

HULPKELNER DUAAL

1. POSITIONERING IN HET OPLEIDINGSAANBOD

Graad	2
Finaliteit	Arbeidsmarktfinaliteit
Onderwijsvorm	bso, buso OV4
Domein	Voeding en horeca
VKS	OK2
Logische doorstroommogelijkheden	<ul style="list-style-type: none">• Restaurant en keuken (dual)• Arbeidsmarkt

2. SAMENSTELLING/OMSCHRIJVING VAN HET STRUCTUURONDERDEEL

Samenstelling

Eindtermen basisvorming 2de graad arbeidsmarktfinaliteit

Doelen die leiden tot naar beroepskwalificatie:

- Hulpkelner

Omschrijving

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

De **hulpkelner** helpt de kelner 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.

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 Hulpkelner dual tot één van de volgende vormen van studiebekrachtiging:

- een getuigschrift van de tweede graad van het secundair onderwijs, onderwijskwalificatie niveau 2 met inbegrip van de beroepskwalificatie Hulpkelner niveau 3;
- een bewijs van beroepskwalificatie Hulpkelner niveau 3;
- een bewijs van competenties.

Met inachtnaam van het evaluatieresultaat leidt het structuuronderdeel Aanloop hulpkelner dual tot een bewijs van competenties.

5. ONDERWIJSDOELLEN

5.1 ALGEMENE VORMING (EINDTERMEN)

De algemene vorming binnen deze studierichting omvat de [\(vervangende\) eindtermen van het voltijds gewoon secundair onderwijs van de 2de 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 (DOELLEN DIE LEIDEN TOT 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

5. De leerlingen voeren de basiswerkzaamheden uit bij de voorbereiding van de restaurantdienst.
6. De leerlingen verwelkomen de gasten.
7. De leerlingen bereiden eenvoudige warme en koude dranken en dienen ze op.
8. De leerlingen dienen gerechten op.
9. De leerlingen bereiden de betaling voor.
10. De leerlingen ruimen de tafels af, maken het materiaal en het restaurant schoon na de dienst en bergen het materiaal op.
11. De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.

AANVULLENDE ONDERLIGGENDE KENNIS

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

- Allergenen
- Ergonomie
- Beveragecost en wastecost (basis)
- Infrastructuur, toestellen en materialen
- Principes van gastvriendelijkheid, interculturele gebruiken, etiquette (basis)
- Productkennis (basis): assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, plant-based
- Restauranttechnieken (basis)
- Verkooptechnieken (basis)
- Verpakken en bewaartechnieken
- Voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften

6. CONCORDANTIETABEL

Hulpkelner (0076-3)	
Competenties BK	CD-nr./ SC
Werkt in teamverband.	1
Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn.	2, 3, 4, 11, SC 6
Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid.	4, 11, SC 6
Handelt integer.	1, 6, 7, 8, 9
Stelt de zaal en de office op en maakt tafels klaar voor de dienst.	5
Maakt het terras klaar voor de dienst.	5
Verwelkomt de gast.	6, SC 3
Bereidt eenvoudige warme en koude dranken.	7
Maakt de bestelling klaar.	7
Dient gerechten en/of dranken op in de zaal of op het terras.	7, 8
Ruimt af.	10
Bereidt de betaling van de consumptie voor.	9
Ruimt de tafels af en maakt het restaurant en het terras schoon na de dienst.	10
Reinigt glazen en couverts (met stoom, met azijn...) en bergt het vaatwerk op.	10

De beroepskwalificatie *Hulpkelner* bestaat uit de volgende competenties van het curriculumdossier: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11.

7. BIJKOMENDE VEREISTEN VOOR DUALE STRUCTUURONDERDELEN

CLUSTERING VAN BEROEPSGERICHTE COMPETENTIES

Cluster Hulpkelner:

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 voeren de basiswerkzaamheden uit bij de voorbereiding van de restaurantdienst.
6. De leerlingen verwelkomen de gasten.
7. De leerlingen bereiden eenvoudige warme en koude dranken en dienen ze op.
8. De leerlingen dienen gerechten op.
9. De leerlingen bereiden de betaling voor.
10. De leerlingen ruimen de tafels af, maken het materiaal en het restaurant schoon na de dienst en bergen het materiaal op.
11. De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.

WERKPLEKCOMPONENT

In de studierichting Hulpkelner duaal geldt een overeenkomst alternerende opleiding.

De werkplekcomponent in de studierichting Hulpkelner duaal 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 aanlooffase. De competenties worden onder begeleiding aangeboden vanuit het perspectief van arbeidsrijpheid.

Aanloop hulpkelner 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 HULPKELNER

- De leerlingen voeren de basiswerkzaamheden uit bij de voorbereiding van de restaurantdienst.
- De leerlingen verwelkomen de gasten.
- De leerlingen bereiden eenvoudige warme en koude dranken en dienen ze op.
- De leerlingen dienen gerechten op.
- De leerlingen bereiden de betaling voor.
- De leerlingen ruimen de tafels af, maken het materiaal en het restaurant schoon na de dienst en bergen het materiaal op.
- De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.

AANVULLENDE ONDERLIGGENDE KENNIS

De opgenomen kennis staat in functie van de specifieke competenties hulpkelner:

- Allergenen
- Ergonomie
- Beveragecost en wastecost (basis)
- Infrastructuur, toestellen en materialen
- Principes van gastvriendelijkheid, interculturele gebruiken, etiquette (basis)
- Productkennis (basis): assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, plant-based
- Restauranttechnieken (basis)

- Verkooptechnieken (basis)
- Verpakken en bewaartechnieken
- Voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften

Aanloop horeca dual 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 HULPKELNER

- De leerlingen voeren de basiswerkzaamheden uit bij de voorbereiding van de restaurantdienst.
- De leerlingen verwelkomen de gasten.
- De leerlingen bereiden eenvoudige warme en koude dranken en dienen ze op.
- De leerlingen dienen gerechten op.
- De leerlingen bereiden de betaling voor.
- De leerlingen ruimen de tafels af, maken het materiaal en het restaurant schoon na de dienst en bergen het materiaal op.
- De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.

SPECIFIEKE COMPETENTIES KEUKENMEDEWERKER

- De leerlingen ontvangen en controleren de goederen.
- De leerlingen voeren de voorbereidende werkzaamheden uit voor basisbereidingen.
- De leerlingen passen diverse basisbereidingstechnieken toe.
- De leerlingen passen basisdresseertechnieken toe.
- De leerlingen verpakken en etiketteren de bereidingen en producten en slaan ze op.
- De leerlingen stellen maaltijdpakketten samen.
- De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.

SPECIFIEKE COMPETENTIES MEDEWERKER FASTFOOD

- De leerlingen voeren de voorbereidende werkzaamheden uit voor basisbereidingen.
- De leerlingen passen basisbereidingstechnieken toe voor het samenstellen van eenvoudige warme en koude gerechten.
- De leerlingen passen basisdresseertechnieken toe.
- De leerlingen zetten de toonbank klaar.
- De leerlingen verpakken en etiketteren bereidingen en producten en slaan ze op.
- De leerlingen wassen af.
- De leerlingen ontvangen de gast volgens de regels van de gastvriendelijkheid.
- De leerlingen bedienen de gast.
- De leerlingen houden de zaal proper en op orde.
- De leerlingen ontvangen betalingen.
- De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.

SPECIFIEKE COMPETENTIES MEDEWERKER KAMERDIENST

- De leerlingen controleren de inhoud van de huishoudkar of linnenkar, vullen deze aan met benodigdheden en houden deze op orde.
- De leerlingen maken de kamer schoon.
- De leerlingen vervangen de lakens, maken het bed op en vervangen de handdoeken onder toezicht.
- De leerlingen richten de kamer opnieuw in onder toezicht.
- De leerlingen verzorgen het ontbijt op de kamer onder toezicht.

- De leerlingen onderhouden de gemeenschappelijke delen en zetten deze op orde.
- De leerlingen maken het schoonmaakmaterieel schoon en onderhouden het.
- De leerlingen brengen het vuile linnengoed naar de interne of externe linnendienst of wasserij en controleren de staat van het linnengoed bij de terugkeer.
- De leerlingen voeren het was- en droogproces van textiel machinaal uit en strijken het linnengoed.
- De leerlingen maken de ontbijtruimte klaar, schikken het ontbijtbuffet en ruimen af.
- De leerlingen dienen het ontbijt op in de zaal.
- De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.

AANVULLENDE ONDERLIGGENDE KENNIS

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

- Allergenen
- Ergonomie
- Beveragecost en wastecost (basis)
- Infrastructuur, toestellen en materialen
- Principes van gastvriendelijkheid, interculturele gebruiken, etiquette (basis)
- Productkennis (basis): assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, plant-based
- Restauranttechnieken (basis)
- Verkooptechnieken (basis)
- Verpakken en bewaartechnieken
- Voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften

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

- Allergenen
- Ergonomie
- Foodcost en wastecost (basis)
- Infrastructuur, toestellen en materialen
- Keukentechnieken (basis)
- Productkennis (basis): assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, plant-based
- Verpakken en bewaartechnieken
- Warenkennis (basis)

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

- Allergenen
- Ergonomie
- Foodcost, beveragecost en wastecost (basis)
- Infrastructuur, toestellen en materialen
- Keukentechnieken (basis)
- Principes van gastvriendelijkheid, interculturele gebruiken, etiquette (basis)
- Productkennis (basis): assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, plant-based
- Verpakken en bewaartechnieken
- Voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften

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

- Bedieningstechnieken
- Ergonomie
- Infrastructuur, toestellen en materialen
- Principes van gastvriendelijkheid, interculturele gebruiken, etiquette (basis)
- Schoonmaaktechnieken
- Textielzorg
- Voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften