

Bijlage 14 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 LXXV 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	3
1.1	Korte beschrijving en administratieve codes	3
1.1.1	Modules	3
1.1.2	Niveau	3
1.2	Studiebekrachtiging	3
1.3	Modules en leertraject	4
1.3.1	Modules	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
1.3.2	Leertraject	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
1.4	Sleutelvaardigheden	5
2	Modules	6
2.1	Module Stage keuken (057)	6
2.1.1	Situering van de module in de opleiding	6
2.1.2	Instapvereisten	6
2.1.3	Studieduur	6
2.1.4	Basiscompetenties	6
2.2	Module Stage zaal (058)	7
2.2.1	Situering van de module in de opleiding	7
2.2.2	Instapvereisten	7
2.2.3	Studieduur	7
2.2.4	Basiscompetenties	7

1 Zwevende modules in het studiegebied HORECA

1.1 Korte beschrijving en administratieve codes

1.1.1 Modules

Hotelbedrijf

- “Stage keuken”
- “Stage zaal”

Hotel

- “Stage keuken”
- “Stage zaal”

1.1.2 Niveau

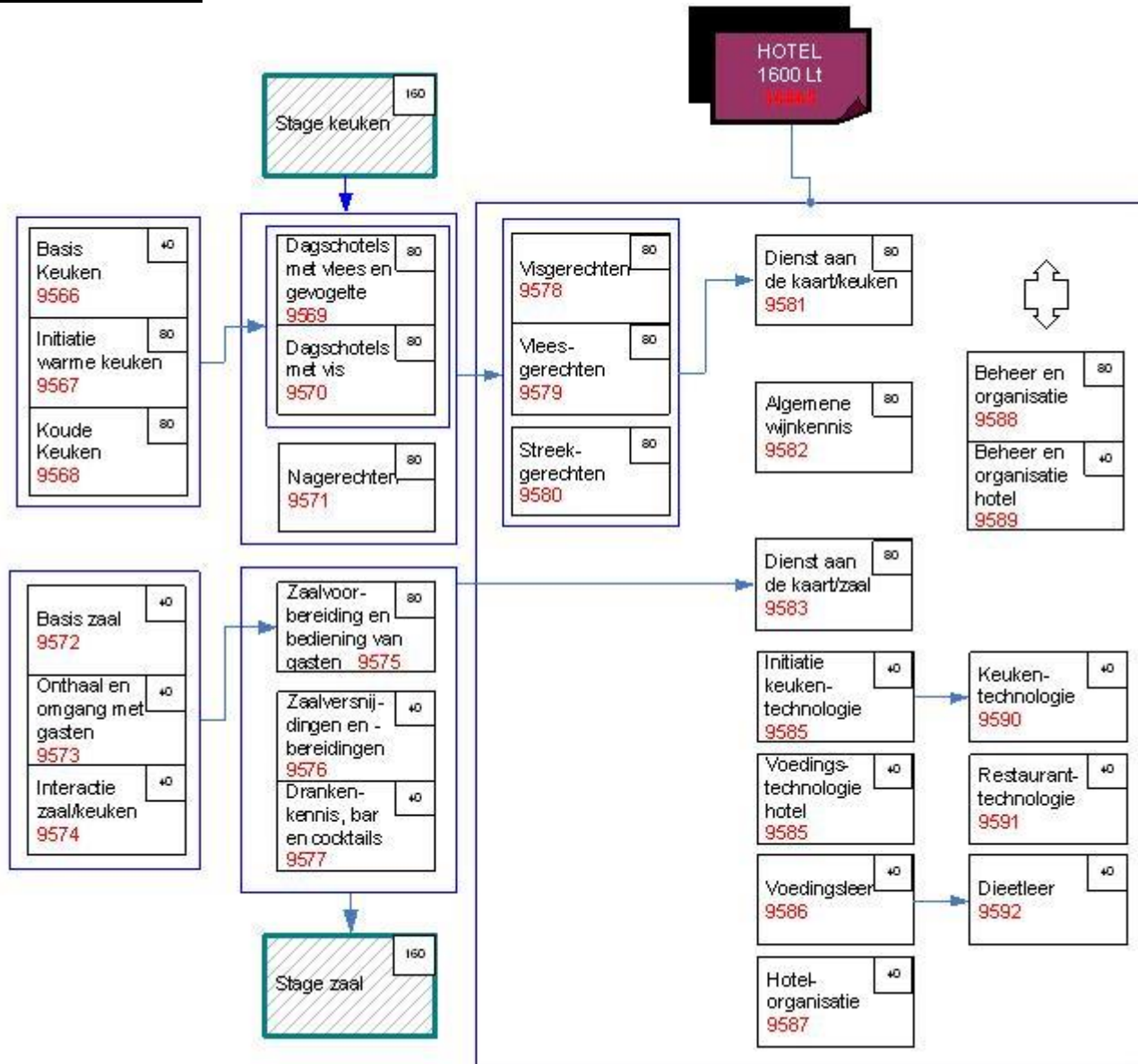
Alle modules worden ingedeeld als onderwijs van het secundair volwassenenonderwijs.

1.2 Studiebekrachtiging

Elke zwevende module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.

1.3 Leertraject

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 Stage keuken (057)

2.1.1 *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.

2.1.2 *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”.

2.1.3 *Studieduur*

160 Lt

2.1.4 *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

2.2 Module Stage zaal (058)

2.2.1 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.

2.2.2 Instapvereisten

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

2.2.3 Studieduur

160 Lt

2.2.4 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>Opdrachten 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 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