



STUDIEGEBIED VOEDING

**Secundair volwassenenonderwijs
Modulaire opleiding
Kelner
BO VO 016**



Inhoud

1	Deel 1 Opleiding	4
1.1	Korte beschrijving	4
1.1.1	Relatie opleiding - beroep	4
1.1.2	Inhoud	4
1.1.3	Modules	5
1.1.4	Niveau en soort vak	5
1.2	Plaats van de opleiding in het studiegebied	6
1.3	Studieduur	6
1.4	Modules en leertraject	7
1.4.1	Modules	7
1.4.2	Leertraject	7
1.5	Sleutelvaardigheden	8
2	Deel 2 Modules	9
2.1	Module Basis keuken (G001)	9
2.1.1	Situering van de module in de opleiding	9
2.1.2	Instapvereisten	9
2.1.3	Studieduur	9
2.1.4	Basiscompetenties	9
2.2	Module Basis zaal (G002)	11
2.2.1	Situering van de module in de opleiding	11
2.2.2	Instapvereisten	11
2.2.3	Studieduur	11
2.2.4	Basiscompetenties	11
2.3	Module Initiatie warme keuken (G033)	12
2.3.1	Situering van de module in de opleiding	12
2.3.2	Instapvereisten	12
2.3.3	Studieduur	12
2.3.4	Basiscompetenties	12
2.4	Module Onthaal en omgang met gasten (G004)	13
2.4.1	Situering van de module in de opleiding	13
2.4.2	Instapvereisten	13
2.4.3	Studieduur	13
2.4.4	Basiscompetenties	13
2.5	Module Interactie zaal/keuken (G005)	14
2.5.1	Situering van de module in de opleiding	14
2.5.2	Instapvereisten	14
2.5.3	Studieduur	14
2.5.4	Basiscompetenties	14
2.6	Module Zaalvoorbereiding en bediening van gasten (G041)	16
2.6.1	Situering van de module in de opleiding	16
2.6.2	Instapvereisten	16
2.6.3	Studieduur	16
2.6.4	Basiscompetenties	16
2.7	Module Zaalversnijdingen en -bereidingen (G042)	18
2.7.1	Situering van de module in de opleiding	18
2.7.2	Instapvereisten	18
2.7.3	Studieduur	18
2.7.4	Basiscompetenties	18
2.8	Module Drankenkennis, bar en cocktails (G043)	20
2.8.1	Situering van de module in de opleiding	20
2.8.2	Instapvereisten	20
2.8.3	Studieduur	20
2.8.4	Basiscompetenties	20
2.9	Module Dienst aan de kaart/zaal (G024)	22
2.9.1	Situering van de module in de opleiding	22



2.9.2	Instapvereisten.....	22
2.9.3	Studieduur.....	22
2.9.4	Basiscompetenties.....	22
2.10	Module Algemene wijkennis (G069)	24
2.10.1	Situering van de module in de opleiding.....	24
2.10.2	Instapvereisten.....	24
2.10.3	Studieduur.....	24
2.10.4	Basiscompetenties.....	24



1 Deel 1 Opleiding

1.1 Korte beschrijving

1.1.1 *Relatie opleiding - beroep*

De beroepsopleiding **Kelner** hoort thuis in het studiegebied Voeding. Van deze opleiding is geen beroepsprofiel gemaakt.

De kelner zorgt voor de mise-en-place van de zaal, het dienstmateriaal en het buffet. Hij noteert en organiseert reservaties. Tijdens de dienst staat hij in voor het onthaal van de klanten, het verstrekken van menu- en drankenadvies, het geven van toelichting over de samenstelling en bereidingswijze van gerechten en het opnemen van bestellingen. Vervolgens zorgt hij voor de bediening van de klanten. Hij is permanent attent voor de noden van de klant en geeft, naargelang het verloop van de dienst, instructies aan het keukenpersoneel voor de verdere bereidingen en afwerkingen. Hij maakt de rekeningen op en behandelt klachten. Na de dienst ruimt hij de tafels af, schikt en bergt het bedieningsmateriaal op en zorgt voor de orde en netheid in de zaal. Hij neemt deel aan de voorbereiding en uitvoering van festiviteiten, banketten en buffetten.

1.1.2 *Inhoud*

In de opleiding **Kelner** worden basisvaardigheden en technieken aangeleerd met betrekking tot het klaarzetten van het restaurant.

Na de opleiding kan de cursist:

- richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven
- de lokalen en keukenmaterialen onderhouden
- de lokalen en het zaalmaterieel onderhouden
- over de sector een algemeen beeld opbouwen
- basisbereidingen in de keuken uitvoeren
- onder begeleiding de voorbereidende werkzaamheden voor de dienst uitvoeren
- onder begeleiding warme maaltijden bereiden
- onder begeleiding een zaal klaarzetten
- onder begeleiding de omgang met gasten verzorgen
- onder begeleiding gasten bedienen
- onder begeleiding de werkzaamheden in de zaal uitvoeren
- de werkzaamheden in de zaal uitvoeren
- eenvoudige zaalbereidingen voorbereiden
- specifieke zaalbereidingen uitvoeren
- zaalversnijdingen voorbereiden
- gasten bedienen
- de bar voorbereiden
- alcoholvrije dranken schenken
- bier schenken
- de bar voorbereiden
- alcoholhoudende dranken schenken
- cocktails en gemengde dranken schenken
- warme dranken schenken
- wijn schenken
- het restaurant klaarzetten
- de reglementering en algemene wetgeving van wijn toelichten
- het vinificatieproces verklaren
- voor de bewaring van de wijn instaan
- wijn op een correcte manier degusteren
- de verschillende wijnen op een correcte manier serveren
- de verschillende flessen, de soorten kurken en de soort glazen beschrijven
- voor de netheid en hygiëne van de bar en bijhorende lokalen instaan



1.1.3 Modules

De opleiding bestaat uit 10 modules:

- Basis keuken 40 Lt
- Basis zaal 40 Lt
- Initiatie warme keuken 80 Lt
- Onthaal en omgang met gasten 40 Lt
- Interactie zaal/keuken 40 Lt
- Zaalvoorbereiding en bediening van gasten 80 Lt
- Zaalversnijdingen en –bereidingen 40 Lt
- Drankenkennis, bar en cocktails 40 Lt
- Dienst aan de kaart/zaal 80 Lt
- Algemene wijnkennis 80 Lt

De totale opleiding omvat dus 680 Lt.

De modules “Basis keuken”, “Basis zaal”, “Initiatie warme keuken”, “Onthaal en omgang met gasten”, “Interactie zaal/keuken”, “Zaalversnijdingen en –bereidingen”, “Drankenkennis, bar en cocktails” en “Algemene wijnkennis” zijn instapvrije modules.

De modules “Basis zaal”, “Onthaal en omgang met gasten” en “Interactie zaal/keuken” zijn de instapvoorwaarde voor de module “Zaalvoorbereiding en bediening van gasten”.

De modules “Zaalvoorbereiding en bediening van gasten”, “Zaalversnijdingen en –bereidingen” en “Drankenkennis, bar en cocktails” zijn de instapvoorwaarde voor de module “Dienst aan de kaart/zaal”.

1.1.4 Niveau en soort vak

De opleiding omvat het totaal van 560 Lt:

- 160 Lt TV
- 400 Lt PV

Alle modules worden ingedeeld als onderwijs van de derde graad van het secundair beroepsonderwijs.



1.2 Plaats van de opleiding in het studiegebied

Nr.	Opleidingen	Code	Lestijden	Niveau	Reglementering
1	Hulpkok	BO VO 014	440	BSO 2	
2	Kok	BO VO 015	880	BSO 3	
3	Keukenverantwoordelijke	BO VO 009	1000	BSO 3	GB (040)
4	Hulpkelner	BO VO 003	280	BSO 2	
5	Kelner	BO VO 016	560	BSO 3	
6	Zaalverantwoordelijke	BO VO 011	680	BSO 3	
7	Hotelbedrijf	BO VO 017	1320	BSO 3	GB (040)
8	Hotel	BO VO 018	1600	TSO 3	GB (040)
9	Grootkeukenmedewerker	BO VO 005	360	BSO 3	
10	Grootkeukenhulpkok	BO VO 019	520	BSO 3	
11	Grootkeukenkok	BO VO 020	920	BSO 3	
12	Grootkeukenverantwoordelijke	BO VO 006	1120	BSO 3	
13	Traiteurkok	BO VO 021	680	BSO 3	
14	Kelner banketdienst	BO VO 010	360	BSO 3	
15	Traiteur-banketaannemer	BO VO 008	1160	BSO 3	GB (040)
16	Medewerker brasserie taverne bistro	BO VO 022	240	BSO 3	
17	Kelner brasserie taverne bistro	BO VO 023	600	BSO 3	
18	Verantwoordelijke brasserie taverne bistro	BO VO 024	720	BSO 3	
19	Wijnkenner	BO VO 025	320	BSO 3	
20	Bierkenner	BO VO 026	160	BSO 3	
21	Hotelonthaal	BO VO 027	280	BSO 3	

* GB = gereguleerd beroep

1.3 Studieduur

560 Lt waarvan 160 Lt TV en 400 Lt PV

Certificaat van de beroepsopleiding: KELNER: 560 Lt

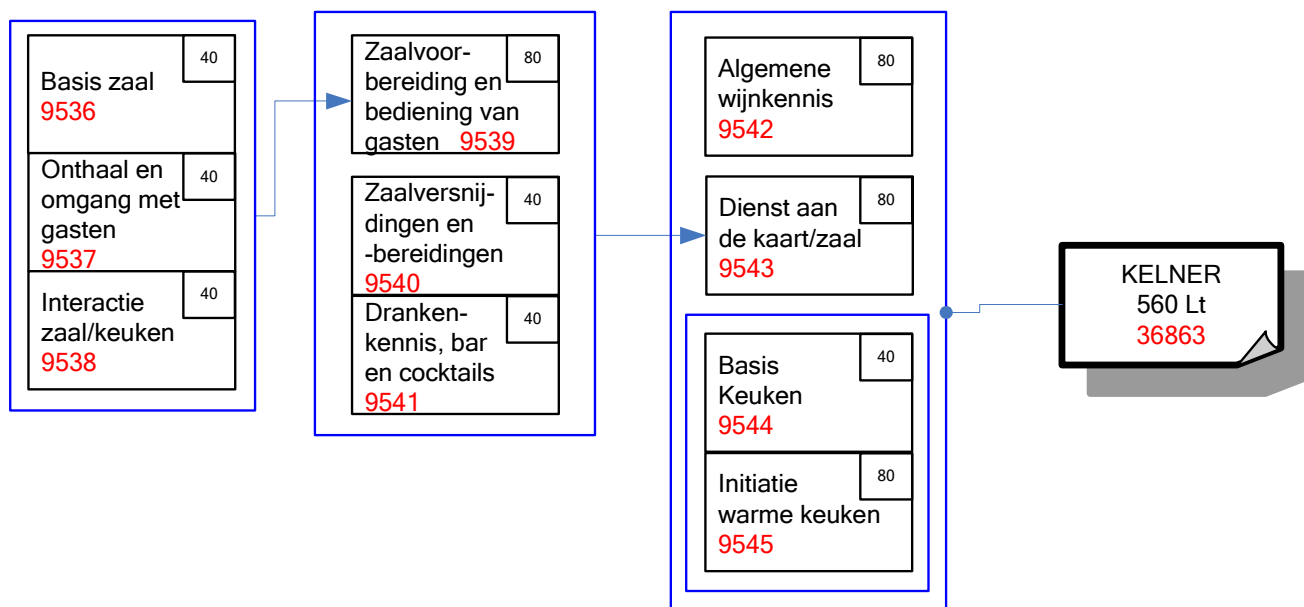


1.4 Modules en leertraject

1.4.1 Modules

Naam	Code	Lestijden	Vak
Basis keuken	M VO G001	10 TV - 30 PV	Hotel Praktijk hotel
Basis zaal	M VO G002	10 TV - 30 PV	Hotel Praktijk hotel
Initiatie warme keuken	M VO G033	20 TV - 60 PV	Hotel Praktijk hotel
Onthaal en omgang met gasten	M VO G004	10 TV - 30 PV	Hotel Praktijk hotel
Interactie zaal/keuken	M VO G005	10 TV - 30 PV	Hotel Praktijk hotel
Zaalvoorbereiding en bediening van gasten	M VO G041	20 TV - 60 PV	Hotel Praktijk hotel
Zaalversnijdingen en bereidingen	M VO G042	10 TV - 30 PV	Hotel Praktijk hotel
Drankenkennis, bar en cocktails	M VO G043	10 TV - 30 PV	Hotel Praktijk hotel
Dienst aan de kaart/zaal	M VO G024	20 TV - 60 PV	Hotel Praktijk hotel
Algemene wijnkennis	M VO G069	40 TV - 40 PV	Hotel Praktijk hotel

1.4.2 Leertraject





1.5 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Abstract denken	In staat zijn verder te denken dan concreet waarneembare gegevens.	SV01
Accuratesse	In staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien.	SV02
Assertiviteit	In staat zijn eigen meningen en gevoelens te verwoorden en ervoor op te komen.	SV03
Beslissingsvermogen	In staat zijn een standpunt in te nemen of tot een handeling over te gaan en er ook de verantwoordelijkheid voor op te nemen.	SV04
Contactvaardigheid	In staat zijn om contact te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvatting en achtergronden).	SV06
Dienstverlenende vaardigheid	In staat zijn om op vraag en proactief diensten of zorg te verlenen.	SV08
Doorzettingsvermogen	In staat zijn om ondanks moeilijkheden op een doel gericht te blijven.	SV09
Een werkplan kunnen maken	In staat zijn om op systematische wijze te beslissen welke stappen men bij de uitvoering van een taak zal zetten.	SV10
Flexibiliteit	In staat zijn om zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, onder meer middelen, doelen, mensen en procedures.	SV12
Kunnen omgaan met informatie	In staat zijn informatie te verwerken, te verzamelen en te verstrekken.	SV16
Kwaliteitsbewustzijn	In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen.	SV17
Leerbekwaamheid	In staat zijn om, via geëigende leerprocessen, zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV18
Problemen onderkennen en oplossen	Zien dat er een probleem is, waar het precies gesitueerd is en er een oplossing voor aanreiken.	SV23
Productieve taalvaardigheid Nederlands	In staat zijn zich op adequate wijze mondeling en schriftelijk in het Nederlands uit te drukken.	SV25
Verantwoordelijkheidszin	Aandacht nemen voor de consequenties van een taak en beslissingen nemen op basis van de consequenties ervan.	SV31
Zin voor samenwerking	In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken.	SV35



2 Deel 2 Modules

2.1 Module Basis keuken (G001)

2.1.1 *Situering van de module in de opleiding*

Aan de hand van eenvoudige voorbereidingstechnieken verkrijgt men een inzicht in het werk in de keuken.

De nadruk ligt op:

- het voorbereiden van groenten en fruit
- het afwegen en klaarzetten van ingrediënten
- een zicht krijgen op de sector met zijn verschillende mogelijkheden.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne.

2.1.2 *Instapvereisten*

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

2.1.3 *Studieduur*

40 Lt waarvan 10 Lt TV en 30 Lt PV

2.1.4 *Basiscompetenties*

Module Basis keuken	M VO G001
De cursist kan	
<i>Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven</i>	M VO G001 BC 01
<ul style="list-style-type: none"> ➤ de vigerende hygiënenormen respecteren ➤ richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne naleven ➤ de vigerende milieunormen respecteren ➤ de vigerende veiligheidsnormen respecteren ➤ richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen naleven ➤ een ergonomische werkhouding aannemen ➤ ergonomisch tillen ➤ EHBO bij brand- en snijwonden toepassen 	
<i>De lokalen en keukenmaterialen onderhouden</i>	M VO G001 BC 02
<ul style="list-style-type: none"> ➤ de werkplek onderhouden ➤ keukenmaterieel voor de afwas sorteren ➤ keukenmaterieel reinigen ➤ de keuken en bijhorende lokalen opruimen ➤ de keuken en bijhorende lokalen schoonmaken ➤ met reinigingsproducten en -middelen omgaan ➤ met desinfecteringsproducten en -middelen omgaan 	
<i>Over de sector een algemeen beeld opbouwen</i>	M VO G001 BC 03
<ul style="list-style-type: none"> ➤ verschillende types van sectorgerelateerde bedrijven herkennen ➤ diverse beroepen binnen de sector situeren ➤ de taken eigen aan de beroepen binnen de sector onderscheiden 	
<i>Basisbereidingen in de keuken uitvoeren</i>	M VO G001 BC 04
<ul style="list-style-type: none"> ➤ keukenmaterialen gebruiken ➤ producten klaarzetten ➤ groenten reinigen ➤ groenten spoelen ➤ groenten versnijden ➤ fruit reinigen ➤ fruit versnijden 	



➤ basisbereidingen uitvoeren	
------------------------------	--



2.2 Module Basis zaal (G002)

2.2.1 Situering van de module in de opleiding

Aan de hand van eenvoudige handelingen verkrijgt men een inzicht in het werk in de zaal.

De nadruk ligt op:

- het voorbereiden en klaarzetten van een zaal
- een beeld krijgen van de sector met zijn verschillende mogelijkheden.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne.

2.2.2 Instapvereisten

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

2.2.3 Studieduur

40 Lt waarvan 10 Lt TV en 30 Lt PV

2.2.4 Basiscompetenties

Module Basis zaal	M VO G002
De cursist kan	
<i>Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven</i>	M VO G002 BC 01
<ul style="list-style-type: none"> ➤ de vigerende hygiënenormen respecteren ➤ richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne naleven ➤ de vigerende milieunormen respecteren ➤ de vigerende veiligheidsnormen respecteren ➤ richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen naleven ➤ een ergonomische werkhouding aannemen ➤ ergonomisch tillen ➤ EHBO bij brand- en snijwonden toepassen 	
<i>De lokalen en het zaalmaterieel onderhouden</i>	M VO G002 BC 02
<ul style="list-style-type: none"> ➤ de werkplek onderhouden ➤ het zaalmaterieel sorteren ➤ het zaalmaterieel reinigen ➤ het zaalmaterieel opbergen ➤ de zaal en bijhorende lokalen opruimen ➤ de zaal en bijhorende lokalen schoonmaken ➤ met reinigingsproducten en -middelen omgaan ➤ met desinfecteringsproducten en -middelen omgaan 	
<i>Over de sector een algemeen beeld opbouwen</i>	M VO G002 BC 03
<ul style="list-style-type: none"> ➤ verschillende types van bedrijven herkennen ➤ diverse beroepen binnen de sector situeren ➤ de taken eigen aan de beroepen binnen de sector onderscheiden 	
<i>Onder begeleiding de voorbereidende werkzaamheden voor de dienst uitvoeren</i>	M VO G002 BC 04
<ul style="list-style-type: none"> ➤ tafels en stoelen schikken ➤ het zaalmaterieel mastiekeren ➤ dienstmaterieel klaarzetten ➤ een standaardtafel dekken 	



2.3 Module Initiatie warme keuken (G033)

2.3.1 Situering van de module in de opleiding

Deze module omvat het inoefenen van basishandelingen en het voorbereiden van warme gerechten. Aan de hand van eenvoudige voorbereidingstechnieken leert men zijn meerdere helpen bij het voorbereiden en bereiden van gerechten.

De nadruk ligt op:

- het voorbereiden van groenten, fruit, vis, vlees en gevogelte
- het toepassen van elementaire warme basisbereidingstechnieken
- het bereiden van warme basissauzen
- het bereiden van warme basissoepen.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne.

2.3.2 Instapvereisten

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

2.3.3 Studieduur

80 Lt waarvan 20 Lt TV en 60 Lt PV

2.3.4 Basiscompetenties

Module Initiatie warme keuken	M VO G033
De cursist kan	
<i>Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ de vigerende hygiënenormen respecteren ➤ richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne naleven ➤ de vigerende milieunormen respecteren ➤ de vigerende veiligheidsnormen respecteren ➤ richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen naleven ➤ een ergonomische werkhouding aannemen ➤ ergonomisch tillen ➤ EHBO bij brand- en snijwonden toepassen 	M VO G033 BC 01
<i>De lokalen en keukenmaterialen onderhouden</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ de werkplek onderhouden ➤ keukenmaterieel voor de afwas sorteren ➤ keukenmaterieel reinigen ➤ de keuken en bijhorende lokalen opruimen ➤ de keuken en bijhorende lokalen schoonmaken ➤ met reinigingsproducten en -middelen omgaan ➤ met desinfecteringsproducten en -middelen omgaan 	M VO G033 BC 02
<i>Onder begeleiding warme maaltijden bereiden</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ keukenmaterieel gebruiken ➤ producten klaarzetten ➤ groenten, fruit, vis, vlees en gevogelte voorbereiden ➤ elementaire basisbereidingstechnieken toepassen ➤ basissauzen bereiden ➤ basissoepen bereiden ➤ de wetgeving betreffende opslag van goederen en afvalverwijdering naleven 	M VO G033 BC 03



2.4 Module Onthaal en omgang met gasten (G004)

2.4.1 Situering van de module in de opleiding

Deze module omvat het aanleren van technieken bij het ontvangen en bedienen van gasten.

De nadruk ligt op:

- het verwelkomen en het begeleiden van gasten
- het opdienen van gerechten en dranken
- het afruimen van de tafels
- het behandelen van klachten.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne.

2.4.2 Instapvereisten

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

2.4.3 Studieduur

40 Lt waarvan 10 Lt TV en 30 Lt PV

2.4.4 Basiscompetenties

Module Onthaal en omgang met gasten	M VO G004
De cursist kan	
<i>Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven</i>	M VO G004 BC 01
<ul style="list-style-type: none"> ➤ de vigerende hygiënenormen respecteren ➤ richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne naleven ➤ de vigerende milieunormen respecteren ➤ de vigerende veiligheidsnormen respecteren ➤ richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen naleven ➤ een ergonomische werkhouding aannemen ➤ ergonomisch tillen ➤ EHBO bij brand- en snijwonden toepassen 	
<i>De lokalen en het zaalmaterieel onderhouden</i>	M VO G004 BC 02
<ul style="list-style-type: none"> ➤ de werkplek onderhouden ➤ het zaalmaterieel sorteren ➤ het zaalmaterieel reinigen ➤ het zaalmaterieel opbergen ➤ de zaal en bijhorende lokalen opruimen ➤ de zaal en bijhorende lokalen schoonmaken ➤ met reinigingsproducten en -middelen omgaan ➤ met desinfecteringsproducten en -middelen omgaan 	
<i>Onder begeleiding een zaal klaarzetten</i>	M VO G004 BC 03
<ul style="list-style-type: none"> ➤ een zaalplan opstellen ➤ een zaal schikken 	
<i>Onder begeleiding de omgang met gasten verzorgen</i>	M VO G004 BC 04
<ul style="list-style-type: none"> ➤ de vestiaire ordenen ➤ de gasten begroeten ➤ gasten naar hun plaats begeleiden ➤ op de noden van een gast reageren ➤ klachten behandelen 	
<i>Onder begeleiding gasten bedienen</i>	M VO G004 BC 05
<ul style="list-style-type: none"> ➤ serveermethoden toepassen ➤ volgens het protocol gasten bedienen ➤ glazen, porselein en bestek naargelang de keuze van het menu en de wensen van de gasten aanpassen 	



2.5 Module Interactie zaal/keuken (G005)

2.5.1 Situering van de module in de opleiding

Deze module omvat het inoefenen van technieken bij het lezen, het aankondigen en het doorgeven van een bestelbon. Men leert hier hoe gerechten worden afgehaald in de keuken. Ook worden de draagtechnieken aangeleerd en veelvuldig ingeoeffend.

De nadruk ligt op:

- het klaarzetten van de zaal en het dienstmaterieel
- het lezen, het aankondigen en het doorgeven van een bestelbon
- het afhalen van gerechten uit de keuken
- het toepassen van draagtechnieken.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne.

2.5.2 Instapvereisten

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

2.5.3 Studieduur

40 Lt waarvan 10 Lt TV en 30 Lt PV

2.5.4 Basiscompetenties

Module Interactie zaal/keuken	M VO G005
De cursist kan	
<i>Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven</i>	M VO G005 BC 01
<ul style="list-style-type: none"> ➤ de vigerende hygiënenormen respecteren ➤ richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne naleven ➤ de vigerende milieunormen respecteren ➤ de vigerende veiligheidsnormen respecteren ➤ richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen naleven ➤ een ergonomische werkhouding aannemen ➤ ergonomisch tillen ➤ EHBO bij brand- en snijwonden toepassen 	
<i>De lokalen en het zaalmaterieel onderhouden</i>	M VO G005 BC 02
<ul style="list-style-type: none"> ➤ de werkplek onderhouden ➤ het zaalmaterieel sorteren ➤ het zaalmaterieel reinigen ➤ het zaalmaterieel opbergen ➤ de zaal en bijhorende lokalen opruimen ➤ de zaal en bijhorende lokalen schoonmaken ➤ met reinigingsproducten en -middelen omgaan ➤ met desinfecteringsproducten en -middelen omgaan 	
<i>Onder begeleiding de werkzaamheden in de zaal uitvoeren</i>	M VO G005 BC 03
<ul style="list-style-type: none"> ➤ tafels en stoelen schikken ➤ het zaalmaterieel mastiekeren ➤ dienstmaterieel klaarzetten ➤ een standaardtafel dekken ➤ een bestelbon afroepen ➤ gerechten afhalen ➤ serveermethoden toepassen; ➤ de wetgeving betreffende de opslag van goederen en afvalverwijdering naleven 	
<i>Aan de kaart werken</i>	M VO G005 BC 04
<ul style="list-style-type: none"> ➤ een bestelbon lezen 	



➤ gerechten doorgeven	
-----------------------	--



2.6 Module Zaalvoorbereiding en bediening van gasten (G041)

2.6.1 Situering van de module in de opleiding

Deze module omvat het aanleren van technieken bij het opmaken van bestellingen, het bedienen van gasten en het voorbereiden van zaalversnijdingen en -bereidingen.

De nadruk ligt op:

- het opnemen van bestellingen
- het bedienen van gasten
- het voorbereiden van zaalversnijdingen en -bereidingen.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne.

2.6.2 Instapvereisten

De cursist dient verplicht de basiscompetenties te bezitten van de modules:

- Basis zaal
- Interactie zaal/keuken
- Onthaal en omgang met gasten

2.6.3 Studieduur

80 Lt waarvan 20 Lt TV en 60 Lt PV

2.6.4 Basiscompetenties

Module Zaalvoorbereiding en bediening van gasten	M VO G041
De cursist kan	
<i>Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven</i>	M VO G041 BC 01
<ul style="list-style-type: none"> ➤ de vigerende hygiënenormen respecteren ➤ richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne naleven ➤ de vigerende milieunormen respecteren ➤ de vigerende veiligheidsnormen respecteren ➤ richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen naleven ➤ een ergonomische werkhouding aannemen ➤ ergonomisch tillen ➤ EHBO bij brand- en snijwonden toepassen 	
<i>De lokalen en het zaalmaterieel onderhouden</i>	M VO G041 BC 02
<ul style="list-style-type: none"> ➤ de werkplek onderhouden ➤ het zaalmaterieel sorteren ➤ het zaalmaterieel reinigen ➤ het zaalmaterieel opbergen ➤ de zaal en bijhorende lokalen opruimen ➤ de zaal en bijhorende lokalen schoonmaken ➤ met reinigingsproducten en -middelen omgaan ➤ met desinfecteringsproducten en -middelen omgaan 	
<i>De werkzaamheden in de zaal uitvoeren</i>	M VO G041 BC 03
<ul style="list-style-type: none"> ➤ een zaal schikken ➤ materieel mastiekeren ➤ dienstmaterieel klaarzetten ➤ een tafel dekken ➤ serveermethoden toepassen ➤ de wetgeving betreffende de opslag van goederen en afvalverwijdering naleven 	
<i>Eenvoudige zaalbereidingen voorbereiden</i>	M VO G041 BC 04
<ul style="list-style-type: none"> ➤ recepten lezen en begrijpen ➤ zaalmaterieel gebruiken ➤ producten klaarzetten 	



➤ eenvoudige zaalbereidingen uitvoeren ➤ eenvoudige zaalbereidingen presenteren	
<i>Zaalversnijdingen voorbereiden</i> ➤ producten klaarzetten ➤ zaalmaterieel gebruiken	M VO G041 BC 05
<i>Gasten bedienen</i> ➤ bestellingen opnemen ➤ glazen, porselein en bestek aanpassen	M VO G041 BC 06



2.7 Module Zaalversnijdingen en -bereidingen (G042)

2.7.1 Situering van de module in de opleiding

Deze module omvat het aanleren van de technieken bij het opmaken van bestellingen, de bediening van de gasten en de voorbereidingen tot de zaalbereidingen en -versnijdingen.

De nadruk ligt op:

- het opnemen van bestellingen
- het bedienen van gasten
- het uitvoeren van zaalversnijdingen en -bereidingen.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne.

2.7.2 Instapvereisten

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

2.7.3 Studieduur

40 Lt waarvan 10 Lt TV en 30 Lt PV

2.7.4 Basiscompetenties

Module Zaalversnijdingen en -bereidingen	M VO G042
De cursist kan	
<i>Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven</i>	M VO G042 BC 01
<ul style="list-style-type: none"> ➤ de vigerende hygiënenormen respecteren ➤ richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne naleven ➤ de vigerende milieunormen respecteren ➤ de vigerende veiligheidsnormen respecteren ➤ richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen naleven ➤ een ergonomische werkhouding aannemen ➤ ergonomisch tillen ➤ EHBO bij brand- en snijwonden toepassen 	
<i>De lokalen en het zaalmaterieel onderhouden</i>	M VO G042 BC 02
<ul style="list-style-type: none"> ➤ de werkplek onderhouden ➤ het zaalmaterieel sorteren ➤ het zaalmaterieel reinigen ➤ het zaalmaterieel opbergen ➤ de zaal en bijhorende lokalen opruimen ➤ de zaal en bijhorende lokalen schoonmaken ➤ met reinigingsproducten en -middelen omgaan ➤ met desinfecteringsproducten en -middelen omgaan 	
<i>De werkzaamheden in de zaal uitvoeren</i>	M VO G042 BC 03
<ul style="list-style-type: none"> ➤ een zaalplan opstellen ➤ materieel mastiekeren ➤ dienstmaterieel klaarzetten ➤ een tafel dekken ➤ serveermethoden toepassen 	
<i>Specifieke zaalbereidingen uitvoeren</i>	M VO G042 BC 04
<ul style="list-style-type: none"> ➤ recepten lezen en begrijpen ➤ een werkschema opstellen ➤ zaalmaterieel gebruiken ➤ producten klaarzetten ➤ specifieke zaalbereidingen uitvoeren ➤ specifieke zaalbereidingen presenteren 	
<i>Zaalversnijdingen uitvoeren</i>	M VO G042 BC 05



<ul style="list-style-type: none">➤ producten klaarzetten➤ zaalmaterieel gebruiken➤ zaalversnijdingen voorbereiden➤ zaalversnijdingen uitvoeren➤ de versneden gerechten schikken	
<i>Gasten bedienen</i> <ul style="list-style-type: none">➤ volgens het protocol gasten bedienen➤ op de noden van een klant reageren	M VO G042 BC 06



2.8 Module Drankenennis, bar en cocktails (G043)

2.8.1 Situering van de module in de opleiding

Deze module omvat het inoefenen van het serveren van verschillende dranken die geserveerd worden in een restaurant of bij banketten.

De nadruk ligt op:

- het tappen en schenken van bier
- het schenken en het serveren van alcoholische en niet-alcoholische dranken
- het klaarmaken, het schenken en het serveren van warme dranken.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne.

2.8.2 Instapvereisten

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

2.8.3 Studieduur

40 Lt waarvan 10 Lt TV en 30 Lt PV

2.8.4 Basiscompetenties

Module Drankenennis, bar en cocktails	M VO G043
De cursist kan	
<i>Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven</i>	M VO G043 BC 01
<ul style="list-style-type: none"> ➤ de vigerende hygiënenormen respecteren ➤ richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne naleven ➤ de vigerende milieunormen respecteren ➤ de vigerende veiligheidsnormen respecteren ➤ richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen naleven ➤ een ergonomische werkhouding aannemen ➤ ergonomisch tillen ➤ EHBO bij brand- en snijwonden toepassen 	
<i>De bar voorbereiden</i>	M VO G043 BC 02
<ul style="list-style-type: none"> ➤ de glazen mastiekeren ➤ voorraadtekorten melden ➤ de bar aanvullen ➤ de garnituren klaarzetten 	
<i>Alcoholvrije dranken schenken</i>	M VO G043 BC 03
<ul style="list-style-type: none"> ➤ een etiket lezen ➤ waters serveren ➤ vruchtensappen serveren ➤ vruchtendranken serveren ➤ groentesappen serveren ➤ frisdranken serveren ➤ siropen serveren 	
<i>Bier schenken</i>	M VO G043 BC 04
<ul style="list-style-type: none"> ➤ een etiket lezen ➤ glazen spoelen ➤ glazen drogen ➤ een tapinstallatie instellen ➤ bier tappen ➤ bier uitschenken ➤ bier serveren ➤ een tapinstallatie onderhouden ➤ koelingen onderhouden 	



<i>Alcoholhoudende dranken schenken</i> <ul style="list-style-type: none">➤ aperitieven op wijnbasis serveren➤ bitters serveren➤ anijsdranken serveren➤ likeuren serveren➤ destillaten serveren	M VO G043 BC 05
<i>Cocktails en gemengde dranken schenken</i> <ul style="list-style-type: none">➤ barmaterieel gebruiken➤ glazen gebruiken➤ cocktails bereiden➤ gemengde dranken bereiden➤ cocktails serveren➤ gemengde dranken serveren	M VO G043 BC 06
<i>Warme dranken schenken</i> <ul style="list-style-type: none">➤ melk serveren➤ cacao serveren➤ koffie serveren➤ thee serveren➤ infusies serveren➤ samengestelde warme dranken serveren	M VO G043 BC 07
<i>Wijn schenken</i> <ul style="list-style-type: none">➤ witte wijnen schenken➤ rode wijnen schenken➤ rosé wijnen schenken➤ mousserende wijnen schenken➤ algemene regels van wijnadvies toepassen	M VO G043 BC 08



2.9 Module Dienst aan de kaart/zaal (G024)

2.9.1 Situering van de module in de opleiding

Deze module omvat het zelfstandig leren werken in een restaurantzaal.

De nadruk ligt op:

- het uitvoeren van zaalversnijdingen en -bereidingen
- het verzorgen van een dienst aan de kaart in de zaal
- het bedienen van klanten.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne.

2.9.2 Instapvereisten

De cursist dient verplicht de basiscompetenties te bezitten van de modules:

- Zaalvoorbereiding en bediening van gasten
- Zaalversnijdingen en -bereidingen
- Drankenkennis, bar en cocktails

2.9.3 Studieduur

80 Lt waarvan 20 Lt TV en 60 Lt PV

2.9.4 Basiscompetenties

Module Dienst aan de kaart/zaal	M VO G024
De cursist kan	
<i>Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ de vigerende hygiënenormen respecteren ➤ richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne naleven ➤ de vigerende milieunormen respecteren ➤ de vigerende veiligheidsnormen respecteren ➤ richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen naleven ➤ een ergonomische werkhouding aannemen ➤ ergonomisch tillen ➤ EHBO bij brand- en snijwonden toepassen 	M VO G024 BC 01
<i>De lokalen en het zaalmaterieel onderhouden</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ de werkplek onderhouden ➤ het zaalmaterieel sorteren ➤ het zaalmaterieel reinigen ➤ het zaalmaterieel opbergen ➤ de zaal en bijhorende lokalen opruimen ➤ de zaal en bijhorende lokalen schoonmaken ➤ met reinigingsproducten en -middelen omgaan ➤ met desinfecteringsproducten en -middelen omgaan 	M VO G024 BC 02
<i>Het restaurant klaarzetten</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ een werkschema opstellen ➤ een werkschema aanpassen ➤ zaalmaterieel klaarzetten ➤ zaalmaterieel gebruiken ➤ het restaurant schikken 	M VO G024 BC 03
<i>Aan de kaart werken</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ de klant naar zijn plaats begeleiden ➤ een bestelling opnemen ➤ een bestelbon afroepen ➤ glazen, porselein en bestek aanpassen ➤ gerechten afhalen ➤ zaalversnijdingen uitvoeren 	M VO G024 BC 04



- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">➤ volgens protocol serveermethoden toepassen➤ de tafel afruimen➤ materieel voor de afwas sorteren➤ de rekening behandelen➤ de klant uitgeleide doen | |
|---|--|



2.10 Module Algemene wijnkennis (G069)

2.10.1 Situering van de module in de opleiding

Deze module omvat het leren serveren van, aanbevelen van en toelichting geven over wijn.

De nadruk ligt op:

- de reglementering en algemene wetgeving van wijn
- het verklaren van het productieproces van wijnen
- het bewaren van wijn
- basistechnieken van het degusteren en beoordelen van wijn
- het serveren van wijn
- beschrijven van de verschillende flessen, de soorten kurken en de soort glazen.

2.10.2 Instapvereisten

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

2.10.3 Studieduur

80 Lt waarvan 40 Lt TV en 40 Lt TV

2.10.4 Basiscompetenties

Module Algemene wijnkennis	M VO G069
De cursist kan	
<i>De reglementering en algemene wetgeving van wijn toelichten</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ wijn omschrijven ➤ reglementering en algemene wetgeving omtrent wijnproductie bespreken ➤ algemene wetgeving in verband met het etiket toelichten ➤ algemene wetgeving in verband met de productie toelichten 	M VO G069 BC 01
<i>Het vinificatieproces verklaren</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ kenmerken van de ondergrond en hun invloed op het eindproduct omschrijven ➤ snoeitechnieken en hun invloed uitleggen ➤ invloed van ligging en klimaat van de regio's op de kwaliteit van de wijn verklaren ➤ de verschillende stappen in het vinificatieproces aangeven ➤ het vinificatieproces van de verschillende wijnsorten toelichten ➤ natuurelementen die invloed hebben op het vinificatieproces en het eindproduct verklaren 	M VO G069 BC 02
<i>Voor de bewaring van de wijn instaan</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ de eigenschappen van een ideale wijnkelder toelichten ➤ de bewaarmethodes van de verschillende wijntypes omschrijven ➤ de wijnen op een correcte manier stockeren ➤ tijdens de bewaartijd de wijn op zijn kwaliteit controleren ➤ de wijnen op de juiste temperatuur in de dagkelder opslaan 	M VO G069 BC 03
<i>Wijn op een correcte manier degusteren</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ een fles openen ➤ de verschillende stappen bij een degustatie uitvoeren ➤ de verschillende smaken die in wijn kunnen voorkomen onderscheiden ➤ de belangrijkste smaken van een gedegusteerde wijn omschrijven ➤ aan de hand van een horizontale degustatie het type wijn benoemen ➤ een degustatieformulier invullen ➤ kleuren, geuren, smaken identificeren en omschrijven ➤ een oordeel over de wijn vormen 	M VO G069 BC 04
<i>De verschillende wijnen op een correcte manier serveren</i>	M VO G069 BC 05



<ul style="list-style-type: none">➤ de verschillende wijnen op de juiste temperatuur bewaren➤ de wijn ontkurken➤ de wijn decanteren	
<p><i>De verschillende flessen, de soorten kurken en de soort glazen beschrijven</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ de herkomst van de kurk en de kwaliteit ervan bespreken➤ per regio de verschillende soorten flessen omschrijven➤ de te gebruiken glazen voor officiële degustatie bespreken	M VO G069 BC 06
<p><i>Voor de netheid en hygiëne van de bar en bijhorende lokalen instaan</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ de gebruikte materialen reinigen➤ voor de orde en de netheid van het materieel instaan➤ de juiste schoonmaakproducten gebruiken➤ de lokalen op een correcte manier onderhouden	M VO G069 BC 07