatig gebruik van sommige voedingsstoffen kunnen omschrijven.	EDV LER 3,6,7	B		
	Bouwstoffen: - water			Hoofdstuk 1 1.3 Voedingsstoffen	20 – 37

	<ul style="list-style-type: none"> - eiwitten - minerale zouten: indeling volgens behoefte Brandstoffen: <ul style="list-style-type: none"> - vetten (lipiden) o.a. zichtbaar en onzichtbaar vet, vast en vloeibaar vet, dierlijk en plantaardig vet - koolhydraten (gluciden) Ballaststoffen: <ul style="list-style-type: none"> - voedingsvezels Beschermdende stoffen: <ul style="list-style-type: none"> - - vitamines o.a. hypovitaminose, avitaminose, hypervitaminose 				
4	Kunnen omschrijven dat een evenwichtige voeding de basis is voor een goede gezondheid.	EDV LER 3	B		
	Eisen gesteld aan een gezonde voeding Nodige hoeveelheid Voedingsfouten			1.1 Voedingsleer 1.2 Voedingsdriehoek	17 – 19
5	Voor een bepaalde leeftijdsgroep voedingsadviezen kunnen geven en verantwoorden.	EDV LER 9	B		
	Voedingsbehoeften in de verschillende levensfasen van de mens: o.a. <ul style="list-style-type: none"> - aanstaande moeder - zuigeling - peuter - schoolkind - puber en adolescent - volwassene - bejaarde 			1.4 Voedingsbehoefte	
6	Het verschil tussen voedings- en dieetleer kunnen omschrijven	EDV LER 3	B		
	Dieetleer: <ul style="list-style-type: none"> - begrip 			1.5.4 Diëten 1.5.4.1 het begrip dieet	51

	<ul style="list-style-type: none"> - nut - eisen gesteld aan een dieet 				
7	De soorten diëten kunnen omschrijven.	EDV LER 3	B		
	<p>Volgens:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aard - na te streven doel - consistentie 			1.5.4 Diëten	51 - 85
8	Kunnen omschrijven welk dieet van toepassing is bij de meest voorkomende ziekten en aandoeningen en de recepten en menu's kunnen aanpassen.	EDV LER 3,6,7,11	B		
	<p>Ziekte en aandoeningen van het spijsverteringsstelsel: o.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> - ontsteking van het maagslijmvlies (gastritis) - duodendale zweer en maagzweer (ulcus) - constipatie of verstopping (obstipatie) - diaree - hepatitis - levercirrose - galblaasaandoeningen <p>Dieet bij stoornissen van het spijsverteringsstelsel: o.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> - licht verteerbare voeding - algemeen maag- en darmsparend dieet - vetarm dieet - vezelarm dieet (cellulosearm) - vezelrijk dieet (celluloserijk) <p>Ziekte en aandoeningen van het hart- en bloedvatstelsel: o.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> - hoge bloeddruk of hypertensie - aandoeningen van de bloedvatwand - bloedarmoede of anemie 				

	Dieet bij stoornissen van hart en bloedvatenstelsel: o.a. - natrium beperkt - cholesterol beperkt				
	Storingen van de stofwisseling: o.a. - diabetes (mellitus) - nieraandoeningen -Dieet bij stoornissen van de stofwisseling: o.a. - diabetes dieet - eiwitarm dieet			-	
9	Bij andere aandoeningen kunnen toelichten welke diëten van toepassing zijn en de recepten en menu's kunnen aanpassen.	EDV LER 7,11	B		
	O.a. bij: - energiebeperkt dieet (bv. bij boulemie) - eiwitverrijkt dieet (bv. bij anorexia) - glutenvrij dieet - voedselallergie en voedselintolerantie (vb. bij lactose)				
10	Grondstoffen en/of vervangmiddelen kunnen kiezen i.f.v. het dieet.	EDV LER 19	B		
	Voor o.a. vetten, suikers, zout				
11	Alternatieve voedingspatronen kunnen toelichten en recepten en menu's kunnen samenstellen.	EDV LER 6,7	B		
	O.a. - het begrip "vegetariër" uitleggen en de soorten vegetariërs kunnen onderscheiden - macrobiotiek			1.5 Voedingspatronen 1.5.1 volgens overtuiging	47 – 49
13	De Invloed van culturele en levensbeschouwelijke opvattingen en van religieuze overtuigingen op de productkeuze en de bereidingen kunnen aantonen.	EDV LER 19	B		
	Cultuur en voeding Religie en voeding (Islam, Hindoeïsme, ...)			1.5.2 voeding volgens geloof	50

14	Kunnen inspelen op nieuwe voedingsgewoonten en het aanbod van dieetproducten.	EDV	B		
	Modediëten (inspelen op actua) vb. Atkins, Montignac, Herbalife Convenience dieetproducten				

6.3 PV Praktijk Hotel

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Cursus Grootkeuken & Catering i.s.m. Horeca Vorming Vlaanderen	Blz.
1 TV/PV	Kunnen omschrijven wat “meldingsplicht” inhoudt en de vigerende reglementering kunnen opvolgen en toepassen.	EDV LER 3,6 GEZ 8	B		
	Wettelijke verplichtingen naleven Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen <ul style="list-style-type: none"> - doel - taak - bevoegdheden 			Verwijzing naar werkboeken Voedselveiligheid i.s.m. Horeca Vorming Vlaanderen	
2 TV/PV	De vigerende reglementering i.v.m. de veiligheidsvoorschriften kunnen naleven, controleren en gebreken melden.	EDV LER 6,8 GEZ 8	B		
	i.v.m. o.a.: <ul style="list-style-type: none"> - persoonlijke veiligheid en hygiëne - het naleven van veiligheids- en onderhoudsinstructies - veilig gebruik van apparatuur - de veiligheid van het personeel 				
3 TV	De vigerende hygiënevoorschriften kunnen naleven en erop toezien dat ze nageleefd worden.	EDV LER 6,12 GEZ 8	B		
	Op o.a.				

	<ul style="list-style-type: none"> - personeel - bezoekers in de keuken - voedingsmiddelen - aangeleverde grondstoffen/producten - verpakkingsmateriaal - distributie 				
4 PV	Elementaire kennis hebben van brandblussen en het verzorgen van kleine verwondingen.	EDV LER 4 GEZ 3	B		
	Het noodplan opvolgen In noodsituaties gepast reageren o.a. bij snijwonden en brandwonden				
5 PV	De basistechnieken i.f.v. de grootkeuken kunnen toepassen.	EDV LER 6	B	Module 3 Technieken	
	O.a. koken, bakken, roosteren, stoven, frituren			2.2 Toepasbare bereidingstechnieken	12 - 14
6 TV/PV	Het gebruik en werking van de diverse vacuümtoestellen kunnen toelichten en deze kunnen instellen.	EDV LER 6,9	B		
	Het gebruik van de vacuümtoestellen i.f.v. van het te bereiken doel			Idem	
7 PV	Het verpakkingsmateriaal om vacuüm te trekken i.f.v. het gebruik kunnen kiezen, verantwoorden en juist gebruiken.	EDV LER 6,7,9,19	B		
	O.a. - rekening houden met de temperatuur - de grondstof/ product Verschillende vacuümzakken bespreken				
8 TV/PV	De werkwijze van een industriële vaatwasmachine kunnen toelichten en het toestel correct kunnen gebruiken.	EDV LER 6,7,9,11	B	Module 2 Materiaal, toestellen en inrichting	
	Organiseren van de vaatwas Productkeuze volgens de vaatwas Correct verloop Controle van de vaatwas			1.15 vaatwasmachine	16 – 19

9 TV/PV	De milieureglementering i.v.m. afvalverwerking kunnen raadplegen en naleven.	EDV LER 3,4,6 MIL 3	B		
	Gescheiden afvalverwerking Recyclage			Hoofdstuk 7 Afvalbeheer	70 - 72
10 PV	Milieubewust kunnen sorteren.	EDV LER 6 MIL 3	B		
	Keukenafval Afval bij vaatwas o.a. voedsel, PMD, ...			idem	
11 TV	De wetgeving, in functie van de voedingsmiddelen, volgens Europese normen kunnen raadplegen en opvolgen.	EDV LER 3,6	B		
	Autocontrole				
12 TV	De noodzaak van conserveren kunnen toelichten en de verschillende conserveringsmethoden kunnen onderscheiden.	EDV LER 7,9	B	Module 3 Technieken	
	Conserveringsmethoden: soorten, voor- en nadelen Effecten van de conserveringsmethoden			Hoofdstuk 4 Bewaar technieken	21 - 24
13 TV	Additieven en contaminanten kunnen onderscheiden en de eventuele aanwezigheid ervan in de voedingsstoffen kunnen verantwoorden.	EDV LER 5,9	B		
	Additieven o.a. - kleurstoffen - conserveringsmiddelen - antioxidantia - emulgeer- en stabiliseermiddelen				

	<ul style="list-style-type: none"> - verdikkings- en geleermiddelen - smaakstoffen Contaminanten o.a. <ul style="list-style-type: none"> - zware metalen - pesticiden - antibiotica en hormonen - radioactiviteit 				
14 TV	Kunnen omschrijven dat besmet voedsel bepaalde aandoeningen kan veroorzaken.	EDV LER 3	B		
	O.a. <ul style="list-style-type: none"> - virussen - bacteriën - schimmels 				
15 TV/PV	Kunnen inspelen op de nieuwe tendensen in verband met voedingsgewoonten.	EDV LER 11	B		
	O.a. <ul style="list-style-type: none"> - de genetische gemanipuleerde organismen - vleesvervangende voedingsmiddelen - biovoeding 				
16 TV/PV	Menu's kunnen opstellen rekening houdend met de beschikbare budgetten en met de sociale doelstellingen van het bedrijf.	EDV LER 3,4,5,6, 7	B	Module 1 Voeding	
	Daarbij aandacht hebben voor: <ul style="list-style-type: none"> - grondstofprijzen - portionering - seizoensgebonden producten/ marktaanbod Zoeken naar een evenwicht van verse en convenience producten			Hoofdstuk 2 Voedingsmiddelen	
17 TV/PV	Technische fiches kunnen opstellen i.f.v. de menu's.	EDV LER 4,10	B	Module 3 Technieken	

	<p>Gebruik maken van standaard lay-outs voor o.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> - behoeften i.f.v. hoeveelheid - bereidingswijze (summier) - gebruikte toestellen - tijdsinvestering van het toestel - bereidingstijd 			Hoofdstuk 1 Menuleer	4 - 8
18 TV/PV	Een menuplaning kunnen opstellen voor een welbepaalde doelgroep en periode.	EDV LER 4,6	B		
	Keuzemogelijkheden met variatie			idem	
19 PV	De nodige grondstoffen kunnen kiezen en voorbereiden en het keukengereedschap in de gemeenschapsrestaurant kunnen hanteren i.f.v. de verwerking.	EDV LER 3,4,6,19	B		
	Klaarleggen van grondstoffen en keukengereedschap i.f.v. de dagplanning Grondstoffen klaarmaken voor verwerking				
20 PV	Maaltijden en/of maaltijdcomponenten kunnen bereiden in de gemeenschapsrestaurant volgens receptuur.	EDV LER 6 GEZ 8	B		
	Gebruik maken van de juiste keukenapparatuur Kiezen en combineren van verse en convenience producten Prijsbewust omgaan met de grondstoffen Temperatuurketen respecteren Rekening houden met de hygiënevoorschriften Ergonomisch te werk gaan				
21 PV	Onder begeleiding dieetmaaltijden kunnen bereiden.	EDV LER 4,6	B		
	Voorschriften van de daartoe bevoegde personen opvolgen en de bereiding maken volgens receptuur.				
22 PV	Vakkundig en economisch kunnen omgaan met restanten.	EDV LER 4	B		
	Bij het verwerken van restanten rekening houdend met de strikte HACCP-normen			Hoofdstuk 4 Bewaar technieken in de grootkeuken	21 – 24

23 PV	De bereide gerechten kunnen afwerken en distribueren.	EDV LER 4,6 GEZ 8	B		
	Portioneren o.a. prijsbewust, volgens doelgroep Presenteren: hygiënisch en aantrekkelijk			Hoofdstuk 3 Portionering	16 – 20
24 PV	Technieken beheersen bij de bediening van klanten.	EDV LER 4	B		
	Efficiënt organiseren Klantvriendelijk zijn				
25 TV	Noties hebben van de verschillende betaalsystemen.	EDV LER 19	B	Module 2 Materiaal, toestellen en inrichting	
	Onder begeleiding bijhouden en afsluiten van een kassa			Hoofdstuk 4 Kassa's	53 – 54
26 PV	Kunnen instaan voor eigen taken binnen het productieproces.	EDV LER 7	B		
	Relevante informatie verstrekken Storingen en defecten signaleren				
27 TV/PV	Fouten kunnen opsporen, vaststellen en maatregelen treffen om ze te voorkomen en indien mogelijk bij te sturen.	EDV LER 11,12	B		
	Bij o.a. - voorbereiding - bereiding - portionering - presentatie en afwerking - distributie				
28 PV	Stagepresentaties kunnen verantwoorden.	EDV LER 12	B		
	Evaluatie activiteitenlijst Remediërend werken				