

Bijlage 10 bij het besluit van de Vlaamse Regering van .../.../... tot wijziging van de puntenenveloppe voor de centra voor basiseducatie en 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 afwerking bouw, Europese neventalen richtgraad 1 en 2, huishoudhulp, ruwbouw en Slavische talen

Bijlage IX bij het besluit van de Vlaamse Regering van 10 juli 2008 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden huishoudhulp, huishoudelijk koken en huishoudelijke decoratie- en naaitechnieken

Beroepsopleiding

Studiegebied Huishoudhulp •BO HH 01

01.09.2019

Huishoudhulp

Opleidingsprofiel
secundair volwassenenonderwijs

Inhoud

1	Opleiding.....	3
1.1	Relatie opleiding – referentiekader	3
1.2	Inhoud	3
1.3	Certificering	3
1.4	Niveau	3
1.5	Duur	3
1.6	Plaats van de opleiding in het studiegebied	3
1.7	Modules	4
1.8	Leertraject	4
1.9	Sleutelvaardigheden	5
2	Basiscompetenties	6
2.1	Informatie en communicatie	6
2.2	Vloeren, tapijten, meubels, trappen, ramen en voorwerpen	6
2.3	Kleding en textiel	6
2.4	Keuken en sanitair	7
2.5	Koken	7
2.6	Dagelijkse activiteiten van de klant	8
2.7	Onderhoud	8
2.8	Veiligheid, milieu en hygiëne	8
2.9	Werkplekieren	9
3	Modules van de opleiding	10
3.1	Module Schoonmaken als huishoudhulp (M HU 041)	10
3.1.1	Situering van de module in de opleiding	10
3.1.2	Instapvereisten voor de module	10
3.1.3	Studieduur	10
3.1.4	Basiscompetenties	10
3.2	Module Wassen en strijken als huishoudhulp (M HU 042)	11
3.2.1	Situering van de module in de opleiding	11
3.2.2	Instapvereisten voor de module	11
3.2.3	Studieduur	11
3.2.4	Basiscompetenties	11
3.3	Module Verstellen als Huishoudhulp (M HU 043)	12
3.3.1	Situering van de module in de opleiding	12
3.3.2	Instapvereisten voor de module	12
3.3.3	Studieduur	12
3.3.4	Basiscompetenties	12
3.4	Module Dagelijkse activiteiten als Huishoudhulp (M HU 044)	13
3.4.1	Situering van de module in de opleiding	13
3.4.2	Instapvereisten voor de module	13
3.4.3	Studieduur	13
3.4.4	Basiscompetenties	13
3.5	Module Basis koken (M HU G 045)	14
3.5.1	Situering van de module in de opleiding	14
3.5.2	Instapvereisten voor de module	14
3.5.3	Studieduur	14
3.5.4	Basiscompetenties	14
3.6	Module Aangepast koken (M HU G 046)	15
3.6.1	Situering van de module in de opleiding	15
3.6.2	Instapvereisten voor de module	15
3.6.3	Studieduur	15
3.6.4	Basiscompetenties	15
3.7	Module Werkplekieren huishoudhulp (M HU 047)	16
3.7.1	Situering van de module in de opleiding	16
3.7.2	Instapvereisten voor de module	16
3.7.3	Studieduur	16
3.7.4	Basiscompetenties	16

Opleiding

1.1 Relatie opleiding – referentiekader

De opleiding **Huishoudhulp** behoort tot het studiegebied HUISHOUDHULP.

Referentiekaders voor deze opleiding zijn:

- De Competent-fiche 'Huishoudhulp' (K130401)

1.2 Inhoud

In deze opleiding leert de cursist:

- de klant correct en helder te informeren en duidelijk te communiceren;
- de privacy van de klant te respecteren;
- in opdracht van de klant:
 - vloeren, tapijten, meubels, voorwerpen te ontstoffen en kamers te verluchten;
 - vloeren en meubilair schoon te maken en af te wassen;
 - kleding en ander textiel te onderhouden, op te bergen en te verstellen;
 - af te wassen, de keuken en het sanitair schoon te maken;
 - schoonmaakmaterieel te onderhouden en op te bergen;
 - toe te zien op de productvoorraad;
 - boodschappen te doen;
 - voedingswaren voor te bereiden en elementaire kooktechnieken te gebruiken bij het bereiden van dagelijkse gerechten;
 - de klant te helpen bij zijn dagelijkse activiteiten;
 - de dagelijkse zorg op te nemen voor planten, groene ruimtes en buitenruimtes;
 - eenvoudig onderhoudswerk uit te voeren;
- veilig, milieubewust en hygiënisch te werken conform de wettelijke bepalingen;
- ergonomisch te werken;
- in gezondheidssituaties gepast op te treden.

1.3 Certificering

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.

Deze opleiding leidt tot het certificaat HUISHOUDHULP. Het certificaat van deze opleiding leidt in combinatie met het certificaat AANVULLENDE ALGEMENE VORMING tot het diploma secundair onderwijs.

1.4 Niveau

De opleiding situeert zich op het niveau secundair volwassenenonderwijs.

1.5 Duur

De opleiding **Huishoudhulp** omvat in totaal 480 lestijden.

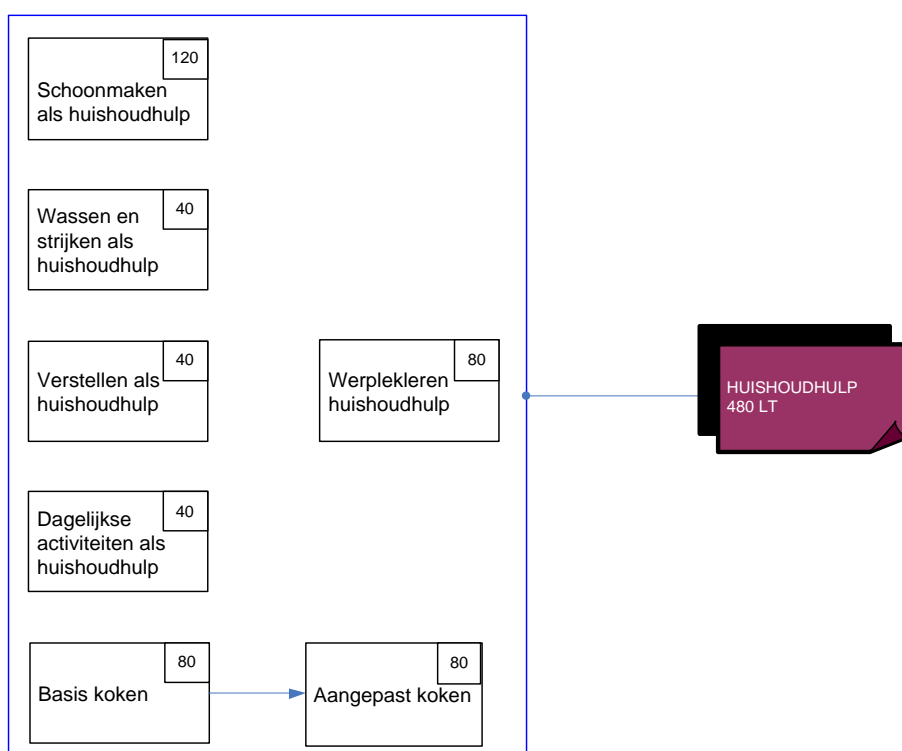
1.6 Plaats van de opleiding in het studiegebied

Nr.	Opleidingen	Code	Lestijden	Referentiekader	Reglementering
1	Huishoudhulp	BO HH 01	480	Competent-fiche K130401	

1.7 Modules

Naam	Code	Lestijden
Schoonmaken als huishoudhulp	M HU 041	120
Wassen en strijken als huishoudhulp	M HU 042	40
Verstellen als huishoudhulp	M HU 043	40
Dagelijkse activiteiten als huishoudhulp	M HU 044	40
Basis koken	M HU G 045	80
Aangepast koken	M HU G 046	80
Werkplekklaren huishoudhulp	M HU 047	80

1.8 Leertraject



1.9 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Verklaring	Code
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 opvattingen en achtergrond).	SV06
Empathie	In staat zijn zich in te leven in iemands situatie, er begrip voor op te brengen en er tactvol mee om te gaan.	SV11
Flexibiliteit	In staat zijn om zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, onder meer middelen, doelen, mensen en procedures.	SV12
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
Loyauteit	Blijk geven van sterke betrokkenheid op de organisatie en de regels en afspraken die er gelden.	SV20
Zelfstandigheid	In staat zijn om zelfstandig zonder hulp of toezicht gedurende lange tijd aan een taak te werken.	SV32

2 Basiscompetenties

2.1 Informatie en communicatie

Code	Basiscompetenties
	De cursist kan
HU 04 BC 001	correct en helder informeren.
HU 04 BC 002	tekorten in de productvoorraad volgens de wensen van de klant signaleren.
HU 04 BC 003	een boodschappenlijst met de klant opstellen en bespreken.
HU 04 BC 004	met de klant over de huishoudelijke hulp bij de activiteiten van het dagelijks leven afspraken maken en deze respecteren.
HU 04 BC 008	correct met informatie van de klant omgaan.
HU 04 BC 009	de privacy van de klant en de deontologie respecteren.
HU 04 BC 010	zelfstandig een werkplan opmaken rekening houdend met de verwachtingen van de klant.
HU 04 BC 011	de opdracht van de klant, de techniek en het materieel op elkaar afstemmen.
HU 04 BC 012	de gebruiksaanwijzing bij producten en materieel hanteren.

2.2 Vloeren, tapijten, meubels, trappen, ramen en voorwerpen

Code	Basiscompetenties
	De cursist kan
HU 04 BC 013	de kamer op basis van criteria verluchten.
HU 04 BC 014	producten, materieel en technieken voor het opmaken van bedden gebruiken.
HU 04 BC 015	de stofzuiger gebruiken.
HU 04 BC 016	producten, materieel en technieken voor het ontstoffen gebruiken.
HU 04 BC 017	producten, materieel en technieken voor het schoonmaken en afwassen gebruiken.
HU 04 BC 018	producten, materieel en technieken voor het verwijderen van vlekken gebruiken.
HU 04 BC 019	producten, materieel en technieken voor het boenen gebruiken.
HU 04 BC 020	producten, materieel en technieken voor het opblinken gebruiken.
HU 04 BC 021	producten, materieel en technieken voor het ramen lappen gebruiken.
HU 04 BC 022	producten, materieel en technieken voor het schoonmaken of onderhouden van buitenruimtes gebruiken.

2.3 Kleding en textiel

Code	Basiscompetenties
	De cursist kan
HU 04 BC 023	het wasgoed sorteren.
HU 04 BC 024	producten, materieel en technieken voor wassen gebruiken.
HU 04 BC 025	producten, materieel en technieken voor drogen gebruiken.
HU 04 BC 026	producten, materieel en technieken voor strijken gebruiken.
HU 04 BC 027	producten, materieel en technieken voor opbergen gebruiken.
HU 04 BC 028	klein verstelwerk van kleding en ander textiel uitvoeren.

2.4 Keuken en sanitair

Code	Basiscompetenties
	De cursist kan
HU 04 BC 029	producten, materieel en technieken voor de vaat en voor het opruimen in de keuken gebruiken.
HU 04 BC 030	producten, materieel en technieken voor het schoonmaken van de keuken gebruiken.
HU 04 BC 031	producten, materieel en technieken voor het schoonmaken van het sanitair gebruiken.

2.5 Koken

Code	Basiscompetenties
	De cursist kan
HU 04 BC 032	keukenuitrusting, klein materieel en toestellen benoemen, gebruiken en onderhouden.
HU 04 BC 033	voedingsmiddelen verantwoord kiezen.
HU 04 BC 034	voedingsmiddelen verantwoord, onder meer met inachtneming van hoeveelheid, seizoen en prijs, gebruiken en verbruiken.
HU 04 BC 035	voedsel stockeren en bewaren.
HU 04 BC 036	kenmerken van de te verwerken grondstoffen zoals de herkomst, voedingswaarde, verteerbaarheid, gebruik, soorten bewaring korte en lange termijn benoemen.
HU 04 BC 037	met een voedingsmiddelentabel werken.
HU 04 BC 038	de actieve voedingsdriehoek gebruiken.
HU 04 BC 039	vervangproducten benoemen en gebruiken.
HU 04 BC 040	de werkzaamheden organiseren.
HU 04 BC 041	hoeveelheden afmeten en wegen.
HU 04 BC 042	groenten reinigen en versnijden.
HU 04 BC 043	fruit reinigen en versnijden.
HU 04 BC 044	de grondstoffen voor de basisbereidingen reinigen en panklaar maken.
HU 04 BC 045	vlees panklaar maken.
HU 04 BC 046	gevogelte panklaar maken.
HU 04 BC 047	vis reinigen.
HU 04 BC 048	vis panklaar maken.
HU 04 BC 049	schaal- en schelpdieren reinigen.
HU 04 BC 050	basisversnijdingen met vlees uitvoeren.
HU 04 BC 051	basisversnijdingen met vis uitvoeren.
HU 04 BC 052	een eenvoudig dagmenu rekening houdend met prijs, seizoen en voedingswaarde opstellen.
HU 04 BC 053	een bestaand recept aan een dieet aanpassen.
HU 04 BC 054	een werkplan volgen.
HU 04 BC 055	de ingrediënten in de juiste volgorde verwerken.
HU 04 BC 056	basiskooktechnieken situeren en uitvoeren, met name koken, braden, stoven, onder meer met toepassing op groente, aardappelen, deegwaren en rijst.
HU 04 BC 057	kruiden gebruiken.

HU 04 BC 058	verse kruiden gebruiken.
HU 04 BC 059	soepen bereiden.
HU 04 BC 060	bouillon trekken.
HU 04 BC 061	salades bereiden.
HU 04 BC 062	groenten bereiden.
HU 04 BC 063	groentegerechten bereiden.
HU 04 BC 064	fruitgerechten bereiden.
HU 04 BC 065	aardappelen bereiden.
HU 04 BC 066	aardappelgerechten bereiden.
HU 04 BC 067	rijst bereiden.
HU 04 BC 068	rijstgerechten bereiden.
HU 04 BC 069	deegwaren bereiden.
HU 04 BC 070	pastagerechten bereiden.
HU 04 BC 071	sausen die bij het gerecht passen, bereiden.
HU 04 BC 072	desserten bereiden.
HU 04 BC 073	een eenvoudige dagschotel bereiden.
HU 04 BC 074	koude schotels bereiden.
HU 04 BC 075	mousses bereiden.
HU 04 BC 076	gerechten op smaak brengen.

2.6 Dagelijkse activiteiten van de klant

Code	Basiscompetenties
	De cursist kan
HU 04 BC 077	de activiteiten van het dagelijkse leven volgens de gemaakte afspraken met de klant uitvoeren.
HU 04 BC 078	rekening houdend met het budget boodschappen doen en deze financieel afhandelen met de klant.
HU 04 BC 080	de boodschappen volgens het principe first in first out (fif) en de wensen van de klant opbergen.
HU 04 BC 083	producten, materieel en elementaire technieken voor het dagelijks verzorgen van planten en groene ruimtes gebruiken.

2.7 Onderhoud

Code	Basiscompetenties
	De cursist kan
HU 04 BC 084	de staat en de werking van het materieel controleren.
HU 04 BC 085	het materieel correct opbergen.

2.8 Veiligheid, milieu en hygiëne

Code	Basiscompetenties
	De cursist kan
HU 04 BC 086	de veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen conform de wettelijke bepalingen.
HU 04 BC 087	ergonomisch werken.
HU 04 BC 088	in gezondheidssituaties gepast optreden.

2.9 Werkplekleren

Code	Basiscompetenties
	De cursist kan
HU 04 BC 089	basiscompetenties van de huishoudhulp op geïntegreerde wijze toepassen in een praktijkomgeving.
HU 04 BC 090	de verplaatsingen plannen, zelfstandig en tijdsefficiënt uitvoeren.

3 Modules van de opleiding

3.1 Module Schoonmaken als huishoudhulp (M HU 041)

3.1.1 *Situering van de module in de opleiding*

In deze module leert de cursist schoon te maken. Hij voert de opdrachten van de klant zelfstandig uit. Hij houdt daarbij rekening met de omstandigheden waarin hij schoonmaakt: dagelijks of wekelijks, droge en vochtige ruimten, ...

3.1.2 *Instapvereisten voor de module*

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

3.1.3 *Studieduur*

120 Lt

3.1.4 *Basiscompetenties*

Module Schoonmaken als huishoudhulp	Code M HU 041
De cursist kan	
correct en helder informeren.	HU 04 BC 001
tekorten in de productvoorraad volgens de wensen van de klant signaleren.	HU 04 BC 002
correct met informatie van de klant omgaan.	HU 04 BC 008
zelfstandig een werkplan opmaken rekening houdend met de verwachtingen van de klant.	HU 04 BC 010
de opdracht van de klant, de techniek en het materieel op elkaar afstemmen.	HU 04 BC 011
de gebruiksaanwijzing bij producten en materieel hanteren.	HU 04 BC 012
de kamer op basis van criteria verluchten.	HU 04 BC 013
producten, materieel en technieken voor het opmaken van bedden gebruiken.	HU 04 BC 014
de stofzuiger gebruiken.	HU 04 BC 015
producten, materieel en technieken voor het ontstoffen gebruiken.	HU 04 BC 016
producten, materieel en technieken voor het schoonmaken en afwassen gebruiken.	HU 04 BC 017
producten, materieel en technieken voor het verwijderen van vlekken gebruiken.	HU 04 BC 018
producten, materieel en technieken voor het boenen gebruiken.	HU 04 BC 019
producten, materieel en technieken voor het opblinken gebruiken.	HU 04 BC 020
producten, materieel en technieken voor het ramen lappen gebruiken.	HU 04 BC 021
producten, materieel en technieken voor het schoonmaken of onderhouden van buitenruimtes gebruiken.	HU 04 BC 022
producten, materieel en technieken voor de vaat en voor het opruimen in de keuken gebruiken.	HU 04 BC 029
producten, materieel en technieken voor het schoonmaken van de keuken gebruiken.	HU 04 BC 030
producten, materieel en technieken voor het schoonmaken van het sanitair gebruiken.	HU 04 BC 031
de staat en de werking van het materieel controleren.	HU 04 BC 084
het materieel correct opbergen.	HU 04 BC 085
de veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen conform de wettelijke bepalingen.	HU 04 BC 086
ergonomisch werken.	HU 04 BC 087

3.2 Module Wassen en strijken als huishoudhulp (M HU 042)

3.2.1 Situering van de module in de opleiding

In deze module leert de cursist de nodige technieken om in opdracht van de klant textiel te wassen en te strijken. Hij voert de opdrachten van de klant zelfstandig uit.

3.2.2 Instapvereisten voor de module

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

3.2.3 Studieduur

40 Lt

3.2.4 Basiscompetenties

Module Wassen en strijken als huishoudhulp	Code M HU 042
De cursist kan	
correct en helder informeren.	HU 04 BC 001
correct met informatie van de klant omgaan.	HU 04 BC 008
zelfstandig een werkplan opmaken rekening houdend met de verwachtingen van de klant.	HU 04 BC 010
de opdracht van de klant, de techniek en het materieel op elkaar afstemmen.	HU 04 BC 011
de gebruiksaanwijzing bij producten en materieel hanteren.	HU 04 BC 012
het wasgoed sorteren.	HU 04 BC 023
producten, materieel en technieken voor wassen gebruiken.	HU 04 BC 024
producten, materieel en technieken voor drogen gebruiken.	HU 04 BC 025
producten, materieel en technieken voor strijken gebruiken.	HU 04 BC 026
producten, materieel en technieken voor opbergen gebruiken.	HU 04 BC 027
de staat en de werking van het materieel controleren.	HU 04 BC 084
het materieel correct opbergen.	HU 04 BC 085
de veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen conform de wettelijke bepalingen.	HU 04 BC 086
ergonomisch werken.	HU 04 BC 087

3.3 Module Verstellen als Huishoudhulp (M HU 043)

3.3.1 Situering van de module in de opleiding

In deze module leert de cursist klein textiel verstelwerk in opdracht van de klant uit te voeren. Hij voert de opdrachten van de klant zelfstandig uit.

3.3.2 Instapvereisten voor de module

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

3.3.3 Studieduur

40 Lt

3.3.4 Basiscompetenties

Module Verstellen als huishoudhulp	Code M HU 043
De cursist kan	
correct en helder informeren.	HU 04 BC 001
correct met informatie van de klant omgaan.	HU 04 BC 008
zelfstandig een werkplan opmaken rekening houdend met de verwachtingen van de klant.	HU 04 BC 010
de opdracht van de klant, de techniek en het materieel op elkaar afstemmen.	HU 04 BC 011
de gebruiksaanwijzing bij producten en materieel hanteren.	HU 04 BC 012
klein verstelwerk van kleding en ander textiel uitvoeren.	HU 04 BC 028
de staat en de werking van het materieel controleren.	HU 04 BC 084
het materieel correct opbergen.	HU 04 BC 085
de veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen conform de wettelijke bepalingen.	HU 04 BC 086
ergonomisch werken.	HU 04 BC 087

3.4 Module Dagelijkse activiteiten als Huishoudhulp (M HU 044)

3.4.1 Situering van de module in de opleiding

In deze module leert de cursist de klant bij te staan in diverse dagelijkse activiteiten. Het betreft onder meer boodschappen doen, kinderen opvangen, dieren en planten verzorgen, aandacht hebben voor kleine herstellingen. Hij voert de opdrachten van de klant zelfstandig uit.

3.4.2 Instapvereisten voor de module

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

3.4.3 Studieduur

40 Lt

3.4.4 Basiscompetenties

Module Dagelijkse activiteiten als huishoudhulp	Code M HU 044
De cursist kan	
correct en helder informeren.	HU 04 BC 001
tekorten in de productvoorraad volgens de wensen van de klant signaleren.	HU 04 BC 002
een boodschappenlijst met de klant opstellen en bespreken.	HU 04 BC 003
met de klant over de huishoudelijke hulp bij de activiteiten van het dagelijks leven afspraken maken en deze respecteren.	HU 04 BC 004
correct met informatie van de klant omgaan.	HU 04 BC 008
de privacy van de klant en de deontologie respecteren.	HU 04 BC 009
zelfstandig een werkplan opmaken rekening houdend met de verwachtingen van de klant.	HU 04 BC 010
de opdracht van de klant, de techniek en het materieel op elkaar afstemmen.	HU 04 BC 011
de activiteiten van het dagelijkse leven volgens de gemaakte afspraken met de klant uitvoeren.	HU 04 BC 077
rekening houdend met het budget boodschappen doen en deze financieel afhandelen met de klant.	HU 04 BC 078
de boodschappen volgens het principe first in first out (fifo) en de wensen van de klant opbergen.	HU 04 BC 080
producten, materieel en elementaire technieken voor het dagelijks verzorgen van planten en groene ruimtes gebruiken.	HU 04 BC 083
de veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen conform de wettelijke bepalingen.	HU 04 BC 086
ergonomisch werken.	HU 04 BC 087
in gezondheidssituaties gepast optreden.	HU 04 BC 088

3.5 Module Basis koken (M HU G 045)

3.5.1 Situering van de module in de opleiding

In deze module leert de cursist elementaire kooktechnieken uit te voeren. Hij bereidt gerechten uit de dagelijkse keuken.

3.5.2 Instapvereisten voor de module

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

3.5.3 Studieduur

80 Lt

3.5.4 Basiscompetenties

Module Basis koken	Code M HU G 045
De cursist kan	
keukenuitrusting, klein materieel en toestellen benoemen, gebruiken en onderhouden.	HU 04 BC 032
voedingsmiddelen verantwoord kiezen.	HU 04 BC 033
voedingsmiddelen verantwoord, onder meer met inachtneming van hoeveelheid, seizoen en prijs, gebruiken en verbruiken.	HU 04 BC 034
voedsel stockeren en bewaren.	HU 04 BC 035
kenmerken van de te verwerken grondstoffen zoals de herkomst, voedingswaarde, verteerbaarheid, gebruik, soorten bewaring korte en lange termijn, benoemen.	HU 04 BC 036
de actieve voedingsdriehoek gebruiken.	HU 04 BC 038
de werkzaamheden organiseren.	HU 04 BC 040
hoeveelheden afmeten en wegen.	HU 04 BC 041
groenten reinigen en versnijden.	HU 04 BC 042
fruit reinigen en versnijden.	HU 04 BC 043
de grondstoffen voor de basisbereidingen reinigen en panklaar maken.	HU 04 BC 044
vlees panklaar maken.	HU 04 BC 045
gevogelte panklaar maken.	HU 04 BC 046
vis panklaar maken.	HU 04 BC 048
schaal- en schelpdieren reinigen.	HU 04 BC 049
basisversnijdingen met vlees uitvoeren.	HU 04 BC 050
basisversnijdingen met vis uitvoeren.	HU 04 BC 051
basiskooktechnieken situeren en uitvoeren, met name koken, braden, stoven, onder meer met toepassing op groente, aardappelen, deegwaren en rijst.	HU 04 BC 056
kruiden gebruiken.	HU 04 BC 057
groenten bereiden.	HU 04 BC 062
aardappelen bereiden.	HU 04 BC 065
rijst bereiden.	HU 04 BC 067
deegwaren bereiden.	HU 04 BC 069
de veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen conform de wettelijke bepalingen.	HU 04 BC 086

3.6 Module Aangepast koken (M HU G 046)

3.6.1 Situering van de module in de opleiding

In deze module zijn zoutarm, suikerarm, vetarm, vegetarisch,.. criteria die het aanpassen van het menu bepalen. Maatschappelijke trends en doelgroep zorgen voor klemtonen in het uitwerken van bereidingen, gerechten en menu's. De cursist maakt hierbij gebruik van diverse kooktechnieken.

3.6.2 Instapvereisten voor de module

De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module 'Basis koken' of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

3.6.3 Studieduur

80 Lt

3.6.4 Basiscompetenties

Module Aangepast koken	Code M HU G 046
De cursist kan	
voedingsmiddelen verantwoord kiezen.	HU 04 BC 033
kenmerken van de te verwerken grondstoffen, zoals de herkomst, voedingswaarde, verteerbaarheid, gebruik, soorten bewaring korte en lange termijn benoemen.	HU 04 BC 036
met een voedingsmiddelentabel werken.	HU 04 BC 037
vervangproducten benoemen en gebruiken.	HU 04 BC 039
vis reinigen.	HU 04 BC 047
een eenvoudig dagmenu opstellen rekening houdend met prijs, seizoen en voedingswaarde.	HU 04 BC 052
een bestaand recept aan een dieet aanpassen.	HU 04 BC 053
een werkplan volgen.	HU 04 BC 054
de ingrediënten in de juiste volgorde verwerken.	HU 04 BC 055
verse kruiden gebruiken.	HU 04 BC 058
soepen bereiden.	HU 04 BC 059
bouillon trekken.	HU 04 BC 060
salades bereiden.	HU 04 BC 061
groentegerechten bereiden.	HU 04 BC 063
fruitgerechten bereiden.	HU 04 BC 064
aardappelgerechten bereiden.	HU 04 BC 066
rijstgerechten bereiden.	HU 04 BC 068
pastagerechten bereiden.	HU 04 BC 070
sauzen die bij het gerecht passen, bereiden.	HU 04 BC 071
desserten bereiden.	HU 04 BC 072
een eenvoudige dagschotel bereiden.	HU 04 BC 073
koude schotels bereiden.	HU 04 BC 074
mousses bereiden.	HU 04 BC 075
gerechten op smaak brengen.	HU 04 BC 076
de veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht te nemen conform de wettelijke bepalingen.	HU 04 BC 086

3.7 Module Werkplekieren huishoudhulp (M HU 047)

3.7.1 Situering van de module in de opleiding

In deze module implementeert de cursist op een geïntegreerde wijze verworven kennis en – vaardigheden in een praktijkgerichte context.

3.7.2 Instapvereisten voor de module

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

3.7.3 Studieduur

80 Lt

3.7.4 Basiscompetenties

Module Werkplekieren huishoudhulp	Code M HU 047
De cursist kan	
basiscompetenties van de huishoudhulp op geïntegreerde wijze toepassen in een praktijkomgeving.	HU 04 BC 089
de verplaatsingen plannen, zelfstandig en tijdsefficiënt uitvoeren.	HU 04 BC 090

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van .../.../... tot wijziging van de puntenenveloppe voor de centra voor basiseducatie en 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 afwerking bouw, Europese neventalen richtgraad 1 en 2, huishoudhulp, ruwbouw en Slavische talen.

Brussel, ...

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Geert BOURGEOIS

De Vlaamse minister van Onderwijs,

Hilde CREVITS