

## VOET EN STUDIEGEBIED VOEDING

### Elementen van de Stam

Alle elementen van de stam zijn fundamenteel in de vorming van de leerling als totale persoon. Zij komen dus allen aan bod. Binnen het studiegebied zijn er echter een aantal elementen van de stam die vanuit de specifiek inkleuring van het studiegebied uitdrukkelijker aan bod komen. Deze worden hieronder opgelijst en globaal beschreven.

Welke componenten uit de stam worden uitdrukkelijk gerealiseerd binnen de leerplannen in het studiegebied?

Hoe komen ze aan bod?

In welke graad en studierichting komen ze aan bod en in welke leerplannen worden ze gerealiseerd als de doelen van het leerplan gerealiseerd worden?

| Welke componenten van de stam komen uitdrukkelijk aan bod? | Op welke manier?  | Via welke leerplannen?   |                          |                          |                          |                             |
|--|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|
|  |   | 2 <sup>e</sup> graad BSO | 3 <sup>e</sup> graad BSO | 2 <sup>e</sup> graad TSO | 3 <sup>e</sup> graad TSO | 7 <sup>e</sup> jaar, Sen-Se |
| Communicatief vermogen                                     | Omgaan met klanten  | X                        | X                        | X                        | X                        | X                           |
| Creativiteit   | Creatie van gerechten, patisserie, verkoopklare gerechten; decoratie van de zaal; werken met themabanketten; ...  |                          | X                        |                          | X                        | X                           |
| Doorzettingsvermogen                                       | een absoluut noodzakelijke attitude in alle richtingen, in alle graden.   | X                        | X                        | X                        | X                        | X                           |
| Empathie   | de wensen van de klant aanvoelen  |                          | X                        |                          | X                        | X                           |
| Esthetische bekwaamheid                                    | sluit aan bij creativiteit  |                          | X                        |                          | X                        | X                           |
| Exploreren   | komt vooral aan bod binnen werkplekleren, de stages in het bijzonder, maar ook in de opportuniteit voor bijzondere activiteiten die de scholen aangeboden krijgen |                          | X                        |                          | X                        | X                           |
| Flexibiliteit  | een absoluut noodzakelijke attitude voor wie in de gastvrij-  | X                        | X                        | X                        | X                        | X                           |

|                            |   |   |   |   |   |   |
|----------------------------|---|---|---|---|---|---|
|                            | heidsector wil werken.  |   |   |   |   |   |
| Initiatief                 | spontane engagement van jongeren  | X | X | X | X | X |
| Kritisch denken            | komt aan bod waar de leerling zijn basisproducten moet kiezen i.f.v. de bereiding   |   | X |   | X | X |
| Open constructieve houding | het bijhouden van de evoluties binnen de sector   |   | X |   | X | X |
| Respect                    | het zich respectvol gedragen is een essentiële attitude in de sector. Dit varieert van respect voor de klant, tot respect voor de meerdere en de zaal waarin men werkt, tot respect voor de medewerkers | X | X | X | X | X |
| Samenwerken                | werken in teamverband is essentieel in de opleiding   | X | X | X | X | X |
| Verantwoordelijkheid       | vooral in de derde graad, maar ook reeds voor de opgedragen deeltaken in de tweede graad  |   | X |   | X | X |
| Zelfbeeld                  | het zelfkritisch zijn en het oplossingsgericht denken, maken deel uit van de competenties die gevormd worden in verschillende opleidingen   |   | X |   | X | X |
| Zorgvuldigheid             | kwaliteitsbewust en zorgvuldig handelen   |   | X |   | X | X |
| Zorgzaamheid               | omgang met verscheidenheid / aandacht voor duurzaamheid en bewuste keuze van producten  |   | X |   | X | X |

**Contexten** waarbinnen de elementen van de gemeenschappelijke stam gerealiseerd worden ?

| Welke context komt uitdrukkelijk aan bod? | Op welke manier komt de context aan bod?   | Via welke leerplannen?   |                          |                          |                          | Se-n-Se en 7 <sup>e</sup> jaar |
|---|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------------|
|   |  | 2 <sup>e</sup> graad BSO | 3 <sup>e</sup> graad BSO | 2 <sup>e</sup> graad TSO | 3 <sup>e</sup> graad TSO |                                |
| Lichamelijke gezondheid en veiligheid     | Als er één aandachtspunt centraal staat in alles wat met voeding te maken heeft, dan is het <b>veiligheid en hygiëne</b> . Meestal is dit vertaald in het toepassen van de HACCP-normen. | X                        | X                        | X                        | X                        | X                              |

|  |   |          |          |          |          |          |
|--|---|----------|----------|----------|----------|----------|
|  | <p>Het leren respecteren ervan is een rode draad vanaf de basisoptie en het beroepenveld in de eerste graad tot in de derde leerjaren van de derde graad bso of de Se-n-Se opleidingen. Van bij de start worden de algemene principes aangeleerd tot vanzelfsprekende vaardigheden en attitudes. In de hogere jaren leert men een hygiëne- en veiligheidsplan opstellen.</p> <p>De opleidingen die met het bereiden van voedsel te maken hebben (keuken, bakkerijen, slagerijen, voedingsindustrie) richten zich vooral op hygiëne en veiligheid binnen de werkcontext.</p> <p>Waar onthaal centraal staat (bediening, hotelfuncties, onthaal) zal de aandacht vooral gaan naar de veiligheid van de klant als gast in een horecabedrijf.</p> <p>In alle richtingen wordt ook nadrukkelijk aandacht besteed aan <b>gezonde voeding</b>.</p> |          |          |          |          |          |
| <p>Sociorelationele vorming</p>          | <p>In het studiegebied Voeding worden leerlingen opgeleid tot klantvriendelijke functies in de brede voedingsector (horeca- en cateringbedrijven, bakkerijen, slagerijen, MICE).</p> <p><b>Sociale en communicatieve vaardigheden</b> zijn bijgevolg een essentieel deel van de opleiding.</p> <p>Bovendien is de <b>taalvaardigheid</b> in minstens twee vreemde talen voor alle onthaal- en bedieningsfuncties een noodzaak.</p> <p>Anderzijds gebeurt bijna alle werk in de voedingsector in <b>team</b>. De specifieke vaardigheden daartoe maken ook deel uit van de opleiding.</p>  | <p>X</p> | <p>X</p> | <p>X</p> | <p>X</p> | <p>X</p> |
| <p>Omgeving en duurzame ontwikkeling</p> | <p>In de nieuwe leerplannen wordt nadrukkelijk aandacht besteed aan de keuze van de voedingsproducten: rekening houdend met de seizoenen, werken met streekproducten.</p> <p>Het beperken van de <b>ecologische voetafdruk</b> is een doelstelling in de</p>  |          | <p>X</p> |          | <p>X</p> | <p>X</p> |

|                               |  |   |   |   |   |   |
|-------------------------------|--|---|---|---|---|---|
|                               | nieuwe leerplannen.  |   |   |   |   |   |
| Socio-economische samenleving | <p>De bakkerij-, horeca- en slagerijsector zijn gericht op verkoop. Het economische aspect (economisch rendabel en concurrentieel zijn) is dus belangrijk.</p> <p>Hierom, maar mede omdat een aantal afgestudeerden uit die richtingen zich zelfstandig vestigen, wordt aandacht besteed aan <b>bedrijfsbeheer</b>. Dit is in alle richtingen van Voeding het geval behalve voor Grootkeuken bso en Voedingstechnieken tso.</p> <p>In alle richtingen van het studiegebied Voeding zijn <b>leerlingenstages</b> opgenomen. Hierdoor komen leerlingen nadrukkelijk in contact met de mogelijke tewerkstelling na hun studies. In de richting Voedingstechnieken tso is daarnaast <b>werkplekleren</b> een belangrijk deel van het curriculum.</p>   |   | X |   | X | X |
| Socio-culturele samenleving   | <p>Wie werkt in de voedingsector of de gastvrijheidsector, komt zeker in contact met diversiteit.</p> <p>In het studierichtingprofiel van de nieuwe leerplannen staat te lezen:</p> <p><i>“In de gastvrijheidsector komen de werknemers in contact met gasten van allerlei culturen. Diversiteit is een wezenlijk kenmerk van het cliënteel.</i></p> <p><i>Het is dus belangrijk dat jongeren, wat het contact met klanten betreft, in deze opleiding leren <b>omgaan met cultuurverschillen</b>, respect leren voor (anders) gelovigen. In verband met dat laatste rekening houden met de <b>voedingsvoorschriften</b> en rituelen die klanten wensen vanuit hun geloof / hun cultuur.”</i></p> <p>Daarnaast is er eveneens een grote culturele diversiteit onder de werknemers in die sector. Het is dus belangrijk dat jongeren in deze richtingen respectvol leren omgaan met die diversiteit.</p> | X | X | X | X | X |

### Accenten binnen het studiegebied

De richtingen in het studiegebied Voeding zijn er alle op gericht producten op basis van voeding te maken, gericht naar de smaak van de klant en met de bedoeling winst te maken.

Het contact met de klant varieert naargelang de functie van zeer direct tot eerder op de achtergrond.

Een zeer direct contact met de klant hebben:

- Alle personen die front-office werken in de hotelsector (niet enkel in onthaal en bij de balie voor *check-in en check-out*, maar evenzeer in de departementen *housekeeping* en *banqueting & conferences*).
- De personen die instaan voor de bediening in horecazaken (gaande van zaalmedewerker, tot kelner, sommelier en maître d'hôtel).
- De personen die instaan voor de bediening in self-services of snelrestauratie.
- De verkopers in bakkerijen en slagerijen.

Werken eerder in de achtergrond:

- Bakkers en slagers.
- Medewerkers in de keuken, hulpkoks, koks, chef-koks. Hoewel deze laatste ook meer en meer contact houden met hun cliënteel.
- Personeelsleden *Food & Beverage*, waar de contacten eerder met leveranciers lopen.
- Operatoren in de voedingsindustrie.