

Bijlage 12 bij het besluit van de Vlaamse Regering van .../.../... tot wijziging van de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs en van de regelgeving betreffende de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden ambachtelijk erfgoed, auto, bedrijfsbeheer en horeca

Bijlage LVIII bij het besluit van de Vlaamse Regering van 10 juli 2008 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden bakkerij, drankenkennis, horeca en slagerij

Beroepsopleiding
Studiegebied Horeca
01.09.2008

Zwevende modules

Inhoud

1	Zwevende modules in het studiegebied Horeca.....	4
1.1	Korte beschrijving.....	4
1.1.1	Modules.....	4
1.1.2	Niveau.....	5
1.2	Studiebekrachtiging.....	5
1.3	Modules en leertraject.....	6
1.3.1	Modules.....	6
1.3.2	Leertraject.....	7
1.4	Sleutelvaardigheden.....	10
2	Modules.....	11
2.1	Module Etiquette/ceremoniemeester (050).....	11
2.1.1	Situering van de module in de opleiding.....	11
2.1.2	Instapvereisten.....	11
2.1.3	Studieduur.....	11
2.1.4	Basiscompetenties.....	11
2.2	Module Hoteldesserten (051).....	12
2.2.1	Situering van de module in de opleiding.....	12
2.2.2	Instapvereisten.....	12
2.2.3	Studieduur.....	12
2.2.4	Basiscompetenties.....	12
2.3	Module Alternatieve voeding (052).....	13
2.3.1	Situering van de module in de opleiding.....	13
2.3.2	Instapvereisten.....	13
2.3.3	Studieduur.....	13
2.3.4	Basiscompetenties.....	13
2.4	Module Recepties en ontvangsten (G065).....	15
2.4.1	Situering van de module in de opleiding.....	15
2.4.2	Instapvereisten.....	15
2.4.3	Studieduur.....	15
2.4.4	Basiscompetenties.....	15
2.5	Module Initiatie buitenlandse keuken (053).....	17
2.5.1	Situering van de module in de opleiding.....	17
2.5.2	Instapvereisten.....	17
2.5.3	Studieduur.....	17
2.5.4	Basiscompetenties.....	17
2.6	Module Buitenlandse keuken (054).....	18
2.6.1	Situering van de module in de opleiding.....	18
2.6.2	Instapvereisten.....	18
2.6.3	Studieduur.....	18
2.6.4	Basiscompetenties.....	18
2.7	Module Initiatie dieetmaaltijden (G061).....	19
2.7.1	Situering van de module in de opleiding.....	19
2.7.2	Instapvereisten.....	19
2.7.3	Studieduur.....	19
2.7.4	Basiscompetenties.....	19
2.8	Module Keuken modetrends (055).....	21
2.8.1	Situering van de module in de opleiding.....	21
2.8.2	Instapvereisten.....	21
2.8.3	Studieduur.....	21
2.8.4	Basiscompetenties.....	21
2.9	Module Wildbereidingen (056).....	22
2.9.1	Situering van de module in de opleiding.....	22
2.9.2	Instapvereisten.....	22
2.9.3	Studieduur.....	22
2.9.4	Basiscompetenties.....	22

2.10	Module Stage keuken (057)	24
2.10.1	Situering van de module in de opleiding	24
2.10.2	Instapvereisten	24
2.10.3	Studieduur	24
2.10.4	Basiscompetenties	24
2.11	Module Stage zaal (058)	25
2.11.1	Situering van de module in de opleiding	25
2.11.2	Instapvereisten	25
2.11.3	Studieduur	25
2.11.4	Basiscompetenties	25

1 Zwevende modules in het studiegebied HORECA

1.1 Korte beschrijving en administratieve codes

1.1.1 Modules

Hulpkelner 36419

- “Etiquette/ceremoniemeester” - 9660
- “Stage zaal” - 9661

Kelner 36863

- “Etiquette/ceremoniemeester” -9662
- “Stage zaal” - 9663

Zaalverantwoordelijke 36425

- “Etiquette/ceremoniemeester” - 9664
- “Stage zaal” - 9665

Hulpkok 36426

- “Hoteldesserten” - 9666
- “Etiquette/ceremoniemeester” - 9667
- “Alternatieve voeding” - 9668
- “Initiatie buitenlandse keuken” - 9669
- “Buitenlandse keuken” - 9670
- “Recepties en ontvangsten” - 9671
- “Initiatie dieetmaaltijden” - 9672
- “Stage keuken” - 9673

Kok 36862

- “Etiquette/ceremoniemeester” - 9674
- “Hoteldesserten” - 9575
- “Alternatieve voeding” - 9676
- “Initiatie buitenlandse keuken” - 9677
- “Buitenlandse keuken” - 9678
- “Recepties en ontvangsten” - 9679
- “Initiatie dieetmaaltijden” - 9680
- “Keuken modetrends” - 9681
- “Wildbereidingen” - 9682
- “Stage keuken” – 9683

Keukenverantwoordelijke 36423

- “Etiquette/ceremoniemeester” - 9684
- “Hoteldesserten” - 9585
- “Alternatieve voeding” - 9686
- “Initiatie buitenlandse keuken” - 9687
- “Buitenlandse keuken” - 9688
- “Recepties en ontvangsten” - 9689
- “Initiatie dieetmaaltijden” - 9690
- “Keuken modetrends” - 9691
- “Wildbereidingen” - 9692
- “Stage keuken” – 9633

Hotelbedrijf

- “Stage keuken”
- “Stage zaal”

Hotel

- “Stage keuken”
- “Stage zaal”

1.1.2 Niveau

Alle modules worden ingedeeld als onderwijs van het secundair volwassenenonderwijs.

1.2 Studiebekrachtiging

Elke zwevende module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.

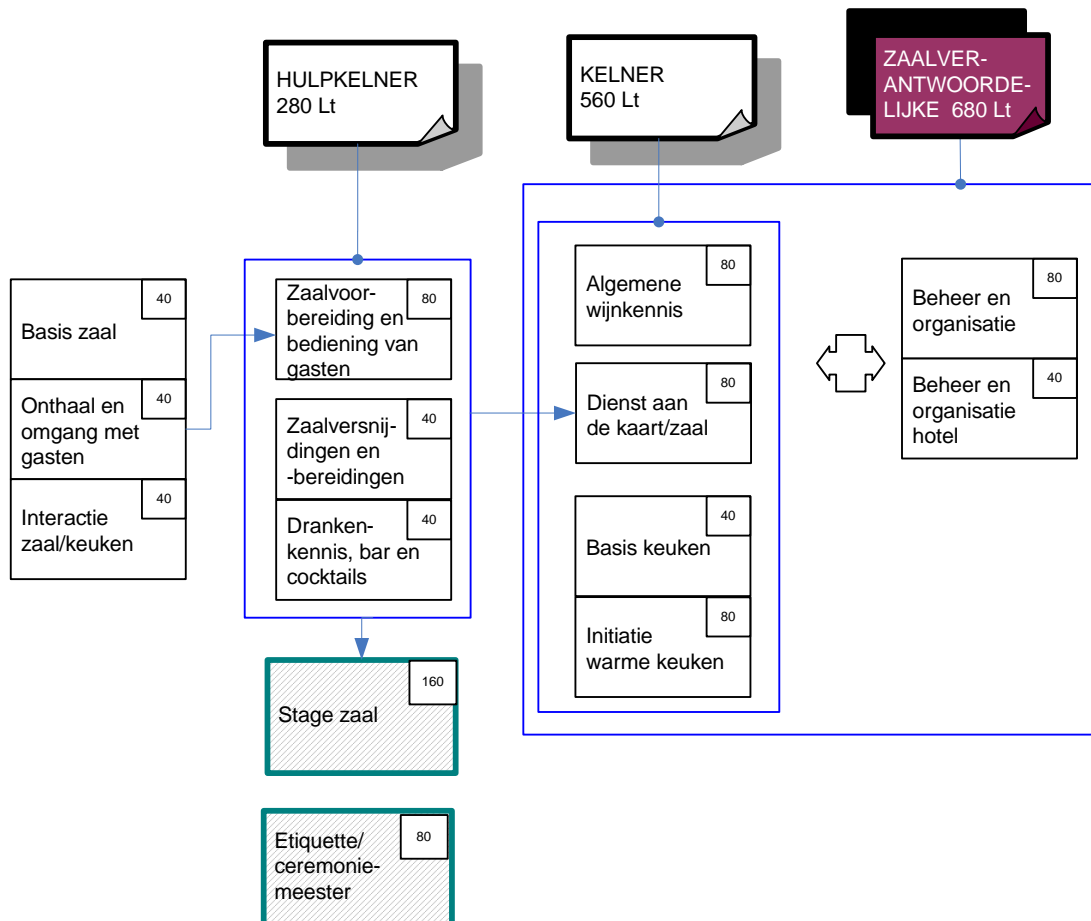
1.3 Modules en leertraject

1.3.1 Modules

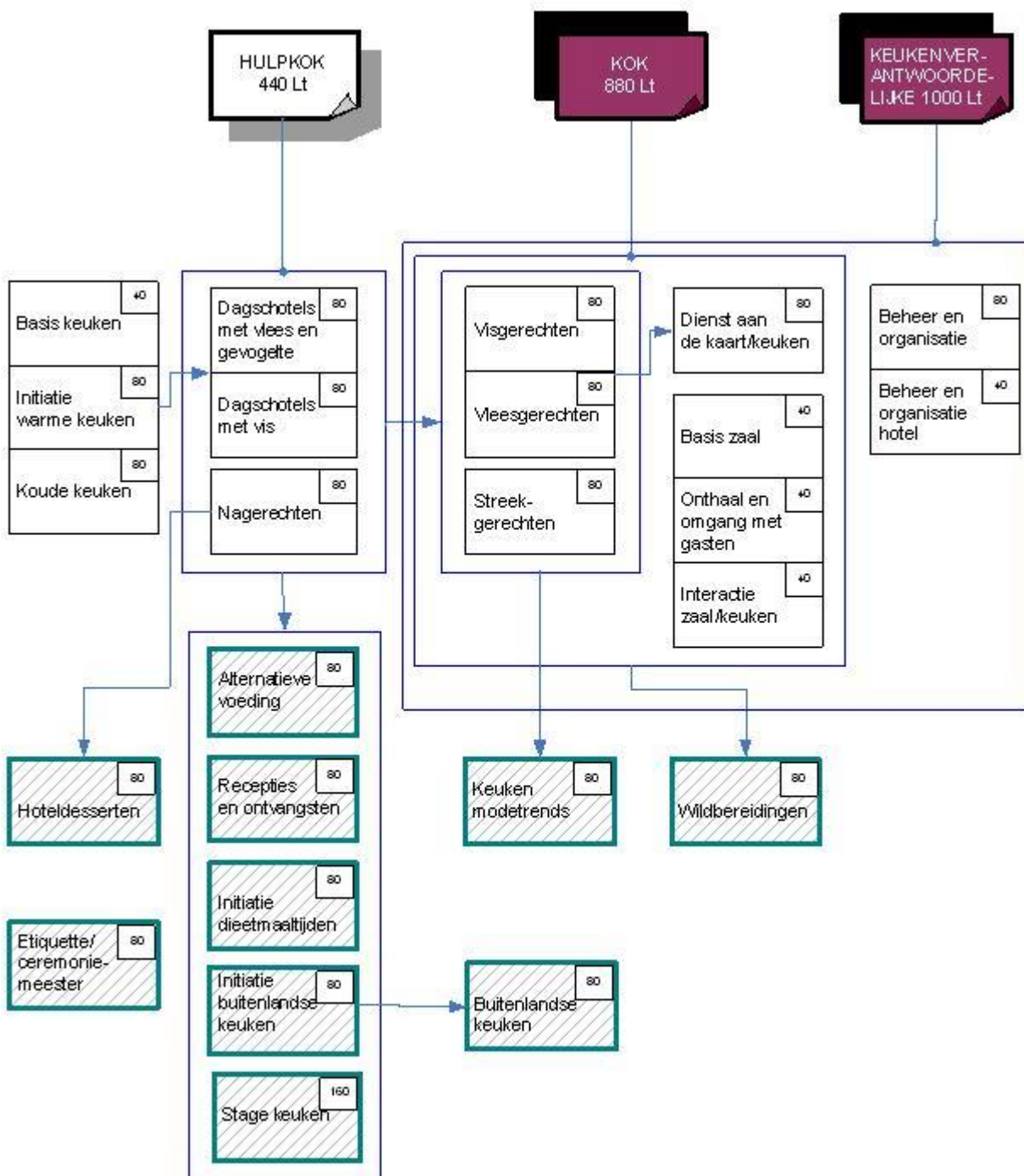
Naam	Code	Lestijden	Vak
Etiquette/ceremonie-meester	M VO 050	80 TV	Hotel
Hoteldesserten	M VO 051	80 PV	Praktijk hotel
Alternatieve voeding	M VO 052	80 PV	Praktijk hotel
Initiatie buitenlandse keuken	M VO 053	80 PV	Praktijk hotel
Buitenlandse keuken	M VO 054	80 PV	Praktijk hotel
Recepties en ontvangsten	M VO G065	20 TV + 60 PV	Hotel Praktijk hotel
Initiatie dieetmaaltijden	M VO G061	20 TV + 60 PV	Hotel Praktijk hotel
Keuken modetrends	M VO 055	80 PV	Praktijk hotel
Wildbereidingen	M VO 056	80 PV	Praktijk hotel
Stage keuken	M VO 057	160 PV	Praktijk hotel
Stage zaal	M VO 058	160 PV	Praktijk hotel

1.3.2 Leertraject

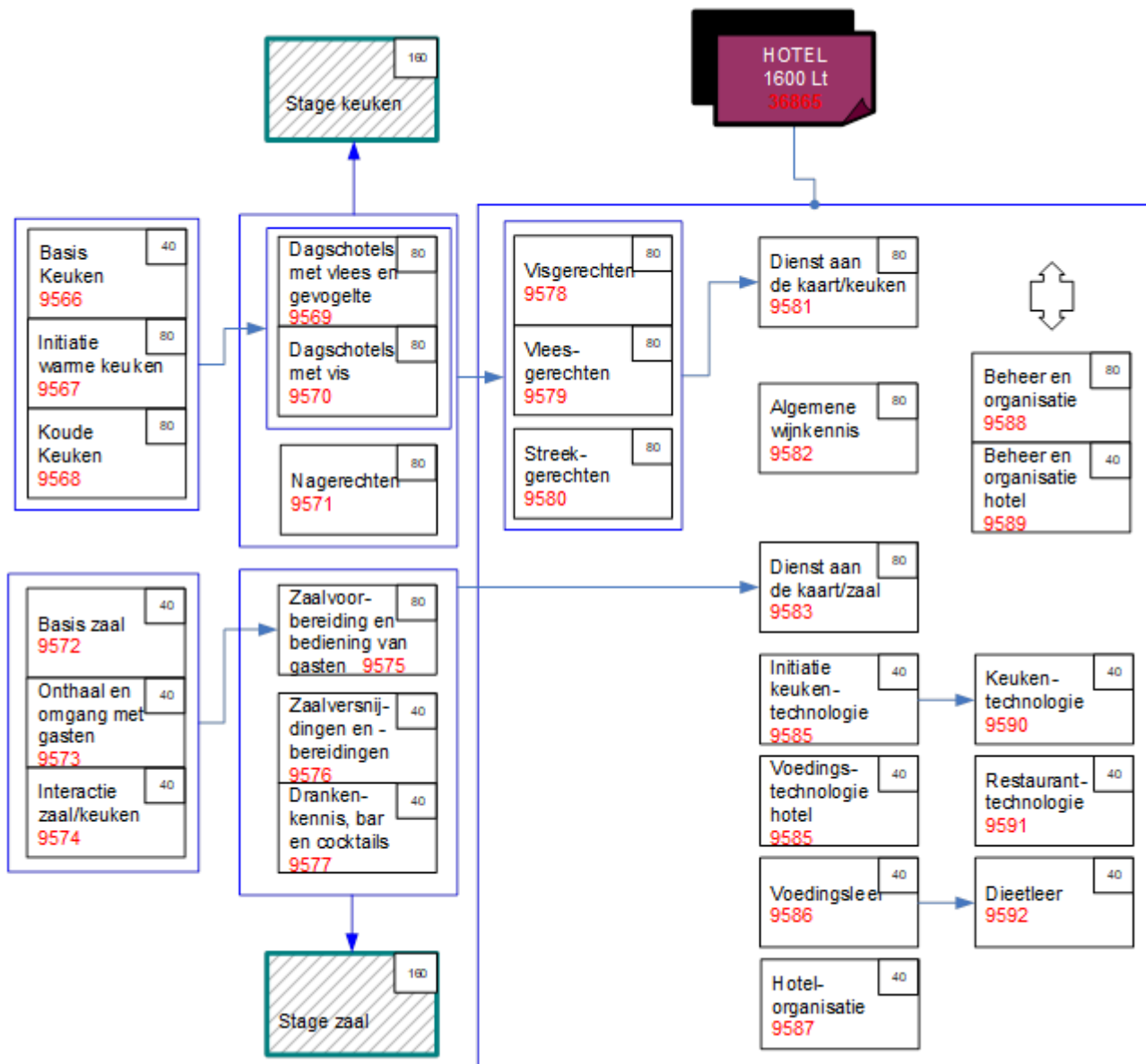
Hulpkelner, kelner en zaalverantwoordelijke



Hulpkok, Kok en Keukenverantwoordelijke



Hotel, Hotelbedrijf



1.4 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Accuratesse	In staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig uit te voeren.	SV02
Assertiviteit	In staat zijn eigen meningen en gevoelens te verwoorden en ervoor op te komen.	SV03
Beslissingsvermogen	In staat zijn een standpunt in te nemen of tot een handeling over te gaan, en er ook de verantwoordelijkheid voor op te nemen.	SV04
Contactvaardigheid	In staat zijn om contact te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvatting en achtergronden).	SV06
Creativiteit	In staat zijn om persoonlijke ideeën en oplossingen te bedenken en uit te voeren.	SV07
Een werkplan kunnen maken	In staat zijn om op systematische wijze te beslissen welke stappen men bij de uitvoering van een taak zal zetten.	SV10
Flexibiliteit	In staat zijn om zich aan te passen aan gewijzigde omstandigheden onder meer middelen, doelen, mensen en procedures.	SV12
Kunnen omgaan met informatie	In staat zijn informatie te verwerken, te verzamelen en te verstrekken.	SV16
Kwaliteitsbewustzijn	In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen.	SV17
Leerbekwaamheid	In staat zijn om, via geëigende leerprocessen, zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV18
Omgaan met stress	In staat zijn te leven met een aanvaardbare werkdruk, ook in moeilijke arbeidsomstandigheden (onder meer aard van het werk, de werkomgeving, tegenslagen en kritiek).	SV21
Problemen onderkennen en oplossen	Zien dat er een probleem is, waar het precies gesitueerd is en er een oplossing voor aanreiken.	SV23
Veiligheids- en milieubewustzijn	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.	SV30
Verantwoordelijkheidszin	Aandacht nemen voor de consequenties van een taak en beslissingen nemen op basis van de consequenties ervan.	SV31

2 Modules

2.1 Module Etiquette/ceremoniemeester (050)

2.1.1 *Situering van de module in de opleiding*

Deze module omvat het aanleren van vaardigheden en technieken om te functioneren als ceremoniemeester. De nadruk ligt op:

- etiquette
- het uitvoeren van een begeleiding
- het begeleiden van een plechtigheid
- het begeleiden van diensten in een restaurant.

2.1.2 *Instapvereisten*

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

2.1.3 *Studieduur*

80 Lt TV

2.1.4 *Basiscompetenties*

Module Etiquette/ceremoniemeester	M VO 050
De cursist kan	
<i>Een begeleiding uitvoeren</i> <ul style="list-style-type: none">• de taak van een ceremoniemeester schetsen• de nodige deontologie aan de dag leggen• communicatievaardigheden gebruiken• een opdracht binnen de reglementering kaderen• een opdracht binnen de opdracht van een opdrachtgever kaderen• een planning uitvoeren• kledij en bijhorigheden voor een opdracht dragen• voorrangsregels toepassen• de feestdagen noemen• de Belgische protocollaire voorschriften toepassen• rangorden toepassen• eretekens, vlaggen, bloemen en nationale hymnen toepassen	M VO 050 BC 01
<i>Een plechtigheid begeleiden</i> <ul style="list-style-type: none">• een huwelijk begeleiden• een jubileum begeleiden• een uitvaart begeleiden	M VO 050 BC 02
<i>Diensten in een restaurant begeleiden</i> <ul style="list-style-type: none">• een tafelschikking toepassen• tafeletiquette toepassen• een banketdienst begeleiden• een receptie begeleiden• een vergadering begeleiden• een buffet begeleiden• een tuinfeest begeleiden	M VO 050 BC 03

2.2 Module Hoteldesserten (051)

2.2.1 Situering van de module in de opleiding

Deze module omvat het bereiden van hoteldesserten.

De nadruk ligt op:

- het toepassen van bereidingswijzen
- het bereiden van garnituren.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne en aan beroepshoudingen.

2.2.2 Instapvereisten

De cursist heeft de basiscompetenties bereikt van de module "Nagerechten".

2.2.3 Studieduur

80 Lt PV

2.2.4 Basiscompetenties

Module Hoteldesserten	M VO 051
De cursist kan	
<i>Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven</i> <ul style="list-style-type: none">• de vigerende hygiënenormen respecteren• richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne naleven• de vigerende milieunormen respecteren• de vigerende veiligheidsnormen respecteren• richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen naleven• een ergonomische werkhouding aannemen• ergonomisch tillen• EHBO bij brand- en snijwonden toepassen	M VO 051 BC 01
<i>De lokalen en keukenmaterialen onderhouden</i> <ul style="list-style-type: none">• de werkplek onderhouden• keukenmaterieel voor de afwas sorteren• keukenmaterieel reinigen• de keuken en bijhorende lokalen opruimen• de keuken en bijhorende lokalen schoonmaken• met reinigingsproducten en -middelen omgaan• met desinfecteringsproducten en -middelen omgaan	M VO 052 BC 02
<i>Bereidingswijzen toepassen</i> <ul style="list-style-type: none">• verschillende bereidingswijzen voor drooggebak toepassen• verschillende bereidingswijzen voor mousses en bavarois toepassen• kookdegen en vullingen bereiden• chocolade smelten en verwerken• verschillende bereidingswijzen voor dessertkoekjes toepassen• diverse warme keukendesserten bereiden• verwerkingstechnieken voor garnituren toepassen	M VO 052 BC 03
<i>Ijsbereidingen klaarmaken</i> <ul style="list-style-type: none">• roomijs bereiden• sorbets bereiden• verschillende smaken en ijsdesserten bereiden	M VO 052 BC 04

2.3 Module Alternatieve voeding (052)

2.3.1 Situering van de module in de opleiding

Deze module omvat het inoefenen van gerechten op basis van alternatieve voeding.

De nadruk ligt op:

- het bereiden van maaltijden met alternatieve voeding
- het verwerven van inzicht in de specifieke keukentechnologie
- het toepassen van specifieke bereidingstechnieken
- kennis van (de kenmerken van) alternatieve producten
- het behandelen van bestellingen en leveringen.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne en aan beroepshoudingen.

2.3.2 Instapvereisten

De cursist heeft de basiscompetenties bereikt van de modules "Dagschotels met vlees en gevogelte", "Dagschotels met vis" en "Nagerechten".

2.3.3 Studieduur

80 Lt PV

2.3.4 Basiscompetenties

Module Alternatieve voeding	M VO 052
De cursist kan	
<i>Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven</i> <ul style="list-style-type: none">• de vigerende hygiënenormen respecteren• richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne naleven• de vigerende milieunormen respecteren• de vigerende veiligheidsnormen respecteren• richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen naleven• een ergonomische werkhouding aannemen• ergonomisch tillen• EHBO bij brand- en snijwonden toepassen	M VO 052 BC 01
<i>De lokalen en keukenmaterialen onderhouden</i> <ul style="list-style-type: none">• de werkplek onderhouden• keukenmaterieel voor de afwas sorteren• keukenmaterieel reinigen• de keuken en bijhorende lokalen opruimen• de keuken en bijhorende lokalen schoonmaken• met reinigingsproducten en -middelen omgaan• met desinfecteringsproducten en -middelen omgaan	M VO 052 BC 02
<i>Alternatieve voedingswijzen onderscheiden</i> <ul style="list-style-type: none">• de meest voorkomende alternatieve voedingswijzen kunnen opsommen• de kenmerken van de meest voorkomende alternatieve voedingswijzen kort kunnen toelichten• de voedingswaarde van alternatieve voedingswijzen aangeven	M VO 052 BC 03
<i>Alternatieve voeding bereiden</i> <ul style="list-style-type: none">• recepten lezen en begrijpen• keukenmaterieel gebruiken• producten voorbereiden• de specifieke bereidingstechnieken voor alternatieve voeding uitvoeren	M VO 052 BC 04

-
- | | |
|---------------------------|--|
| • een gerecht presenteren | |
|---------------------------|--|

2.4 Module Recepties en ontvangsten (G065)

2.4.1 Situering van de module in de opleiding

Deze module omvat het bereiden en serveren van een breed gamma van traiteurgerechten voor recepties en ontvangsten.

De nadruk ligt op:

- het toepassen van bereidingstechnieken op gerechten voor recepties en ontvangsten
- het bereiden van pasteien, mousses en afgeleiden
- het toepassen van decoratie- en presentatietechnieken
- het toepassen van diverse formules voor recepties en ontvangsten
- het onthalen en het bedienen van klanten op een gepaste wijze.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne.

2.4.2 Instapvereisten

De cursist heeft de basiscompetenties bereikt van de modules "Dagschotels met vlees en gevogelte", "Dagschotels met vis" en "Nagerechten".

2.4.3 Studieduur

80 Lt waarvan 60 Lt PV en 20 Lt TV

2.4.4 Basiscompetenties

Module Recepties en ontvangsten	M VO G065
De cursist kan	
<i>Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven</i> <ul style="list-style-type: none">• de vigerende hygiënenormen respecteren• richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne naleven• de vigerende milieunormen respecteren• de vigerende veiligheidsnormen respecteren• richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen naleven• een ergonomische werkhouding aannemen• ergonomisch tillen• EHBO bij brand- en snijwonden toepassen	M VO G065 BC 01
<i>De lokalen en keukenmaterialen onderhouden</i> <ul style="list-style-type: none">• de werkplek onderhouden• keukenmaterieel voor de afwas sorteren• keukenmaterieel reinigen• de keuken en bijhorende lokalen opruimen• de keuken en bijhorende lokalen schoonmaken• met reinigingsproducten en -middelen omgaan• met desinfecteringsproducten en -middelen omgaan	M VO G065 BC 02
<i>Traiteurgerechten voor recepties en ontvangsten voorbereiden</i> <ul style="list-style-type: none">• een werkschema opstellen• keukenmaterieel gebruiken• producten klaarzetten• traiteurgerechten voor recepties en ontvangsten voorbereiden	M VO G065 BC 03
<i>Traiteurgerechten voor recepties en ontvangsten bereiden</i> <ul style="list-style-type: none">• bereidingstechnieken op gerechten voor recepties en ontvangsten toepassen• pasteien, mousses en afgeleiden bereiden• decoratie- en presentatietechnieken toepassen	M VO G065 BC 04
<i>Klanten op recepties en ontvangsten bedienen</i>	M VO G065 BC 05

-
- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• diverse formules voor recepties en ontvangsten toepassen• klanten op een gepaste wijze onthalen• klanten op een gepaste wijze bedienen | |
|--|--|

2.5 Module Initiatie buitenlandse keuken (053)

2.5.1 Situering van de module in de opleiding

Deze module omvat de bereidingswijzen gehanteerd in het buitenland.

De nadruk ligt op:

- het bereiden van basisgerechten uit de buitenlandse keuken
- het verwerven van inzicht in buitenlandse keukentechnologie
- kennis van (de kenmerken van) uitheemse producten.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne en aan beroepshoudingen.

2.5.2 Instapvereisten

De cursist heeft de basiscompetenties bereikt van de modules "Dagschotels met vlees en gevogelte", "Dagschotels met vis" en "Nagerechten".

2.5.3 Studieduur

80 Lt PV

2.5.4 Basiscompetenties

Module Initiatie buitenlandse keuken	M VO 053
De cursist kan	
<i>Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven</i> <ul style="list-style-type: none">• de vigerende hygiënenormen respecteren• richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne naleven• de vigerende milieunormen respecteren• de vigerende veiligheidsnormen respecteren• richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen naleven• een ergonomische werkhouding aannemen• ergonomisch tillen• EHBO bij brand- en snijwonden toepassen	M VO 053 BC 01
<i>De lokalen en keukenmaterialen onderhouden</i> <ul style="list-style-type: none">• de werkplek onderhouden• keukenmaterieel voor de afwas sorteren• keukenmaterieel reinigen• de keuken en bijhorende lokalen opruimen• de keuken en bijhorende lokalen schoonmaken• met reinigingsproducten en -middelen omgaan• met desinfecteringsproducten en -middelen omgaan	M VO 053 BC 02
<i>Uitheemse producten kort toelichten</i> <ul style="list-style-type: none">• de meest gebruikte uitheemse producten herkennen• de herkomst van uitheemse producten weergeven• beknopt de specifieke kenmerken ervan aangeven• de gebruikswijze toelichten	M VO 053 BC 03
<i>Buitenlandse gerechten bereiden</i> <ul style="list-style-type: none">• recepten lezen en begrijpen• een werkschema opstellen• specifiek keukenmaterieel gebruiken• specifieke bereidingstechnieken uit de buitenlandse keuken toepassen• basisgerechten uit de buitenlandse keuken bereiden	M VO 053 BC 04

2.6 Module Buitenlandse keuken (054)

2.6.1 Situering van de module in de opleiding

Deze module omvat bereidingswijzen gehanteerd in het buitenland.

De nadruk ligt op:

- het bereiden van buitenlandse specialiteiten
- het verwerven van inzicht in buitenlandse keukentechnologie
- kennis van (de kenmerken van) uitheemse producten.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne en aan beroepshoudingen.

2.6.2 Instapvereisten

De cursist heeft de basiscompetenties bereikt van de module "Initiatie buitenlandse keuken".

2.6.3 Studieduur

80 Lt PV

2.6.4 Basiscompetenties

Module Buitenlandse keuken	M VO 054
De cursist kan	
<i>Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven</i> <ul style="list-style-type: none">• de vigerende hygiënenormen respecteren• richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne naleven• de vigerende milieunormen respecteren• de vigerende veiligheidsnormen respecteren• richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen naleven• een ergonomische werkhouding aannemen• ergonomisch tillen• EHBO bij brand- en snijwonden toepassen	M VO 054 BC 01
<i>De lokalen en keukenmaterialen onderhouden</i> <ul style="list-style-type: none">• de werkplek onderhouden• keukenmaterieel voor de afwas sorteren• keukenmaterieel reinigen• de keuken en bijhorende lokalen opruimen• de keuken en bijhorende lokalen schoonmaken• met reinigingsproducten en -middelen omgaan• met desinfecteringsproducten en -middelen omgaan	M VO 054 BC 02
<i>Uitheemse producten kort toelichten</i> <ul style="list-style-type: none">• de meest gebruikte uitheemse producten herkennen• de herkomst van uitheemse producten weergeven• beknopt de specifieke kenmerken ervan aangeven• de gebruikswijze toelichten	M VO 054 BC 03
<i>Buitenlandse specialiteiten bereiden</i> <ul style="list-style-type: none">• recepten lezen en begrijpen• een werkschema opstellen• specifiek keukenmaterieel gebruiken• specifieke bereidingstechnieken uit de buitenlandse keuken toepassen• specialiteiten uit de buitenlandse keuken bereiden	M VO 054 BC 04

2.7 Module Initiatie dieetmaaltijden (G061)

2.7.1 Situering van de module in de opleiding

In deze module wordt het samenstellen en het bereiden van dieetmaaltijden aangeleerd.

De nadruk ligt op:

- de beginselen van dieetleer
- het uitleggen met eigen woorden wat een dieet is; het aangeven in concrete situaties van het verschil tussen een dieetadvies en een dieetvoorschrift
- het bereiden van gerechten aangepast aan de meest voorkomende diëten.

Er wordt eveneens veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne.

2.7.2 Instapvereisten

De cursist heeft de basiscompetenties bereikt van de modules "Dagschotels met vlees en gevogelte", "Dagschotels met vis" en "Nagerechten".

2.7.3 Studieduur

80 Lt waarvan 60 Lt PV en 20 Lt TV

2.7.4 Basiscompetenties

Module Initiatie dieetmaaltijden	M VO G061
De cursist kan	
<i>Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven</i> <ul style="list-style-type: none">• de vigerende hygiënenormen respecteren• richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne naleven• de vigerende milieunormen respecteren• de vigerende veiligheidsnormen respecteren• richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen naleven• een ergonomische werkhouding aannemen• ergonomisch tillen• EHBO bij brand- en snijwonden toepassen	M VO G061 BC 01
<i>De lokalen en keukenmaterialen onderhouden</i> <ul style="list-style-type: none">• de werkplek onderhouden• keukenmaterieel voor de afwas sorteren• keukenmaterieel reinigen• de keuken en bijhorende lokalen opruimen• de keuken en bijhorende lokalen schoonmaken• met reinigingsproducten en -middelen omgaan• met desinfecteringsproducten en -middelen omgaan	M VO G061 BC 02
<i>Een voedingsmiddelentabel gebruiken</i> <ul style="list-style-type: none">• voedingswaarden van producten opzoeken• de rol van de voedingsstoffen toelichten• de voedingsstoffen in een dieet inpassen• vervangingsproducten opzoeken	M VO G061 BC 03
<i>Voedingsleer en dieetleer toepassen</i> <ul style="list-style-type: none">• basiskennis over de energetische waarde van voedingsmiddelen bij de samenstelling van de menu's in de gemeenschapsrestaurantie aanwenden• met de invloed van temperatuur (koken, stoven, steamen, snelkoelen, regenereren) op de voedende waarde rekening houden• de principes van gezonde voeding bij bepaalde voedingspatronen en diëten toepassen• op een verantwoorde wijze grondstoffen en/of vervangmiddelen i.p.v.	M VO G061 BC 04

vetten, suikers, zout i.f.v. de bedrijfssituatie of de klant kiezen	
<i>Dieetmaaltijden bereiden</i> <ul style="list-style-type: none"> • algemene dieetrichtlijnen toepassen • de voedingswaarden berekenen • recepten lezen en begrijpen • keukenmaterieel gebruiken • producten klaarzetten • groenten en fruit versnijden • de specifieke technieken van dieetkeuken uitvoeren • suikerarme, zoutarme en vetloze gerechten kunnen maken • een gerecht presenteren • een etiket lezen 	M VO G061 BC 05

2.8 Module Keuken modetrends (055)

2.8.1 Situering van de module in de opleiding

Deze module omvat de uitbreiding van de bereidingstechnieken nl. modegebonden bereidingen.

De nadruk ligt op:

- modegebonden gerechten klaarmaken
- het verwerven van inzicht in trends in de keukentechnologie
- het toepassen van modegebonden bereidingstechnieken.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne en aan beroepshoudingen.

2.8.2 Instapvereisten

De cursist heeft de basiscompetenties bereikt van de modules "Visgerechten", "Vleesgerechten" en "Streekgerechten".

2.8.3 Studieduur

80 Lt PV

2.8.4 Basiscompetenties

Module Keuken modetrends	M VO 055
De cursist kan	
<i>Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven</i> <ul style="list-style-type: none">• de vigerende hygiënenormen respecteren• richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne naleven• de vigerende milieunormen respecteren• de vigerende veiligheidsnormen respecteren• richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen naleven• een ergonomische werkhouding aannemen• ergonomisch tillen• EHBO bij brand- en snijwonden toepassen	M VO 055 BC 01
<i>De lokalen en keukenmaterialen onderhouden</i> <ul style="list-style-type: none">• de werkplek onderhouden• keukenmaterieel voor de afwas sorteren• keukenmaterieel reinigen• de keuken en bijhorende lokalen opruimen• de keuken en bijhorende lokalen schoonmaken• met reinigingsproducten en -middelen omgaan• met desinfecteringsproducten en -middelen omgaan	M VO 055 BC 02
<i>Modegebonden gerechten bereiden</i> <ul style="list-style-type: none">• recepten lezen en begrijpen• een werkschema opstellen• keukenmaterieel gebruiken• modegebonden gerechten bereiden• bereidingstechnieken nodig bij modetrends toepassen• modegebonden restauratietechnieken en eetgewoonten toepassen• een modegebonden gerecht presenteren	M VO 055 BC 03

2.9 Module Wildbereidingen (056)

2.9.1 Situering van de module in de opleiding

Deze module spitst zich toe op het voorbereiden en bereiden van wild.

De nadruk ligt op:

- kennis van (de kenmerken van) de voornaamste wildsoorten
- gerechten met pluim- en haarwild bereiden
- het verwerven van inzicht in specifieke keukentechnologie
- het toepassen van specifieke bereidingstechnieken
- het kennen van de vigerende wetgeving inzake het serveren van wild in de horeca.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne en aan beroepshoudingen.

2.9.2 Instapvereisten

De cursist heeft de basiscompetenties bereikt van de modules "Dienst aan de kaart/keuken", "Basis zaaf", "Onthaal en omgang met gasten", "Interactie zaal/keuken", "Visgerechten", "Vleesgerechten" en "Streekgerechten".

2.9.3 Studieduur

80 Lt PV

2.9.4 Basiscompetenties

Module Wildbereidingen	M VO 056
De cursist kan	
<i>Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven</i> <ul style="list-style-type: none">• de vigerende hygiënenormen respecteren• richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne naleven• de vigerende milieunormen respecteren• de vigerende veiligheidsnormen respecteren• richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen naleven• een ergonomische werkhouding aannemen• ergonomisch tillen• EHBO bij brand- en snijwonden toepassen	M VO 056 BC 01
<i>De lokalen en keukenmaterialen onderhouden</i> <ul style="list-style-type: none">• de werkplek onderhouden• keukenmaterieel voor de afwas sorteren• keukenmaterieel reinigen• de keuken en bijhorende lokalen opruimen• de keuken en bijhorende lokalen schoonmaken• met reinigingsproducten en -middelen omgaan• met desinfecteringsproducten en -middelen omgaan	M VO 056 BC 02
<i>De vigerende wetgeving inzake het serveren van wild in de horeca kennen</i> <ul style="list-style-type: none">• de vigerende wetgeving inzake het serveren van wild in de horeca kennen	M VO 056 BC 03
<i>De voornaamste wildsoorten onderscheiden</i> <ul style="list-style-type: none">• de voornaamste wildsoorten opsommen• de kenmerken van de voornaamste wildsoorten kort kunnen toelichten• de voedingswaarde van wildsoorten aangeven• een wildkalender (zie staatsblad) gebruiken	M VO 056 BC 04
<i>Gerechten met wild bereiden</i> <ul style="list-style-type: none">• recepten lezen en begrijpen	M VO 056 BC 05

-
- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• een werkschema opstellen• keukenmaterieel gebruiken• wild op kwaliteitskenmerken controleren• wild voorbereiden• bereidingstechnieken toepassen• basisbereidingen klaarmaken• klassieke garnituren bereiden• eigentijdse garnituren bereiden• sauzen bereiden• afleidingen van sauzen bereiden• een gerecht presenteren• wild en wildgerechten bewaren | |
|---|--|

2.10 Module Stage keuken (057)

2.10.1 Situering van de module in de opleiding

Deze module voorziet de mogelijkheid van een stage in een keuken.

De nadruk ligt op:

- het toepassen van de basiscompetenties uit de opleiding hulpkok
- het strikt en stipt in acht nemen van alle regels van keukenhygiëne.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne en aan beroepshoudingen.

2.10.2 Instapvereisten

De cursist heeft de basiscompetenties bereikt van de modules "Basis keuken", "Initiatie warme keuken", "Koude keuken", "Dagschotels met vlees en gevogelte", "Dagschotels met vis" en "nagerechten".

2.10.3 Studieduur

160 Lt PV

2.10.4 Basiscompetenties

Module Stage keuken	M VO 057
De cursist kan	
<i>Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven</i> <ul style="list-style-type: none">• de vigerende hygiënenormen respecteren• richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne naleven• de vigerende milieunormen respecteren• de vigerende veiligheidsnormen respecteren• richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen naleven• een ergonomische werkhouding aannemen• ergonomisch tillen• EHBO bij brand- en snijwonden toepassen	M VO 057 BC 01
<i>De lokalen en keukenmaterialen onderhouden</i> <ul style="list-style-type: none">• de werkplek onderhouden• keukenmaterieel voor de afwas sorteren• keukenmaterieel reinigen• de keuken en bijhorende lokalen opruimen• de keuken en bijhorende lokalen schoonmaken• met reinigingsproducten en -middelen omgaan• met desinfecteringsproducten en -middelen omgaan	M VO 057 BC 02
<i>Opdrachten in een keuken (stageplaats) uitvoeren</i> <ul style="list-style-type: none">• de basiscompetenties uit de opleiding hulpkok toepassen• strikt en stipt alle regels van keukenhygiëne in acht nemen	M VO 057 BC 03

2.11 Module Stage zaal (058)

2.11.1 Situering van de module in de opleiding

Deze module voorziet de mogelijkheid van een stage in een zaal (restaurant).

De nadruk ligt op:

- het toepassen van de basiscompetenties uit de opleiding hulpkelner
- het hanteren van correcte gesproken en geschreven taal
- het aannemen van een correcte houding.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne en aan beroepshoudingen.

2.11.2 Instapvereisten

De cursist heeft de basiscompetenties bereikt van de modules "Zaalvoorbereiding en bediening van gasten", "Zaalversnijdingen en -bereidingen" en "drankenkennis, bar en cocktails".

2.11.3 Studieduur

160 Lt PV

2.11.4 Basiscompetenties

Module Stage zaal	M VO 058
De cursist kan	
<i>Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven</i> <ul style="list-style-type: none">• de vigerende hygiënenormen respecteren• richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne naleven• de vigerende milieunormen respecteren• de vigerende veiligheidsnormen respecteren• richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen naleven• een ergonomische werkhouding aannemen• ergonomisch tillen• EHBO bij brand- en snijwonden toepassen	M VO 058 BC 01
<i>De lokalen en het zaalmaterieel onderhouden</i> <ul style="list-style-type: none">• de werkplek onderhouden• het zaalmaterieel sorteren• het zaalmaterieel reinigen• het zaalmaterieel opbergen• de zaal en bijhorende lokalen opruimen• de zaal en bijhorende lokalen schoonmaken• met reinigingsproducten en -middelen omgaan• met desinfecteringsproducten en -middelen omgaan	M VO 058 BC 02
<i>Opgavten in een zaal (stageplaats) uitvoeren</i> <ul style="list-style-type: none">• de basiscompetenties uit de opleiding hulpkelner toepassen• correcte gesproken en geschreven taal hanteren• een correcte houding aannemen	M VO 058 BC 03

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van .../.../... tot wijziging van de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs en van de regelgeving betreffende de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden ambachtelijk erfgoed, auto, bedrijfsbeheer en horeca.

Brussel, ...

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Geert BOURGEOIS

De Vlaamse minister van Onderwijs,

Hilde CREVITS