

OVERZICHT AS IS TO BE – OPLEIDINGSPROFIELEN SECUNDAIR VOLWASSENENONDERWIJS VANAF 1/09/2021

Studiegebied	Voorstel van opleidingsprofiel	Referentiekader	Diplomagericht	Nieuw of vervanging bestaande opleiding	Opheffing
Horeca	Chef de Partie Desserten, Gebak en Brood	BK4	ja	Hulpkok	31-8-2022
	Chef de Partie Groenten, Fruit en Kruiden	BK4	ja	Grootkeukenhulpkok	
	Chef de Partie Vis, Schaal- en Schelpdieren	BK4	ja	Grootkeukenmedewerker	
	Chef de Partie Vlees, Wild en Gevogelte	BK4	ja	Traiteurkok	
	Grootkeukenhulpkok	BK3	ja	Kok	31-8-2023
	Grootkeukenkok	BK4	ja	Grootkeukenkok	
	Hulpkok	BK3	ja	Grootkeukenverantwoordelijke	
	Keukenmedewerker	BK2	neen	Keukenverantwoordelijke	
	Kok	BK4	ja	Traiteur-banket	
Huishoudhulp	Huishoudhulp Dienstencheques	BK3	neen	Huishoudhulp	31-8-2022
	Huishoudhulp Zorg	BK3	ja		
Koeling en warmte	Brandertehnicus	BK4	neen	Installateur centrale verwarming	31-8-2023
				Installateur individuele gasverwarming	31-8-2022
				Loodgieter	31-8-2022
				Sanitair installateur	31-8-2022
	Koelmonteur	BK3	neen	Koelmonteur	31-8-2022
			Monteur klimatisatie	31-8-2022	
Koeltechnicus	BK4	Ja	Airco-techniker	31-8-2022	
			Koeltechniker	31-8-2022	
			Techniker klimatisatie	31-8-2023	
Monteur installatietechnieken	BK3	neen	Monteur centrale verwarming	31-8-2022	

Studiegebied	Voorstel van opleidingsprofiel	Referentiekader	Diplomagericht	Nieuw of vervanging bestaande opleiding	Opheffing
	Vakman Installatietechnieken	BK4	Ja	Installateur centrale verwarming	31-8-2023
	Technicus Hernieuwbare Energietechnieken	BK4	neen	Installateur warmtepompen Servicetechnicus Fotovoltaïscche Systemen	31-8-2022
	Technicus Installatietechnieken	BK4	Ja	Technieker centrale verwarming	31-8-2022
Logistiek en verkoop	Polyvalent Post- en Pakketmedewerker	BK3	ja	NIEUW	

+ stopzetting 2 zwevende modules van Koeling en Warmte (Industriële branders en Controle en Onderhoud stookolietanks) op 31/8/2022

Verkorte en verlengde trajecten:

Studiegebied koeling en warmte				
Opleidingen – maximale afwijking		MODULES VERKORT		
Brandertechnicus: 260 lestijden (i.p.v. 280) Koelmonteur: 220 lestijden (i.p.v. 240) Koeltechnicus: 460 lestijden (i.p.v. 480) Monteur Installatietechnieken: 440 lestijden (i.p.v. 460) Technicus Hernieuwbare Energietechnieken: 340 lestijden (i.p.v. 360) Technicus Installatietechnieken: 640 lestijden (i.p.v. 660) Vakman Installatietechnieken: 760 lestijden (i.p.v. 780)		Werken op hoogte module 1 + 2 : 10 lestijden (ipv 20) Werken op hoogte met hoogtewerker: 10 lestijden (ipv 20)		
Studiegebieden huishoudhulp				
Opleidingen – maximale afwijking		MODULES VERLENGD		
Huishoudhulp Dienstencheques: 450 lestijden (i.p.v. 410)		Schoonmaak: 120 lestijden (i.p.v. 80)		
Huishoudhulp Zorg: 550 lestijden (i.p.v. 490)		Schoonmaak: 120 lestijden (i.p.v. 80) Aangepast koken in de zorgberoepen: 60 lestijden (i.p.v. 40)		
Opleiding – maximale afwijking		MODULES VERKORT		
Huishoudhulp Zorg: 478 lestijden (i.p.v. 490)		EHBO: 8 lestijden (i.p.v. 20)		
Studiegebied horeca				
Opleidingen – max. afwijkingen	MODULES	STANDAARD	VERKORT	VERLENGD

<p>Chef de Partie Desserten, Gebak en Brood: 440/1320 lestijden (i.p.v. 880)</p> <p>Chef de Partie Groenten, Fruit en Kruiden: 440/1320 lestijden (i.p.v. 880)</p> <p>Chef de Partie Vis, Schaal- en Schelpdieren: 440/1320 lestijden (i.p.v. 880)</p> <p>Chef de Partie Vlees, Wild en Gevogelte: 440/1320 lestijden (i.p.v. 880)</p>	<p>Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</p> <p>Eenvoudige visgerechten</p> <p>Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</p> <p>Eenvoudige nagerechten</p> <p>Bistrogerechten vlees- en gevogelte</p> <p>Bistrogerechten vis</p> <p>Bistrogerechten met groenten en kruiden</p> <p>Bistronagerechten</p> <p>Initiatie ontvangst en bediening van gasten</p> <p>Restaurantgerechten met (productgroep)</p> <p>Restaurantgerechten met (productgroep) uit de wereldkeuken</p> <p>Dieetmaaltijden en gezonde voeding met (productgroep)</p> <p>Trendy en alternatieve bereidingen voor restaurantgerechten met ...</p>	40	20	60
		80	40	120
<p>Grootkeukenhulpkok: 240/720 lestijden (i.p.v. 480)</p>	<p>Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</p> <p>Eenvoudige visgerechten</p> <p>Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</p> <p>Eenvoudige nagerechten</p> <p>Grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte:</p> <p>Grootkeukenbereidingen met vis</p> <p>Grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden</p> <p>Grootkeukennagerechten</p>	40	20	60
		80	40	120
<p>Grootkeukenkok: 360/1080 lestijden (i.p.v. 720)</p>	<p>Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten</p> <p>Eenvoudige visgerechten</p> <p>Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden</p> <p>Eenvoudige nagerechten</p> <p>Grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte</p> <p>Grootkeukenbereidingen met vis</p> <p>Grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden</p> <p>Grootkeukennagerechten</p> <p>Gespecialiseerde grootkeuken</p> <p>Gespecialiseerde grootkeuken/Organisatie</p> <p>Gespecialiseerde grootkeuken/Beheer</p>	40	20	60
		80	40	120

Hulpkok: 280/840 lestijden (i.p.v. 560)	Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten Eenvoudige visgerechten Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden Eenvoudige nagerechten	40	20	60
	Bistrogerechten vlees- en gevogelte Bistrogerechten vis Bistrogerechten met groenten en kruiden Bistronagerechten Initiatie ontvangst en bediening van gasten	80	40	120
Keukenmedewerker: 80/240 lestijden (i.p.v. 160)	Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten Eenvoudige visgerechten Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden Eenvoudige nagerechten	40	20	60
Kok: 400/1200 lestijden (i.p.v. 800)	Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten Eenvoudige visgerechten Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden Eenvoudige nagerechten	40	20	60
	Bistrogerechten vlees- en gevogelte Bistrogerechten vis Bistrogerechten met groenten en kruiden Bistronagerechten Initiatie ontvangst en bediening van gasten Restaurant à la carte Restaurant à la carte en keukenorganisatie Restaurant à la carte en keukenbeheer	80	40	120
Uitbreidingsmodules na Kok, Grootkeukenkok, Chef de partie vlees wild en gevogelte/vis, schaal- en schelpdieren/groenten, fruit en kruiden/desserten, gebak en brood		80	40	120
Studiegebied logistiek en verkoop				
Uitbreidingsmodule Mentor op de werkvloer na Polyvalent Post- en Pakketmedewerker		80	40	/