

Bijlage 10 bij het besluit van de Vlaamse Regering van tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden algemene personenzorg, auto, bibliotheek-, archief- en informatiekunde, drankenkennis, Europese hoofdtalen richtgraad 1 en 2, Europese neventalen richtgraad 1 en 2, Europese talen richtgraad 3 en 4, Hebreeuws, horeca, ICT-technieken, mechanica-elektriciteit, Oosterse talen, Scandinavische talen, Slavische talen en specifieke personenzorg

Bijlage LXXI 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 • 01.02.2022

# Barman

---

## Opleidingsprofiel secundair volwassenenonderwijs

BO HR 18

REFERENTIEKADER:

ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "BARMAN"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 4

# Barman

## OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding Barman leert men gasten ontvangen, dranken voor te stellen, bestellingen op te nemen, dranken en/of kleine gerechten te bereiden en serveren, de rekening op te maken en af te rekenen teneinde de gast optimaal te bedienen.

Klantvriendelijk, hygiënisch, voedselveilig, kostenbewust en efficiënt werken zijn een rode draad in deze opleiding.

## RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

Elke module is samengesteld uit de competenties en de descriptorelementen kennis en vaardigheden van de erkende beroepskwalificatie.

De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding.

Het beroep 'barman' wordt uitgeoefend in restaurants, bars, dancings, hotels, feestzalen of op locatie. Het houdt functioneren in wisselende omgevingen in: restaurants, banketzalen, roomservice, buitenterras, mobiele restauratie (cruiseship, trein...). Dit kan variëren van bedrijf tot bedrijf of binnen het bedrijf zelf.

De barman werkt er zelfstandig aan de eigen taken en volgt de instructies op van de verantwoordelijke.

## SAMENHANG

De opleiding Barman situeert zich op niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur (VKS), op hetzelfde niveau als de opleidingen Kelner en Sommelier en bouwt verder op de opleiding Hulpbarman (VKS-niveau 3): de opleiding Hulpbarman zit integraal vervat in de opleiding Barman.

Sommelier (4)	Kelner (4)	Barman (4)
Hulpkelner (3)		Hulpbarman (3)

## LINK BEROEPSKWALIFICATIE

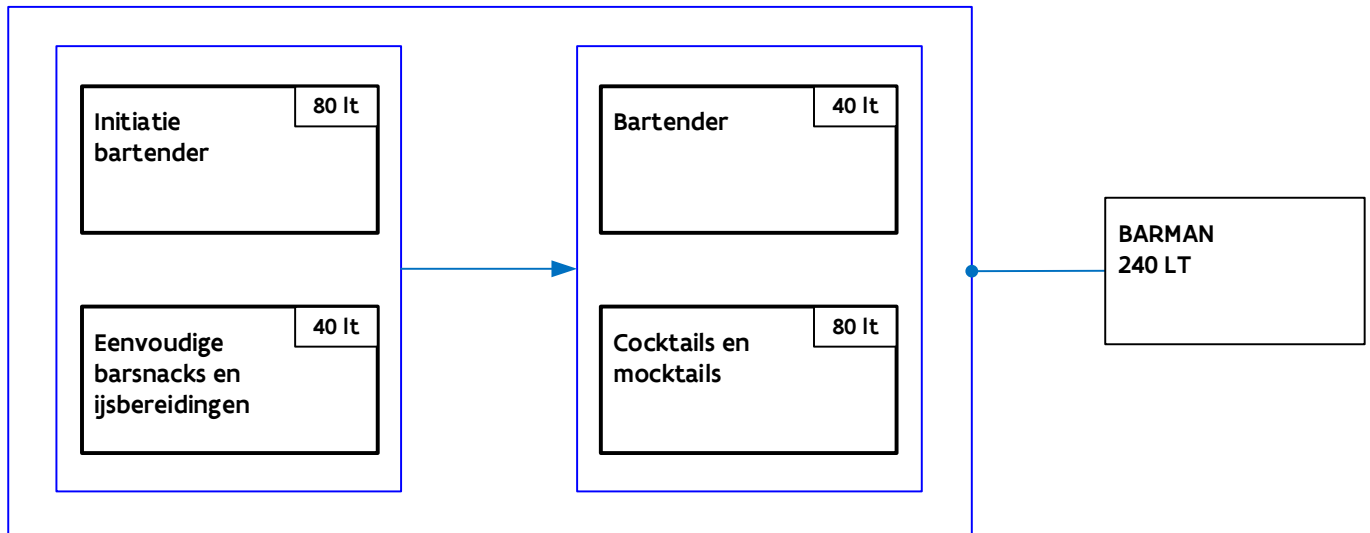
[Barman \[ 2020 \]](#)

BK-0075-2, versie 2

## MODULAIR TRAJECT

De opleiding "Barman" bestaat uit 4 modules:

- Initiatie bartender 80 Lt M HR G043
- Eenvoudige barsnacks en ijsbereidingen 40 Lt M HR G044
- Bartender 40 Lt M HR 045
- Cocktails en mocktails 80 Lt M HR 046



## CERTIFICERING

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.

Deze opleiding leidt tot het certificaat Barman en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 4 van Barman.

## OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal **240** lestijden.

## ATTESTEN EN VOORWAARDEN

### WETTELIJKE ATTESTEN

- Voor de beroepsuitoefening van ‘Barman’ is het beschikken van volgende attesten en/of voldoen aan volgende voorwaarden wettelijk verplicht:
  - Meldingsplicht ziekte of symptomen aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf zoals bepaald in Verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk VIII “Persoonlijke hygiëne”.

### [ SPECIFIEKE ] TOELATINGS- VOORWAARDEN

- Algemeen geldende toelatingsvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs  
[Decreet volwassenenonderwijs](#)
- Om aan de opleiding te mogen deelnemen, is de cursist tevens gehouden aan de meldingsplicht m.b.t. levensmiddelenhygiëne.

### INSTAPVEREISTEN

PIJLEN TUSSEN  
MODULES



De cursist is door de pijl gebonden aan een verplichte volgorde in het traject. De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module die in sequentieel verband staat met de betrokken module (= verbonden via de pijl) of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

## GENERIEKE COMPETENTIES EN KENNIS

### SITUERING

Binnen de competenties van een beroepskwalificatie zijn er competenties die ondersteunend zijn voor de gehele beroepsuitoefening. Gezien het aparte statuut van deze competenties, worden deze in het opleidingsprofiel vooraan geplaatst. Bij het aanbieden van het modulaire opleidingstraject zullen deze competenties worden geïntegreerd in de modules waar dat vanuit pedagogisch en didactisch oogpunt zinvol is.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<p><b>Werkt in teamverband</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke</li> <li>– Rapporteert aan de eindverantwoordelijke</li> <li>– Werkt efficiënt samen met collega's</li> <li>– Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema ...)</li> <li>– Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende</li> <li>– Deelt vakkennis</li> <li>– Vraagt zelf hulp of advies indien nodig</li> <li>– Toont respect voor elke collega, functie of taak</li> <li>– Draagt bij tot een aangename sfeer in het team</li> <li>– Verplaatst zich in de positie van een collega</li> <li>– Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren ...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van communicatietechnieken</li> <li>– Basiskennis van functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans</li> <li>– Kennis van vakjargon in het Engels en het Frans</li> </ul>
2	<p><b>Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe)</li> <li>– Werkt economisch en vermijdt verspilling</li> <li>– Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in</li> <li>– Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe</li> <li>– Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen</li> <li>– Past nieuwe technieken toe en leert ze aan</li> <li>– Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken</li> <li>– Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning</li> <li>– Werkt zorgvuldig en met oog voor detail</li> <li>– Organiseert de eigen taken binnen de opgelegde werkvolgorde</li> <li>– Controleert het eigen werk en voorkomen</li> <li>– Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering</li> <li>– Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen ...</li> <li>– Sorteert afval volgens de richtlijnen</li> <li>– Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van ergonomie</li> <li>– Kennis van beveragecost en wastecost</li> <li>– Kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen</li> <li>– Kennis van werking van machines of materieel</li> <li>– Kennis van ordening van materialen en benodigdheden</li> <li>– Kennis van HACCP-normen</li> <li>– Kennis van rekenvaardigheid in functie van economisch werken</li> </ul>

<p><b>3</b></p>	<p><b><i>Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Respecteert de persoonlijke hygiëne</li> <li>– Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>– Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen</li> <li>– Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>– Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone</li> <li>– Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken</li> <li>– Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid</li> <li>– Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik</li> <li>– Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</li> <li>– Kennis van HACCP-normen</li> <li>– Kennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken</li> <li>– Kennis van allergenen</li> <li>– Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur</li> <li>– Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren en dranken</li> <li>– Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten</li> <li>– Kennis van persoonlijke hygiëne</li> </ul>
<p><b>4</b></p>	<p><b><i>Handelt integer</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Respecteert de privacy van de gast</li> <li>– Voert de werkzaamheden uit zonder te storen</li> <li>– Gaat op ethische wijze om met informatie over de gast</li> <li>– Respecteert, indien aanwezig, de deontologische code van de werkgever en/of gast</li> <li>– Bespreekt vragen, problemen of conflicten met de juiste personen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van interculturele gebruiken</li> <li>– Kennis van principes van gastvriendelijkheid</li> <li>– Kennis van correcte omgangsvormen</li> </ul>

# Modules

## MODULE INITIATIE BARTENDER

### SITUERING

In deze module leert de cursist dranken bereiden en bedienen, inclusief dranken aan de gast adviseren, de bestelling opnemen en de betaling voorbereiden en innen. Het op gepaste wijze omgaan met de gast en oog hebben voor diens behoeftes neemt een belangrijke plaats in de module.

Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het voorbereiden en klaarzetten van ruimtes en bar, het af- en opruimen, het reinigen en opruimen van glazen en koppen en het ontvangen, controleren en beheren van goederen en voorraden.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

Volgende generieke competenties zullen in deze module geïntegreerd aan bod komen:

- 1. Werkt in teamverband
- 2. Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn
- 3. Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid
- 4. Handelt integer.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
9	<p><b><i>Richt de ruimtes en de bar in en zet deze opnieuw op orde</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Organiseert de eigen werkzaamheden</li><li>– Verzorgt de mise-en-place van de bar alvorens de dienst te starten</li><li>– Controleert de temperatuur van de dranken</li><li>– Schat benodigde hoeveelheden in op basis van de aanwezige voorraden en de verwachte drukte</li><li>– Vult koelkasten en rekken aan met dranken volgens het FIFO/FEFO-principe</li><li>– Stelt de dranken op een ordelijke en aantrekkelijke manier aan de toog op</li><li>– Schilt en snijdt fruit en perst sappen</li><li>– Zorgt voor een voorraad ijs</li><li>– Bewaart afgedekte dranken en ingrediënten koel</li><li>– Zet de ingrediënten, benodigdheden en decoratie (rietjes, servetten, roerstokjes ...) voor het bereiden en garneren van drank binnen handbereik</li><li>– Maakt toestellen gebruiksklaar (koffiemachine, tapkraan, afwasmachine ...)</li><li>– Controleert de netheid van de glazen en koelt een aantal glazen voor</li><li>– Zet het meubilair in de zaal netjes en voorziet de tafels van drankkaarten, kaarsen ...</li><li>– Heeft aandacht voor de juiste atmosfeer (verlichting, geluid, temperatuur)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Basiskennis van werking van machines of materieel</li><li>– Basiskennis van werkorganisatie</li><li>– Kennis van functionele rekenvaardigheden</li><li>– Basiskennis van voorraadbeheer</li><li>– Basiskennis van snijtechnieken</li><li>– Kennis van FIFO/FEFO-principe</li><li>– Kennis van gebruik van een zaalplan</li><li>– Kennis van mise-en-place van de zaal</li><li>– Kennis van openingsprocedure van de bar</li><li>– Kennis van werking en organisatie van de bar</li></ul>
10	<p><b><i>Maakt het terras klaar voor de dienst (indien van toepassing)</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Reinigt tafels, stoelen en ander terrasmeubilair</li><li>– Reinigt de terrasvloer</li><li>– Reinigt de asbakken en de vuilnisbakken</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Basiskennis van werkorganisatie</li><li>– Basiskennis van mise-en-place van het terras</li><li>– Basiskennis van reinigingstechnieken</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Staat in voor de mise-en-place van het terras (asbakken, kaarten, voorraad bestek en servetten, vuilniszakken...)</li> <li>– Leest het terrasplan</li> <li>– Schikt tafels en stoelen en zorgt voor de algehele netheid van het terras (opruimen van bloembakken, speelgoed, papertjes, peuken, ...)</li> <li>– Reageert gepast op wisselende weersomstandigheden (regen, zon ...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van tafelschikking</li> <li>– Kennis van technieken om tafels op te maken</li> <li>– Kennis van mastikeren</li> <li>– Kennis van gebruik van een terrasplan</li> </ul>
<b>11</b>	<p><b><i>Ontvangt de gast</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Groet de gasten die binnenkomen en buitengaan</li> <li>– Onthaalt de gast, indien gewenst, in een andere taal (Engels, Frans, Duits ...)</li> <li>– Herkent trouwe en nieuwe gasten</li> <li>– Herkent de gewoonten van de verschillende types van gasten</li> <li>– Reageert op signalen van de gast</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van principes van gastvriendelijkheid</li> <li>– Basiskennis van mondeling taalgebruik van een andere taal (Frans, Engels, Duits ...). De hulpbarman kan de gast begrijpen en met eenvoudige zinnen, met inbegrip van kennis van basisvakterminologie, informatie en advies verschaffen aan de gast</li> <li>– Basiskennis van de regels van het onthaal</li> <li>– Basiskennis van lichaamstaal</li> <li>– Basiskennis van verschillende types van gasten</li> <li>– Kennis van etiquette</li> </ul>
<b>12</b>	<p><b><i>Neemt de bestelling op</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Speelt bij het adviseren over dranken in op de behoefte van de gast</li> <li>– Beantwoordt de vragen van de gast</li> <li>– Past de reglementering op alcohol- en tabaksverkoop toe</li> <li>– Vestigt de aandacht op promoties of speciale aanbiedingen</li> <li>– Onthoudt of noteert de bestellingen (gerechten, drank) en geeft ze in de kassa in</li> <li>– Reageert alert op de signalen van de gast</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten</li> <li>– Kennis van principes van gastvriendelijkheid</li> <li>– Basiskennis van mondeling taalgebruik van een andere taal (Frans, Engels, Duits ...). De hulpbarman kan de gast begrijpen en met eenvoudige zinnen, met inbegrip van kennis van basisvakterminologie, informatie en advies verschaffen aan de gast</li> <li>– Basiskennis van lichaamstaal</li> <li>– Kennis van etiquette</li> <li>– Basiskennis van verkooptechnieken</li> <li>– Basiskennis van manuele en elektronische bestelsystemen</li> <li>– Kennis van soorten dranken (alcoholisch, niet-alcoholisch, warm, koud)</li> <li>– Kennis van samenstelling van dranken</li> <li>– Kennis van bereidingswijzen en -tijden van dranken</li> <li>– Kennis van receptfiches</li> <li>– Kennis van reglementering van alcohol- en tabaksverkoop</li> </ul>
<b>13</b>	<p><b><i>Maakt de dranken klaar en serveert de gast aan de toog, in de zaal, op het terras</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Leest de bestelling en voert ze uit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten</li> <li>– Basiskennis van beveragecost en wastecost</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bedient toestellen en hulpmiddelen voor het bereiden en schenken van koude en warme dranken (koffiemachine, tapkraan ...)</li> <li>– Kiest geschikte glazen of koppen</li> <li>– Voorziet een hoeveelheid ijs en de garnering volgens de richtlijnen</li> <li>– Tapt of schenkt de voorgeschreven hoeveelheid van de dranken in een glas volgens de richtlijnen</li> <li>– Houdt bij het klaarmaken en uitschenken van meerdere dranken de voorgeschreven volgorde aan</li> <li>– Beweegt zich in een beperkte ruimte zonder de gast(en) of collega's te hinderen</li> <li>– Controleert en serveert de dranken volgens de richtlijnen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van rekenvaardigheid in functie van economisch werken</li> <li>– Kennis van principes van gastvriendelijkheid</li> <li>– Kennis van FIFO/FEFO-principe</li> <li>– Basiskennis van werkorganisatie</li> <li>– Basiskennis van mondeling taalgebruik van een andere taal (Frans, Engels, Duits ...). De hulpbarman kan de gast begrijpen en met eenvoudige zinnen, met inbegrip van kennis van basisvakterminologie, informatie en advies verschaffen aan de gast</li> <li>– Basiskennis van lichaamstaal</li> <li>– Kennis van etiquette</li> <li>– Kennis van barmateriaal en machines</li> <li>– Kennis van serveertechnieken</li> <li>– Kennis van soorten dranken (alcoholisch, niet-alcoholisch, warm, koud)</li> <li>– Kennis van receptfiches</li> <li>– Kennis van versheid van producten door zintuiglijke controle</li> </ul>
<b>15</b>	<p><b><i>Gaat gepast om met gasten</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Gaat diplomatisch om met moeilijke gasten</li> <li>– Reageert correct bij normoverschrijdend gedrag van gasten</li> <li>– Zorgt voor een aangename sfeer in de bar</li> <li>– Geeft beperkte toeristische informatie op vraag van de gast</li> <li>– Respecteert de reglementering op kansspelen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van mondeling taalgebruik van een andere taal (Frans, Engels, Duits ...). De hulpbarman kan de gast begrijpen en met eenvoudige zinnen, met inbegrip van kennis van basisvakterminologie, informatie en advies verschaffen aan de gast</li> <li>– Basiskennis van lichaamstaal</li> <li>– Basiskennis van streekgebonden toeristische informatie</li> <li>– Kennis van omgang met lastige klanten</li> <li>– Kennis van reglementering op kansspelen</li> </ul>
<b>18</b>	<p><b><i>Bereidt de betaling van de consumptie voor</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Voorziet voldoende wisselgeld in de kassa</li> <li>– Maakt de rekening voor de gast(en)</li> <li>– Brengt de rekening bij de gast</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van elektronische kassasystemen</li> </ul>
<b>19</b>	<p><b><i>Int de betaling voor de consumptie</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Controleert de geldigheid van het betaalmiddel</li> <li>– Volgt de voorgeschreven procedure voor betalingen met een bankkaart</li> <li>– Ontvangt het te betalen bedrag en geeft correct wisselgeld terug</li> <li>– Neemt gepast afscheid van de gast</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van mondeling taalgebruik van een andere taal (Frans, Engels, Duits ...). De hulpbarman kan de gast begrijpen en met eenvoudige zinnen, met inbegrip van kennis van basisvakterminologie, informatie en advies verschaffen aan de gast</li> <li>– Basiskennis van lichaamstaal</li> <li>– Basiskennis van elektronische kassasystemen</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van geldige betaalmiddelen</li> <li>– Kennis van principes van gastvriendelijkheid</li> <li>– Kennis van functionele rekenvaardigheden</li> </ul>
<b>20</b>	<p><b><i>Ruimt de tafels en de toog af en maakt de bar- en zaaluitrusting schoon</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ruimt de tafels af</li> <li>– Ruimt de tafels af en reinigt ze</li> <li>– Brengt glazen, vaatwerk en gebruikte benodigdheden naar de spoelkeuken en/of bar voor de afwas</li> <li>– Verwijdert etens- en drankresten (indien van toepassing)</li> <li>– Maakt de toog en de apparatuur schoon</li> <li>– Maakt werkinstrumenten en meubilair schoon</li> <li>– Reinigt de tapinstallatie</li> <li>– Verzamelt en sorteert het leeggoed</li> <li>– Voert de lege flessen af en sorteert afval</li> <li>– Doet de mise-en-place voor de volgende dienst</li> <li>– Rangschikt het bedieningsmateriaal en bergt het op</li> <li>– Reinigt volgens het reinigingsplan (afwassen van tafels, stofzuigen ...)</li> <li>– Signaleert defecten, gebreken of storingen aan de apparatuur</li> <li>– Anticipeert op mogelijke onveilige omgevingsfactoren</li> <li>– Schakelt, indien nodig, machines of installaties uit</li> <li>– Staat in voor het opruimen en beveiligen van het terras na de dienst</li> <li>– Waakt over de netheid en de hygiëne van de publieke ruimtes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van werking van machines of materieel</li> <li>– Basiskennis van werkorganisatie</li> <li>– Basiskennis van mise-en-place van het terras</li> <li>– Basiskennis van reinigingstechnieken</li> <li>– Basiskennis van reinigingsplannen</li> <li>– Kennis van gebruik van een zaalplan</li> <li>– Kennis van gebruik van een terrasplan</li> <li>– Kennis van tafelschikking</li> <li>– Kennis van technieken om tafels op te maken</li> <li>– Kennis van mise-en-place van de zaal</li> </ul>
<b>21</b>	<p><b><i>Reinigt glazen en koppen en bergt het vaatwerk op</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Verzamelt en sorteert het af te wassen materiaal</li> <li>– Wast de glazen/koppen manueel af of bedient de afwasmachine</li> <li>– Droogt glazen af en blinkt ze op</li> <li>– Bergt schoon materiaal op de daarvoor voorziene plaats op</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van werking van machines of materieel</li> <li>– Basiskennis van werkorganisatie</li> <li>– Basiskennis van reinigingsplannen</li> <li>– Basiskennis van reinigingsproducten</li> </ul>
<b>8</b>	<p><b><i>Volgt de voorraad op en stelt tekorten vast</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Controleert de hoeveelheid gebruikte dranken en grondstoffen</li> <li>– Vult de voorraadlijsten in</li> <li>– Gebruikt software voor voorraadbeheer (indien van toepassing)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van voorraadbeheer</li> </ul>
<b>BK-0074-3</b> <b>17</b>	<p><b><i>Ontvangt en controleert de goederen (biervaten, bakken, flessen, snacks ...)</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Controleert de geleverde goederen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities</li> <li>– Controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid</li> <li>– Meldt afwijkingen aan de verantwoordelijke</li> <li>– Past ergonomische hef- en tiltechnieken toe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van ergonomie</li> <li>– Kennis van HACCP-normen</li> <li>– Kennis van FIFO/FEFO-principe</li> <li>– Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen</li> </ul>

---

<b>7</b>	<b><i>Slaat de goederen op in een koelkamer of voorraadkamer</i></b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan</li><li>– Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het FIFO/FEFO-principe</li><li>– Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving</li><li>– Past ergonomische hef- en tiltechnieken toe</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Basiskennis van ergonomie</li><li>– Basiskennis van voorraadbeheer</li><li>– Kennis van FIFO/FEFO-principe</li></ul>
----------	--	--

---

SITUERING

In deze module leert de cursist kleine koude en warme snacks en ijsbereidingen samenstellen, afwerken en opdienen volgens de bestellingen.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

Volgende generieke competenties zullen in deze module geïntegreerd aan bod komen:

- 1. Werkt in teamverband
- 2. Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn
- 3. Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid
- 4. Werkt integer.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
14	<p><b><i>Bereidt kleine koude en warme snacks, ijsbereidingen</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wast, schilt en snijdt groenten en fruit</li> <li>- Schikt de ingrediënten aan de hand van een technische fiche</li> <li>- Respecteert de juiste proporties</li> <li>- Werkt de gerechten af</li> <li>- Dient de gerechten op aan de toog, in de zaal of op het terras</li> <li>- Werkt de volgorde van de gerechten af volgens de bestellingen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Basiskennis van werkorganisatie</li> <li>- Basiskennis van snijtechnieken</li> <li>- Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van gerechten</li> <li>- Basiskennis van samenstelling van gerechten</li> <li>- Basiskennis van technische fiches</li> <li>- Basiskennis van portioneren</li> <li>- Basiskennis van dresseertechnieken</li> <li>- Kennis van serveertechnieken</li> </ul>

SITUERING

In deze module werkt de cursist verder op de basiscompetenties van de initiatiemodule bartender. Er wordt bijkomende aandacht besteed aan het plaatsen van bestellingen, het ontvangen, controleren en opbergen van goederen, het omgaan met en adviseren van gasten, het controleren van de kassa en het operationeel begeleiden en aansturen van medewerkers. De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

Volgende generieke competenties zullen in deze module geïntegreerd aan bod komen:

- 1. Werkt in teamverband
- 4. Handelt integer.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
5	<p><b>Maakt bestellingen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Berekent de hoeveelheid producten voor de bestelling</li> <li>- Vult een bestelbon in</li> <li>- Plaatst bestellingen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kennis van manuele en elektronische bestelsystemen</li> <li>- Kennis van functionele rekenvaardigheden</li> </ul>
8	<p><b>Volgt de voorraad op en stelt tekorten vast</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Controleert de hoeveelheid gebruikte dranken en grondstoffen</li> <li>- Vult de voorraadlijsten in</li> <li>- Gebruikt software voor voorraadbeheer (indien van toepassing)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kennis van voorraadbeheer</li> </ul>
9	<p><b>Richt de ruimtes en de bar in en zet deze opnieuw op orde</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organiseert de eigen werkzaamheden</li> <li>- Verzorgt de mise-en-place van de bar alvorens de dienst te starten</li> <li>- Controleert de temperatuur van de dranken</li> <li>- Schat benodigde hoeveelheden in op basis van de aanwezige voorraden en de verwachte drukte</li> <li>- Vult koelkasten en rekken aan met dranken volgens het FIFO/FEFO-principe</li> <li>- Stelt de dranken op een ordelijke en aantrekkelijke manier aan de toog op</li> <li>- Schilt en snijdt fruit en perst sappen</li> <li>- Zorgt voor een voorraad ijs</li> <li>- Bewaart afgedekte dranken en ingrediënten koel</li> <li>- Zet de ingrediënten, benodigdheden en decoratie (rietjes, servetten, roerstokjes ...) voor het bereiden en garneren van drank binnen handbereik</li> <li>- Maakt toestellen gebruiksklaar (koffiemachine, tapkraan, afwasmachine ...)</li> <li>- Controleert de netheid van de glazen en koelt een aantal glazen voor</li> <li>- Zet het meubilair in de zaal netjes en voorziet de tafels van drankkaarten, kaarsen ...</li> <li>- Heeft aandacht voor de juiste atmosfeer (verlichting, geluid, temperatuur)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kennis van werking van machines of materieel</li> <li>- Kennis van werkorganisatie</li> <li>- Kennis van functionele rekenvaardigheden</li> <li>- Kennis van voorraadbeheer</li> <li>- Kennis van snijtechnieken</li> <li>- Kennis van FIFO/FEFO-principe</li> <li>- Kennis van gebruik van een zaalplan</li> <li>- Kennis van mise-en-place van de zaal</li> <li>- Grondige kennis van openingsprocedure van de bar</li> <li>- Grondige kennis van de werking en organisatie van de bar</li> </ul>

<p><b>10</b></p>	<p><b><i>Maakt het terras klaar voor de dienst (indien van toepassing)</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reinigt tafels, stoelen en ander terrasmeubilair</li> <li>- Reinigt de terrasvloer</li> <li>- Reinigt de asbakken en de vuilnisbakken</li> <li>- Staat in voor de mise-en-place van het terras (asbakken, kaarten, voorraad bestek en servetten, vuilniszakken ...)</li> <li>- Leest het terrasplan</li> <li>- Schikt tafels en stoelen en zorgt voor de algehele netheid van het terras (opruimen van bloembakken, speelgoed, papiertjes, peuken, ...)</li> <li>- Reageert gepast op wisselende weersomstandigheden (regen, zon ...)</li> <li>- Ruimt het terras op en beveiligt het na de dienst</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kennis van werkorganisatie</li> <li>- Kennis van mise-en-place van het terras</li> <li>- Kennis van reinigingstechnieken</li> <li>- Kennis van tafelschikking</li> <li>- Kennis van technieken om tafels op te maken</li> <li>- Kennis van mastikeren</li> <li>- Kennis van gebruik van een terrasplan</li> </ul>
<p><b>11</b></p>	<p><b><i>Ontvangt de gast</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Groet de gasten die binnenkomen en buitengaan</li> <li>- Onthaalt de gast, indien gewenst, in een andere taal (Engels, Frans, Duits ...)</li> <li>- Herkent trouwe en nieuwe gasten</li> <li>- Herkent de gewoonten van de verschillende types van gasten</li> <li>- Reageert op signalen van de gast</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kennis van principes van gastvriendelijkheid</li> <li>- Kennis van mondeling taalgebruik van een andere taal (Frans, Engels, Duits ...). De barman kan de gasten begrijpen en in zinnen, met inbegrip van kennis van basisvaktechnologie, antwoorden, informatie en advies verschaffen aan de gast</li> <li>- Kennis van de regels van het onthaal</li> <li>- Kennis van lichaamstaal</li> <li>- Kennis van verschillende types van gasten</li> <li>- Kennis van etiquette</li> </ul>
<p><b>12</b></p>	<p><b><i>Neemt de bestelling op</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Speelt bij het adviseren over dranken in op de behoefte van de gast</li> <li>- Beantwoordt de vragen van de gast</li> <li>- Past de reglementering op alcohol- en tabaksverkoop toe</li> <li>- Vestigt de aandacht op promoties of speciale aanbiedingen</li> <li>- Onthoudt of noteert de bestellingen (gerechten, drank) en geeft ze in de kassa in</li> <li>- Reageert alert op de signalen van de gast</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten</li> <li>- Kennis van principes van gastvriendelijkheid</li> <li>- Kennis van mondeling taalgebruik van een andere taal (Frans, Engels, Duits ...). De barman kan de gasten begrijpen en in zinnen, met inbegrip van kennis van basisvaktechnologie, antwoorden, informatie en advies verschaffen aan de gast</li> <li>- Kennis van lichaamstaal</li> <li>- Kennis van verschillende types van gasten</li> <li>- Kennis van etiquette</li> <li>- Kennis van verkooptechnieken</li> <li>- Kennis van manuele en elektronische kassasystemen</li> <li>- Grondige kennis van de soorten warme en koude, alcoholische en niet-alcoholische dranken, recepten en bereidingswijzen</li> <li>- Kennis van samenstelling van dranken</li> <li>- Kennis van bereidingswijzen en -tijden van dranken</li> <li>- Kennis van receptfiches</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Grondige kennis van de regelgeving inzake wijnen en sterke drank (en verantwoord alcoholgebruik)</li> </ul>
<b>13</b>	<p><b><i>Maakt de dranken klaar en serveert de gast aan de toog, in de zaal, op het terras</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Leest de bestelling en voert ze uit</li> <li>– Bedient toestellen en hulpmiddelen voor het bereiden en schenken van koude en warme dranken (koffiemachine, tapkraan ...)</li> <li>– Kiest geschikte glazen of koppen</li> <li>– Voorziet een hoeveelheid ijs en de garnering volgens de richtlijnen</li> <li>– Tapt of schenkt de voorgeschreven hoeveelheid van de dranken in een glas volgens de richtlijnen</li> <li>– Houdt bij het klaarmaken en uitschenken van meerdere dranken de voorgeschreven volgorde aan</li> <li>– Beweegt zich in een beperkte ruimte zonder de gast(en) of collega's te hinderen</li> <li>– Controleert en serveert de dranken volgens de richtlijnen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten</li> <li>– Kennis van beveragecost en wastecost</li> <li>– Kennis van rekenvaardigheid in functie van economisch werken</li> <li>– Kennis van principes van gastvriendelijkheid</li> <li>– Kennis van FIFO/FEFO-principe</li> <li>– Kennis van werkorganisatie</li> <li>– Kennis van mondeling taalgebruik van een andere taal (Frans, Engels, Duits ...). De barman kan de gasten begrijpen en in zinnen, met inbegrip van kennis van basisvaktechnologie, antwoorden, informatie en advies verschaffen aan de gast</li> <li>– Kennis van lichaamstaal</li> <li>– Kennis van etiquette</li> <li>– Kennis van barmateriaal en machines</li> <li>– Kennis van serveertechnieken</li> <li>– Grondige kennis van de soorten warme en koude, alcoholische en niet-alcoholische dranken, recepten en bereidingswijzen</li> <li>– Grondige kennis van versheid van producten door zintuiglijke controle</li> </ul>
<b>19</b>	<p><b><i>Int de betaling voor de consumptie</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Controleert de geldigheid van het betaalmiddel</li> <li>– Volgt de voorgeschreven procedure voor betalingen met een bankkaart</li> <li>– Ontvangt het te betalen bedrag en geeft correct wisselgeld terug</li> <li>– Neemt gepast afscheid van de gast</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van mondeling taalgebruik van een andere taal (Frans, Engels, Duits ...). De barman kan de gasten begrijpen en in zinnen, met inbegrip van kennis van basisvaktechnologie, antwoorden, informatie en advies verschaffen aan de gast</li> <li>– Kennis van lichaamstaal</li> <li>– Kennis van manuele en elektronische kassasystemen</li> <li>– Basiskennis van geldige betaalmiddelen</li> <li>– Kennis van principes van gastvriendelijkheid</li> <li>– Kennis van functionele rekenvaardigheden</li> </ul>
<b>20</b>	<p><b><i>Ruimt de tafels en de toog af en maakt de bar- en zaaluitrusting schoon</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Maakt de toog en de apparatuur schoon</li> <li>– Reinigt de tapinstallatie</li> <li>– Voert de lege flessen af en sorteert afval</li> <li>– Ruimt de tafels af en reinigt ze</li> <li>– Signaleert defecten, gebreken of storingen aan de apparatuur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen</li> <li>– Kennis van werking van machines of materieel</li> <li>– Kennis van reinigingstechnieken</li> <li>– Kennis van reinigingsplannen</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Anticipeert op mogelijke onveilige omgevingsfactoren</li> <li>– Schakelt, indien nodig, machines of installaties uit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Grondige kennis van producten voor het reinigen van de bar en de apparatuur</li> </ul>
<b>22</b>	<p><b><i>Controleert de kassa bij het begin van de werkdag en telt bij de sluiting</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Bedient de kassa</li> <li>– Registreert de verkoop</li> <li>– Maakt een dagrapport van de kassa</li> <li>– Telt de kassa na en verklaart kasverschillen</li> <li>– Controleert ontvangsten en kassaverrichtingen</li> <li>– Lost storingen aan de kassa op</li> <li>– Bergt het geld op en/of stort het op voorgeschreven wijze</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van manuele en elektronische kassasystemen</li> <li>– Kennis van het controleren van de kassa</li> <li>– Kennis van inningsprocedures</li> </ul>
<b>23</b>	<p><b><i>Stuurt het bedienend personeel operationeel aan</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Stelt de werkplanning voor het eigen team op en stuurt bij indien nodig</li> <li>– Ziet toe op de uitvoering van de opdrachten</li> <li>– Grijpt in bij verkeerd werk of gedrag van medewerkers</li> <li>– Lost conflicten tussen medewerkers op</li> <li>– Bespreekt de uitvoering van de opdrachten met de medewerkers</li> <li>– Geeft medewerkers een nieuwe opdracht zodra de vorige is afgewerkt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van communicatietechnieken</li> <li>– Kennis van werkorganisatie</li> <li>– Kennis van opvolging van een team</li> </ul>
<b>24</b>	<p><b><i>Leert medewerkers de richtlijnen van het bedrijf aan</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Leert praktische vaardigheden voor de uitvoering van de opdrachten aan</li> <li>– Geeft uitleg bij de uitvoering van de opdrachten</li> <li>– Leert ergonomische hef- en tiltechnieken aan</li> <li>– Volgt de vaardigheden van de medewerkers op</li> <li>– Bespreekt de uitvoering van de opdrachten met de medewerkers</li> <li>– Integreert nieuwe medewerkers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van communicatietechnieken</li> <li>– Kennis van ergonomie</li> <li>– Kennis van werkorganisatie</li> <li>– Kennis van opvolging van een team</li> </ul>



## MODULE COCKTAILS EN MOCKTAILS

### SITUERING

In deze module leert de cursist cocktails en mocktails samenstellen op vraag van de gast, alsook recepten uitwerken en adviseren bij de samenstelling van de drankenkaart.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

Volgende generieke competenties zullen in deze module geïntegreerd aan bod komen:

- 2. Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn
- 3. Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
16	<b><i>Stelt cocktails samen op vraag van de gast</i></b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Koelt glazen voor</li><li>– Gebruikt cocktailgerei</li><li>– Gebruikt een maatglas om hoeveelheden af te meten</li><li>– Bereidt dranken door het mengen van de aangegeven hoeveelheid van de ingrediënten volgens het recept</li><li>– Kiest het geschikte glas</li><li>– Werkt de cocktail af met fruit en garnituur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Kennis van barmateriaal en machines</li><li>– Grondige kennis van de soorten warme en koude, alcoholische en niet-alcoholische dranken, recepten en bereidingswijzen</li><li>– Grondige kennis van soorten cocktails</li></ul>
17	<b><i>Werkt cocktailrecepten met of zonder alcohol uit en adviseert bij de samenstelling van de drankenkaart</i></b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Maakt cocktails</li><li>– Probeert nieuwe combinaties van dranken en ingrediënten uit</li><li>– Doet ideeën op via vakbladen, internet, beurzen ...</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Kennis van de ontwikkelingen en trends binnen de eigen specialisatie</li><li>– Grondige kennis van de soorten warme en koude, alcoholische en niet-alcoholische dranken, recepten en bereidingswijzen</li><li>– Grondige kennis van soorten cocktails</li></ul>

---

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van tot wijziging van de regelgeving over de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs, de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden algemene personenzorg, auto, bibliotheek-, archief- en informatiekunde, drankenkennis, Europese hoofdtalen richtgraad 1 en 2, Europese neventalen richtgraad 1 en 2, Europese talen richtgraad 3 en 4, Hebreeuws, horeca, ICT-technieken, mechanica-elektriciteit, Oosterse talen, Scandinavische talen, Slavische talen en specifieke personenzorg.

Brussel,

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Jan JAMBON

De Vlaamse minister van Onderwijs, Sport, Dierenwelzijn en Vlaamse Rand,

Ben WEYTS