

# OPLEIDINGSPROFIEL

## Basis horeca

### 1. Situering en omschrijving

De opleiding basis horeca wordt georganiseerd in de opleidingsfase van het BuSO OV3 binnen het domein voeding en horeca.

Het opleidingsprofiel voor de opleiding basis horeca is gebaseerd op de volgende beroepskwalificaties:

- Beroepskwalificatie keukenmedewerker, niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur
- Beroepskwalificatie medewerker fastfood, niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur
- Beroepskwalificatie medewerker spoelkeuken, niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur
- Beroepskwalificatie medewerker kamerdienst, niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur

In de opleiding basis horeca leert men onder begeleiding voorbereidende werkzaamheden en basisbereidingen uitvoeren om eenvoudige warme en koude gerechten klaar te maken inclusief de vaat en het schoonmaken van oppervlakken, ruimtes en sanitair alsook de zorg voor wasgoed rekening houdend met de regelgeving in verband met hygiëne, (voedsel)veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn.

De opleidingsduur bedraagt 2 jaar, waarvan kan worden afgeweken in functie van de individuele handelingsplanning van een jongere.

### 2. Toelatingsvoorwaarden

De voorwaarden om bij de start van de opleiding basis horeca als regelmatige leerling te worden toegelaten zijn:

- voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot de opleidingsfase in opleidingsvorm 3 van het buitengewoon secundair onderwijs, waarop de opleiding basis horeca zich situeert. Deze voorwaarden zijn bepaald in de codex secundair onderwijs en het besluit van de Vlaamse Regering van 6 december 2002 betreffende de organisatie van het buitengewoon secundair onderwijs van opleidingsvorm 3 en meegedeeld bij omzendbrief SO/2011/03/BuSO.

Uit het leerlingendossier moet de verificatie kunnen opmaken dat de leerling aan de toelatingsvoorwaarden voldoet.

### 3. Algemene vorming

#### **Algemene en sociale vorming (ASV)**

De algemene en sociale vorming (ASV) voor BuSO OV3 is opgenomen in het opleidingsprofiel en omvat ontwikkelingsdoelen van deze onderdelen:

- Burgerzin
- Rekenvaardigheden
- Taalvaardigheid
- Gezondheidseducatie
- Leren leren
- Lichamelijke opvoeding
- Milieueducatie
- Sociaal-emotionele educatie
- Vrijtijdsvaardigheden
- ICT

#### **Levensbeschouwing**

De doelen voor godsdienst, niet-confessionele zedenleer, cultuurbeschouwing of eigen cultuur en religie zijn in overeenstemming met de internationale en grondwettelijke beginselen inzake de rechten van de mens en van het kind in het bijzonder en respecteren de door het Vlaams Parlement, naargelang van het geval, bekrachtigde of goedgekeurde eindtermen.

De aanbieder bepaalt zelf hoe de ontwikkelingsdoelen van de algemene en sociale vorming én de levensbeschouwing georganiseerd worden en bepaalt zelf de mate van integratie met de beroepsgerichte competenties.

## 4. Beroepsgerichte vorming

Per activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Activiteiten	Kennis
<p><b>Werkt in teamverband</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Communiceert effectief en efficiënt</li> <li>- Wisselt informatie uit</li> <li>- Meldt problemen</li> <li>- Werkt efficiënt samen</li> <li>- Volgt aanwijzingen op</li> <li>- Past zich flexibel aan</li> <li>- Vraagt zelf hulp of advies indien nodig</li> <li>- Toont respect</li> <li>- Reageert gepast</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Communicatietechnieken</li> <li>- Vakterminologie</li> <li>- Correcte omgangsvormen</li> </ul>
<p><b>Werkt met oog voor hygiëne, (voedsel)veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Past hygiëne-, (voedsel)veiligheids-, milieu-, kwaliteits- en welzijnsvoorschriften toe</li> <li>- Draagt werk- en beschermkledij volgens de richtlijnen</li> <li>- Werkt ergonomisch</li> <li>- Werkt economisch en vermijdt verspilling</li> <li>- Verzorgt de persoonlijke hygiëne</li> <li>- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>- Respecteert de zones: koude/warme en vuile/schone</li> <li>- Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken</li> <li>- Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking</li> <li>- Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid</li> <li>- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op</li> <li>- Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de richtlijnen</li> <li>- Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren</li> <li>- Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de vervuiling en het oppervlak</li> <li>- Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen, ...</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygiëne-, (voedsel)veiligheids-, milieu-, kwaliteits- en welzijnsvoorschriften</li> <li>- HACCP-normen</li> <li>- Veiligheidsmaatregelen bij gebruik van snijmateriaal, machines en onderhoud van toestellen</li> <li>- Bewaartechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, ...)</li> <li>- FIFO- en FEFO-principe</li> <li>- Ergonomische hef- en tiltechnieken</li> <li>- Ordening van materialen en benodigdheden</li> <li>- Werking van toestellen</li> <li>- Reinigingsfiches van toestellen</li> <li>- Schoonmaak- en ontsmettingsprocedures</li> <li>- Toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen, -materieel en procedures</li> <li>- Voorschriften m.b.t. afvalsortering</li> </ul>

- Sorteert afval volgens de richtlijnen	
<b>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige bereidingen onder begeleiding</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Raadpleegt recepten</li> <li>- Zet alle ingrediënten klaar</li> <li>- Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af</li> <li>- Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan</li> <li>- Wast groenten en fruit, maakt ze schoon</li> <li>- Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies</li> <li>- Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm</li> <li>- Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en)</li> <li>- Zet alle keukentoeu­st­ellen aan (ovens, kookplaten, ...) in functie van de opdracht</li> </ul>	<b>Basiskennis</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gebruik van een (digitale) weegschaal</li> <li>- Efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken</li> <li>- Lezen van recepten</li> <li>- Schillen, pellen en versnijden</li> <li>- Snijtechnieken</li> </ul>
<b>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van eenvoudige warme en koude gerechten onder begeleiding</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiest de grondstoffen op basis van recept en weegt ze af</li> <li>- Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel</li> <li>- Past de juiste bereidingstechniek toe</li> </ul>	<b>Basiskennis</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bereidingswijzen van voedingsmiddelen</li> <li>- Assortiment voedingsproducten</li> <li>- Kooktechnieken</li> <li>- Lezen van recepten</li> <li>- Gebruik en werking van keukenapparatuur</li> <li>- Gebruik van kook- en bereidingsmaterieel</li> </ul>
<b>Past elementaire dresseertechnieken toe onder begeleiding</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Past technieken toe van het versnijden en portioneren</li> <li>- Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk</li> <li>- Schikt meerdere borden identiek</li> <li>- Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier</li> </ul>	<b>Basiskennis</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bordschikking</li> <li>- Dresseertechnieken</li> <li>- Snijtechnieken</li> </ul>
<b>Organiseert de vaat onder begeleiding</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organiseert het vaatwerk en het materieel</li> <li>- Past een chronologische werkvolgorde toe</li> <li>- Sorteert afval en etensresten volgens de richtlijnen</li> <li>- Sorteert vuil serviesgoed, glaswerk, bestek, dienborden, kristal, keukengerei, ...</li> </ul>	<b>Basiskennis</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken</li> </ul>
<b>Wast af onder begeleiding</b>	<b>Basiskennis</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vult de vaatwasmachine of wast af in de spoelbakken</li> <li>- Stemt product (zeep-, spoel-, ontkalkingsmiddelen) af op de vervuiling en het oppervlak</li> <li>- Schuurt potten en pannen</li> <li>- Ververst regelmatig het water</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Afwasactiviteiten (weken, spoelen, schrobben, ontvetten, ...)</li> <li>- Werking van de vaatwasmachine</li> <li>- Reinigingsproducten (soorten, dosering)</li> </ul>
<p><b>Droogt het vaatwerk, het glaswerk, het keukengerei af en bergt het op onder begeleiding</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Neemt het vaatwerk uit de machine</li> <li>- Controleert de netheid van de afgewassen vaat</li> <li>- Verzamelt en sorteert de vaat en het leeggoed volgens soort</li> <li>- Houdt vuil en gereinigd vaatwerk strikt gescheiden</li> <li>- Zet alle vaatwerk, glaswerk en keukengerei op de daartoe voorziene plek</li> <li>- Maakt na gebruik de vaatwasmachine schoon en afwasbakken schoon</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Controle op de reinheid en hygiëne van vaatwerk</li> <li>- Reiniging van vaatwasmachine en afwassenbakken na gebruik</li> </ul>
<p><b>Maakt oppervlakken (vloeren, meubels, ramen, ...), ruimtes, sanitair en toiletten schoon onder begeleiding</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stemt de techniek en het materieel/materiaal af op de opdracht (dweilen, stofzuigen, afstoffen, ...)</li> <li>- Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak</li> <li>- Gebruikt het materieel/materiaal op correcte wijze</li> <li>- Vult recipiënten en producten aan indien nodig</li> <li>- Maakt de vuilnisbakken leeg en reinigt deze</li> <li>- Ruimt de werkplek op</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Richtlijnen voor hygiëne en netheid</li> <li>- Hygiëne-kleurcodes</li> <li>- Schoonmaak- en ontsmettingsprocedures</li> <li>- Schoonmaaktechnieken</li> <li>- Schoonmaakproducten (soorten, dosering)</li> <li>- Schoonmaakmateriaal</li> <li>- Schoonmaakmaterieel</li> <li>- Verschillende soorten oppervlakken</li> <li>- Planmatig werken</li> </ul>
<p><b>Voert het was-, droog- en strijkproces van wasgoed machinaal uit onder begeleiding</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sorteert het wasgoed volgens soort en kleur van de artikels en de aard</li> <li>- Haalt de ongewenste voorwerpen uit het wasgoed</li> <li>- Begrijpt codes en symbolen en handelt conform deze voorschriften</li> <li>- Stemt de hoeveelheid product af op het soort textiel rekening houdend met de aard en graad van vervuiling</li> <li>- Gebruikt de was- en droogmachines zoals voorgeschreven</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verschillende textielsoorten (zoals bijvoorbeeld katoen, ...)</li> <li>- Verschillende soorten linnen (zoals bijvoorbeeld vaatdoeken, tafellakens, handdoeken, ...)</li> <li>- Verschillende soorten onderhoudscodes (wasvoorschriften) en symbolen</li> <li>- Onderhoudsproducten voor textiel</li> <li>- Werking van was- en droogmachines</li> <li>- Strijktechnieken</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"><li>- Vult en ledigt een was- en droogmachine op correcte wijze</li><li>- Strijkt het wasgoed</li><li>- Vouwt het wasgoed op</li><li>- Bergt het wasgoed op</li><li>- Organiseert de huishoudkar of linnenkar</li><li>- Houdt de voorraad op peil en vult aan</li></ul>	
---	--

## 5. Studiebekrachtiging

Met in acht name van het evaluatieresultaat kan de opleiding basis horeca leiden tot één van de volgende vormen van studiebekrachtiging:

- een attest van verworven bekwaamheden, bewijs van competenties:
  - wordt ofwel uitgereikt na slagen voor het geheel van de beroepsgerichte vorming zoals in dit opleidingsprofiel is opgenomen en is gerealiseerd;
  - wordt ofwel uitgereikt na slagen voor een aantal competenties die in dit opleidingsprofiel zijn opgenomen en zijn gerealiseerd.
  
- een attest beroepsonderwijs:
  - wordt uitgereikt bij vroegtijdige beëindiging van de opleiding of als een leerling niet in aanmerking komt voor één van bovenstaande studiebekrachtigingen.