

Bijlage 12 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 LXXIII 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

Hulpkelner

Opleidingsprofiel secundair volwassenenonderwijs

BO HR 15

REFERENTIEKADER:

ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: HULPKELNER”

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 3

Hulpkelner

OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding Hulpkelner leert men ondersteuning te bieden bij het klaarmaken van de zaal, het indekken van de tafels, het onthalen van de gasten, het opdienen van gerechten en dranken, en het afruimen en schoonmaken 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 'hulpkelner' 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 hulpkelner werkt er zelfstandig aan de eigen taken en volgt de instructies op van de verantwoordelijke.

SAMENHANG

De opleiding Hulpkelner situeert zich op niveau 3 van de Vlaamse kwalificatiestructuur (VKS), op hetzelfde niveau als de opleiding Hulpbarman. De hulpkelner kan zich verder nog toeleggen op de competenties van de kelner of sommelier (VKS4).

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

De opleiding Hulpkelner maakt integraal deel uit van de opleiding Kelner.

De opleiding Hulpkelner heeft inhoudelijk verwantschap met de opleidingen Hulpkok, Kok en de 4 Chefs de partie binnen het studiegebied Horeca.

Deze opleiding deelt immers een aantal competenties en kenniselementen en omvat een gemeenschappelijke module, namelijk

- Initiatie Ontvangst en bediening van gasten

LINK BEROEPSKWALIFICATIE

[Hulpkelner \[2020 \]](#)

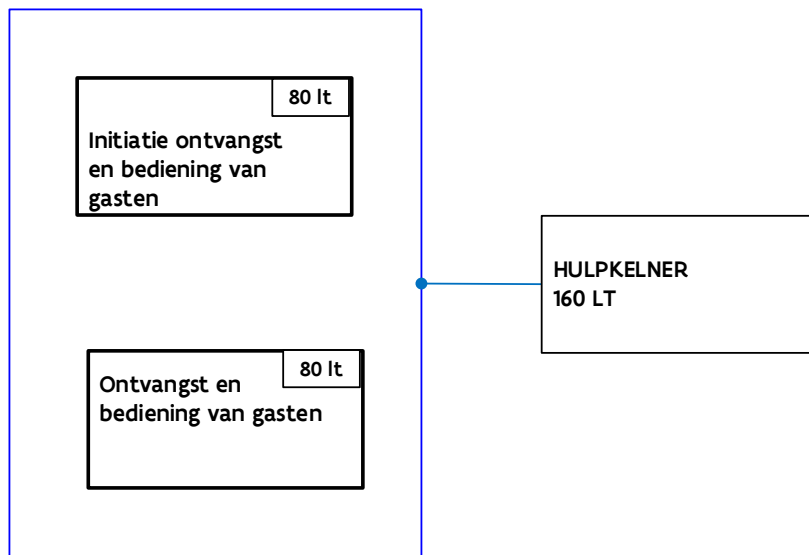
BK-0076-3, versie 3

MODULAIR TRAJECT

De opleiding “Hulpkelner” bestaat uit 2 modules:

- Initiatie Ontvangst en bediening van gasten
- Ontvangst en bediening van gasten

80 Lt M HR G012
80 Lt M HR G039



CERTIFICERING

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.

Deze opleiding leidt tot het certificaat Hulpkelner en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 3 van Hulpkelner.

OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal **160** lestijden.

ATTESTEN EN VOORWAARDEN

WETTELIJKE ATTESTEN

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

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

Modules

MODULE INITIATIE ONTVANGST EN BEDIENING VAN GASTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist de basiscompetenties i.v.m. het ontvangen en bedienen van gasten op een gepaste en gastvriendelijke manier: samenwerking tussen het keukenpersoneel en het zaalpersoneel is essentieel in het afstemmen van de dienstverlening op de wensen en noden van de gasten. Dit betreft eveneens het kunnen verwoorden wat er geserveerd wordt; de klant weet vandaag de dag graag wat op zijn bord ligt (allergieën, vegetarisch, lokale/bioproducten, enz.)

Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het voorbereiden en klaarzetten van zaal en tafels en het af- en opruimen.

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

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
4	Handelt integer <ul style="list-style-type: none">– Respecteert de privacy van de gast– Voert de werkzaamheden uit zonder te storen– Gaat op ethische wijze om met informatie over de gast– Respecteert, indien aanwezig, de deontologische code van de werkgever en/of gast– Bespreekt vragen, problemen of conflicten met de juiste personen	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van interculturele gebruiken– Kennis van principes van gastvriendelijkheid– Kennis van correcte omgangsvormen
5	Stelt de zaal op en maakt tafels klaar voor de dienst <ul style="list-style-type: none">– Leest het zaalplan– Schikt tafels en stoelen– Staat in voor de mise-en-place van de zaal: mastiek (schoonmaken) van zaalmateriaal of meubilair– Dekt de tafels: legt linnen, plooit servetten, plaatst bestek en vaatwerk, decoreert tafels en de zaal (indien van toepassing)– Staat in voor de mise-en-place van het dienstmateriaal (brood, boter, warmhoudplaatjes, ...)– Heeft aandacht voor de juiste atmosfeer (verlichting, geluid, temperatuur)	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van werkorganisatie– Basiskennis van mise-en-place van de zaal– Kennis van gebruik van een zaalplan– Kennis van tafelschikking– Kennis van technieken om tafels op te maken– Kennis van mastiekeren– Kennis van FIFO/FEFO-principe
7	Verwelkomt de gast <ul style="list-style-type: none">– Begroet de gast(en)– Neemt de jassen aan en brengt ze naar de vestiaire (indien van toepassing)– Informeert over het menu, aanbiedingen, suggesties– Verwittigt de zaalverantwoordelijke	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van de regels van het onthaal– Basiskennis van lichaamstaal– Kennis van principes van gastvriendelijkheid– Kennis van etiquette– Kennis van samenstelling van gerechten
8	Bereidt eenvoudige warme en koude dranken <ul style="list-style-type: none">– Gebruikt barmateriaal (koffiemachine, tapkraan...)– Doet de mise-en-place voor aperitieven, koffie en toebehoren (aperitiefhapjes, koekjes ...)	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten– Kennis van FIFO/FEFO-principe– Kennis van dranken

	<ul style="list-style-type: none"> - Tapt/schenkt de voorgeschreven hoeveelheid drank in een glas volgens de richtlijnen - Vult de voorraad dranken aan - Bereidt eenvoudige warme dranken (koffie, thee ...) 	<ul style="list-style-type: none"> - Kennis van barmateriaal en machines - Kennis van versheid van producten door zintuiglijke controle
9	<p><i>Maakt de bestelling klaar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Leest de bestelling en geeft ze door - Zet de dranken klaar - Past het bestek aan volgens het gerecht en de menukeuze van de gast 	<ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten - Basiskennis van samenstelling van gerechten - Basiskennis van samenstelling van dranken - Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van gerechten - Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van dranken - Basiskennis van manuele bestelsystemen - Kennis van dranken
10	<p><i>Dient gerechten en/of dranken op in de zaal</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Haalt dranken en maaltijden op - Bedient de gasten volgens de richtlijnen van het huis en de etiquette (op de Engelse manier, op een bord, op de Franse manier, op de Russische manier, onder een stolp) - Geeft toelichting over de bereiding en de ingrediënten - Past de richtlijnen van de etiquette toe - Hanteert de juiste kracht en snelheid bij bedienen van de gast en het afruimen van de tafel - Heeft aandacht voor de eigen veiligheid bij het hanteren van warme of koude borden/dienschalen/machines/materiaal - Beweegt zich in een beperkte ruimte zonder de gast(en) of collega's te hinderen - Wenst de gasten smakelijk eten en vraagt of alles naar wens is - Gaat op gepaste wijze om met vragen, problemen en klachten van de gast(en) - Houdt de gast(en) tijdens de maaltijd in de gaten, reageert alert op hun signalen - Serveert, indien nodig, gerechten na met dienstbestek - Houdt de glazen van de gast(en) in de gaten en schenkt bij indien nodig 	<ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van allergenen - Basiskennis van lichaamstaal - Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten - Basiskennis van samenstelling van dranken - Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van gerechten - Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van dranken - Kennis van dranken - Kennis van versheid van producten door zintuiglijke controle - Kennis van samenstelling van gerechten - Kennis van serveertechnieken - Kennis van portioneren bij het bedienen van de gast
11	<p><i>Ruimt af</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Ruimt af als alle gasten klaar zijn met eten - Vraagt naar bijkomende wensen van de gast 	<ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van lichaamstaal - Kennis van serveertechnieken
13	<p><i>Ruimt de tafels af en maakt het restaurant schoon na de dienst</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Doet de mise-en-place voor de volgende gast - Zet de zaal op orde - Ruimt de tafels af - Brengt glazen, vaatwerk en gebruikte benodigdheden naar de spoelkeuken en/of bar voor de afwas - Verwijdert etens- en drankresten (indien van toepassing) - Doet de mise-en-place voor de volgende dienst - Rangschikt het bedieningsmateriaal en bergt het op 	<ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van werking van machines of materieel - Basiskennis van werkorganisatie - Basiskennis van mise-en-place van de zaal - Basiskennis van reinigingstechnieken - Basiskennis van reinigingsplannen - Kennis van gebruik van een zaalplan - Kennis van tafelschikking

	<ul style="list-style-type: none"> – Zorgt voor orde en netheid in de zaal – Verzamelt en rangschikt het leeggoed – Maakt werkinstrumenten en meubilair schoon – Maakt de toog en de barapparatuur schoon – Reinigt volgens het reinigingsplan (afwassen van tafels, stofzuigen ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van technieken om tafels op te maken
14	<p><i>Reinigt glazen en couverts (met stoom, met azijn, ...) en bergt het vaatwerk op</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Verzamelt en sorteert het af te wassen materiaal – Wast de glazen manueel af of bedient de afwasmachine – Droogt glazen af en blinkt ze op – Bergt schoon materiaal op de daarvoor voorziene plaats op 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van werking van machines of materieel – Basiskennis van werkorganisatie – Basiskennis van reinigingsplannen

MODULE ONTVANGST EN BEDIENING VAN GASTEN

SITUERING

In deze module werkt de cursist verder op de basiscompetenties van de vorige module i.v.m. het ontvangen en bedienen van gasten op een gepaste en gastvriendelijke manier. Er wordt bijkomende aandacht besteed aan het werken in een zaal, een office, op een terras; klaarzetten en uitvoeren van buffetten en het mondeling gebruiken van een andere taal.

Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het voorbereiden en klaarzetten van zaal, terras en tafels en het af- en opruimen.

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 en 3. Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
5	<i>Stelt de zaal en de office op en maakt tafels klaar voor de dienst</i> <ul style="list-style-type: none">– Organiseert de eigen werkzaamheden– Staat in voor de mise-en-place van het buffet– Vult de frigo aan (indien van toepassing)	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van werkorganisatie– Kennis van FIFO/FEFO-principe– Basiskennis van het opstellen van een buffet
6	<i>Maakt het terras klaar voor de dienst</i> <ul style="list-style-type: none">– Reinigt tafels, stoelen en ander terrasmeubilair– Reinigt de terrasvloer– Reinigt de asbakken en de vuilnisbakken– Staat in voor de mise-en-place van het terras (asbakken, kaarten, voorraad bestek en servetten, vuilniszakken...)– Leest het terrasplan– Schikt tafels en stoelen en zorgt voor de algehele netheid van het terras (opruimen van bloembakken, speelgoed, papiertjes, peuken ...)– Reageert gepast op wisselende weersomstandigheden (regen, zon ...)	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van werkorganisatie– Basiskennis van mise-en-place van het terras– Basiskennis van reinigingstechnieken– Kennis van tafelschikking– Kennis van technieken om tafels op te maken– Kennis van mastiekeren– Kennis van gebruik van een terrasplan
7	<i>Verwelkomt de gast</i> <ul style="list-style-type: none">– Begroet de gast(en)– Neemt de jassen aan en brengt ze naar de vestiaire (indien van toepassing)– Informeert over het menu, aanbiedingen, suggesties– Verwittigt de zaalverantwoordelijke	<ul style="list-style-type: none">– Basiskennis van de regels van het onthaal– Basiskennis van lichaamstaal– Kennis van principes van gastvriendelijkheid– Kennis van etiquette– Kennis van samenstelling van gerechten– Basiskennis van mondeling taalgebruik van een andere taal (Frans, Engels, Duits ...). De hulpkelner kan de gast begrijpen en met eenvoudige zinnen, met inbegrip van kennis van basisvakterminologie, informatie en advies verschaffen aan de gast.

8	<p>Bereidt eenvoudige warme en koude dranken</p> <ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt barmateriaal (koffiemachine, tapkraan ...) – Doet de mise-en-place voor aperitieven, koffie en toebehoren (aperitiefhapjes, koekjes ...) – Tapt/schenkt de voorgeschreven hoeveelheid drank in een glas volgens de richtlijnen – Vult de voorraad dranken aan – Bereidt eenvoudige warme dranken (koffie, thee ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten – Kennis van FIFO/FEFO-principe – Kennis van dranken – Kennis van barmateriaal en machines – Kennis van versheid van producten door zintuiglijke controle – Basiskennis van beveragekost en wastecost – Kennis van rekenvaardigheid in functie van economisch werken
9	<p>Maakt de bestelling klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest de bestelling en geeft ze door 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van manuele en elektronische bestelsystemen
10	<p>Dient gerechten en/of dranken op in de zaal of op het terras</p> <ul style="list-style-type: none"> – Haalt dranken en maaltijden op – Bedient de gasten volgens de richtlijnen van het huis en de etiquette (op de Engelse manier, op een bord, op de Franse manier, op de Russische manier, onder een stolp) – Geeft toelichting over de bereiding en de ingrediënten – Past de richtlijnen van de etiquette toe – Hanteert de juiste kracht en snelheid bij bedienen van de gast en het afruimen van de tafel – Heeft aandacht voor de eigen veiligheid bij het hanteren van warme of koude borden/dienschalen/machines/materiaal – Beweegt zich in een beperkte ruimte zonder de gast(en) of collega's te hinderen – Wenst de gasten smakelijk eten en vraagt of alles naar wens is – Gaat op gepaste wijze om met vragen, problemen en klachten van de gast(en) – Houdt de gast(en) tijdens de maaltijd in de gaten, reageert alert op hun signalen – Serveert, indien nodig, gerechten na met dienstbestek – Houdt de glazen van de gast(en) in de gaten en schenkt bij indien nodig – Registreert eventueel een extra bestelling van de gast(en) – Neemt deel aan de uitvoering van festiviteiten, banketten en buffetten 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van allergenen – Basiskennis van lichaamstaal – Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten – Basiskennis van samenstelling van dranken – Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van gerechten – Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van dranken – Kennis van dranken – Kennis van versheid van producten door zintuiglijke controle – Kennis van samenstelling van gerechten – Kennis van serveertechnieken – Kennis van portioneren bij het bedienen van de gast – Basiskennis van mondeling taalgebruik van een andere taal (Frans, Engels, Duits ...). De hulpkelner kan de gast begrijpen en met eenvoudige zinnen, met inbegrip van kennis van basisvakterminologie, informatie en advies verschaffen aan de gast
11	<p>Ruimt af</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ruimt af als alle gasten klaar zijn met eten – Vraagt naar bijkomende wensen van de gast 	<ul style="list-style-type: none"> – Basiskennis van lichaamstaal – Kennis van serveertechnieken – Basiskennis van mondeling taalgebruik van een andere taal (Frans, Engels, Duits ...). De hulpkelner kan de gast begrijpen en met eenvoudige zinnen, met inbegrip van kennis van basisvakterminologie, informatie en advies verschaffen aan de gast – Basiskennis van verkooptechnieken

<p>12</p>	<p><i>Bereidt de betaling van de consumptie voor</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Maakt de rekening voor de gast(len) - Brengt de rekening naar de tafel - Verwittigt de zaalverantwoordelijke - Neemt gepast afscheid van de gast 	<ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van elektronische kassasystemen - Basiskennis van mondeling taalgebruik van een andere taal (Frans, Engels, Duits ...). De hulpkelner kan de gast begrijpen en met eenvoudige zinnen, met inbegrip van kennis van basisvakterminologie, informatie en advies verschaffen aan de gast - Basiskennis van lichaamstaal
<p>13</p>	<p><i>Ruimt de tafels af en maakt het restaurant en het terras schoon na de dienst</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Doet de mise-en-place voor de volgende gast - Zet de zaal op orde - Ruimt de tafels en het buffet af - Brengt glazen, vaatwerk en gebruikte benodigdheden naar de spoelkeuken en/of bar voor de afwas - Verwijdert etens- en drankresten (indien van toepassing) - Doet de mise-en-place voor de volgende dienst - Rangschikt het bedieningsmaterieel en bergt het op - Zorgt voor orde en netheid in de zaal en op het terras - Verzamelt en rangschikt het leeggoed - Maakt werkinstrumenten en meubilair schoon - Maakt de toog en de barapparatuur schoon - Reinigt volgens het reinigingsplan (afwassen van tafels, stofzuigen ...) - Staat in voor het opruimen en beveiligen van het terras na de dienst - Waakt over de netheid en de hygiëne van de publieke ruimtes - Meldt technische defecten (vb. frigo's, koffieapparaat ...) 	<ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van werking van machines of materieel - Basiskennis van werkorganisatie - Basiskennis van mise-en-place van de zaal - Basiskennis van reinigingstechnieken - Basiskennis van reinigingsplannen - Kennis van gebruik van een zaalplan - Kennis van tafelschikking - Kennis van technieken om tafels op te maken - Basiskennis van mise-en-place van het terras - Kennis van gebruik van een terrasplan

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