

**Vlaams Verbond van het
Katholiek Secundair Onderwijs
Guimardstraat 1 1040 Brussel**

**HOTEL-VOEDING
Eerste graad**

**Keuzegedeelte 1A
Basisoptie**

In voege vanaf 1 september 1999

Licap - Brussel D/1999/0279/028 - september 1999

INHOUD

LESSENTABELLEN	3
KEUZEGEDEELTE HOTEL-VOEDING	4
BASISOPTIE HOTEL-VOEDING	20

LESSENTABELLEN

Keuzegedeelte - eerste leerjaar A

HOTEL-VOEDING		2/4
TV	<i>Bakkerij/Hotel/Slagerij</i> Hotel-voeding	2/4

Basisoptie

HOTEL-VOEDING		7/5
PV	Realisatietechnieken <i>Bakkerij/Hotel/Slagerij</i>	5/3
TV	<i>Bakkerij/Hotel/Slagerij</i> Toegepaste wetenschappen	2

HOTEL-VOEDING
Eerste graad

Keuzegedeelte: Eerste leerjaar A: 2 of 4 uur/week

In voege vanaf 1 september 1999

D/1999/0279/028

INHOUD

1	INLEIDING	6
2	BEGINSITUATIE.....	6
3	ALGEMENE DOELSTELLINGEN	8
3.1	Cognitieve doelstellingen	9
3.2	Affectieve doelstellingen	10
3.3	Psychomotorische doelstellingen	10
4	ALGEMENE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN EN DIDACTISCHE MIDDELEN	10
5	LEERPLANDOELSTELLINGEN, LEERINHOUDEN, PEDAGOGISCH- DIDACTISCHE WENKEN EN DIDACTISCHE MIDDELEN	12
6	EVALUATIE	17
7	MINIMALE MATERIELE VEREISTEN	18
8	BIBLIOGRAFIE.....	19

1 INLEIDING

Het eerste leerjaar A wil inspelen op de bestaande belangstelling van een (groot) aantal 12-jarigen voor een specifieke ‘beroepsopleiding’ in de voedingssector. Uiteraard zal men hier gebruikmaken van de aanwezige interesse en creativiteit zoals die van huis uit (al dan niet) wordt meegegeven. Het is evident dat men kiest voor **basishandelingen en -technieken** die vertrekken van wat de leerling vanuit zijn of haar thuissituatie al kent en kan. De mate waarin leerlingen reeds vertrouwd zijn met de specifieke vaardigheden, werkwijzen en technieken, zal mede bepalend zijn. Daarnaast zal bij het bepalen van de leerinhouden worden rekening gehouden met de principes van het procesmatig werken. Ook zal men vooral ook aandacht hebben voor attitudevorming. Dit zal men het best bereiken door te streven naar **eenvoudige eindproducten** die ook thuis kunnen worden ingeoeffend.

De voorziene 4 uren in het eerste leerjaar A worden opgedeeld in :

2 uren hotel-bakkerij-slagerij voor alle leerlingen

2 uren uitbreiding naar hotel EN/OF bakkerij EN/OF slagerij.

Iedere school kan op deze wijze in grote mate zelf bepalen in hoever zij een eerste kennismaking in min of meerdere mate kan afstemmen op en richten naar het aanbod in de tweede/derde graad.

2 BEGINSITUATIE

De meeste leerlingen in het eerste leerjaar A hebben over het algemeen **grote verwachtingen** naar het secundair onderwijs in het algemeen en naar een opleiding in de voedingssector (bakkerij, hotel, slagerij) in het bijzonder.

De leerlingen in een eerste jaar komen van verschillende lagere scholen. We zullen dan ook goeddeels geconfronteerd worden met een **zeer heterogene groep**, dit zowel wat betreft algemene kennis en vaardigheden als wat de specifieke aanleg en voorkennis op het vlak van ‘horeca’ aangaat.

Niet alle leerlingen bevinden zich in dezelfde ontwikkelingsfase. Waar sommigen zich al in de puberteitsfase bevinden, hebben anderen nog geen afscheid genomen van een typische lagere school mentaliteit. De graad van zelfstandigheid kan dan ook in grote mate variëren. Dit zal uiteraard zijn consequenties hebben voor de organisatie van de praktische oefeningen. Zij die reeds in enigerlei mate zelfstandig kunnen werken, bijvoorbeeld omdat ze ook thuis wel eens een handje moeten toesteken, zullen al sneller geneigd zijn om nieuwe dingen uit te proberen. Dit houdt natuurlijk enige risico's in, ook op het vlak van (persoonlijke) veiligheid. Toch moeten zij hiertoe de kans krijgen. Anderen daarentegen zullen bij wijze van spreken voor het eerst een ui moeten snijden of een eitje moeten bakken.

Met uitzondering allicht van deze leerlingen die vanuit een milieu dat aansluit bij de voedingssector zijn opgegroeid, zullen de meeste leerlingen in het eerste jaar vooral als consument met voeding zijn geconfronteerd. Als dusdanig kennen zij wel een (beperkt) gamma afgewerkte producten. Vaak zijn dit ook zgn. fastfoodproducten. De oorsprong van voedingsproducten is velen onbekend. Weinig jongeren hebben nog besef van grondstoffen en afgeleide producten. Om maar een voorbeeld te noemen: spinazie kent men vaak alleen als diepvriesproduct, al dan niet geportioneerd. Dat ook deze spinazie als grondstof er heel anders uitziet, beseffen niet alle leerlingen meer.

Of een andere merkwaardige vaststelling: dat tomatenpuree een afgeleid product is van tomaten is niet meer voor iedereen duidelijk.

En dat hamburgers een heel productieproces achter de rug hebben, is voor sommigen al even verwonderlijk als het feit dat er nog altijd koeien/varkens nodig zijn voor de productie van de hamburger. Met het succes van de zgn. broodmachines komen jonge mensen een stapje dichterbij het productieproces van brood en met de samenstellende elementen (bloem, gist, water ...).

Men zal zeker rekening moeten houden met de vaststelling dat voedingsproducten als grondstof vaak onbekend zijn. Of anders gesteld: men zal de leerlingen ervan bewust moeten maken dat er een bepaalde weg dient afgelegd te worden van grondstof naar afgewerkt product.

Al zijn kinderen van ouders die werken in de voedingssector misschien wat bevoordeeld, de verschillen worden vrij snel weggewerkt. Niet alleen is het aanpassingsvermogen nog erg groot, de openheid en de wil om iets nieuw te leren stelt hen in staat om op korte tijd heel wat nieuwe informatie te verwerven.

Uiteraard zullen verschillen blijven bestaan in aanleg en karakter. Denken we in dit verband bijvoorbeeld aan het verschil tussen jongens en meisjes. Hoewel we niet mogen veralgemenen, zijn jongens vaak speelser, nog jonger van mentaliteit dan meisjes die dikwijls handiger zijn, sneller en vaak ook nauwkeuriger werken. Meisjes hebben allicht thuis al wat meer mee de handen uit de mouwen moeten steken.

Men zal vanaf het eerste jaar het nog vaak bestaande rollenpatroon moeten doorbreken: specifieke jongens- en/of meisjestaken bestaan niet. In groepswerk zal de leraar hiervoor aandacht moeten hebben.

Men mag ervan uitgaan dat de leerlingen die voor een vrij gerichte optie kiezen dit doen vanuit een positieve keuze en motivatie. Men zal er dus ook voor moeten zorgen dat deze motivatie blijft, zo mogelijk en indien noodzakelijk wordt aangescherpt. Moet er hier nog worden op gewezen dat deze leerlingen, die uiteindelijk in een tso- of bso- afdeling zullen terecht komen, vooral gericht zijn op een actief leren en bezig zijn, op meer concreet en bruikbaar denken dan op abstracties en theorie. Het aanbod van theoretische kennis zal in dit eerste jaar beperkt zijn en steeds moeten groeien vanuit de praktische oefeningen.

Best is hierbij te vertrekken van de thuissituatie. Dit kan een huishoudelijk karakter hebben, dit kan ook vertrekken vanuit bv. een leerling waarvan de ouders thuis een restaurant of taverne hebben, waarvan de ouders werkzaam zijn in de bakkerij- of slagerijsector of allerlei varianten daartussen.

Om aandacht en interesse gaande te houden zal men dan ook in de eerste plaats kiezen voor het realiseren van een (eenvoudig) eindproduct. In het eerste leerjaar gaan de meeste leerlingen nog graag naar school, dit kan zeker gestimuleerd worden door een grote succesbeleving bij deze leerlingen. De weg van eenvoudige grondstoffen naar een eenvoudig afgewerkt product is hiervoor de beste weg. Dit eindproduct dient duidelijk een afgebakend basisproduct te zijn, herkenbaar binnen respectievelijk bakkerij, hotel en slagerij.

Uit al het voorgaande mag blijken dat de observatie van de leerlingen zeer belangrijk is. De keuze van onderwerpen, de praktische realisatie van gerechten, de toe te passen technieken e.d. zullen steeds in functie hiervan moeten worden gekozen en bijgestuurd.

De observatie en daaropvolgende evaluatie zal gebeuren in functie van eigen aanleg en belangstelling en in correlatie met het te kiezen of gekozen beroep.

3 ALGEMENE DOELSTELLINGEN

Allereerste doelstelling van de optie 'Hotel-voeding' in het eerste leerjaar A is een gemotiveerd en gefundeerd **advies** kunnen geven naar een tweede leerjaar toe. Dit advies kan positief of negatief zijn voor de oriëntatie naar een tweede leerjaar in de basisoptie 'Hotel-voeding'. Bovendien kan reeds een eerste indicatie worden verkregen waar het de specificatie betreft; bakkerij, hotel of slagerij.

Om dit mogelijk te maken geldt als tweede belangrijke doelstelling de confrontatie met de specifieke hotel-, bakkerij- en slagerij-activiteiten.

Vertrekkende van de thuissituatie zal men doorheen de praktische oefeningen de leerlingen laten ervaren wat de essentiële verschillen zijn tussen de huishoudelijke keuken en de hotel-restaurant-keuken. Ook het verschil tussen thuis eten en op restaurant eten kan in grote mate verhelderend zijn. Men kan de leerlingen laten ervaren dat er een aantal handelingen voorafgaan voor een vleesbrochette thuis op het bord komt.

De leerlingen in het eerste leerjaar moeten de specifieke technieken, gebruiken, werkwijzen in de voedingssector kunnen ervaren en herkennen. De link met het huishoudelijke in bakkerij en slagerij is natuurlijk minder evident, toch zal men de leerlingen moeten stimuleren om verbanden te leggen. Dit kan door te wijzen op het specifieke materiaal en de eigen werkmethoden. Men zal ook hier trachten de leerling op eenvoudige wijze het werk in bakkerij en slagerij te laten ervaren. Zo denken we aan de 'productie' van cake, confituurrollade en al gebeurt het misschien niet zo frequent in de huishoudelijke keuken het maken van een brochette, van vleessalade.

Bepaalde technieken kunnen zowel in de keuken als in de bakkerij en/of de slagerij aan bod komen. Het is niet nodig ze telkens in ieder vakgebied aan te leren en in te oefenen. Uiteraard zal men bepaalde technieken eerder laten inoefenen in de hotelcontext voor wie voor hotel kiest, of eerder in de bakkerij of slagerij voor wie de keuze voor bakkerij of slagerij heeft gemaakt.

In ieder geval zal men erover waken dat de specificiteit van de drie beroepen op een evenwichtige wijze aan bod komt.

Het gaat hier bovendien niet alleen om specifieke technieken of werkwijzen, ook een aantal attitudes dienen hierbij betrokken te worden. We denken hier bv. aan de fysische belasting die voor 12-jarigen toch wel erg groot is als het erom gaat een halve dag of zelfs maar enkele uren in de praktijkruimte (keuken, bakkerij, atelier...) te staan.

Uiteraard zijn er nog de fysieke beperkingen: kleine handen hebben uiteraard niet de nodige kracht voor het kneden van deeg, voor het dragen van drie borden, zelfs niet voor het verplaatsen van een grote soeppot van bv. 25 liter ...

Hoewel de activiteiten aantrekkelijk moeten zijn en aangepast aan de leeftijd en de mogelijkheden, respectievelijk de beperkingen in een eerste jaar, mag men anderzijds de ogen niet sluiten voor de minder aangename aspecten die verbonden zijn aan een beroep in de voedingssector. Een hele voormiddag aardappelen schillen, uien versnijden, deeg kloppen of vleesblokjes versnijden behoort ook tot de realiteit van het latere beroep. De leerlingen moeten deze routine ook ervaren. Uiteraard dient men te zoeken naar een gunstig evenwicht en mag de succesbeleving bij het afwerken van een product overwegen.

Moet het hier nog worden gezegd dat we ons uiteraard beperken tot eenvoudige, herkenbare basis-handelingen en technieken, die binnen een korte tijdspanne te realiseren zijn.

Het is in de eerste plaats de bedoeling zeer **ervaringsgericht** te werken. Vanuit de stelling ‘al doende leert men’ wordt iedere theoretische benadering grotendeels geweerd. Vakkennis als zodanig verwerven is zeker niet de doelstelling van de eerste graad. Alleen vanuit de praktische oefeningen wordt sporadisch en zeer rudimentair enig theoretisch inzicht nagestreefd. Zo heeft het in dit stadium geen zin de leerlingen op te zadelen met een hoop vaktermen. Anderzijds kan men natuurlijk ook niet voorbij aan het feit dat leerlingen gaandeweg zich toch een basisvakterminologie eigen maken. Na een half jaar werken met een bepaald mes ligt het voor de hand dat zij dit mes ook als zodanig herkennen en niet verschrikt opkijken als zij de juiste vakterm horen.

(Mag hier terzijde worden opgemerkt dat er nog helemaal geen eensgezindheid is rond de vakterminologie: nederlandstalig of franstalig en dat de ‘juiste’ of gepaste vertaling niet steeds eenduidig voorhanden is.)

Samenvattend kunnen de doelstellingen van het eerste leerjaar als volgt worden omschreven:

- 1 observatie en oriëntatie van de leerling in functie van het tweede leerjaar en/of de tweede graad;
- 2 de leerling de specificiteit van de bakkerij, de restaurantkeuken en de slagerij laten ervaren;
- 3 basistechnieken en -handelingen met gepast materiaal en grondstoffen aanleren en oefenen.

Bij wat hieronder volgt dient men dus telkens te verstaan ‘vertrekkend van de praktijk’.

3.1	Cognitieve doelstellingen
------------	--------------------------------------

- ! het gebruikte klein materiaal herkennen en benoemen
- ! de gebruikte grondstoffen herkennen en benoemen
- ! hoeveelheden afwegen
- ! het belang van verhoudingen zien
- ! gebruikte basistechnieken en vaktermen herkennen en verklaren
- ! volgorde van bewerkingen verwoorden
- ! eenvoudige recepten zelfstandig lezen en begrijpen

- ! eenvoudige recepten zelfstandig noteren (U)
- ! noodzaak van veilig, hygiënisch en efficiënt werken verwoorden
- ! noodzaak van gezonde voeding inzien en verwoorden

3.2 Affectieve doelstellingen

- ! samenwerken
- ! luisterbereidheid tonen
- ! kritiek verdragen
- ! beurt afwachten
- ! geduld opbrengen
- ! rustig werken
- ! respect hebben voor materiaal, grondstoffen
- ! belangstelling tonen
- ! eigen producten/werkwijze kunnen evalueren
- ! hulpvaardigheid
- ! werklust opbrengen
- ! leergierigheid en interesse opbrengen
- ! noodzaak van planning inzien
- ! houding, kledij, taal verzorgen
- ! zelfstandig een deelactiviteit uitvoeren
- ! zin voor hygiënisch en veilig werken

3.3 Psychomotorische doelstellingen

- ! klein materiaal gebruiken en onderhouden
- ! grondstoffen behandelen, verwerken en afwerken
- ! werken met juiste hoeveelheden en verhoudingen
- ! basistechnieken in de juiste volgorde en op de juiste manier uitvoeren
- ! eenvoudige bereidingen uitvoeren en hierbij het besef hebben van het belang van de logische werkwijze, hoeveelheden, bak- en kooktijden
- ! veilig en hygiënisch werken

4 ALGEMENE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN EN DIDACTISCHE MIDDELEN

Rekening houdend met de beginsituatie ligt het voor de hand dat men bij de keuze van de leerinhouden oog heeft voor de grote verscheidenheid van de leerlingengroep. We vermelden hier:

- ! het rollenpatroon jongens en meisjes moet doorbroken worden;
- ! de verschillende sociale achtergrond;
- ! de verschillen in psychische ontwikkeling;
- ! de verschillen in 'intellectuele' bagage en mogelijkheden.
- ! de verschillen die de keuze voor bakkerij, hotel of slagerij met zich meebrengen.

Diversificatie en interne differentiatie zal zich zeker in het begin van het schooljaar opdringen. Vertrekkend van de thuissituatie zal men vertrekken van wat de leerling al kent, maar men dient er rekening mee te houden dat ook deze veronderstelde 'voor-kennis' niet voor alle leerlingen dezelfde is. Vertrekkend van de thuissituatie veronderstelt ook een zekere kiesheid en discretie: slechts weinigen zullen allicht thuis kreeft eten, maar iedere kip, vlees of vis is ook niet voor iedereen evident. Met andere woorden niet alle, voor de leraar evidente producten, zijn door alle leerlingen 'gekend'.

Twaalfjarigen die voor de optie Hotel-voeding hebben gekozen, zijn gemotiveerd. De aanwezige interesse dient dan ook te worden aangemoedigd, levendig gehouden te worden en aangescherpt. Dit betekent dat men moet kiezen voor een ervaringsgerichte onderwijsstijl, die aansluit bij de leefwereld van de leerlingen. Dit houdt geenszins in dat men de horizon niet mag verruimen, wel integendeel. De meesten zullen al wel eens in een hamburgerrestaurant zijn geweest, vanuit deze ervaring kan men heel wat kwijt over voedingswaarde, smaak, technieken en dergelijke.

Het is in onze tijd allicht ondenkbaar nog te werken in meisjes-jongens-patronen. Nochtans, zijn de meeste koks geen mannen? Geldt hetzelfde niet voor de slagerij en de bakkerij? Het is duidelijk dat het onderwijs dit rollenpatroon moet doorbreken en dat zowel jongens als meisjes, zij het ieder op zijn eigen wijze, aan de activiteiten moeten kunnen deelnemen.

De studielast wordt op basis van 25 effectieve lesweken op volgende wijze verdeeld:

basis : $2 \times 25 = 50$ uren

uitbreiding hotel/slagerij/bakkerij: $2 \times 25 = 50$ uren.

De praktische organisatie zal bepaald worden door de eigen klemtonen die de school wenst te leggen en zal uiteraard mee bepaald worden door de grootte van de leerlingengroep en de bovenbouw.

In het eerste leerjaar A wordt geen afzonderlijk theoretisch-technisch vak voorzien. Dit betekent niet dat geen theoretische basiskennis moet worden bijgebracht. Deze zal echter tot een minimum worden beperkt en worden bepaald door volgende principes:

- ! theoretische kennis moet empirisch, dit wil zeggen door ervaring worden opgedaan;
- ! geen theoretische kennis die niet in de praktische oefeningen van toepassing is;
- ! theoretische kennis moet bruikbaar zijn, moet dus steeds in de praktijk zijn terug te vinden;
- ! theoretische kennis blijft beperkt tot '**weten dat en benoemen**', het inzichtelijk aspect komt in het eerste leerjaar nog niet aan bod.

Iedere les wordt beschouwd als een afgerond geheel waarbinnen ook een bepaalde activiteit, bereiding kan worden afgesloten. Bij voorkeur gaat het om bereidingen die ook door de leerlingen thuis kunnen worden geoefend. Belangrijker nog dan deze extra-oefening is echter de succesbeleving, het feit dat men heel concreet iets geleerd heeft en dat men het ook buiten school- en klasverband, dus zonder leraar kan uitvoeren.

Succesbeleving, afwisseling en probleemoplossend leren zijn bijkomende elementen die de leergerigheid bevorderen. Lesonderwerpen dienen dan ook met enige zin voor variatie te worden gekozen. Anderzijds mag niet uit het oog verloren worden dat het eerste leerjaar de leerling ook wil laten kennis maken met de werkelijkheid van het beroep: routinehandelingen en -werkzaamheden dienen dan ook hun plaats te krijgen.

Het begin van de les is een zeer belangrijk moment. Het komt erop aan de nieuwsgierigheid en leergierigheid van de leerling op te wekken. Dit kan door een praktische demonstratie, door een leuke anekdote, door een praktische oefening, door te verwijzen naar een vorige les, door een vraagstelling, de mogelijkheden zijn legio. Daarna dient de belangstelling gaande te worden gehouden. Dit zal hoofdzakelijk, zo niet uitsluitend moeten gebeuren door praktische activiteiten die voldoende gevarieerd zijn, goed begeleid, bijgestuurd en gehonoreerd worden. Leerlingen die belangstelling en positieve aanmoediging ervaren zullen meer willen presteren, zullen kritiek beter aanvaarden en assimileren, staan meer open voor nieuwe ervaringen. De evaluatie, geen doel op zichzelf!, dient ook in dit kader te worden gezien.

Door de leerlingen een **documentatiemap** te laten aanleggen wordt hun zelfwerkzaamheid op een speelse en praktische manier aangescherpt. Bovendien overstijgt men op die manier het zuiver praktijkgerichte. Dit is vooral voor de leerlingen, die zich meer naar de studierichtingen binnen tso oriënteren, niet onbelangrijk. Het aanleggen van een documentatiemap bevordert bovendien bepaalde affectieve doelstellingen zoals de zin voor orde, creativiteit en originaliteit.

Kennismaking met bedrijfsruimten, producten, apparatuur, technieken ... vertrekt meestal in de school, de 'werkplaats' zelf. Men zal er echter naar streven het eerder beperkte kader van de eigen klas te doorbreken door ook een aantal bezoeken te plannen. Dit kan zeker al beginnen met een bezoek aan de praktijklokalen waar de hogere jaren werken, eventueel ook een bezoek aan een bakkerij, een restaurant, een slagerij, een selfservice, een supermarkt. Daarnaast is er natuurlijk ook nog heel wat documentatiemateriaal beschikbaar dat onder meer te verkrijgen is via de VLAM. Ook video, cd-rom, Internet ... zijn steeds vaker bruikbare en multifunctionele didactische hulpmiddelen.

5 LEERPLANDOELSTELLINGEN, LEERINHOUDEN, PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN EN DIDACTISCHE MIDDELEN

Voorafgaande opmerking :

- 1 de opgesomde leerinhouden kunnen naar best vermogen worden uitgebreid en/of gevarieerd als de doelstelling maar bereikt wordt
- 2 de volgorde is niet dwingend en niet chronologisch: getracht werd de nadruk te leggen op een aantal technieken die typisch zijn voor de bakkerij, de restaurantkeuken en de slagerij en die voor 12- jarigen ook haalbaar zijn.

LEERPLANDOELSTELLINGEN

- 1 Hygiënisch omgaan met grondstoffen en materiaal.
- 2 Basismes in de bakkerij, de keuken en de slagerij hanteren en enige vaardigheid en soepelheid verwerven, met respect voor veilig en hygiënisch gebruik.

LEERINHOUDEN

- groenten reinigen
- gebruikt materiaal voor de aanvang nakijken op hygiëne
- materiaal na gebruik reinigen
- persoonlijke hygiëne
- groenten versnijden: mirepoix, (U) eminceren, julienne, brunoise
- vlees in blokjes versnijden
bv. voor brochette
- fruit versnijden
bv. voor fruitsalade, fruittaartje

PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Hoewel men uiteraard duidelijk moet blijven voor de leerlingen liggen hier heel wat mogelijkheden voor integratie van de drie disciplines.

Bv. fruittaartjes maken combineert de versnijding van fruit met het verwerken van deeg en het garneren.

Hetzelfde zou kunnen met een groentetaartje of een worstenbroodje.

LEERPLANDOELSTELLINGEN

3 Basisbereidingen, basistechnieken en basis-handelingen uitvoeren en inoefenen

! koken

! bakken

! kloppen

! roeren

! mengen

! kneden

! uitsteken

! afwegen

! malen

! pellen

! hakken

! garneren

! tafeldekken

! tafelmanieren

! regels van beleefdheid en voorkomendheid

LEERINHOUDEN

- aardappelen koken, bakken
- eieren koken, bakken
- garneren
- klopper en spatel hanteren
- bereiding van mayonaise, vinaigrette
- manipuleren van deeg
- gehakt bereiden

PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Hier is ongetwijfeld de gelegenheid om het onderscheid tussen koken en bakken aan te geven.

Hier is eveneens een verwijzing mogelijk naar het belang van kook- en baktijden, wat kan uitgebreid worden naar andere activiteiten.

Het garneren van eenvoudige schotels scherpt de zin voor esthetiek en stijlvol afwerken.

De verschillende technieken en vaardigheden komen in de drie disciplines (hotel-bakkerij-slagerij) voor; de noodzakelijke eenvoud in het eerste leerjaar maakt het overbodig om ze driemaal aan te bieden: de doelstelling is immers dezelfde, namelijk oefening van de (fijne) motoriek en hierin een zekere graad van soepelheid in verwerven. Het is evident dat men hierbij dient rekening te houden met de fysieke beperkingen van de leerlingen in de eerste graad.

Voorbeeld: fruit versnijden

Doelstelling: handvaardigheid, handigheid, soepelheid verwerven bij het hanteren van het mes; of dit fruit nu gebruikt wordt voor een fruitsla, een fruittaartje of een garnituur bij bv. vleesbrood is hier van secundair belang.

Uitbreiding kan dan bv. zijn een verwijzing naar de diverse soorten fruit, varianten op de versnijding, mogelijke toepassing van dezelfde techniek op andere producten, bv. aardappelen, wortelen ... gebruik en onderhoud van het materiaal.

Voorbeeld: vinaigrette maken

Doelstelling: handvaardigheid, handigheid, soepelheid verwerven bij het gebruik van klopper.

Uitbreiding kan dan zijn: vergelijking kloppen-roeren, verschil spatel-klopper, verwijzing naar mayonaise, eventueel andere sausen of basisbereidingen.

LEERPLANDOELSTELLINGEN

- 4 Basismateriaal dat in de praktische oefeningen gebruikt wordt, herkennen en benoemen.

LEERINHOUDEN

- fornuis
- oven
- koeling
- basismessenset
- klopper
- houten lepel
- deegkrabber
- deegrol
- spatel
- kookpotten
- pannen
- bakplaten
- bakvormen
- weegschaal
- maatbeker
- spuitzak
- vleesmolen
- snijplank
- vergiet
- puntzeef
- roerzeef
- borden
- bestek
- glazen
- linnen
- zaag

PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Het weze duidelijk dat vakjargon wordt vermeden, of anders gesteld: het is niet de bedoeling een lijst van vaktermen te laten studeren; het is eerder de bedoeling de leerlingen vertrouwd te maken met een aantal vaktermen.

Als een leerling een dunschiller, een pelmes, een deegkrabber als zodanig herkent is dit voldoende, als hij het materiaal ook zo kan benoemen is hij al een stap verder; als de leerling bij een opdracht 'spontaan' het juiste mes neemt, het ook kan benoemen en het juist, veilig en hygiënisch gebruikt, is de einddoelstelling ruimschoots bereikt.

LEERPLANDOELSTELLINGEN

- 5 Eenvoudige grondstoffen herkennen en benoemen.

LEERINHOUDEN

- basisgroenten zoals aardappelen, prei, wortelen, selder, ui ...
- basisfruit zoals appel, peer, banaan, sinaasappel ...
- eenvoudige vleessoorten, rund, varken ...
- eenvoudige vissoorten, kabeljauw ...
- zuivel zoals melk, eieren, boter, room, yoghurt (U)
- bloemsoorten
- deegwaren zoals macaroni, spaghetti ...
- vetstoffen en oliën: boter, margarine, olie

PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

De lijst is niet exhaustief, men dient zich echter te beperken tot de grondstoffen die ook werkelijk verwerkt worden.

Bovendien gaat het er ook hier om dat de leerling de grondstof herkent, dit wil zeggen kan benoemen en weten waarvoor hij wordt gebruikt.

Het is in het eerste leerjaar ongetwijfeld nog te vroeg om systematisch te spreken over elementen als houdbaarheid, voedingswaarde, herkomst, productieproces en dergelijke.

Daar men echter opteert voor eenvoudige, van thuis uit herkenbare grondstoffen kan men op een ervaringsgerichte wijze wel spreken over voedingswaarde en gezonde voeding en het verschijnsel bederf. Hier kan dan de relatie gelegd worden met begrippen als koeling, conserveren en dergelijke.

LEERPLANDOELSTELLINGEN

- 6 Basisbereidingen uitvoeren.

LEERINHOUDEN

- soep parmentier
- gekookte aardappelen
- gekookt en gebakken ei
- rauwkostschotel
- fruitsla, flensjes
- mayonaise, vinaigrette
- brood
- koekjes
- fruittaartje
- wafel
- cake
- marsepeinfiguren
- gehaktbereidingen en !bewerkingen zoals gehaktballetjes, vleesbrood ...
- deegwarenschotel
- brochette
- vleessla

LEERINHOUDEN: UITBREIDING

Bakkerij

- ! aperitiefhapjes
- ! pizza
- ! 4/4-cake
- ! marsepeinfiguurtje (muisje ...)
- ! feesttaart garneren
- ! appelflappen
- ! Zweedse koekjes
- ! confituurrollade
- ! ontbijt
- ! rozijnenbollen
- ! boterkoeken
- ! busbrood
- ! kramiek
- ! koekenbrood
- ! appelflappen
- ! Berlijnse bollen

Hotel

- ! aperitiefhapjes
- ! wafels
- ! tagliatelli
- ! gevulde eitjes
- ! een feestelijke tafel dekken (voor verjaardag, Kerstmis, Nieuwjaar, Pasen, communie ...)
- ! pizza
- ! gehakt op toast
- ! buffeteitjes
- ! croque monsieur
- ! ontbijt
- ! milkshake
- ! frisdranken
- ! fruitsappen
- ! aardappelversnijdingen
- ! kleine slaatjes
- ! hamrolletjes met asperges
- ! pastei op bord
- ! macedoine
- ! salades
- ! gevulde tomaat (met vlees, met garnalen)

Slagerij

- ! aperitiefhapjes
- ! pizza
- ! bruegelbrochette

- ! gehakt op toast
- ! fondueschotel salades
- ! gevulde tomaat (met vlees, met garnalen)
- ! barbecueworst
- ! buffeteitjes
- ! garneren van een timbaaltje
- ! croque monsieur
- ! hamrolletje met asperges
- ! pastei op bord

PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

De opgesomde bereidingen zijn basisbereidingen die voor alle leerlingen geldig zijn. Men vindt hierin alle basistechnieken en -grondstoffen terug die als basisleerstof dienen te worden aangeboden gedurende twee lesuren per week.

In functie van de bovenbouw en de keuze en oriëntering van de leerling, kiest men voor de resterende twee lestijden uit de uitbreiding.

Bij de keuze van de concrete bereidingen liggen heel wat mogelijkheden voor integratie, hetzij vanuit de bakkerij (bv. worstenbrood), vanuit de slagerij (bv. brochette, gehakt) vanuit de restaurantkeuken (bv. rauwkost).

6 EVALUATIE

Evaluatie is geen doel op zichzelf. Evaluatie is een middel voor remediëring, motivering en heroriëntering. Bij iedere evaluatie dient men zich een aantal elementaire vragen te stellen:

- 1 wat wil ik evalueren: welke doelstellingen komen in aanmerking?
- 2 hoe kan ik evalueren: over welke middelen beschik ik voor de evaluatie?

Evaluatie veronderstelt ook:

- 1 de leerling observeren,
- 2 de grenzen afbakenen,
- 3 evaluatiecriteria bepalen.

Mogelijke observatiecriteria zijn:

- ! persoonlijke hygiëne,
- ! hygiëne van materiaal/werkplaats,
- ! kennis en gebruik van materialen/grondstoffen,
- ! toepassing van technieken,
- ! voorbereidingen (werkplaats),
- ! volgorde van de handelingen,
- ! snelheid in functie van de motoriek,
- ! soepelheid,
- ! accuraatheid,
- ! kritiek op eigen werkwijze,
- ! zelfkritische beoordeling van het eindproduct.

Bij de evaluatie dient men ook rekening te houden met de vraag: gaat de beoordeling over het productieproces of over het eindproduct of een combinatie van beide en wat is dan de onderlinge verhouding. In de eerste graad in het algemeen en zeker in het eerste leerjaar zal vooral het productieproces het belangrijkste criterium zijn.

Bij de evaluatie zal men dan ook rekening houden met de evolutie die een leerling doormaakt.

Ook de zelfevaluatie door de leerling is belangrijk. Niet alleen is deze voor hem meer aanvaardbaar, bovendien draagt dit in belangrijke mate bij tot zijn groei naar positief-kritische jongvolwassene.

Maar ook voor de leraar zelf is de evaluatie van de leerling een belangrijk instrument om steeds zichzelf te bevragen. Doorheen het werk en de vorderingen van de leerlingen zal de leraar ook zichzelf voortdurend de vraag moeten stellen naar zijn eigen handelen. Dit heeft uiteraard niets te maken met verlies aan zelfzekerheid, wel integendeel. Door dergelijke houding is de leraar ook na vele jaren ervaring - en ook dat is belangrijk - in staat om zich in te leven in de leef- en denkwereld van de jongeren.

De evaluatie dient permanent te zijn; dit heeft allereerst te maken met de basisleerinhouden die voortdurend terugkeren. Dit is ook een gevolg van de basisidee; al doende leert men. En tenslotte is dit het logische gevolg van het belang van het procesmatig werken waarin de evolutie die de jonge leerling doormaakt zwaar doorweegt.

Tenslotte moet de evaluatie ook totaal zijn, dit wil zeggen moet zoveel mogelijk betrekking hebben op de volledige leerling. Naast de psychomotorische en cognitieve doelstellingen moeten ook de affectieve doelstellingen in voldoende mate aan bod komen.

7 MINIMALE MATERIELE VEREISTEN

Deze lijst bevat de minimale materiële uitrusting die voor de leerling nodig is om tot de realisatie van de doelstellingen en leerinhouden te komen. Waar het gaat om infrastructuur, is het evident dat de school beschikt over een aantal 'werkplaatsen' en aanverwante ruimten zoals voedingsmiddelenmagazijn, koude en warme keuken, didactisch restaurant, afwasruimte ...

Deze werkplaatsen (leslokalen) dienen uiteraard uitgerust te zijn met het noodzakelijke groot materiaal zoals frigo's, koelcellen, ovens en vuren, werktafels ...

Het is duidelijk dat deze moeten voldoen aan alle wettelijke bepalingen, ook inzake veiligheids- en hygiënevoorschriften (HACCP).

Om de leerlingen zo optimaal mogelijk te laten werken is bovendien tenminste nodig wat volgt:

- ! bakplaten
- ! bakvormen
- ! basismessenset
- ! bestek
- ! borden
- ! deegkrabber
- ! deegrol
- ! fornuis
- ! frituur
- ! glazen
- ! houten lepel
- ! klopper

- ! koeling
- ! kookpotten
- ! linnen
- ! maatbeker
- ! oven
- ! pannen
- ! pasteivormen
- ! pepermolen
- ! puntzeef
- ! roerzeef
- ! snijplank
- ! spatel
- ! spuitzak
- ! strijkborsteltje
- ! strooibus
- ! uitsteekvormen
- ! vergiet
- ! vleesmolen
- ! weegschaal
- ! zaag

8 **BIBLIOGRAFIE**

Aankoopgids van vlees en gevogelte.

Algemene Voedingsleer, De Sikkel.

Basisreceptenboek VABA.

BISSON, H., ROTH, A., Technologie hotelière, Tours.

ESCOFFIER, Le guide culinaire, Parijs.

Handleiding voor de beenhouwer en vleeswarenbereiding.

PEERAER, J., DE SMEDT, H., Algemene voedingsleer I en II, Plantyn, Antwerpen.

SCHEUT, C.J., Het nieuwe ABC van de voeding, Nijgh en Van Ditmar.

SVH, Vakboeken voor de horeca, Zoetermeer.

VAN EYCKERN, Menu- en serveerkunde, Musset.

VAN OSS, Warenkennis en Technologie, De Bussy, Amsterdam.

VAN WAES, Warenkennis van de voedingsmiddelen, Plantyn, Antwerpen.

VAN WAES, Technologie van de voedingsmiddelen, Plantyn, Antwerpen.

VLAM, Snijdingstabel.

VLAM, cd-rom, Vleesstukken.

Werkgroep Belgische hotelscholen, Keukentechnologie.

HOTEL-VOEDING
Eerste graad

Basisoptie: 7 of 5 uur/week

In voege vanaf 1 september 1999

D/1999/0279/028

INHOUD

1	INLEIDING	22
2	BEGINSITUATIE.....	22
3	ALGEMENE DOELSTELLINGEN	24
3.1	Cognitieve doelstellingen	26
3.2	Affectieve doelstellingen	26
3.3	Psychomotorische doelstellingen.....	26
4	ALGEMENE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN EN DIDACTISCHE MIDDELEN	27
5	LEERPLANDOELSTELLINGEN, LEERINHOUDEN, PEDAGOGISCH- DIDACTISCHE WENKEN EN DIDACTISCHE MIDDELEN	29
5.1	Toegepaste wetenschappen.....	29
5.2	Praktijk	33
6	EVALUATIE.....	36
7	MINIMALE MATERIELE VEREISTEN	37
8	BIBLIOGRAFIE	38

1 INLEIDING

Zoals het eerste leerjaar A wil de basisoptie in het tweede leerjaar verder inspelen op de bestaande belangstelling van een (groot) aantal jongeren voor een specifieke ‘beroepsopleiding’ in de voedingssector. Uiteraard zal men ook hier gebruikmaken van de aanwezige interesse en creativiteit zoals die van huis uit (al dan niet) wordt meegegeven.

Zoals steeds zal men de keuze moeten motiveren en situeren. Het is evident dat men kiest voor **basishandelingen en -technieken** die vertrekken van wat de leerling al kent en kan.

Daarnaast zal bij het bepalen van de leerinhouden worden rekening gehouden met de principes van het procesmatig werken. Ook zal men vooral ook aandacht hebben voor attitudes en attitudevorming.

Dit zal men het best bereiken door te streven naar **eenvoudige eindproducten** die ook thuis kunnen worden ingeoefend.

De voorziene 5 of 7 uren in het tweede leerjaar worden opgedeeld in:

2 uren Toegepaste wetenschappen

3 uren Praktijk hotel-bakkerij-slagerij voor alle leerlingen.

2 uren uitbreiding Praktijk hotel en/of bakkerij- en/of -slagerij; deze uitbreidingsuren kunnen op verschillende manieren gebruikt worden:

- ! inhaallessen voor de leerlingen die geen eerste leerjaar hebben gevolgd;
- ! verdieping voor de leerlingen die wel een eerste leerjaar hebben gevolgd;
- ! inspelen op de interesse voor ofwel keuken, ofwel restaurant, ofwel bakkerij, ofwel slagerij.

2 BEGINSITUATIE

In het tweede leerjaar zal men grosso modo twee groepen leerlingen aantreffen:

- ! Zij die een eerste leerjaar hebben gevolgd en dus reeds hebben kennism gemaakt met de eigenheid van technieken, materialen en grondstoffen; zij hebben eveneens reeds enige vaardigheid in het hanteren en manipuleren ervan verworven.
- ! Zij die een ander eerste leerjaar hebben gevolgd en behoudens hun eigen interesse en ‘thuiservaringen’ volledig nieuw staan tegenover deze eigenheid.

Anderzijds worden de verschillen tussen de leerlingen in het tweede leerjaar kleiner dan in het eerste leerjaar. Jongens en meisjes groeien al wat meer naar elkaar toe, leerlingen voelen zich met elkaar verbonden door wat ze al kennen en kunnen (al is het omgekeerde natuurlijk ook niet uit te sluiten), de verschillen op ‘intellectueel’ gebied zijn meer uitgevlakt onder meer door de oriëntering na het eerste leerjaar.

Toch blijft de noodzaak tot differentiatie bestaan: we hebben tenslotte te maken met tso-leerlingen die toch vrij sterk gericht zijn op hun eigen individualiteit.

In de loop van het schooljaar zullen de verschillen echter dermate kleiner moeten worden dat iedere leerling op eenzelfde, vergelijkbaar niveau de eindmeet haalt.

Moge hierbij eveneens opgemerkt worden dat op jonge leeftijd het assimilatievermogen nog dermate groot is, dat de gemotiveerde leerling die pas in het tweede leerjaar instapt op relatief korte tijd de (minieme) achterstand kan inlopen.

Dit betekent geenszins dat het eerste leerjaar overbodig is: het beantwoordt immers aan een behoefte van een grote groep 12-jarigen die een erg theoretische studie niet zien zitten en die in grote mate zijn gemotiveerd voor concreet en praktisch bezigzijn in bakkerij, restaurant of slagerij.

Uiteraard kan een school ervoor opteren om de 'nieuwe' leerlingen in de praktijk samen te zetten zodat zij zich op een eigen tempo de basisleerstof van het eerste leerjaar kunnen eigen maken.

Bij dit alles mag men ook niet uit het oog verliezen dat waar enerzijds in het eerste leerjaar wel degelijk doelstellingen moeten gehaald worden, deze anderzijds op een zeer ervaringsgerichte wijze gebeuren. In het eerste leerjaar gaat het nog in de eerste plaats om een 'ervaren dat' een 'weten dat'. Het beheersingsniveau van bepaalde technieken is niet dermate hoog, dat een normaal begaafde en handige leerling dit in het tweede leerjaar niet gaandeweg zou kunnen inhalen.

Mits de oriëntatie in het eerste leerjaar succesvol is gebeurd, zullen de leerlingen in de basisoptie ook in voldoende mate geïnteresseerd zijn in en in staat zijn om een reeds min of meer gesystematiseerde theoretische kennis te verwerven en te verwerken. Uiteraard zal men ook hier toch nog rekening moeten houden met de jeugdige leeftijd en zal een overdreven gebruik van vakjargon en het te sterk beklemtonen van de theoretische aspecten moeten vermeden worden. Ook in het tweede leerjaar (en later) hebben we immers te maken met leerlingen die sterk gericht zijn op concreet bezigzijn en op praktische kennis.

Om aandacht en interesse gaande te houden zal men ook in het tweede leerjaar nog veelal kiezen voor het realiseren van een (eenvoudig) eindproduct. Succesbeleving is uiteraard ook voor deze leerlingen nog een belangrijke stimulans om beter te doen of een volgende stap te zetten in het leerproces.

Anderzijds moet de confrontatie met de eigenheid van de voedingssector worden opgedreven. Naast de zogenaamde geïsoleerde oefeningen kunnen de leerlingen van het tweede leerjaar ook langzaam aan reeds sporadisch worden 'ingeschakeld' in het productieproces zoals ze dit in de tweede graad meer zullen moeten ervaren.

Uit al het voorgaande mag blijken dat de observatie van de leerlingen zeer belangrijk is. De keuze van onderwerpen, de praktische realisatie van gerechten, de toe te passen technieken en dergelijke zullen steeds in functie hiervan moeten worden gekozen en bijgestuurd.

De observatie en daaropvolgende evaluatie zal gebeuren in functie van eigen aanleg en belangstelling en in correlatie met het te kiezen of gekozen beroep. Meer dan in het eerste leerjaar, maar uiteraard nog minder dan in de tweede graad, zullen de leerlingen moeten groeien naar de eisen van de beroepen binnen de voedingssector.

In het tweede leerjaar hebben een aantal leerlingen reeds een duidelijke keuze gemaakt voor bakkerij of hotel of slagerij. Nochtans zal men ook in het tweede leerjaar de leerlingen activiteiten uit de diverse 'geledingen' aanbieden. Zowel keuken als restaurant, bakkerij en slagerij dienen aan bod te komen. Op het einde van de eerste graad dient men immers met voldoende zekerheid en kans op slagen, de leerlingen te oriënteren naar ofwel hotel ofwel bakkerij ofwel slagerij.

Meer dan in het eerste leerjaar allicht, zal men moeten rekening houden met het conflict 'eigen keuze' en aanbod van de basisoptie. Dit is zowel voor leerlingen als voor leraren een zware opdracht. Dit veronderstelt immers voor de leerlingen dat zij in elk van de activiteiten in voldoende mate geïnteresseerd zijn, hoewel zij vaak voor zichzelf al een bepaalde keuze hebben gemaakt. Voor de leraren betekent dit een voortdurende motivatie van de leerling, ook als deze helemaal niet geïnteresseerd is in bijvoorbeeld de keuken. De voorziene twee uitbreidingsuren, gecombineerd met voldoende overredingskracht en zin voor motivatie, zullen dit allicht grotendeels moeten kunnen opvangen.

3 ALGEMENE DOELSTELLINGEN

Allereerste doelstelling van de optie 'Hotel-voeding' in het tweede leerjaar is een gemotiveerd en gefundeerd **advies** kunnen geven naar de tweede graad toe. Dit advies kan positief of negatief zijn voor de oriëntatie naar een tweede graad in de optie hotel of bakkerij of slagerij. In grote mate zal dit uiteraard bepaald worden door de eigen motivatie en belangstelling van de leerling. Anderzijds moet de school ook een bepaalde keuze kunnen en willen ontraden. Het spreekt voor zich dat hiervoor voldoende argumenten dienen voorhanden te zijn.

Bovendien zal de oriëntatie zich ook moeten richten naar het verder zetten van de studie in tso of bso.

Elementen die hierbij zeker een rol spelen zijn:

- ! motivatie;
- ! de handvaardigheid;
- ! de intellectuele mogelijkheden.

De mate waarin de leerling in staat is om naast de praktijk ook voldoende belangstelling en energie op te brengen voor de theoretische vorming, zowel de algemene als de technische, zal bepalen of hij in staat is in het tso verder te studeren.

Om dit mogelijk te maken geldt als tweede belangrijke doelstelling de verdere confrontatie met de specifieke hotel-, bakkerij- en slagerij-activiteiten.

Vertrekkende van de thuissituatie zal men doorheen de praktische oefeningen de leerlingen laten ervaren wat de essentiële verschillen zijn tussen de huishoudelijke keuken en de hotel-restaurant-keuken. Ook het verschil tussen thuis eten en op restaurant eten kan in grote mate verhelderend zijn. Hetzelfde geldt uiteraard - zij het in mindere mate - voor bakkerij en slagerij.

Meer dan in het eerste leerjaar zal men, in het verlengde van het bovenstaande, bij de leerlingen reeds moeten streven naar enige mate van inzicht verwerven in de handelingen en activiteiten en hun theoretische achtergrond.

Merken we hierbij anderzijds op dat men ook hier zichzelf en de leerlingen niet mag voorbijlopen en dat men uiteraard rekening dient te houden met de beperkingen van de leeftijd (zie beginsituatie).

De leerlingen in het tweede leerjaar moeten de specifieke technieken, gebruiken, werkwijzen in de voedingssector kunnen ervaren en herkennen. In die zin gaat het om een herhaling van het eerste leerjaar. Immers 'Oefening baart kunst' en 'Al doende leert men' ... Op dezelfde manier gaat men te werk waar het de bakkerij en slagerij betreft.

De verwijzingen naar het huishoudelijk werken zullen allicht minder frequent, minder evident zijn, allicht ook minder noodzakelijk.

Bepaalde technieken kunnen zowel in de keuken als in de bakkerij en/of de slagerij aan bod komen. Het is niet nodig ze telkens in ieder vakgebied aan te leren en in te oefenen. Uiteraard zal men de technieken die specifiek zijn voor bakkerij, voor hotel, voor slagerij laten inoefenen in de hotel-keuken, de bakkerij of de slagerij.

Het gaat hier bovendien niet alleen om specifieke technieken of werkwijzen, ook een aantal attitudes dienen hierbij betrokken te worden. We denken hier bv. aan de fysieke belasting die ook voor leerlingen in een tweede leerjaar nog wel erg groot kan zijn als het erom gaat een hele of zelfs maar een halve dag in de praktijk te staan.

Uiteraard zijn er natuurlijk nog de fysieke beperkingen: kleine handen hebben uiteraard niet de nodige kracht voor het kneden van deeg, voor het dragen van drie borden, zelfs niet voor het verplaatsen van een grote soeppot van bv. 25 liter ... De meest gemotiveerde leerlingen zullen zichzelf en de leraar willen bewijzen dat zij bepaalde dingen al wel kunnen. Afgezien van de risico's op het vlak van gezondheid en veiligheid, dient de leraar hier te zoeken naar het soms subtiele evenwicht tussen wat haalbaar is en het idealisme van sommige leerlingen.

Hoewel de activiteiten aantrekkelijk moeten zijn en aangepast aan de leeftijd en de mogelijkheden respectievelijk de beperkingen in een tweede leerjaar, mag men anderzijds de ogen niet sluiten voor de minder aangename aspecten die verbonden zijn aan een beroep in de voedingssector. Een hele voormiddag aardappelen schillen, uien versnijden, deeg kloppen of vleesblokjes versnijden behoort ook tot de realiteit van het latere beroep. De leerlingen moeten ook deze routine in een tweede leerjaar beginnen ervaren. Uiteraard dient men te zoeken naar een gunstig evenwicht en mag de succesbeleving bij het afwerken van een product overwegen.

Moet het hier nog worden gezegd dat we in het tweede leerjaar ook moeten zoeken naar een gunstig evenwicht tussen routineactiviteiten die kaderen in het grotere geheel van het productieproces en anderzijds opdrachten en activiteiten, die binnen een korte tijdspanne te realiseren zijn.

Dit zal natuurlijk ook in grote mate afhangen van de keuze en van de mogelijkheden van iedere individuele school.

Het is ook in het tweede leerjaar nog in de eerste plaats de bedoeling zeer **ervaringsgericht** te werken. De theoretisch-technische component krijgt gaandeweg evenwel een groter aandeel en wordt langzaam in de loop van de opleiding ook belangrijker. De leerlingen krijgen, uiteraard op hun niveau een gesystematiseerde theoretische kennis over hun beroep. Dit maakt een belangrijk verschil uit met het bvl (bso). Dit moet hen in staat stellen om meer inzicht te verwerven wat hen op termijn toelaat sneller te werken, sneller werk te zien, vroeger problemen te zien en te voorzien en gefundeerd probleemoplossend te werken.

Bij wat hieronder volgt dient men dus telkens te verstaan ‘vertrekkend van de praktijk’.

3.1 Cognitieve doelstellingen

- ! het gebruikte klein materiaal herkennen en benoemen
- ! de gebruikte grondstoffen herkennen en benoemen
- ! hoeveelheden afwegen
- ! het belang van verhoudingen zien
- ! gebruikte basistechnieken en vaktermen herkennen en verklaren
- ! volgorde van bewerkingen verwoorden
- ! eenvoudige recepten zelfstandig lezen en begrijpen
- ! eenvoudige recepten zelfstandig noteren (U)
- ! noodzaak van veilig, hygiënisch en efficiënt werken verwoorden
- ! noodzaak van gezonde voeding inzien en verwoorden

3.2 Affectieve doelstellingen

- ! samenwerken
- ! luisterbereidheid tonen
- ! kritiek verdragen
- ! beurt afwachten
- ! geduld opbrengen
- ! rustig werken
- ! respect hebben voor materiaal, grondstoffen
- ! belangstelling tonen
- ! eigen producten/werkwijze kunnen evalueren
- ! hulpvaardigheid tonen
- ! werklust opbrengen
- ! leergierigheid en interesse opbrengen
- ! noodzaak van planning inzien
- ! houding, kledij, taal verzorgen
- ! zelfstandig een activiteit uitvoeren
- ! zin voor hygiënisch en veilig werken

3.3 Psychomotorische doelstellingen

- ! klein materiaal gebruiken en onderhouden
- ! grondstoffen behandelen, verwerken en afwerken
- ! werken met juiste hoeveelheden en verhoudingen
- ! basistechnieken in de juiste volgorde en op de juiste manier uitvoeren

- ! eenvoudige bereidingen uitvoeren rekening houdend met de logische werkwijze, hoeveelheden, bak- en kooktijden
- ! veilig en hygiënisch werken

Vertrekkende van de beginsituaties ligt het voor de hand dat men bij de keuze van de leerinhouden en de eigen onderwijsstijl, rekening zal moeten houden met de verscheidenheid van de leerlingengroep. Diversificatie en interne differentiatie zal zich zeker in het begin van het schooljaar opdringen.

Zich baserend op de thuissituatie en op de leerinhouden van het eerste leerjaar, zal men vertrekken van wat de leerling al kent, maar men dient er rekening mee te houden dat ook in het tweede leerjaar deze veronderstelde 'voor-kennis' niet voor alle leerlingen dezelfde is. Vertrekken van de thuissituatie veronderstelt ook een zekere kiesheid en discretie: slechts weinigen zullen allicht thuis kreeft eten, maar iedere dag vlees of vis is ook niet voor iedereen evident. In welke mate maakt men thuis zelf al eens een dessert of doet men beroep op de pastei- en/of banketbakker voor een feestelijk menu. Maakt men een feestmaal zelf of doet men beroep op de slager-traiteur op de hoek? Met andere woorden niet alle, voor de leraar evidente producten, zijn door alle leerlingen 'gekend'.

De aanwezige interesse en motivatie dient vanzelfsprekend te worden aangemoedigd, levendig gehouden te worden en aangescherpt. Dit betekent dat men moet kiezen voor een ervaringsgerichte onderwijsstijl, die aansluit bij de leefwereld van de leerlingen. Dit houdt geenszins in dat men de horizon niet mag verruimen, wel integendeel. De meesten zullen al wel eens in een hamburgerrestaurant zijn geweest, vanuit deze ervaring kan men heel wat kwijt over voedingswaarde, smaak, technieken en dergelijke.

Het is in onze tijd allicht ondenkbaar nog te werken in meisjes-jongens-patronen. Nochtans zijn de meeste koks geen mannen? Geldt hetzelfde niet voor de slagerij en de bakkerij? Het is duidelijk dat het onderwijs dit rollenpatroon moet doorbreken en dat zowel jongens als meisjes, zij het ieder op zijn eigen wijze, aan de activiteiten moeten kunnen deelnemen. Voorwaar geen eenvoudige opdracht: in het tweede leerjaar zullen jongens en meisjes zelf de verschillen nog meer benadrukken. Opkuisen wordt door de jongens vaak als meisjeswerk afgedaan. De leraar moet er aandacht voor hebben dat dit in de lessen niet wordt doorgetrokken.

De studielast wordt op basis van 25 effectieve lesweken op volgende wijze verdeeld :

Basis: $3 \times 25 = 75$ uren waarin men moet streven naar evenwicht tussen de verschillende beroepen.

Uitbreiding bakkerij en/of hotel en/of slagerij: $2 \times 25 = 50$ uren.

Toegepaste wetenschappen: $2 \times 25 = 50$ uren met een evenwichtige verdeling voor hotel, bakkerij en slagerij.

De praktische organisatie zal bepaald worden door de eigen klemtonen die de school wenst te leggen en zal uiteraard mee bepaald worden door de grootte van de leerlingengroep en de bovenbouw.

Zoals in het eerste leerjaar A wordt de theoretische kennis bepaald door volgende principes:

- ! theoretische kennis moet empirisch, dit wil zeggen door ervaring worden opgedaan;
- ! geen theoretische kennis die niet in de praktische oefeningen van toepassing is;
- ! theoretische kennis moet bruikbaar zijn, moet dus steeds in de praktijk zijn terug te vinden.

Anders dan in het eerste leerjaar komt nu wel een pakket gesystematiseerde theoretische kennis aan bod. Naast een 'weten dat', dient nu wel, zij het nog in beperkte mate, het inzichtelijk aspect een plaats te krijgen in het tweede leerjaar.

Iedere les wordt beschouwd als een afgerond geheel waarbinnen ook een bepaalde activiteit, bereiding kan worden afgesloten. Bij voorkeur gaat het om bereidingen die ook door de leerlingen thuis kunnen worden geoefend. Belangrijker nog dan deze extra oefening is echter de

succesbeleving, het feit dat men heel concreet iets geleerd heeft en dat men het ook buiten school- en klasverband, dus zonder leraar kan uitvoeren.

Succesbeleving, afwisseling en probleemoplossend leren zijn bijkomende elementen die de leergerierigheid bevorderen. Lesonderwerpen dienen dan ook met enige zin voor variatie worden gekozen. Anderzijds mag niet uit het oog verloren worden dat de eerste graad de leerling ook wil laten kennismaken met de werkelijkheid van het beroep: routinehandelingen en -werkzaamheden dienen dan ook hun plaats te krijgen.

Het begin van de les is een zeer belangrijk moment. Het komt erop aan de nieuwsgierigheid en leergierigheid van de leerling op te wekken. Dit kan door een praktische demonstratie, door een leuke anekdote, door een praktische oefening, door te verwijzen naar een vorige les, door een vraagstelling, de mogelijkheden zijn legio. Daarna dient de belangstelling gaande te worden gehouden. Dit zal hoofdzakelijk, zo niet uitsluitend moeten gebeuren door praktische activiteiten die voldoende gevarieerd zijn, goed begeleid, bijgestuurd en gehonoreerd worden. Leerlingen die belangstelling en positieve aanmoediging ervaren zullen meer willen presteren, zullen kritiek beter aanvaarden en assimileren, staan meer open voor nieuwe ervaringen.

De evaluatie (geen doel op zichzelf) dient ook in dit kader te worden gezien.

Door de leerlingen een **documentatiemap** te laten aanleggen wordt hun zelfwerkzaamheid op een speelse en praktische manier aangescherpt. Bovendien overstijgt men op die manier het zuiver praktijkgerichte. Dit is vooral voor de leerlingen, die zich meer naar de studierichtingen binnen tso oriënteren, niet onbelangrijk. Het aanleggen van een documentatiemap bevordert bovendien bepaalde affectieve doelstellingen zoals de zin voor orde, creativiteit en originaliteit.

Kennismaking met bedrijfsruimten, producten, apparatuur, technieken ... vertrekt meestal in de school, de 'werkplaats' zelf. Men zal er echter naar streven het eerder beperkte kader van de eigen klas te doorbreken door ook een aantal bezoeken te plannen. Dit kan zeker al beginnen met een bezoek aan de praktijklokalen waar de hogere jaren werken, eventueel ook een bezoek aan een bakkerij, een restaurant, een slagerij, een selfservice, een supermarkt.

Daarnaast is er natuurlijk ook nog heel wat documentatiemateriaal beschikbaar dat onder meer te verkrijgen is via de VLAM. Ook video, cd-rom, Internet ... zijn steeds vaker bruikbare en multifunctionele didactische hulpmiddelen.

5.1 Toegepaste wetenschappen

2 uur/week

LEERPLANDOELSTELLINGEN**LEERINHOUDEN**

- | | | |
|---|---|---|
| 1 | Noodzaak van persoonlijke hygiëne in diverse omstandigheden inzien en verwoorden. | <u>Veiligheid en hygiëne</u>
Algemene regels inzake beroepskledij en veilig en hygiënisch werken <ul style="list-style-type: none"> • in de keuken • in het restaurant • in de bakkerij • in de slagerij |
| 2 | Regels van gezonde voeding kennen:
! opnoemen,
! toepassen. | <u>Gezonde voeding</u>
Kenmerken van gezonde voeding
Technieken om gezonde voedingsgewoonten vast te leggen (U) |

PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Het komt er hier vooral op aan de leerlingen bewust te maken van de noodzaak van veiligheid en hygiëne en van de belangrijkste en eenvoudige maatregelen en voorzorgen.

Samenwerking met andere vakken is hier mogelijk, bv. Natuurwetenschappen.

Verwijzen naar de eigen voedingsgewoonten.

Verwijzen naar voeding op school.

Uiteraard dient de leerstof eenvoudig gehouden te worden, dus geen moeilijke woorden en processen.

LEERPLANDOELSTELLINGEN

- 3
3.1 Het **klein materiaal** in de keuken, de bakkerij, de slagerij en het restaurant
! herkennen,
! correct benoemen,
! gebruik verwoorden,
! basisregels van onderhoud noemen.

LEERINHOUDEN

Basiskennis van het materiaal

Het klein materiaal

- basismessenset: demi-chef, officemes, econoom, pelmes, canneleermes, appelboor, paletmes ...
- roerzeef, chinosis ...
- pers, lookpers ...
- blikopener, spatel, spuitzak, corn, louche, schepschaaf, schuimschaaf, kookpotten en pannen.
- linnen: molton, nappen, servetten ...
- soorten borden: dekbord, groot bord, klein bord, broodbordje, dessertbord
- consommés (U)
- glazen
- messen, vorken, lepels, dienstbestek. ...
- schotels, kommen ...
- peper- en zoutvat
- flambeervuur, komfoor... (U)
- balans, maatbeker, deegrol, deegkrabber, spatel, klopper, strijkborsteltje, spuitzak, spuitmondjes, paletmes, steekmes, deegmes ...

PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Uiteraard vertrekt men steeds van de praktische oefeningen en is de theoretische kennis, hoe beperkt ook, zinloos als deze niet in de praktijk wordt toegepast.

Het is evident dat men aanschouwelijk te werk gaat; ook in het theorielokaal kan materiaal uit de praktijklokalen didactisch materiaal zijn; beter nog zou zijn dat de theoretische lessen zouden kunnen gegeven worden in een praktijklokaal. De integratie theorie-praktijk veronderstelt bovendien een nauwe samenwerking tussen de leraar praktijk en theorie. Als dezelfde leraar theorie en praktijk geeft is dit uiteraard de meest ideale situatie.

LEERPLANDOELSTELLINGEN

- 3.2 De belangrijkste **toestellen** in de keuken, de bakkerij, de slagerij en het restaurant
! herkennen,
! correct benoemen,
! gebruik verwoorden,
! basisregels van onderhoud noemen.

LEERINHOUDEN

- De belangrijkste toestellen
- fornuis, oven
 - koeling
 - mixer, weegschaal
 - salamander
 - steamer, friteuse (U)
 - vleesmolen, vulbus
 - stoelen, tafels, diensttafels
 - chariot, showtafel (U)
 - oven, rijskast, bekkens
 - bakplaten, bakvormen
 - kookpannen en –potten
 - klopper, menger, mixer

PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

De bespreking van de toestellen moet uiteraard eenvoudig blijven en mag niet technisch worden. De klemtoon dient te liggen op het veilig gebruik: opgepast dus met vuur en elektriciteit, de combinatie met water en dergelijke.

Daarnaast dient ook aandacht te worden besteed aan de hygiëne: onderhoud van de toestellen in functie van de hygiëne.

Dit onderdeel biedt de gelegenheid de leerlingen erop te wijzen dat er ook een gebruiksaanwijzing bestaat. Dit is dan ook het moment om een instructieboekje te leren gebruiken. Hier is de mogelijkheid om samen te werken met bijvoorbeeld het vak Nederlands.

LEERPLANDOELSTELLINGEN

- 3.3 De belangrijkste grondstoffen in de keuken, de bakkerij, de slagerij en het restaurant
! herkennen,
! correct benoemen,
! gebruik verwoorden,
! herkomst, (U)
! soorten, (U)

LEERINHOUDEN

- De belangrijkste grondstoffen
- groenten: aardappelen, wortelen, uien, prei, sla, selder, tomaten, komkommer, bloemkool ...
 - eenvoudige sausen: mayonaise, vinaigrette, bechamel, tomatensaus (U)
 - keukenfonds en bindmiddelen
 - water, bloem, gist, eieren, suiker, vetstof ...
 - peper, zout, paprika, curry, kaneel ...
 - smaak- en kleurstoffen, fruit en noten, bakpoeder, maïsmeel, aardappelzetmeel
 - de belangrijkste bloemsoorten
 - voor- en achterkwartier van het rund: belangrijkste stoof- en baardstukken
 - belangrijkste delen van het varken: kop, buik, slachtafval ...
hesp, buik, carré

PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

De nadruk dient gelegd te worden op het herkennen en juist benoemen van de gebruikte grondstoffen. Best legt men de link naar wat de leerlingen ook thuis hebben leren kennen. De leerlingen moeten weten dat keukenfondsen en bindmiddelen bestaan en waarvoor te gebruiken. Dit onderdeel moet alleen in de praktijk worden aangehaald.

Men kan hier bij wijze van uitbreiding ook verwijzen naar aspecten als

- ! herkomst (het fenomeen van exotische vruchten bijvoorbeeld);
- ! voedingswaarde;
- ! bewaarmoeilijkheden en -mogelijkheden, het fenomeen bederf en dergelijke.

Samenwerking met andere vakken is hier eveneens mogelijk: aardrijkskunde, geschiedenis ... kunnen een belangrijke bijdrage leveren.

LEERPLANDOELSTELLINGEN

- 4 Basistechnieken in de keuken, de bakkerij, de slagerij en het restaurant
- ! herkennen,
 - ! correct benoemen,
 - ! werkwijze verwoorden.

LEERINHOUDEN

- Kennis van basistechnieken en -vaardigheden
- kloppen, roeren, mengen, mixen, afwerken, garneren, vullen, spatelen
 - ...
 - pellen, hakken, malen
 - afwegen, meten, portioneren, siertechnieken
 - reinigen, versnijden
 - koken, bakken ...
 - gratineren, blancheren, stoven, frituren (U)
 - gebruik van keukenfondsen en bindmiddelen
 - eenvoudige draag-, inzet- en afruimmethoden
 - onthaal- en beleefdheidsregels regels van etiquette (U)

PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Logischerwijze worden in het tweede leerjaar de basistechnieken die in het eerste leerjaar worden gezien en geoefend herhaald. Dit levert voor de nieuwe leerlingen een grotere moeilijkheidsgraad op. Voor de andere leerlingen dient gestreefd te worden naar een grotere soepelheid, een iets grotere zelfstandigheid, een hoger tempo ...

Het is evident dat ook hier moet worden vertrokken van de praktijk en dat in de theorie er voortdurend moet naar verwezen worden. Het is vooral de bedoeling dat de leerlingen op deze manier inzicht krijgen in waar ze mee bezig zijn. Het spreekt vanzelf dat het geen zin heeft complexe leerstof aan te bieden wanneer de meest eenvoudige basiskennis niet wordt gehaald.

Men moet niet praten over exotische groenten als men selder niet van prei kan onderscheiden. Zo kan men uiteraard geen ingewikkelde technieken bespreken als niet eerst de basishandelingen en vaardigheden in een duidelijk theoretisch kader worden geplaatst. Het gaat er hier dan vooral om inzicht te krijgen in het waarom van de diverse handelingen. Waarom het mes op die bepaalde

manier vasthouden, waarom op dergelijke manier versnijden, waarom die bepaalde volgorde respecteren. Hier kunnen dus ook aspecten van gezonde lichaamshouding, goede organisatie van het werk en dergelijke aan bod komen.

5.2 Praktijk

3 of 5 uur/week

LEERPLANDOELSTELLINGEN

- 1 Veiligheid en hygiëne: noodzaak van persoonlijke hygiëne in diverse omstandigheden toepassen.

LEERINHOUDEN

Veiligheid en hygiëne

Algemene regels inzake beroepskledij en veilig en hygiënisch werken:

- in de keuken
- in het restaurant
- in de bakkerij
- in de slagerij

PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

De aspecten veiligheid en hygiëne moeten doorheen alle praktijklessen verweven worden. Uiteraard dient hier niet afzonderlijk een praktijkles aan besteed te worden, temeer omdat het onderdeel ook in de Toegepaste wetenschappen aan bod komt.

LEERPLANDOELSTELLINGEN

- 2 Basistechnieken en -oefeningen in de keuken, de slagerij, de bakkerij en het restaurant
! benoemen,
! correct uitvoeren met het gepaste materiaal,
! regels van veiligheid en hygiëne toepassen,
! mise en place uitvoeren,
! mastiek uitvoeren.

LEERINHOUDEN

Basistechnieken en -oefeningen

- kloppen, roeren, mengen, mixen, afwerken, garneren, vullen, spatelen
...
- insnijden, versnijden, versieren
- groenten en fruit reinigen: kuisen, wassen, spoelen
- groenten en fruit versnijden: hakken, raspen, julienne, brunoise, eminceren
...
- groenten en aardappelen koken, bakken, gratineren, blancheren, stoven ...
- eenvoudige sausen: mayonaise, vinaigrette, bechamel, tomatensaus
- keukenfonds en bindmiddelen
- basissoepen
- aardappelbereidingen
- oliesausen
- rijst- en deegwaren
- fruitsoorten: appel, sinaasappel, banaan ...
- eenvoudige bereidingen met vis en

- vlees: runder- en varkenslapje bakken, kabeljauw koken
- eenvoudige deegsoorten maken en bewerken voor huishoudbrood, pistolets, sandwiches, kramiek, koeken, fruittaart ...
- pelmes hanteren
- vlees malen en hakken
- varkens- en rundvlees versnijden voor brochette, vleessla
- eenvoudige draagoefeningen
- eenvoudige tafel voor vier personen dekken
- basisinzet- en afruimtechnieken uitvoeren
- omgang met klanten oefenen

LEERPLANDOELSTELLINGEN

Eenvoudige recepten en instructies lezen, verwoorden en uitvoeren.

LEERINHOUDEN UITBREIDING

Hotel

- frituren
- visfumet en gevogeltefonds
- blonde roux, bruine roux
- pureesoepen
- gerisoleerde aardappelen, gesauteerde aardappelen...
- cocktailsaus, remouladesaus, tartare...
- vis- en kaaskroket
- tafelversiering, menukaart
- verschillende soorten dienst
- verschillende soorten buffet
- regels van etiquette

Bakkerij

- bewerken van en producten met bladerdeeg, vetdeeg, zanddeeg
- machinaal kneden en bewerken
- stokbrood, suikerbrood, galettebrood ...
- crèmekoeken, Zwitserse koeken ...
- siertechnieken, hangschrift

Slagerij

- afvliezen voor américain
- uitbenen op afbeelding verwoorden
- voorbereiding van het vlees voor fondue, gourmet
- vleeskroket, gehakt, américain

PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

De leerinhouden keuken-restaurant-slagerij-bakkerij lopen enigszins door elkaar omdat een aantal technieken, vaardigheden en grondstoffen uiteraard zowel in de keuken als in de bakkerij en/of de slagerij kunnen voorkomen.

Daar waar er wel een essentieel verschil is in uitvoering moet dit uiteraard afzonderlijk kunnen worden aangebracht.

De aangehaalde technieken en vaardigheden hangen natuurlijk voor een deel ook vast aan de te bewerken grondstof en vice versa.

Tijdens de praktijkoefeningen zal men ook rekening houden met elementen als

- ! organisatie van het werk,
- ! lichaamshouding,
- ! zorg,
- ! samenwerking,
- ! kwaliteit van het eindproduct,
- ! elementen van voedingswaarde en principes van gezonde voeding.

Hier weze ook vermeld dat het niet de bedoeling is dat de leerlingen zelf fonds trekken. Zij moeten wel weten dat het bestaat, waarvoor het dient en ze moeten er mee kunnen werken.

In de praktijklessen komt het erop aan de leerlingen door demonstratie duidelijk te tonen wat ze nadien zelf moeten doen; al te vergaande uitweidingen, variaties en bijkomende uitleg, werken voor heel wat leerlingen verwarrend.

Het is vooral door veel te oefenen en te herhalen dat een leerling de aan te leren technieken in voldoende mate beheerst zodat ook minimale kwaliteitsnormen bereikt worden.

Deze oefeningen bieden een uitstekende gelegenheid om te wijzen op lichaamshouding. Dit kan, al dan niet met video geoefend worden in rollenspel.

De suggesties die gedaan worden voor uitbreiding zijn in de eerste plaats bedoeld voor de 2 lessen die gericht zijn op ofwel hotel, ofwel bakkerij, ofwel slagerij.

De doelstellingen blijven gelden met deze bijkomende opdracht dat men door deze bijkomende activiteiten een verantwoorde oriëntatie naar een van de disciplines moet kunnen maken. Het komt er hier dus vooral op aan de leerling aandachtig te observeren op het vlak van wat typisch is en in het bijzonder nodig is voor een bepaalde discipline.

Een iets verdergaande 'specialisering' mag zich hier manifesteren, zonder evenwel te overdrijven. Naast algemene vaststellingen als goede fijne motoriek (bakkerij), zin voor esthetiek en creativiteit (bakkerij, keuken), zin voor stijl, omgangsvormen (hotel), mogen hier ook reeds meer technische aspecten in de eindevaluatie worden opgenomen.

6 EVALUATIE

Evaluatie is geen doel op zichzelf. Evaluatie is een middel voor remediëren, motivering en heroriëntering. Bij iedere evaluatie dient men zich een aantal elementaire vragen te stellen:

- 1 wat wil ik evalueren: welke doelstellingen komen in aanmerking?
- 2 hoe kan ik evalueren: over welke middelen beschik ik voor de evaluatie?

Evaluatie veronderstelt ook :

- 1 de leerling observeren,
- 2 de grenzen afbakenen,
- 3 evaluatiecriteria bepalen.

Op het einde van het tweede leerjaar neemt de klassenraad een belangrijke beslissing die de studieloopbaan en ipso facto ook het latere beroepsleven in grote mate stuurt.

Hierbij dienen twee essentiële vragen te worden gesteld:

- 1 is de leerling in staat om in het tso verder te studeren?
- 2 is de leerling geschikt voor de richting hotel of bakkerij of slagerij?

Mogelijke observatiecriteria zijn :

- ! persoonlijke hygiëne,
- ! hygiëne van materiaal/werkplaats,
- ! kennis en gebruik van materialen/grondstoffen,
- ! toepassing van technieken,
- ! voorbereidingen (werkplaats),
- ! volgorde van de handelingen,
- ! snelheid in functie van de motoriek,
- ! soepelheid,
- ! accuraatheid,
- ! kritiek op eigen werkwijze,
- ! zelfkritische beoordeling van het eindproduct.

Bij de evaluatie dient men ook rekening te houden met de vraag: gaat de beoordeling over het productieproces of over het eindproduct of een combinatie van beide en wat is dan de onderlinge verhouding. In de eerste graad in het algemeen en zeker in het eerste leerjaar zal vooral het productieproces het belangrijkste criterium zijn.

Bij de evaluatie zal men dan ook rekening houden met de evolutie die een leerling doormaakt.

Ook de zelfevaluatie door de leerling is belangrijk. Niet alleen is deze voor hem meer aanvaardbaar, bovendien draagt dit in belangrijke mate bij tot zijn groei naar positief-kritische jongvolwassene.

Maar ook voor de leraar zelf is de evaluatie van de leerling een belangrijk instrument om steeds zichzelf te bevragen. Doorheen het werk en de vorderingen van de leerlingen zal de leraar ook zichzelf voortdurend de vraag moeten stellen naar zijn eigen handelen. Dit heeft uiteraard niets te maken met verlies aan zelfzekerheid, wel integendeel.

Door dergelijke houding is de leraar ook na vele jaren ervaring - en ook dat is belangrijk - in staat om zich in te leven in de leef- en denkwereld van de jongeren.

De evaluatie dient permanent te zijn; dit heeft allereerst te maken met de basisleerinhouden die voortdurend terugkeren. Dit is ook een gevolg van de basisidee; al doende leert men. En tenslotte is dit het logische gevolg van het belang van het procesmatig werken waarin de evolutie die de jonge leerling doormaakt zwaar doorweegt.

Tenslotte moet de evaluatie ook totaal zijn, dit wil zeggen moet zoveel mogelijk betrekking hebben op de volledige leerling. Naast de psychomotorische en cognitieve doelstellingen moeten ook de affectieve doelstellingen in voldoende mate aan bod komen.

7 MINIMALE MATERIELE VEREISTEN

Deze lijst bevat de minimale materiële uitrusting die voor de leerling nodig is om tot de realisatie van de doelstellingen en leerinhouden te komen. Waar het gaat om infrastructuur, is het evident dat de school beschikt over een aantal 'werkplaatsen' en aanverwante ruimten zoals voedingsmid-delenmagazijn, koude en warme keuken, didactisch restaurant, afwasruimte ...

Deze werkplaatsen (leslokalen) dienen uiteraard uitgerust te zijn met het noodzakelijke groot materiaal zoals frigo's, koelcellen, ovens en vuren, werktafels ...

Het is duidelijk dat deze moeten voldoen aan alle wettelijke bepalingen, ook inzake veiligheids- en hygiënevoorschriften (HACCP).

Om de leerlingen zo optimaal mogelijk te laten werken is bovendien tenminste nodig wat volgt:

- ! bakplaten
- ! bakvormen
- ! basismessenset
- ! bestek
- ! borden
- ! deegkrabber
- ! deegrol
- ! fornuis
- ! frituur
- ! glazen
- ! houten lepel
- ! klopper
- ! koeling
- ! kookpotten
- ! linnen
- ! maatbeker
- ! oven
- ! pannen
- ! pasteivormen
- ! pepermolen
- ! puntzeef
- ! roerzeef
- ! snijplank
- ! spatel
- ! spuitzak
- ! strijkborsteltje

! strooibus

- ! uitsteekvormen
- ! vergiet
- ! vleesmolen
- ! weegschaal
- ! zaag

8 BIBLIOGRAFIE

Aankoopgids van vlees en gevogelte.

Algemene Voedingsleer, De Sikkell.

Basisreceptenboek VABA.

BISSON, H., ROTH, A., Technologie hotellière, Tours.

ESCOFFIER, Le guide culinaire, Parijs.

Handleiding voor de beenhouwer en vleeswarenbereiding

PEERAER, J., DE SMEDT, H., Algemene voedingsleer I en II, Plantyn, Antwerpen.

SCHEUT, C.J., Het nieuwe ABC van de voeding, Nijgh en Van Ditmar.

SVH, Vakboeken voor de horeca, Zoetermeer.

VAN EYCKERN, Menu- en serveerkunde, Musset.

VAN OSS, Warenkennis en Technologie, De Bussy, Amsterdam.

VAN WAES, Warenkennis van de voedingsmiddelen, Plantyn, Antwerpen.

VAN WAES, Technologie van de voedingsmiddelen, Plantyn, Antwerpen.

VLAM, Snijdingstabel.

VLAM, cd-rom, Vleesstukken.

Werkgroep Belgische hotelscholen, Keukentechnologie.