

Keukenmedewerker S

2de graad A-finaliteit
II-Keu-a

BRUSSEL

D/2021/13.758/130

Versie juni 2023



Disclaimer: de minimumdoelen die zijn opgenomen in dit leerplan, zijn onder voorbehoud van goedkeuring door het Vlaams Parlement. De cesuurdoelen die zijn opgenomen in dit leerplan, zijn onder voorbehoud van goedkeuring van de specifieke minimumdoelen door het Vlaams Parlement en onder voorbehoud van het protocolakkoord. De doelen die leiden naar één of meer beroepskwalificaties en die zijn opgenomen in dit leerplan, zijn onder voorbehoud van goedkeuring door de Vlaamse Regering.

1 Plaats in de lessentabel

Het leerplan is opgemaakt voor het specifiek gedeelte van studierichting Keukenmedewerker en is geschreven voor 24 u per week per schooljaar. De school bepaalt zelf hoe ze de diverse rubrieken in dat aantal lesuren aan bod laat komen.

2 Aandachtspunten

Dit leerplan is opgemaakt voor een duale opleiding. Dat betekent dat de leerplandoelen in nauwe samenwerking met de mentor op de leerwerkplek moeten worden gerealiseerd. Dat gebeurt onder meer via een opleidingsplan. Het is een communicatiemiddel om duidelijke afspraken te maken over de inhoud, de taakverdeling en planning van de opleiding en wordt op maat van de beginsituatie van de leerling uitgewerkt.

Als keukenmedewerker kan je in diverse horecabedrijven worden tewerkgesteld. Dat gaat van klassieke restaurants over meer informele eetgelegenheden, feestzaal, traiteur, mobiele restauratie tot gemeenschapsrestauratie. De horecasector is heel divers op het vlak van concepten, doelgroepen ... Bovendien is de sector voortdurend in beweging. Door vanuit dat perspectief leerinhouden aan te brengen, ontdekken leerlingen de ruime waaier van kansen en mogelijkheden in Voeding en horeca. Het kan zinvol zijn om via bedrijfsbezoeken dieper in te gaan op de diversiteit van horecabedrijven.

Het leerplan is een geïntegreerd leerplan. Dat houdt in dat kennis steeds samen met vaardigheden aan bod komt. Technische vorming en praktische vorming gaan daarbij hand in hand en spelen op mekaar in. Zo kunnen kenniselementen aan bod komen in de praktijk, maar ook bepaalde vaardigheden in de technische vorming worden ingeoefend. De klemtoon ligt hierbij steeds op het uitvoeren (vanuit het concreet toepassen inzichten bijbrengen). Bovendien zullen de competenties pas ten volle kunnen worden gerealiseerd als er ook samenwerking is met de leraren van de algemene vorming. Waar dat voor de hand ligt, wordt het vermeld. Ga daarover in dialoog met je collega algemene vorming.

In de studierichtingen binnen Voeding en horeca besteden we extra aandacht aan de soft skills. De wegwijzers (zie 3.1) geven hier alvast de richting aan. Een aantal leerplandoelen verwijzen hier rechtstreeks naar bv. afspraken binnen de organisatie naleven (**Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.**) en respectvol samenwerken (**Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.**), bij andere leerplandoelen werd dat opgenomen in de wenken (bv. relationele en communicatieve vaardigheden, flexibel omgaan met wisselende situaties ...). Via die soft skills kan je werken aan een attitudevorming. Maak ze concreet in waarneembaar gedrag zodat je die skills ook kan evalueren.

Voedselveiligheid en arbeidsveiligheid zijn in horeca uitermate belangrijk. Daar moet voortdurend op gewezen worden zodat leerlingen dat inoefenen en automatiseren.



3 Leerplandoelen

3.1 Overkoepelende vaardigheden

Minimumdoelen, specifieke minimumdoelen of doelen die leiden naar BK

- LPD 1 + De leerlingen situeren de functie van keukenmedewerker binnen het vakgebied horeca.
- LPD 2 De leerlingen volgen de afspraken van de organisatie op.
- LPD 3 De leerlingen werken efficiënt en respectvol samen binnen het keuken- en restaurantteam met het oog op een kwaliteitsvolle dienstverlening.
- LPD 4 + De leerlingen vergelijken gerechten op het vlak van gezondheid.

3.2 Vaktechnisch handelen in de keuken

Minimumdoelen, specifieke minimumdoelen of doelen die leiden naar BK

- LPD 5 De leerlingen kiezen grondstoffen in functie van een bereiding.
- LPD 6 De leerlingen gebruiken het juiste materieel in functie van een opdracht.
- LPD 7 De leerlingen berekenen, meten en wegen in functie van een bereiding de juiste hoeveelheden af op basis van een productiefiche.
- LPD 8 De leerlingen volgen een productiefiche nauwkeurig op en werken kwaliteitsvol door de aangegeven hoeveelheden, temperatuur en werkmethode te respecteren.
- LPD 9 De leerlingen bereiden de grondstoffen voor en voeren snijtechnieken uit.
- ★ 'julienne', 'brunoise', 'émincer', 'ciseler', 'hacher', 'parer'
- LPD 10 De leerlingen passen basisbereidingstechnieken toe.
- ★ stoven, koken, bakken, braden, blancheren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen
- LPD 11 De leerlingen maken basisbereidingen klaar.
- LPD 12 De leerlingen maken eenvoudige gerechten klaar.
- LPD 13 De leerlingen passen bij het presenteren van gerechten technieken toe met oog voor kwaliteit en creativiteit.

LPD 14 De leerlingen verzorgen de maaltijddistributie en stellen maaltijdpakketten samen.

3.3 Economisch en duurzaam handelen

Minimumdoelen, specifieke minimumdoelen of doelen die leiden naar BK

LPD 15 De leerlingen gaan duurzaam om met productiemiddelen.

LPD 16 De leerlingen vergelijken prijzen van grondstoffen en materieel.

- ★ foodcost en wastecost

LPD 17 De leerlingen ontvangen en controleren de goederen.

3.4 Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

Minimumdoelen, specifieke minimumdoelen of doelen die leiden naar BK

LPD 18 De leerlingen passen de voorschriften van persoonlijke hygiëne toe.

LPD 19 De leerlingen passen de basis HACCP-principes en milieuwetgeving toe.

- ★ begrip HACCP en basisprincipe van autocontrole, autocontrolelogs;
hygiënische kledij;
respecteren van stromen en zones (flow van grondstof, personen, verpakking en afval);
temperatuurbewaking van ontvangst tot product (koude en warme keten);
gevaren (fysisch, chemisch, biologisch en allergenen);
afvalverwerking en milieuvoorschriften.

LPD 20 De leerlingen verpakken, etiketteren en passen de juiste opslag- en bewaar technieken toe en houden rekening met

- FIFO en FEFO;
- verband tussen temperatuur en bewaring;
- wettelijke bepaling m.b.t. etiketteren van niet voorverpakte producten en vermelding van allergenen.

LPD 21 De leerlingen onderhouden materieel en ruimtes.

LPD 22 De leerlingen respecteren basisveiligheidsregels bij gebruik van materieel en hebben aandacht voor ergonomie en veiligheid van zichzelf en anderen.

