

RESTAURANT EN KEUKEN (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 beroepskwalificaties:

- Hulpkok
- Kelner

Omschrijving

De leerlingen krijgen een pakket basisvorming voor de arbeidsmarktfinaliteit. De leerlingen realiseren de doelen die leiden naar de beroepskwalificaties Hulpkok en Kelner.

De **hulpkok** bestelt en ontvangt voedingsmiddelen binnen de keuken, doet de noodzakelijke voorbereidingen, bereidt koude en warme maaltijden volgens de gepaste culinaire technieken en/of volgens technische fiche, werkt de gerechten af en controleert de kwaliteit teneinde kwaliteitsvolle maaltijden af te leveren aan de gast.

De **kelner** ontvangt de gasten, stelt gerechten en dranken voor, neemt bestellingen op, geeft deze door aan het bar- of keukenpersoneel, serveert de dranken en/of gerechten, werkt ze eventueel af aan tafel, maakt de rekening op en rekent af 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 Restaurant en keuken (dual) tot één van volgende vormen van studiebekrachtiging:

- een diploma van het secundair onderwijs, onderwijskwalificatie niveau 3 met inbegrip van de beroepskwalificaties Hulpkok niveau 3, Kelner niveau 4;
- een bewijs van beroepskwalificatie Hulpkok niveau 3;
- een bewijs van beroepskwalificatie Kelner niveau 4;
- 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 beroepskwalificaties Hulpkelner niveau 3;
- 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 Hulpkelner;
- 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 restaurant en keuken 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 SPECIEKE VORMING (DOELEN DIE LEIDEN NAAR EEN OF MEER ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIES)

CONTEXT

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.

Gezien de verschillende contexten binnen de studierichting Restaurant en keuken (dual) dienen de leerlingen hun opleidingstraject te vervullen binnen de contexten zaal en keuken.

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 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 bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen, vlees, gevogelte, visgerechten, plant-based gerechten, zuivelbereidingen en nagerechten.
10. De leerlingen bereiden gerechten en maaltijden à la minute.
11. De leerlingen passen diverse dresseertechnieken toe voor op het bord en op het buffet.
12. De leerlingen plannen, organiseren en coördineren werkzaamheden van de zaal onder supervisie van de verantwoordelijke.
13. De leerlingen noteren reservaties.
14. De leerlingen voeren de voorbereidende werkzaamheden uit voor de restaurantdienst.
15. De leerlingen onthalen de gast bij aankomst in het restaurant en wijzen hem een tafel toe.
16. De leerlingen bieden de gerechten- en drankenkaart aan, adviseren de gast en nemen de bestelling op.
17. De leerlingen passen verkoopstechnieken toe.
18. De leerlingen bereiden warme en koude dranken en dienen ze op.
19. De leerlingen dienen gerechten op in de zaal en werken ze af.
20. De leerlingen bereiden de betaling voor, innen de consumptie en controleren de kassa.
21. De leerlingen ruimen de tafels af en maken het materiaal en restaurant schoon na de dienst.
22. De leerlingen beantwoorden vragen van gasten en behandelen klachten.
23. De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.
24. De leerlingen maken het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon.
25. De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe.

AANVULLENDE ONDERLIGGENDE KENNIS

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

- Allergenen
- Diëten en voedingsvoorkeuren
- Ergonomie
- Foodcost, beveragecost en wastecost
- Infrastructuur, toestellen en materialen
- Functionele communicatievaardigheden Frans en Engels
- Keuken- en zaalorganisatie: efficiënte werkorganisatie, basisprincipes van instructie, feedback en motivatie
- Keukentechnieken
- Menuplanning
- Nieuwe trends en technologieën
- Principes van prijszetting
- Principes van gastvriendelijkheid, interculturele gebruiken, etiquette

- Productkennis: assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, anatomie van de dieren voor consumptie
- Plant-based koken, vervanging van dierlijke door plantaardige ingrediënten
- Restauranttechnieken
- Verkooptechnieken
- Verpakken en bewaarstechnieken
- Voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften
- Voorraadbeheer

6. CONCORDANTIETABEL

HULPKOK (0251-4)	
Competenties BK	CD-nr./ SC
Werkt in teamverband.	1
Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn.	2, 3, 4, 23, 24, 25
Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid.	4, 23, 24, 25
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 de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen.	9
Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten...	9
Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten.	9
Bereidt gerechten en maaltijden à la minute.	10
Past diverse dresseertechnieken toe op het bord.	11
Zet het buffet klaar.	11
Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer.	6
Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen.	25
Maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon.	4, 23, 24, 25
Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door.	5
Begeleidt keukenmedewerkers.	12

KELNER (0077-2)	
Competenties BK	CD-nr./ SC
Werkt in teamverband.	1
Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn.	2, 3, 4, 20, 21, 23, 24, 25
Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid.	4, 20, 23, 24, 25
Handelt integer.	1
Noteert de reservaties.	13
Stelt de zaal en de office op en maakt tafels klaar voor de dienst.	14
Maakt het terras klaar voor de dienst.	14
Onthaalt de gast bij aankomst in het restaurant, wijst hem een tafel toe en biedt de kaart aan.	15, 16, 22, SC3

Adviseert de gast bij zijn keuze van gerechten, al naargelang zijn smaak en de dagsuggestie en neemt de bestelling op.	16, 17, 22, SC3
Biedt de drankenkaart aan, adviseert de gasten en neemt de bestelling op.	16, 17, 22, SC3
Bereidt eenvoudige warme en koude dranken.	18
Bereidt complexe warme en koude dranken.	18
Dient de dranken op in de zaal.	18
Dient gerechten op in de zaal.	19
Werkt gerechten af (vlees versnijden, vis fileren, flamberen...).	19
Bereidt de betaling van de consumptie voor.	20
Int de betaling voor de consumptie.	20
Ruimt de tafels af en maakt het restaurant schoon na de dienst.	21, 23, 24, 25
Reinigt glazen en couverts (met stoom, met azijn...) en bergt het vaatwerk op.	21, 23, 24, 25
Controleert de kassa bij het begin van de werkdag en telt bij de sluiting.	20
Stuurt het bedienend personeel aan.	12
Leert medewerkers de richtlijnen van het bedrijf aan.	-

De beroepskwalificatie **Hulpkok** bestaat uit de volgende competenties van het curriculumdossier: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 23, 24, 25.

De beroepskwalificatie **Kelner** bestaat uit de volgende competenties van het curriculumdossier: 1, 2, 3, 4, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25.

7. BIJKOMENDE VEREISTEN VOOR DUALE STRUCTUURONDERDELEN

CLUSTERING VAN BEROEPSGERICHTE COMPETENTIES

Cluster Hulpkok:

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 bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen, vlees, gevogelte, visgerechten, plant-based gerechten, zuivelbereidingen en nagerechten.
10. De leerlingen bereiden gerechten en maaltijden à la minute.
11. De leerlingen passen diverse dresseertechnieken toe voor op het bord en op het buffet.
23. De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.
24. De leerlingen maken het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon.
25. De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe.

Cluster Kelner:

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.
12. De leerlingen noteren reservaties.

13. De leerlingen voeren de voorbereidende werkzaamheden uit voor de restaurantdienst.
14. De leerlingen onthalen de gast bij aankomst in het restaurant en wijzen hem een tafel toe.
15. De leerlingen bieden de gerechten- en drankenkaart aan, adviseren de gast en nemen de bestelling op.
16. De leerlingen passen verkooptechnieken toe.
17. De leerlingen bereiden warme en koude dranken en dienen ze op.
18. De leerlingen dienen gerechten op in de zaal en werken ze af.
19. De leerlingen bereiden de betaling voor, innen de consumptie en controleren de kassa.
20. De leerlingen ruimen de tafels af en maken het materiaal en restaurant schoon na de dienst.
21. De leerlingen beantwoorden vragen van gasten en behandelen klachten.
22. De leerlingen communiceren functioneel in het Nederlands, Frans en Engels.
23. De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.
24. De leerlingen maken het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon.
25. De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe.

WERKPLEKCOMPONENT

In de studierichting Restaurant en keuken dual geldt een overeenkomst alternerende opleiding.

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

Gezien de verschillende contexten binnen de studierichting Restaurant en keuken (dual) dienen de leerlingen hun opleidingstraject te vervullen binnen de contexten zaal en keuken.

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 aanloopfase. De competenties worden onder begeleiding aangeboden vanuit het perspectief van arbeidsrijpheid.

Aanloop restaurant en keuken 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 HULPKOK - KELNER

- 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 bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen, vlees, gevogelte, visgerechten, plant-based gerechten, zuivelbereidingen en nagerechten.
- De leerlingen bereiden gerechten en maaltijden à la minute.
- De leerlingen passen diverse dresseertechnieken toe voor op het bord en op het buffet.
- De leerlingen plannen, organiseren en coördineren werkzaamheden van de zaal onder supervisie van de verantwoordelijke.
- De leerlingen noteren reservaties.
- De leerlingen voeren de voorbereidende werkzaamheden uit voor de restaurantdienst.
- De leerlingen onthalen de gast bij aankomst in het restaurant en wijzen hem een tafel toe.
- De leerlingen bieden de gerechten- en drankenkaart aan, adviseren de gast en nemen de bestelling op.
- De leerlingen passen verkooptechnieken toe.
- De leerlingen bereiden warme en koude dranken en dienen ze op.
- De leerlingen dienen gerechten op in de zaal en werken ze af.
- De leerlingen bereiden de betaling voor, innen de consumptie en controleren de kassa.
- De leerlingen ruimen de tafels af en maken het materiaal en restaurant schoon na de dienst.
- De leerlingen beantwoorden vragen van gasten en behandelen klachten.
- De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.
- De leerlingen maken het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon.
- De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe.

AANVULLENDE ONDERLIGGENDE KENNIS

De opgenomen onderstaande kennis staat in functie van de specifieke competenties hulpkok en kelner:

- Allergenen
- Diëten en voedingsvoorkeuren
- Ergonomie
- Foodcost, beveragecost en wastecost
- Infrastructuur, toestellen en materialen
- Functionele communicatievaardigheden Frans en Engels
- Keuken- en zaalorganisatie: efficiënte werkorganisatie, basisprincipes van instructie, feedback en motivatie
- Keukentechnieken
- Menuplanning
- Nieuwe trends en technologieën
- Principes van prijszetting
- Principes van gastvriendelijkheid, interculturele gebruiken, etiquette

- Productkennis: assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, anatomie van de dieren voor consumptie
- Plant-based koken, vervanging van dierlijke door plantaardige ingrediënten
- Restauranttechnieken
- Verkooptechnieken
- Verpakken en bewaarstechnieken
- Voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften
- Voorraadbeheer

ONDERLIGGENDE BEROEPSKWALIFICATIES, DEELKWALIFICATIES EN CERTIFICATEN DIE VAN RECHTSWEGE STUDIEVOORTGANG TOELATEN

Bij de studierichting Restaurant en keuken dual laten onderstaande beroepskwalificaties van rechtswege studievoortgang (lees: instroom als regelmatig leerling tot desbetreffende studierichting) toe:

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

Bij de studierichting Restaurant en keuken 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 “hulpkelner”;
- certificaat “keukenmedewerker”;
- certificaat “medewerker snackbar-taverne”.