

GROOTKEUKEN EN CATERING (DUAAL)

1. POSITIONERING IN HET OPLEIDINGSAANBOD

Graad	3
Finaliteit	Arbeidsmarktfinaliteit
Onderwijsvorm	bso, buso OV4
Domein	Voeding en horeca
VKS	OK3
Logische doorstroommogelijkheden	<ul style="list-style-type: none">• Arbeidsmarkt• 7^{de} leerjaar gericht op instroom arbeidsmarkt na behaalde OK 3• Graduaat

2. SAMENSTELLING/OMSCHRIJVING VAN HET STRUCTUURONDERDEEL

Samenstelling

Eindtermen basisvorming 3de graad arbeidsmarktfinaliteit

Doelen die leiden naar volgende beroepskwalificatie:

- Grootkeukenhulpkok

Omschrijving

De leerlingen krijgen een pakket basisvorming voor de arbeidsmarktfinaliteit. De leerlingen realiseren de doelen die leiden naar de beroepskwalificatie Grootkeukenhulpkok.

De **grootkeukenhulpkok** voert de voorbereidende werkzaamheden uit in functie van warme en koude bereidingen, verwerkt op grote schaal ingrediënten en voedingsmiddelen tot gezonde en smaakvolle maaltijden of maaltijdcomponenten, bestelt en ontvangt voedingsmiddelen en volgt grootkeukenprocessen op, teneinde de maaltijden te distribueren op een technische, efficiënte en hygiënische manier.

3. TOELATINGSVOORWAARDEN

Generieke toelatingsvoorwaarden zoals bepaald in het Besluit van de Vlaamse Regering van 15 juli 2022 over de organisatie van het secundair onderwijs, wat leerlingen betreft.

Specifieke toelatingsvoorwaarden:

- Voor duale structuuronderdelen voldoet de leerling aan de bijkomende toelatingsvoorwaarde om voldaan te hebben aan de voltijdse leerplicht.
- Voor aanloopstructuuronderdelen voldoet de leerling aan al de volgende bijkomende toelatingsvoorwaarden:
 - voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht. In afwijking van de voormelde voorwaarde kan de klassenraad, op advies van het centrum voor leerlingenbegeleiding dat de leerling begeleidt, toelating geven vanaf het begin van het schooljaar waarin de leerling deeltijds leerplichtig wordt;
 - niet beschikken over een arbeidsdeelname;
 - een gunstige beslissing van de klassenraad hebben op basis van een screening als vermeld in artikel 357/47 van de Codex Secundair Onderwijs, van de leerling na inschrijving.

4. STUDIEBEKRACHTIGING

Met inachtnaam van het evaluatieresultaat leidt het structuuronderdeel Grootkeuken en catering (dual) tot één van volgende vormen van studiebekrachtiging:

- een diploma van het secundair onderwijs, onderwijskwalificatie niveau 3 met inbegrip van de beroepskwalificaties Grootkeukenhulpkok niveau 3;

- een bewijs van beroepskwalificatie Grootkeukenhulpkok niveau 3;
- een bewijs van competenties.

Leerlingen die toelating hebben tot het structuuronderdeel duaal op basis van één of meerdere bewijzen van beroepskwalificatie en/of bewijzen van deelkwalificatie behalen één van volgende vormen van studiebekrachtiging na het slagen van de algemene vorming van de 2de graad arbeidsmarktfinaliteit:

- een getuigschrift van de tweede graad van het secundair onderwijs, onderwijskwalificatie 2 met inbegrip van de beroepskwalificatie Keukenmedewerker niveau 2;
- een getuigschrift van de tweede graad van het secundair onderwijs, onderwijskwalificatie 2 met inbegrip van de beroepskwalificatie Medewerker fastfood niveau 2.

Leerlingen die toelating hebben tot het structuuronderdeel duaal op basis van een certificaat uit het stelsel van leren en werken behalen één van volgende vormen van studiebekrachtiging na het slagen van de algemene vorming van de 2de graad arbeidsmarktfinaliteit:

- een getuigschrift van de tweede graad van het secundair onderwijs, samen met een certificaat Grootkeukenmedewerker;
- een getuigschrift van de tweede graad van het secundair onderwijs, samen met een certificaat Keukenmedewerker;
- een getuigschrift van de tweede graad van het secundair onderwijs, samen met een certificaat Medewerker snackbar-taverne.

Met inachtnaam van het evaluatieresultaat leidt het structuuronderdeel Aanloop grootkeuken en catering duaal tot een bewijs van competenties.

5. ONDERWIJSDOELEN¹

5.1 ALGEMENE VORMING (EINDTERMEN)

De algemene vorming binnen deze studierichting omvat de [\(vervangende\) eindtermen van het voltijds gewoon secundair onderwijs van de 3de graad arbeidsmarktfinaliteit](#) en de onderwijsdoelen van het levensbeschouwelijk onderricht.

In afwijking hiervan en voor zover de aanbieder een CDO of Syntra is, zijn niet van toepassing:

- de eindtermen lichamelijke opvoeding;
- het levensbeschouwelijk onderricht.

5.2 SPECIFIEKE VORMING (DOELEN DIE LEIDEN NAAR EEN OF MEER ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIES)

GENERIEKE COMPETENTIES

1. De leerlingen werken in teamverband (organisatiecultuur, communicatie, procedures).
2. De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.
3. De leerlingen handelen economisch en duurzaam.
4. De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.

SPECIFIEKE COMPETENTIES

¹ De doelen voor de algemene en specifieke vorming en de aanvullende onderliggende kennis zijn identiek voor de duale (lineair of modulair georganiseerd) en niet-duale leerweg.

5. De leerlingen ontvangen en controleren de goederen, volgen de voorraad op, stellen tekorten vast en maken bestelbonnen op.
6. De leerlingen verpakken en etiketteren de bereidingen en producten en slaan ze op.
7. De leerlingen voeren de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen.
8. De leerlingen maken vlees, vis, gevogelte, groenten fruit en andere basisproducten schoon en bewerken, versnijden en portioneren ze.
9. De leerlingen passen diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen, vlees, gevogelte, visgerechten, plant-based gerechten, zuivelbereidingen en nagerechten en gebruiken hierbij specifieke ingrediënten.
10. De leerlingen passen diverse dresseertechnieken toe voor op het bord en op het buffet.
11. De leerlingen bereiden de maaltijddistributie voor.
12. De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.
13. De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe.
14. De leerlingen maken het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon.

AANVULLENDE ONDERLIGGENDE KENNIS

De opgenomen kennis staat steeds in functie van de specifieke vorming van deze studierichting.

- Allergenen
- Diëten en voedingsvoorkeuren
- Ergonomie
- Foodcost en wastecost
- Functionele communicatievaardigheden Frans en Engels
- Grootkeukentechnieken
- Infrastructuur, toestellen en materialen
- Keukenorganisatie: efficiënte werkorganisatie, basisprincipes van instructie, feedback en motivatie
- Maaltijddistributie
- Menuplanning
- Nieuwe trends en technologieën
- Principes van gastvriendelijkheid
- Principes van prijszetting
- Productkennis: assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, anatomie van de dieren voor consumptie
- Plant-based koken, vervanging van dierlijke door plantaardige ingrediënten
- Verpakken en bewaarstechnieken
- Voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften
- Voorraadbeheer

6. CONCORDANTIETABEL

Grootkeukenhulpkok (0347-3)	
Competenties BK	CD-nr./ SC
Werkt in teamverband.	1
Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn.	2, 3, 4, 12, 13, 14
Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid.	4, 12,13, 14
Ontvangt en controleert de goederen.	5
Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer.	6
Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen.	7
Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze.	8

Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten.	8
Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen.	9
Gebruikt bij het bereiden specifieke ingrediënten.	9
Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten...	9
Past diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten.	9
Past diverse dresseertechnieken toe op het bord.	10
Zet het buffet klaar.	10
Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer.	6
Maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon.	14
Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door.	5
Begeleidt medewerkers.	-
Bereidt de maaltijddistributie voor.	11
Past het interne autocontrolesysteem toe binnen de eigen afdeling.	13

De beroepskwalificatie [Grootkeukenhulpkok](#) bestaat uit de volgende competenties van het curriculumdossier: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14.

7. BIJKOMENDE VEREISTEN VOOR DUALE STRUCTUURONDERDELEN

Cluster Grootkeukenhulpkok:

1. De leerlingen werken in teamverband (organisatiecultuur, communicatie, procedures).
2. De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.
3. De leerlingen handelen economisch en duurzaam.
4. De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.
5. De leerlingen ontvangen en controleren de goederen, volgen de voorraad op, stellen tekorten vast en maken bestelbonnen op.
6. De leerlingen verpakken en etiketteren de bereidingen en producten en slaan ze op.
7. De leerlingen voeren de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen.
8. De leerlingen maken vlees, vis, gevogelte, groenten fruit en andere basisproducten schoon en bewerken, versnijden en portioneren ze.
9. De leerlingen passen diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen, vlees, gevogelte, visgerechten, plant-based gerechten, zuivelbereidingen en nagerechten en gebruiken hierbij specifieke ingrediënten.
10. De leerlingen passen diverse dresseertechnieken toe voor op het bord en op het buffet.
11. De leerlingen bereiden de maaltijddistributie voor.
12. De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.
13. De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe.
14. De leerlingen maken het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon.

WERKPLEKCOMPONENT

In de studierichting Grootkeuken en catering dual geldt een overeenkomst alternerende opleiding.

De werkplekcomponent in de studierichting Grootkeuken en catering dual omvat gemiddeld op jaarbasis minstens 20 opleidingsuren per week op de reële werkplek.

AANLOOPSTRUCTUURONDERDEEL

Het aanloopstructuuronderdeel omvat minimaal 28 opleidingsuren per week en combineert een schoolcomponent en een aanloopcomponent. Binnen de schoolcomponent komt de verplichte algemene vorming aan bod. Binnen de aanloopcomponent en schoolcomponent kan men zich in functie van de individuele noden van de leerling en zijn mate van arbeidsrijpheid richten op een selectie van of een combinatie van de vier onderstaande acties:

- Acties gerelateerd aan het opbouwen van een loopbaan: loopbaangerichte competenties voor leerlingen die nog geen duidelijkheid hebben over hun concrete onderwijsloopbaan, maar wel overtuigd zijn om een duale leerweg te volgen. Voorbeelden hiervan zijn loopbaanwensen en -talenten in kaart brengen, loopbaanoriëntatie-oefeningen, solliciteren, ...
- Acties gerelateerd aan het opbouwen van beroepsgerichte vorming
 - Arbeidsgerichte competenties voor leerlingen die bepaalde generieke competenties missen die noodzakelijk zijn om te kunnen leren en participeren op een werkplek. Voorbeelden hiervan zijn samenwerken, op tijd komen, werken onder gezag, ...
 - Vaktechnische competenties voor leerlingen die op vaktechnisch vlak geen of onvoldoende bagage hebben om een duale studierichting aan te vatten.
 - Begeleide leerervaring op een reële werkplek. Ook op een reële werkplek kunnen leerlingen bepaalde competenties aanleren die nuttig zijn om later over te stappen naar een duale studierichting. De leerling maakt hiervoor gebruik van een leerlingenstageovereenkomst, zoals bepaald in SO/2015/01.

Voor het opbouwen van de beroepsgerichte vorming kan na de screening van de leerling gewerkt worden aan een selectie van competenties uit het curriculumdossier. Deze hoeven niet alle aan bod te komen, maar worden geselecteerd en aangeboden in functie van de doelstellingen van de aanloophase. De competenties worden onder begeleiding aangeboden vanuit het perspectief van arbeidsrijpheid.

Aanloop grootkeuken en catering duaal bestaat uit een selectie van onderstaande competenties en aanvullende onderliggende kennis:

GENERIEKE COMPETENTIES

- De leerlingen werken in teamverband (organisatiecultuur, communicatie, procedures).
- De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.
- De leerlingen handelen economisch en duurzaam.
- De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.

SPECIFIEKE COMPETENTIES GROOTKEUKENHULPKOK

- De leerlingen ontvangen en controleren de goederen, volgen de voorraad op, stellen tekorten vast en maken bestelbonnen op.
- De leerlingen verpakken en etiketteren de bereidingen en producten en slaan ze op.
- De leerlingen voeren de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen.
- De leerlingen maken vlees, vis, gevogelte, groenten fruit en andere basisproducten schoon en bewerken, versnijden en portioneren ze.
- De leerlingen passen diverse grootkeukentechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen, vlees, gevogelte, visgerechten, plant-based gerechten, zuivelbereidingen en nagerechten en gebruiken hierbij specifieke ingrediënten.
- De leerlingen passen diverse dresseertechnieken toe voor op het bord en op het buffet.
- De leerlingen bereiden de maaltijddistributie voor.
- De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.
- De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe.
- De leerlingen maken het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon.

AANVULLENDE ONDERLIGGENDE KENNIS

De opgenomen onderstaande kennis staat in functie van de specifieke competenties grootkeukenhulpkok:

- Allergenen
- Diëten en voedingsvoorkeuren
- Ergonomie
- Foodcost en wastecost
- Functionele communicatievaardigheden Frans en Engels
- Grootkeukentechnieken
- Infrastructuur, toestellen en materialen
- Keukenorganisatie: efficiënte werkorganisatie, basisprincipes van instructie, feedback en motivatie
- Maaltijddistributie
- Menuplanning
- Nieuwe trends en technologieën
- Principes van gastvriendelijkheid
- Principes van prijszetting
- Productkennis: assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, anatomie van de dieren voor consumptie
- Plant-based koken, vervanging van dierlijke door plantaardige ingrediënten
- Verpakken en bewaartechnieken
- Voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften
- Voorraadbeheer

ONDERLIGGENDE BEROEPSKWALIFICATIES, DEELKWALIFICATIES EN CERTIFICATEN DIE VAN RECHTSWEGE STUDIEVOORTGANG TOELATEN

Bij de studierichting Grootkeuken en catering dual laat onderstaande beroepskwalificatie van rechtswege studievoortgang (lees: instroom als regelmatig leerling tot desbetreffende studierichting) toe:

- beroepskwalificatie “keukenmedewerker”
- beroepskwalificatie “medewerker fastfood”.

Bij de studierichting Grootkeuken en catering dual laten onderstaande certificaten uitgereikt in het stelsel van leren en werken van rechtswege studievoortgang (lees: instroom als regelmatig leerling tot desbetreffende studierichting) toe:

- certificaat “grootkeukenmedewerker”;
- certificaat “keukenmedewerker”;
- certificaat “medewerker snackbar-taverne”.