



PROVINCIAAL
ONDERWIJS
VLAANDEREN

Provinciaal Onderwijs Vlaanderen

Doelenpakket

Vak OK2 | medewerker fastfood duaal

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 | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

MFF01

De leerlingen passen de richtlijnen betreffende voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften toe.

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

MFF02

De leerlingen passen de richtlijnen betreffende de zones binnen de keuken toe: koude/warme en vuile/schone zone.

Kennis

**Voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften
Infrastructuur, toestellen en materialen**

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

MFF03

De leerlingen passen bewaarstechnieken toe.

Kennis

Bewaarstechnieken

Foodcost en wastecost (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

MFF04

De leerlingen lichten mogelijke gevaren bij inname van allergenen toe.

Kennis

Allergenen

Beheersingsniveau Bloom: Begrijpen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

MFF05

De leerlingen controleren de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur in functie van de voedselveiligheid aan de hand van een checklist.

Kennis

Infrastructuur, toestellen en materialen

Beheersingsniveau Bloom: Evalueren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

MFF06

De leerlingen controleren kwaliteit en versheid van producten voor gebruik aan de hand van een checklist.

Kennis

Voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften

Beheersingsniveau Bloom: Evalueren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

MFF07

De leerlingen controleren regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen.

Beheersingsniveau Bloom: Evalueren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

MFF08

De leerlingen reinigen en desinfecteren het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren volgens het reinigingsplan en de richtlijnen.

Kennis

Infrastructuur, toestellen en materialen

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

MFF09

De leerlingen ruimen de werkplek en het materieel systematisch op.

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

MFF10

De leerlingen merken afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op.

Kennis

Infrastructuur, toestellen en materialen

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op het bereiden van eenvoudige koude en warme gerechten

MFF11

De leerlingen zetten alle componenten klaar en zetten de keukentoeestellen voor de bereiding van eenvoudige koude en warme gerechten in functie van de opdracht.

Kennis

Soorten voedingsproducten: assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden

Productkennis (basis): assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, plant-based

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op het bereiden van eenvoudige koude en warme gerechten

MFF12

De leerlingen wegen grondstoffen af.

Kennis

Infrastructuur, toestellen en materialen

Productkennis (basis): assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, plant-based

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op het bereiden van eenvoudige koude en warme gerechten

MFF13

De leerlingen melden voorraadtekorten.

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op het bereiden van eenvoudige koude en warme gerechten

MFF14

De leerlingen vergelijken prijzen van grondstoffen en materieel.

Kennis

Foodcost, beveragecost en wastecost (basis)

Ergonomie

Infrastructuur, toestellen en materialen

Keukentechnieken (basis)

Productkennis (basis): assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, plant-based

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op het bereiden van eenvoudige koude en warme gerechten

MFF15

De leerlingen reinigen groenten en fruit.

Kennis

Ergonomie

Infrastructuur, toestellen en materialen

Keukentechnieken (basis)

Productkennis (basis): assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, plant-based

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op het bereiden van eenvoudige koude en warme gerechten

MFF16

De leerlingen schillen of pellen ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies .

Kennis

Ergonomie

Infrastructuur, toestellen en materialen

Keukentechnieken (basis)

Productkennis (basis): assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, plant-based

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op het bereiden van eenvoudige koude en warme gerechten

MFF17

De leerlingen passen de voorgeschreven snijtechniek(en) toe.

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op het bereiden van eenvoudige koude en warme gerechten

MFF18

De leerlingen selecteren grondstoffen, materialen en gereedschappen op basis van de opdracht, technische fiche of receptuur.

Beheersingsniveau Bloom: Analyseren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op het bereiden van eenvoudige koude en warme gerechten

MFF19

De leerlingen passen de tijdsplanning, technische fiche of receptuur, werkmethode en organisatie correct toe.

Kennis

Ergonomie

Infrastructuur, toestellen en materialen

Keukentechnieken (basis)

Productkennis (basis): assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, plant-based

Warenkennis (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op het bereiden van eenvoudige koude en warme gerechten

MFF20

De leerlingen passen de juiste bereidingstechniek toe met het juiste kook- en bereidingsmateriaal.

Kennis

Keukentechnieken (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op het bereiden van eenvoudige koude en warme gerechten

MFF21

De leerlingen passen regeneratietechnieken toe.

Kennis

Keukentechnieken (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op het bereiden van eenvoudige koude en warme gerechten

MFF22

De leerlingen werken gerechten af volgens de bestellingen.

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op het bereiden van eenvoudige koude en warme gerechten

MFF23

De leerlingen beoordelen de smaak van een product of bereiding.

Kennis

Keukentechnieken (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Evalueren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op het bereiden van eenvoudige koude en warme gerechten

MFF24

De leerlingen maken een getuigenschotel/monsterafname van een bereiding.

Kennis

Keukentechnieken (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op basisdresseertechnieken en het klaarzetten van de toonbank

MFF25

De leerlingen presenteren en schikken de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk.

Kennis

Keukentechnieken (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op basisdresseertechnieken en het klaarzetten van de toonbank

MFF26

De leerlingen maken schotels klaar voor saladebars, toonbank en selfservice.

Kennis

Keukentechnieken (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op basisdresseertechnieken en het klaarzetten van de toonbank

MFF27

De leerlingen vullen schotels en gerechten tijdig aan en passen hierbij het FIFO/FEFO-principe toe.

Kennis

Controleren o.a. de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en de koeltogen

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op basisdresseertechnieken en het klaarzetten van de toonbank

MFF28

De leerlingen zetten koude en warme etenswaren klaar.

Kennis

Verpakken en bewaartechnieken

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op het verpakken en etiketteren van bereidingen

MFF29

De leerlingen passen verpak- en bewaar technieken toe.

Kennis

Verpakken en bewaar technieken

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op het verpakken en etiketteren van bereidingen

MFF30

De leerlingen etiketteren zelfstandig de bereidingen en producten.

Kennis

Voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op het verpakken en etiketteren van bereidingen

MFF31

De leerlingen passen het FIFO/FEFO- principe toe.

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op de vaatwas

MFF32

De leerlingen sorteren afval en etensresten volgens de richtlijnen.

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op de vaatwas

MFF33

De leerlingen sorteren vuil serviesgoed, glaswerk, bestek, dienborden, kristal, keukengerei.

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op de vaatwas

MFF34

De leerlingen schikken de vaat in manden naargelang de soort en plaatsen deze in de (automatische) vaatwas- en spoelmachine..

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties -
MFF

Competenties gericht op de vaatwas

MFF35

De leerlingen bedienen, ontkalken en reinigen de vaatwasmachine.

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties -
MFF

Competenties gericht op de vaatwas

MFF36

De leerlingen wassen potten en pannen af met de hand volgens de richtlijnen.

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties -
MFF

Competenties gericht op de vaatwas

MFF37

De leerlingen plaatsen de gewassen vaat op de daartoe voorziene plaats.

Kennis

Principes van gastvriendelijkheid, interculturele gebruiken, etiquette (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties -
MFF

Competenties gericht op het onthalen van gasten

MFF38

De leerlingen begroeten en helpen de gasten.

Kennis

Principes van gastvriendelijkheid, interculturele gebruiken, etiquette (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op het onthalen van gasten

MFF39

De leerlingen informeren de gast over de kaart, de samenstelling van de gerechten en het aanbod aan dranken.

Kennis

Principes van gastvriendelijkheid, interculturele gebruiken, etiquette (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op het onthalen van gasten

MFF40

De leerlingen nemen de bestelling op, registreren deze in de kassa en geven ze door volgens procedures.

Kennis

Principes van gastvriendelijkheid, interculturele gebruiken, etiquette (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op het onthalen van gasten

MFF41

De leerlingen overhandigen de bestelling volgens de procedures of leveren ze af bij de gast.

Kennis

Principes van gastvriendelijkheid, interculturele gebruiken, etiquette (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op het onthalen van gasten

MFF42

De leerlingen melden klachten aan de verantwoordelijke.

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op het proper houden en opruimen van de zaal

MFF43

De leerlingen ruimen de zaal op en maken deze schoon.

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op het proper houden en opruimen van de zaal

MFF44

De leerlingen vullen de voorraden aan.

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties -
MFF

Competenties gericht op het ontvangen van de betaling

MFF45

De leerlingen rekenen af volgens procedures en houden hierbij rekening met speciale acties.

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties -
MFF

Competenties gericht op het ontvangen van de betaling

MFF46

De leerlingen verwerken betalingen.

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - MFF

Competenties gericht op het ontvangen van de betaling

MFF47

De leerlingen ontvangen het te betalen bedrag en geven correct wisselgeld terug.

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set generieke competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties | OK2

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 | OK2

Set generieke competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties | OK2
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 | OK2

Set generieke competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties | OK2
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 | OK2

Set generieke competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties | OK2
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 | OK2

Set vakattitudes die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties | OK2
Vakattitudes

VAT01

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



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie - Pro | OK2

Set vakattitudes die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties | OK2
Vakattitudes

VAT02

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

