

Leerplan

OPLEIDING

Sommelier

Modulair

Studiegebied
Drankenkennis

Goedkeuringscode: 2022/1746/6/D

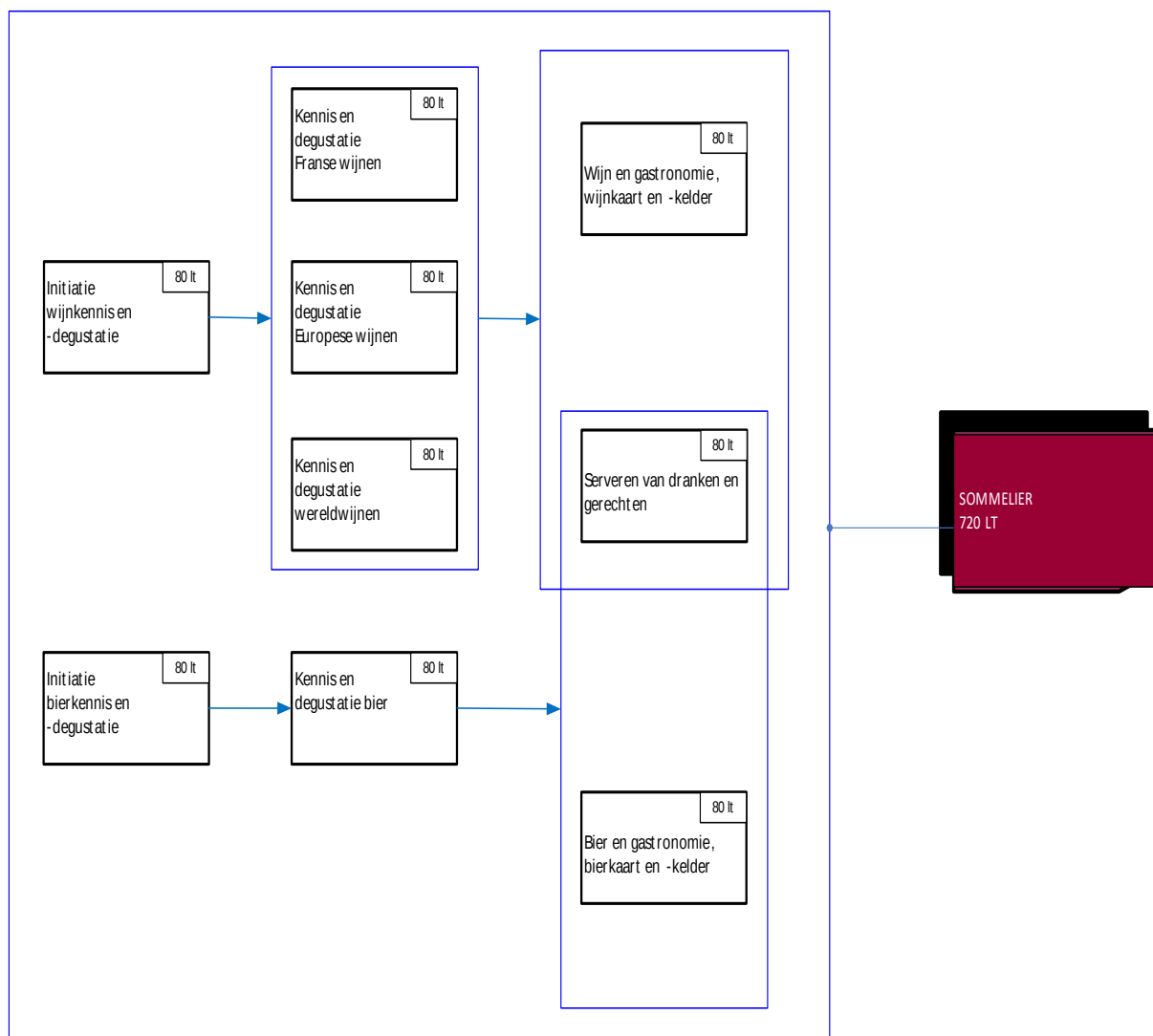
Indieningsdatum: 31 mei 2022

INHOUDSTAFEL

1	Inleiding.....	3
1.1	Modulair traject.....	3
1.2	Relatie tot het opleidingsprofiel.....	4
1.3	Totstandkoming van het leerplan.....	4
2	Visie op het leren van volwassenen	4
3	Visie op de opleiding	6
4	Minimale materiële vereisten	8
5	Evaluatie van de cursisten.....	9
5.1	Regelgeving m.b.t. evaluatie in het volwassenenonderwijs.....	9
5.2	Kwaliteit van de evaluatie.....	9
5.3	Breed evalueren.....	11
6	Algemene doelstellingen van de opleiding.....	12
7	Leerplandoelstellingen per module.....	15
7.1	Module: Initiatie wijnkennis en –degustatie (M DK 001 – 80 lestijden).....	16
7.2	Module: Kennis en degustatie Franse wijnen (M DK 002 – 80 lestijden)	18
7.3	Module: Kennis en degustatie Europese wijnen (M DK 003 – 80 lestijden)	20
7.4	Module: Kennis en degustatie wereldwijnen (M DK 004 – 80 lestijden)	22
7.5	Module: Wijn en gastronomie, wijnkaart en –kelder (M DK 005 – 80 lestijden)	24
7.6	Module: Initiatie Bierkennis en –degustatie (M DK 006 – 80 lestijden)	29
7.7	Module: Kennis en degustatie Bier (M DK 007 – 80 lestijden)	32
7.8	Module: Bier en gastronomie, bierkaart en –kelder (M DK 008 – 80 lestijden)	34
7.9	Module: Serveren van dranken en gerechten (M DK 009 – 80 lestijden).....	39

1 INLEIDING

1.1 MODULAIR TRAJECT



1.2 RELATIE TOT HET OPLEIDINGSPROFIEL

De opleiding **Sommelier** hoort thuis in het studiegebied DRANKENKENNIS van het secundair volwassenenonderwijs en is modulair opgebouwd. Dit leerplan is gebaseerd op het gelijknamige opleidingsprofiel (goedkeuringsdatum BVR 11/03/2022 – B.S. 8/06/2022).

De opleiding is afgeleid van de erkende beroepskwalificatie Sommelier [2020]. De beroepskwalificatie is ingeschaald op niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur.

De opleiding **Sommelier** omvat in totaal 720 lestijden en wordt bekrachtigd met het certificaat SOMMELIER.

In het opleidingsprofiel werd per module een selectie gemaakt van activiteiten en te integreren ondersteunende kennis uit de erkende beroepskwalificatie.

In dit leerplan worden per module alle activiteiten met de te integreren kenniselementen uit het opleidingsprofiel als leerplandoelstellingen opgenomen.

In het opleidingsprofiel werden ook generieke activiteitenblokken opgenomen: de leerplancommissie heeft deze generieke activiteiten verkaveld over de verschillende modules.

Attitudes worden niet afzonderlijk als dusdanig benoemd, noch in het opleidingsprofiel noch in de beroepskwalificatie waarvan het opleidingsprofiel is afgeleid. Dit leerplan gaat er van uit dat de door het beroepsveld gewenste attitudes waar nodig in de beroepskwalificatie mee in rekening zijn genomen in de formulering van de competenties.

Deze werkwijze heeft tot doel de opleiding op een competentiegerichte manier te benaderen, waarbij de focus ligt op het verwerven van competenties als zijnde een **geïntegreerd geheel van vaardigheden, kennis en attitudes**.

1.3 TOTSTANDKOMING VAN HET LEERPLAN

Dit leerplan kwam tot stand met medewerking van:

- CVO Vitant
- CVO De Verdieping
- CVO Cursa
- CVO Brussel
- CVO KISP
- Horeca Forma Vlaanderen

2 VISIE OP HET LEREN VAN VOLWASSENEN

Centraal in deze visie staan de competentieontwikkeling en de persoonlijke groei van de cursist. Een competentie wordt omschreven als de bekwaamheid om kennis, vaardigheden en attitudes in het handelen geïntegreerd aan te wenden voor maatschappelijke activiteiten (Decreet betreffende de kwalificatiestructuur, 30 april 2009). In het hoger onderwijs worden competenties domeinspecifieke leerresultaten genoemd. Dit houdt in dat het accent niet ligt op het onderwijzen door de leerkracht, maar wel op het leren door de cursist. Louter kennisoverdracht is te vermijden, aangezien in de 21^{ste} eeuw kennis per definitie dynamisch en oneindig is. Er is te veel kennis om ze paraat te kunnen houden. **Leren omgaan met kennis** is daarom belangrijker dan de kennis op zich.

Concreet betekent dit een combinatie van volgende elementen:

- **het ontwikkelen van competenties is een groeiproces.** Door te leren reflecteren op zijn handelen komt de cursist geleidelijk tot een verbreding, verdieping en verrijking van zijn competenties. Verbreden houdt in dat de cursist de competenties kan toepassen in verschillende en in toenemend complexe situaties. Verdieping betekent dat de cursist de competenties door toenemende bewustheid en reflectie steeds beter integreert. Verrijking tenslotte wil zeggen dat de competenties steeds meer iets van de persoon zelf worden, dat de cursist ze bewuster inzet.
- **de cursist leert in een betekenisvolle context.** Kennis, vaardigheden en houdingen dienen zoveel mogelijk geïntegreerd te worden aangeboden. De kennis moet functioneel zijn. Dit verhoogt bovendien de intrinsieke motivatie van de cursist.
- **de nadruk ligt op kennisconstructie i.p.v. op kennisreproductie** door de cursist. Niet de vraag wat iemand leert, maar wel hoe hij leert komt centraal te staan. De activiteit van de leerkracht moet vooral gericht zijn op de kwaliteit van die kennisconstructie. Zijn rol verschuift van lesgever naar begeleider van leerprocessen.
- **de cursist leert in toenemende mate de verantwoordelijkheid op te nemen voor zijn eigen ontwikkeling.** Het is belangrijk dat de cursist zoveel mogelijk sturing kan geven aan het eigen leerproces omdat hierdoor de kwaliteit verhoogt van de kennis die hij verwerft. Dit houdt in dat ook voldoende aandacht gaat naar het ontwikkelen van metacognitieve vaardigheden zoals leren leren, leren reflecteren over het eigen leerproces en ontwikkelen van het zelfstandig leervermogen.
- **het onderwijs houdt rekening met individuele verschillen tussen cursisten.** Er moeten mogelijkheden worden ingebouwd tot differentiatie op vlak van studietempo, inhoud en leerweg. Uitwerken van individueel aangepaste leertrajecten en erkennen van eerder verworven competenties krijgen hierin hun plaats.
- Daaraan gekoppeld moet een **adequate leeromgeving** gecreëerd worden. Dat is een leeromgeving die:
 - levensecht is en uitnodigt tot activiteit, d.w.z. zoveel mogelijk aansluit bij de realiteit om de betrokkenheid van de cursist te verhogen;
 - naast cognitieve inhouden ook vaardigheden en attitudes betreft in het leerproces;
 - rekening houdt met de leerstijl van de cursist. De manier van leren is bepalend voor de kwaliteit van de opgedane kennis, inzichten en vaardigheden. Uit de confrontatie met andere leerstijlen ontwikkelt de cursist een eigen leerstijl;
 - het zelfgestuurd leren stimuleert door de cursist aan te moedigen en te ondersteunen om op een actieve wijze tot kennisconstructie te komen en te reflecteren over zijn leerproces;
 - zorgt dat de cursist systematisch het besef van eigen bekwaamheid ontwikkelt door het regelmatig geven van feedback en het leren reflecteren.

Elk centrum bepaalt zelf hoe het competentie-ontwikkeland onderwijs invult.

3 VISIE OP DE OPLEIDING

Finaliteit

De finaliteit van de opleiding Sommelier is uitdrukkelijk beroepsgericht. De beroepsgerichte finaliteit vormt de essentie en is bepalend voor de methodologische en didactische aanpak van deze opleiding. Cursisten kunnen de meest uiteenlopende **beweegredenen** hebben om de opleiding aan te vatten, gaande van een louter persoonlijk ontwikkelingsperspectief tot en met de intentie om in het beroep te stappen, zich in bepaalde beroepsbekwaamheden te vervolmaken of een eigen zaak te starten. Het initieel perspectief van de cursisten kan in de loop van de opleiding of van de verdere levensloop trouwens ook wijzigen. Ongeacht of een cursist de opleiding volgt om louter persoonlijke dan wel beroepsgerichte redenen, zal de opleiding steeds vorm krijgen vanuit **een professionele benadering**. Dit houdt in dat elke cursist dezelfde competenties dient te bereiken en hetzelfde afsprakenkader dient na te leven. Een cursist die het **certificaatraject** afwerkt in het volwassenenonderwijs heeft een goede basisopleiding meegekregen en kan in de praktijk doorgroeien tot een ervaren, professionele vakman/-vrouw.

Bijzondere aandacht

Doorheen de hele opleiding en in alle modules wordt in deze opleiding bijzondere aandacht besteed aan

- Voedselveiligheid en hygiëne: aandacht omtrent temperatuurbepaling, kennis van allergenen en het belang van een goede etikettering zijn essentieel.
- Veiligheid: cursisten dienen op elk moment gewezen te worden op het veilig gebruik van toestellen en gereedschap, niet alleen in hun eigen belang, maar ook in het belang van hun medecursisten. Toestellen worden pas gebruikt nadat de correcte gebruiksaanwijzing werd uitgelegd.
- Ergonomisch werken: er dient voldoende aandacht te worden geschonken aan het correct ergonomisch tillen en verplaatsen van lasten (grondstoffen, degen, materiaal,...).
- Correcte beroepsattitude: o.a. respect voor materialen en grondstoffen, respect voor medecursisten en leerkrachten, samenwerken zijn cruciaal in deze opleiding.
- Rendabel en economisch werken: aandacht hebben voor food – en wastecost, prijsbepaling is belangrijk.
- Duurzaamheid: cursisten leren omgaan met ecologische voetafdruk, korte keten, lokale leveranciers en afvalbeheer.

Aanpak

Geleidelijke opbouw en aangepaste trajecten: In de modules is er een geleidelijke opbouw wat moeilijkheidsgraad betreft. Ook de vak kennis gaat van basiskennis naar doorgedreven terminologie. Trajecten kunnen op maat van de cursist uitgewerkt worden waarbij zowel **verlengde** als **verkorte** trajecten een plaats krijgen. (cf. Visie op leren 'het onderwijs houdt rekening met de individuele verschillen tussen cursisten' en 'Het ontwikkelen van competenties is een groeiproces').

Extra inoefening en e-learning: Het inzetten van de beschikbare lestijd is steeds van essentieel belang. Het is daarom aangewezen dat de lesgever de cursisten adviseert en motiveert om de technieken buiten de lesuren en buiten het centrum verder in te oefenen. Extra inoefening zorgt er voor dat het niveau stijgt en de lessen voor alle partijen vlotter zullen verlopen. Aandacht voor **e-learning** waarbij men interactief gebruik maakt van digitale toepassingen komt het leerproces van de cursist ten goede.

Praktijk- en werkplekgericht: Er wordt praktijkgericht les gegeven. In sommige modules kan er in een didactisch à la carte restaurant worden lesgegeven om de professionele realiteit zo goed mogelijk na te bootsen. De lesgever wijst de cursisten best ook op een aantal ecologische aspecten: steeds efficiënt omgaan met energie (elk misbruik leidt tot een grotere energiekost) en een correct afvalbeheer (cursisten dienen het afval correct te sorteren). Een beroepsgerichte opleiding vraagt **een realistische leeromgeving** (cf. visie op leren 'Adequate leeromgeving') en een **arbeidsmarktgerichte** aanpak. Vormen van werkplekleren inschakelen zijn nuttig en houden rekening met de leerstijl van de cursist. Een gastdocent uitnodigen, een extra-murosactiviteit in een eigentijdse werksetting, een praktijkproef

met gasten, Dit is niet alleen een meerwaarde voor de cursist, maar ook voor het centrum zelf, dat op die manier voeling blijft houden met het werkveld.

Communicatie: De praktijkgerichte opleiding is de ideale setting om continu in dialoog te treden. Ook de communicatietechnieken bouwen we geleidelijk aan op tijdens het leertraject: van een respectvolle manier omgaan met gasten naar het formuleren van instructies naar collega's. Omgaan met een verscheidenheid aan culturen en doelgroepen (gasten, collega's, leveranciers, hiërarchisch meerderen) vraagt een gericht leerproces.

4 MINIMALE MATERIËLE VEREISTEN

Voor deze opleiding dient de leeromgeving alsook de overige materiële vereisten steeds te beantwoorden aan de reglementaire eisen op het vlak van (voedsel)veiligheid, hygiëne, gezondheid, ergonomie en milieu.

Er dienen voldoende infrastructuur, werkposten, uitrusting en leermiddelen beschikbaar te zijn in verhouding tot het aantal cursisten.

Het betreft de materiële vereisten die minimum noodzakelijk zijn voor een kwaliteitsvolle realisatie van het leerplan.

Om de leerplandoelstellingen geïntegreerd te realiseren is het noodzakelijk dat de lessen gegeven worden in een daartoe aangepaste leeromgeving.

Algemeen

- Nutsvoorzieningen: warm en koud water, voldoende ventilatie- en verluchtingsmogelijkheden, internetverbinding met een aanvaardbare snelheid en elektriciteit.
- Actuele en accurate ICT-voorzieningen om op een kwaliteitsvolle manier met audiovisueel materiaal te kunnen werken.
- Persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM en CBM) in functie van de risicoanalyse.
- Voldoende bergruimte.
- EHBO-materiaal.
- Kleedruimte.
- Veiligheidsinstructiekaarten voor arbeidsmiddelen.
- Veiligheids- en gezondheidskaarten voor producten met gevaarlijke eigenschappen.

Specifieke uitrusting en materialen

- Tapinstallatie
- Materialen/toestellen voor decanteren, chambreren, tappen, schenken, degusteren en serveren van wijnen en bieren
- Aromakit
- Glaswerk
- Opslag-/voorraadruimte, wijn-/drankenelder, wijnklimaatkast
- Manuele en elektronische bestelsystemen
- Manuele en elektronische voorraadssystemen
- Barruimte en -meubilair
- Koelkast
- Rekken met dranken
- Bestek
- Porselein
- Decoratie (rietjes, servetten, roerstokjes, kaarsen...)
- Decoratie zaal (kandelaar, tafelverlichting, tafelnummer, broodmandje, peper- en zoutstel, azijn- en oliestel, ...)
- Ronde/rechthoekige dienplateaus
- Zaalmeubilair
- Restaurantlinnen, tafelmoltons, tafellakens en napperons
- Manuele en elektronische kassasystemen
- Betaalterminal
- Schoonmaakproducten, -materieel
- Toogmeubel met toebehoren (o.a. koelkast, afwasbak, espressomachine)
- Toestellen en werkinstrumenten voor bereiden van kleine koude en warme snacks
- Werk- en beschermkledij

5 EVALUATIE VAN DE CURSISTEN

5.1 REGELGEVING M.B.T. EVALUATIE IN HET VOLWASSENENONDERWIJS

Het decreet van 20017 betreffende het volwassenenonderwijs stelt in art. 38, §1:

“Een evaluatie is een deskundige beoordeling van de mate waarin de cursist de doelstellingen uit het goedgekeurde leerplan heeft bereikt.

Een evaluatie kan georganiseerd worden in de vorm van een permanente evaluatie of in de vorm van een afsluitende evaluatie.

Het centrum organiseert voor elke module een evaluatie”.

De bovenstaande bepalingen gelden voor alle centra.

Elk centrum moet daarenboven een evaluatiereglement opstellen. De centra bepalen in dit reglement autonoom volgende zaken (decreet volwassenenonderwijs, art. 39):

“1° de evaluatievoorwaarden;

2° de vorm van iedere evaluatie;

3° de tijdvakken waarbinnen de evaluaties worden afgelegd;

4° de samenstelling van de evaluatiecommissies;

5° de wijze van beraadslaging door de evaluatiecommissies en bekendmaking van de evaluatieresultaten;

6° de procedure waarbij conflicten die plaatsvinden tussen de cursisten en de leden van de evaluatiecommissie voor de beraadslaging, worden behandeld of waarbij vermoede materiële vergissingen die na het afsluiten van de beraadslaging zijn vastgesteld, kunnen worden rechtgezet;

7° de procedure voor vrijstelling van evaluaties en voor de regeling van betwistingen hierover.”

5.2 KWALITEIT VAN DE EVALUATIE

Het uitgangspunt van elke evaluatie zijn de leerplandoelstellingen. Het is dan ook evident dat de evaluatie nagaat of en in hoeverre die doelen bereikt werden.

Elke module moet (afzonderlijk) worden geëvalueerd, ook indien het centrum ervoor opteert meerdere modules geïntegreerd aan te bieden.

5.2.1 CRITERIA VOOR KWALITEITSVOLLE EVALUATIE

Gezien er op basis van evaluatiegegevens uitspraken en beslissingen worden genomen over cursisten, is het vanzelfsprekend dat dit gebeurt op basis van een kwaliteitsvolle evaluatie.

Een kwaliteitsvolle evaluatie voldoet minstens aan vier criteria: validiteit, betrouwbaarheid, transparantie en feedback.

➤ **Validiteit** : meet de evaluatie wat ze beoogt te meten?

Als je bijvoorbeeld wil nagaan of de cursisten in staat zijn een werkplan op te maken dan doe gebruik je hiervoor een praktijktoets en geen kennistoets.

Of een evaluatie al dan niet valide is kan je nagaan aan de hand van de volgende vragen:

- zijn vooraf de belangrijkste leerdoelen die geëvalueerd moeten worden vastgelegd?
- zijn al deze leerdoelen uitgewerkt in vragen of opdrachten?
- zijn de vragen en opdrachten representatief voor de aangeboden leerstof?
- wordt aan elke leerplandoelstelling een score toegekend in functie van het gewicht van deze leerplandoelstelling?
- zijn de beoordelingscriteria in overeenstemming met de leerplandoelstellingen?

➤ **Betrouwbaarheid:** is de beoordeling correct, zitten er geen meetfouten in?

Het resultaat van een evaluatie kan door allerlei factoren, gelegen bij de cursist, bij de leerkracht, bij de omgeving, de toets..., beïnvloed worden.

Als bijvoorbeeld de ene leraar tips geeft tijdens de toets en een andere leraar niet dan kan dit invloed hebben op het resultaat.

Voor een betrouwbare toetsing is het belangrijk om deze factoren zo goed mogelijk onder controle te houden.

Je kan de betrouwbaarheid verhogen door na te gaan of:

- de toets afgestemd is op het niveau van de cursisten
- er duidelijke beoordelingscriteria en normen zijn vastgelegd
- je op basis van de toets in zijn geheel een onderscheid kan maken tussen cursisten die de stof goed en minder goed beheersen
- er voor parallelklassen afspraken gemaakt zijn rond het opstellen en afnemen van toetsen
- er een verbeter sleutel is
- de kans op een toevalstreffer wordt uitgesloten.

➤ **Transparantie:** duidelijke informatie over de evaluatieprocedure en de beoordelingsmodaliteiten.

Evaluatie geeft sturing aan het leerproces van de cursist. Door duidelijk te communiceren over de manier van evalueren en beoordelen worden de cursisten in staat gesteld zich degelijk voor te bereiden en de evaluatieopdracht adequaat uit te voeren.

Een evaluatie is transparant als de cursisten duidelijk geïnformeerd zijn over:

- het tijdstip
- de doelstellingen
- de verwachtingen
- de beoordelingscriteria
- de puntenverdeling
- de toegestane tijd.

Ook op niveau van het team is het belangrijk om duidelijk te communiceren zodat er meer overeenstemming ontstaat tussen de beoordelingsaanpak van de verschillende leerkrachten en er een evenwichtige spreiding van evaluatiemomenten kan worden gerealiseerd.

➤ **Feedback:**

Het evaluatieproces eindigt niet met het mededelen van resultaten, maar omvat ook het geven van feedback (hoe heb ik het gedaan) en feed forward (hoe kan ik het beter doen).

Het spreekt voor zich dat evaluatie authentiek, efficiënt en didactisch relevant is.

➤ **Authenticiteit:** levensechtheid

De evaluatieopdracht moet een zo goed mogelijke nabootsing zijn van reële situaties.

➤ **Efficiëntie:** haalbaarheid

Een evaluatie is haalbaar als ze efficiënt te ontwikkelen, af te nemen, te corrigeren en te scoren is. Bij het evalueren moet rekening gehouden worden met de beschikbare tijd en mogelijkheden. Het is daarom beter kleinschalig te starten en voldoende tijd te voorzien. Ook is het wenselijk dat je kan rekenen op de steun van collega's.

➤ **Didactische relevantie:**

De cursisten ervaren de opdracht als betekenis- en waardevol zodat ze er iets van kunnen bijleren.

5.2.2 WANNEER EVALUEREN?

De regelgeving stelt dat een evaluatie kan georganiseerd worden in de vorm van een permanente evaluatie of in de vorm van een afsluitende evaluatie. Hiermee wordt bedoeld dat een centrum vrij is om te kiezen voor:

- één eindevaluatie op het einde van een module of
- meerdere evaluatiemomenten tijdens de looptijd van de module of
- een combinatie van beide.

Vanuit een competentiegerichte benadering van evaluatie verdient het aanbeveling dat je zowel ontwikkelings- als beoordelingsgericht evalueert.

5.3 BREED EVALUEREN

Bij breed evalueren wordt gebruik gemaakt van verschillende evaluatievormen en -methodieken. Denk bijvoorbeeld aan co-evaluatie, peer-evaluatie, portfolio, zelf-evaluatie, casustoets, klassiek examen, simulatie ... Niet elke evaluatievorm is voor elk doel en op elk moment geschikt.

6 ALGEMENE DOELSTELLINGEN VAN DE OPLEIDING

In de opleiding Sommelier leert de cursist om zich te verdiepen in de verschillende productieprocessen, wijnen en/of bieren te degusteren en te serveren, de gast advies te geven bij de keuze, bestellingen op te nemen en uit te voeren, in samenspraak de wijn- en/of bierkaart op te maken, wijnen en bieren aan te kopen en de verkoop ervan te promoten en de voorraadkelder te beheren teneinde de gast optimaal te bedienen.

Klantvriendelijk, hygiënisch, voedselveilig, kostenbewust en efficiënt werken zijn een rode draad in deze opleiding.

De cursist maakt tijdens de opleiding kennis met de context waarin het beroep wordt uitgeoefend:

- Omgevingscontext:
 - Het beroep wordt uitgeoefend in drank- en maaltijdverstrekkende horecabedrijven zoals restaurants (traditioneel, gastronomisch...) en gespecialiseerde bars.
 - De sommelier komt in contact met de gasten en verschillende betrokkenen (kelner, maître, chef-kok, directeur van een restaurant, afdelingshoofd, producent, leverancier...).
 - Het functioneren in een hiërarchisch team is vereist.
 - De sommelier werkt in een commercieel bedrijf.
 - Het beroep wordt uitgeoefend met flexibele uren: overdag, 's nachts, tijdens het weekend en/of tijdens feestdagen, via onderbroken dienst (service-coupé) en met variabele roosters.
 - Het dragen van een uniform is soms vereist.
 - De sommelier heeft werkt in een omgeving waarin coördinerende, informerende, bewakende en uitvoerende taken moeten gecombineerd worden.
 - De organisatie van de werkzaamheden wordt deels bepaald door vigerende wet- en regelgeving, regels en bedrijfsafspraken, anderzijds door meer context specifieke elementen zoals infrastructuur, doelgroep, wisselende gastwensen en gasttypen. De sommelier moet hier adequaat kunnen mee omgaan.
 - De sommelier moet ook rekening houden met het belang van het bedrijf bij het realiseren van de wensen van de gast(en). Hij is bovendien ook afhankelijk van het aanbod van de leveranciers waarmee het bedrijf werkt en de beschikbaarheid daarvan.
 - De beroepsuitoefening vereist dat de dienstverlening wordt afgestemd op de wensen en noden van de gasten.
 - De beroepsuitoefening staat ook in functie van het naleven van bedrijfsprocedures.
 - Het uitvoeren van de instructies en handelingen met respect voor het tijdschema is belangrijk.
 - De uitoefening van het beroep vereist een flexibele houding bij wisselende factoren: ziekte van een collega, piekmomenten m.b.t. het aantal gasten, problemen met gasten...
 - Het beroep vereist aandacht voor het opmerken en wegnemen van storende factoren ter bevordering van het comfort van de gasten.
 - De sommelier kan in uitzonderlijke gevallen ook bepaalde taken van de kelner overnemen.
- Handelingscontext:
 - Het beroep houdt hanteren van lasten en langdurig rechtstaan en rondlopen in.
 - De beroepsbeoefenaar moet dienst- en tijdschema's naleven.
 - Het beroep vereist het afstemmen van de dienstverlening op de wensen en noden van de gasten.
 - De beroepsuitoefening vraagt een bijzondere aandacht voor het gelijktijdig interpreteren en opmerken van de inhoud van glazen, signalen van gasten, signalen van de bar, signalen vanuit de keuken en de algemene situatie in de zaal.
 - De uitoefening van het beroep vraagt een respectvolle houding en een correcte, duidelijke en doelgerichte communicatie met de gasten, de collega's en de hiërarchische meerderen en het bedienen van de gasten (Frans, Engels, Duits...).

- Het vertrouwelijk omgaan met informatie en gegevens van de gasten.
- Het beroep vereist het toepassen van principes van klantvriendelijkheid, etiquette, persoonlijk voorkomen en hygiëne.
- Permanente aandacht voor voedselveiligheid en hygiëne op de werkplek is nodig.
- Permanente aandacht voor de kwaliteit van de dienstverlening is noodzakelijk.
- Precisie en oplettendheid bij het uitvoeren van de beroepsactiviteiten zijn noodzakelijk.
- Het economisch omgaan met voedingsproducten is noodzakelijk.
- De beroepsbeoefenaar kan op piekmomenten goed en efficiënt functioneren.
- De beroepsbeoefenaar moet alert zijn voor de eigen veiligheid tijdens het hanteren van warme borden en dienstmateriaal.
- De sommelier is sociaal-communicatief en beschikt over een goed ontwikkeld empathisch vermogen.
- De sommelier wordt tijdens zijn beroepsuitoefening geconfronteerd met een diversiteit aan werkzaamheden : de hele bar in het oog houden, het geven van informatie en adviezen, technische handelingen bij het verlenen van gastvrijheid, gelijktijdig uitvoeren en voeren van verkoopgesprekken.
- Het kunnen omgaan met moeilijke gasten en hun klachten/specifieke verwachtingen/vragen.
- De sommelier moet alert zijn wanneer gasten normafwijkend gedrag vertonen en gepast reageren.

De beroepsbeoefenaar oefent zijn/haar beroep uit met volgende **graad van autonomie**:

- Is zelfstandig in
 - het uitvoeren van zijn eigen taken, het contact met de gasten, de verkoop van wijnen en bieren en het beheer van voorraden.
- Is gebonden aan
 - de instructies van de verantwoordelijke, het respecteren van bedrijfsprocedures en – afspraken, regels met betrekking tot voedselveiligheid en hygiëne, veiligheidsvoorschriften, principes van klantvriendelijkheid en etiquette en persoonlijk voorkomen.
- Doet beroep op de eindverantwoordelijke (zaalverantwoordelijke, maître d'hôtel, eigenaar van de zaak...)
 - bij uitzonderlijke problemen.

De beroepsbeoefenaar neemt tijdens zijn beroepsbeoefening volgende **verantwoordelijkheden** op:

- Werkt in teamverband
- Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn
- Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid
- Handelt integer
- Werkt de wijn- en/of bierkaart uit volgens het soort keuken, de geografische regio en de bedrijfsstrategie
- Proeft wijnen en/of bieren en beoordeelt volgens zintuiglijke analyse
- Bestelt de geselecteerde wijnen en/of bieren bij gespecialiseerde producenten of verdelers
- Ontvangt en controleert de bestelling
- Organiseert de voorraad volgens de oorsprong, het productiejaar, de verpakking en de juiste conserveringsmanier (rijpen, onmiddellijke consumptie...) van de diverse wijnen en/of bieren
- Volgt de voorraad op, stelt de nodige bevoorrading vast en geeft de bestelling door
- Richt de office en de bar in of zet deze opnieuw op orde
- Maakt de tapinstallatie klaar
- Onthaalt de gast bij aankomst in het restaurant en wijst hem een tafel toe
- Biedt de wijn- en/of bierkaart aan, adviseert de gasten en neemt de bestelling op
- Brengt de gekozen wijnen en/of bieren op temperatuur, op de juiste wijze en met het gepaste ritueel
- Schenkt bieren uit fles of via tapinstallatie

- Dient de dranken op in de zaal
- Dient gerechten op in de zaal
- Ruimt de office en de toog op
- Reinigt de tapinstallatie en vervangt eventueel een vat
- Reinigt de glazen, de karaffen... (met stoom, met azijn...) en bergt ze op
- Begeleidt zaalmedewerkers.

7 LEERPLANDOELSTELLINGEN PER MODULE

Leeswijzer bij de leerplandoelstellingen en specifieke pedagogisch didactische wenken per module

Het leerplan bestaat uit drie kolommen die als volgt moeten gelezen worden:

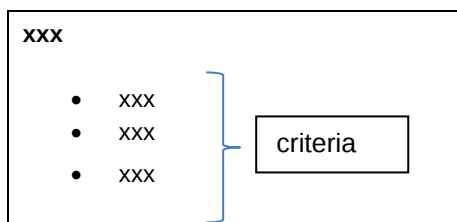
- In de eerste kolom staan de eigenlijke **leerplandoelstellingen**.

Het realiseren van de leerplandoelstellingen bij de cursisten vormt de **kernopdracht** van de leraar.

De leerplandoelstellingen dekken minstens de (basis)competenties zoals opgenomen in de erkende beroepskwalificatie/ het opleidingsprofiel. Ze geven weer welk gedrag van de cursisten verwacht wordt om aan te tonen dat zij de competenties verworven hebben. De leerplandoelstellingen:

- zijn geformuleerd in termen van waarneembaar gedrag;
- bevatten een (handelings)werkwoord dat duidelijk verwijst naar het vereiste beheersingsniveau;
- bevatten tevens de criteria die noodzakelijk zijn om de desbetreffende leerplandoelstelling te bereiken.

Voorbeeld:



De leerplandoelstellingen van de modules moeten worden gelezen in functie van

- de algemene doelstellingen van de opleiding, met inbegrip van context, autonomie en verantwoordelijkheid;
- de algemene doelstelling van de module.
- De **code** in de tweede kolom verwijst naar de code van de erkende beroepskwalificatie zoals opgenomen in het opleidingsprofiel, waardoor op een transparante manier wordt aangegeven hoe de competenties van de beroepskwalificatie/het opleidingsprofiel op een herkenbare manier in het leerplan zijn opgenomen.
- De derde kolom bevat de te integreren kenniselementen.
- De rechterkolom geeft een aantal **specifieke pedagogisch-didactische wenken** mee die inspirerend kunnen zijn bij het leerproces. Ze zijn echter vrijblijvend: uiteindelijk beslist de leraar eigenhandig over het didactisch proces binnen de visie op leren en evalueren van het centrum.

7.1 MODULE: INITIATIE WIJNKENNIS EN –DEGUSTATIE (M DK 001 – 80 LESTIJDEN)

7.1.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist de wijnstokvariëteiten, de invloeden van bodem en klimaat bij de druiventeelt en de productieprocessen van de verschillende wijnsoorten kennen. Men leert ook de basistechnieken van het degusteren van wijn volgens een zintuiglijke analyse, inclusief het bespreken van de beoordelingen en het formuleren van een oordeel.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

7.1.2 BEGINSITUATIE

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

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

7.1.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid – Respecteert de persoonlijke hygiëne – Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen – Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen – Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen – Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone – Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken – Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid – Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen	3	– Kennis van persoonlijke hygiëne – Kennis van HACCP-normen – Kennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van allergenen – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren en dranken – Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten	<u>Tips:</u> – Maak gebruik van formele en informele leervormen cf. extra muros, gastdocent, vakbeurzen,... – Maak gebruik van diverse leervormen met aandacht voor de digitale leeromgeving. – Integreer een lijst van interessante websites in je lesgebeuren. – Hanteer de 'Visie op de opleiding' als didactische richtlijn. – Contacteer de sectorconsulent van jouw regio voor een actuele lijst van

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische werken
	Proeft wijnen en beoordeelt volgens zintuiglijke analyse – Voert de handelingen van het wijnproeven uit – Proeft de wijn in een neutraal glas (degustatieglas) – Schenkt de wijn volgens de richtlijnen – Gebruikt degustatieformulieren met gegevens om zintuiglijk te beoordelen – Bespreekt volgende elementen: de aanwezige tekst op de flesetiketten, de visuele waarneming, nasale waarneming de retro-nasale waarneming, de smaakwaarneming, andere positieve/negatieve waarnemingen (zoals technische fouten) – Formuleert een oordeel over de wijn	6	– Kennis van versheid van producten en controle door zien, ruiken, voelen en smaken – Grondige kennis van smaakprofielen – Grondige kennis van de wijnstokvariëteiten (wijnstokkunde) – Grondige kennis van de oenologie – Grondige kennis van degustatietechnieken	ondersteunende materialen en relevante websites via https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten .

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

7.2 MODULE: KENNIS EN DEGUSTATIE FRANSE WIJNEN (M DK 002 – 80 LESTIJDEN)

7.2.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist de Franse wijnstreken kennen, hun types druivensoorten en wijnen. De cursist leert ook de Franse wijnen te proeven en beoordelen volgens zintuiglijke analyse, alsook de wijnen op temperatuur brengen (op de juiste wijze en met het gepaste ritueel).

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

7.2.2 BEGINSITUATIE

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

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

7.2.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

De cursist	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid – Respecteert de persoonlijke hygiëne – Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen – Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen – Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen – Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone – Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken – Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid – Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen	3	– Kennis van persoonlijke hygiëne – Kennis van HACCP-normen – Kennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van allergenen – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur – Kennis van opslag- en bewaar technieken van voedingswaren en dranken – Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten	<u>Tips:</u> – Maak gebruik van formele en informele leervormen cf. extra muros, gastdocent, vakbeurzen,... – Maak gebruik van diverse leervormen met aandacht voor de digitale leeromgeving. – Integreer een lijst van interessante websites in je lesgebeuren. – Hanteer de 'Visie op de opleiding' als didactische richtlijn.

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische werken
	Proeft Franse wijnen en beoordeelt volgens zintuiglijke analyse – Voert de handelingen van het wijnproeven uit – Proeft de wijn in een neutraal glas (degustatieglas) – Schenkt de wijn volgens de richtlijnen – Gebruikt degustatieformulieren met gegevens om zintuiglijk te beoordelen – Bespreekt volgende elementen: de aanwezige tekst op de flesetiketten, de visuele waarneming, nasale waarneming de retro-nasale waarneming, de smaakwaarneming, andere positieve/negatieve waarnemingen (zoals technische fouten) – Formuleert een oordeel over de wijn	6	– Kennis van versheid van producten en controle door zien, ruiken, voelen en smaken – Grondige kennis van Franse wijnen (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid...) – Grondige kennis van de Franse wijnstijlen en de factoren die de stijl bepalen – Grondige kennis van smaakprofielen – Grondige kennis van de wijnstokvariëteiten (wijnstokkunde) – Grondige kennis van de oenologie – Grondige kennis van het decanteren en chamberen – Grondige kennis van de technieken waarmee wijnen worden geserveerd – Grondige kennis van degustatietechnieken	– Contacteer de sectorconsulent van jouw regio voor een actuele lijst van ondersteunende materialen en relevante websites via https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten.
	Brengt de gekozen Franse wijnen op temperatuur, op de juiste wijze en met het gepaste ritueel – Chambert of koelt de wijnen naargelang de soort – Opent de fles(sen) en decanteert de dranken indien nodig – Bereidt de dranken op de voorgeschreven wijze en met het gepaste ritueel – Beoordeelt de wijnen zintuiglijk (reuk, smaak, temperatuur, visueel)	15	– Kennis van versheid van producten en controle door zien, ruiken, voelen en smaken – Grondige kennis van Franse wijnen (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid...) – Grondige kennis van het decanteren en chamberen – Grondige kennis van de zintuiglijke waarneming bij het degusteren	

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

7.3 MODULE: KENNIS EN DEGUSTATIE EUROPESE WIJNEN (M DK 003 – 80 LESTIJDEN)

7.3.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist de Europese wijnstreken kennen (buiten Frankrijk), hun types druivensoorten en wijnen. De cursist leert ook de Europese wijnen (buiten de Franse wijnen) te proeven en beoordelen volgens zintuiglijke analyse, alsook de wijnen op temperatuur brengen (op de juiste wijze en met het gepaste ritueel).

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

7.3.2 BEGINSITUATIE

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

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

7.3.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

De cursist	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid – Respecteert de persoonlijke hygiëne – Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen – Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen – Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen – Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone – Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken – Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid – Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen	3	– Kennis van persoonlijke hygiëne – Kennis van HACCP-normen – Kennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van allergenen – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur – Kennis van opslag- en bewaar technieken van voedingswaren en dranken – Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten	<u>Tips:</u> – Maak gebruik van formele en informele leervormen cf. extra muros, gastdocent, vakbeurzen,... – Maak gebruik van diverse leervormen met aandacht voor de digitale leeromgeving. – Integreer een lijst van interessante websites in je lesgebeuren. – Hanteer de 'Visie op de opleiding' als didactische richtlijn.

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	Proeft Europese wijnen en beoordeelt volgens zintuiglijke analyse – Voert de handelingen van het wijnproeven uit – Proeft de wijn in een neutraal glas (degustatieglas) – Schenkt de wijn volgens de richtlijnen – Gebruikt degustatieformulieren met gegevens om zintuiglijk te beoordelen – Bespreekt volgende elementen: de aanwezige tekst op de flesetiketten, de visuele waarneming, nasale waarneming de retro-nasale waarneming, de smaakwaarneming, andere positieve/negatieve waarnemingen (zoals technische fouten) – Formuleert een oordeel over de wijn	6	– Kennis van versheid van producten en controle door zien, ruiken, voelen en smaken – Grondige kennis van Europese wijnen (buiten Frankrijk) (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid...) – Grondige kennis van de Europese wijnstijlen (buiten Frankrijk) en de factoren die de stijl bepalen – Grondige kennis van smaakprofielen – Grondige kennis van de wijnstokvariëteiten (wijnstokkunde) – Grondige kennis van de oenologie – Grondige kennis van het decanteren en chamberen – Grondige kennis van de technieken waarmee wijnen worden geserveerd – Grondige kennis van degustatietechnieken	– Contacteer de sectorconsulent van jouw regio voor een actuele lijst van ondersteunende materialen en relevante websites via https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten.
	Brengt de gekozen Europese wijnen op temperatuur, op de juiste wijze en met het gepaste ritueel – Chambert of koelt de wijnen naargelang de soort – Opent de fles(sen) en decanteert de dranken indien nodig – Bereidt de dranken op de voorgeschreven wijze en met het gepaste ritueel – Beoordeelt de wijnen zintuiglijk (reuk, smaak, temperatuur, visueel)	15	– Kennis van versheid van producten en controle door zien, ruiken, voelen en smaken – Grondige kennis van Europese wijnen (buiten Frankrijk) (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid...) – Grondige kennis van het decanteren en chamberen – Grondige kennis van de zintuiglijke waarneming bij het degusteren	

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

7.4 MODULE: KENNIS EN DEGUSTATIE WERELDWIJNEN (M DK 004 – 80 LESTIJDEN)

7.4.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist de wijnstreken buiten Europa kennen, hun types druivensoorten en wijnen. De cursist leert ook de wereldwijnen te proeven en beoordelen volgens zintuiglijke analyse, alsook de wijnen op temperatuur brengen (op de juiste wijze en met het gepaste ritueel).

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

7.4.2 BEGINSITUATIE

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

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

7.4.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

De cursist	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid – Respecteert de persoonlijke hygiëne – Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen – Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen – Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen – Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone – Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken – Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid – Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen	3	– Kennis van persoonlijke hygiëne – Kennis van HACCP-normen – Kennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van allergenen – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur – Kennis van opslag- en bewaar technieken van voedingswaren en dranken – Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten	<u>Tips:</u> – Maak gebruik van formele en informele leervormen cf. extra muros, gastdocent, vakbeurzen,... – Maak gebruik van diverse leervormen met aandacht voor de digitale leeromgeving. – Integreer een lijst van interessante websites in je lesgebeuren. – Hanteer de 'Visie op de opleiding' als didactische richtlijn.

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	Proeft wereldwijnen en beoordeelt volgens zintuiglijke analyse – Voert de handelingen van het wijnproeven uit – Proeft de wijn in een neutraal glas (degustatieglas) – Schenkt de wijn volgens de richtlijnen – Gebruikt degustatieformulieren met gegevens om zintuiglijk te beoordelen – Bespreekt volgende elementen: de aanwezige tekst op de flesetiketten, de visuele waarneming, nasale waarneming de retro-nasale waarneming, de smaakwaarneming, andere positieve/negatieve waarnemingen (zoals technische fouten) – Formuleert een oordeel over de wijn	6	– Kennis van versheid van producten en controle door zien, ruiken, voelen en smaken – Grondige kennis van wereldwijnen (buiten Europa) (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid...) – Grondige kennis van de stijlen van de wereldwijnen en de factoren die de stijl bepalen – Grondige kennis van smaakprofielen – Grondige kennis van de wijnstokvariëteiten (wijnstokkunde) – Grondige kennis van de oenologie – Grondige kennis van het decanteren en chamberen – Grondige kennis van de technieken waarmee wijnen worden geserveerd – Grondige kennis van degustatietechnieken	– Contacteer de sectorconsulent van jouw regio voor een actuele lijst van ondersteunende materialen en relevante websites via https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten.
	Brengt de gekozen wereldwijnen op temperatuur, op de juiste wijze en met het gepaste ritueel – Chambert of koelt de wijnen naargelang de soort – Opent de fles(sen) en decanteert de dranken indien nodig – Bereidt de dranken op de voorgeschreven wijze en met het gepaste ritueel – Beoordeelt de wijnen zintuiglijk (reuk, smaak, temperatuur, visueel)	15	– Kennis van versheid van producten en controle door zien, ruiken, voelen en smaken – Grondige kennis van wereldwijnen (buiten Europa) (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid...) – Grondige kennis van het decanteren en chamberen – Grondige kennis van de zintuiglijke waarneming bij het degusteren	

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

7.5 MODULE: WIJN EN GASTRONOMIE, WIJNKAART EN –KELDER (M DK 005 – 80 LESTIJDEN)

7.5.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist een wijnkaart uitwerken met oog voor de combinatie van wijn en gerechten, wijnen bestellen, ontvangen en controleren. Ook leert men de wijnkelder organiseren, opvolgen en beheren.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

7.5.2 BEGINSITUATIE

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

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

7.5.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn – Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe) – Werkt economisch en vermijdt verspilling – Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in – Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen – Past nieuwe technieken toe en leert ze aan – Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken – Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning – Werkt zorgvuldig en met oog voor detail – Organiseert de eigen taken binnen de opgelegde werkvolgorde – Controleert het eigen werk en voorkomen en dat van de medewerkers – Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering – Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen... – Sorteert afval volgens de richtlijnen – Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten	2	– Kennis van ergonomie – Kennis van de traceerbaarheid van producten – Kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van ordening van materialen en benodigdheden – Kennis van HACCP-normen – Kennis van rekenvaardigheid in functie van economisch werken – Grondige kennis van beveragecost en wastecost – Grondige kennis van prijszetting	<u>Tips:</u> – Maak gebruik van formele en informele leervormen cf. extra muros, gastdocent, vakbeurzen,... – Maak gebruik van diverse leervormen met aandacht voor de digitale leeromgeving. – Integreer een lijst van interessante websites in je lesgebeuren. – Hanteer de 'Visie op de opleiding' als didactische richtlijn. – Contacteer de sectorconsulent van jouw regio voor een actuele lijst van ondersteunende materialen en relevante websites via https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten.

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid – Respecteert de persoonlijke hygiëne – Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen – Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen – Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen – Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone – Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken – Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid – Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen	3	– Kennis van persoonlijke hygiëne – Kennis van HACCP-normen – Kennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van allergenen – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren en dranken – Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten	
	Werkt de wijnkaart uit volgens het soort keuken, de geografische regio en de bedrijfsstrategie – Stemt de wijn af op het menu in overleg met de verantwoordelijke van de keuken – Selecteert wijn bij diverse gerechten en menu's of delen van een menu – Adviseert over de aankoop van wijn in overleg met de zaalverantwoordelijke en de zaakvoerder – Stelt een commercieel verantwoorde wijnkaart samen – Houdt bij het samenstellen van de wijnkaart rekening met nieuwe trends, nieuwe ontwikkelingen in de smaakleer en met nieuwe producten	5	– Kennis van samenstelling van gerechten – Kennis van de ontwikkelingen en trends binnen de eigen specialisatie – Grondige kennis van wijnen (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid...) – Grondige kennis van de wijnstijlen en de factoren die de stijl bepalen – Grondige kennis van de wijnstokvariëteiten (wijnstokkunde) – Grondige kennis van de oenologie – Grondige kennis van de herkomst van wijnen – Grondige kennis van wine and foodpairing – Grondige kennis van menu-engineering – Grondige kennis van beveragecost en wastecost – Grondige kennis van prijszetting	

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	Bestelt de geselecteerde wijnen bij gespecialiseerde producenten of verdelers – Gebruikt de nodige informatie- en communicatiesystemen – Vraagt offertes aan bij de leveranciers – Beoordeelt ontvangen offertes op aanbod, prijs en leveringsvoorwaarden – Respecteert de rentabiliteit van het bedrijf – Selecteert de leveranciers – Maakt afspraken met de leveranciers over prijs en levering	7	– Kennis van manuele en elektronische bestelsystemen – Kennis van aankoopstrategieën – Kennis van het lezen van offertes	
	Ontvangt en controleert de bestelling – Neemt de geleverde wijnen in ontvangst en controleert op jaar, herkomst, etiket, verpakking, afsluiting en beoordeelt de algemene staat van het product – Controleert of de prijsafspraken zijn nagekomen – Rapporteert eventuele afwijkingen aan de verantwoordelijke – Neemt opnieuw contact met de leverancier indien nodig – Zorgt dat eventuele terugzendingen worden afgehandeld – Archiveert de bestel- en leveringsbonnen – Slaat de wijnen volgens het FIFO- of FEFO principe op in de daarvoor bestemde ruimte	8	– Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen – Kennis van FIFO/FEFO-principe – Kennis van de traceerbaarheid van producten – Kennis van klachtenbehandeling – Kennis van bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.) – Kennis van kwaliteitsnormen	
	Organiseert de voorraad volgens de oorsprong, het productiejaar, de verpakking en de juiste conserveringsmanier (rijpen, onmiddellijke consumptie...) van de diverse wijnen – Sorteert de wijnen – Houdt toezicht op bewaringsomstandigheden (temperatuur, vochtigheid, licht, trillingen, geuren) – Zorgt voor de nodige rolatie van wijnen – Zorgt voor de dagvoorraad volgens bepaald assortiment – Doet mise-en-place van de dagvoorraad – Maakt de inventaris op	9	– Kennis van de organisatie van de wijn- en drankenkelder – Kennis van voorraadbeheer – Kennis van opmaak van inventarissen – Grondige kennis van bewaar technieken voor wijnen	

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	Volgt de voorraad op, stelt de nodige bevoorrading vast en geeft de bestelling door – Gebruikt bedrijfseigen software voor voorraadbeheer – Houdt gegevens bij over het verbruik – Vult de voorraad tijdig aan – Adviseert over de hoeveelheid, de soort en de kwaliteit van de in te kopen wijnen – Stelt de bestellijsten van wijnen samen – Plaatst de bestelling	10	– Kennis van voorraadbeheer – Kennis van manuele en elektronische bestelsystemen – Kennis van de organisatie van de wijn- en drankenkelder – Kennis van bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.) – Kennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken	

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

7.6 MODULE: INITIATIE BIERKENNIS EN –DEGUSTATIE (M DK 006 – 80 LESTIJDEN)

7.6.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist de verschillende biertypes en hun productieprocessen kennen. De cursist leert ook de basistechnieken van het bierproeven en beoordelen volgens een zintuiglijke analyse, inclusief het bespreken van de beoordelingen en het formuleren van een oordeel. Ook het tappen en schenken van bieren komt aan bod, het klaarmaken en reinigen van de tapinstallatie en het vervangen van een vat.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

7.6.2 BEGINSITUATIE

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

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

7.6.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

De cursist	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid – Respecteert de persoonlijke hygiëne – Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen – Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen – Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen – Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone – Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken – Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid – Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen	3	– Kennis van persoonlijke hygiëne – Kennis van HACCP-normen – Kennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van allergenen – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren en dranken – Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten	<u>Tips:</u> – Maak gebruik van formele en informele leervormen cf. extra muros, gastdocent, vakbeurzen,... – Maak gebruik van diverse leervormen met aandacht voor de digitale leeromgeving. – Integreer een lijst van interessante websites in je lesgebeuren. – Hanteer de 'Visie op de opleiding' als didactische richtlijn.

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	Proeft bieren en beoordeelt volgens zintuiglijke analyse – Voert de handelingen van het bierproeven uit – Proeft het bier in een neutraal glas (degustatieglas) – Schenkt het bier volgens de richtlijnen – Gebruikt degustatieformulieren met gegevens om zintuiglijk te beoordelen – Bespreekt volgende elementen: de aanwezige tekst op de flesetiketten, de visuele waarneming, nasale waarneming de retro-nasale waarneming, de smaakwaarneming, andere positieve/negatieve waarnemingen (zoals technische fouten) – Formuleert een oordeel over het bier	6	– Kennis van versheid van producten en controle door zien, ruiken, voelen en smaken – Grondige kennis van bieren (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid...) – Grondige kennis van smaakprofielen – Grondige kennis van het tappen en uitschenken van bieren – Grondige kennis van degustatietechnieken – Grondige kennis van de bierstijlen en de factoren die de stijl bepalen – Grondige kennis van de technieken waarmee bieren worden geserveerd	– Contacteer de sectorconsulent van jouw regio voor een actuele lijst van ondersteunende materialen en relevante websites via https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten.
	Maakt de tapinstallatie klaar – Keurt de bierbewaarplaats: de temperatuur, de verluchting, de hygiënische toestand, de verlichting – Keurt en bepaalt de ideale tapdruk – Past eventueel de tegendruk aan – Koppelt de vaten van de te proeven bieren aan – Koppelt de koolzuurleiding aan en zet de koolzuurkraan en bierkraan op de tapkop open – Spoort defecten op en verhelpt ze – Zorgt voor de juiste koeltemperatuur door de koelinstallatie of de ijsbank af te stemmen op het biervolume – Keurt het bier op houdbaarheid op zintuiglijke wijze	12	– Kennis van het gebruik en onderhoud van de tapinstallatie – Grondige kennis van bieren (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid...) – Grondige kennis van bewaartechnieken voor bieren – Grondige kennis van de zintuiglijke waarneming bij het degusteren	

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	Schenkt bieren uit fles of via tapinstallatie – Schenkt/tapt het bier op de juiste temperatuur – Gebruikt de juiste druk bij het tappen van een bier – Schenkt doordrinkbieren correct in – Schenkt degustatiebieren correct in – Schenkt degustatiebieren met hergisting correct in – Schenkt degustatiebieren met kurken stop correct in – Beoordeelt of het bier voldoet aan de richtlijnen – Lost veelvoorkomende problemen bij het tappen op (geen bier, troebel bier, overdadig schuim, plat bier, slechte smaak...)	16	– Kennis van het gebruik en onderhoud van de tapinstallatie – Kennis van versheid van producten en controle door zien, ruiken, voelen en smaken – Grondige kennis van het tappen en uitschenken van bieren – Grondige kennis van de technieken waarmee bieren worden geserveerd	
	Reinigt de tapinstallatie en vervangt eventueel een vat – Ontkoppelt het lege vat – Spoelt het biertraject – Laat voldoende water uit de tapkraan stromen – Koppelt het nieuwe vat aan	20	– Kennis van het gebruik en onderhoud van de tapinstallatie – Kennis van producten voor het reinigen van de bar en de apparatuur – Grondige kennis van het reinigen van de tapinstallatie	

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

7.7 MODULE: KENNIS EN DEGUSTATIE BIER (M DK 007 – 80 LESTIJDEN)

7.7.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist zowel de Belgische als buitenlandse biersoorten proeven en beoordelen volgens zintuiglijke analyse, alsook de bieren op temperatuur brengen (op de juiste wijze en met het gepaste ritueel).

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

7.7.2 BEGINSITUATIE

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

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

7.7.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

De cursist	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid – Respecteert de persoonlijke hygiëne – Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen – Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen – Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen – Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone – Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken – Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid – Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen	3	– Kennis van persoonlijke hygiëne – Kennis van HACCP-normen – Kennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van allergenen – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur – Kennis van opslag- en bewaar technieken van voedingswaren en dranken – Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten	<u>Tips:</u> – Maak gebruik van formele en informele leervormen cf. extra muros, gastdocent, vakbeurzen,... – Maak gebruik van diverse leervormen met aandacht voor de digitale leeromgeving. – Integreer een lijst van interessante websites in je lesgebeuren. – Hanteer de 'Visie op de opleiding' als didactische richtlijn.

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	Proeft Belgische en buitenlandse bieren en beoordeelt volgens zintuiglijke analyse - Voert de handelingen van het bierproeven uit - Proeft het bier in een neutraal glas (degustatieglas) - Schenkt het bier volgens de richtlijnen - Gebruikt degustatieformulieren met gegevens om zintuiglijk te beoordelen - Bespreekt volgende elementen: de aanwezige tekst op de flesetiketten, de visuele waarneming, nasale waarneming de retro-nasale waarneming, de smaakwaarneming, andere positieve/negatieve waarnemingen (zoals technische fouten) - Formuleert een oordeel over het bier	6	- Kennis van versheid van producten en controle door zien, ruiken, voelen en smaken - Grondige kennis van smaakprofielen - Grondige kennis van het tappen en uitschenken van bieren - Grondige kennis van degustatietechnieken - Grondige kennis van bieren (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid...) - Grondige kennis van de bierstijlen en de factoren die de stijl bepalen - Grondige kennis van de technieken waarmee bieren worden geserveerd	Contacteer de sectorconsulent van jouw regio voor een actuele lijst van ondersteunende materialen en relevante websites via https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten.
	Brengt de gekozen Belgische en buitenlandse bieren op temperatuur, op de juiste wijze en met het gepaste ritueel - Chambreert of koelt de bieren naargelang de soort - Opent de fles(sen) en decanteert de dranken indien nodig - Bereidt de dranken op de voorgeschreven wijze en met het gepaste ritueel - Beoordeelt de bieren zintuiglijk (reuk, smaak, temperatuur, visueel)	15	- Kennis van versheid van producten en controle door zien, ruiken, voelen en smaken - Grondige kennis van bieren (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid...) - Grondige kennis van de zintuiglijke waarneming bij het degusteren	
	Schenkt bieren uit fles - Schenkt het bier op de juiste temperatuur - Schenkt doordrinkbieren correct in - Schenkt degustatiebieren correct in - Schenkt degustatiebieren met hergisting correct in - Schenkt degustatiebieren met kurken stop correct in - Beoordeelt of het bier voldoet aan de richtlijnen	16	- Kennis van versheid van producten en controle door zien, ruiken, voelen en smaken - Grondige kennis van het uitschenken van bieren - Grondige kennis van de technieken waarmee bieren worden geserveerd	

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

7.8 MODULE: BIER EN GASTRONOMIE, BIERKAART EN –KELDER (M DK 008 – 80 LESTIJDEN)

7.8.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist een bierkaart uitwerken met oog voor de combinatie van bier en gerechten, bieren bestellen, ontvangen en controleren. Ook leert men de bierkelder organiseren, opvolgen en beheren.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

7.8.2 BEGINSITUATIE

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

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

7.8.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn – Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe) – Werkt economisch en vermijdt verspilling – Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in – Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen – Past nieuwe technieken toe en leert ze aan – Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken – Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning – Werkt zorgvuldig en met oog voor detail – Organiseert de eigen taken binnen de opgelegde werkvolgorde – Controleert het eigen werk en voorkomen en dat van de medewerkers – Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering – Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen... – Sorteert afval volgens de richtlijnen – Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten	2	– Kennis van ergonomie – Kennis van de traceerbaarheid van producten – Kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van ordening van materialen en benodigdheden – Kennis van HACCP-normen – Kennis van rekenvaardigheid in functie van economisch werken – Grondige kennis van beveragecost en wastecost – Grondige kennis van prijszetting	<u>Tips:</u> – Maak gebruik van formele en informele leervormen cf. extra muros, gastdocent, vakbeurzen,... – Maak gebruik van diverse leervormen met aandacht voor de digitale leeromgeving. – Integreer een lijst van interessante websites in je lesgebeuren. – Hanteer de 'Visie op de opleiding' als didactische richtlijn. – Contacteer de sectorconsulent van jouw regio voor een actuele lijst van ondersteunende materialen en relevante websites via https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten.

De cursist Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid – Respecteert de persoonlijke hygiëne – Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen – Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen – Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen – Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone – Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken – Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid – Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen	3	– Kennis van persoonlijke hygiëne – Kennis van HACCP-normen – Kennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van allergenen – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren en dranken – Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten	
Werkt de bierkaart uit volgens het soort keuken, de geografische regio en de bedrijfsstrategie – Stemt de bieren af op het menu in overleg met de verantwoordelijke van de keuken – Selecteert bier bij diverse gerechten en menu's of delen van een menu – Adviseert over de aankoop van bier in overleg met de zaalverantwoordelijke en de zaakvoerder – Stelt een commercieel verantwoorde bierkaart samen – Houdt bij het samenstellen van de bierkaart rekening met nieuwe trends, nieuwe ontwikkelingen in de smaakleer en met nieuwe producten	5	– Kennis van samenstelling van gerechten – Kennis van de ontwikkelingen en trends binnen de eigen specialisatie – Grondige kennis van bieren (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid...) – Grondige kennis van de bierstijlen en de factoren die de stijl bepalen – Grondige kennis van de herkomst van bieren – Grondige kennis van beer and foodpairing – Grondige kennis van menu-engineering – Grondige kennis van beveragecost en wastecost – Grondige kennis van prijszetting	

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	Bestelt de geselecteerde bieren bij gespecialiseerde producenten of verdelers – Gebruikt de nodige informatie- en communicatiesystemen – Vraagt offertes aan bij de leveranciers – Beoordeelt ontvangen offertes op aanbod, prijs en leveringsvoorwaarden – Respecteert de rentabiliteit van het bedrijf – Selecteert de leveranciers – Maakt afspraken met de leveranciers over prijs en levering	7	– Kennis van manuele en elektronische bestelsystemen – Kennis van aankoopstrategieën – Kennis van het lezen van offertes	
	Ontvangt en controleert de bestelling – Neemt de geleverde bieren in ontvangst en controleert op jaar, herkomst, etiket, verpakking, afsluiting en beoordeelt de algemene staat van het product – Controleert of de prijsafspraken zijn nagekomen – Rapporteert eventuele afwijkingen aan de verantwoordelijke – Neemt opnieuw contact met de leverancier indien nodig – Zorgt dat eventuele terugzendingen worden afgehandeld – Archiveert de bestel- en leveringsbonnen – Slaat de bieren volgens het FIFO- of FEFO principe op in de daarvoor bestemde ruimte	8	– Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen – Kennis van FIFO/FEFO-principe – Kennis van de traceerbaarheid van producten – Kennis van klachtenbehandeling – Kennis van bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.) – Kennis van kwaliteitsnormen	
	Organiseert de voorraad volgens de oorsprong, het productiejaar, de verpakking en de juiste conserveringsmanier (rijpen, onmiddellijke consumptie...) van de diverse bieren – Sorteert de bieren – Houdt toezicht op bewaringsomstandigheden (temperatuur, vochtigheid, licht, trillingen, geuren) – Zorgt voor de nodige rolatie van bieren – Zorgt voor de dagvoorraad volgens bepaald assortiment – Doet mise-en-place van de dagvoorraad – Maakt de inventaris op	9	– Kennis van de organisatie van de wijn- en drankenkelder – Kennis van voorraadbeheer – Kennis van opmaak van inventarissen – Grondige kennis van bewaar technieken voor bieren	

De cursist Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Volgt de voorraad op, stelt de nodige bevoorrading vast en geeft de bestelling door – Gebruikt bedrijfseigen software voor voorraadbeheer – Houdt gegevens bij over het verbruik – Vult de voorraad tijdig aan – Adviseert over de hoeveelheid, de soort en de kwaliteit van de in te kopen bieren – Stelt de bestellijsten van bieren samen – Plaatst de bestelling	10	– Kennis van voorraadbeheer – Kennis van manuele en elektronische bestelsystemen – Kennis van de organisatie van de wijn- en drankenkelder – Kennis van bestellingen (opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ontvangstcontrole e.d.) – Kennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken	

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

7.9 MODULE: SERVEREN VAN DRANKEN EN GERECHTEN (M DK 009 – 80 LESTIJDEN)

7.9.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist gasten onthalen en adviseren betreffende bijpassende wijnen of bieren, bestellingen opnemen, de gekozen bieren of wijnen op temperatuur brengen, uitschenken en opdienen samen met de bestelde gerechten. Ook het inrichten, op orde zetten en opruimen van de office, toog of bar hoort daarbij, evenals het reinigen en opbergen van gebruikte materialen.

Het spreekt voor zich dat de module zich afspeelt in een (gesimuleerde) restaurantsetting.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

7.9.2 BEGINSITUATIE

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

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

7.9.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	Werkt in teamverband – Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke – Rapporteert aan de eindverantwoordelijke – Werkt efficiënt samen met collega's – Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema...) – Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende – Deelt vakkennis – Vraagt zelf hulp of advies indien nodig – Toont respect voor elke collega, functie of taak – Draagt bij tot een aangename sfeer in het team – Verplaatst zich in de positie van een collega – Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren...)	1	– Basiskennis van communicatietechnieken – Basiskennis van functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans – Kennis van vakjargon in het Engels en het Frans	<u>Tips:</u> – Maak gebruik van formele en informele leervormen cf. extra muros, gastdocent, vakbeurzen,... – Maak gebruik van diverse leervormen met aandacht voor de digitale leeromgeving. – Integreer een lijst van interessante websites in je lesgebeuren. – Hanteer de 'Visie op de opleiding' als didactische richtlijn. – Contacteer de sectorconsulent van jouw regio voor een actuele lijst van

De cursist Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische werken
Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn – Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe) – Werkt economisch en vermijdt verspilling – Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in – Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe – Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen – Past nieuwe technieken toe en leert ze aan – Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken – Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning – Werkt zorgvuldig en met oog voor detail – Organiseert de eigen taken binnen de opgelegde werkvolgorde – Controleert het eigen werk en voorkomen en dat van de medewerkers – Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering – Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen... – Sorteert afval volgens de richtlijnen – Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten	2	– Kennis van ergonomie – Kennis van de traceerbaarheid van producten – Kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen – Kennis van werking van machines of materieel – Kennis van ordening van materialen en benodigdheden – Kennis van HACCP-normen – Kennis van rekenvaardigheid in functie van economisch werken – Grondige kennis van beveragecost en wastecost – Grondige kennis van prijszetting	ondersteunende materialen en relevante websites via https://vlaanderen.horecaforma.be/contacteer-ons#sectorconsulenten.

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid – Respecteert de persoonlijke hygiëne – Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen – Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen – Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen – Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone – Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken – Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid – Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik – Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen	3	– Kennis van persoonlijke hygiëne – Kennis van HACCP-normen – Kennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken – Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) – Kennis van allergenen – Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur – Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren en dranken – Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten	
	Handelt integer – Respecteert de privacy van de gast – Voert de werkzaamheden uit zonder te storen – Gaat op ethische wijze om met informatie over de gast – Respecteert, indien aanwezig, de deontologische code van de werkgever en/of gast – Bespreekt vragen, problemen of conflicten met de juiste personen	4	– Basiskennis van interculturele gebruiken – Kennis van principes van gastvriendelijkheid – Kennis van correcte omgangsvormen	

De cursist Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Richt de office en de bar in of zet deze opnieuw op orde – Organiseert de eigen werkzaamheden – Verzorgt de mise-en-place alvorens de dienst te starten – Controleert de temperatuur van de dranken – Schat benodigde hoeveelheden in op basis van de aanwezige voorraden en de verwachte drukte – Vult koelkasten en rekken aan met dranken volgens het "First In First Out" principe – Stelt de dranken op een ordelijke en aantrekkelijke manier aan de toog op – Zorgt voor een voorraad ijs – Zet ingrediënten koel – Zet benodigdheden en decoratie klaar – Bewaart afgedekte dranken en ingrediënten koel – Maakt toestellen gebruiksklaar (tapkraan, afwasmachine....) – Controleert de netheid van de glazen en koelt een aantal glazen voor – Zet het meubilair in de zaal netjes en voorziet de tafels van drankkaarten, kaarsen...	11	– Kennis van werkorganisatie – Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden – Kennis van FIFO/FEFO-principe – Kennis van regels voor voedselveiligheid en –hygiëne – Kennis van gebruik van een zaalplan – Kennis van de werking en organisatie van een bar – Kennis van tafelschikking – Kennis van technieken om tafel op te maken – Grondige kennis van het decanteren en chamberen – Grondige kennis van bewaartechnieken voor wijnen – Grondige kennis van bewaartechnieken voor bieren – Grondige kennis van mise-en-place van de bar – Grondige kennis van mastiekeren	

De cursist Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Onthaalt de gast bij aankomst in het restaurant en wijst hem een tafel toe – Begroet de gast(en) – Controleert de reservatie (indien van toepassing) – Herkent trouwe en nieuwe gasten – Herkent de gewoonten van verschillende types van gasten – Komt zo goed mogelijk tegemoet aan hun verwachtingen – Neemt de jassen aan en brengt ze naar de vestiaire (indien van toepassing) – Wijst een plaats toe – Begeleidt gasten naar hun tafel – Gaat discreet om met gasten – Reageert correct bij normoverschrijdend gedrag van gasten – Benadert de gast, indien gewenst, in een andere taal (Frans, Engels, Duits...) – Geeft beperkte toeristische informatie op vraag van de gast	13	– Basiskennis van streekgebonden toeristische informatie – Kennis van principes van gastvriendelijkheid – Kennis van mondeling taalgebruik en elementaire vaktechnologie in een vreemde taal (Frans, Engels...): de sommelier kan de gasten begrijpen en in zinnen antwoorden, informatie verschaffen en de gasten adviseren – Kennis van de regels van het onthaal – Kennis van lichaamstaal – Kennis van de verschillende types van gasten – Kennis van etiquette	

Biedt de wijn- en/of bierkaart aan, adviseert de gasten en neemt de bestelling op – Geeft informatie over de wijn- en/of bierkaart – Geeft uitleg over de herkomst, productiejaar, smaak, kleur, varianten, bereidingswijze, serveerwijze... van de wijnen en/of bieren – Geeft informatie over smaken van gerechten, wijnen, bieren en/of andere dranken en de afstemming ervan op elkaar – Past de principes van cross*- & up-selling** toe – Neemt de bestelling van aperitief, wijnen en bieren op – Verwerkt de bestelling in het kassasysteem	14	– Kennis van het productieproces van bieren en wijnen – Kennis van de regelgeving inzake wijnen en sterke drank (en verantwoord alcoholgebruik) – Kennis van mondeling taalgebruik en elementaire vaktechnologie in een vreemde taal (Frans, Engels...): de sommelier kan de gasten begrijpen en in zinnen antwoorden, informatie verschaffen en de gasten adviseren – Kennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten – Kennis van verkooptechnieken (cross-selling, upselling...) – Kennis van manuele en elektronische kassasystemen – Grondige kennis van wijnen (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid...) – Grondige kennis van de wijnstijlen en de factoren die de stijl bepalen – Grondige kennis van smaakprofielen – Grondige kennis van de wijnstokvariëteiten (wijnstokkunde) – Grondige kennis van de oenologie – Grondige kennis van de herkomst van wijnen – Grondige kennis van de basisingrediënten van wijnen en bieren – Grondige kennis van wine and foodpairing – Grondige kennis van beer and foodpairing – Grondige kennis van menu-engineering – Grondige kennis van bieren (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid...) – Grondige kennis van de bierstijlen en de factoren die de stijl bepalen – Grondige kennis van de herkomst van bieren	
--	----	--	--

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	Brengt de gekozen wijnen en/of bieren op temperatuur, op de juiste wijze en met het gepaste ritueel – Chambreert of koelt de wijnen en/of bieren naargelang de soort – Opent de fles(sen) en decanteert de dranken indien nodig – Bereidt de dranken op de voorgeschreven wijze en met het gepaste ritueel – Beoordeelt de wijnen en/of bieren zintuiglijk (reuk, smaak, temperatuur, visueel)	15	– Kennis van versheid van producten en controle door zien, ruiken, voelen en smaken – Grondige kennis van wijnen (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid...) – Grondige kennis van het decanteren en chamberen – Grondige kennis van bieren (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid...) – Grondige kennis van de zintuiglijke waarneming bij het degusteren	
	Schenkt bieren uit fles – Schenkt het bier op de juiste temperatuur – Schenkt doordrinkbieren correct in – Schenkt degustatiebieren correct in – Schenkt degustatiebieren met hergisting correct in – Schenkt degustatiebieren met kurken stop correct in – Beoordeelt of het bier voldoet aan de richtlijnen	16	– Kennis van versheid van producten en controle door zien, ruiken, voelen en smaken – Grondige kennis van het uitschenken van bieren – Grondige kennis van de technieken waarmee bieren worden geserveerd	
	Dient de dranken op in de zaal – Serveert de wijn en/of het bier volgens de richtlijnen en met het gepaste ritueel – Laat de klant proeven – Vraagt naar appreciatie – Schenkt de dranken in voor de gasten conform bedieningsregels en etiquette – Houdt de glazen van de gast(en) in de gaten en schenkt bij indien nodig	17	– Kennis van etiquette – Grondige kennis van het uitschenken van bieren – Grondige kennis van de technieken waarmee wijnen worden geserveerd – Grondige kennis van de technieken waarmee bieren worden geserveerd	

De cursist Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
Dient gerechten op in de zaal – Leest en voert de bestelling uit – Past het bestek aan volgens het gerecht en de menukeuze van de gast – Haalt maaltijden op – Brengt de gerechten naar de tafel – Bedient de gasten volgens de richtlijnen van het huis en de etiquette (op de Engelse manier, op een bord, op de Franse manier, op de Russische manier, onder een stolp) – Past de richtlijnen van de etiquette toe – Wenst de gasten smakelijk eten en vraagt of alles naar wens is – Hanteert de juiste kracht en snelheid bij bedienen van de gast en het afruimen van de tafel – Beweegt zich in een beperkte ruimte zonder de gast(en) of collega's te hinderen – Serveert, indien nodig, gerechten na met dienstbestek – Ruimt de tafel af – Doet de mise-en-place van de tafel voor de volgende gast(en) – Houdt de gast(en) tijdens de maaltijd in de gaten, reageert alert op hun signalen – Registreert eventueel een extra bestelling van de gast(en) – Gaat op een gepaste wijze om met vragen, problemen en klachten van de gast(en) – Heeft aandacht voor de eigen veiligheid bij het hanteren van warme of koude borden/dienschalen/machines/materiaal	18	– Kennis van allergenen – Kennis van mondeling taalgebruik en elementaire vaktechnologie in een vreemde taal (Frans, Engels...): de sommelier kan de gasten begrijpen en in zinnen antwoorden, informatie verschaffen en de gasten adviseren – Kennis van lichaamstaal – Kennis van ergonomie – Kennis van ingrediënten en voedingsproducten – Kennis van vaak voorkomende diëten – Kennis van samenstelling van gerechten – Kennis van klachtenbehandeling – Kennis van etiquette – Kennis van bereidingswijzen en -tijden van gerechten – Kennis van samenstelling van dranken – Kennis van bereidingswijzen en -tijden van dranken – Kennis van versheid van producten en controle door zien, ruiken, voelen en smaken – Kennis van serveertechnieken – Kennis van technieken voor bediening (Frans, Engels, Russisch...) – Kennis van technieken om dienborden/borden te dragen – Kennis van technieken om schotels op te dienen – Kennis van portioneren bij het bedienen van de gast – Kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen – Grondige kennis van dranken	

De cursist	Leerplandoelstellingen	Code OP	Te integreren ondersteunende kennis	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
	Ruimt de office en de toog op – Ruimt de tafels af en reinigt ze – Maakt de toog en de apparatuur schoon – Voert de lege flessen af en sorteert leeggoed en afval – Signaleert defecten, gebreken of storingen aan de apparatuur – Anticipeert op mogelijke onveilige omgevingsfactoren – Schakelt, indien nodig, machines of installaties uit	19	– Kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen – Kennis van reinigingstechnieken – Kennis van reinigingsplannen (opmaak en gebruik) – Kennis van de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures – Kennis van sorteren en milieuvoorschriften	
	Reinigt de glazen, de karaffen... (met stoom, met azijn...) en bergt ze op – Verzamelt en sorteert het af te wassen materiaal – Brengt de gebruikte benodigdheden naar de spoelkeuken voor de afwas – Verwijdert etens- en drankresten – Wast de glazen manueel af of bedient de afwasmachine – Droogt de glazen af en blinkt ze op – Bergt gewassen materiaal op de daarvoor voorziene plaats op	21	– Kennis van reinigingsplannen (opmaak en gebruik) – Kennis van de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures – Kennis van reinigingstechnieken	
	Begeleidt zaalmedewerkers – Overlegt met de verantwoordelijke over de opdrachten – Communiceert de opdracht duidelijk naar de zaalmedewerkers – Stuurt bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden – Geeft het goede voorbeeld – Motiveert en enthousiasmeert de zaalmedewerkers – Verleent hulp en advies bij problemen	22	– Kennis van communicatietechnieken – Kennis van begeleiden en motiveren van teamleden	

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.