

## Leerplan vvkso 2000/030 – tweede graad ‘Hotel tso’

### KEUKEN-, RESTAURANT- EN HOTELTECHNOLOGIE

Leerplandoelstellingen	Leerinhouden	Handboeken MJP	blz.
<p><b>3.1 Uitrusting en organisatie</b></p> <p><b>3.1.1 Keuken</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Op basis van de eigen praktijkervaring de persoonlijke uitrusting beschrijven in functie van gebruik en onderhoud.</li> <li>- Het begrip keukenbrigade omschrijven. De specifieke taken en functies opsommen en de onderlinge relaties/samenwerking beschrijven. <b>(U)</b></li> <li>- De voor- en nadelen van het werken met een keukenbrigade opnoemen. <b>(U)</b></li> <li>- De algemene kenmerken van een keuken opsommen.</li> <li>- De organisatie van een keuken beschrijven en verklaren in functie van een efficiënte werking.</li> <li>- De indeling van een keuken beschrijven en verklaren in functie van de organisatie.</li> </ul>	<p><b>4.1 Uitrusting en organisatie</b></p> <p><b>4.1.1 Keuken</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- persoonlijke uitrusting (zie ook Praktijk)</li> <li>- de keukenbrigade <b>(U)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>terminologie</li> <li>specifieke taken en functies/opdrachten</li> <li>werking: voor- en nadelen</li> </ul> </li> <li>- algemene kenmerken/aspecten van de keuken           <ul style="list-style-type: none"> <li>soorten: restaurantkeuken, grootkeuken, hotelkeuken, catering, kantine ...</li> <li>ligging</li> <li>indeling</li> </ul> </li> </ul> <p>toe te passen op de restaurantkeuken en in uitbreiding gebruikte materialen vergelijken met een ander type organisatie</p>	<p><b>Wie doet wat in elke keuken 2<sup>de</sup> druk</b></p> <p>2.2 de keukenbrigade</p> <p>2.2.3 de keukenbrigade: kledij</p> <p>2.3 infrastructuur van een keuken</p> <p><b>Wie doet wat in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b></p> <p>2.1 horecabedrijven met uitsluitend eet- en drankgelegenheid</p> <p><b>Wie doet wat in elke keuken 2<sup>de</sup> druk</b></p> <p>2.4.3 de keukenapparatuur</p> <p>2.4.4 het keukenmaterieel</p>	<p>37 – 42</p> <p>42 - 49</p> <p>17 – 21</p> <p>51 – 116</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- De gebruikte materialen in de keuken benoemen en herkennen en verklaren in functie van het gebruik en de aspecten van veiligheid en hygiëne.</li> <li>- Het groot materiaal in de keuken opsommen en correct benoemen.</li> <li>- De situering van het groot materiaal verklaren in functie van de werking en de organisatie.</li> <li>- De functie van de verschillende soorten en onderverdelingen van het groot materiaal in de keuken omschrijven (werktafels, fornuizen, ovens, frituren, koelingen, warmhoudtafels, kasten, snijmachines ...).</li> <li>- Het correct gebruik van het groot materiaal in de keuken omschrijven (werktafels, fornuizen, ovens, frituren, koelingen, warmhoudtafels, kasten, snijmachines ...).</li> <li>- Relatie kunnen leggen tussen het gebruik van het grootmateriaal in de keuken en de aspecten van veiligheid en hygiëne zoals ze in het vak TV Veiligheid en hygiëne worden behandeld. *</li> <li>- Het klein materiaal in de keuken opsommen en correct benoemen.</li> <li>- De situering van het klein materiaal verklaren in functie van de werking en de organisatie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- groot materiaal: werktafels, fornuizen, ovens, frituren, koeling, warmhoudtafels, kasten, snijmachines, ... bespreking van terminologie soorten onderhoud en hygiëne functies gebruik en veiligheid</li> <li>- klein materiaal: messen, lepels, snijplanken, bakpannen, kookpannen, zeven ... bespreking van soorten terminologie onderhoud en hygiëne functies gebruik en veiligheid</li> </ul>	<p>2.8 algemene veiligheid in een horecabedrijf</p>	<p>140 – 145</p>
--	---	---	------------------

<ul style="list-style-type: none"> <li>- De functie van de verschillende soorten en onderverdelingen van het klein materiaal in de keuken omschrijven (messen, lepels, pannen, potten, zeven, snijplanken ...).</li> <li>- Het correct gebruik van het klein materiaal in de keuken omschrijven (messen, lepels, pannen, potten, zeven, snijplanken...).</li> </ul> <p>Relatie kunnen leggen tussen het gebruik van het klein materiaal in de keuken en de aspecten van veiligheid en hygiëne zoals ze in het vak TV Veiligheid en hygiëne worden behandeld.</p>			
<p><b>3.1.2 Restaurant</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De persoonlijke uitrusting in het restaurant beschrijven in functie van gebruik en onderhoud.</li> <li>- Het begrip restaurantbrigade omschrijven. De specifieke taken en functies opsommen en de onderlinge relaties/samenwerking beschrijven. <b>(U)</b></li> <li>- De voor- en nadelen van het werken met een restaurantbrigade opnoemen. <b>(U)</b></li> <li>- De algemene kenmerken van een restaurant opsommen.</li> <li>- De organisatie van een restaurant beschrijven en verklaren in functie van een efficiënte werking.</li> <li>- De indeling van een restaurant beschrijven en verklaren in functie van de organisatie.</li> </ul>	<p><b>4.1.2 Restaurant</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- persoonlijke uitrusting (verwijzen naar Praktijk)</li> <li>- de restaurantbrigade <b>(U)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>terminologie</li> <li>specifieke taken en functies/opdrachten</li> <li>werking: voor- en nadelen</li> </ul> </li> <li>- algemene kenmerken/aspecten van het restaurant: receptie, restaurant/eetruimte, bar, office <ul style="list-style-type: none"> <li>soorten restaurants</li> <li>ligging ten opzichte van de keuken</li> <li>indeling</li> <li>gebruikte materialen</li> <li>organisatie</li> </ul> </li> <li>- het restaurantmateriaal: tafels, stoelen, toontafel, diensttafel, rollend materiaal, linnen, porselein, glazen, bestek, zout/peper/oliestel bespreking van</li> </ul>	<p><b>Wie doet wat in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b></p> <p>8.6-7 de restaurantdienst, werkuniformen</p> <p>3.7 infrastructuur van een restaurant</p> <p><b>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b></p> <p>Hoofdstuk 1 serveer- en restaurant-materiaal</p>	<p>92 – 102</p> <p>39 – 42</p> <p>11 – 31</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- De gebruikte materialen in het restaurant benoemen en herkennen en verklaren in functie van het gebruik en de aspecten van veiligheid en hygiëne.</li> <li>- Het materiaal in het restaurant opsommen en correct benoemen.</li> <li>- De situering van het restaurantmateriaal verklaren in functie van de werking en de organisatie.</li> <li>- De functie van de verschillende soorten en onderverdelingen van het materiaal in het restaurant omschrijven (soorten tafels en stoelen, rollend materiaal, linnen, porselein, glazen, bestek ...).</li> <li>- Het correct gebruik van restaurantmateriaal omschrijven.</li> <li>- Relatie kunnen leggen tussen het gebruik van het restaurantmateriaal en de aspecten van veiligheid en hygiëne zoals ze in het vak TV Veiligheid en hygiëne worden behandeld.</li> </ul>	<p>soorten en terminologie plaatsing gebruik en veiligheid onderhoud en hygiëne</p>		
<p><b>3.1.3 Hotel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De belangrijkste soorten hotels in functie van grootte en doelgroep noemen.</li> <li>- De belangrijkste diensten en functies/faciliteiten in de belangrijkste soorten hotels noemen.</li> </ul>	<p><b>4.1.3 Hotel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- soorten hotels kleine zelfstandige hotels/hotelketens zakenhotels/toeristische hotels</li> <li>- algemene organisatie van een hotel organigram</li> </ul>	<p><b>Wat is hotel 3<sup>de</sup> druk</b> Hoofdstuk 2 hotel- en uitbatingsvormen  Hoofdstuk 3 departementen in het hotel 3.1 3.2</p>	<p>13 – 27  29 – 36  67 – 74</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- De werking van een hotelreceptie omschrijven en de belangrijkste functies noemen.</li> <li>- Het begrip housekeeping omschrijven. Housekeeping situeren in het geheel van het hotel. De werking en organisatie beschrijven.</li> <li>- Het begrip roomservice omschrijven. Roomservice situeren in het geheel van het hotel. De werking en organisatie beschrijven.</li> </ul>	<p>diensten en functies (bar, lobby, restaurant, keuken, ontbijtzaal ...)</p> <p>soorten kamers faciliteiten</p> <p>receptie functies elementaire apparatuur</p> <p>housekeeping omschrijving functies</p> <p>roomservice omschrijving functies</p>	<p>Hoofdstuk 5 de soorten kamers</p> <p>Hoofdstuk 4 het frontoffice</p> <p>Hoofdstuk 12 housekeeping</p>	<p>43 – 66</p> <p>131 -138</p>
<p><b>3.2 Basisgrondstoffen</b></p> <p><b>3.2.1 Keuken</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De basisgrondstoffen in de keuken noemen.</li> <li>- De juiste benaming van de basisgrondstoffen kennen en gebruiken.</li> <li>- De basisgrondstoffen herkennen en juist benoemen.</li> <li>- Aangeven welke technieken gebruikt worden bij de bewerking van de diverse basisgrondstoffen in functie van het afgewerkte product.</li> </ul>	<p><b>4.2 Basisgrondstoffen</b></p> <p><b>4.2.1 Keuken</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bespreking van soorten herkennen terminologie smaak <b>(U)</b> voedingswaarde <b>(U)</b> seizoen- en marktaanbod prijs mogelijke toepassingen en gebruiksmogelijkheden toe te passen op: groenten, aardappelen, vissoorten, vleessoorten, gevogelte, fruit, deegwaren, boter, melk, eieren</li> </ul>	<p><b>Wat verwerk je in de keuken 3<sup>de</sup> druk</b></p> <p><b>Deel 1</b> Hoofdstukken 3 tot 5: o.a. voedingswaarde Hoofdstuk 10 aspecten van de smaak</p> <p><b>Deel 3</b></p> <p><i>Selectie uit:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoofdstuk 4 groenten</li> <li>• Hoofdstuk 8 de aardappelen</li> <li>• Hoofdstuk 9 de vissen</li> <li>• Hoofdstuk 10 het vlees</li> <li>• Hoofdstuk 12 het gevogelte</li> <li>• Hoofdstuk 7 het fruit</li> </ul>	<p>27 – 36 57 – 61</p> <p>133 – 158</p> <p>221 – 225</p> <p>227 – 250</p> <p>267 – 284</p> <p>307 – 314</p> <p>199 – 225</p> <p>127 – 132</p> <p>171 – 181</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Het verwerkingsproces/productieproces beschrijven en verklaren in functie van het te gebruiken materiaal en kook- en baktijden.</li> <li>- Op basis van toegepaste wetenschappelijke gegevens verklaren waarom een bepaalde snijtechniek moet gebruikt worden.</li> <li>- Op basis van toegepaste wetenschappelijke gegevens verklaren waarom een bepaalde soort pot/pan ... moet gebruikt worden.</li> <li>- Op basis van toegepaste wetenschappelijke gegevens verklaren wat de invloed is van kook- en baktijden bij het productieproces en wat er gebeurt bij niet respecteren van kook- en baktijden.</li> <li>- Soorten fonds opnoemen en het gebruik ervan bepalen en verklaren.</li> <li>- Soorten basissausen opnoemen en het gebruik ervan bepalen en verklaren.</li> <li>- Soorten roux opnoemen en het gebruik ervan bepalen en verklaren.</li> <li>- Soorten samengestelde boters opnoemen en het gebruik ervan bepalen en verklaren.</li> <li>- Aspecten van veiligheid en hygiëne bij de behandeling van grondstoffen noemen en verklaren (zie ook TV Veiligheid en hygiëne).</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Hoofdstuk 3 de eieren</li> <li>● Hoofdstuk 5 granen en meelspijzen</li> <li>● Hoofdstuk 2 de zuivelproducten</li> </ul>	<p>113 - 124</p>
--	--	--	------------------

<ul style="list-style-type: none"> <li>- De voedingswaarde van de basisgrondstoffen aangeven.</li> </ul>			
<p><b>3.2.2 Restaurant</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Het gebruik van een bestelbon beschrijven en verklaren.</li> <li>- De meest voorkomende kruiden die in de zaal/op tafel voorkomen noemen en hun plaats aangeven.</li> <li>- Algemene indeling van de dranken noemen en verklaren in functie van oorsprong en samenstelling.</li> <li>- Het begrip aperitief omschrijven en de belangrijkste aperitieven noemen en herkennen.</li> <li>- De belangrijkste soorten en grote onderverdelingen van de dranken noemen en herkennen.</li> <li>- Aspecten van veiligheid en hygiëne bij de behandeling van grondstoffen noemen en verklaren (zie ook TV Veiligheid en hygiëne).</li> </ul>	<p><b>4.2.2 Restaurant</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de bestelbon</li> <li>- de rekening</li> <li>- condimenten: peper, zout, olie</li> <li>- dranken <ul style="list-style-type: none"> <li>algemene indeling <ul style="list-style-type: none"> <li>warme dranken/koude dranken</li> <li>alcoholische/niet-alcoholische</li> </ul> </li> <li>bespreking van <ul style="list-style-type: none"> <li>uitzicht</li> <li>verpakking</li> <li>geur</li> <li>smaak</li> <li>gebruik en toepassingen</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>- brood (<b>U</b>) <ul style="list-style-type: none"> <li>soorten</li> <li>functie</li> </ul> </li> <li>- koekjes/pralines (<b>U</b>)</li> </ul> <p><u>Nota:</u> bewaren en verpakken van grondstoffen: zie TV Veiligheid en hygiëne en PV Praktijk</p>	<p><b>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoofdstuk 7.1 de bestelbon</li> </ul> <p><b>+ eigen invulling conform de werking van de school</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoofdstuk 12 dienst van koude dranken en bieren</li> <li>• Hoofdstuk 15 dienst van warme dranken</li> <li>• Hoofdstuk 11 dienst van de wijn</li> </ul> <p><b>Wijnen en dranken: de basis 3<sup>de</sup> druk</b></p> <p><i>Beperkte selectie uit:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoofdstuk 3 hoe wordt wijn gemaakt?</li> <li>• Hoofdstuk 4 overzicht belangrijke wijnlanden</li> <li>• Hoofdstuk 5 wereldwijde druivensoorten</li> <li>• Hoofdstuk 6 wijnen presenteren en bedienen</li> <li>• Hoofdstuk 7 niet-alcoholische dranken</li> <li>• Hoofdstuk 8.1 bier</li> </ul>	<p>73 – 75</p> <p>161 – 168</p> <p>205 – 214</p> <p>147 – 158</p> <p>37 – 47</p> <p>51 – 81</p> <p>85 – 96</p> <p>99 – 105</p> <p>109 – 146</p> <p>149 – 170</p>
<p><b>3.3 Basistechnieken en -bereidingen</b></p>	<p><b>4.3 Basistechnieken en -bereidingen</b></p>	<p><b>Wie doet wat in elke keuken 2<sup>de</sup> druk</b></p>	

<p><b>3.3.1 Keuken</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De basisversnijdingen opnoemen en het gebruik ervan verklaren.</li> <li>- De belangrijkste kooktechnieken noemen en het gebruik op toegepaste wetenschappelijke basis verklaren. (koken, bakken, braden, pocheren, frituren).</li> <li>- De belangrijkste aardappelbereidingen noemen en correct benoemen. Van de basisbereidingstechnieken voor aardappelbereidingen verantwoorden waarom een bepaalde werkwijze wordt gevolgd, rekening houdende met de grondstof en het eindproduct.</li> <li>- De belangrijkste soepen opnoemen en correct benoemen. Van de basisbereidingstechnieken voor soepen verantwoorden waarom een bepaalde werkwijze wordt gevolgd, rekening houdende met de grondstof en het eindproduct.</li> <li>- De belangrijkste groentebereidingen opnoemen en correct benoemen. Van de basisbereidingstechnieken voor groentebereidingen verantwoorden waarom een bepaalde werkwijze wordt gevolgd, rekening houdende met de grondstof en het eindproduct.</li> <li>- De belangrijkste deegwarenbereidingen opnoemen en correct benoemen. Van de basisbereidingstechnieken voor deegwarenbereidingen verantwoorden</li> </ul>	<p><b>4.3.1 Keuken</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- organisatie van de werkzaamheden te gebruiken materiaal te gebruiken grondstoffen basisregels ergonomie</li> <li>- voorbereidende werkzaamheden reinigen van groenten functie werkwijze versnijden van groenten: met mes, uithaallepel ... brunoise, mirepoix, julienne, matignon ... omschrijving werkwijze functie</li> <li>- basisbereidingen fonds: blanke, bruine fond, gevogeltesfond, groentefond, visfumet ... basissausen: mayonaise, tomatensaus, bechamel, velouté, Hollandse saus, béarnaise .... rous samengestelde boters soorten omschrijving werkwijze functie/gebruik</li> <li>- basisbereidingstechnieken: reinigen, versnijden, koken, bakken, braden, pocheren, frituren, roosteren (<b>U</b>) omschrijving werkwijze functie</li> </ul>	<p>Zie onder 4.1.1</p> <p>2.9 Ergonomie</p> <p><b>Hoe werk je in de keuken 3<sup>de</sup> druk</b></p> <p><b>Deel 1</b> versnijdingen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoofdstuk 2 versnijden van groenten</li> <li>• Hoofdstuk 3 versnijden van aardappelen</li> </ul> <p><b>Deel 2</b> voorbereidingen en basissen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoofdstuk 1 mirepoix en bouquets</li> <li>• Hoofdstuk 2 basisfonds</li> <li>• Hoofdstukken 5 en 6 warme en koude basissausen en hun afleidingen</li> <li>• Hoofdstuk 4 bindmiddelen</li> <li>• Hoofdstuk 7 de samengestelde boters</li> </ul> <p><b>Deel 3</b> bereidingen</p> <p><i>Selectie uit:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoofdstuk 2 aardappelbereidingen</li> <li>• Hoofdstuk 4 de soepen</li> <li>• Hoofdstuk 5 basisbereidingen van groenten</li> <li>• Hoofdstuk 2 bereidingen van rijst, deegwaren en granen</li> <li>• Hoofdstuk 3 de eieren en hun basisbereidingen</li> <li>• Hoofdstuk 7 basisbereidingen van vis</li> <li>• Hoofdstuk 8 basisbereidingen vlees, gevogelte</li> <li>• Hoofdstuk 10 basisbereidingen van fruit</li> <li>• Hoofdstuk 11 paneren</li> </ul>	<p>9 – 14</p> <p>15 – 32</p> <p>33 – 46</p> <p>49 – 50</p> <p>51 – 60</p> <p>71 – 82</p> <p>65 – 70</p> <p>85 – 88</p> <p>95 – 105</p> <p>117 – 134</p> <p>135 -145</p> <p>105 – 110</p> <p>111 – 116</p> <p>151 – 161</p> <p>162 – 174</p> <p>183 – 189</p> <p>191 – 195</p>
--	--	--	---



<p>waarom een bepaalde werkwijze wordt gevolgd, rekening houdende met de grondstof en het eindproduct.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De belangrijkste eierbereidingen opnoemen en correct benoemen. Van de basisbereidingstechnieken voor eierbereidingen verantwoordend waarom een bepaalde werkwijze wordt gevolgd, rekening houdende met de grondstof en het eindproduct.</li> <li>- De elementaire smaakkenmerken van de basisgrondstoffen omschrijven.</li> <li>- Invloed van bereidingstechnieken en methoden op de voedingswaarde bepalen en verklaren op basis van toegepast-wetenschappelijke gegevens.</li> <li>- De belangrijkste ergonomische voorwaarden bij het werk in de keuken noemen en verklaren.</li> </ul>	<p>bak- en kooktijden invloed van de bereidingstechnieken op de voedingswaarde toepassingen op aardappelen, groenten, fruit, vlees, vis, gevogelte, melk, eieren ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- belangrijkste aardappelbereidingen</li> <li>- belangrijkste soepen</li> <li>- belangrijkste groentebereidingen</li> <li>- belangrijkste deegwarenbereidingen</li> <li>- belangrijkste eierbereidingen <ul style="list-style-type: none"> <li>soorten/terminologie</li> <li>bereidingswijze</li> <li>grondstoffen</li> <li>versnijding</li> <li>volgorde van de handelingen</li> <li>kook- en baktijden</li> <li>bepaling</li> <li>vaststelling</li> <li>verklaring</li> <li>toepassingen <ul style="list-style-type: none"> <li>noemen</li> <li>verklaren</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<p><i>(de verschillende bereidingstechnieken maken deel uit van de recepturen in het handboek)</i></p>	
<p><b>3.3.2 Restaurant</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Het werken met een bestelbon beschrijven en verklaren.</li> <li>- Een bestelbon opmaken rekening houdend met de menuregels.</li> <li>- De voorbereidende werkzaamheden in het restaurant opnoemen.</li> <li>- Het begrip mastiek definiëren en verklaren.</li> </ul>	<p><b>4.3.2 Restaurant</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- werkzaamheden in het restaurant te gebruiken materiaal te gebruiken grondstoffen basisregels ergonomie</li> <li>- mastiek: glazen, porselein, bestek bepaling noodzaak werkwijze</li> <li>- dekken van een tafel: tafellinnen, servetten, porselein, glazen, bestek</li> </ul>	<p><b>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoofdstuk 1 serveer- en restaurant-materiaal 35 - 46</li> <li>• Hoofdstukken 2 en 3 mastiek en mise-en-place 49 – 55</li> <li>• Hoofdstuk 4 het opdekken van een tafel 83 – 86</li> </ul> <p><b>Wie doet wat in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b> 8.4.1 en 8.4.2 ergonomie</p>	<p>11 – 31</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- De basisregels voor het dekken van een tafel opnoemen.</li> <li>- Basisregels van ontvangst van gasten opnoemen.</li> <li>- De verschillende soorten diensten opnoemen en de werkwijze beschrijven en elementair verklaren.</li> <li>- Het begrip menuleer omschrijven.</li> <li>- De basisregels van menuleer opnoemen.</li> <li>- Voedingswaarde, seizoengebondenheid, marktaanbod, prijsbepaling met elkaar in verband brengen in functie van een eenvoudig menu.</li> <li>- Correcte terminologie in menuleer hanteren, dit wil zeggen de juiste benaming van gerechten kennen en gerechten correct benoemen.</li> <li>- Basiszaalbereidingen en -versnijdingen noemen en de werkwijze beschrijven. <b>(U)</b></li> <li>- Invloed van bereidingstechnieken en methoden op de voedingswaarde bepalen en verklaren op basis van toegepast-wetenschappelijke gegevens. <b>(U)</b></li> <li>- De voorbereidende werkzaamheden in het restaurant opnoemen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>soorten</li> <li>vorm</li> <li>materiaal</li> <li>gebruik</li> <li>toepassingen</li> <li>- ontvangst van klanten <ul style="list-style-type: none"> <li>begroeting</li> <li>regels van gastvrijheid en voorkomendheid</li> <li>begeleiden naar de tafel</li> </ul> </li> <li>- de bestelbon <ul style="list-style-type: none"> <li>soorten</li> <li>voorschriften bij het invullen: basisregels van menuleer (menugeraamte, menuschema)</li> <li>informatisering</li> </ul> </li> <li>- de bediening van een tafel van vier personen en drie gangen <ul style="list-style-type: none"> <li>soorten <ul style="list-style-type: none"> <li>Russische dienst</li> <li>Franse dienst</li> <li>Engelse dienst</li> <li>het banket</li> </ul> </li> <li>inzetten</li> <li>bijserveren</li> <li>afruimen</li> <li>volgorde</li> <li>bediening van dranken</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Hoe gasten ontvangen in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoofdstuk 5 serveertechnieken</li> <li>• Hoofdstuk 6 de soorten diensten</li> <li>• Hoofdstuk 7 de bediening <ul style="list-style-type: none"> <li>7.1 bestelbon</li> </ul> </li> <li>• 8.3 etiquette in de horeca</li> <li>• 8.8 werken in het restaurant</li> </ul> <p><b>Wie doet wat in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoofdstuk 5 menuleer</li> </ul>	<p>59 – 63</p> <p>65 – 70</p> <p>71 – 82</p> <p>81 – 82</p> <p>102 – 105</p> <p>51 – 61</p>
---	---	--	---

<ul style="list-style-type: none"> <li>- De belangrijkste ergonomische voorwaarden bij het werk in het restaurant noemen.</li> </ul>			
<p><b>3.3.3 Hotel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De werking van een hotel en de onderlinge relaties/communicatielijnen tussen de verschillende diensten opnoemen.</li> <li>- Basisregels van communicatie met klanten in elementaire situaties beschrijven en verklaren en relatie leggen met de eigen functie/plaats.</li> <li>- De dienst van het ontbijt verwoorden en de soorten ontbijt opsommen.</li> <li>- Het begrip brunch omschrijven en de belangrijkste soorten en de samenstelling opnoemen.</li> <li>- De voedingswaarde van de basisgrondstoffen bij ontbijt en brunch aangeven. <b>(U)</b></li> <li>- Invloed van bereidingstechnieken en methoden bij ontbijt en brunch op de voedingswaarde bepalen en verklaren op basis van toegepast-wetenschappelijke gegevens. <b>(U)</b></li> <li>- De belangrijkste ergonomische voorwaarden bij het werk in de belangrijkste diensten van het hotel noemen.</li> </ul>	<p><b>4.3.3 Hotel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- een kamer boeken <b>(U)</b></li> <li>- begroeting en ontvangst van de gasten</li> <li>- toelichting geven over het hotel <b>(U)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>werking</li> <li>indeling</li> <li>faciliteiten</li> <li>uren</li> </ul> </li> <li>- regels van hoffelijkheid</li> <li>- communicatie met gasten <ul style="list-style-type: none"> <li>om informatie te verstrekken</li> <li>om problemen op te lossen</li> <li>om klachten op te vangen <b>(U)</b></li> </ul> </li> <li>- dienst van het ontbijt <ul style="list-style-type: none"> <li>soorten</li> <li>voedingsproducten</li> <li>dranken</li> </ul> </li> <li>- de brunch <ul style="list-style-type: none"> <li>bepaling</li> <li>samenstelling <ul style="list-style-type: none"> <li>soorten voedingsproducten en gerechten</li> <li>soorten dranken</li> </ul> </li> <li>themabrunches</li> </ul> </li> </ul> <p><u>Nota</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hygiënische behandeling van grondstoffen en producten en bewaren en verpakken van afgewerkte producten/gerechten: zie ook TV Veiligheid en hygiëne en PV Praktijk</li> </ul>	<p><b>Wat is hotel 3<sup>de</sup> druk</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoofdstuk 7 reserveren in een hotel</li> <li>• Hoofdstuk 9 onthaal van de hotelgast</li> </ul> <p><b>Wie doet wat in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 8.3 etiquette in de horeca</li> <li>• 8.8.5 omgaan met klachten</li> </ul> <p><b>Wie doet wat in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoofdstuk 9: 9.3.1 en 9.3.2 ontbijt en brunch</li> </ul>	<p>81 – 98 103 – 112</p> <p>81 111- 113</p> <p>120 – 127</p>

--	--	--	--

## VEILIGHEID EN HYGIENE

<b>Leerplandoelstellingen</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Handboeken MJP</b>	<b>blz.</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Globaal inzicht verwerven in en een overzicht geven van die elementen die bij voedselverwerking in keuken/restaurant hygiëne, veiligheid, gezondheid en milieu in het gedrang kunnen brengen.</li> <li>- Wetenschappelijke processen die aan de basis liggen van hygiëne en milieu verduidelijken en toepassen.</li> <li>- Toegepast wetenschappelijk inzicht verwerven in de processen waaraan voeding bij behandeling en bewaring onderhevig is. Vanuit dit wetenschappelijk inzicht controlesystemen begrijpen en toepassen.</li> <li>- Noodzaak van persoonlijke hygiëne verwoorden en toepassen in het algemeen en in functie van de opleiding in het bijzonder.</li> <li>- Soorten en groepen micro-organismen kennen en omschrijven in functie van bouw, vorm, grootte en vermenigvuldiging.</li> <li>- De levensvoorwaarden voor micro-organismen omschrijven en de verschillende beïnvloedende factoren noemen en hun belang aantonen.</li> </ul>	<p><b>4.1 Hygiëne</b></p> <p><b>4.1.1 Inleiding</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wat is hygiëne?</li> <li>- belang van hygiëne voor gezondheid voor veiligheid economische aspecten</li> <li>- belang van hygiënisch werken en handelen in relatie met kwaliteit van de voeding en het milieu</li> </ul>	<p><b>Wie doet wat in elke keuken 2<sup>de</sup> druk</b></p> <p>2.5.2 hygiëne op voedsel</p> <p>2.5.3 hygiëne in de keuken</p>	<p>116– 117</p> <p>118– 119</p>
	<p><b>4.1.2 De belangrijkste gevaren en hun gevolgen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fysische gevaren</li> <li>- chemische gevaren</li> <li>- biologische gevaren               <ul style="list-style-type: none"> <li>macro-organismen</li> <li>knaagdieren</li> <li>insecten en spinachtigen</li> <li>parasieten</li> <li>lintwormen, trichinen, kruipende insecten</li> <li>bestrijding:</li> </ul> </li> </ul>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Begrippen kiemgetal, delingstijd, pH-waarde omschrijven voor zover ze van invloed zijn op de hygiëneaspecten.</li> <li>- Noodzakelijke aanwezigheid van bepaalde schimmels, gisten en bacteriën met voorbeelden kunnen aantonen.</li> <li>- Basisprincipes van hygiëne-eisen <ul style="list-style-type: none"> <li>· in de keuken,</li> <li>· in het restaurant en in het hotel,</li> <li>· met betrekking tot voedingsmiddelen,</li> <li>· met betrekking tot persoonlijke hygiëne,</li> <li>· met betrekking tot de watervoorziening,</li> <li>· met betrekking tot voedingsafval verwoorden, zowel vanuit theoretisch als praktisch oogpunt.</li> </ul> </li> <li>- Basisprincipes van voedingsmiddelenhygiëne bij transport, opslag, bewaring en distributie noemen, zowel vanuit theoretisch als praktisch oogpunt.</li> <li>- De belangrijkste bewaarmethoden (koelen, diepvriezen, drogen ...) opsommen en kort omschrijven.</li> <li>- De relatie leggen tussen bewaarmethoden en levensvoorwaarden voor micro-organismen.</li> <li>- In een schematisch overzicht de invloed van enkele bewaarmethoden op de micro-organismen voorstellen (doden, inactiveren, elimineren).</li> </ul>	<p style="text-align: center;">preventieve maatregelen hygiënische maatregelen maatregelen tijdens opslag bouwtechnische maatregelen</p> <p>micro-organismen functies delingstijd bederfverwekkende micro-organismen ziekteverwekkende micro-organismen micro-organismen die een positieve functie hebben bij het tot stand komen van bepaalde voedingsmiddelen zoals bijvoorbeeld: melkzuurbacteriën schimmelkazen broodgist alcoholische gisting bij wijn, bier ...</p> <p>ideale levensvoorwaarden voor micro-organismen: water, voeding, temperatuur, zuurstof, zuurtegraad opgeloste stoffen afwezigheid van giftige stoffen afwezigheid van schadelijke stoffen</p> <p>soorten schimmels gisten bacteriën: sporenvormende bacteriën toxinevormende bacteriën</p>		
---	--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preventieve maatregelen voor veiligheid en hygiëne opnoemen, zowel vanuit de persoonlijke situatie als vanuit de arbeidssituatie.</li> </ul>	<p>bederfveroorzakende bacteriën zoals bijvoorbeeld melkzuurbacteriën ... ziekteverwekkende bacteriën zoals bijvoorbeeld salmonella ...</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bij ongevallen de belangrijkste procedures in functie van gezondheid en veiligheid kennen en toepassen.</li> <li>- Basisinformatie en documentatie (naslagwerken, tijdschriften, vakliteratuur) inzake veiligheid, hygiëne, milieu en gezondheid kennen en kunnen raadplegen.</li> <li>- De meest voorkomende fouten en tekortkomingen inzake <ul style="list-style-type: none"> <li>· veiligheid,</li> <li>· hygiëne,</li> <li>· gezondheid,</li> <li>· milieu</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>4.1.3 Persoonlijke hygiëne</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de huid snij- en brandwonden en huidinfecties allergieën</li> <li>- de handen nagelverzorging</li> <li>- neus en mond verkoudheden en infecties</li> <li>- voeten</li> <li>- haar</li> <li>- kleding</li> <li>- make-up, sieraden en parfum</li> </ul>	<p><b>Wie doet wat in elke keuken 2<sup>de</sup> druk</b></p> <p>2.2.3 de keukenbrigade: kledij 2.5.1 persoonlijke hygiëne</p> <p><b>Wie doet wat in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b></p> <p>8.2.3 de persoonlijke hygiëne van de gastheer/gastvrouw</p>	<p>41 – 42 116 78 – 81</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- noemen, verklaren, beheersen en verhelpen.</li> <li>- De principes van onderhoud van groot en klein materiaal kennen en beheersen.</li> <li>- De principes van afvalverwerking en sortering kennen en verklaren in functie van de dagelijkse activiteit.</li> <li>- Het verantwoord gebruik van reinigings-, onderhouds- en ontsmettingsproducten kennen.</li> <li>- De factoren die het reinigingsproces beïnvloeden opnoemen en omschrijven.</li> </ul>	<p><b>4.1.4 Voedingsmiddelenhygiëne</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- algemeen overzicht van bewaarmethoden voor voedingsmiddelen</li> <li>- relatie bewaarmethoden - levensvoorwaarden</li> <li>- uitwerken van bewaarmethoden</li> <li>- onderhoud van apparatuur, werkinstrumenten</li> <li>- onderhoud van (werk)ruimten bij opslag, transport, distributie, voorbereiding, verwerking, bewaren bij restverwerking bij afvalverwerking, opslag, verpakking bij koeling, invriezen</li> </ul>	<p><b>Wat verwerk je in de keuken 3<sup>de</sup> druk</b></p> <p><b>Deel 2</b></p> <p>Hoofdstuk 3 bewaren van voedingsmiddelen Hoofdstuk 4 verpakking en etikettering</p> <p><b>Wie doet wat in elke keuken 2<sup>de</sup> druk</b></p> <p>2.5.2.4 de koeltemperaturen bij stockering</p> <p><b>+ eigen invulling conform de werking van de school</b></p>	<p>89 – 92 93 – 96 117 – 119</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Voor een aantal reinigingsmethoden het relatieve belang van de diverse factoren aantonen.</li> <li>- De gepaste reinigingsmethode kiezen in functie van de aard en de graad van de vervuiling.</li> <li>- Desinfecteren omschrijven als een manier om microbiëel vuil te verwijderen.</li> <li>- Een beperkt aantal desinfecterende middelen opsommen.</li> <li>- De maatregelen en mogelijkheden kennen ter bevordering van hygiëne en veiligheid (onderhoudsfirmas ...).</li> <li>- Apparatuur, toestellen en materialen kennen in functie van hygiëne, onderhoud en veiligheid zowel voor het dagelijks onderhoud als de werking. Verband leggen tussen gebruik en onderhoud.</li> <li>- De eigen verantwoordelijkheid bepalen inzake hygiëne, gezondheid, veiligheid.</li> </ul>	<p><b>4.1.5 Hygiëne-eisen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hygiëne-eisen voor de ruimten waar voedsel wordt bereid/verwerkt/behandeld (gebruikte materialen, onderhoudsvoorschriften) <ul style="list-style-type: none"> <li>vloeren, wanden, plafonds, deuren, ramen</li> <li>verlichting, verluchting</li> <li>leidingen</li> <li>kleedruimten en sanitaire voorzieningen</li> <li>aanrechten en werkbanken</li> <li>apparatuur en materiaal</li> <li>opslagruimten</li> <li>keukens</li> <li>restaurant</li> <li>lobby</li> <li>personeelsrefter/ruimtes</li> </ul> </li> <li>hygiëne-eisen voor de werkmethodes <ul style="list-style-type: none"> <li>voorwaarste richting</li> <li>bescherming van werktafels, snijplanken</li> <li>werken met handschoenen</li> <li>verpakkingen en verpakkingsmateriaal, recipiënten</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Wie doet wat in elke keuken 2<sup>de</sup> druk</b></p> <p>2.5.3 reinigingsplan, ongediertebestrijding, afvalbeheer</p> <p><b>+ eigen invulling conform de werking van de school</b></p>	<p>118– 132</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Weten dat er een wetgeving bestaat op het vlak van veiligheid en hygiëne en overeenkomstige controlesystemen (bijvoorbeeld HACCP).</li> <li>- Elementaire begrippen over ergonomie kennen en toepassen.</li> <li>- Weten dat er (elementaire) controlelijsten bestaan en deze kunnen lezen.</li> </ul>	<p><b>4.1.6 Methodes om de hygiëne te bewaken</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aard van de vervuiling</li> <li>- keuze van reinigingsmiddelen</li> <li>- keuze van reinigingsmethoden</li> <li>- tijdsgebruik</li> <li>- reinigen en desinfecteren</li> <li>- onderhoudsplan</li> </ul>	<p><b>Wie doet wat in elke keuken 2<sup>de</sup> druk</b></p> <p>2.4.3 keukenapparatuur (technische fiches)</p> <p>2.5.3.2 reinigingsschema en -plan</p>	<p>51 – 67</p> <p>125– 131</p>

	<p>toe te passen op ruimten - apparatuur - werkmethoden</p>		
	<p><b>4.2 Milieu</b></p> <p><b>4.2.1 Algemene principes van milieuzorg</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lucht</li> <li>- water</li> <li>- bodem</li> <li>- afvalverwerking</li> </ul> <p><b>4.2.2 Productie van grondstoffen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- watervoorziening</li> <li>- meststoffen</li> <li>- verpakkingen</li> <li>- biologische producten</li> <li>- milieubelasting</li> <li>- energie- en waterverbruik</li> </ul> <p><b>4.2.3 Reiniging en reinigingsschoonmaakmiddelen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- schoonmaak- en desinfecteringsmiddelen</li> <li>- gevarensymbolen</li> <li>- opslag</li> <li>- correct gebruik</li> <li>- beïnvloedende factoren: cirkel van Sinner <ul style="list-style-type: none"> <li>tijdsfactor</li> <li>mechanische factor</li> </ul> </li> </ul>		



	<p>thermische factor chemische factor - reinigingsmethoden</p> <p><b>4.2.4 Apparatuur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- water-, gas- en elektriciteitsverbruik</li> <li>- koelvloeistoffen (<b>U</b>)</li> <li>- isolatiemateriaal (<b>U</b>)</li> <li>- levensduur</li> <li>- onderhoud</li> </ul> <p><b>4.2.5 Afval</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- afvalscheiding</li> <li>- verpakking</li> <li>- voedselafval</li> <li>- composteerbaar afval</li> <li>- recycleerbaar afval</li> <li>- klein chemisch afval</li> <li>- preventieve maatregelen</li> </ul>		
	<p><b>4.3 Veiligheid en gezondheid</b></p> <p><b>4.3.1 Persoonlijke beschermingsmiddelen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kledij</li> <li>- hoofdbescherming</li> <li>- schoeisel</li> <li>- handschoenen</li> <li>- veiligheidsbril</li> </ul> <p><b>4.3.2 Basisregels van ergonomie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- juiste werkmethoden</li> <li>- tiltechnieken</li> </ul>	<p><b>Wie doet wat in elke keuken 2<sup>de</sup> druk</b></p> <p>2.7 brandveiligheid</p> <p>2.8 algemene veiligheid in een horecabedrijf</p> <p><b>+ eigen invulling conform de werking van de school</b></p> <p><b>Wie doet wat in elke keuken 2<sup>de</sup> druk</b></p> <p>2.9 Ergonomie</p> <p><b>Wie doet wat in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b></p>	<p>134– 145</p> <p>146– 150</p>

	<p><b>4.3.3 EHBO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de EHBO-kist</li> <li>- meest voorkomende ongevallen: oorzaken hoe ongevallen voorkomen</li> <li>- eerste hulp</li> <li>- hartmassage (<b>U</b>)</li> <li>- antigifcentrum</li> <li>- breuken (<b>U</b>)</li> <li>- brandwonden</li> <li>- snijwonden</li> </ul> <p><b>4.3.4 Controlesystemen (U)</b></p>	<p>8.4.1 en 8.4.2 ergonomie</p> <p><b>Wie doet wat in elke keuken 2<sup>de</sup> druk</b> 2.10 EHBO</p> <p><b>Wie doet wat in de horeca 3<sup>de</sup> druk</b></p> <p>8.4.3 veiligheid van personeel en klanten</p>	<p>83 - 86</p> <p>150</p> <p>86 – 91</p>
--	---	--	--

## PV PRAKTIJK

Leerplandoelstellingen	Leerinhouden	Handboeken MJP	blz.
<p><b>3.1 Keuken</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaardigheid verwerven in het reinigen en versnijden van groenten op de correcte wijze en met gebruik van het juiste materiaal volgens diverse technieken en rekening houdende met de aard van de grondstof en in functie van het eindproduct.</li> <li>- De keukenfonds op de juiste wijze gebruiken en verklaren in functie van het eindproduct.</li> <li>- Vaardigheid verwerven in het bereiden van               <ul style="list-style-type: none"> <li>· basissoepen,</li> <li>· aardappelbereidingen,</li> <li>· basissausen,</li> <li>· vlees- en kipgerechten,</li> <li>· visgerechten,</li> <li>· eiergerechten,</li> <li>· rijst- en deegwaren,</li> <li>· eenvoudige koude en warme voorgerechten,</li> <li>· eenvoudige koude en warme hoofdgerechten,</li> <li>· eenvoudige nagerechten,</li> </ul>               op de correcte wijze en met gebruik van het juiste materiaal volgens diverse             </li> </ul>	<p><b>4.1 Keuken</b></p> <p><b>4.1.1 Reinigen en versnijden van courante groenten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aardappelen</li> <li>- wortelen</li> <li>- bladgroenten</li> <li>- peulvruchten</li> <li>- bloemgroenten</li> <li>- vruchtdragende groenten</li> <li>- ...</li> <li>- julienne</li> <li>- brunoise</li> <li>- paysanne</li> <li>- ciseleren</li> <li>- ...</li> </ul> <p><b>4.1.2 Gebruik van fonds</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- blanke fond</li> <li>- bruine fond</li> <li>- visfumet</li> <li>- gevogeltfond</li> <li>- groentefond</li> <li>- ...</li> </ul> <p><b>4.1.3 Bereiding van soepen</b></p>	<p><b>Hoe werk je in de keuken 3<sup>de</sup> druk</b></p> <p><b>Deel 1</b> versnijdingen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoofdstuk 2 versnijden van groenten</li> <li>• Hoofdstuk 3 versnijden van aardappelen</li> </ul> <p><b>Deel 2</b> voorbereidingen en basissen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoofdstuk 1 mirepoix en bouquets</li> <li>• Hoofdstuk 2 basisfonds</li> <li>• Hoofdstuk 4 bindmiddelen</li> </ul>	<p>9 – 14</p> <p>15 – 32 33 – 46</p> <p>49 – 50 51 – 60 65 – 70 85 – 88</p> <p>117 134</p>



<p>- Verbanden leggen naar de inhoud van de theoretisch-technische vakken.</p>	<p><b>4.1.7 Courante vissoorten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- reinigen</li> <li>- versnijden en portioneren</li> <li>- koken in kruidenbouillon</li> <li>- pocheren</li> <li>- frituren</li> <li>- bakken</li> </ul> <p><b>4.1.8 Eierbereidingen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pocheren</li> <li>- omelet bakken</li> <li>- spiegelei bakken</li> </ul> <p><b>4.1.9 Bereiding van</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- saladbar</li> <li>- eenvoudige koude en warme voorgerechten</li> <li>- eenvoudige hoofdschotels</li> <li>- eenvoudige nagerechten</li> <li>- rijst- en deegwaren</li> <li>- roux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoofdstuk 8 basisbereidingen vlees, gevogelte</li>   <li>• Hoofdstuk 7 basisbereidingen van vis</li>   <li>• Hoofdstuk 3 de eieren en hun basisbereidingen</li>   <li>• Hoofdstuk 1 aperitiefhapjes</li> </ul> <p><b>Deel 4 nagerechten</b> <b>Deel 3</b></p>	<p>151 -161</p> <p>111 -116</p> <p>91 – 94 215 -244 105 -110</p>
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoofdstuk 2 bereidingen van rijst, deegwaren en granen</li> </ul>	
<p><b>3.2 Restaurant</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaardigheid verwerven in het uitvoeren van de mastiek in het restaurant.</li> <li>- Het kader in het restaurant opstellen.</li> <li>- Vaardigheid verwerven in het dekken van een tafel en de handelingen ook kunnen verklaren.</li> <li>- Vaardigheid verwerven in het dragen van borden, bestek, glazen, kommen en schotels.</li> <li>- Een eenvoudig menu van drie gangen voor vier personen correct bedienen.</li> <li>- Gasten ontvangen en informeren over het menu.</li> <li>- De regels van gastvrijheid en hoffelijkheid bij de omgang met klanten toepassen.</li> <li>- Het werk in keuken en restaurant op een efficiënte wijze organiseren.</li> <li>- Bewust worden van de economische aspecten van de diverse activiteiten in het</li> </ul>	<p><b>4.2 Restaurant</b></p> <p><b>4.2.1 Mastiek</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bestek</li> <li>- porselein</li> <li>- glazen</li> </ul> <p><b>4.2.2 Mise en place</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- diensttafel</li> <li>- office</li> <li>- bar</li> <li>- toontafel (<b>U</b>)</li> <li>- dienstservetten</li> <li>- dienstbestek</li> <li>- schotels, kommen ...</li> <li>- kader opstellen</li> </ul> <p><b>4.2.3 Tafel dekken voor vier personen met driegangenmenu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- linnen</li> <li>- borden</li> <li>- bestek</li> <li>- glazen</li> <li>- zout, peper</li> <li>- versiering (<b>U</b>)</li> <li>- kaars</li> </ul>	<p>Zie onder vak Restauranttechnologie 3.3.2 en 4.3.2</p>	

<p>restaurant. Verband leggen tussen de economische aspecten en de eigen werkwijze.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tijdens de diverse activiteiten rekening houden met de aspecten van samenwerking en collegialiteit.</li> <li>- Mogelijkheden zien voor persoonlijke inbreng en creativiteit.</li> <li>- Verbanden leggen naar de inhouden van de theoretisch-technische vakken.</li> <li>- Het belang van een goede mise-en-place inzien.</li> <li>- Streven naar een groter beheersingsniveau en een grotere snelheid zonder afbreuk te doen aan de kwaliteit van het werk.</li> <li>- Bij de behandeling en verwerking rekening houden met aspecten van kostprijs.</li> <li>- Rekening houden met de aspecten van samenwerking in het restaurant en in relatie met de keuken.</li> <li>- Verantwoordelijkheid nemen voor het eigen werk.</li> <li>- Het eindproduct bij zaalbereidingen en -versnijdingen beoordelen in functie van de werkwijze, smaak, geur, uitzicht, presentatie. <b>(U)</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- bloemen, bloemstukje</li> <li>- menukaart</li> </ul> <p><b>4.2.4 Draagoefeningen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- borden</li> <li>- glazen</li> <li>- bestek</li> <li>- dienbladen</li> <li>- schotels</li> <li>- kommen</li> </ul> <p><b>4.2.5 De eigenlijke dienst</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ontvangst van de klanten <b>(U)</b> begroeting vestiaire etiquette, voorkomendheid, gastvrijheid begeleiden aan tafel <b>(U)</b></li> <li>- voorstellen van het menu</li> <li>- regels van volgorde</li> <li>- opnemen bestelling <b>(U)</b></li> <li>- bediening van aperitief <b>(U)</b></li> <li>- borden inzetten</li> <li>- gerechten presenteren</li> <li>- uitserveren volgens verschillende serveermethodes (Engelse dienst, Russische dienst ...)</li> <li>- bijserveren</li> <li>- drank serveren water wijn bier koffie</li> <li>- zaalbereidingen <b>(U)</b></li> <li>- zaalversnijdingen <b>(U)</b></li> </ul>		
--	--	--	--

--	--	--	--