



PROVINCIAAL  
ONDERWIJS  
VLAANDEREN

Provinciaal Onderwijs Vlaanderen

Doelenpakket

Vak 2A - restaurant en keuken

2de graad SO

Arbeidsmarktfinaliteit

Specifieke vorming

## Uitgangspunten

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

Het pedagogisch project van de school bepaalt welke accenten er worden gelegd en welke keuzes er worden gemaakt bij de opbouw van het schooleigen curriculum.

- **Eerste graad**  
Het is de school die bepaalt welke eindtermen binnen eenzelfde vak/vakkenclusters en binnen dezelfde onderwijstijd geïntegreerd worden aangeboden. De lessen differentiatie worden ingevuld als een remediëring en een verdieping van onderdelen van de basisvorming (eindtermen) of als een verdieping in klassieke talen.  
Aan de lessen van de basisopties-pakketten in het 2e jaar worden leerplandoelen van de POV leerplannen basisopties-pakketten gekoppeld.
- **Tweede/derde graad**  
Het is de school die bepaalt welke onderwijsdoelen, ongeacht het eindtermen, cesuurdoelen, specifieke eindtermen of onderwijsdoelen (voor de onderdelen) van de beroepskwalificatie(s) betreft, binnen eenzelfde vak/vakkenclusters en binnen dezelfde onderwijstijd geïntegreerd worden aangeboden.

### Leerplandoelen zijn minimumdoelen

Het leerplan legt minimumdoelen vast, die resulteren in een minimum aan kennis, inzichten, vaardigheden en attitudes die de leerlingen moeten bereiken. Een school bepaalt zelf wat ze bovenop deze minimumdoelen aan bod wil laten komen in de lessen. Ook de onderwijsmethode kiest de school zelf.

### Het leerplan gebruikt de taxonomie van Bloom

Het beheersingsniveau van elk doel wordt gekoppeld aan de taxonomie van Bloom. Op die manier hanteren de leraren een gelijkaardig begrippenkader doorheen het leerplan van de basisvorming en de leerplannen van het specifieke gedeelte. Elk leerplandoel bestaat uit een competentiegerichte formulering van het doel waarbij het handelingswerkwoord evalueerbaar gedrag uitdrukt. 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, ...

## Status van een leerplandoel

- AEE = aanbieden / evalueren / eindverantwoordelijke

De leraar van dit leerplandoel biedt het leerplandoel aan binnen het eigen vak/de activiteit en heeft de verplichting om dit leerplandoel mee te nemen in de evaluatie. Ingeval een AEE leerplandoel aan meerdere leraren/vakken is toegekend zal iedere leraar/vak dit leerplandoel binnen de eigen vakspecifieke context aanbieden en evalueren.

- AE = aanbieden / evalueren

De leraar van dit leerplandoel biedt het leerplandoel aan binnen het eigen vak/de activiteit en komt samen met de eindverantwoordelijke(n) tot een gemeenschappelijke evaluatie van dit leerplandoel.

- A = aanbieden

De leraar van dit leerplandoel biedt het leerplandoel aan binnen het eigen vak/de activiteit met het oog op verankering van de kennis/vaardigheid/attitude zonder dit leerplandoel mee te nemen in de evaluatie. Evalueren kan enkel als de status van het leerplandoel in onderling overleg met de AEE verantwoordelijke wordt aangepast.

AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op het vakgebied

**RK01**

**De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid.**

Kennis

Principes van HACCP

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op het vakgebied

**RK02**

**De leerlingen gebruiken materiaal, toestellen en ruimtes volgens de instructies.**

Kennis

Veiligheidsvoorschriften

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op het vakgebied

**RK03**

**De leerlingen reinigen en ontsmetten materiaal, toestellen en ruimtes volgens de instructies.**

Kennis

Reinigings- en ontsmettingsprocedures

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op het vakgebied

**RK04**

**De leerlingen verpakken grondstoffen en bereidingen.**

Kennis

Verpakkingsmaterialen en -technieken - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op het vakgebied

**RK05**

**De leerlingen etiketteren grondstoffen en bereidingen.**

Kennis

Kenmerken van een etiket voor voedingswaren - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op het vakgebied

**RK06**

**De leerlingen bewaren en bergen grondstoffen en bereidingen op rekening houdend met het FIFO- en FEFO-principe.**

Kennis

FIFO- en FEFO-principe

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op het vakgebied

**RK07**

**De leerlingen wegen of meten producten of ingrediënten correct af op basis van het gekozen recept.**

Kennis

Benodigde hoeveelheden in functie van een bereiding

Grondstoffen

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op het vakgebied

**RK08**

**De leerlingen zetten de gepaste materialen, grondstoffen en ingrediënten klaar volgens het recept.**

Kennis

Grondstoffen

Recept - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op het vakgebied

**RK09**

**De leerlingen communiceren functioneel in het Frans en Engels rekening houdend met het vakjargon.**

Kennis

Functionele communicatievaardigheden Frans en Engels

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op de keuken met als doel het afleveren van kwaliteitsvolle maaltijden voor gasten of voor distributie op grote schaal

**RK10**

**De leerlingen controleren de versheid van producten en ingrediënten in functie van een bereiding.**

Kennis

Kenmerken van de versheid van producten - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: evalueren





AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op de keuken met als doel het afleveren van kwaliteitsvolle maaltijden voor gasten of voor distributie op grote schaal

**RK11**

**De leerlingen passen verschillende (ver)snijtechnieken toe rekening houdend met het recept.**

Kennis

(Ver)snijtechnieken voor groenten, fruit, vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op de keuken met als doel het afleveren van kwaliteitsvolle maaltijden voor gasten of voor distributie op grote schaal

**RK12**

**De leerlingen passen verschillende reinigingstechnieken toe voor groente, fruit en vis.**

Kennis

Reinigingstechnieken voor groenten, fruit, vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op de keuken met als doel het afleveren van kwaliteitsvolle maaltijden voor gasten of voor distributie op grote schaal

**RK13**

**De leerlingen passen verschillende technieken toe voor het fileren en panklaar maken van vis.**

Kennis

(Ver)snijtechnieken vis

Fileertechnieken - *Pro*

Technieken voor het panklaar maken van vis - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op de keuken met als doel het afleveren van kwaliteitsvolle maaltijden voor gasten of voor distributie op grote schaal

**RK14**

**De leerlingen passen verschillende technieken toe voor het panklaar maken van vlees en gevogelte.**

Kennis

(Ver)snijtechnieken van vlees en gevogelte

Technieken voor het panklaar maken van vlees en gevogelte - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op de keuken met als doel het afleveren van kwaliteitsvolle maaltijden voor gasten of voor distributie op grote schaal

**RK15**

**De leerlingen passen verschillende basisbereidingen toe.**

Kennis

Bereidingstechnieken

Samenstelling van gerechten

Producteigenschappen, inclusief allergenen

Basisbereidingen - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op de keuken met als doel het afleveren van kwaliteitsvolle maaltijden voor gasten of voor distributie op grote schaal

**RK16**

**De leerlingen passen bereidings- en kooktechnieken toe voor groenten en fruit en kruiden.**

Kennis

Basisbereidingen

Allergenen

Samenstelling van gerechten

Producteigenschappen voor groenten en fruit en kruiden - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op de keuken met als doel het afleveren van kwaliteitsvolle maaltijden voor gasten of voor distributie op grote schaal

**RK17**

**De leerlingen passen bereidings- en kooktechnieken toe voor vlees, gevogelte en vis.**

Kennis

Samenstelling van gerechten

Producteigenschappen, inclusief allergenen

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op de keuken met als doel het afleveren van kwaliteitsvolle maaltijden voor gasten of voor distributie op grote schaal

**RK18**

**De leerlingen passen bereidings- en kooktechnieken toe voor zuivel- en eierbereidingen.**

Kennis

Samenstelling van gerechten

Producteigenschappen, inclusief allergenen

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op de keuken met als doel het afleveren van kwaliteitsvolle maaltijden voor gasten of voor distributie op grote schaal

**RK19**

**De leerlingen passen bereidings- en kooktechnieken toe voor rijst, pasta en beslagen.**

Kennis

Samenstelling van gerechten

Producteigenschappen, inclusief allergenen

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op de keuken met als doel het afleveren van kwaliteitsvolle maaltijden voor gasten of voor distributie op grote schaal

**RK20**

**De leerlingen passen bereidings- en kooktechnieken toe voor aardappelen.**

Kennis

Samenstelling van gerechten

Producteigenschappen, inclusief allergenen

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



**AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie - Pro | 2A**

Competenties gericht op de keuken met als doel het afleveren van kwaliteitsvolle maaltijden voor gasten of voor distributie op grote schaal

**RK21**

**De leerlingen stellen eenvoudige gerechten samen rekening houdend met voedingswaarde, allergenen, eenvoudig dieet, producteigenschappen.**

Kennis

Samenstelling van gerechten

Producteigenschappen, inclusief allergenen

Voedingswaarde

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



**AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A**

Competenties gericht op de keuken met als doel het afleveren van kwaliteitsvolle maaltijden voor gasten of voor distributie op grote schaal

**RK22**

**De leerlingen passen dresseertechnieken toe.**

Kennis

Dresseertechnieken - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op restaurant, bar en office met als doel een optimale bediening van gasten

**RK23**

**De leerlingen voeren voorbereidende werkzaamheden uit met betrekking tot tafelschikking.**

Kennis

Tafelschikking

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op restaurant, bar en office met als doel een optimale bediening van gasten

**RK24**

**De leerlingen voeren voorbereidende werkzaamheden uit met betrekking tot mise-en-place in een restaurant, bar en office.**

Kennis

Mise-en-place

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op restaurant, bar en office met als doel een optimale bediening van gasten

**RK25**

**De leerlingen communiceren met gasten bij het onthaal rekening houdend met etiquette en klantvriendelijkheid.**

Kennis

Etiquette, klantvriendelijkheid

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op restaurant, bar en office met als doel een optimale bediening van gasten

**RK26**

**De leerlingen communiceren met gasten tijdens de bediening rekening houdend met etiquette en klantvriendelijkheid.**

Kennis

Etiquette, klantvriendelijkheid

Beheersingsniveau Bloom: toepassen





AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op restaurant, bar en office met als doel een optimale bediening van gasten

**RK27**

**De leerlingen bespreken met gasten de verschillende menuopties rekening houdend met voedingsproducten, dranken en bereidingstechnieken.**

Kennis

Voedingsproducten

Dranken

Bereidingstechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op restaurant, bar en office met als doel een optimale bediening van gasten

**RK28**

**De leerlingen registreren de bestelling met en zonder gebruik van ICT.**

Kennis

Registratietechnieken - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op restaurant, bar en office met als doel een optimale bediening van gasten

**RK29**

**De leerlingen geven de bestellingen door aan de bar of keuken.**

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie - Pro | 2A

Competenties gericht op restaurant, bar en office met als doel een optimale bediening van gasten

**RK30**

**De leerlingen voeren een eenvoudige restaurantbereiding of versnijding uit in aanwezigheid van gasten.**

Kennis

Voedingsproducten

Bereidingstechnieken

Klantvriendelijkheid, etiquette

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op restaurant, bar en office met als doel een optimale bediening van gasten

**RK31**

**De leerlingen communiceren met gasten bij het afscheid nemen rekening houdend met etiquette en klantvriendelijkheid.**

Kennis

Klantvriendelijkheid, etiquette

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op restaurant, bar en office met als doel een optimale bediening van gasten

**RK32**

**De leerlingen maken eenvoudige koude dranken klaar in bar of office.**

Kennis

Dranken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op restaurant, bar en office met als doel een optimale bediening van gasten

**RK33**

**De leerlingen maken eenvoudige warme dranken klaar in bar of office.**

Kennis

Dranken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op restaurant, bar en office met als doel een optimale bediening van gasten

**RK34**

**De leerlingen bedienen gasten met aangepaste draag- en serveertechnieken.**

Kennis

Bedieningstechnieken

Technieken om dienborden/borden te dragen

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op restaurant, bar en office met als doel een optimale bediening van gasten

**RK35**

**De leerlingen ruimen af met aangepaste draagtechnieken.**

Kennis

Technieken om dienborden/borden te dragen

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Generieke competenties

**GEC01**

**De leerlingen werken in een teamverband met aandacht voor de organisatiecultuur, communicatie en procedures.**

Met inbegrip van context

Dit leerplandoel wordt in samenhang met een leerplandoel eigen aan de studierichting gerealiseerd.

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Generieke competenties

**GEC02**

**De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.**

Met inbegrip van context

Dit leerplandoel wordt in samenhang met een leerplandoel eigen aan de studierichting gerealiseerd.

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Generieke competenties

**GEC03**

**De leerlingen handelen economisch en duurzaam.**

Met inbegrip van context

Dit leerplandoel wordt in samenhang met een leerplandoel eigen aan de studierichting gerealiseerd.

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Generieke competenties

**GEC04**

**De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.**

Met inbegrip van context

Dit leerplandoel wordt in samenhang met een leerplandoel eigen aan de studierichting gerealiseerd.

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie - Pro | 2A

Vakattitudes

**VAT01**

**De leerlingen gaan respectvol om met anderen. ° (attitudinaal)**



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie - Pro | 2A

Vakattitudes

**VAT02**

**De leerlingen houden het werkoppervlak ordelijk en net. ° (attitudinaal)**

