

Restaurant en keuken

2^{DE} GRAAD

ARBEIDSMARKGERICHTE FINALITEIT



Domeinverantwoordelijke: Karine.stes@ovsg.be

Coördinator secundair onderwijs: Ellenvandenblock@ovsg.be



OVSG vzw • Onderwijsvereniging van Steden en Gemeenten • Bischoffsheimlaan 1-8, 1000 Brussel

Restaurant en keuken

1. Plaats in de matrix

2. Logische vervolgopleidingen

3. Curriculum

3.1. Overzicht curriculumcomponenten

3.2. Eindtermen basisvorming

3.3. Set van ingedaalde doelen uit de beroepskwalificatie

- Hulpkok
- Kelner
- Grootkeukenhulpkok

4. Bronnen en verwijzingen

1. Plaats in de matrix

De matrix is het nieuwe model waarin het volledige studieaanbod van het secundair onderwijs wordt geordend. Deze matrix omvat 8 studiedomeinen en 3 finaliteiten. De finaliteiten geven aan waarop de leerling wordt voorbereid: doorstromen naar het hoger onderwijs (doorstroomfinaliteit), naar de arbeidsmarkt (arbeidsmarktfinaliteit) of naar beide (dubbele finaliteit).

Via deze interactieve link: <https://www.kwalificatiesencurriculum.be/opleidingen> kan je de opleidingen bekijken per studiedomein, per finaliteit en per graad. Je kan onder andere ook onderzoeken met welke nieuwe opleiding een 'oude' studierichting concordeert.

Domein: voeding en horeca			
Doorstroomfinaliteit		Dubbele finaliteit	Arbeidsmarktfinaliteit
Domeinoverschrijdend ASO	Domeingebonden TSO/KSO	TSO/KSO	(D) BSO
2^{de} graad		2^{de} graad	2^{de} graad
	Biotechnische wetenschappen	Bakkerijtechnieken	Bakkerij
		Slagerijtechnieken	Slagerij
		Horeca	Restaurant en keuken
		Toerisme	
3^{de} graad		3^{de} graad	3^{de} graad
	Biotechnologische en chemische wetenschappen	Bakkerijtechnieken	Brood- en banketbakkerij
		Slagerij- & traiteurtechnieken	Slagerij Grootkeuken en catering
		Horeca	Restaurant en keuken

2. Logische vervolgopleidingen

Het secundair onderwijs bereidt jongeren ook voor op het functioneren op de arbeidsmarkt en/of het doorstromen naar het hoger onderwijs en vervolgopleidingen.

Bij het ontwikkelen van de specifieke eindtermen is er rekening gehouden met logische vervolgopleidingen in het hoger onderwijs. Deze afstemming wil ertoe bijdragen om het studiesucces van leerlingen te verhogen.

De website www.onderwijskiezer.be helpt de zoektocht naar een toekomstige studierichting te vergemakkelijken.

3 ^E GRAAD	SE-N-SE	GRADUAAT
Restaurant en keuken	Barman Kok Chef de partie desserts, gebak en brood Chef de partie groenten, fruit en kruiden Chef de partie vlees, wild en gevogelte Chef de partie vis, schaal,- en schelpdieren	
Grootkeuken en catering	Grootkeukenkok	

3. Curriculum

3.1. Overzicht curriculumcomponenten

Eindtermen basisvorming: - Eindtermen basisvorming arbeidsmarktfinaliteit
Cesuurdoelen: /
Beroepskwalificaties: set van ingedaalde doelen uit de beroepskwalificaties: - Hulpkok - BK-0251-4 - Kelner - BK-0077-2 - Grootkeukenhulpkok - BK-0347-3

3.2. Eindtermen basisvorming

Naast het specifiek gedeelte en complementair gedeelte bevat elke opleiding van het secundair onderwijs een deel basisvorming. Voor alle finaliteiten zijn de eindtermen van de basisvorming in 16 sleutelcompetenties ondergebracht. Voor elke finaliteit is er een set van eindtermen.

De eindtermen voor de basisvorming van de doorstroomfinaliteit, de eindtermen voor de basisvorming van de dubbele finaliteit en de eindtermen voor de basisvorming van de arbeidsmarktfinaliteit vind je op:

www.onderwijsdoelen.be

3.3. Set van ingedaalde doelen uit de beroepskwalificatie

Wat je moet kennen en kunnen om een beroep uit te oefenen is vastgelegd in een beroepskwalificatie (BK). Alle beroepskwalificaties kan je vinden op de webpagina van de Vlaamse Kwalificatiestructuur van Onderwijs Vlaanderen.

Dit is de link:

https://app.akov.be/pls/pakov/f?p=VLAAMSE_KWALIFICATIESTRUCTUUR:BEROEPSKWALIFICATIE_ZOEKEN:::RP::

Voor de 2^{de} graad zijn een aantal doelstellingen geselecteerd van één of meerdere beroepskwalificaties. De selectie komt uit een brede waaier aan beroepskwalificaties omdat leerlingen in deze graad nog van verschillende aspecten kunnen proeven. Het is pas in de 3^{de} graad dat de specialisatie wordt doorgedreven en alle beschreven competenties van die specifieke beroepskwalificatie moeten worden behaald. Hieronder staan de doelstellingen die leerlingen op het einde van de 2^{de} graad moeten behalen voor de opleiding van dit dossier.

▪ Hulpkok

Omschrijving van deze beroepskwalificatie:

De hulpkok bestelt en ontvangt voedingsmiddelen binnen de keuken, doet de noodzakelijke voorbereidingen, bereidt koude en warme maaltijden volgens de gepaste culinaire technieken en/of volgens technische fiche, werkt de gerechten af en controleert de kwaliteit teneinde kwaliteitsvolle maaltijden af te leveren aan de gast.

▪ Kelner

Omschrijving van deze beroepskwalificatie:

De kelner ontvangt de gasten, stelt gerechten en dranken voor, neemt bestellingen op, geeft deze door aan het bar- of keukenpersoneel, serveert de dranken en/of gerechten, werkt ze eventueel af aan tafel, maakt de rekening op en rekent af teneinde de gast optimaal te bedienen.

▪ Grootkeukenhulpkok

Omschrijving van deze beroepskwalificatie:

De grootkeukenhulpkok voert de voorbereidende werkzaamheden uit in functie van warme en koude bereidingen, verwerkt op grote schaal ingrediënten en voedingsmiddelen tot gezonde en smaakvolle maaltijden of maaltijdcomponenten, bestelt en ontvangt voedingsmiddelen en volgt grootkeukenprocessen op, teneinde de maaltijden te distribueren op een technische, efficiënte en hygiënische manier.

Specifieke vorming	
DEEL 1 Onderbouwende specifieke competenties	
1.1	Werken in een teamverband (organisatiecultuur, communicatie, procedures)
1.2	Kwaliteitsbewust handelen
1.3	Economisch en duurzaam handelen
1.4	Veilig, ergonomisch en hygiënisch handelen

Specifieke vorming	
DEEL 2 Specifieke beroepsgerichte competenties	
Competenties eigen aan het vakgebied	
2.1	De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid met aandacht voor: de principes van HACCP.
2.2	De leerlingen gebruiken en onderhouden materiaal, toestellen en ruimtes met aandacht voor: reinigings- en ontsmettingsprocedures en veiligheidsvoorschriften.

2.3	De leerlingen verpakken, etiketteren, bewaren en bergen grondstoffen en bereidingen op met aandacht voor: het FIFO- en FEFO-principe.
2.4	De leerlingen zetten de juiste materialen, producten en ingrediënten klaar voor de bereiding van een gerecht met aandacht voor: de benodigde hoeveelheden; met inbegrip van kennis van grondstoffen.
2.5	De leerlingen communiceren functioneel in het Nederlands, Frans en Engels met aandacht voor: vakjargon en keukenterminologie.
Competenties eigen aan de studierichting	
Competenties gericht op de keuken met als doel het afleveren van kwaliteitsvolle maaltijden voor gasten of voor distributie op grote schaal	
2.6	De leerlingen voeren voorbereidende werkzaamheden voor basisbereidingen uit met inbegrip van kennis van: reinigings- en (ver)snijstechnieken voor groenten, fruit, vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten.
2.7	De leerlingen passen basisbereidings- en kooktechnieken toe in de keuken met inbegrip van kennis van: samenstelling van gerechten; producteigenschappen, inclusief allergenen.
2.8	De leerlingen passen dresseertechnieken toe.

4. Bronnen en verwijzingen

- www.kwalificatiesencurriculum.be/opleidingen : website waarop je matrix kan raadplegen
- www.onderwijsdoelen.be : website met laatste versies van de eindtermen
- www.vlaamsekwalificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank : website van de Vlaamse kwalificatiestructuur
- www.ovsg.be/leerplannen/secundair-onderwijs : OVSG-website met servicedocumenten, screencasts, opleidingen ...