Leerplan

OPLEIDING

Grootkeukenhulpkok

Modulair

Studiegebied
Horeca

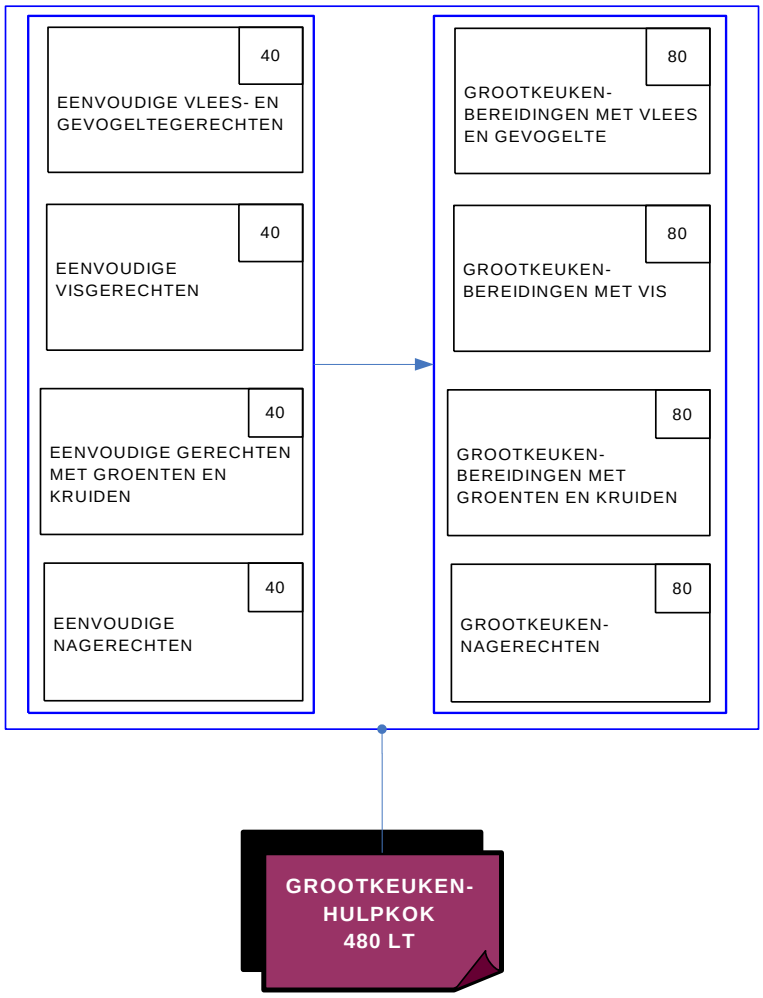
Goedkeuringscode: 2022/1723/6//D Indieningsdatum: 30 november 2021

INHOUDSTAFEL

1 Inleiding 3
1.1 Modulair traject 3
1.2 Relatie tot het opleidingsprofiel 4
1.3 Totstandkoming van het leerplan 4
2 Visie op het leren van volwassenen 5
3 Visie op de opleiding 6
4 Minimale materiële vereisten 8
5 Evaluatie van de cursisten 10
5.1 Regelgeving m.b.t. evaluatie in het volwassenenonderwijs 10
5.2 Kwaliteit van de evaluatie 10
5.3 Breed evalueren 12
6 Algemene doelstellingen van de opleiding 13
7 Leerplandoelstellingen per module 16
7.1 Module: Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten (M HR G004 – 40 lestijden) 17
7.2 Module: Eenvoudige visgerechten (M HR G005 - 40 lestijden) 22
7.3 Module: Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden (M HR G006 - 40 lestijden) 28
7.4 Module: Eenvoudige nagerechten (M HR G007 - 40 lestijden) 33
7.5 Module: Grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte (M HR 013 - 80 lestijden) 37
7.6 Module: Grootkeukenbereidingen met vis (M HR 014 - 80 lestijden) 46
7.7 Module: Grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden (M HR 015 - 80 lestijden) 54
7.8 Module: Grootkeukennagerechten (M HR 016 - 80 lestijden) 61

1 INLEIDING

1.1 MODULAIR TRAJECT



1.2 RELATIE TOT HET OPLEIDINGSPROFIEL

De opleiding **Grootkeukenhulpkok** hoort thuis in het studiegebied HORECA van het secundair volwassenenonderwijs en is modulair opgebouwd. Dit leerplan is gebaseerd op het gelijknamige opleidingsprofiel (goedkeuringsdatum BVR 02/07/2020 – B.S. 17/08/2021).

De opleiding is afgeleid van de erkende beroepskwalificatie Grootkeukenhulpkok [2019]. De beroepskwalificatie is ingeschaald op niveau 3 van de Vlaamse kwalificatiestructuur.

De opleiding **Grootkeukenhulpkok** omvat in totaal 480 lestijden en wordt bekrachtigd met het certificaat GROOTKEUKENHULPKOK.

In het opleidingsprofiel werd per module een selectie gemaakt van activiteiten en te integreren ondersteunende kennis uit de erkende beroepskwalificatie.

In dit leerplan worden per module alle activiteiten met de te integreren kenniselementen uit het opleidingsprofiel als leerplandoelstellingen opgenomen.

In het opleidingsprofiel werden ook generieke activiteitenblokken opgenomen: de leerplancommissie heeft deze generieke activiteiten verkaveld over de verschillende modules.

Attitudes worden niet afzonderlijk als dusdanig benoemd, noch in het opleidingsprofiel noch in de beroepskwalificatie waarvan het opleidingsprofiel is afgeleid. Dit leerplan gaat er van uit dat de door het beroepsveld gewenste attitudes waar nodig in de beroepskwalificatie mee in rekening zijn genomen in de formulering van de competenties.

Deze werkwijze heeft tot doel de opleiding op een competentiegerichte manier te benaderen, waarbij de focus ligt op het verwerven van competenties als zijnde een **geïntegreerd geheel van vaardigheden, kennis en attitudes**.

1.3 TOTSTANDKOMING VAN HET LEERPLAN

Dit leerplan kwam tot stand met medewerking van:

- CVO Vitant
- CVO Qrios
- CVO Groeipunt
- CVO Pro
- CVO De Verdieping
- CVO Cursa
- CVO Miras
- CVO SVG – Campus Spermalie
- CVO KISP
- CVO Creo
- CVO Brussel
- Horeca Forma Vlaanderen

2 VISIE OP HET LEREN VAN VOLWASSENEN

Centraal in deze visie staan de competentieontwikkeling en de persoonlijke groei van de cursist. Een competentie wordt omschreven als de bekwaamheid om kennis, vaardigheden en attitudes in het handelen geïntegreerd aan te wenden voor maatschappelijke activiteiten (Decreet betreffende de kwalificatiestructuur, 30 april 2009). In het hoger onderwijs worden competenties domeinspecifieke leerresultaten genoemd. Dit houdt in dat het accent niet ligt op het onderwijzen door de leerkracht, maar wel op het leren door de cursist. Louter kennisoverdracht is te vermijden, aangezien in de 21ste eeuw kennis per definitie dynamisch en oneindig is. Er is te veel kennis om ze paraat te kunnen houden. **Leren omgaan met kennis** is daarom belangrijker dan de kennis op zich.
Concreet betekent dit een combinatie van volgende elementen:

- **het ontwikkelen van competenties is een groeiproces**. Door te leren reflecteren op zijn handelen komt de cursist geleidelijk tot een verbreding, verdieping en verrijking van zijn competenties. Verbreden houdt in dat de cursist de competenties kan toepassen in verschillende en in toenemend complexe situaties. Verdieping betekent dat de cursist de competenties door toenemende bewustheid en reflectie steeds beter integreert. Verrijking tenslotte wil zeggen dat de competenties steeds meer iets van de persoon zelf worden, dat de cursist ze bewuster inzet.

- **de cursist leert in een betekenisvolle context**. Kennis, vaardigheden en houdingen dienen zoveel mogelijk geïntegreerd te worden aangeboden. De kennis moet functioneel zijn. Dit verhoogt bovendien de intrinsieke motivatie van de cursist.

- **de nadruk ligt op kennisconstructie i.p.v. op kennisreproductie** door de cursist. Niet de vraag wat iemand leert, maar wel hoe hij leert komt centraal te staan. De activiteit van de leerkracht moet vooral gericht zijn op de kwaliteit van die kennisconstructie. Zijn rol verschuift van lesgever naar begeleider van leerprocessen.

- **de cursist leert in toenemende mate de verantwoordelijkheid op te nemen voor zijn eigen ontwikkeling.** Het is belangrijk dat de cursist zoveel mogelijk sturing kan geven aan het eigen leerproces omdat hierdoor de kwaliteit verhoogt van de kennis die hij verwerft. Dit houdt in dat ook voldoende aandacht gaat naar het ontwikkelen van metacognitieve vaardigheden zoals leren leren, leren reflecteren over het eigen leerproces en ontwikkelen van het zelfstandig leervermogen.

- **het onderwijs houdt rekening met individuele verschillen tussen cursisten**. Er moeten mogelijkheden worden ingebouwd tot differentiatie op vlak van studietempo, inhoud en leerweg. Uitwerken van individueel aangepaste leertrajecten en erkennen van eerder verworven competenties krijgen hierin hun plaats.

- Daaraan gekoppeld moet een **adequate leeromgeving** gecreëerd worden. Dat is een leeromgeving die:

  - levensecht is en uitnodigt tot activiteit, d.w.z. zoveel mogelijk aansluit bij de realiteit om de betrokkenheid van de cursist te verhogen;

  - naast cognitieve inhouden ook vaardigheden en attitudes betrekt in het leerproces;

  - rekening houdt met de leerstijl van de cursist. De manier van leren is bepalend voor de kwaliteit van de opgedane kennis, inzichten en vaardigheden. Uit de confrontatie met andere leerstijlen ontwikkelt de cursist een eigen leerstijl;

  - het zelfgestuurd leren stimuleert door de cursist aan te moedigen en te ondersteunen om op een actieve wijze tot kennisconstructie te komen en te reflecteren over zijn leerproces;

  - zorgt dat de cursist systematisch het besef van eigen bekwaamheid ontwikkelt door het regelmatig geven van feedback en het leren reflecteren.

Elk centrum bepaalt zelf hoe het competentie-ontwikkelend onderwijs invult.

3 VISIE OP DE OPLEIDING

Finaliteit

De finaliteit van de opleiding Grootkeukenhulpkok is uitdrukkelijk beroepsgericht. De beroepsgerichte finaliteit vormt de essentie en is bepalend voor de methodologische en didactische aanpak van deze opleiding.

Cursisten kunnen de meest uiteenlopende **beweegredenen** hebben om de opleiding aan te vatten, gaande van een louter persoonlijk ontwikkelingsperspectief tot en met de intentie om in het beroep te stappen, zich in bepaalde beroepsbekwaamheden te vervolmaken of een eigen zaak te starten. Het initieel perspectief van de cursisten kan in de loop van de opleiding of van de verdere levensloop trouwens ook wijzigen. Ongeacht of een cursist de opleiding volgt om louter persoonlijke dan wel beroepsgerichte redenen, zal de opleiding steeds vorm krijgen vanuit **een professionele benadering**. Dit houdt in dat elke cursist dezelfde competenties dient te bereiken en hetzelfde afsprakenkader dient na te leven. Een cursist die het **certificaattraject** afwerkt in het volwassenenonderwijs heeft een goede basisopleiding meegekregen en kan in de praktijk doorgroeien tot een ervaren, professionele vakman/-vrouw.

Bijzondere aandacht

Doorheen de hele opleiding en in alle modules wordt in deze opleiding bijzondere aandacht besteed aan

- Voedselveiligheid en hygiëne: aandacht omtrent temperatuurbeheersing, kennis van allergenen en het belang van een goede etikettering zijn essentieel.
- Veiligheid: cursisten dienen op elk moment gewezen te worden op het veilig gebruik van toestellen en gereedschap, niet alleen in hun eigen belang, maar ook in het belang van hun mede-cursisten. Toestellen worden pas gebruikt nadat de correcte gebruiksaanwijzing werd uitgelegd.
- Ergonomisch werken: er dient voldoende aandacht te worden geschonken aan het correct ergonomisch tillen en verplaatsen van lasten (grondstoffen, degen, materiaal,…).
- Correcte beroepsattitude: o.a. respect voor materialen en grondstoffen, respect voor medecursisten en leerkrachten, samenwerken zijn cruciaal in deze opleiding.
- Rendabel en economisch werken: aandacht hebben voor food – en wastecost, restverwerking en prijsbepaling is belangrijk.
- Duurzaamheid: cursisten leren omgaan met ecologische voetafdruk, korte keten, lokale leveranciers en afvalbeheer.

Aanpak

Geleidelijke opbouw en aangepaste trajecten: In de modules is er een geleidelijke opbouw wat moeilijkheidsgraad betreft. Naarmate de opleiding vordert worden technieken meer geïntegreerd. Een goede afwisseling tussen manuele verwerking van producten en machinale verwerking is aangewezen. Het leertraject start met ‘eenvoudige’ gerechten en bereidingstechnieken en maakt een evolutie naar ‘gespecialiseerde’ gerechten en toepassingen. Ook de vakkennis gaat van basiskennis naar doorgedreven keukenterminologie. Trajecten kunnen op maat van de cursist uitgewerkt worden waarbij zowel **verlengde** als **verkorte** trajecten een plaats krijgen. (cf. Visie op leren ‘het onderwijs houdt rekening met de individuele verschillen tussen cursisten’ en ‘Het ontwikkelen van competenties is een groeiproces’).

Extra inoefening en e-learning: Het inzetten van de beschikbare lestijd is steeds van essentieel belang. Het is daarom aangewezen dat de lesgever de cursisten adviseert en motiveert om de technieken buiten de lesuren en buiten het centrum verder in te oefenen. Extra inoefening zorgt er voor dat het niveau stijgt en de lessen voor alle partijen vlotter zullen verlopen. Aandacht voor **e-learning** waarbij men interactief gebruik maakt van digitale toepassingen komt het leerproces van de cursist ten goede. **Nieuwe technieken** toepassen en **innovatieve** keukenapparatuur introduceren in het leerproces worden gestimuleerd.

Praktijk- en werkplekgericht: Er wordt praktijkgericht les gegeven. In sommige modules kan er in grote aantallen worden geproduceerd en/of in een didactisch à la carte restaurant worden lesgegeven om de professionele realiteit van de productie zo goed mogelijk na te bootsen. De lesgever wijst de cursisten best ook op een aantal ecologische aspecten: steeds efficiënt omgaan met energie (elk misbruik leidt tot een grotere energiekost) en een correct afvalbeheer (cursisten dienen het afval correct te sorteren). Een beroepsgerichte opleiding vraag **een realistische leeromgeving** (cf. visie op leren 'Adequate leeromgeving) en een **arbeidsmarktgerichte** aanpak. Vormen van werkplekleren inschakelen zijn nuttig en houden rekening met de leerstijl van de cursist. Een gastdocent uitnodigen (bijv. specialist voedselveiligheid…), een extra-murosactiviteit in een eigentijdse werksetting, een praktijkproef met gasten, … . Dit is niet alleen een meerwaarde voor de cursist, maar ook voor het centrum zelf, dat op die manier voeling blijft houden met het werkveld.

Communicatie: De praktijkgerichte opleiding is de ideale setting om continu in dialoog te treden. Ook de communicatietechnieken bouwen we geleidelijk aan op tijdens het leertraject: van een respectvolle manier omgaan met gasten naar het formuleren van instructies naar collega's. Omgaan met een verscheidenheid aan culturen en doelgroepen (gasten, collega's, leveranciers, hiërarchisch meerderen) vraagt een gericht leerproces.

4 MINIMALE MATERIËLE VEREISTEN

Voor deze opleiding dient de leeromgeving alsook de overige materiële vereisten steeds te beantwoorden aan de reglementaire eisen op het vlak van (voedsel)veiligheid, hygiëne, gezondheid, ergonomie en milieu.

Er dienen voldoende infrastructuur, werkposten, uitrusting en leermiddelen beschikbaar te zijn in verhouding tot het aantal cursisten.

Het betreft de materiële vereisten die minimum noodzakelijk zijn voor een kwaliteitsvolle realisatie van het leerplan.

Om de leerplandoelstellingen geïntegreerd te realiseren is het noodzakelijk dat de lessen gegeven worden in een daartoe aangepaste leeromgeving.

Algemeen

- Nutsvoorzieningen: warm en koud water, voldoende ventilatie- en verluchtingsmogelijkheden, internetverbinding met een aanvaardbare snelheid en elektriciteit.
- Actuele en accurate ICT-voorzieningen om op een kwaliteitsvolle manier met audiovisueel materiaal te kunnen werken.
- Persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM en CBM) in functie van de risicoanalyse.
- Voldoende bergruimte.
- Veiligheidsinstructiekaarten voor arbeidsmiddelen.
- Veiligheids- en gezondheidskaarten voor producten met gevaarlijke eigenschappen.

Specifieke uitrusting en materialen

- Aangepaste werkruimte met warm en koud water
- Afwasbak, afwasproducten en -materieel
- Bakplaat/gastronormplaten en -roosters
- Bestek allerlei, messen allerlei, hakmessen allerlei, snijplanken, kloppers en spatels allerlei, vormen allerlei, schuimspanen, cutters
- (Combi)steamer
- Diepvriezer
- Etiketteervoorziening
- Frituurinstallatie
- Grill(pan)
- Grondstoffenspoelbak
- Grootkeuken-transportmateriaal
- Industriële kookketel
- Keukenrobot, klopper/menger met toebehoren, robotcoupe
- Koelkast
- Kookfornuizen, kookplaten
- Onderhoudsmateriaal en- materieel volgens HACCP richtlijnen
- Oven
- Presentatieschotels
- Salamander en/of ovengrill
- Schoonmaakproducten, -materieel
- Snelkoeler
- Thermometer
- Vaatwerk, kommen, kookpotten en –pannen, zeven, maatbekers
- Vacuümtoestel
- Vleessnijmachine
- Weegschaal, elektronische weegschaal
- Werk- en beschermkledij

- Werktafels

5 EVALUATIE VAN DE CURSISTEN

5.1 REGELGEVING M.B.T. EVALUATIE IN HET VOLWASSENENONDERWIJS

Het decreet van 2007 betreffende het volwassenenonderwijs stelt in art. 38, §1:

"*Een evaluatie is een deskundige beoordeling van de mate waarin de cursist de doelstellingen uit het goedgekeurde leerplan heeft bereikt*.

Een evaluatie kan georganiseerd worden in de vorm van een permanente evaluatie of in de vorm van een afsluitende evaluatie.

Het centrum organiseert voor elke module een evaluatie".

De bovenstaande bepalingen gelden voor alle centra.

Elk centrum moet daarenboven een evaluatiereglement opstellen. De centra bepalen in dit reglement autonoom volgende zaken (decreet volwassenenonderwijs, art. 39):

"1° de evaluatievoorwaarden;

2° de vorm van iedere evaluatie;

3° de tijdvakken waarbinnen de evaluaties worden afgelegd;

4° de samenstelling van de evaluatiecommissies;

5° de wijze van beraadslaging door de evaluatiecommissies en bekendmaking van de evaluatieresultaten;

6° de procedure waarbij conflicten die plaatsvinden tussen de cursisten en de leden van de evaluatiecommissie voor de beraadslaging, worden behandeld of waarbij vermoede materiële vergissingen die na het afsluiten van de beraadslaging zijn vastgesteld, kunnen worden rechtgezet;

7° de procedure voor vrijstelling van evaluaties en voor de regeling van betwistingen hierover."

5.2 KWALITEIT VAN DE EVALUATIE

Het uitgangspunt van elke evaluatie zijn de leerplandoelstellingen. Het is dan ook evident dat de evaluatie nagaat of en in hoeverre die doelen bereikt werden.

Elke module moet (afzonderlijk) worden geëvalueerd, ook indien het centrum ervoor opteert meerdere modules geïntegreerd aan te bieden.

5.2.1 CRITERIA VOOR KWALITEITSVOLLE EVALUATIE

Gezien er op basis van evaluatiegegevens uitspraken en beslissingen worden genomen over cursisten, is het vanzelfsprekend dat dit gebeurt op basis van een kwaliteitsvolle evaluatie.

Een kwaliteitsvolle evaluatie voldoet minstens aan vier criteria: validiteit, betrouwbaarheid, transparantie en feedback.

- **Validiteit** : meet de evaluatie wat ze beoogt te meten?

Als je bijvoorbeeld wil nagaan of de cursisten in staat zijn een werkplan op te maken dan doe gebruik je hiervoor een praktijktoets en geen kennistoets.

Of een evaluatie al dan niet valide is kan je nagaan aan de hand van de volgende vragen:

- zijn vooraf de belangrijkste leerdoelen die geëvalueerd moeten worden vastgelegd?
- zijn al deze leerdoelen uitgewerkt in vragen of opdrachten?
- zijn de vragen en opdrachten representatief voor de aangeboden leerstof?
- wordt aan elke leerplandoelstelling een score toegekend in functie van het gewicht van deze leerplandoelstelling?
- zijn de beoordelingscriteria in overeenstemming met de leerplandoelstellingen?

- **Betrouwbaarheid**: is de beoordeling correct, zitten er geen meetfouten in?

Het resultaat van een evaluatie kan door allerlei factoren, gelegen bij de cursist, bij de leerkracht, bij de omgeving, de toets…, beïnvloed worden.

Als bijvoorbeeld de ene leraar tips geeft tijdens de toets en een andere leraar niet dan kan dit invloed hebben op het resultaat.

Voor een betrouwbare toetsing is het belangrijk om deze factoren zo goed mogelijk onder controle te houden.

Je kan de betrouwbaarheid verhogen door na te gaan of:

- de toets afgestemd is op het niveau van de cursisten
- er duidelijke beoordelingscriteria en normen zijn vastgelegd
- je op basis van de toets in zijn geheel een onderscheid kan maken tussen cursisten die de stof goed en minder goed beheersen
- er voor parallelklassen afspraken gemaakt zijn rond het opstellen en afnemen van toetsen
- er een verbetersleutel is
- de kans op een toevalstreffer wordt uitgesloten.

- **Transparantie:** duidelijke informatie over de evaluatieprocedure en de beoordelingsmodaliteiten.

Evaluatie geeft sturing aan het leerproces van de cursist. Door duidelijk te communiceren over de manier van evalueren en beoordelen worden de cursisten in staat gesteld zich degelijk voor te bereiden en de evaluatieopdracht adequaat uit te voeren.

Een evaluatie is transparant als de cursisten duidelijk geïnformeerd zijn over:

- het tijdstip
- de doelstellingen
- de verwachtingen
- de beoordelingscriteria
- de puntenverdeling
- de toegestane tijd.

Ook op niveau van het team is het belangrijk om duidelijk te communiceren zodat er meer overeenstemming ontstaat tussen de beoordelingsaanpak van de verschillende leerkrachten en er een evenwichtige spreiding van evaluatiemomenten kan worden gerealiseerd.

- **Feedback:**

Het evaluatieproces eindigt niet met het mededelen van resultaten, maar omvat ook het geven van feedback (hoe heb ik het gedaan) en feed forward (hoe kan ik het beter doen).

Het spreekt voor zich dat evaluatie authentiek, efficiënt en didactisch relevant is.

- **Authenticiteit**: levensechtheid

De evaluatieopdracht moet een zo goed mogelijke nabootsing zijn van reële situaties.

- **Efficiëntie**: haalbaarheid

Een evaluatie is haalbaar als ze efficiënt te ontwikkelen, af te nemen, te corrigeren en te scoren is. Bij het evalueren moet rekening gehouden worden met de beschikbare tijd en mogelijkheden. Het is daarom beter kleinschalig te starten en voldoende tijd te voorzien. Ook is het wenselijk dat je kan rekenen op de steun van collega's.

- **Didactische relevantie:**

De cursisten ervaren de opdracht als betekenis- en waardevol zodat ze er iets van kunnen bijleren.

5.2.2 WANNEER EVALUEREN?

De regelgeving stelt dat een evaluatie kan georganiseerd worden in de vorm van een permanente evaluatie of in de vorm van een afsluitende evaluatie. Hiermee wordt bedoeld dat een centrum vrij is om te kiezen voor:

- één eindevaluatie op het einde van een module of
- meerdere evaluatiemomenten tijdens de looptijd van de module of
- een combinatie van beide.

Vanuit een competentiegerichte benadering van evaluatie verdient het aanbeveling dat je zowel ontwikkelings- als beoordelingsgericht evalueert.

5.3 BREED EVALUEREN

Bij breed evalueren wordt gebruik gemaakt van verschillende evaluatievormen en -methodieken. Denk bijvoorbeeld aan co-evaluatie, peer-evaluatie, portfolio, zelf-evaluatie, casustoets, klassiek examen, simulatie … Niet elke evaluatievorm is voor elk doel en op elk moment geschikt.

6 ALGEMENE DOELSTELLINGEN VAN DE OPLEIDING

In de opleiding Grootkeukenhulpkok leert de cursist de voorbereidende werkzaamheden uitvoeren in functie van warme en koude bereidingen, op grote schaal ingrediënten en voedingsmiddelen verwerken tot gezonde en smaakvolle maaltijden of maaltijdcomponenten, voedingsmiddelen bestellen en ontvangen en grootkeukenprocessen opvolgen, teneinde de maaltijden te distribueren op een technische, efficiënte en hygiënische manier.

Voedselveilig, hygiënisch, kostenbewust en efficiënt werken zijn een rode draad in deze opleiding.

De cursist maakt tijdens de opleiding kennis met de context waarin het beroep wordt uitgeoefend:

- Omgevingscontext:
  - Het beroep wordt uitgeoefend in de keuken van bedrijven, onderwijsinstellingen (scholen, universitaire instellingen…) verzorginstellingen (ziekenhuizen, rusthuizen, bejaardentehuizen, psychiatrische instellingen, kinderopvang…), beschutte werkplaatsen, gevangenissen, internaten, vliegtuig-, trein- en scheepvaart...
  - Afhankelijk van de omvang van de bedrijfsformule en de productiewijze worden de maaltijden bereid voor directe of indirecte consumptie, in koude of warme lijn, enz.
  - Het werk kan plaats vinden in koude en warme ruimtes met verhoogde temperatuur.
  - De grootkeukenhulpkok bereidt grote hoeveelheden van een maaltijd en werkt dus met een verscheidenheid aan “grote” keukentoestellen en –apparatuur: grote kookketels, braadsleden, ovens, combi-steamers...
  - De grootkeukenhulpkok moet de samenwerking met en tussen de medewerkers aansturen.
  - De grootkeukenhulpkok werkt in een commerciële omgeving, handelt kostenbewust en houdt rekening met budgettaire beperkingen.
  - In restauratieve dienst voor bedrijfsleven, overheidsdiensten en onderwijsinstellingen kookt men meestal in warme lijn: via selfservice en bediening aan de toonbank kan de cliënt zelf de maaltijden nog aanpassen aan de eigen wensen.
  - In een restauratieve dienst van de gezondheids- en welzijnssector vormt de maaltijd een onderdeel van de zorg voor de patiënt: de grootkeukenhulpkok moet daarom de maaltijd aanpassen aan de mogelijkheden van de patiënt (voedingstextuur, dieetvoeding…). De distributie van de maaltijden neemt hier meer tijd in beslag en vormt een extra aandachtspunt.
  - De organisatie van de werkzaamheden wordt deels bepaald door vigerende wet- en regelgeving, regels en bedrijfsafspraken, voorschriften van de diëtist, de wensen van de doelgroep en anderzijds door meer context specifieke elementen zoals infrastructuur, type bedrijf, omgeving, beschikbare grondstoffen (en kwaliteit van grondstoffen)...
  - De grootkeukenhulpkok krijgt te maken met een veelheid aan voorschriften waarmee rekening moet gehouden worden (veiligheid, HACCP, milieuzorg, hygiëne, voedselveiligheid, autocontrole...).
  - Het dragen van beroepskledij (kokskledij, veiligheidsschoenen...) is vereist.
  - De grootkeukenhulpkok combineert voorbereidende, uitvoerende en ondersteunende taken met de begeleiding en opvolging van de keukenwerking en wordt daarbij ondersteund door de keukenverantwoordelijke. De grootkeukenhulpkok past routinematige en meer specifieke handelingen en procedures toe. De grootkeukenhulpkok krijgt ook te maken met afwijkingen van gangbare procedures/kwaliteit/handelingen en moet dan snel en oplossingsgericht handelen.
  - De grootkeukenhulpkok moet kunnen inspelen op nieuwe ontwikkelingen, technieken en trends.
  - De grootkeukenhulpkok werkt meestal met vaste uurroosters. Er moet ook tijdens de weekends en op feestdagen gewerkt worden.

- Handelingscontext:
  - De behoeften van de verbruikers (bejaarden, zieken, kinderen, gevangenen, militairen, personeel of directie van bedrijven…) beïnvloeden de activiteiten.
  - De grootkeukenhulpkok kent van tevoren het aantal maaltijden dat moet bereid worden en kan daardoor gestructureerd en planmatig werken.
  - De grootkeukenhulpkok respecteert de technische fiches bij het bereiden van gerechten en dresseren van borden.

- De grootkeukenhulpkok heeft werkinzicht en aandacht voor het werktempo en de vorderingen van het werkverloop.
- Het uitvoeren van de instructies en handelingen met respect voor het tijdsschema is belangrijk.
- De grootkeukenhulpkok moet permanent de kwaliteit en het resultaat van de eigen werkzaamheden en deze van de medewerkers controleren en indien nodig, tijdig bij te sturen.
- De grootkeukenhulpkok volgt continu de temperatuur en de tijd op door regelmatig tussentijdse metingen uit te voeren tot bij de consument.
- De grootkeukenhulpkok moet verschillende werkprocessen gelijktijdig uitvoeren en aansturen en waken over het gepaste werktempo.
- De grootkeukenhulpkok voert overwegend lopend en staand werk uit dat veelal plaatsgebonden is. Hij tilt vaak zware bakken en potten/materiaal.
- De grootkeukenhulpkok focust op lekkere, gezonde en betaalbare maaltijden.
- De grootkeukenhulpkok heeft aandacht voor variatie in het aanbod en het op de juiste temperatuur opdienen van de maaltijd.
- De grootkeukenhulpkok beheerst behendigheid in het versnijden en reinigen van voedingsproducten.
- Permanente aandacht voor voedselveiligheid en-hygiëne op de werkvloer en de persoonlijke hygiëne van het keukenteam is nodig om schadelijke gevolgen voor de doelgroep te vermijden.
- De grootkeukenhulpkok moet efficiënt kunnen handelen in kritische situaties in verband met voedselveiligheid en bij productafwijkingen.
- De grootkeukenhulpkok moet voorzichtig omgaan met producten die onderhevig zijn aan bederf of wijziging.
- De grootkeukenhulpkok moet aandachtig zijn omwille van omgang met potentieel gevaarlijke apparatuur en materieel (messen, kookfornuizen, …) voor de eigen veiligheid en deze van anderen.
- De grootkeukenhulpkok zorgt dat de werkomgeving netjes en schoon is zodat bereidingen op een hygiënische wijze verlopen.
- De grootkeukenhulpkok heeft bijzondere aandacht voor de veiligheid tijdens het hanteren van warme gerechten en het gebruik van scherpe werktuigen (messen, hakmessen…)
- Permanente aandacht voor de kwaliteit van de dienstverlening is noodzakelijk.

De beroepsbeoefenaar oefent zijn/haar beroep uit met volgende **graad van autonomie**:

- Is zelfstandig in
  - de uitvoering van het eigen takenpakket: het opvolgen van de werkzaamheden in de eigen afdeling van de grootkeuken; het ontvangen, controleren en het opslaan van goederen; het controleren van de persoonlijke hygiëne van medewerkers, de bewaring van voedingsmiddelen, de orde en netheid in de keuken, het schoonmaken, bewerken, versnijden, bereiden, portioneren en dresseren van voedingsproducten en maaltijdcomponenten; het inventariseren van materiaal en uitvoeren van eenvoudig onderhoud; het opleiden, begeleiden en bijsturen van de eigen medewerkers.

- Is gebonden aan
  - recepturen en technische fiches, de instructies en bedrijfsprocedures, regelgeving met betrekking tot voedselveiligheid en -hygiëne, het autocontrolesysteem, veiligheidsvoorschriften, principes van klantvriendelijkheid, etiquette en persoonlijk voorkomen, het voorziene budget, het seizoenaanbod voor voedingsproducten, het type bedrijf en de doelgroep, de instructies van de diëtist.

- Doet beroep op de keukenverantwoordelijke voor
  - het uitwerken van het menu en het samenstellen van gerechten; het aanleveren van technische fiches en recepturen, het bepalen van de verkoopprijs van een gerecht; het bepalen van het budget voor een specifiek gerecht; het beheren van de voorraad, het opmaken van werkplannen, het oplossen van operationele problemen (personeel, materieel, voedselveiligheid, voorraadtekorten).

De beroepsbeoefenaar neemt tijdens zijn beroepsbeoefening volgende **verantwoordelijkheden** op:

- Werkt in teamverband
- Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn
- Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid
- Ontvangt en controleert de goederen
- Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer
- Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen
- Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze
- Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten
- Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen
- Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten
- Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten...
- Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten
- Past diverse dresseertechnieken toe op het bord
- Zet het buffet klaar
- Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer
- Maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon
- Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door
- Begeleidt medewerkers
- Bereidt de maaltijddistributie voor
- Past het interne autocontrolesysteem toe binnen de eigen afdeling.

7 LEERPLANDOELSTELLINGEN PER MODULE

Leeswijzer bij de leerplandoelstellingen en specifieke pedagogisch didactische wenken per module

Het leerplan bestaat uit drie kolommen die als volgt moeten gelezen worden:

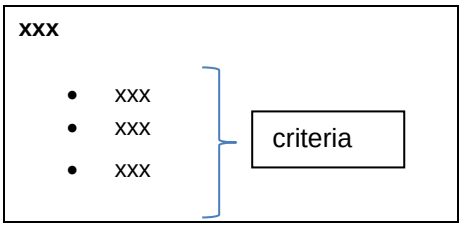
- In de eerste kolom staan de eigenlijke **leerplandoelstellingen.**

  Het realiseren van de leerplandoelstellingen bij de cursisten vormt de **kernopdracht** van de leraar.

  De leerplandoelstellingen dekken minstens de (basis)competenties zoals opgenomen in de erkende beroepskwalificatie/ het opleidingsprofiel. Ze geven weer welk gedrag van de cursisten verwacht wordt om aan te tonen dat zij de competenties verworven hebben. De leerplandoelstellingen:

  - zijn geformuleerd in termen van waarneembaar gedrag;
  - bevatten een (handelings)werkwoord dat duidelijk verwijst naar het vereiste beheersingsniveau;
  - bevatten tevens de criteria die noodzakelijk zijn om de desbetreffende leerplandoelstelling te bereiken.

    Voorbeeld:



  De leerplandoelstellingen van de modules moeten worden gelezen in functie van

  - de algemene doelstellingen van de opleiding, met inbegrip van context, autonomie en verantwoordelijkheid;
  - de algemene doelstelling van de module.

- De **code** in de tweede kolom verwijst naar de code van de erkende beroepskwalificatie zoals opgenomen in het opleidingsprofiel, waardoor op een transparante manier wordt aangegeven hoe de competenties van de beroepskwalificatie/het opleidingsprofiel op een herkenbare manier in het leerplan zijn opgenomen.
- De derde kolom bevat de te integreren kenniselementen.
- De rechterkolom geeft een aantal **specifieke pedagogisch-didactische wenken** mee die inspirerend kunnen zijn bij het leerproces. Ze zijn echter vrijblijvend: uiteindelijk beslist de leraar eigenhandig over het didactisch proces binnen de visie op leren en evalueren van het centrum.

7.1 MODULE: EENVOUDIGE VLEES- EN GEVOGELTEGERECHTEN (M HR G004 – 40 LESTIJDEN)

7.1.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten bereiden, dresseren en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vlees en gevogelte.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

7.1.2 BEGINSITUATIE

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.
Decreet volwassenenonderwijs

7.1.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Leerplandoelstellingen **De cursist**	**Code OP**	**Te integreren ondersteunende kennis**	**Specifieke pedagogisch-didactische wenken**
Werkt in teamverband – Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke – Rapporteert aan de eindverantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met collega's – Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema...) – Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende – Deelt vakkennis – Vraagt zelf hulp of advies indien nodig – Toont respect voor elke collega, functie of taak – Draagt bij tot een aangename sfeer in het team – Verplaatst zich in de positie van een collega – Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren...)	1	– Basiskennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans – Basiskennis van functionele communicatie – Kennis van vakterminologie	Tips: – Maak gebruik van formele en informele leervormen cf. extra muros, gastdocent, vakbeurzen,... – Maak gebruik van diverse leervormen met aandacht voor de digitale leeromgeving. – Integreer een lijst van interessante websites in je lesgebeuren, bijvoorbeeld https://www.evavzw.be . – Hanteer de 'Visie op de opleiding' als didactische richtlijn.

Leerplandoelstellingen **De cursist**	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Ontvangt en controleert vlees en gevogelte – Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid – Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten – Vermeldt en registreert afwijkingen – Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier	4	– Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen	– Contacteer de sectorconsulent van jouw regio voor een actuele lijst van ondersteunende materialen en relevante websites via https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten.
Slaat vlees en gevogelte op in een koelkamer of voorraadkamer – Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het “First In First Out”-principe of “First Expired First Out”-principe – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving	5	– Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Basiskennis van voorwaarden voor opslag van voeding – Basiskennis van meetinstrumenten – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe	
Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten…) in functie van de opdracht	6	– Basiskennis van meetinstrumenten – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe	

Leerplandoelstellingen **De cursist**	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten	7	– Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise …)	

Leerplandoelstellingen **De cursist**	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grilleren…) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling	9	– Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten – Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... – Basiskennis van vlees- en gevogeltegerechten – Basiskennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal	
Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten specifieke ingrediënten – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten	10	– Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten	

Leerplandoelstellingen **De cursist**	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal	13	– Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten	
Zet het buffet van eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten klaar – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen	14	– Basiskennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten	
Verpakt en etiketteert eenvoudige vlees- en gevogeltebereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO- principe toe	15	– Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering	

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de context, graad van autonomie en verantwoordelijkheden zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

7.2 MODULE: EENVOUDIGE VISGERECHTEN (M HR G005 - 40 LESTIJDEN)

7.2.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist eenvoudige visgerechten bereiden, dresseren en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vis.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

7.2.2 BEGINSITUATIE

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.
Decreet volwassenenonderwijs

7.2.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Leerplandoelstellingen De cursist	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid – Respecteert de persoonlijke hygiëne – Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen – Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen – Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen – Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone – Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken – Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid – Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Vermijdt kruisbesmetting – Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking – Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid – Registreert goederen en temperaturen – Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen	3	– Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften – Basiskennis van opslag- en bewaartechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...) – Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van allergenen – Basiskennis van besmettingsgevaar – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Basiskennis van regeneratietechnieken – Basiskennis van foodcost en wastecost – Kennis van persoonlijke hygiëne	Tips: – Maak gebruik van formele en informele leervormen cf. extra muros, gastdocent, vakbeurzen,... – Maak gebruik van diverse leervormen met aandacht voor de digitale leeromgeving. – Integreer een lijst van interessante websites in je lesgebeuren, bijvoorbeeld https://www.evavzw.be . – Hanteer de 'Visie op de opleiding' als didactische richtlijn. – Contacteer de sectorconsulent van jouw regio voor een actuele lijst van ondersteunende materialen en relevante websites via https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten.
Ontvangt en controleert vis – Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid – Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten – Vermeldt en registreert afwijkingen – Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier	4	– Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen	

Leerplandoelstellingen **De cursist**	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Slaat vis op in een koelkamer of voorraadkamer – Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het “First In First Out”-principe of “First Expired First Out”-principe – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving	5	– Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Basiskennis van voorwaarden voor opslag van voeding – Basiskennis van meetinstrumenten – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe	
Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige visgerechten – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten …) in functie van de opdracht	6	– Basiskennis van meetinstrumenten – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe	

Leerplandoelstellingen **De cursist**	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten	7	– Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise …)	

Leerplandoelstellingen **De cursist**	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige visgerechten – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grilleren…) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling	9	– Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten – Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten... – Basiskennis van visgerechten – Basiskennis van de anatomie van vissen voor consumptie – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal	
Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige visgerechten specifieke ingrediënten – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt conveniencepproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten	10	– Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, conveniencepproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten	

Leerplandoelstellingen **De cursist**	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige visgerechten – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal	13	– Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten	
Zet het buffet van eenvoudige visgerechten klaar – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen	14	– Basiskennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten	
Verpakt en etiketteert eenvoudige visbereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO- principe toe	15	– Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften – Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van etikettering	

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de context, graad van autonomie en verantwoordelijkheden zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

7.3 MODULE: EENVOUDIGE GERECHTEN MET GROENTEN EN KRUIDEN (M HR G006 - 40 LESTIJDEN)

7.3.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist eenvoudige gerechten met groenten en kruiden bereiden, dresseren en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het samenstellen en verpakken van maaltijdpakketten of het afsluiten van dienbladen (indien van toepassing).

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

7.3.2 BEGINSITUATIE

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.
Decreet volwassenenonderwijs

7.3.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Leerplandoelstellingen De cursist	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn – Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe) – Werkt economisch en vermijdt verspilling – Werkt conform de voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in – Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen – Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken – Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning – Werkt zorgvuldig en met oog voor detail – Organiseert de eigen taken binnen de opgelegde werkvolgorde – Controleert het eigen werk en voorkomen – Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering – Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen... – Sorteert afval volgens de richtlijnen – Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten – Werkt volgens de principes van duurzaam ondernemen met respect voor mens, product, natuur en normen en gebruikt daarbij de nodige moderne ondersteunende technologie.	2	– Basiskennis van ordening van materialen en benodigdheden – Basiskennis van veiligheid-, voedselveiligheid-, hygiëne- en milieuvoorschriften – Basiskennis van afvalsortering volgens regelgeving – Basiskennis van ergonomie – Basiskennis van veiligheidsmaatregelen bij gebruik en onderhoud van snijmateriaal, machines en toestellen – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken	Tips: – Maak gebruik van formele en informele leervormen cf. extra muros, gastdocent, vakbeurzen,... – Maak gebruik van diverse leervormen met aandacht voor de digitale leeromgeving. – Integreer een lijst van interessante websites in je lesgebeuren, bijvoorbeeld https://www.evavzw.be . – Hanteer de 'Visie op de opleiding' als didactische richtlijn. – Contacteer de sectorconsulent van jouw regio voor een actuele lijst van ondersteunende materialen en relevante websites via https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten.

Leerplandoelstellingen **De cursist**	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige gerechten met groenten en kruiden – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten…) in functie van de opdracht	6	– Basiskennis van meetinstrumenten – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe	
Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten	7	– Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise …)	

Leerplandoelstellingen **De cursist**	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij eenvoudige gerechten met groenten en kruiden – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grilleren…) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling	9	– Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten – Basiskennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten ... – Basiskennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal	
Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige gerechten met groenten en kruiden specifieke ingrediënten – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt conveniencepproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten	10	– Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, conveniencepproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten	

Leerplandoelstellingen **De cursist**	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige gerechten met groenten en kruiden – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal	13	– Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten	
Stelt maaltijdpakketten samen en verpakt of sluit dienbladen af (indien van toepassing) – Doet de mise-en-place van alle benodigdheden (producten en materiaal) voor het samenstellen van maaltijdpakketten op dienbladen – Zet voorraad dranken, (toe)spijzen, vetstoffen, garnituren, supplementen, bestek, vaatwerk, … klaar aan de verschillende werkposten – Staat in voor de schikking en portionering van spijzen conform richtlijnen – Stelt volgens order maaltijdpakketten samen en plaatst spijzen, dranken en toebehoren op dienbladen – Verpakt of sluit het dienblad af en plaatst het in transportkarren – Ruimt de transportband af na assemblage van de dienbladen – Ordent alle benodigdheden – Zorgt voor een correcte bewaring en opslag van de overige voedingsmiddelen – Voert strikt orders uit voor samenstelling van de maaltijdpakketten en dit binnen de opgelegde tijdspanne	BK-0198-3 14	– Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van het samenstellen van maaltijdpakketten – Basiskennis van het portioneren van maaltijdcomponenten – Basiskennis van het gebruik van transportkarren en –banden – Kennis van de verpakkingswijze van voedingsmiddelen	

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de context, graad van autonomie en verantwoordelijkheden zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

7.4 MODULE: EENVOUDIGE NAGERECHTEN (M HR G007 - 40 LESTIJDEN)

7.4.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist eenvoudige nagerechten bereiden, dresseren en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

7.4.2 BEGINSITUATIE

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.
Decreet volwassenenonderwijs

7.4.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Leerplandoelstellingen **De cursist**	**Code OP**	**Te integreren ondersteunende kennis**	**Specifieke pedagogisch-didactische wenken**
Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige nagerechten – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten…) in functie van de opdracht	6	– Basiskennis van meetinstrumenten – Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe	Tips: – Maak gebruik van formele en informele leervormen cf. extra muros, gastdocent, vakbeurzen,... – Maak gebruik van diverse leervormen met aandacht voor de digitale leeromgeving. – Integreer een lijst van interessante websites in je lesgebeuren, bijvoorbeeld https://www.evavzw.be . – Hanteer de 'Visie op de opleiding' als didactische richtlijn.

Leerplandoelstellingen **De cursist**	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Wast fruit, maakt het schoon en versnijdt het – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten	7	– Kennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten – Kennis van snijtechnieken – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise …)	– Contacteer de sectorconsulent van jouw regio voor een actuele lijst van ondersteunende materialen en relevante websites via https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten.
Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige nagerechten specifieke ingrediënten – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten	10	– Basiskennis van foodcost en wastecost – Basiskennis van halffabricaten, convenienceproducten, instantproducten – Basiskennis van verwerken van overschotten	

Leerplandoelstellingen **De cursist**	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en basisnagerechten – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel – Past de juiste bereidingstechniek toe – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling	12	– Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van doseren en mengen van ingrediënten – Basiskennis van smaken en aroma's – Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Basiskennis van vegetarische en veganistische gerechten – Basiskennis van nagerechten, desserts, zuivelbereidingen en deegbereidingen – Kennis van vakterminologie – Kennis van basis kooktechnieken – Kennis van basis bereidingstechnieken – Kennis van basis recepten – Kennis van het lezen van recepten – Kennis van gebruik en werking van keukenapparatuur – Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal	
Past basisdresseertechnieken toe op een bord met eenvoudige nagerechten – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal	13	– Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden) – Basiskennis van dresseertechnieken – Basiskennis van technische fiches van bereidingen – Kennis van het lezen van recepten	

Leerplandoelstellingen **De cursist**	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon – Houdt zich aan het reinigingsplan en de –richtlijnen – Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op – Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen – Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen – Ruimt na de dienst de werkplek op – Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren – Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht – Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak – Controleert de staat van het materieel – Slijpt messen waar nodig – Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op – Signaleert pannes aan de verantwoordelijke	17	– Basiskennis van reinigingstechnieken – Basiskennis van de toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en procedures – Basiskennis van het lezen van de werkinstructiefiches – Basiskennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen – Basiskennis van keukenapparatuur en materiaal – Basiskennis van het slijpen van messen	

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de context, graad van autonomie en verantwoordelijkheden zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

7.5 MODULE: GROOTKEUKENBEREIDINGEN MET VLEES EN GEVOGELTE (M HR 013 - 80 LESTIJDEN)

7.5.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte maken, dresseren en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vlees en gevogelte.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

7.5.2 BEGINSITUATIE

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.
Decreet volwassenenonderwijs

7.5.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Leerplandoelstellingen **De cursist**	**Code OP**	**Te integreren ondersteunende kennis**	**Specifieke pedagogisch-didactische wenken**
Ontvangt en controleert vlees en gevogelte – Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid – Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten – Vermeldt en registreert afwijkingen – Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier	4	– Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)	Tips: – Maak gebruik van formele en informele leervormen cf. extra muros, gastdocent, vakbeurzen,... – Maak gebruik van diverse leervormen met aandacht voor de digitale leeromgeving.

Leerplandoelstellingen **De cursist**	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Slaat vlees en gevogelte op in een koelkamer of voorraadkamer – Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het “First In First Out”-principe of “First Expired First Out”-principe – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving	5	– Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal …)	– Integreer een lijst van interessante websites in je lesgebeuren, bijvoorbeeld https://www.evavzw.be . – Hanteer de 'Visie op de opleiding' als didactische richtlijn. – Contacteer de sectorconsulent van jouw regio voor een actuele lijst van ondersteunende materialen en relevante websites via https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten.
Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten…) in functie van de opdracht	6	– Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal …) – Kennis van werkinstructiefiches	

Leerplandoelstellingen **De cursist**	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten	7	– Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van snijtechnieken	

Leerplandoelstellingen **De cursist**	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, gevogelte en andere basisproducten – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier – Gaart de producten eventueel voor – Gebruikt de weegschaal – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten – Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking	8	– Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vlees, gevogelte en andere basisproducten – Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van snijtechnieken	

Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte – Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuümkoken, regenereren, snelkoelen…) – Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine…) – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grilleren…) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling	9	– Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van diëten – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van allergenen – Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van nieuwe technologieën – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten… – Kennis van garnituren, bijgerechten, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten… – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuümkoken, regenereren, snelkoelen,…) – Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine,…) – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding	

Leerplandoelstellingen **De cursist**	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
		– Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten	
Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten	10	– Kennis van foodcost, wastecost en prijszetting – Kennis van halffabricaten, convenienceproducten, en instantproducten – Kennis van het verwerken van overschotten	

Leerplandoelstellingen **De cursist**	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van vlees en gevogelte – Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuümkoken, regenereren, snelkoelen…) – Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine…) – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grilleren…) – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling – Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie	11	– Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van diëten – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van allergenen – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van nieuwe technologieën – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuümkoken, regenereren, snelkoelen,…) – Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine,…) – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van vlees- en gevogeltegerechten	

Leerplandoelstellingen **De cursist**	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal	13	– Basiskennis serveertechnieken – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten – Kennis van productfiches en recepturen	
Zet het buffet klaar van grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen	14	– Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten	
Verpakt en etiketteert de grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO-principe toe	15	– Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product – Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product – Kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten – Kennis van etikettering	

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de context, graad van autonomie en verantwoordelijkheden zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

7.6 MODULE: GROOTKEUKENBEREIDINGEN MET VIS (M HR 014 - 80 LESTIJDEN)

7.6.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist grootkeukenbereidingen met vis maken, dresseren en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vis.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

7.6.2 BEGINSITUATIE

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.
Decreet volwassenenonderwijs

7.6.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Leerplandoelstellingen **De cursist**	**Code OP**	**Te integreren ondersteunende kennis**	**Specifieke pedagogisch-didactische wenken**
Ontvangt en controleert vis – Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid – Houdt rekening met de beperkte houdbaarheid van producten – Vermeldt en registreert afwijkingen – Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling aan de keukenverantwoordelijke/zaakvoerder en de leverancier	4	– Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)	Tips: – Maak gebruik van formele en informele leervormen cf. extra muros, gastdocent, vakbeurzen,... – Maak gebruik van diverse leervormen met aandacht voor de digitale leeromgeving. – Integreer een lijst van interessante websites in je lesgebeuren, bijvoorbeeld https://www.evavzw.be .

Leerplandoelstellingen **De cursist**	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Slaat vis op in een koelkamer of voorraadkamer – Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het “First In First Out”-principe of “First Expired First Out”-principe – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving	5	– Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding – Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal …)	– Hanteer de 'Visie op de opleiding' als didactische richtlijn. – Contacteer de sectorconsulent van jouw regio voor een actuele lijst van ondersteunende materialen en relevante websites via https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten.
Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de grootkeukenbereidingen met vis – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten …) in functie van de opdracht	6	– Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal …) – Kennis van werkinstructiefiches	

Leerplandoelstellingen **De cursist**	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten	7	– Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van snijtechnieken	

Leerplandoelstellingen **De cursist**	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vis en andere basisproducten – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier – Gaart de producten eventueel voor – Gebruikt de weegschaal – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten – Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking	8	– Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vis en andere basisproducten – Kennis van de anatomie van vissen voor consumptie – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van snijtechnieken	

Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij grootkeukenbereidingen met vis – Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuümkoken, regenereren, snelkoelen…) – Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine…) – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grilleren…) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling	9	– Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van diëten – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van allergenen – Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van nieuwe technologieën – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten… – Kennis van garnituren, bijgerechten, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten… – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuümkoken, regenereren, snelkoelen,…) – Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine,…) – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen	

Leerplandoelstellingen **De cursist**	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
		– Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten	
Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten	10	– Kennis van foodcost, wastecost en prijszetting – Kennis van halffabricaten, convenienceproducten, en instantproducten – Kennis van het verwerken van overschotten	

Leerplandoelstellingen **De cursist**	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van vis – Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuümkoken, regenereren, snelkoelen…) – Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine…) – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grilleren…) – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling – Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie	11	– Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van diëten – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van allergenen – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van nieuwe technologieën – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuümkoken, regenereren, snelkoelen,…) – Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine,…) – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten – Kennis van visgerechten	

Leerplandoelstellingen **De cursist**	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met grootkeukenbereidingen met vis – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal	13	– Basiskennis serveertechnieken – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten – Kennis van productfiches en recepturen	
Zet het buffet klaar van grootkeukenbereidingen met vis – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen	14	– Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten	
Verpakt en etiketteert de grootkeukenbereidingen met vis, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer – Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid – Dekt koude bereidingen onmiddellijk af – Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn – Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden – Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal – Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen – Past het FIFO/FEFO-principe toe	15	– Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van recipiënten en de verpakkingswijze van voedingsmiddelen – Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product – Kennis van de relatie tussen de verpakking en het bewaren van een product – Kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. voedingsproducten – Kennis van etikettering	

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de context, graad van autonomie en verantwoordelijkheden zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

7.7 MODULE: GROOTKEUKENBEREIDINGEN MET GROENTEN EN KRUIDEN (M HR 015 - 80 LESTIJDEN)

7.7.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden maken, dresseren en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het begeleiden van medewerkers.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

7.7.2 BEGINSITUATIE

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.
Decreet volwassenenonderwijs

7.7.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Leerplandoelstellingen **De cursist**	**Code OP**	**Te integreren ondersteunende kennis**	**Specifieke pedagogisch-didactische wenken**
Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten…) in functie van de opdracht	6	– Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal …) – Kennis van werkinstructiefiches	Tips: – Maak gebruik van formele en informele leervormen cf. extra muros, gastdocent, vakbeurzen,... – Maak gebruik van diverse leervormen met aandacht voor de digitale leeromgeving. – Integreer een lijst van interessante websites in je lesgebeuren, bijvoorbeeld https://www.evavzw.be . – Hanteer de 'Visie op de opleiding' als didactische richtlijn.

Leerplandoelstellingen **De cursist**	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten	7	– Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van snijtechnieken	– Contacteer de sectorconsulent van jouw regio voor een actuele lijst van ondersteunende materialen en relevante websites via https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten.

Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen bij grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden – Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuümkoken, regenereren, snelkoelen…) – Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine…) – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grilleren…) – Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling	9	– Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van diëten – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van allergenen – Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van nieuwe technologieën – Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten… – Kennis van garnituren, bijgerechten, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten… – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuümkoken, regenereren, snelkoelen,…) – Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine,…) – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding	

Leerplandoelstellingen **De cursist**	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
		– Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten	
Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten	10	– Kennis van foodcost, wastecost en prijszetting – Kennis van halffabricaten, convenienceproducten, en instantproducten – Kennis van het verwerken van overschotten	

Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van grootkeukengerechten met groenten en kruiden – Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuümkoken, regenereren, snelkoelen…) – Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine…) – Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grilleren…) – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling – Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie	11	– Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van diëten – Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van allergenen – Kennis van vegetarische en veganistische gerechten – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van nieuwe technologieën – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuümkoken, regenereren, snelkoelen,…) – Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine,…) – Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten	

Leerplandoelstellingen **De cursist**	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal	13	– Basiskennis serveertechnieken – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten – Kennis van productfiches en recepturen	
Zet het buffet met grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden klaar – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank, selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen	14	– Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten	
Begeleidt keukenmedewerkers – Overlegt met de verantwoordelijke over de opdrachten – Verdeelt het werk over de keukenmedewerkers – Communiceert de opdracht duidelijk naar de keukenmedewerkers – Controleert de keukenmedewerkers – Stuurt bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden – Geeft het goede voorbeeld – Motiveert en enthousiasmeert de keukenmedewerkers – Stelt leervragen en geeft constructieve feedback – Verleent hulp en advies bij problemen – Heeft zicht op sterke en zwakke punten en kan verbeterpunten geven	18	– Basiskennis begeleiden van medewerkers – Basiskennis motiveren van medewerkers – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van efficiënte werkorganisatie – Kennis van opmaak van uurroosters en planningen – Kennis van vakmanschap en begeleiding van teamleden – Kennis van leidinggeven, aansturen, motiveren van medewerkers – Kennis van feedbacktechnieken – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Engels en het Frans	

Leerplandoelstellingen **De cursist**	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Bereidt de maaltijddistributie voor – Respecteert de courante distributiesystemen (centraal, decentraal, selfservice…) – Portioneert maaltijdcomponenten volgens grammagelijsten – Plaatst de maaltijden in de verdeelsystemen – Zet het transportmateriaal klaar	19	– Kennis van portioneren van maaltijdcomponenten – Kennis van het samenstellen van maaltijdpakketten – Kennis van modaliteiten voor het vervoer van goederen/voedingsproducten – Kennis van distributiesystemen (centraal, decentraal, selfservice ,…) – Kennis van transportsystemen – Kennis van het gebruik van transportkarren en -banden	
Past het interne autocontrolesysteem toe binnen de eigen afdeling – Overlegt met de keukenverantwoordelijke – Controleert kritieke punten in het productieproces, bij de opslag en tijdens het transport – Vult de nodige registratieformulieren in – Neemt steekproeven – Respecteert de regelgeving en afspraken m.b.t. traceerbaarheid en hygiëne – Houdt zich aan de meldingsplicht – Past het reinigingsplan en het onderhoudsplan toe – Bewaart getuigenschotels	20	– Kennis van controletests en het nemen van stalen – Kennis van het gebruik van instrumenten voor staalnames – Kennis van HACCP-normen – Kennis van het bewaren van stalen en getuigenschotels – Kennis van het autocontrolesysteem	

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de context, graad van autonomie en verantwoordelijkheden zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

7.8 MODULE: GROOTKEUKENNAGERECHTEN (M HR 016 - 80 LESTIJDEN)

7.8.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist grootkeukennagerechten bereiden, dresseren en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief de voorraden beheren.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

7.8.2 BEGINSITUATIE

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.
Decreet volwassenenonderwijs

7.8.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Leerplandoelstellingen **De cursist**	**Code OP**	**Te integreren ondersteunende kennis**	**Specifieke pedagogisch-didactische wenken**
Werkt in teamverband – Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke – Rapporteert aan de eindverantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met collega's – Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema…) – Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende – Deelt vakkennis – Vraagt zelf hulp of advies indien nodig – Toont respect voor elke collega, functie of taak – Draagt bij tot een aangename sfeer in het team – Verplaatst zich in de positie van een collega – Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren …)	1	– Basiskennis communicatietechnieken – Basiskennis functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans – Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Engels en het Frans	Tips: – Maak gebruik van formele en informele leervormen cf. extra muros, gastdocent, vakbeurzen,... – Maak gebruik van diverse leervormen met aandacht voor de digitale leeromgeving. – Integreer een lijst van interessante websites in je lesgebeuren, bijvoorbeeld https://www.evavzw.be . – Hanteer de 'Visie op de opleiding' als didactische richtlijn. – Contacteer de sectorconsulent van jouw regio voor een actuele lijst van

Leerplandoelstellingen **De cursist**	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn – Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe) – Werkt economisch en vermijdt verspilling – Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in – Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen – Past nieuwe technieken toe en leert ze aan – Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken – Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning – Werkt zorgvuldig en met oog voor detail – Bepaalt de werkvolgorde en organiseert de taken – Controleert het eigen werk en voorkomen en dat van al het keukenpersoneel – Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering – Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen… – Sorteert afval volgens de richtlijnen – Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten – Werkt volgens de principes van duurzaam ondernemen met respect voor mens, product, natuur en normen en gebruikt daarbij de nodige moderne ondersteunende technologie	2	– Basiskennis van ergonomie – Basiskennis van menu-engineering – Kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen – Kennis van de werking van machines of materieel – Kennis van rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken – Kennis van HACCP-normen – Kennis van foodcost, wastecost en prijszetting – Kennis van verschillende methoden voor kostprijsberekening	ondersteunende materialen en relevante websites via https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten.

Leerplandoelstellingen **De cursist**	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid – Respecteert de persoonlijke hygiëne – Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen – Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen – Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen – Respecteert de zones binnen de grootkeuken: koude/warme en vuile/schone – Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken – Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid – Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Vermijdt kruisbesmetting – Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking – Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid – Registreert goederen en temperaturen – Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen tijdens productie, opslag en transport	3	– Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van persoonlijke hygiëne – Kennis van de traceerbaarheid van producten – Kennis van allergenen – Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van opslag- en bewaartechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren…) – Kennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten – Kennis van regeneratietechnieken – Kennis van HACCP-normen	
Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de grootkeukennagerechten – Raadpleegt de opdrachten of receptuur – Stelt de werkvolgorde vast – Kiest het juiste materiaal – Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe – Schat de vereiste hoeveelheden in – Zet alle ingrediënten klaar – Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af – Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze – Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten…) in functie van de opdracht	6	– Kennis van het FIFO- en FEFO-principe – Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal …) – Kennis van werkinstructiefiches	

Leerplandoelstellingen **De cursist**	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Wast fruit, maakt het schoon en versnijdt het – Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan – Spoelt fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is – Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies – Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct – Gebruikt eventueel een snijmachine volgens de veiligheidsvoorschriften – Versnijdt fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) – Gaart de producten eventueel voor – Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur – Verpakt en etiketteert de producten	7	– Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten – Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise ...) – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van snijtechnieken	
Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten – Verwerkt halffabricaten – Verwerkt convenienceproducten – Verwerkt instantproducten – Verwerkt overschotten	10	– Kennis van foodcost, wastecost en prijszetting – Kennis van halffabricaten, convenienceproducten, en instantproducten – Kennis van het verwerken van overschotten	

Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten – Volgt nauwkeurig productfiches en recepturen – Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af – Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik – Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie – Beheerst de diverse kooksystemen (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuümkoken, regenereren, snelkoelen…) – Gebruikt specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, oven, combisteamer, snelkoelcel, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, staafmixer, warmkast…) – Past de juiste bereidingstechniek toe – Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten – Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling	12	– Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Basiskennis van diëten – Basiskennis van nieuwe trends – Kennis van allergenen – Kennis van de werking van keukenapparatuur, materiaal en gereedschappen – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van nieuwe technologieën – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten – Kennis van de samenhang van een gerecht – Kennis van bereidingswijzen en kooktechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten – Kennis van productfiches en recepturen – Kennis van diverse kooksystemen in de grootkeuken (warme lijn, koude lijn, assemblage, ontkoppeld koken, vacuümkoken, regenereren, snelkoelen,…) – Kennis van de werking en de toepassingsmogelijkheden van specifiek kook- en bereidingsmaterieel (snelkoeler, keukenrobot, groentesnijder, oven, combisteamer, snelkoelcel, regeneratiekast, industriële kookketel, kookblok, kookplaat, braadslede, bain-marie, staafmixer, warmkast, grill, vleessnijmachine,…) – Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding – Kennis van nagerechten en desserts – Kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen...	

Leerplandoelstellingen **De cursist**	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Past diverse dresseertechnieken toe op een bord met grootkeukennagerechten – Volgt de receptuur en de technische fiche – Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten – Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk – Schikt meerdere borden identiek – Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier – Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal	13	– Basiskennis serveertechnieken – Kennis van technische fiches van bereidingen en handleidingen – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van dresseertechnieken – Kennis van het opmaken en lezen van recepten – Kennis van productfiches en recepturen	
Zet het buffet met grootkeukennagerechten klaar – Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank, selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan – Past technieken toe van het versnijden en portioneren – Zet koude en warme etenswaren klaar – Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen	14	– Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid – Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten	

Leerplandoelstellingen **De cursist**	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon – Houdt zich aan het reinigingsplan en de –richtlijnen – Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op – Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen – Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen – Ruimt na de dienst de werkplek op – Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren – Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht – Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak – Controleert de staat van het materieel – Slijpt messen waar nodig – Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op – Signaleert pannes aan de verantwoordelijke	16	– Kennis van reinigingstechnieken – Kennis van de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures – Kennis van het reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht – Kennis van het slijpen van messen	
Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door – Houdt gegevens bij over het verbruik van producten voor zijn afdeling – Inventariseert de behoefte aan grondstoffen en producten voor de eigen afdeling – Stemt de hoeveelheid te bestellen producten af op de recepten in de planning – Anticipeert op mogelijke tekorten – Controleert aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities – Stelt tekorten vast en reageert volgens interne procedures	17	– Basiskennis voorraadbeheer – Basiskennis van opmaak van inventarissen – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen – Kennis van bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.)	

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de context, graad van autonomie en verantwoordelijkheden zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.