

# Horeca

2<sup>DE</sup> GRAAD

DUBBELE FINALITEIT



Domeinverantwoordelijke: [Karine.stes@ovsg.be](mailto:Karine.stes@ovsg.be)

Coördinator secundair onderwijs: [Ellenvandenblock@ovsg.be](mailto:Ellenvandenblock@ovsg.be)



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

# Horeca

## 1. Plaats in de matrix

## 2. Logische vervolgopleidingen

## 3. Curriculum

3.1. Overzicht curriculumcomponenten

3.2. Eindtermen basisvorming

3.3. Cesuurdoelen

- Overzicht wetenschapsdomeinen
- Moderne talen: Frans en Engels
- Toegepaste bedrijfswetenschappen en recht

3.4. Set van ingedaalde doelen uit de beroepskwalificatie

- Kok
- Kelner

## 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
<b>2<sup>de</sup> graad</b>		<b>2<sup>de</sup> graad</b>	<b>2<sup>de</sup> graad</b>
	Biotechnische wetenschappen	Bakkerijtechnieken	Bakkerij
		Slagerijtechnieken	Slagerij
		Horeca	Restaurant en keuken
		Toerisme	
<b>3<sup>de</sup> graad</b>		<b>3<sup>de</sup> graad</b>	<b>3<sup>de</sup> graad</b>
	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](http://www.onderwijskiezer.be) helpt de zoektocht naar een toekomstige studierichting te vergemakkelijken.

3 <sup>E</sup> GRAAD	HOGER ONDERWIJS	
	PROFESSIELE BACHELOR	ACADEMISCHE BACHELOR
Horeca	Handelswetenschappen en Bedrijfskunde (Hotelmanagement, Wellbeing- en vitaliteitsmanagement),  Onderwijs	/

### 3. Curriculum

#### 3.1. Overzicht curriculumcomponenten

<b>Eindtermen basisvorming:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eindtermen basisvorming Dubbele finaliteit</li> </ul>
<b>Cesuurdoelen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Moderne talen: Frans en Engels</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Pakket uit de communicatieve vaardigheden</li> </ul> </li> <li>- <b>Economie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>o toegepaste bedrijfswetenschappen en recht</li> </ul> </li> </ul>
<b>Beroepskwalificaties: set van ingedaalde doelen uit de beroepskwalificaties:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kok - BK-0252-4</li> <li>- Kelner - BK-0077-2</li> </ul>

#### 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](http://www.onderwijsdoelen.be).

### 3.3. Cesuurdoelen

Voor de 2<sup>de</sup> graad van het secundair onderwijs gelden cesuurdoelen. Deze doelen zijn afgeleid van de specifieke eindtermen (SPET) voor de 3<sup>de</sup> graad. Een selectie van specifieke eindtermen werd geselecteerd om cesuurdoelen van af te leiden. Deze cesuurdoelen moeten de leerlingen **op het einde van de 2<sup>de</sup> graad behalen**.

#### ▪ Overzicht wetenschapsdomeinen

Het specifieke gedeelte van de opleidingen van het secundair onderwijs zijn opgebouwd uit doelstellingen die uit **verschillende wetenschapsdomeinen** komen. Alle mogelijke wetenschapsdomeinen van het secundair onderwijs staan in de tabel hieronder in de eerste kolom.

Elk wetenschapsdomein omvat verschillende **onderdelen**. Deze onderdelen worden soms bouwblokjes genoemd. Ze vormen als het ware de onderdelen van de opleiding. Zo bestaat het wetenschapsdomein 'wiskunde' bijvoorbeeld uit de onderdelen 'uitgebreide wiskunde ifv economie', 'gevorderde wiskunde', 'uitgebreide statistiek', 'uitgebreide wiskunde ifv wetenschappen' en 'toegepaste wiskunde'. Het onderdeel 'toegepaste wiskunde' is vervolgens verschillend gedefinieerd naargelang de toepassing in die opleiding.

Per opleiding is vervolgens **een selectie gemaakt van onderdelen** die voor de opleiding in kwestie van toepassing is. Dat wil ook zeggen dat overheen verschillende opleidingen het mogelijk is dat dezelfde onderdelen worden gebruikt. Zo zie je het onderdeel 'Samenleving en politiek: Communicatiewetenschappen' van het wetenschapsdomein Sociale wetenschappen zowel in de opleiding Informatie- en communicatiewetenschappen (domein STEM) als in Taal- en communicatiewetenschappen (domein Taal & cultuur) terugkomen.

In de tabel hieronder staan de onderdelen van de wetenschapsdomeinen voor de verschillende richtingen van de 3<sup>de</sup> graad. De onderdelen die in het **zwart** staan geschreven, zijn de **onderdelen die in de 2<sup>de</sup> graad al (deels) aan bod komen**. De onderdelen die in het **grijs** staan geschreven, zijn de onderdelen die pas in **de 3<sup>de</sup> graad** aan bod komen. Deze manier van voorstellen geeft inzicht in het geheel van onderdelen -en de bijhorende doelstellingen- van de volledige opleiding.

	Horeca	Bakkerijtechnieken	Slagerij- traiteurtechnieken	Toerisme (zie ook domein Voeding en horeca en Economie)
Wetenschapsdomein				
Algemene doorstroom- competenties	Generieke doorstroomcompetenties	Generieke doorstroomcompetenties	Generieke doorstroomcompetenties	Generieke doorstroomcompetenties
Moderne talen	Frans, Engels: pakket uit de communicatieve vaardigheden			Frans, Engels: pakket uit de communicatieve vaardigheden, Sociolinguïstiek, Pragmatiek  Duits: Pakket uit de communicatieve vaardig heden, pakket uit de taalsystematiek
Biologie		Celleer	Celleer	
Chemie		Toegepaste chemie	Toegepaste chemie	
Economie	Toegepaste bedrijfswetenschappen en recht	Toegepaste bedrijfswetenschappen en recht	Toegepaste bedrijfswetenschappen en recht	Pakket uit de toegepaste bedrijfswetenschappen en recht

▪ **Moderne talen: Frans en Engels**

*Uitgangspunt van dit onderdeel:*

Frans en Engels: pakket uit de communicatieve vaardigheden

In de specifieke eindtermen verbreden de leerlingen de communicatieve vaardigheden die ze in de basisvorming aanleerden. Zo wordt er in de specifieke eindtermen ingezet op het begrijpen van domeinspecifieke teksten over taal en cultuur. Daarnaast worden er enkele specifiek talige activiteiten voorzien: het nemen van notities en het herformuleren van teksten in functie van de doelgroep, het kanaal of het medium.

§1*2.12.1	<b>§1Doelzin</b>
	De leerlingen halen de hoofdgedachte, de hoofdpunten en relevante informatie uit domeinspecifieke teksten in functie van doelgerichte informatieverwerking en communicatie.
	<b>Met inbegrip van kennis</b>
	<b>*Feitenkennis</b>
	- Woordenschat: breed repertoire bestaande uit frequente woorden, woordcombinaties en vaste uitdrukkingen, m.i.v. domeinspecifieke woorden
	<b>*Conceptuele kennis</b>
	- Woordenschat: breed repertoire bestaande uit frequente woorden, woordcombinaties en vaste uitdrukkingen, m.i.v. domeinspecifieke woorden
	<b>*Procedurele kennis</b>
	- Toepassen van strategieën om de hoofdgedachte, de hoofdpunten en relevante informatie uit teksten te halen
	<b>Met inbegrip van context</b>
	* Het cesuurdoel wordt gerealiseerd binnen de context van het wetenschapsdomein Moderne talen.
	<b>Met inbegrip van tekstkenmerken</b>
	* Woordenschat: breed repertoire bestaande uit hoofdzakelijk frequente woorden, woordcombinaties en vaste uitdrukkingen m.i.v. domeinspecifieke woorden
<b>Met inbegrip van dimensies eindterm</b>	
<b>*Cognitieve dimensie</b>   Analyseren	

▪ **Toegepaste bedrijfswetenschappen en recht**

*Uitgangspunt van dit onderdeel:*

In de specifieke eindtermen verwerven de leerlingen inzicht in de complexiteit van managementbeslissingen in relatie tot externe factoren zoals wetgeving of concurrentiepositie. Waar mogelijk wordt de relatie gelegd met de studierichtingspecifieke context.

In de basisvorming zijn een aantal basisprincipes uit het burgerlijk en ondernemingsrecht aangebracht met het oog op zelfredzaamheid op juridisch en financieel vlak. In de specifieke eindtermen integreren we juridische aspecten in de toegepaste bedrijfswetenschappen om inzicht te verwerven in relevante juridische concepten en de invloed daarvan op ondernemingsbeslissingen.

<b>*16.5.1</b>	<b>Doelzin</b>
	De leerlingen lichten de keuze voor een ondernemingsvorm toe.
	<b>Met inbegrip van kennis</b>
	<b>*Feitenkennis</b>
	- Vakterminologie inherent aan de afbakening van het cesuurdoel waaronder
	> Onderneming
	> Hoofdelijkheid en deelbaarheid
	> Beperkte en onbeperkte aansprakelijkheid
	<b>*Conceptuele kennis</b>
	- Onderneming
- Hoofdelijkheid en deelbaarheid	
- Beperkte en onbeperkte aansprakelijkheid	
- Natuurlijke en rechtspersonen	
- Kenmerken van Naamloze Vennootschap (NV), Besloten Vennootschap (BV), eenmanszaak	
- Kruispuntbank Ondernemingen (KBO)	
<b>Met inbegrip van dimensies eindterm</b>	
<b>*Cognitieve dimensie</b>	Begrijpen

<b>*16.5.2</b>	<b>Doelzin</b>
	De leerlingen registreren courante bedrijfsverrichtingen
	<b>Met inbegrip van kennis</b>
	<b>*Feitenkennis</b>
	- Vakterminologie inherent aan de afbakening van het cesuurdoel
	<b>*Conceptuele kennis</b>
	- Registratie van ondernemingsverrichtingen in een dubbele boekhouding
	- Jaarrekening en de onderdelen ervan
	<b>*Procedurele kennis</b>
	- Boeken van courante bedrijfsverrichtingen aan de hand van het boekhoudalgoritme: aankoopfactuur, verkoopfactuur, betaling, inning
<b>Met inbegrip van dimensies eindterm</b>	
<b>*Cognitieve dimensie</b>	Toepassen



### 3.4. 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::](https://app.akov.be/pls/pakov/f?p=VLAAMSE_KWALIFICATIESTRUCTUUR:BEROEPSKWALIFICATIE_ZOEKEN:::RP::)

Voor de 2<sup>de</sup> 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<sup>de</sup> 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<sup>de</sup> graad moeten behalen voor de opleiding van dit dossier.

#### ▪ Kok

Omschrijving van deze beroepskwalificatie:

Verwerkt ingrediënten door het toepassen van kooktechnieken tot warme en koude keukenbereidingen, creëert gerechten conform bedrijfsformule, denkt mee over de samenstelling van de kaart, stelt technische fiches op, volgt keukenprocessen op, regelt de organisatie van de keuken, verbetert constant de kwaliteit van het werk en de gerechten en beheert de voorraden teneinde een goede dienstverlening te garanderen en een kwaliteitsvolle maaltijd 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.

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	
<b>Competenties eigen aan het vakgebied</b>	
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.
<b>Competenties eigen aan de studierichting</b>	
<b>Competenties gericht op de keuken met als doel het afleveren van kwaliteitsvolle maaltijden voor gasten</b>	
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.
2.9	De leerlingen stellen eenvoudige gerechten op met aandacht voor: gezonde voeding, voedingstendensen.
2.10	De leerlingen onderzoeken de invloed van omgevingsfactoren, grondstoffen, hulpstoffen en additieven bij het bereiden van gerechten.
<b>Competenties gericht op restaurant, bar en office met als doel een optimale bediening van gasten</b>	
2.11	De leerlingen voeren de voorbereidende werkzaamheden uit in restaurant, bar en office met aandacht voor tafelschikking en mise-en-place.
2.12	De leerlingen communiceren met gasten bij het onthaal, de bediening en afscheid nemen met aandacht voor: etiquette, klantvriendelijkheid; met inbegrip van kennis van voedingsproducten en dranken; bereidingstechnieken.
2.13	De leerlingen maken eenvoudige koude en warme dranken klaar in bar of office.
2.14	De leerlingen bedienen gasten en ruimen af met inbegrip van kennis van bedieningstechnieken; technieken om dienborden/borden te dragen.

## 4. Bronnen en verwijzingen

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