

## Leerplan ovsg/po 2004-314 – derde graad 'Hotel tso'

### PV PRAKTIJK HOTEL

6/8 u

5/6/7

### PV PRAKTIJK HOTEL : KEUKEN

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	Blz.
<i>APERITIEFHAPJES (borrelhapjes, zakouski's)</i>					
1	Hapjes kunnen bereiden en samenstellen.	EDV	B		
	Koude Warme			Hoe werk je in de keuken 3 <sup>de</sup> druk Deel 3 Bereidingen Hoofdstuk 1: aperitiefhapjes	91-94
<i>KOUDE VOORGERECHTEN</i>					
2	Koude voorgerechten met verschillende moeilijkheidsgraad kunnen bereiden.	EDV	B		

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	Blz.
3	<b>De werkzaamheden efficiënt kunnen organiseren, rekening houdend met de verscheidenheid van de opdrachten.</b>	EDV	B		
	Koude groentebereidingen Vis- en vleesbereidingen Zeevruchtenschotel: o.a. - oester, kreeft, langoest - verschillende schelpdieren - langoestines - garnalen 'Chaud-froid' verwerking van vis en gevogelte Culinaire cocktails			/  <b>Wat verwerk je in de keuken 2<sup>de</sup> druk</b> 9.3 Schaaldieren 9.4 Schelpdieren	230-234 234-239
4	<b>De techniek van het roken kunnen toepassen.</b>	EDV	B		
	Warm en koud roken van o.a. vis, vlees en gevogelte			<b>Hoe werk je in de keuken 3<sup>de</sup> druk</b> Deel 3 Bereidingen 7.12 roken (vis) 8.13 roken (vlees)	159-160 172
5	<b>De juiste verhoudingen kunnen respecteren bij de bereiding van pasteien, mousses, galantines, terrines m.b.t. de consistentie.</b>	EDV	B		
	Pasteien en/of mousses: Galantines Terrines Salades: - samengestelde - lauwe			/	

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	Blz.
<i>SOEPEN</i>					
6	Het verschil kunnen aanduiden tussen de verschillende soepen i.v.m. de binding en de afwerking.	EDV	B		
7	De bereidingen kunnen uitvoeren.	EDV	B		
	Vissoep Bisque Vreemde soepen: o.a. - bouillabaisse - mock-turtle - gazpacho Consommé: o.a. - heldere ossenstaartsoep - visconsommé			<b>Hoe werk je in de keuken 3<sup>de</sup> druk</b> Deel 3 Bereidingen Hoofdstuk 4: de soepen	119-134
<i>WARME VOORGERECHTEN</i>					
8	De basisbereidingen kunnen uitvoeren, varianten kunnen creëren en verschillende degen kunnen verwerken in nieuwe toepassingen.	EDV	B		

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	Blz.
	Toast Quiches en pizza's Warme soufflé : b.v. kaassoufflé Pasteien Kikkerbillen Wijngaardslakken  Eieren  Verwerken van degen in: o.a. aperitiefhapjes en garnituur bij voorgerechten			/  <b>Wat verwerk je in de keuken 2<sup>de</sup> druk</b> 10.7 en 10.8 pasteien, vleesterrine 9.2.6.3 kikkerbillen 9.2.6.4 slakken  <b>Hoe werk je in de keuken 3<sup>de</sup> druk</b> Deel 3 Bereidingen Hoofdstuk 3 De eieren en hun basisbereidingen /	  266-267 229 229-230   112-116
<i>SCHAAL EN SCHELDPDIEREN (zoet- en zoutwatervissen)</i>					
9	<b>De technieken i.v.m. het reinigen, voorbereiden en bereiden van vis en schaal- en schelpdieren kunnen toepassen.</b>	EDV	B		

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	Blz.
	Reinigen Voorbereiden Technieken: - roosteren - fruiten - pocheren - roken - stomen - marinieren - bakken - stoven - wokken			<b>Hoe werk je in de keuken 3<sup>de</sup> druk</b> Deel 3 Bereidingen Hoofdstuk 7: de basisbereidingen van vis	153-162
<i>SAUSEN</i>					
<b>10</b>	<b>De basissausen kennen en hun afleidingen kunnen toepassen bij de verschillende gerechten.</b>	<b>EDV</b>	<b>B</b>		
	Basissausen en afleidingen o.a. blanke sausen, bruine sausen.			<b>Hoe werk je in de keuken 3<sup>de</sup> druk</b> Deel 2 Voorbereidingen en basissen	47-84
<i>VLEES/ GEVOGELTE/ WILD</i>					
<b>11</b>	<b>De technieken i.v.m. het voorbereiden en bereiden van vlees beheersen.</b>	<b>EDV</b>	<b>B</b>		

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	Blz.
	Rund o.a. filet, tournedos, chateaubriand, mignon, ribstuk, lenderibstuk, steak Kalf o.a. filet, ribstuk, gebraad, mignonette, zwezerik, nieren, lever Varken o.a. gebraad, filet, rib, hammetje - bakken - braden - roosteren - braiseren - pocheren			<b>Hoe werk je in de keuken 3<sup>de</sup> druk</b> Deel 3 Bereidingen Hoofdstuk 8: de warme basisbereidingen van vlees, gevogelte, wild en orgaanvlees	165-174
12	<b>De technieken i.v.m. het voorbereiden en bereiden van gevogelte beheersen.</b>	EDV	B		
	Gevogelte: o.a. paretel, kwartel, kalkoen, Mechelse koekoek, duif, eend, gans Bereiden van o.a. ganzenlever, crapaudine Bereidingswijze o.a. - braden - sauteren - roosteren - bakken			Zie onder 11	
13	<b>De technieken i.v.m. het voorbereiden en bereiden van wild beheersen.</b>	EDV	B		

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	Blz.
<b>14</b>	<b>Wildfonds en marinades efficiënt kunnen gebruiken.</b>	<b>EDV</b>	<b>B</b>		
	Basisbereidingen: <ul style="list-style-type: none"> <li>- wildfonds</li> <li>- marinades</li> <li>- stoven</li> <li>- braden</li> <li>- bakken</li> </ul>			<b>Hoe werk je in de keuken 3<sup>de</sup> druk</b> Deel 2 Voorbereidingen en basissen 2.6 en 2.7 wildfond / wildfumet	56-57
<i>GROENTEN EN GARNITUREN</i>					
<b>15</b>	<b>De technieken i.v.m. het voorbereiden en bereiden van groenten en garnituren beheersen.</b>	<b>EDV</b>	<b>B</b>		
	Basisbereidingen: o.a. <ul style="list-style-type: none"> <li>- puree</li> <li>- primeurs</li> <li>- eetbare bloemen</li> <li>- asperges</li> <li>- groetencombinaties (warme en koude)</li> </ul> Verwerken van verse kruiden			<b>Hoe werk je in de keuken 3<sup>de</sup> druk</b> Deel 3 Bereidingen Hoofdstuk 5: de basisbereidingen van groenten	137-144
<i>AARDAPPELEN / RIJST / DEEGWAREN</i>					
<b>16</b>	<b>De technieken i.v.m. het voorbereiden en bereiden van aardappelen, rijst en deegwaren beheersen en kunnen toepassen.</b>	<b>EDV</b>	<b>B</b>		
	Varianten en afleidingen op de basisbereidingen. Bereiden en verwerken van verse en andere deegwaren			<b>Hoe werk je in de keuken 3<sup>de</sup> druk</b> Deel 3 Bereidingen Hoofdstuk 2: aardappelbereidingen – rijst – deegwaren en granen	97-110

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	Blz.
<i>NAGERECHTEN</i>					
17	De juiste verhouding binnen de recepturen kunnen respecteren.	EDV	B		
18	De technieken i.v.m. het bereiden beheersen en kunnen toepassen.	EDV	B		
	Chipolata Koude en warme soufflé Roomijs (coupes) Omelet (b.v. Sibérienne) Vruchtencoulis, zoete sausen Basisdegen Verwerken van bladerdeeg o.a. voor warme vruchtentaarten Afleidingen van condérijst			<b>Hoe werk je in de keuken 3<sup>de</sup> druk</b> Deel 4 De nagerechten	215-254
19	Andere nagerechten kunnen bereiden met het oog op een nagerechtenbuffet.	EDV	B		
	Sorbets en granités Roomijsbereidingen b.v. bombe Verschillende soorten ijsgerechten Vruchtensoepen Warme vruchtentaarten Exotische vruchten				





**PV PRAKTIJK HOTEL : RESTAURANT**

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	Blz.
<i>ONTHAAL EN OMGANG MET KLANTEN</i>					
20	Vlot met klanten kunnen omgaan en een klantenbinding kunnen onderhouden.	EDV	B		
21	De verschillende taken bij het onthaal kunnen waarnemen.	EDV	B		
	Vestiaire Receptie Telefonische reservatie Reservatielijst/-boek Begeleiding naar de tafel			<b>Wie doet wat in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b> 8.3 etiquette in de horeca 8.8 werken in het restaurant	81-83 103-107
<i>WERKING KASSA</i>					
22	Het registersysteem kunnen bedienen.	EDV	B		
	Kassabeheer			<b>Wie doet wat in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b> 8.8.4 de kassa	108-109
<i>RESTAURANTSCHIKKING EN DECORATIE</i>					
23	De beschikbare ruimte en middelen optimaal kunnen benutten.	EDV	B		

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	Blz.
	Rekening houden met: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ de dienst</li> <li>▪ de reservatielijst</li> <li>▪ het esthetisch aspect</li> </ul>			<b>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b> Hoofdstukken 3 en 4: mise-en-place	41-55
<b>24</b>	<b>Een showtafel kunnen opstellen i.f.v. het nut, de plaats en het seizoen.</b>	<b>EDV</b>	<b>B</b>		
	Nut Plaats Seizoengebonden				
<i>TECHNIEKEN</i>					
<b>25</b>	<b>Basistechnieken kunnen uitvoeren.</b>	<b>EDV</b>	<b>B</b>		
	Het tafeldekken Het afhalen in de keuken Het afruimen			<b>Wie doet wat in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b> Hoofdstuk 4: het opdekken van een tafel Hoofdstuk 5: serveertechnieken Hoofdstuk 6: de soorten diensten Hoofdstuk 7: de bediening	49-55 59-63 67-70 73-82
<i>SAMENWERKING</i>					
<b>26</b>	<b>De noodzaak van een perfecte samenwerking inzien.</b>	<b>EDV</b>	<b>B</b>		
<b>27</b>	<b>Binnen een team vlot kunnen functioneren en initiatieven nemen.</b>	<b>EDV</b>	<b>B</b>		

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	Blz.
	Communicatie tussen keuken en zaal: teamwork			<b>Wie doet wat in elke keuken 2<sup>de</sup> druk</b> 2.2 de keukenbrigade  <b>Wie doet wat in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b> 8.6-7-8 de restaurantdienst, de restaurantbrigade	37-42   92-102
<i>SAMENWERKING ZAALBRIGADE</i>					
28	De specifieke taken van de zaalbrigade kunnen uitvoeren.	EDV	B		
29	De nodige voorbereidingen kunnen treffen om een efficiënte bediening te kunnen verzekeren.	EDV	B		

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	Blz.
	De restaurantbrigade: <ul style="list-style-type: none"> <li>- sommelier</li> <li>- hofmeester (maitre d'hôtel)</li> <li>- rangkelner (chef de rang)</li> <li>- hulpkelner (commis)</li> </ul> Banketten Recepties Buffetten: <ul style="list-style-type: none"> <li>- drankenbuffet</li> <li>- koud en warm buffet</li> <li>- kaasbuffet</li> <li>- dessertbuffet</li> <li>- brunch</li> <li>- walking diner</li> </ul>			<b>Wie doet wat in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b>  8.6-7-8 de restaurantdienst, de restaurantbrigade   9.3.7 recepties en banketten       9.3.2	92-102         132-141           127
<i>BARTECHNIEKEN</i>					
<b>30</b>	<b>De bar bedrijfsklaar kunnen maken.</b>	<b>EDV</b>	<b>B</b>		
	'Mise en place' van de bar			<b>Wijnen en dranken: de basis</b> Hoofdstuk 9: beheer van de bar	223-229

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	Blz.
31	De dranken kennen en correct kunnen serveren.	EDV	B		
32	Een aperitief en cocktails kunnen bereiden aan de hand van de receptuur, volgens de opgelegde werkmethode.	EDV	B		
	Samenstellen van aperitieven en cocktails - alcoholvrije cocktails - cocktails: stirren shaken Verzorgen van recepties Digestieven			<b>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b> Hoofdstuk 13: dienst van aperitieven, digestieven en likeuren	171-182
<i>AANBIEDEN VAN DE KAART EN/OF VOORSTELLEN VAN HET MENU</i>					
33	Het menu in correct taalgebruik kunnen toelichten en aanbevelen.	EDV	B	<b>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b> Hoofdstuk 16: vaktermen en restaurantbegrippen	215-223 224
34	De inhoud en samenstelling van de wijnkaart kritisch kunnen bespreken.	EDV	B		
	Suggesties Gerechten Wijnen			<b>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b> Hoofdstuk 11: de dienst van de wijn  <b>Wijnen en dranken: de basis 3<sup>de</sup> druk</b> Hoofdstuk 6 wijnen presenteren en bedienen	147-158 97-106
<i>SERVEREN VAN DRANK</i>					
35	Diverse dranken kunnen serveren.	EDV	B		

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	Blz.
	Waters, limonades, frisdranken Bieren: lage, hoge gisting Wijnen: rode en witte wijnen, schuimwijnen			<b>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b> Hoofdstukken 11 en 12: dienst van de wijn / van de koude dranken en bieren	147-167
<i>DIENST VAN EEN MENU</i>					
36	<b>De werkzaamheden efficiënt kunnen organiseren, rekening houdend met de verscheidenheid van de opdrachten.</b>	EDV	B		
37	<b>De klant correct kunnen informeren over het gebruik van het materieel.</b>	EDV	B		
38	<b>De gerechten correct kunnen serveren en de juiste technieken van de versnijding en zaalbereidingen kunnen toepassen.</b>	EDV	B		
	Versnijden en/of afwerken en/of serveren De juiste porties respecteren bij het serveren en de juiste garnituren bijserveren. Technieken: o.a. fileren, dressereren, versnijden			<b>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b> Hoofdstukken 8 en 9: versnijdinge- en fileertechnieken / zaalbereidingen	85-135
39	<b>De techniek van het flamberen kunnen toepassen.</b>	EDV	B		
	Flamberen o.a. flensjes, fruit, vlees en gevogelte				
40	<b>Uitgaande van de verschillende kaassoorten een eenvoudige kaasplank kunnen samenstellen.</b>	EDV	B		
	Presenteren Versnijden Dresseren Bedienen			<b>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b> Hoofdstuk 10: het aankopen, bewaren en versnijden van kaas	139-143

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	Blz.
<b>41</b>	<b>Rookwaren op correcte wijze kunnen aanbieden.</b>	<b>EDV</b>	<b>B</b>		
	Verschillende soorten sigaren presenteren Sigaren aansteken			<b>Wie doet wat in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b> Hoofdstuk 7: rookwaren	67-72
<b>42</b>	<b>Koffie en thee/infusies correct kunnen serveren.</b>	<b>EDV</b>	<b>B</b>		
	Koffie Thee/infusies Variëteiten en garnituren			<b>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b> Hoofdstuk 15: dienst van warme dranken	205-213



**PV PRAKTIJK HOTEL**

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	Blz.
<i>ONTHAAL EN OMGANG MET GASTEN</i>					
<b>43</b>	<b>De verschillende taken van het baliewerk kunnen waarnemen.</b>	<b>EDV</b>	<b>B</b>		
	O.a. - onthaal - administratieve taken - telefoondienst - reserveringen			<b>Wat is hotel 2<sup>de</sup> druk</b> Hoofdstukken 3 – 9: front office / reserveren in een hotel /onthaal, verblijf, vertrek van de hotelgast Hoofdstuk 10: de soorten kamers	61-112  115-120
<b>44</b>	<b>Vlot met gasten kunnen omgaan en een klantenbinding kunnen onderhouden.</b>	<b>EDV</b>	<b>B</b>		
	O.a. - onthaal - gasten inschrijven ( check in) - gasten informeren - gasten uitschrijven (check out) - klachtenbehandeling				
<b>45</b>	<b>De taken van de verschillende afdelingen binnen een hotel kunnen uitvoeren.</b>	<b>EDV</b>	<b>B</b>		

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	Blz.
	Organiseren van o.a. seminaries, banketten, restaurant, ontbijt(buffet), ontbijt op kamer, (mini)bar, bediening op de kamer (roomservice), minibar			<b>Wat is hotel 2<sup>de</sup> druk</b> Hoofdstuk 2: departementen in een hotel Hoofdstuk 13: de organisatie van bijeenkomsten	47-57 139-160