

COMPETENTIEGERICHT LEERPLAN SECUNDAIR ONDERWIJS

Vakken: TV/PV Praktijk /Hotel/Voeding/(inclusief stage)

Specifiek gedeelte

Studierichting: Grootkeuken

Studiegebied: Voeding

Onderwijsvorm: BSO

Graad: derde graad

Leerjaar: eerste en tweede leerjaar

Leerplannummer: OO-2018-010

Dit leerplan werd voorlopig goedgekeurd op 27 april 2018 door de inspectie met inspectienummer 2018/1474/6//V20/ en gaat in vanaf 1 september 2018.

Wijze van invoeren: gelijktijdig eerste en tweede leerjaar van de derde graad

Leerplan gezamenlijk ingediend door GO!, POV en OVSG

Inhoud

1. Doelgroep	3
2. Visie	4
3. Context	5
4. Competenties	6
4.1. Cluster 1: Klantgericht handelen binnen de eigenheid van een organisatie en in de samenwerking met een team	6
4.2. Cluster 2: Zelfstandig een maaltijd voorbereiden, klaarmaken en verdelen voor een grote groep personen, met aandacht voor bijzondere voorwaarden voor de maaltijdsverstrekking van de doelgroep	14
4.3. Cluster 3: De maaltijddistributie correct uitvoeren	27
4.4. Cluster 4: Veilig, milieubewust en voedselveilig handelen en de bijhorende administratie en registratie verrichten	30
4.5. Cluster 5: In de grootkeuken werken in een team	35
4.6. Cluster 6: Binnen de context van een grootkeuken prijsbewust handelen	38
5. Minimale materiële vereisten	42

1. Doelgroep

Leerlingen kiezen voor de studierichting BSO Grootkeuken, derde graad, omdat zij graag georganiseerd werken in de keuken van een instelling, een onderneming of een cateringbedrijf, waar de toekomstige arbeidsvoorwaarden anders liggen dan in de horecasector.

De logische onderbouw is de tweede graad van BSO Restaurant en keuken, maar ook de instap vanuit andere studierichtingen uit de tweede graad 'Voeding' of de tweede graad 'Personenzorg' behoort tot de mogelijkheden. Leerlingen met B-attestering uit de tweede graad TSO Hotel en de tweede graad TSO Sociale en technische wetenschappen kunnen ook instromen.

2. Visie

De studierichting BSO Grootkeuken biedt, naast de basisvorming, voornamelijk praktische vakkennis en richt zich vooral op de finaliteit arbeidsmarkt. De leerlingen worden voorbereid om vlot van start te kunnen gaan in het bedrijfsleven. Met de studierichting Grootkeuken wordt een opleiding aangeboden, waarbij de aangeleerde competenties toepasbaar zijn in de verschillende bedrijfstypes in de collectieve maaltijdverstreckende bedrijven. Deze opleiding, met een grondige basiskennis van de diverse vakonderdelen, is de basisvoorwaarde om te werken in een commercieel efficiënt en klantgericht bedrijf. De opleiding besteedt aandacht aan de technologische vernieuwingen, de socio-culturele wijzigingen met hun impact op de horecasector en maaltijdverstreckende bedrijven. Ook de steeds belangrijker wordende wetgeving inzake hygiëne, milieu en veiligheid krijgen hierbij aandacht.

Met de TV- en PV-vakken wordt vooral een concrete en praktische basisopleiding gegeven waarbij de aanbreng van sociaal-communicatieve, technische en praktische competenties voorop staat.

De praktische component omvat het geheel aan voorbereidende en uitvoerende werkzaamheden, rekening houdend met de huidige hygiëne- en veiligheidswetgeving in de collectieve maaltijdverzorging. De voornaamste basistechnieken en -bereidingen worden aangeleerd. De leerlingen leren zelfstandig werken in de keuken waarbij ze leren plannen, voorbereiden en uitvoeren i.f.v. een eindproduct. Daarnaast leren ze menu's uitwerken en gerechten verzorgen. Ze worden geïntroduceerd in de beroepswereld door stages in gerenommeerde bedrijven. Het gebruik van specifieke software komt ook aan bod.

In deze studierichting is de sociaal-communicatieve component erg belangrijk. Fundamenteel zijn vaardigheden en attitudes zoals beleefdheid, de omgangsvormen, etiquetteregels toepassen en met klanten en collega's kunnen omgaan.

De theoretisch-technische component omvat zowel het verwerven van kennis over de grondstoffen, de technieken en de uitrusting als het inzicht verwerven in de wetgeving m.b.t. veiligheid, hygiëne en bedrijfseconomische aspecten. De integratie van ICT werkt ondersteunend bij de aanbreng van de leerinhouden.

Bij het verwerven van de competenties wordt geïntegreerd gewerkt aan het ontwikkelen van de beroepsgerichte attitudes: zin voor nauwkeurigheid, organisatievermogen, hygiëne-, veiligheids- en milieubewustzijn, bewust omgaan met gezondheid en duurzaamheid, zin voor esthetiek en creativiteit, zin voor samenwerking en flexibiliteit, omgaan met stress, dienstverlenende ingesteldheid, imagobewustzijn, economisch en prijsbewust handelen, discretie, verantwoordelijkheidszin, eerlijkheid en assertiviteit.

3. Context

Omgevingscontext: Collectieve maaltijdenverstrekkende bedrijven

- Non-profitsector: ziekenhuizen, woon- en zorgcentra, scholen, internaten, gevangenissen ...
- Profit-bedrijven die maaltijden verstrekken aan het personeel en/of klanten
- Cateringbedrijven

De leerlingen maken kennis met de bedrijven via praktijklessen en stages op de werkplek.

Bij de opmaak van dit leerplan werd rekening gehouden met de inhoud van de beroepskwalificaties Grootkeukenhulpkok en Grootkeukenkok. Tijdens de leerplanontwikkeling waren beide beroepskwalificaties nog in ontwikkeling en nog niet ingeschaald.

De competenties specifiek voor Grootkeukenkok worden met (D), differentiële doelen, aangegeven en schuin gedrukt.

Voor alle leerlingen komen de leerplandoelstellingen m.b.t. Grootkeukenhulpkok aan bod. De leerlingen met het profiel Grootkeukenkok krijgen de mogelijkheid met de uitbreidingsdoelen hun competenties te verruimen tot Grootkeukenkok.

4. Competenties

4.1. Cluster 1: Klantgericht handelen binnen de eigenheid van een organisatie en in de samenwerking met een team

DECR. NR:	Competentie 1.	Bij de maaltijddistributie op een praktische manier communiceren in het Nederlands en het Frans (of Engels) met klanten.
KENNIS De leerlingen		
1.1.	hebben praktische talenkennis in aansluiting met verschillende situaties in de grootkeukensector.	
VAARDIGHEDEN De leerlingen		
1.2.	spreken vlot met klanten in het correct Nederlands en in contextueel Frans en/of Engels.	
ATTITUDES De leerlingen		
1.3.	zijn klantvriendelijk.	

DECR. NR:	Competentie 2.	In functie van de maaltijddistributie anticiperen op de wensen van de klant.
KENNIS De leerlingen		
2.1.	kunnen verschillende vormen van catering en de bijhorende procedures van omgang met klanten toelichten.	
VAARDIGHEDEN De leerlingen		
2.2.	passen klantvriendelijkheid toe in verschillende contexten.	
ATTITUDES De leerlingen		
2.3.	tonen het principe van 'klant is koning' in functie van het economisch aspect van de zaak.	

DECR. NR:	Competentie 3. Omgaan met de multiculturaliteit van klanten en personeel.
KENNIS De leerlingen	
3.1.	kunnen de gewoontes eigen aan bepaalde culturen beschrijven.
VAARDIGHEDEN De leerlingen	
3.2.	kunnen mensen uit andere culturen begroeten en aanspreken.
3.3.	kunnen samenwerken met medewerkers uit andere culturen.
ATTITUDES De leerlingen	
3.4.	tonen respect voor elke cultuur.

DECR. NR:	Competentie 4. Omgaan met klachten van klanten.
KENNIS De leerlingen	
4.1.	kunnen de meest voorkomende klachten van klanten en de manier van behandelen toelichten.
VAARDIGHEDEN De leerlingen	
4.2.	gaan klantvriendelijk om met klachten.
4.3.	reageren efficiënt op klachten.
ATTITUDES De leerlingen	
4.4.	zien klachten niet als een bedreiging, maar als een uitnodiging om de dienst te optimaliseren.

DECR. NR:	Competentie 5.	<i>Vlot gebruik maken van de in het bedrijf gebruikte softwareprogramma's, die aansluiten bij de functie (D).</i>
KENNIS		
De leerlingen		
5.1.	<i>kunnen de courante software, gebruikt in grootkeukens, en de toepassingen ervan opsommen. (D)</i>	
VAARDIGHEDEN		
De leerlingen		
5.2.	<i>Gebruiken vlot de in de grootkeuken gebruikte software. (D)</i>	
5.3.	<i>gebruiken tekstverwerker en rekenblad voor complexere situaties. (D)</i>	
ATTITUDES		
De leerlingen		
5.4.	<i>hebben aandacht voor spelling en correct taalgebruik. (D)</i>	
5.5.	<i>hebben aandacht voor lay-out. (D)</i>	

DECR. NR:	Competentie 6.	<i>Op een efficiënte manier informatie opzoeken en deze op een aantrekkelijke en overzichtelijke manier presenteren aan de klant (D).</i>
KENNIS		
De leerlingen		
6.1.	<i>kunnen diverse informatiebronnen opnoemen. (D)</i>	
6.2.	<i>kunnen mogelijke vormen van presentatie opnoemen. (D)</i>	
VAARDIGHEDEN		
De leerlingen		
6.3.	<i>zijn vaardig in het opzoeken van de gewenste informatie en kunnen deze presenteren. (D)</i>	
ATTITUDES		
De leerlingen		
6.4.	<i>zoeken doelgericht. (D)</i>	
6.5.	<i>respecteren copyright. (D)</i>	

DECR. NR:	Competentie 7.	<i>De ontwikkelingen in de sector opvolgen en de vakkennis bijhouden.</i>
KENNIS		
De leerlingen		
7.1.	<i>kunnen vakliteratuur, vaktijdschriften, persberichten en websites toelichten.</i>	
VAARDIGHEDEN		
De leerlingen		
7.2.	<i>zijn vaardig in het opvolgen van de vakliteratuur, vaktijdschriften, persberichten en websites.</i>	
ATTITUDES		
De leerlingen		
7.3.	<i>zijn alert voor de ontwikkelingen in de sector.</i>	

DECR. NR:	Competentie 8.	Deskundig optreden bij onveilige of gevaarlijke situaties.
KENNIS		
De leerlingen		
8.1.		herkennen risicosituaties.
8.2.		herkennen noodsituaties.
8.3.		kunnen procedures bij noodsituaties toelichten.
VAARDIGHEDEN		
De leerlingen		
8.4.		handelen preventief.
8.5.		kunnen met probleemsituaties omgaan.
8.6.		kunnen inschatten wat men in probleemsituaties moet doen, mag doen en niet mag doen.
ATTITUDES		
De leerlingen		
8.7.		zijn alert voor mogelijke risicofactoren.
8.8.		blijven rustig in noodsituaties.

DECR. NR:	Competentie 9. Veilig en correct gebruiken van infrastructuur en apparaten.
KENNIS De leerlingen	
9.1.	kunnen instructiefiches van apparatuur lezen en de informatie voor een concrete toepassing toelichten.
VAARDIGHEDEN De leerlingen	
9.2.	zijn vaardig in het uitvoeren van handelingen aansluitend bij de instructiefiches.
ATTITUDES De leerlingen	
9.3.	handelen correct.

DECR. NR:	Competentie 10. Voor zichzelf een passende job selecteren in de grootkeukensector.
KENNIS De leerlingen	
10.1.	kunnen het organogram van een grootkeukenbedrijf (zowel in de profit-, in de social-profit-, als in de non-profitsector) schetsen.
10.2.	kunnen functiebeschrijvingen toepasselijk in de grootkeukensector toelichten.
VAARDIGHEDEN De leerlingen	
10.3.	kunnen een zelfanalyse uitvoeren.
10.4.	kunnen een job aansluitend bij de eigen competenties en interesses opzoeken en selecteren.
ATTITUDES De leerlingen	
10.5.	lezen jobadvertenties kritisch.

DECR. NR:	Competentie 11.	<i>De teamwerking opvolgen en bijsturen waar nodig (D).</i>
KENNIS		
De leerlingen		
11.1.	<i>kunnen methodes voor het opvolgen van afspraken toelichten. (D)</i>	
11.2.	<i>kunnen manieren om corrigerend op te treden opsommen. (D)</i>	
VAARDIGHEDEN		
De leerlingen		
11.3.	<i>volgen teamwerk op. (D)</i>	
11.4.	<i>kunnen corrigerend optreden. (D)</i>	
ATTITUDES		
De leerlingen		
11.5.	<i>tonen een voorbeeldfunctie. (D)</i>	

DECR. NR:	Competentie 12.	<i>Wisselende omstandigheden goed opvangen (D).</i>
KENNIS		
De leerlingen		
12.1.	<i>kunnen logische wissels in de taakverdeling in functie van de efficiëntie duiden. (D)</i>	
VAARDIGHEDEN		
De leerlingen		
12.2.	<i>zijn vaardig in het herschikken van opdrachten. (D)</i>	
ATTITUDES		
De leerlingen		
12.3.	<i>zijn flexibel. (D)</i>	
12.4.	<i>geven motiverende instructies. (D)</i>	

DECR. NR:	Competentie 13.	Instaan voor de decoratie en sfeerzetting, overeenkomstig de stijl van de zaak en eventueel aansluitend bij een gekozen thema.
KENNIS De leerlingen		
13.1.	kunnen de basisprincipes van decoratie en sfeerzetting, soorten materialen en mogelijkheden voor de sfeerzetting beschrijven.	
VAARDIGHEDEN De leerlingen		
13.2.	zijn vaardig in het (helpen) versieren en het scheppen van sfeer.	
ATTITUDES De leerlingen		
13.3.	voelen aan wat smaakvol is.	

DECR. NR:	Competentie 14.	Zich gedragen en handelen volgens het imago van de zaak.
KENNIS De leerlingen		
14.1.	kunnen procedures i.v.m. het imago van de zaak (kledij, omgang met klanten, presentatie van gerechten ...) toelichten.	
VAARDIGHEDEN De leerlingen		
14.2.	passen procedures correct toe.	
ATTITUDES De leerlingen		
14.3.	zijn kritisch.	

4.2. Cluster 2: Zelfstandig een maaltijd voorbereiden, klaarmaken en verdelen voor een grote groep personen, met aandacht voor bijzondere voorwaarden voor de maaltijdsverstrekking van de doelgroep

DECR. NR:	Competentie 15.	Werken in verschillende systemen, die toegepast worden in de grootkeukensector: warme lijn, koude lijn en assemblagekeuken.
KENNIS		
De leerlingen		
15.1.		kunnen de werking van een koude lijn beschrijven.
15.2.		kunnen de werking van een warme lijn beschrijven.
15.3.		kunnen de werking van een assemblagekeuken toelichten.
15.4.		kunnen bijhorende kooktechnieken opsommen.
15.5.		kunnen bijhorend materiaal en apparatuur opsommen.
VAARDIGHEDEN		
De leerlingen		
15.6.		kunnen werken in een koude lijn.
15.7.		kunnen werken in een warme lijn.
15.8.		kunnen werken in een assemblagekeuken.
ATTITUDES		
De leerlingen		
15.9.		voeren de bijhorende procedures correct uit.

DECR. NR:	Competentie 16.	Onder begeleiding menu's opmaken, bestemd voor de grootkeuken rekening houdend met de specifieke doelgroepen (diëten en/of bepaalde voedingspatronen).
KENNIS		
De leerlingen		
16.1.	kunnen de in de grootkeuken courante voedingsproducten opsommen.	
16.2.	kunnen de variatie van handelsvormen van deze producten toelichten.	
16.3.	kunnen de kwaliteitscriteria toelichten.	
16.4.	kunnen seizoensgebonden producten opsommen en seizoensprijzen duiden.	
16.5.	kunnen de invloed van beschikbare budgetten en de prijzen van de voedingsproducten toelichten.	
16.6.	kunnen de voedingswaarde en de voedingsmiddelentabel duiden.	
16.7.	kunnen de behoeften van de doelgroep beschrijven.	
16.8.	kunnen convenience producten toelichten.	
16.9.	kunnen nieuwe producten toelichten.	
16.10.	kunnen additieven en contaminanten toelichten.	
VAARDIGHEDEN		
De leerlingen		
16.11.	kunnen foodcost berekenen.	
16.12.	kunnen een voedingsmiddelentabel raadplegen.	
16.13.	kunnen nieuwe producten in gerechten integreren.	
16.14.	kunnen additieven van een etiket aflezen.	

ATTITUDES

De leerlingen

16.15. houden rekening met de beschikbare budgetten.

DECR. NR:

Competentie

17.

Onder begeleiding aangepaste menu's maken rekening houdend met de specifieke doelgroepen (diëten en/of bepaalde voedingspatronen).

KENNIS

De leerlingen

17.1. kunnen de meest voorkomende diëten (op medisch voorschrift) toelichten.

17.2. kunnen de meest voorkomende allergenen opsommen.

17.3. kunnen maaltijden op vraag van de klant aanpassen.

17.4. kunnen principes van verschillende voedingspatronen zoals vegetarisme, veganisme ... toelichten.

VAARDIGHEDEN

De leerlingen

17.5. passen instructies van een dieetblad van een kooklijst toe.

ATTITUDES

De leerlingen

17.6. houden rekening met de behoeften en wensen van de klant en de diëtist(e).

DECR. NR:	Competentie 18.	Een bestelling plaatsen.
KENNIS		
De leerlingen		
18.1.	kunnen bestellingen en formulieren duiden.	
18.2.	kunnen leveranciers en hun aanbod opsommen.	
18.3.	kunnen maten en gewichten duiden.	
VAARDIGHEDEN		
De leerlingen		
18.4.	berekenen de nodige hoeveelheden.	
18.5.	passen productkennis toe.	
18.6.	maken duidelijk en precies een bestelling op.	
ATTITUDES		
De leerlingen		
18.7.	voeren de berekening correct uit.	

DECR. NR:	Competentie	19.	<i>Het dagelijks werk in de grootkeuken plannen (D).</i>
KENNIS			
De leerlingen			
19.1.			<i>kunnen verschillende functies in de grootkeuken en de bijhorende taken toelichten. (D)</i>
19.2.			<i>kunnen de hiërarchische lijn in het bedrijf beschrijven. (D)</i>
19.3.			<i>kunnen een efficiënte tijdsindeling beschrijven. (D)</i>
VAARDIGHEDEN			
De leerlingen			
19.4.			<i>maken de taakverdeling van medewerkers op. (D)</i>
ATTITUDES			
De leerlingen			
19.5.			<i>tonen verantwoordelijkheidszin. (D)</i>
19.6.			<i>beoordelen eigen werk kritisch. (D)</i>

DECR. NR:	Competentie	20.	Zijn eigen dagelijks werk in de grootkeuken plannen.
KENNIS			
De leerlingen			
20.1.			kunnen verschillende functies in de grootkeuken en de bijhorende taken toelichten.
20.2.			kunnen de hiërarchische lijn in het bedrijf beschrijven.
20.3.			kunnen een efficiënte tijdsindeling beschrijven.
VAARDIGHEDEN			
De leerlingen			
20.4.			lezen en interpreteren een uurrooster.
20.5.			lezen technische fiches van apparatuur af en passen ze toe.
20.6.			bepalen de werkvolgorde.
ATTITUDES			
De leerlingen			
20.7.			tonen verantwoordelijkheidszin.
20.8.			beoordelen hun eigen werk kritisch.

DECR. NR:	Competentie	21.	De nodige voedingsproducten en het nodige keukengereedschap voorzien om de geplande gerechten te kunnen realiseren.
KENNIS			
De leerlingen			
21.1.			kunnen de werking en het gebruik van grootkeukenapparatuur beschrijven.
21.2.			kunnen receptuur en productiefiches toelichten.
VAARDIGHEDEN			
De leerlingen			
21.3.			zetten vanuit de dagplanning en de receptuur het nodige klaar.
21.4.			berekenen de hoeveelheden vanuit de recepten of productiefiches en het aantal klanten.
ATTITUDES			
De leerlingen			
21.5.			tonen respect voor de timing.

DECR. NR:	Competentie	22.	Maaltijdcomponenten in een warme lijn bereiden.
KENNIS			
De leerlingen			
22.1.			kunnen het behoud van de voedingswaarde tijdens het productieproces duiden.
22.2.			kunnen de eigenschappen van de verschillende voedingsmiddelen toelichten.
22.3.			kunnen kooktechnieken eigen aan de grootkeuken beschrijven.
22.4.			kunnen technische eigenschappen van de keukenapparatuur opsommen.
22.5.			kunnen technieken en speciale vereisten van koken in warme lijn toelichten.
22.6.			kunnen de gaar- en productietijden toelichten.
VAARDIGHEDEN			
De leerlingen			
22.7.			werken volgens receptuur.
22.8.			gebruiken convenience producten correct en creatief.
22.9.			respecteren instructies i.v.m. aangepaste gerechten (omwille van diëten of voedingspatronen).
22.10.			respecteren de temperatuurketen.
22.11.			hanteren hulpmiddelen voor het op temperatuur houden van de maaltijdcomponenten.
22.12.			volgen de productie op.
ATTITUDES			
De leerlingen			
22.13.			kunnen creatief werken bij het bereiden van maaltijden.

22.14.	zijn aandachtig en behulpzaam bij de productie.
--------	---

DECR. NR:	Competentie	23.	Maaltijdcomponenten in een koude lijn bereiden.
KENNIS			
De leerlingen			
23.1.			kunnen het behoud van de voedingswaarde tijdens het productieproces duiden.
23.2.			kunnen de eigenschappen van de verschillende voedingsmiddelen toelichten.
23.3.			kunnen kooktechnieken eigen aan de grootkeuken beschrijven.
23.4.			kunnen technische eigenschappen van de keukenapparatuur opsommen.
23.5.			kunnen technieken en speciale vereisten van koken in koude lijn toelichten.
23.6.			kunnen de gaar- en productietijden toelichten.
VAARDIGHEDEN			
De leerlingen			
23.7.			werken volgens receptuur.
23.8.			gebruiken convenience producten correct en creatief.
23.9.			respecteren instructies i.v.m. aangepaste gerechten (omwille van diëten of voedingspatronen).
23.10.			respecteren de temperatuurketen.
23.11.			hanteren hulpmiddelen voor het op temperatuur houden van de maaltijdcomponenten.
23.12.			volgen de productie op.

ATTITUDES	
De leerlingen	
23.13.	kunnen creatief werken bij het bereiden van maaltijden.
23.14.	zijn aandachtig en behulpzaam bij de productie.

DECR. NR:	Competentie	24.	Met assemblageproducten werken.
KENNIS			
De leerlingen			
24.1.			kunnen het behoud van de voedingswaarde tijdens het productieproces duiden.
24.2.			kunnen de eigenschappen van de verschillende voedingsmiddelen toelichten.
24.3.			kunnen kooktechnieken eigen aan de grootkeuken beschrijven.
24.4.			kunnen technische eigenschappen van de keukenapparatuur opsommen.
24.5.			kunnen technieken en speciale vereisten van koken met assemblageproducten toelichten.
24.6.			kunnen de gaar- en productietijden toelichten.
VAARDIGHEDEN			
De leerlingen			
24.7.			werken volgens receptuur.
24.8.			gebruiken convenience producten correct en creatief.
24.9.			respecteren instructies i.v.m. aangepaste gerechten (omwille van diëten of voedingspatronen).
24.10.			respecteren de temperatuurketen.
24.11.			hanteren hulpmiddelen voor het op temperatuur houden van de maaltijdcomponenten.

24.12.	volgen de productie op.
ATTITUDES	
De leerlingen	
24.13.	kunnen creatief werken bij het bereiden van maaltijden.
24.14.	zijn aandachtig en behulpzaam bij de productie.

DECR. NR:	Competentie 25.	De gerechten op correcte wijze portioneren.
KENNIS		
De leerlingen		
25.1.	kunnen de basiskennis van proportionering van afgewerkte gerechten toelichten.	
25.2.	kunnen de verhoudingen in de samenstelling van het gerecht volgens de behoefte van de doelgroep toelichten.	
VAARDIGHEDEN		
De leerlingen		
25.3.	maken porties volgens voorschriften.	
25.4.	voeren de correcte technieken bij portioneren uit.	
25.5.	houden rekening met de correcte verhoudingen in de samenstelling van het gerecht volgens de behoefte van de doelgroep.	
ATTITUDES		
De leerlingen		
25.6.	werken zuinig.	
25.7.	houden rekening met de doelgroep.	

DECR. NR:	Competentie	26.	De maaltijden in het distributiesysteem klaarzetten.
KENNIS			
De leerlingen			
26.1.			kunnen verschillende distributiesystemen opsommen.
26.2.			kunnen verschillende transportsystemen opsommen.
26.3.			kunnen wettelijke bepalingen i.v.m. temperatuur waarop maaltijdcomponenten moeten gehouden worden, toelichten.
26.4.			kunnen hulpmiddelen voor het op temperatuur houden van maaltijdcomponenten toelichten.
VAARDIGHEDEN			
De leerlingen			
26.5.			hanteren het correcte materiaal.
26.6.			zetten maaltijden klaar in distributiesystemen.
ATTITUDES			
De leerlingen			
26.7.			houden rekening met de timing.

DECR. NR:	Competentie	27.	Aan restverwerking doen.
KENNIS			
De leerlingen			
27.1.			kunnen bereidingstechnieken m.b.t. restverwerking beschrijven.
27.2.			kunnen productkennis m.b.t. restverwerking toelichten.
27.3.			kunnen wetgeving en voedselveiligheid m.b.t. restverwerking toelichten.
VAARDIGHEDEN			
De leerlingen			
27.4.			gaan vakkundig om met resten.
ATTITUDES			
De leerlingen			
27.5.			zijn economisch ingesteld.

4.3. Cluster 3: De maaltijddistributie correct uitvoeren

DECR. NR:	Competentie	28.	Werken met de courante distributiesystemen, gebruikt in de grootkeukensector
KENNIS			
De leerlingen			
28.1.			kunnen courante distributiesystemen en hun context van toepassing (nl. selfservice, centraal distributiesysteem en decentraal distributiesysteem) beschrijven.
28.2.			kunnen de temperatuurcontrole bij de verschillende systemen toelichten.
VAARDIGHEDEN			
De leerlingen			
28.3.			werken met verschillende distributiesystemen.
28.4.			voeren systematisch temperatuurcontroles uit.
ATTITUDES			
De leerlingen			
28.5.			werken voedselveilig.

DECR. NR:	Competentie 29.	De klanten bedienen op een vriendelijke en correcte manier en de nodige dranken voorzien aangepast aan het doelpubliek.
KENNIS		
De leerlingen		
29.1.	kunnen verschillende bedieningssystemen typisch voor de grootkeuken beschrijven.	
29.2.	kunnen richtlijnen voor een correcte bediening toelichten.	
29.3.	kunnen regels van beleefdheid en etiquette toelichten.	
29.4.	kunnen soorten waters, frisdranken en fruitsappen opsommen.	
29.5.	kunnen wijnen en bieren geserveerd in selfservice opsommen.	
29.6.	kunnen soorten warme dranken opsommen.	
VAARDIGHEDEN		
De leerlingen		
29.7.	kunnen gerechten uitserveren.	
29.8.	maken gerechten bij live cooking volgens de wensen van de klant klaar.	
29.9.	gaan correct en beleefd om met klanten.	
29.10.	serveren dranken.	
ATTITUDES		
De leerlingen		
29.11.	handelen respectvol tegenover de klant.	
29.12.	werken klantgericht.	

DECR. NR:	Competentie	30.	Het betalingssysteem hanteren.
KENNIS De leerlingen			
30.1.			kunnen de meest gebruikte betalingssystemen binnen de grootkeuken toelichten.
VAARDIGHEDEN De leerlingen			
30.2.			zijn vaardig in het gebruik van een eenvoudig betalingssysteem.
ATTITUDES De leerlingen			
30.3.			handelen correct.

4.4. Cluster 4: Veilig, milieubewust en voedselveilig handelen en de bijhorende administratie en registratie verrichten

DECR. NR:	Competentie	31.	De veiligheidsvoorschriften en milieuvoorschriften toepassen.
KENNIS			
De leerlingen			
31.1.			kunnen het werkplaatsreglement toelichten.
31.2.			kunnen de veiligheidsvoorschriften bij gebruik van apparatuur toelichten.
31.3.			kunnen basisprincipes van beroepsveiligheid toelichten.
31.4.			kunnen methodes voor het controleren van werkzaamheden toelichten.
31.5.			kunnen de milieuvoorschriften van het bedrijf toelichten.
VAARDIGHEDEN			
De leerlingen			
31.6.			houden in alle handelingen rekening met het werkplaatsreglement.
31.7.			passen veiligheidsinstructies correct toe.
31.8.			passen regels van beroepsveiligheid toe.
31.9.			rapporteren onmiddellijk defecten aan toestellen.
31.10.			houden in alle handelingen rekening met de milieuvoorschriften van het bedrijf.
ATTITUDES			
De leerlingen			
31.11.			werken nauwkeurig.
31.12.			tonen verantwoordelijkheidszin.

DECR. NR:	Competentie	32.	Het voedselveilig werken conform de geldende wetgeving toepassen en een intern autocontrolesysteem toepassen.
KENNIS			
De leerlingen			
32.1.	kunnen de regelgeving omtrent de voedselveiligheid (FAVV), checklists FAVV, etikettering, traceerbaarheid, meldingsplicht, reinigingsplan en onderhoudsplan opzoeken en duiden.		
32.2.	kunnen de regelgeving omtrent intern autocontrolesysteem, autocontrolelegids, checklist en leidraad opzoeken en duiden.		
VAARDIGHEDEN			
De leerlingen			
32.3.	houden in alle handelingen rekening met de wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.		
32.4.	passen het intern autocontrolesysteem toe.		
32.5.	gebruiken de autocontrolelegids correct.		
32.6.	maken gebruik van de checklists en de leidraad.		
ATTITUDES			
De leerlingen			
32.7.	werken nauwkeurig.		
32.8.	tonen verantwoordelijkheidszin.		

DECR. NR:	Competentie 33.	33. Materiaal, toestellen en lokalen reinigen en desinfecteren.
KENNIS		
De leerlingen		
33.1.		kunnen hygiënevoorschriften voor de keuken, het economaat en het distributiesysteem toelichten.
33.2.		kunnen reinigingsproducten, onderhoudsproducten, instructiefiches en gebruiksaanwijzingen opzoeken en toelichten.
VAARDIGHEDEN		
De leerlingen		
33.3.		gebruiken reinigingsproducten en onderhoudsproducten correct voor het reinigen en/of desinfecteren van de keuken, materialen en toestellen.
ATTITUDES		
De leerlingen		
33.4.		werken nauwkeurig.
33.5.		tonen verantwoordelijkheidszin.

DECR. NR:	Competentie	34.	Afgewerkte producten en niet-verkochte producten bewaren volgens de geldende wetgeving.
KENNIS			
De leerlingen			
34.1.			kunnen de wetgeving toepasselijk voor de bewaring van afgewerkte producten en niet-verkochte producten duiden.
34.2.			kunnen het belang van courante temperatuurbewaking duiden.
34.3.			kunnen bewaringstechnieken opsommen.
34.4.			kunnen houdbaarheid toelichten.
34.5.			kunnen etikettering toelichten.
VAARDIGHEDEN			
De leerlingen			
34.6.			houden de bewaartemperatuur van afgewerkte producten en niet-verkochte producten op peil.
34.7.			bewaken de houdbaarheid van voedingswaren.
34.8.			beschermen voedingswaren tegen micro-organismen.
34.9.			bewaren voedingsmiddelen vakkundig en veilig.
ATTITUDES			
De leerlingen			
34.10.			werken nauwkeurig.
34.11.			tonen verantwoordelijkheidszin.

DECR. NR:	Competentie	35.	De administratie en registratie bijhouden, nodig voor het toepassen van de geldende wetgeving.
KENNIS			
De leerlingen			
35.1.			kunnen het inkomend register duiden.
35.2.			kunnen de temperatuurregistratie duiden.
35.3.			kunnen het uitgaand register duiden.
VAARDIGHEDEN			
De leerlingen			
35.4.			raadplegen de gebruikte gegevensbestanden.
35.5.			vullen de verschillende registers correct in en houden ze bij.
ATTITUDES			
De leerlingen			
35.6.			werken nauwkeurig.
35.7.			tonen verantwoordelijkheidszin.

4.5. Cluster 5: In de grootkeuken werken in een team

DECR. NR:	Competentie	36.	De instructies opvolgen van de grootkeukenchef-kok of de verantwoordelijke van de grootkeuken.
KENNIS			
De leerlingen			
36.1.			kunnen het organogram van een grootkeukenbedrijf toelichten.
36.2.			kunnen omgangsvormen toelichten.
VAARDIGHEDEN			
De leerlingen			
36.3.			omschrijven hun eigen taak en situeren deze in het geheel van de grootkeukenwerking.
ATTITUDES			
De leerlingen			
36.4.			tonen respect voor alle taken in de grootkeuken.
36.5.			kunnen bijsturen waar nodig.
36.6.			gaan respectvol om met elk teamlid.
36.7.			tonen respect voor de teamleden.
36.8.			tonen respect voor de organisatie.

DECR. NR:	Competentie	37.	<i>Instructies geven aan teamleden en taken delegeren en controleren (D).</i>
KENNIS			
De leerlingen			
37.1.			<i>kunnen het organogram van een grootkeukenbedrijf toelichten. (D)</i>
37.2.			<i>kunnen duiden welke taken gedelegeerd kunnen worden en welke niet. (D)</i>
37.3.			<i>kunnen omgangsvormen toelichten. (D)</i>
37.4.			<i>kunnen checklists voor functies en taken hanteren. (D)</i>
VAARDIGHEDEN			
De leerlingen			
37.5.			<i>omschrijven hun eigen taak en situeren deze in het geheel van de grootkeukenwerking. (D)</i>
37.6.			<i>verdelen taken en houden rekening met de mogelijkheden van de medewerkers. (D)</i>
37.7.			<i>voeren controleopdrachten correct uit. (D)</i>
37.8.			<i>evalueren teamleden in de uitvoering van hun opdracht. (D)</i>
ATTITUDES			
De leerlingen			
37.9.			<i>tonen respect voor alle taken in de grootkeuken. (D)</i>
37.10.			<i>kunnen bijsturen waar nodig. (D)</i>
37.11.			<i>gaan respectvol om met elk teamlid. (D)</i>
37.12.			<i>tonen respect voor de teamleden. (D)</i>
37.13.			<i>tonen respect voor de organisatie. (D)</i>

DECR. NR:	Competentie 38.	Actief deelnemen aan teamvergaderingen en overleg plegen met teamleden en verantwoordelijke.
KENNIS De leerlingen		
38.1.		kunnen communicatietechnieken beschrijven.
VAARDIGHEDEN De leerlingen		
38.2.		passen communicatietechnieken toe.
38.3.		functioneren in team.
ATTITUDES De leerlingen		
38.4.		drukken zich vlot en respectvol uit.

DECR. NR:	Competentie 39.	Rapporteren aan de grootkeukenchef of de verantwoordelijke grootkeuken.
KENNIS De leerlingen		
39.1.		kunnen vormen van rapporteren opsommen.
VAARDIGHEDEN De leerlingen		
39.2.		rapporteren volgens de in het bedrijf gangbare werkwijze.
ATTITUDES De leerlingen		
39.3.		zijn communicatievaardig.

4.6. Cluster 6: Binnen de context van een grootkeuken prijsbewust handelen

DECR. NR:	Competentie	40.	Van een menu de foodcost berekenen en zelf een menu opstellen binnen een prijsmarge.
KENNIS			
De leerlingen			
40.1.			kunnen de berekeningswijze van de foodcost toelichten.
40.2.			kunnen kennis van streekproducten toelichten.
40.3.			kunnen kennis van seizoensproducten toelichten.
40.4.			kunnen menu's aansluitend bij de doelgroep beschrijven.
40.5.			kunnen de prijzen van courante voedingsproducten toelichten.
40.6.			kunnen de ecologische voetafdruk van bepaalde voedingsproducten duiden.
40.7.			kunnen de werking van het economaat toelichten.
VAARDIGHEDEN			
De leerlingen			
40.8.			vragen prijzen op, zoeken ze op en vergelijken ze.
40.9.			voeren foodcostberekeningen uit.
40.10.			ontwikkelen menuvoorstellen.
40.11.			handelen kostprijsbewust.
40.12.			maken gerechten en/of menu's op in functie van de seizoens- en streekproducten.

ATTITUDES	
De leerlingen	
40.13.	tonen stiptheid.
40.14.	rekenen en handelen nauwgezet en correct.
40.15.	zijn prijsbewust.

DECR. NR:	Competentie 41.	<i>Oordeelkundig omgaan met energie, materialen en toestellen (D).</i>
KENNIS		
De leerlingen		
41.1.		<i>kunnen het energieverbruik in de grootkeuken en de distributiesystemen duiden. (D)</i>
41.2.		<i>kunnen de kostprijs van verschillende materialen en toestellen duiden. (D)</i>
41.3.		<i>kunnen de kostprijs van herstellingen duiden. (D)</i>
VAARDIGHEDEN		
De leerlingen		
41.4.		<i>werken energiebewust door de juiste aanwending van materialen en toestellen. (D)</i>
ATTITUDES		
De leerlingen		
41.5.		<i>tonen respect voor de gebruikte materialen en grondstoffen. (D)</i>

DECR. NR:	Competentie 42.	De goederen ontvangen, controleren, stockeren en assisteren bij het voorraadbeheer.
KENNIS		
De leerlingen		
42.1.		kunnen de bestelsystemen toelichten.
42.2.		kunnen de controle van geleverde producten toelichten.
42.3.		kunnen de stockage van droge voeding toelichten.
42.4.		kunnen de bewaring van verse producten toelichten.
42.5.		kunnen de inventarisatie toelichten.
42.6.		kunnen het algemeen stockbeheer en de regels van FIFO en FEFO toelichten.
VAARDIGHEDEN		
De leerlingen		
42.7.		vergelijken de bestel- en leveringsbon en melden onregelmatigheden.
42.8.		stockeren producten op de correcte wijze.
42.9.		voeren opdrachten i.v.m. stockbeheer correct uit.
42.10.		controleren systematisch de voedingsproducten en hun bewaartijd.
42.11.		werken zelfstandig.
ATTITUDES		
De leerlingen		
42.12.		passen strikt de hygiëneregels toe.

5. Minimale materiële vereisten¹

Groot materiaal

- Braadslede
- Combisteamer
- Cutter
- Frituurpan
- Kasten
- Koelkast
- Diepvries
- Kookketels (douche)
- Rekken
- Salamander
- Snelkoeler
- Spoelafels
- Grote staafmixer
- Universele mengmachine
- Universele snijmachine
- Vacuüm machine
- Verpakkingsmateriaal
- Werkafels
- Vario-cooker (Uitbreiding)

Klein materiaal

- Diverse vuilbakken
- Bewaar dozen
- Blikopener
- Diverse vormen en ringen
- EHBO-kit
- Etiketten
- Inox emmers
- Kloppers
- Kookpotten
- Maatbekers
- Mengkommen
- Messen
- Pannen
- Pannenlikkers
- Papierdispenser
- Pollepels

¹ Inzake veiligheid is de volgende wetgeving van toepassing:

- Codex
- ARAB
- AREI
- Vlarem

Deze wetgeving bevat de technische voorschriften die in acht moeten genomen worden m.b.t.:

- de uitrusting en inrichting van lokalen;
- de aankoop en het gebruik van toestellen, materiaal en materieel.

Zij schrijven voor dat:

- duidelijke Nederlandstalige handleidingen en een technisch dossier aanwezig moeten zijn;
- alle gebruikers de werkinstructies en onderhoudsvoorschriften dienen te kennen en correct kunnen toepassen;
- de collectieve veiligheidsvoorschriften nooit mogen gemanipuleerd worden;
- de persoonlijke beschermingsmiddelen aanwezig moeten zijn en gedragen worden, daar waar de wetgeving het vereist.

- Portioneermateriaal
- Puntzeef
- Roosters
- Scharen
- Schuimspanen
- Snijplanken
- Spatels
- Spuitmondjes
- Spuitzak (wegwerp)
- Kleine staafmixer
- Strijkborsteltjes
- Zeven
- Temperatuurmeter
- Weegschaal
- Eiersnijder

Distributie en verbruikersruimte

- Bain-marie
- Bedieningsmateriaal
- Bestek
- Bordendispenser
- Dienbladen
- Eettafels
- Etalagemateriaal (Uitbreiding)
- Gastronormen
- Glazen
- Kassasysteem
- Koelkast
- Koeltoonbank dranken (Uitbreiding)
- Koeltoonbank gerechten
- Servetdispenser
- Stoelen
- Toonbank warme gerechten (Uitbreiding)

Afruim en vaatwas

- Afvalrecipiënten
- Pottenwas (Uitbreiding)
- Sorteertafel met rekken
- Spoelbakken
- Vaatwasmachine

Handwas

- Handwaszeep
- Papierdispenser

Schoonmaak en desinfectering

- onderhouds- en desinfecteringsmateriaal conform de wetgeving

Ontvangstruimte en voedingsmiddelenmagazijn

- Computer
- Meet- en registratieapparatuur