

Leerplan ovsg/po 2013-167 – tweede graad ‘Restaurant en keuken bso’

Het leerplan bevat de doelen, de verplichte leerinhouden en de didactische wenken voor 5.2 TV/PV Praktijk Hotel in verband met: taalontwikkelen vakonderwijs (5.2.1), werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie (5.2.2), technisch proces en technisch (deel)systeem (5.2.3) die geïntegreerd aan bod dienen te komen in de 5.3 TV/PV Praktijk Hotel: keuken en 5.4 TV/PV praktijk Hotel: restaurant.

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP
1.1	TV/PV Praktijk Hotel:			
<i>1.1.1</i>	<i>taalontwikkelen vakonderwijs</i>			
1	De vaktermen kunnen gebruiken, mondeling en/of schriftelijk kunnen omschrijven.	EDV LER 4 STM 8	B	
	In verband met o.a. <ul style="list-style-type: none"> - grondstoffen - toestellen en klein materieel - infrastructuur - correcte benaming van de bereiding-, bewerking- en afwerkingsmethodes - correcte benaming van de producten en gerechten 			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 16 Vaktermen en restaurantbegrippen Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 7 De keukentermen
2	Vakgerichte teksten begrijpend kunnen lezen en er gericht informatie kunnen uithalen.	EDV LER 3 LER 4 STM 8	B	
	O.a. <ul style="list-style-type: none"> - recepten - cursus - opgaven - artikels - handleidingen - instructies 			

3	Een schriftelijke en/of mondelinge opdracht bij een luister- of waarnemingsoefening kunnen vervullen.	EDV LER 4 LER 5 STM 1	B	
	Luister- of waarnemingsproef waarbij leerlingen gegeven informatie onder begeleiding samenvatten.			
4	Op een sociaalvaardige manier kunnen communiceren en de communicatie kunnen aanpassen aan diverse doelgroepen.	EDV STM 1 STM 5	B	
	Aangepaste persoonlijke en elektronische communicatie met o.a. <ul style="list-style-type: none"> - medeleerlingen - leerkrachten/ personeel - gasten - leveranciers 			
5	Een telefoongesprek kunnen voeren.	EDV	U	
	Opnemen van een telefoon. Noteren of doorgeven van een boodschap /reservatie. Afsluiten van een telefoongesprek.			/

Het leerplan bevat de doelen, de verplichte leerinhouden en de didactische wenken voor 5.2 TV/PV Praktijk Hotel in verband met: taalontwikkelen vakonderwijs (5.2.1), werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie (5.2.2), technisch proces en technisch (deel)systeem (5.2.3) die geïntegreerd aan bod dienen te komen in de 5.3 TV/PV Praktijk Hotel: keuken en 5.4 TV/PV praktijk Hotel: restaurant.

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	Blz.
<i>1.1.2 werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie</i>					
6	Verskillende beroepsmogelijkheden die gelinkt zijn aan de studierichting restaurant en keuken kunnen herkennen en toelichten.	EDV LER 12 STM 12	B		
	Beroepsmogelijkheden – bedrijven. Soorten etablissementen: o.a. <ul style="list-style-type: none"> - drankgelegenheden - eetgelegenheden - slaapgelegenheden 			Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 8.6.2 Werken in de horeca (functiebeschrijving van receptionist, kelner en kok) Hoofdstuk 2 Soorten horecabedrijven Hoe werk Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk 2.2 De keukenbrigade	93-96 17-26 37-40
7	De vereiste beroepseigenschappen die gelinkt zijn aan de studierichting restaurant en keuken kunnen inschatten.	EDV LER 12 STM 12	B		
	Fysisch Psychisch Intellectueel			Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 8.2 Bekwaamheidsvereisten van de gastheer of gastvrouw Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk 2.1	76-81 35-36
8	Een realistisch beeld kunnen schetsen van de werkomgeving in de horecasector.	EDV LER 14 LER 15 STM 12	B		
	De verschillende soorten horecabedrijven: o.a. <ul style="list-style-type: none"> - de werkomgeving. - de taakomschrijving 			Zie onder 6	

Pedagogische Begeleidingsdienst OVSG

Restaurant en keuken – 2^{de} graad bso

	- de karakteristieken				
9	De structuur van een keuken- en restaurantbrigade kunnen omschrijven.	EDV LER 3	B		
	De taken, verantwoordelijkheden en functie van elk lid situeren.			Zie onder 6	
10	Kennis hebben van de infrastructuur en werkposten.	EDV LER 3	B		
	O.a. <ul style="list-style-type: none"> - kleedkamer - sanitair - economaat - keuken(s) - restaurant/gastenruimtes - office en bar - afwasruimte - afvalbeheer - evacuatie - EHBO lokaal 			Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk 2.3 infrastructuur 2.4 het nodige materieel 2.5 HACCP 2.10 EHBO Wie doet wat in horeca 3^{de} druk 3.7 Infrastructuur van een restaurant	42-49 50-110 116-132 150 39-41
11	Kennis hebben van het hygiënebeheersingsplan, de milieu- en veiligheidsvoorschriften en deze kunnen naleven in de werkplaats.	EDV LER 3 LER 4 STM 8	B		
	Toepassen: <ul style="list-style-type: none"> - op de persoonlijke hygiëne - in de werkplaats - op de toestellen en klein materieel - op de reinigingsmiddelen Aandacht vestigen op het correcte gebruik van reinigingsmiddelen. De veiligheids- en hygiëneprocedures naleven: <ul style="list-style-type: none"> - lezen en interpreteren van pictogrammen; 			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 1 Serveer- en restaurantmateriaal Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk Hoofdstuk 2 2.4.3 keukenapparatuur 2.4.4 keukenmaterieel 2.5 HACCP	11-31 51-116 116-118

	- procedures in verband met veiligheid bij o.a. kleine snij- en brandwonden, evacuatie.			2.8 Algemene veiligheid Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 8.2.3 persoonlijke hygiëne	140-145 78-80
12	Beroepsfierheid kunnen ontwikkelen.	EDV LER 3 LER 4 STM 6 STM 7 STM 18	B		
	Aandacht voor: - gepaste en nette kledij - uitstraling - houding - taalgebruik			Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk 2.2.3 de keukenbrigade: kledij Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 8.2.3 de persoonlijke hygiëne van de gastheer/gastvrouw 8.7 gestandaardiseerde werkuniformen voor het zaalpersoneel 8.8 werken in het restaurant	41-42 78-81 102 102-105
13	Kunnen werken in teamverband.	EDV	B		
	Degelijke communicatie tussen restaurant en keuken. Het respectvol samenwerken met alle medewerkers binnen het bedrijf benadrukken.			Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 8.8 werken in het restaurant	102-105
14	Opdrachten onder begeleiding kunnen plannen, organiseren en uitvoeren aan de hand van de opdracht.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 8	B		
	In functie van o.a. een receptuur, bediening, zaalplan, mise-en-place.			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk	

	Voorzien van de nodige toestellen, het materieel en de grondstoffen.			Hoofdstukken 2 en 3: De mastiek / De mise-en-place	34-46
15	Een deelopdracht binnen het productieproces zelfstandig kunnen uitvoeren.	EDV LER 1 LER 3 LER 4 STM 19	B		
	In functie van de opdracht in het restaurant en de keuken.			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Voor alle bereidingen staat het nodige materiaal vermeld, evenals de benodigdheden (grondstoffen).	
16	Diverse toestellen en materieel gebruikt in het restaurant en de keuken kunnen benoemen en hanteren, rekening houdend met de diverse veiligheids- en hygiënevoorschriften.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 13 STM 20	B		
	Instructies en veiligheidsvoorschriften opvolgen. Aanleren van het correct gebruik van divers snijmaterieel. Doelbewust toestellen en materieel kiezen: <ul style="list-style-type: none"> - toestellen veilig gebruiksklaar maken en reinigen; - toestellen en materieel veilig en hygiënisch gebruiken. Toestellen en materieel veilig en correct opbergen.			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 1 Serveer- en restaurantmateriaal Wie doet wat in elke keuken 2^{de} druk Hoofdstuk 2 2.4.3 keukenapparatuur (instructiefiches) 2.4.4 keukenmaterieel	11-31 51-116
17	Verskillende bewaarmethoden voor de producten kunnen benoemen en toepassen.	EDV LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 13	B		

		STM 20 STM 25			
	<p>Verschillende methodes om producten te bewaren:</p> <p>o.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> - koelen - diepvriezen - vacuümeren <p>Aandachtspunten in verband met het bewaren:</p> <p>o.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> - verpakking - etikettering - temperatuurregistratie 			<p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk</p> <p>Deel 2</p> <p>Hoofdstuk 3 Bewaren van voedingsmiddelen</p> <p>Hoofdstuk 4 Verpakking en etikettering</p>	<p>89-92</p> <p>93-97</p>
18	De uitgevoerde opdracht, het product en het werkproces op geregelde tijdstippen beoordelen op kwaliteit en deze bijsturen indien nodig.	EDV LER 2 LER 4 LER 8 LER 10 LER 20 STM 25	B		
	Kwaliteitszorg: evaluatie en bijsturing van de uitgevoerde opdracht, het product en het werkproces.			<p>Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk</p> <p>Bij elke bereiding staan tips die de kwaliteit ten goede komen.</p>	
19	Onder begeleiding fouten bij het eindresultaat kunnen, vaststellen, bespreken, oplossingen zoeken, maatregelen treffen om ze te voorkomen en indien mogelijk bijsturen.	EDV LER 8 LER 9 LER 10 STM 4 STM 8 STM 13 STM 25	B		
	De foutenanalyse op de behandelende onderwerpen toepassen. Fouten bij de praktijkopdrachten o.a. bij:				

	<ul style="list-style-type: none"> - het verloop van de restaurant- en keukendienst - de ontvangst van bediening van gasten - het bereiden van gerechten - het presenteren van het gerecht - het bewaren van de voedingsmiddelen 			
20	Informatie elektronisch kunnen opzoeken, verwerven en verwerken.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 14	B	
	Opzoekwerk via het internet. Verworven informatie verwerken.			

Het leerplan bevat de doelen, de verplichte leerinhouden en de didactische wenken voor 5.2 TV/PV Praktijk Hotel in verband met: taalontwikkelen vakonderwijs (5.2.1), werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie (5.2.2), technisch proces en technisch (deel)systeem (5.2.3) die geïntegreerd aan bod dienen te komen in de 5.3 TV/PV Praktijk Hotel: keuken en 5.4 TV/PV praktijk Hotel: restaurant.

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	Blz.
<i>1.1.3 technisch proces en technische (deel)systemen</i>					
21	De opeenvolgende stappen in het technisch proces voor de keuken kunnen doorlopen om het technisch (deel)systeem te realiseren.	EDV LER 6	B		
	<p>De opeenvolgende stappen in het technisch proces zijn:</p> <ul style="list-style-type: none"> - behoefte/ probleem: <ul style="list-style-type: none"> o omschrijven o evaluatiecriteria bepalen/kennen - voorbereidingen: <ul style="list-style-type: none"> o behoefte/probleem onderzoeken o informatie verzamelen o een werkplanning maken o keuze van de grondstoffen o keuze van de werkmethode o keuze van het juiste materieel - de realisatie: <ul style="list-style-type: none"> o toepassing van de werkplanning/-methode o correct verwerken van de grondstoffen o juist gebruik van het materieel o afwerken en presenteren o het materieel onderhouden - het verbruiken en evalueren: <ul style="list-style-type: none"> o controleren en proeven van de realisatie o het (eind)product toetsen aan de vooropgestelde criteria o zoek naar mogelijke fouten/afwijkingen en indien mogelijk bijsturen (verbeteren), o alles ok = behoefte voldaan/probleem opgelost! o nieuwe behoefte/probleem? 			Zie schematische voorstelling van het technisch proces keuken.	

22	De opeenvolgende stappen in het technisch proces voor het restaurant kunnen doorlopen om het technisch (deel)systeem te realiseren.	EDV LER 6	B		
	<p>De opeenvolgende stappen in het technisch proces zijn:</p> <ul style="list-style-type: none"> - behoefte/ probleem: <ul style="list-style-type: none"> o omschrijven o evaluatiecriteria bepalen/kennen - voorbereiding: <ul style="list-style-type: none"> o verzamel en selecteren van informatie o keuze van de grondstoffen o keuze van de werkmethode o keuze van het juiste materieel o een werkplanning maken o overleg met de andere diensten - realisatie: <ul style="list-style-type: none"> o toepassing van de werkplanning o klantgericht en klantvriendelijk handelen o een dienst verzorgen o juist gebruik van het materieel o afwerken → presenteren o het materieel onderhouden - evaluatie: <ul style="list-style-type: none"> o het (eind)product toetsen aan de vooropgestelde criteria o controleren en proeven van de realisatie o klanttevredenheid o zoek naar mogelijke fouten/afwijkingen en indien mogelijk bijsturen (verbeteren) o alles ok = behoefte voldaan/probleem opgelost! 			Zie schematische voorstelling van het technisch proces restaurant.	

Het leerplan bevat de doelen, de verplichte leerinhouden en de didactische wenken voor 5.2 TV/PV Praktijk Hotel in verband met: taalontwikkelen vakonderwijs (5.2.1), werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie (5.2.2), technisch proces en technisch (deel)systeem (5.2.3) die geïntegreerd aan bod dienen te komen in de 5.3 TV/PV Praktijk Hotel: keuken en 5.4 TV/PV praktijk Hotel: restaurant.

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	Blz.
1.2 TV/PV Praktijk Hotel: keuken					
23	De soorten groenten kunnen herkennen, indelen in functie van hun specifieke eigenschappen, aankopen en bewaren.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 13	B		
	<p>Soorten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wortel- en knolgewassen - stengelgroenten - bladgroenten - kolen - bloemgroenten - vruchtgroenten - zaden en peulvruchten - tuinkruiden <p>Aankopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - groentekalender - prijs - versheidskenmerken <p>Bewaren:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bederf - conserveren 			<p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk</p> <p>Deel 3 Productkennis</p> <p>Hoofdstuk 4 De groenten</p>	133-157
24	De soorten fruit kunnen herkennen, indelen in functie van hun specifieke eigenschappen, aankopen en bewaren.	EDV LER 3 LER 4 LER 5	B		
				<p>Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk</p>	

Pedagogische Begeleidingsdienst OVSG

Restaurant en keuken – 2^{de} graad bso

		STM 8 STM 13			
	Soorten: <ul style="list-style-type: none"> - inheems fruit - uitheems fruit - exotisch fruit Aankopen: <ul style="list-style-type: none"> - fruitkalender - prijs - versheidskenmerken Bewaren: <ul style="list-style-type: none"> - bederf - conserveren 			Deel 3 Productkennis Hoofdstuk 7 Het fruit	199-220
25	Basistechnieken bij het voorbereiden en versnijden van groenten en fruit kunnen bespreken en toepassen.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 13	B		
	<ul style="list-style-type: none"> - controleren van de versheid - reinigen: o.a. wassen, schillen, borstelen, pellen - professionele snijtechnieken - snijwijzen 			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 1 Versnijdingen Hoofdstuk 2 versnijdingen van groenten en fruit	17-32
26	De basis bereidingstechnieken voor groenten en fruit kunnen omschrijven en bereiden volgens het vooropgestelde resultaat.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8	B		
	o.a.			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk	

		STM 13 STM 25			
	<ul style="list-style-type: none"> - koken - frituren - stomen - braiseren - stoven - glaceren - pureren 			Deel 3 Bereidingen Hoofdstuk 5 basisbereidingen van groenten	137-144
27	De verschillende soorten noten kunnen herkennen en bewaren.	EDV LER 3 LER 4 STM 8 STM 13	B		
	Herkomst en soorten: o.a. <ul style="list-style-type: none"> - amandelen - hazelnoten - kastanjes - walnoten - pindanoten Het bewaren van de diverse noten.			Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Productkennis Hoofdstuk 17 Noten en zaden	351-356
28	Fonds en afleidingen kunnen bespreken en bereiden.	EDV LER 1 LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 13	B		
	Blanke Fonds Gevogelte Fonds Bruine Fonds Visfumet Fonds vervangende producten			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 2 Hoofdstuk 2 Basisfonds Hoofdstuk 3 Glaces	53-60 63-64

	Glaces				
29	Bindmiddelen kunnen bespreken, bereiden en gebruiken.	EDV LER 1 LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 13	B		
	Roux: - blanke - bruine Andere bindmiddelen o.a. zetmeelsoorten, gelatine.			Hoe werk je in de keuken 3 ^{de} druk Deel 2 Hoofdstuk 4 De bindmiddelen	67-70
30	Soepen kunnen benoemen, bespreken en bereiden.	EDV LER 1 LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 13	B		
	Pureesoepen Veloutésoupen Roomsoepen Burgersoepen Heldere soepen Bereiden van soepgarnituren.			Hoe werk je in de keuken 3 ^{de} druk Deel 3 Bereidingen Hoofdstuk 4 De soepen	119-134
31	Basissauzen en samengestelde boters kunnen benoemen, bespreken en bereiden.	EDV LER 1 LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 13	B		

	Blanke saus Bruine saus Oliesaus Botersaus Samengestelde boters Dessertsaus			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 2 Hoofdstuk 5 en 6 Warme en koude basissausen	73-82
32	Rijst en deegwaren kunnen benoemen en bereiden.	EDV LER 1 LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 13	B		
	Soorten Bereidingstechnieken			Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Productkennis Hoofdstuk 5 Granen en afgeleiden	171-181
33	De vlees- en gevogeltesoorten kunnen onderscheiden.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 13	B		
	Soorten: - wit vlees: o varkensvlees o kalfsvlees - rood vlees: o rundvlees o lamsvlees - gevogelte: o.a. o kip o kalkoen			Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Hoofdstuk 10 Het vlees Hoofdstuk 12 Het gevogelte	267-287 307-314

34	De kenmerken en de kwaliteit van vers vlees kunnen toelichten en het vlees kunnen bewaren.	EDV LER 1 LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 13	B		
	Kenmerken en kwaliteitsaanduidingen: o.a. - kleur - geur - malsheid Bewaarmethodes				
35	Bruikbaar slachtafval van dieren kunnen herkennen, benoemen en verwerken.	EDV	U		
	o.a. nieren, lever, tong			Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Hoofdstuk 10 Het vlees 10.6	286-291
36	De kenmerken van verse vis kunnen toelichten, de vissoorten kunnen onderscheiden, reinigen en bewaren.	EDV LER 1 LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 13	B		
	Versheidskenmerken o.a. ogen, kieuwen, geur Soorten volgens: - vorm - herkomst Reinigen Bewaarmethodes			Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Productkennis Hoofdstuk 9 vissen	227-249

37	Schaal- en schelpdieren kunnen onderscheiden en reinigen.	EDV	U		
	Soorten: o.a. garnalen, scampi, mosselen Reinigen			Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Productkennis Hoofdstuk 9 vissen, schaal- en schelpdieren	251-261
38	Basistechnieken en bereidingen voor vlees, gevogelte en vis kunnen benoemen en uitvoeren.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 13 STM 25	B		
	Basistechnieken: o.a. - panklaar maken - opbinden - portioneren - malen - paneren Basisbereidingen: o.a. - bakken/ sauteren - braden - braiseren - stoven - koken - pochieren - roosteren - frituren			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Hoofdstuk 7, 8	153-173
39	Marinades kunnen samenstellen en bereiden.	EDV	U		
	o.a. vleesstukken, vis				
40	Eieren kunnen bespreken en de versheid aantonen.	EDV LER 5 STM 1 STM 13	B		

	De bouw van het ei: deelaanduiding Kwaliteits- en gewichtsklassen Versheid controleren Bederf en bewaren			Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Productkennis Hoofdstuk 3 De eieren	127-132
41	Eieren kunnen verwerken in bereidingen.	EDV LER 1 LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 13	B		
	Koude en warme bereidingen o.a. - koken - bakken - pocheren			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Hoofdstuk 3	113-116
42	De soorten melk kunnen bespreken, aankopen en bewaren.	EDV LER 5 STM 1 STM 13	B		
	Herkomst Etikettering Gebruik			Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Productkennis Hoofdstuk 2.1	115-116
43	De soorten suiker kunnen herkennen en toelichten in functie van het gebruik.	EDV LER 3 LER 5 STM 1 STM 13	B		
	Herkomst: - bietsuiker - rietsuiker Soorten handelsproducten:			Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Productkennis Hoofdstuk 6 De suikers	183-194

	<ul style="list-style-type: none"> - geraffineerde suikers - niet-geraffineerde suiker 				
44	Kennis verwerven in verband met het gebruik van suiker vervangende zoetstoffen.	EDV	U		
	Alternatieve producten en toevoegingen			Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Productkennis Hoofdstuk 6 De suikers	190-198
45	De soorten honing kunnen herkennen, gebruiken en bewaren.	EDV	U		
	Herkomst Soorten: <ul style="list-style-type: none"> - vloeibaar - niet-vloeibaar 			Wat verwerk je in de keuken 3^{de} druk Deel 3 Productkennis 6.5.3.1	191-192
46	Desserten kunnen benoemen en bereiden.	EDV LER 1 LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 13	B		
	Soorten: o.a. <ul style="list-style-type: none"> - flensjes - pudding - banketbakkersroom - mousses - roomijs - fruitbereidingen - rijstbereidingen - flans - bavarois - eenvoudig gebak 			Hoe werk je in de keuken 3^{de} druk Deel 4	213-250
47	Etiketten en labels van voedingsmiddelen kunnen lezen en interpreteren.	EDV LER 3	B		

		LER 5 STM 8			
	In functie van o.a.			Wat verwerk je in de keuken 3 ^{de} druk	
	<ul style="list-style-type: none"> - verplichte aanduidingen - niet-verplichte aanduidingen - bij ontvangst van goederen 			Deel 2	
				Hoofdstuk 4 verpakking en etikettering	93-97

Het leerplan bevat de doelen, de verplichte leerinhouden en de didactische wenken voor 5.2 TV/PV Praktijk Hotel in verband met: taalontwikkelen vakonderwijs (5.2.1), werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie (5.2.2), technisch proces en technisch (deel)systeem (5.2.3) die geïntegreerd aan bod dienen te komen in de 5.3 TV/PV Praktijk Hotel: keuken en 5.4 TV/PV praktijk Hotel: restaurant.

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	Blz.
1.3 TV/PV Praktijk Hotel: restaurant					
48	De juiste omgangsvormen met de klant kunnen toepassen.	EDV LER 1 LER 4 STM 1 STM 7 STM 8 STM 9 STM 13 STM 18 STM 20	B		
	<ul style="list-style-type: none"> - respect voor de gasten en het team - etiquette - onthaal - afscheid nemen 			Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk 8.3 etiquette in de horeca 8.8 werken in het restaurant	81-82 102-105 107
49	Het materieel gebruikt in het restaurant kunnen benoemen, correct gebruiken en onderhouden.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 18 STM 25	B		
	Respect voor het materieel: o.a. <ul style="list-style-type: none"> - meubilair - toestellen - linnen - porselein - glas- en gleiswerk 			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 1 serveer- en restaurantmateriaal	11-31

	<ul style="list-style-type: none"> - bestek - tafelgarnituren 				
50	De voorbereidende werkzaamheden voor de dienst kunnen toelichten en uitvoeren.	EDV LER 1 LER 3 LER 4 LER 7 STM 1 STM 19	B		
	Planmatig werken in functie van een dienst. Mise-en-place			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
51	De bestelling kunnen opnemen en doorgeven.	EDV LER 1 LER 3 STM 1 STM 8 STM 13 STM 20	B		
	De bestelbon: <ul style="list-style-type: none"> - doel - opstellen en correct doorgeven 			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk 7.1 de bestelbon	73-75
52	De diverse basistechnieken kunnen omschrijven en toepassen.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 13	B		
	Draag- en serveertechnieken: <ul style="list-style-type: none"> - aanbrengen van tafellinnen en plooiën van servetten - dekken van een restauranttafel: <ul style="list-style-type: none"> o a la carte o standaard of uitgebreid menu 			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 5 Serveertechnieken	59-63

	<ul style="list-style-type: none"> - dragen van de borden - serveren van de dranken - hanteren van het dienbestek - afhaken van de dranken en de gerechten - serveren, afruimen en sorteren in functie van de dienst 				
53	De chronologische volgorde van de dienst kunnen respecteren.	EDV LER 3 STM 13 STM 20	B		
	Alle handelingen van een dienst in de juiste volgorde uitvoeren. Respect voor tafel-etiquette.			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 7 De bediening	75-82
54	Verschillende diensten bespreken en kunnen verlenen.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 9 STM 20	B		
	o.a. <ul style="list-style-type: none"> - het ontbijt - de brunch - receptie - banket - het vieruurtje - happy hour 			Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 9 Dienstverlening	120-141
55	Restaurantversnijdingen kunnen toelichten en uitvoeren.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 13	B		
	Van: <ul style="list-style-type: none"> - brood 				

	- gebak				
56	Restaurantversnijdingen kunnen toelichten en uitvoeren.	EDV	U		
	Van: - fruit en groenten - kip, piepkuiken - vis fileren - rood vlees - wit vlees - lamsvlees			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk Selectie uit Hoofdstuk 8 Versnijdingstechnieken	85-105
57	Restaurantbereidingen kunnen toelichten en uitvoeren.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 13	B		
	Fruitbereidingen Sabayon Flensjes afwerken			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk Selectie uit Hoofdstuk 9 Zaalbereidingen (9.10, 9.11, 9.12, 9.14)	130-135
58	Het gebruik van dranken kunnen toelichten.	EDV STM 1	B		
	Niet-alcoholische dranken Alcoholische dranken				
59	De verschillende soorten water kunnen herkennen, benoemen en serveren.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 1	B		
	Soorten herkennen in functie van het etiket.			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk	

		STM 8 STM 13			
	Herkomst			Hoofdstuk 12.1 Mineraalwater	161
60	Niet-alcoholische koude dranken kunnen benoemen, bereiden en serveren.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 13	B		
	<ul style="list-style-type: none"> - Vruchten- en groentesappen / nectars - Siropen - Limonade/frisdranken Soorten herkennen volgens samenstelling.			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3 ^{de} druk Hoofdstuk 12.2 – 12.5	162 166-167
61	Niet-alcoholische warme dranken kunnen benoemen, bereiden en serveren.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 13	B		
	<ul style="list-style-type: none"> - koffie - thee en infusies - cacao Soorten volgens <ul style="list-style-type: none"> - herkomst: teelt en oogst - smaak - bereiding Juiste keuze en gebruik van glas en/of gleiswerk.			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3 ^{de} druk Hoofdstuk 15 Dienst van warme dranken	205-214
62	Het gebruik van fruit als basis voor vruchtenwijn kunnen omschrijven	EDV	U		
	Soorten Grondstoffen				

	Bereiding				
63	Niet-alcoholische en alcoholische enkelvoudige en samengestelde dranken kunnen herkennen, bereiden en serveren.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 7 STM 8 STM 13 STM 18	B		
	Een drankbuffet kunnen opstellen. Koude dranken: <ul style="list-style-type: none"> - niet-alcoholische cocktails (mocktails) - aperitieven - vruchtenwijn, schuimwijn en cider Melkdranken: <ul style="list-style-type: none"> - chocolademelk en cacao - vruchtenmelk - milkshake Juiste keuze en gebruik van glazen en serveerwijze.			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 12.6 Melk	167-168
64	Bier kunnen indelen en het brouwproces kunnen toelichten.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 13	B		
	De terminologie en het schema van het brouwproces weergeven. Soorten volgens: <ul style="list-style-type: none"> - herkomst - grondstof - kleur - gisting 			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 12.3 Bieren	162-165

65	Bier op fles kunnen serveren.	EDV LER 5 LER 6 STM 6 STM 8 STM 13 STM 18 STM 20 STM 25	B		
De juiste temperatuur. Juiste keuze en gebruik van glazen en serveerwijze.					
66	Wijn kunnen serveren.	EDV LER 5 LER 6 STM 6 STM 8 STM 13 STM 18 STM 20 STM 25	B		
Bij diverse wijnsoorten: - flessen openen - gebruik van ijsemmer/koeler Wijn serveren in het aangepaste glas.				Hoe gasten ontvangen in de horeca 3 ^{de} druk Hoofdstuk 11 Dienst van de wijn	147-158
67	Bijkomende taferversieringen kunnen aanbrengen in functie van de gelegenheid.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 2 STM 3 STM 8 STM 13 STM 25	B		

	o.a. - menukaarten - kaarsen - themaversiering			Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 4 De restaurantkaart	45-47
68	Het doel en gebruik van een menukaart kunnen toelichten.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 1	B		
	Soorten en samenstelling.				
69	Een menukaart kunnen ontwerpen en samenstellen.	EDV	U		
	Een gerechten- en drankenkaart - ontwerpen in functie van gelegenheden - eenvoudige menukaarten samenstellen			Wie doet wat in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 5 Menuleer	51-54
70	De dienst op een correcte manier kunnen afsluiten.	EDV LER 5 STM 8 STM 12 STM 25	B		
	Materieel sorteren en opbergen Afval verwijderen en sorteren Linnen sorteren en verwijderen Tafels schikken Het restaurant ordelijk en veilig afsluiten			Hoe gasten ontvangen in de horeca 3^{de} druk Hoofdstuk 4 4.6 – 4.7	54-55 wie doet