



PROVINCIAAL  
ONDERWIJS  
VLAANDEREN

# LEERPLAN EERSTE GRAAD

## BASISOPTIE voeding en horeca

PAKKET 1: *bakkerij-slagerij*

PAKKET 2: *restaurant en keuken*

Onderwijsvorm: B-stroom

Leerjaar: tweede leerjaar

Leerplannummer: POV-2020-019

Nummer inspectie: 2020/15/4//

## Inhoud

---

|        |  |    |
|--------|--|----|
| 1.     | Algemene inleiding   | 3  |
| 1.1.   | Indeling van het leerplan provinciaal onderwijs basisopties                                      | 3  |
| 1.2.   | Wettelijk Kader  | 3  |
| 1.3.   | Doelgroep  | 3  |
| 1.4.   | Uitgangspunten leerplan provinciaal onderwijs basisopties  | 4  |
| 1.4.1. | Het pedagogisch project is de motor van het schooleigen curriculum                               | 4  |
| 1.4.2. | De doelen van het leerplan staan in functie van een getrapte studiekeuze                         | 4  |
| 1.4.3. | Het leerplan legt de lat hoog  | 4  |
| 1.4.4. | Het leerplan garandeert ruimte voor scholen en leraren   | 4  |
| 1.4.5. | Samenhang tussen A- en B-stroom  | 5  |
| 1.4.6. | Het leerplan kwam participatief tot stand  | 5  |
| 1.4.7. | Het leerplan heeft een blik op de wereld buiten de school  | 5  |
| 1.5.   | Samenhang leerplan openbaar onderwijs basisvorming en leerplan provinciaal onderwijs basisopties | 6  |
| 2.     | Systematiek en opbouw van het leerplan   | 6  |
| 2.1.   | Indeling van het leerplan in rubrieken   | 6  |
| 2.2.   | Formulering van de doelen  | 6  |
| 2.3.   | Samenhang van het leerplandoel met de concretisering   | 7  |
| 3.     | Situering van het leerplan basisoptie 'voeding en horeca'  | 7  |
| 3.1.   | Samenhang met andere basisopties   | 7  |
| 3.2.   | Lessen   | 8  |
| 3.3.   | Rubrieken van het leerplan   | 8  |
| 4.     | Leerplandoelen   | 9  |
| 4.1.   | Legende  | 9  |
| 4.2.   | Lijst met doelen sterk gelinkt aan de eindtermen van de basisvorming                             | 10 |
| 4.3.   | Lijst met doelen pakket 'bakkerij-slagerij'  | 11 |
| 4.4.   | Lijst met doelen pakket 'restaurant en keuken'   | 14 |
| 5.     | Minimale vereisten   | 17 |
| 5.1.   | Algemene uitrusting voor de basisoptie   | 17 |
| 5.2.   | Basisuitrusting voor de basisoptie 'voeding en horeca'   | 17 |

# 1. Algemene inleiding

---

## 1.1. Indeling van het leerplan provinciaal onderwijs basisopties

---

Elk leerplan is opgebouwd volgens een vaste structuur met een algemene inleiding: wettelijk kader, doelgroep, uitgangspunten leerplan provinciaal onderwijs basisopties en samenhang leerplan openbaar onderwijs basisvorming en leerplan provinciaal onderwijs basisopties.

Vervolgens wordt de systematiek en de opbouw van het leerplan besproken.

Aansluitend wordt het leerplan van de basisoptie gesitueerd, de rubrieken beschreven en de bijhorende leerplandoelen geformuleerd.

Tenslotte worden de materiële vereisten beschreven.

## 1.2. Wettelijk Kader

---

*Alle scholen die subsidiëring/financiering van de overheid willen ontvangen, zijn verplicht een goedgekeurd leerplan te gebruiken.<sup>1</sup> De inspectie van de Vlaamse gemeenschap toetst het leerplan aan de criteria beschreven in het 'Besluit van de Vlaamse regering betreffende curriculumdossiers en leerplannen in het onderwijs (04/05/2018)' en adviseert vervolgens de minister van Onderwijs. Na goedkeuring verwerft een leerplan een officieel statuut.*

Dit leerplan is, na goedkeuring, van toepassing vanaf 1 september 2020 ingevolge de progressieve uitrol van de modernisering van het secundair onderwijs.

Dit leerplan heeft enkel en alleen betrekking op de basisopties en de pakketten in het tweede jaar van de eerste graad. Voor wat betreft de A-stroom kiest een leerling voor één pakket of één basisoptie van vijf uur. Voor de B-stroom kan een leerling maximaal drie basisopties of pakketten combineren die in zijn geheel tien wekelijkse lessen omvatten. (Art. 133/3 codex SO)

Uitgaande van een getrapte studiekeuze, die start met de keuze voor een basisoptie als dusdanig of in voorkomend geval de invulling via pakket, moeten de basisopties en pakketten inhoudelijk duidelijk onderscheiden zijn, zonder dat deze keuze in de eerste graad de opstroom naar de tweede graad uitsluit.<sup>2</sup>

## 1.3. Doelgroep

---

Dit leerplan is bestemd voor de leerlingen van de eerste graad B-stroom, het tweede leerjaar. Elke leerling kiest minstens één tot maximaal drie basisopties en/of pakketten die aangeboden worden door de school.

De delibererende klassenraad in het eerste leerjaar B kan evenwel beslissen om de leerling van de toegang tot een of meer basisopties of pakketten van de basisopties van het tweede leerjaar B uit te sluiten.<sup>3</sup>

---

<sup>1</sup> Artikel 15, §1, 8° Codex secundair onderwijs.

<sup>2</sup> Artikel 1, §2 BVR

<sup>3</sup> Artikel 157/6 Codex secundair onderwijs

## 1.4. Uitgangspunten leerplan provinciaal onderwijs basisopties

---

### 1.4.1. Het pedagogisch project is de motor van het schooleigen curriculum

Het pedagogisch project en de visie van de school bepalen welke accenten er worden gelegd en welke keuzes er worden gemaakt bij de opbouw van het schooleigen curriculum met basisopties en pakketten.

Het leerplan provinciaal onderwijs zorgt ervoor dat de inhoud van de basisopties en de pakketten hetzelfde zijn voor alle provinciale scholen. Hoe de scholen hun curriculum vormgeven via het aanbod van basisopties en pakketten behoort tot de autonomie van de schoolbesturen en de scholen. Het leerplan vrijwaart deze invulling maximaal. Het is dan ook de school die beslist welke administratieve vakbenaming aan de basisoptie of het pakket gekoppeld wordt. De koepel POV biedt een lijst van administratieve vakbenamingen aan ter ondersteuning, waaruit de school kan kiezen.

### 1.4.2. De doelen van het leerplan staan in functie van een getrapte studiekeuze

De beperkte set van concreet geformuleerde doelen heeft een getrapte studiekeuze tot doel. Dit betekent dat een leerling na de eerste graad in staat is te beslissen welke opleiding hij/zij zal volgen in de tweede graad. Hierbij wordt verbredend (basisoptie) ofwel verdiepend (pakket) te werk gegaan. Via de basisoptie leert de leerling breed zijn interesses en talenten verkennen. Via het pakket wordt dieper ingegaan op een specifieke beroepstak.

### 1.4.3. Het leerplan legt de lat hoog

Het beheersingsniveau van elk doel wordt gekoppeld aan de taxonomie van Bloom<sup>4</sup>, overeenkomstig de eindtermen. Op die manier hanteren de leraren een gelijkaardig begrippenkader doorheen de basisvorming en de leerplannen voor de basisopties en pakketten.

In de basisopties en pakketten van de A-stroom legt het provinciaal onderwijs resoluut de focus op het analyseren. Daarbij passen leerlingen de procedurele kennis uit de basisvorming toe zoals wiskundige denkprocessen, onderzoeksvaardigheden en digitale vaardigheden.

In de B-stroom staat het toepassen in de concrete context van de basisoptie of de onderliggende pakketten centraal als krachtige leeromgeving om het analyseren en het reflecteren in te oefenen.

Het creëren als belangrijke vaardigheid van de 21<sup>ste</sup> eeuw komt zowel in de A- als de B-stroom aanbod. Dit is een bewuste keuze.

### 1.4.4. Het leerplan garandeert ruimte voor scholen en leraren

Scholen kiezen vrij welke basisopties of pakketten worden aangeboden. Het leerplan voorziet in minimumdoelen voor deze basisopties/pakketten. Hierdoor ontstaat er ruimte om zelf nog uitbreidingskeuzes te maken enerzijds via de verhoging van het beheersingsniveau van de taxonomie van Bloom, anderzijds via een verbreding of verdieping van de leerinhouden. In de concretisering van de leerplandoelen worden hiervoor ter illustratie inhouden aangeboden.

Indien een school kiest voor het aanbieden van meerdere basisopties of pakketten in de B-stroom laat het leerplan toe om voor de grootte van elke basisoptie of elk pakket een aangepaste set van leerplandoelen te selecteren. (zie legende leerplandoelen voor de B-stroom)

Tenslotte is er ook autonomie wat betreft de koppeling van basisopties/pakketten aan vakken. Uiteraard moet er met de competenties en bekwaamheidsbewijzen rekening gehouden worden.

---

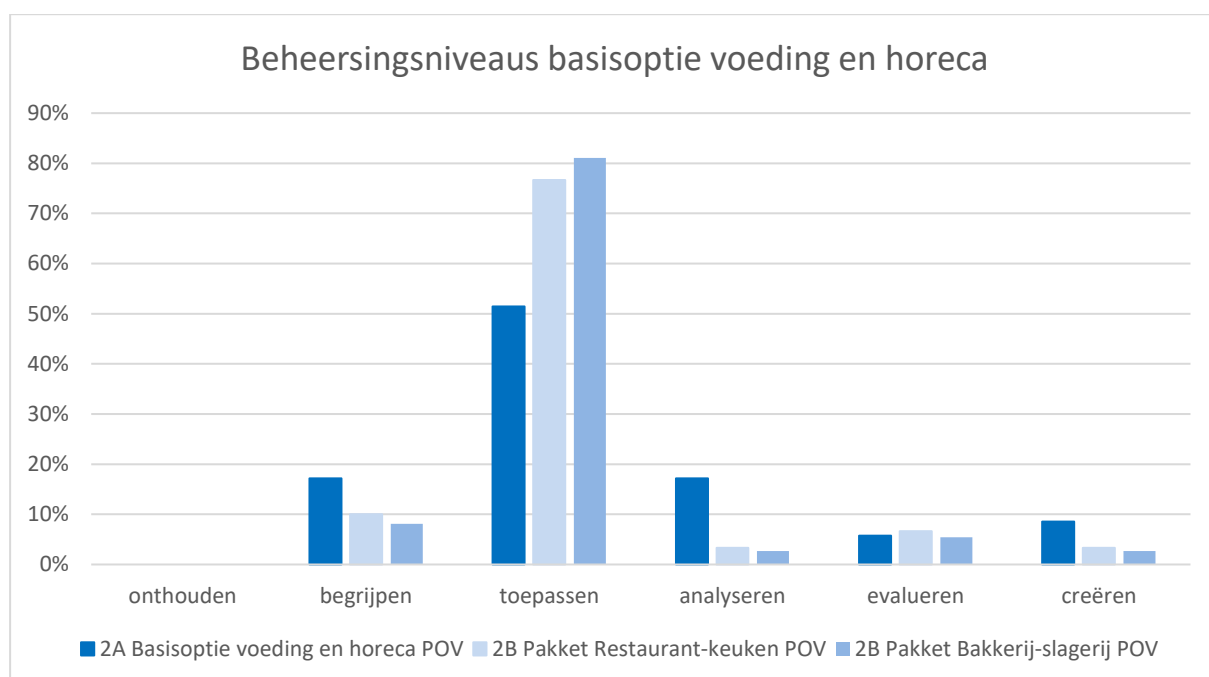
<sup>4</sup> [www.expertisecentrum-kunsttheorie.nl/cms\\_data/bloom.pdf](http://www.expertisecentrum-kunsttheorie.nl/cms_data/bloom.pdf)

Voor POV zijn het de schoolbesturen en scholen die beslissen welke leerplandoelen aan welke vakken/vakkenclusters worden gekoppeld.

#### 1.4.5. Samenhang tussen A- en B-stroom

Door het onderling op elkaar afstemmen van de rubrieken<sup>5</sup> bestaat er een inhoudelijke samenhang tussen de leerplannen van de basisopties van A- en B-stroom zoals beschreven in 1.4.3. Binnen de A-stroom komt het onderzoekend aspect sterker aan bod en ligt het accent op analyse (beheersingsniveau: analyseren). De B-stroom vertrekt meer vanuit het toepassen (beheersingsniveau: toepassen).

Tijdens de interne validatie van de leerplannen werden de beheersingsniveaus van de basisopties vergeleken tussen de A- en de B-stroom en tussen de verschillende pakketten van eenzelfde basisoptie om gelijkgerichtheid te bewaken.



#### 1.4.6. Het leerplan kwam participatief tot stand

Het leerplan is het resultaat van een nauwe samenwerking van directies en leraren, ondersteund door de koepel POV. De directies hebben bij aanvang het concept van het leerplan vastgelegd. De doelen werden later ontwikkeld door teams bestaande uit leraren, TA's en TAC's die allen optraden als vertegenwoordigers uit de provinciale scholen. De ondersteunende rol van de koepel bestaat uit het bewaken van de vastgelegde beheersingsniveaus in de A- en B-stroom, de afstemming tussen pakketten en basisopties en tenslotte de afstemming over de basisopties heen.

#### 1.4.7. Het leerplan heeft een blik op de wereld buiten de school

Op uitnodiging van de voorzitter van POV werden het brede werkveld en het RTC geconsulteerd met de vraag welke innovatie in het specifiek gedeelte van de opleidingen aan bod dient te komen in functie van het succesvol uitstromen van leerlingen naar het hoger onderwijs of het werkveld. Op basis van de input van de deelnemers aan de resonantiecommissie werd een eerste concrete vertaling hiervan opgenomen in het leerplan basisopties/pakketten.

<sup>5</sup> Zie 2.1 Indeling van het leerplan in rubrieken

## 1.5. Samenhang leerplan openbaar onderwijs basisvorming en leerplan provinciaal onderwijs basisopties

---

Het leerplan voor de eerste graad openbaar onderwijs legt de basisvorming vast en is opgebouwd rond de 16 sleutelcompetenties die decretaal zijn vastgelegd. De eindtermen werden hierbij letterlijk overgenomen.

De leerplannen provinciaal onderwijs voor de basisopties bevatten doelen in functie van de ondersteuning van het maken van de getrapte studiekeuze en hebben derhalve een andere finaliteit dan het leerplan voor de eerste graad openbaar onderwijs basisvorming.

De leerplannen voor de basisopties bieden evenwel de kans om verder aan de slag te gaan met een beperkte set van eindtermen. Onder 4.2 worden deze leerplandoelen opgesomd.

## 2. Systematiek en opbouw van het leerplan

---

### 2.1. Indeling van het leerplan in rubrieken

---

De doelen van het leerplan worden geclusterd in rubrieken. De namen van de rubrieken zijn, waar van toepassing, gemeenschappelijk voor meerdere basisopties om de onderlinge samenhang vast te leggen. De doelen per rubriek kunnen echter verschillen per basisoptie in functie van een duidelijk onderscheid tussen basisopties en pakketten onderling.

### 2.2. Formulering van de doelen

---

De leerplandoelen worden zo eenvoudig en helder mogelijk geformuleerd. Het werkwoord beschrijft de manier waarop de leerling de kennis moet beheersen. Indien het leerplandoel een opsomming van onderliggende kennis bevat, wordt dit aangegeven na het zinsdeel 'rekening houdend met'. Het beheersingsniveau wordt vastgelegd op basis van de taxonomie van Bloom.

De volgende handelingswerkwoorden, onderverdeeld in zes categorieën, komen voor:

- **Onthouden:** De leerling onthoudt het materiaal zoals het gepresenteerd is. Het gebruikte werkwoord is herkennen.
- **Begrijpen:** De leerling voegt iets toe aan kennis (een eigen voorbeeld geven), voert een bewerking uit op kennis (een logische conclusie afleiden) of legt verbanden tussen voorkennis en nieuwe kennis (een oorzaak-gevolg relatie geven). Werkwoorden die gebruikt worden binnen dit beheersingsniveau zijn: aanvullen, beschrijven, bespreken, illustreren, relaties leggen tussen, onderbouwen, onderscheiden, ordenen, toelichten, verklaren, vergelijken, verwoorden, ...
- **Toepassen:** De leerling voert oefeningen uit of lost problemen op. Werkwoorden die gebruikt worden binnen dit beheersingsniveau zijn: beheren, bepalen, berekenen, demonstreren, gebruiken, hanteren, handelen, herleiden, lokaliseren, oplossen, rekenen, gedrag stellen, toepassen, uitvoeren, uitwerken, voorstellen, ...
- **Analyseren:** De leerling kan een geheel verdelen in onderdelen en bestuderen hoe de onderdelen aan elkaar en aan het geheel gerelateerd zijn en hoe ze elkaar beïnvloeden. Werkwoorden die gebruikt worden binnen dit beheersingsniveau zijn: analyseren, benoemen, beschrijven, het geven van een redenering, onderscheiden, onderzoeken, ordenen, verwerken, verwoorden, ...

- **Evalueren:** De leerling kan een oordeel geven en dat oordeel onderbouwen aan de hand van criteria en standaarden. Werkwoorden die gebruikt worden binnen dit beheersingsniveau zijn: beargumenteren, beoordelen, bijsturen, evalueren, maken keuzes, reflecteren, ...
- **Creëren:** De leerling bedenkt een alternatieve hypothese of een eigen aanpak om een taak uit te voeren of maakt nieuwe, originele producten. Werkwoorden die gebruikt worden binnen dit beheersingsniveau zijn: produceren, zich creatief uitdrukken, ideeën genereren, creëren, ontwerpen, ...

### **2.3. Samenhang van het leerplandoel met de concretisering**

---

Om het leerplandoel verder te concretiseren, te verduidelijken of af te bakenen kan er extra informatie toegevoegd onder ‘concretisering’. Het leerplandoel en de concretisering worden als één onlosmakelijk geheel beschouwd.

De concretisering wordt voorafgegaan door ‘zoals’. De opsomming erna wordt als illustratief beschouwd. Deze is louter richtinggevend voor de manier waarop het doel gerealiseerd kan worden.

## **3. Situering van het leerplan basisoptie ‘voeding en horeca’**

---

### **3.1. Samenhang met andere basisopties**

---

Er is een sterke relatie tussen een aantal leerplandoelen uit de basisoptie ‘voeding en horeca’ en andere basisopties van de A-stroom:

- toepassen van communicatieve en sociale vaardigheden: komt aan bod in alle basisopties;
- functioneel toepassen van digitale competenties en mediawijsheid: komt aan bod in alle basisopties;
- vakterminologie op een correcte manier gebruiken: komt aan bod in alle basisopties;
- verkenning van mogelijkheden binnen het studiegebied: komt aan in alle basisopties;
- gezondheid, duurzaamheid en veiligheid: komt aan bod in alle basisopties.

## 3.2. Lesuren

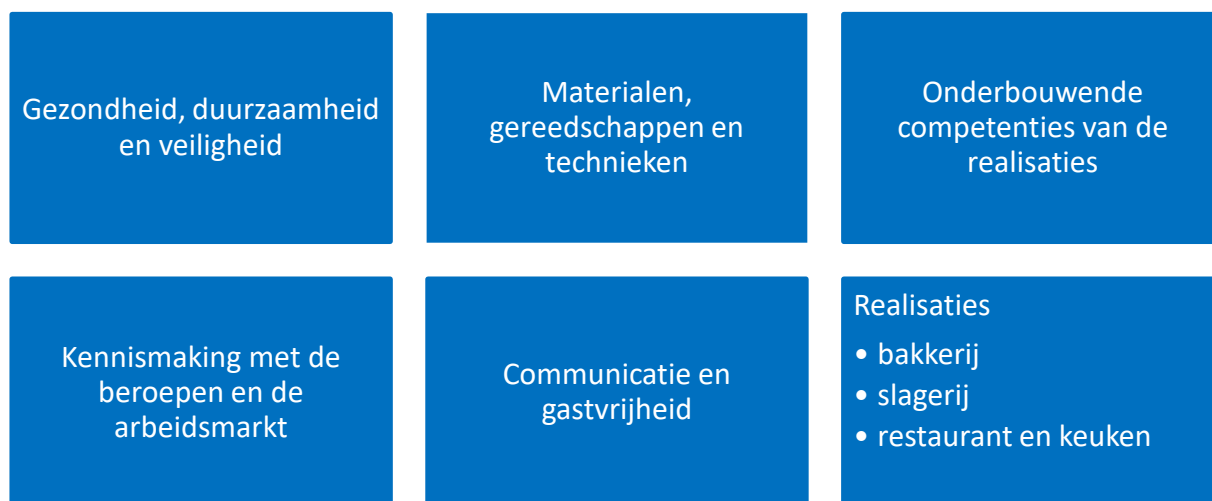
---

Het leerplan is gericht op tien wekelijkse lesuren, verdeeld over maximaal drie basisopties of pakketten.

## 3.3. Rubrieken van het leerplan

---

Het leerplan is opgebouwd uit de rubrieken in onderstaand overzicht.



De concretisering van de rubrieken vinden we terug in de leerplandoelen van de verschillende pakketten van de basisoptie.



## 4. Leerplandoelen

### 4.1. Legende

De basisopties/pakketten in de B-stroom kunnen in de scholen van het provinciaal onderwijs aangeboden worden met verschillende volumes in functie van het gekozen aantal lestijden per week in de lessentabel. Dit wordt verduidelijkt in onderstaand overzicht.

| Basisvolume:<br>3 lesuren/week  | Mediumvolume:<br>4 lesuren/week   | Large volume:<br>5 lesuren/week  | Extra large volume:<br>10 lesuren/week  |
|---|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>•scholen die kiezen voor dit pakket realiseren ten minste:</li></ul> <p>de basisleerplandoelen (code 'B')</p> | <ul style="list-style-type: none"><li>•scholen die kiezen voor dit pakket realiseren ten minste:</li></ul> <p>de basisleerplandoelen (code 'B')</p> <p>+ de leerplandoelen uit het 'medium'-volume (code 'M')</p> | <ul style="list-style-type: none"><li>•scholen die kiezen voor dit pakket realiseren ten minste:</li></ul> <p>de basisleerplandoelen (code 'B')</p> <p>+ de leerplandoelen uit het 'medium'-volume (code 'M')</p> <p>+ de leerplandoelen uit het 'large'-volume (code 'L')</p> | <ul style="list-style-type: none"><li>•scholen die kiezen voor dit pakket realiseren ten minste:</li></ul> <p>de leerplandoelen uit het 'large'-volume (code 'L')</p> <p>+ de leerplandoelen uit het 'extra large'-volume (code 'XL')</p> |

Sommige pakketten worden alleen voor het 'large'-volume en/of het 'extra large'-volume aangeboden. Voor deze pakketten werden geen basisvolumes of mediumvolumes samengesteld.

In de tabellen met de leerplandoelen worden de volgende afkortingen gebruikt:

- AL: leerplandoelen sterk gelinkt aan eindtermen van de basisvorming, te realiseren in alle pakketten van deze basisoptie;
- LBS: leerplandoelen te realiseren indien men kiest voor het large volume van het pakket 'bakkerij-slagerij';
- LRK: leerplandoelen te realiseren indien men kiest voor het large volume van het pakket 'restaurant en keuken'.

## 4.2. Lijst met doelen sterk gelinkt aan de eindtermen van de basisvorming

Deze doelen worden gerealiseerd in alle pakketten van deze basisoptie.

| Leerplandoelen                          |   | Beheersingsniveau |
|---|---|-------------------|
| <b>Rubriek: algemene doelstellingen</b> |   |                   |
| AL01                                    | De leerlingen passen de ergonomische principes toe.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals het aannemen van een ergonomische lichaamshouding tijdens het staan of zitten of bij het heffen en tillen de principes van de rughygiëne toe te passen   | toepassen         |
| AL02                                    | De leerlingen passen digitale vaardigheden functioneel toe.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals digitale vaardigheden inzetten bij het onderzoeken, ontwerpen, communiceren, realiseren en creëren, bij het digitaal opzoeken en selecteren van informatie, bij het digitaal presenteren | toepassen         |
| AL03                                    | De leerlingen gebruiken vakterminologie op een correcte manier.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals het gebruiken van de correcte benaming van grondstoffen, materialen, gereedschap, machines en technieken gebruikt in de sector   | toepassen         |
| AL04                                    | De leerlingen passen sociale en communicatieve vaardigheden toe.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals het respectvol communiceren met leraar of medeleerling, het ondersteunen van medeleerlingen tijdens groepswerk  | toepassen         |

### 4.3. Lijst met doelen pakket 'bakkerij-slagerij'

Onderstaande leerplandoelen worden gerealiseerd in het pakket 'bakkerij-slagerij'.

| Leerplandoelen pakket 'bakkerij-slagerij'                  |  | Beheersingsniveau |
|--|--|-------------------|
| <b>Rubriek 1: Gezondheid, duurzaamheid en veiligheid</b>   |  |                   |
| LBS01  | De leerlingen maken een verantwoorde keuze om op een veilige manier te werken, rekening houdend met instructies, gevaarsymbolen, veiligheidsrisico's, HACCP- richtlijnen en persoonlijke hygiëne.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals veiligheidsinstructies opzoeken, risico's leren inschatten, gebruik maken van persoonlijke beschermingsmiddelen | analyseren        |
| LBS02  | De leerlingen handelen duurzaam met energiebronnen, grondstoffen, materiaal en toestellen.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals zorgzaam omgaan met materiaal en gereedschap, zuinig gebruik maken van grondstoffen, energiebesparend werken waar het kan, kostprijs opzoeken van materiaal en producten   | toepassen         |
| LBS03  | De leerlingen sorteren afval correct.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals sorteren volgens de geldende regelgeving  | toepassen         |
| LBS04  | De leerlingen tonen de herkomst van een gebruikte grondstof aan, aan de hand van de etikettering of verpakking.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals nummer op ei, biologisch geteeld, vrije uitloop, inheems, uitheems, korte keten, seizoensgebonden   | toepassen         |
| LBS05  | De leerlingen passen principes van voedselveiligheid toe bij het handelen met grondstoffen en bereidingen.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals persoonlijke hygiëne, temperatuurbeheersing, etikettering, tracering   | toepassen         |
| <b>Rubriek 2: Materialen, gereedschappen en technieken</b> |  |                   |
| LBS06  | De leerlingen hanteren basisbegrippen i.v.m. materiaal en werkplaats.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals aantonen van het verschil tussen koelkast en diepvriezer, het verschil tussen spatelen en kloppen, het verschil tussen mixen en zeven, het verschil tussen hakken en snijden  | toepassen         |
| LBS07  | De leerlingen herkennen de aanduidingen op etiketten en op verpakkingen van voedingsmiddelen.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals allergenen, houdbaarheidsdatum, inhoud, voedingswaarde  | begrijpen         |
| LBS08  | De leerlingen gebruiken themagebonden materiaal in de sector.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals Valentijn, Halloween, feesten   | toepassen         |

| Leerplandoelen pakket 'bakkerij-slagerij'                         |   | Beheersingsniveau |
|---|---|-------------------|
| LBS09   | De leerlingen lichten de eigenschappen, veiligheid en onderhoud van eenvoudige materialen en toestellen toe bij het bereiden en bedienen van voeding.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals onderscheid tussen materiaal voor kleine of grote hoeveelheden, het zeven van frietvet, het reinigen van kookplaat of werkvlak | toepassen         |
| LBS10   | De leerlingen passen de afspraken toe van de wetgeving op de allergenen bij het etiketteren en verpakken van eigen gemaakte producten.  | toepassen         |
| <b>Rubriek 3: Onderbouwende competenties van de realisaties</b>   |   |                   |
| LBS11   | De leerlingen richten zelfstandig hun eigen werkplek in volgens de richtlijnen in de sector.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals klaarleggen van materiaal en gereedschap met aandacht voor de ergonomische principes  | toepassen         |
| LBS12   | De leerlingen werken volgens de logische volgorde van een stappenplan.  | toepassen         |
| LBS13   | De leerlingen meten en wegen correct af.  | toepassen         |
| LBS14   | De leerlingen hanteren gereedschappen op een correcte wijze.  | toepassen         |
| LBS15   | De leerlingen werken nauwkeurig.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals bij het afwegen, bij het fonceren, bij het verwerken van vlees  | toepassen         |
| LBS16   | De leerlingen werken ordelijk en net volgens vooropgestelde criteria.   | toepassen         |
| LBS17   | De leerlingen ruimen de werkplek en het materiaal op volgens de richtlijnen.  | toepassen         |
| LBS18   | De leerlingen sturen, indien nodig, eigen werkzaamheden bij.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals aanpassen van de afwerking, bijsturen van de smaak  | evalueren         |
| LBS19   | De leerlingen evalueren de kwaliteit van de opdracht volgens vooropgestelde criteria.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals proces en productevaluatie, opsporen van eigen fouten, evaluatie aan de hand van een checklist   | evalueren         |
| LBS20   | De leerlingen presenteren het eindproduct volgens aangereikte criteria binnen een afgebakende opdracht.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals presentatie van gebak, etaleren van vleesbereidingen   | creëren           |
| <b>Rubriek 4: Kennismaking met de beroepen en de arbeidsmarkt</b> |   |                   |
| LBS21   | De leerlingen vergelijken de gebruikte technieken met de beroepen uit de sector.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals bij een bezoek aan bedrijven uit de sector of het vergelijken van eigen handelingen met uitvoering in een bedrijf   | begrijpen         |
| LBS22   | De leerlingen vergelijken de verschillende aspecten van de beroepen uit de sector.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals sociale vaardigheden, beroepscompetenties, werkomstandigheden   | begrijpen         |

| Leerplandoelen pakket 'bakkerij-slagerij'      |  | Beheersingsniveau |
|--|--|-------------------|
| <b>Rubriek 5: Communicatie en gastvrijheid</b> |  |                   |
| LBS23  | De leerlingen passen de regels van etiquette, beleefdheid, voorkomendheid en gastvrijheid toe bij het ontvangen, bedienen en informeren.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals t.o.v. gasten, de winkels, collega's | toepassen         |
| <b>Rubriek 6: Realisaties bakkerij</b>         |  |                   |
| LBS24  | De leerlingen bereiden de verschillende deegsoorten.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals gistdegen, vetdegen  | toepassen         |
| LBS25  | De leerlingen bereiden een beslag.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals cake, pannenkoeken, biscuit  | toepassen         |
| LBS26  | De leerlingen bereiden vullingen.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals abrikoos, banketbakkersroom, chocomousse  | toepassen         |
| LBS27  | De leerlingen voeren afwerkingstechnieken uit.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals garneren, decoreren  | toepassen         |
| LBS28  | De leerlingen passen de basistechnieken bij het spuiten toe.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals rosassen, klauwtjes  | toepassen         |
| LBS29  | De leerlingen maken een kwaliteitsvol eindproduct.   | toepassen         |
| LBS30  | De leerlingen maken producten verkoopklaar.  | toepassen         |
| <b>Rubriek 7: Realisaties slagerij</b>         |  |                   |
| LBS31  | De leerlingen benoemen verschillende vleessoorten.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals varken, rund, gevogelte  | toepassen         |
| LBS32  | de leerlingen passen elementaire basistechnieken toe voor het verwerken van vers vlees.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals kruiden, malen, afvullen, paneren, marinieren   | toepassen         |
| LBS33  | De leerlingen maken eenvoudige, kwaliteitsvolle vleesproducten.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals gehakt, hamburger, panklare vleesproducten, warme vleesgerechten  | toepassen         |
| LBS34  | De leerlingen passen eenvoudige ontbeentechnieken toe.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals varken, gevogelte  | toepassen         |
| LBS35  | De leerlingen voeren eenvoudige snijtechnieken uit.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals reepjes, blokjes  | toepassen         |
| LBS36  | De leerlingen passen eenvoudige garneertechnieken toe.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals vleesvlechten, groenten, fruit   | toepassen         |

| Leerplandoelen pakket 'bakkerij-slagerij' |  | Beheersingsniveau |
|---|--|-------------------|
| LBS37                                     | De leerlingen maken producten verkoopklaar.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals garneren op schotel | toepassen         |

#### 4.4. Lijst met doelen pakket 'restaurant en keuken'

Onderstaande leerplandoelen worden gerealiseerd in het pakket 'restaurant en keuken'.

| Leerplandoelen pakket 'restaurant en keuken'               |  | Beheersingsniveau |
|--|--|-------------------|
| <b>Rubriek 1: Gezondheid, duurzaamheid en veiligheid</b>   |  |                   |
| LRK01  | De leerlingen maken een verantwoorde keuze om op een veilige manier te werken, rekening houdend met instructies, gevaarsymbolen, veiligheidsrisico's, HACCP- richtlijnen en persoonlijke hygiëne.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals veiligheidsinstructies opzoeken, risico's leren inschatten, gebruik maken van persoonlijke beschermingsmiddelen | analyseren        |
| LRK02  | De leerlingen handelen duurzaam met energiebronnen, grondstoffen, materiaal en toestellen.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals zorgzaam omgaan met materiaal en gereedschap, zuinig gebruik maken van grondstoffen, energiebesparend werken waar het kan, kostprijs opzoeken van materiaal en producten   | toepassen         |
| LRK03  | De leerlingen sorteren afval correct.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals sorteren volgens de geldende regelgeving  | toepassen         |
| LRK04  | De leerlingen tonen de herkomst van een gebruikte grondstof aan, aan de hand van de etikettering of verpakking.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals nummer op ei, biologisch geteeld, vrije uitloop, inheems, uitheems, korte keten, seizoensgebonden   | toepassen         |
| LRK05  | De leerlingen passen principes van voedselveiligheid toe bij het handelen met grondstoffen en bereidingen.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals persoonlijke hygiëne, temperatuurbeheersing, etikettering, tracering   | toepassen         |
| <b>Rubriek 2: Materialen, gereedschappen en technieken</b> |  |                   |
| LRK06  | De leerlingen hanteren basisbegrippen i.v.m. materiaal en werkplaats.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals aantonen van het verschil tussen koelkast en diepvriezer, het verschil tussen spatelen en kloppen, het verschil tussen mixen en zeven, het verschil tussen hakken en snijden  | toepassen         |
| LRK07  | De leerlingen herkennen de aanduidingen op etiketten en op verpakkingen van voedingsmiddelen.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals allergenen, houdbaarheidsdatum, inhoud, voedingswaarde  | begrijpen         |

| Leerplandoelen pakket 'restaurant en keuken'                    |   | Beheersingsniveau |
|---|---|-------------------|
| LRK08   | De leerlingen gebruiken themagebonden materiaal in de sector.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals Valentijn, Halloween, feesten  | toepassen         |
| LRK09   | De leerlingen lichten de eigenschappen, veiligheid en onderhoud van eenvoudige materialen en toestellen toe bij het bereiden en bedienen van voeding.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals onderscheid tussen materiaal voor kleine of grote hoeveelheden, het zeven van frietvet, het reinigen van kookplaat of werkvlak | toepassen         |
| LRK10   | De leerlingen passen de afspraken toe van de wetgeving op de allergenen bij het etiketteren en verpakken van eigen gemaakte producten.  | toepassen         |
| <b>Rubriek 3: Onderbouwende competenties van de realisaties</b> |   |                   |
| LLRK11  | De leerlingen richten zelfstandig hun eigen werkplek in volgens de richtlijnen in de sector.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals klaarleggen van materiaal en gereedschap met aandacht voor de ergonomische principes  | toepassen         |
| LRK12   | De leerlingen werken volgens de logische volgorde van een stappenplan.  | toepassen         |
| LRK13   | De leerlingen meten en wegen correct af.  | toepassen         |
| LRK14   | De leerlingen hanteren gereedschappen op een correcte wijze.  | toepassen         |
| LRK15   | De leerlingen werken nauwkeurig.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals bij het afwegen, bij het fonceren, bij het verwerken van vlees  | toepassen         |
| LRK16   | De leerlingen werken ordelijk en net volgens vooropgestelde criteria.   | toepassen         |
| LRK17   | De leerlingen ruimen de werkplek en het materiaal op volgens de richtlijnen.  | toepassen         |
| LRK18   | De leerlingen sturen, indien nodig, eigen werkzaamheden bij.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals aanpassen van de afwerking, bijsturen van de smaak  | evalueren         |
| LRK19   | De leerlingen evalueren de kwaliteit van de opdracht volgens vooropgestelde criteria.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals proces en productevaluatie, opsporen van eigen fouten, evaluatie aan de hand van een checklist   | evalueren         |
| LRK20   | De leerlingen presenteren het eindproduct volgens aangereikte criteria binnen een afgebakende opdracht.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals presentatie van gebak, etaleren van vleesbereidingen   | creëren           |

| Leerplandoelen pakket 'restaurant en keuken'                      |  | Beheersingsniveau |
|---|--|-------------------|
| <b>Rubriek 4: Kennismaking met de beroepen en de arbeidsmarkt</b> |  |                   |
| LRK21   | De leerlingen vergelijken de gebruikte technieken met de beroepen uit de sector.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals bij een bezoek aan bedrijven uit de sector of het vergelijken van eigen handelingen met uitvoering in een bedrijf        | begrijpen         |
| LRK22   | De leerlingen vergelijken de verschillende aspecten van de beroepen uit de sector.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals sociale vaardigheden, beroepscompetenties, werkomstandigheden  | begrijpen         |
| <b>Rubriek 5: Communicatie en gastvrijheid</b>                    |  |                   |
| LRK23   | De leerlingen passen de regels van etiquette, beleefdheid, voorkomendheid en gastvrijheid toe bij het ontvangen, bedienen en informeren.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals t.o.v. gasten, de winkels, collega's                             | toepassen         |
| <b>Rubriek 6: Realisaties</b>                                     |  |                   |
| LRK24   | De leerlingen maken eenvoudige bereidingen met de correcte technieken.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals koken, stomen, stoven, bakken, pocheren  | toepassen         |
| LRK25   | De leerlingen voeren eenvoudige snijtechnieken uit.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals eminceren, brunoise, julienne, mirepoix   | toepassen         |
| LRK26   | De leerlingen bereiden eenvoudige sauzen.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals mayonaise, tartaar, bechamelsaus, tomatensaus   | toepassen         |
| LRK27   | De leerlingen realiseren eenvoudige kwaliteitsvolle bereidingen.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals soep, dessert  | toepassen         |
| LRK28   | De leerlingen passen de elementaire regels van het tafeldekken toe, rekening houdend met de keuze van bestek, tafellinnen en servies.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals vis- of vleesbestek, wijn- of waterglazen, tafellakens en servetten | toepassen         |
| LRK29   | De leerlingen vouwen servetten ordelijk, gelijkvormig naar enkele modellen.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals waaier, mijter, enveloppe   | toepassen         |
| LRK30   | De leerlingen passen elementaire serveertechnieken toe.<br><u>Concretisering:</u><br>zoals soep uitscheppen, draagtechnieken, afruimen, inzetten   | toepassen         |



## 5. Minimale vereisten

---

### 5.1. Algemene uitrusting voor de basisoptie

---

De minimale vereisten verwijzen naar de basisuitrusting die tijdens elke les beschikbaar moeten zijn om de leerplandoelstellingen te kunnen realiseren. De basisuitrusting bestaat uit een leslokaal of lesruimte en het nodige didactisch materiaal.

Om de leerplandoelen te realiseren dient de school de infrastructuur, materiële en didactische uitrusting ter beschikking te stellen die beantwoordt aan de reglementaire eisen op het vlak van veiligheid, gezondheid, hygiëne, ergonomie en milieu.

Het integreren van recente of innovatieve technologieën, machines, software, databanken is belangrijk om de opleidingen up-to-date te houden.

Materialen en benodigdheden kunnen occasioneel ook geleend worden. Je kan ook gebruik maken van infrastructuur van externe organisaties zoals andere scholen, bedrijven of opleidingscentra.

### 5.2. Basisuitrusting voor de basisoptie 'voeding en horeca'

---

#### Basisuitrusting voor de leraar

Een leslokaal of keuken minimaal uitgerust met:

- een computer met kwaliteitsvolle software en een voldoende snelle internetverbinding;
- de mogelijkheid om (bewegend beeld) kwaliteitsvol te projecteren;
- de mogelijkheid om geluid kwaliteitsvol weer te geven;
- met voldoende grote, gescheiden afvalbakken waarin volgens de richtlijnen gesorteerd kan worden;
- voldoende werkzones en lestafels met minimaal een eigen werkplek voor elke leerling;
- hittebestendige werkbladen;
- een aparte eetruimte;
- voldoende opberg- en stapelruimte (volgens HCCAP-regelgeving);
- nutsvoorzieningen (water, energie, gas);
- minstens één wasbak met warm en koud water;
- een koelkast of koelruimte;
- een oven, vuur en afzuigkappen;
- eenvoudig mechanisch en elektrisch huis- en keukenmateriaal;
- beperkte professionele uitbreidingen waar nodig in functie van grootte, volume, duurzaamheid;
- didactische middelen, materialen of hulpmiddelen aanwezig volgens de recentste technologieën, rekening houdend met de regelgeving inzake voedselveiligheid;
- materialen, gereedschappen en machines om het onderhoud van het lokaal, de machines en gereedschappen te verzorgen.

#### Basisuitrusting voor de klasgroep

Bestaande uit:

- voldoende toegang tot computers of mobiele apparaten, met de nodige software of apps en kwaliteitsvolle internetverbinding om de leerplandoelen te realiseren;
- toegang tot een kleedkamer met lockers en voldoende wasbakken;
- persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen;
- machines en toestellen met wettelijk verplichte veiligheidsinstructiekaarten;
- handgereedschappen en hulpmiddelen in functie van de gekozen projecten;
- basismaterialen en producten om de leerplandoelen te realiseren.