



# **STUDIEGEBIED HUISHOUDELIJK ONDERWIJS**

**Secundair volwassenenonderwijs  
Modulaire opleiding  
Koken  
AO HU 001**



## Inhoud

1	Deel 1 Opleiding .....	4
1.1	Korte beschrijving .....	4
1.1.1	Inhoud .....	4
1.1.2	Modules .....	4
1.1.3	Niveau en soort vak .....	4
1.2	Plaats van de opleiding in het studiegebied .....	4
1.3	Studieduur .....	4
1.4	Modules en leertraject .....	5
1.4.1	Modules .....	5
1.4.2	Leertraject .....	5
2	Deel 2 Modules .....	6
2.1	Module Basisvaardigheden Koken (001) .....	6
2.1.1	Situering van de module in de opleiding .....	6
2.1.2	Instapvereisten .....	6
2.1.3	Studieduur .....	6
2.1.4	Basiscompetenties .....	6
2.1.5	Sleutelvaardigheden .....	7
2.2	Module Eenvoudige Dagmenu's (002) .....	8
2.2.1	Situering van de module in de opleiding .....	8
2.2.2	Instapvereisten .....	8
2.2.3	Studieduur .....	8
2.2.4	Basiscompetenties .....	8
2.2.5	Sleutelvaardigheden .....	9
2.3	Module Eenvoudige Verfijnde Menu's (003) .....	10
2.3.1	Situering van de module in de opleiding .....	10
2.3.2	Instapvereisten .....	10
2.3.3	Studieduur .....	10
2.3.4	Basiscompetenties .....	10
2.3.5	Sleutelvaardigheden .....	11
2.4	Module Complexe Verfijnde Menu's (004) .....	12
2.4.1	Situering van de module in de opleiding .....	12
2.4.2	Instapvereisten .....	12
2.4.3	Studieduur .....	12
2.4.4	Basiscompetenties .....	12
2.4.5	Sleutelvaardigheden .....	13
2.5	Module Feestelijke Menu's Herfst/Winter (005) .....	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
2.5.5	Sleutelvaardigheden .....	15
2.6	Module Feestelijke Menu's Lente/Zomer (006) .....	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
2.6.5	Sleutelvaardigheden .....	16
2.7	Module Uitheemse Gerechten (007) .....	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
2.7.5	Sleutelvaardigheden .....	19
2.8	Module Alternatieve Gerechten (008) .....	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
2.8.5	Sleutelvaardigheden .....	21
2.9	Module Aangepaste Gerechten (009) .....	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
2.9.5	Sleutelvaardigheden .....	23
2.10	Module Elementaire Baktechnieken (010) .....	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
2.10.5	Sleutelvaardigheden .....	25
2.11	Module Banketbakken (011) .....	26
2.11.1	Situering van de module in de opleiding.....	26
2.11.2	Instapvereisten.....	26
2.11.3	Studieduur.....	26
2.11.4	Basiscompetenties.....	26
2.11.5	Sleutelvaardigheden .....	27



## 1 Deel 1 Opleiding

### 1.1 Korte beschrijving

#### 1.1.1 Inhoud

De algemeen vormende opleiding **Koken** hoort thuis in het studiegebied HUISHOUDELIJK ONDERWIJS (HU). Huishoudelijk Onderwijs betreft het aanleren van huishoudelijke vaardigheden die bijdragen tot het maatschappelijk functioneren en de zelfontplooiing. In de opleiding **Koken** worden diverse kooktechnieken aangeleerd.

Na het beëindigen van deze opleiding kan de cursist:

- een dagschotel bereiden
- een verfijnd menu bereiden
- een feestelijk menu bereiden
- een uitheems gerecht bereiden
- een dieetmenu bereiden
- diverse broodsoorten, eenvoudig en hartig gebak bereiden of bakken
- via het verwerven van deze vaardigheden zijn maatschappelijk functioneren optimaliseren en zich persoonlijk verder ontwikkelen

#### 1.1.2 Modules

De opleiding **Koken** bestaat uit 11 modules .

De totale opleiding omvat 800 Lt.

De modules zijn: "*Basisvaardigheden Koken*", "*Eenvoudige Dagmenu's*", "*Eenvoudige Verfijnde Menu's*", "*Complexe Verfijnde Menu's*", "*Feestelijke Menu's Herfst/Winter*", "*Feestelijke Menu's Lente/Zomer*", "*Uitheimse Gerechten*", "*Alternatieve Gerechten*", "*Aangepaste Gerechten*", "*Elementaire Baktechnieken*" en "*Banketbakken*".

Inhoudelijk is elke module een op zichzelf staand geheel van basiscompetenties. In elke module worden technieken en vaardigheden aangeleerd en ingeoeffend middels en aantal bereidingen. Hierbij staan de technieken en de vaardigheden centraal en zijn de bereidingen een middel om deze op diverse niveaus aan te leren.

#### 1.1.3 Niveau en soort vak

Aangezien het een bij uitstek praktijkgerichte opleiding betreft zijn alle lestijden als PV gekwalificeerd. Huishoudelijk Onderwijs betreft ervaringsgericht onderwijs met een minimale theoretische onderbouw, volledig in functie van de handelingsvaardigheden.

De opleiding krijgt het niveau BSO 2.

### 1.2 Plaats van de opleiding in het studiegebied

Nr.	Opleidingen	Code	Lestijden	Niveau	Reglementering
1	Inrichten van de woning	AO HU 001	1280	BSO 2	
2	Naaïen	AO HU 002	840	BSO 2	
3	Koken	AO HU 003	480	BSO 2	

### 1.3 Studieduur

800 Lt PV

Certificaat: KOKEN: na de modules M HU 001 tot en met M HU 006 (480 Lt)

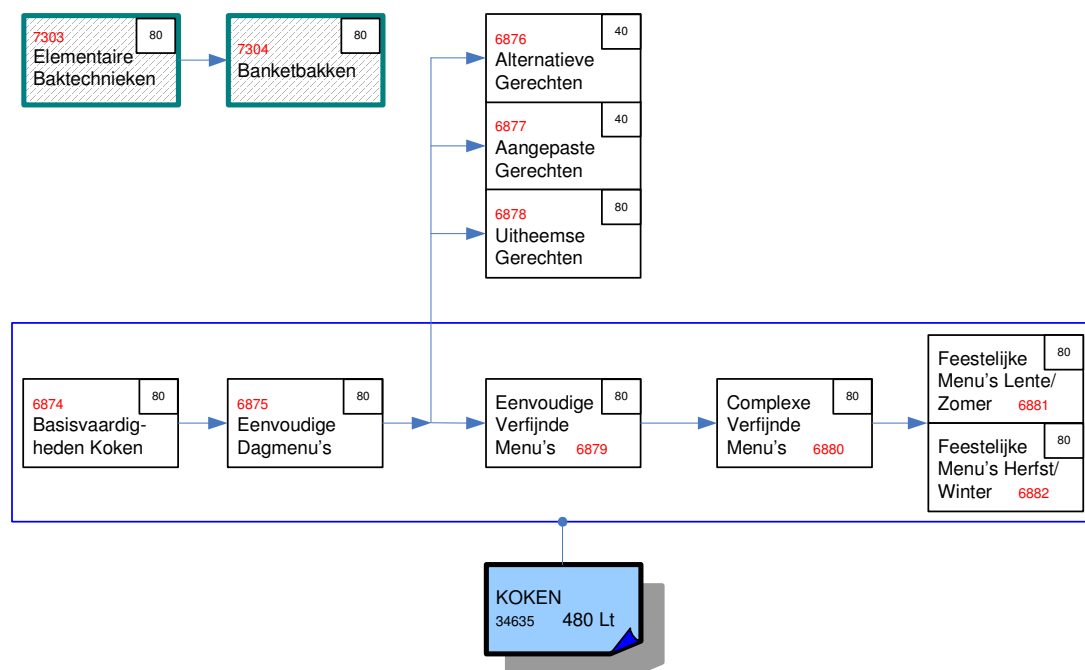


## 1.4 Modules en leertraject

### 1.4.1 Modules

Naam	Code	Lestijden	Vak
Basisvaardigheden Koken	M HU 001	80 PV	Praktijk koken
Eenvoudige Dagmenu's	M HU 002	80 PV	Praktijk koken
Eenvoudige Verfijnde Menu's	M HU 003	80 PV	Praktijk koken
Complexe Verfijnde Menu's	M HU 004	80 PV	Praktijk koken
Feestelijke Menu's Herfst/Winter	M HU 005	80 PV	Praktijk koken
Feestelijke Menu's Lente/Zomer	M HU 006	80 PV	Praktijk koken
Uitheimse Gerechten	M HU 007	80 PV	Praktijk koken
Alternatieve Gerechten	M HU 008	40 PV	Praktijk koken
Aangepaste Gerechten	M HU 009	40 PV	Praktijk koken
Elementaire Baktechnieken	M HU 010	80 PV	Praktijk koken
Banketbakken	M HU 011	80 PV	Praktijk koken

### 1.4.2 Leertraject





## 2 Deel 2 Modules

### 2.1 Module Basisvaardigheden Koken (001)

#### 2.1.1 *Situering van de module in de opleiding*

De module "Basisvaardigheden Koken" dient gesitueerd te worden bij het begin van de opleiding. In deze module worden de grondbeginselen van het koken aangeleerd. De cursist neemt kennis van de elementaire begrippen van keukentechnologie en materialenkennis. Hij krijgt zicht op en leert omgaan met de elementaire basistechnieken middels een aantal eenvoudige basisbereidingen.

Bij het beëindigen van deze module kan de cursist deze elementaire technieken en eenvoudige bereidingen onder begeleiding uitvoeren.

#### 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*

80 Lt PV

#### 2.1.4 *Basiscompetenties*

Module Basisvaardigheden Koken	M HU 001
De cursist kan	
<i>Keukenuitrusting, klein materieel en toestellen benoemen, gebruiken en onderhouden met inachtneming van de veiligheidsregels</i>	M HU 001 BC 01
<i>Voedingsmiddelen verantwoord kiezen, kopen, gebruiken en verbruiken, onder meer met inachtneming van hoeveelheid, seizoen en prijs</i>	M HU 001 BC 02
<i>Voedingsmiddelen op een verantwoorde wijze stockeren en bewaren</i>	M HU 001 BC 03
<i>Groenten en fruit reinigen en versnijden</i>	M HU 001 BC 04
<i>Eenvoudige salades bereiden</i>	M HU 001 BC 05
<i>Elementaire basisversnijdingen met vlees en vis uitvoeren</i>	M HU 001 BC 06
<i>Basiskooktechnieken situeren en onder begeleiding uitvoeren, met name koken, bakken in de oven, braden, stoven, onder meer met toepassing op groenten, aardappelen, deegwaren en rijst</i>	M HU 001 BC 07
<i>Eenvoudige koude sausen bereiden, onder meer mayonaise en vinaigrette</i>	M HU 001 BC 08
<i>Eenvoudige warme sausen bereiden op basis van een roux</i>	M HU 001 BC 09
<i>Eenvoudige soepen bereiden, onder meer (half)doorgestoken en julienne</i>	M HU 001 BC 10
<i>Eenvoudige desserts bereiden, onder meer een room, een pudding en een rijstdessert</i>	M HU 001 BC 11
<i>De grondstoffen voor de basisbereidingen reinigen en panklaar maken</i>	M HU 001 BC 12
<i>De werkzaamheden organiseren</i>	M HU 001 BC 13
<i>Van de te verwerken grondstoffen de herkomst, voedingswaarde, verteerbaarheid, gebruik, soorten bewaring korte en lange termijn benoemen</i>	M HU 001 BC 14
<i>De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht neme</i>	M HU 001 BC 15
<i>De gerechten op smaak brengen</i>	M HU 001 BC 16

**2.1.5 Sleutelvaardigheden**

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
Contactvaardigheid	in staat zijn om contact te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvatting en achtergrond)	SV06
Doorzettingsvermogen	in staat zijn om, ondanks moeilijkheden, op een doel gericht te blijven	SV09
Leerbekwaamheid	in staat zijn om, via geëigende leerprocessen, zijn competenties te verbreden en te verdiepen	SV18
Veiligheids- en milieubewustzijn	in staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden	SV30
Zin voor samenwerking	in staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35



## 2.2 Module Eenvoudige Dagmenu's (002)

### 2.2.1 Situering van de module in de opleiding

In de module "Eenvoudige Dagmenu's" worden elementaire kooktechnieken aangeleerd en ingeoeffend. Dit gebeurt door middel van het bereiden van een eenvoudige soep, een vlees- en een visgerecht en een eenvoudig dessert.

Bij het beëindigen van deze module kan de cursist onder begeleiding een eenvoudig dagmenu bereiden.

### 2.2.2 Instapvereisten

De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de module "Basisvaardigheden Koken".

### 2.2.3 Studieduur

80 Lt PV

### 2.2.4 Basiscompetenties

Module Eenvoudige Dagmenu's	M HU 002
De cursist kan	
<i>Onder begeleiding een eenvoudig dagmenu opstellen, rekening houdend met prijs en seizoen</i>	M HU 002 BC 01
<i>De grondstoffen voor de basisbereidingen reinigen en panklaar maken</i>	M HU 002 BC 02
<i>Eenvoudige soepen bereiden, onder meer (half)doorgestoken, julienne, bouillon</i>	M HU 002 BC 03
<i>Een vlees- en visbouillon trekken</i>	M HU 002 BC 04
<i>Eenvoudige warme sausen bereiden, onder meer op basis van roux</i>	M HU 002 BC 05
<i>Een eenvoudige koude saus bereiden onder meer mayonaise, vinaigrette en afgeleiden</i>	M HU 002 BC 06
<i>Salades bereiden</i>	M HU 002 BC 07
<i>Groenten bereiden, onder meer gevuld, gekookt, gestoomd, gratineerd, geglaceerd en in boter gestoofd</i>	M HU 002 BC 08
<i>Vlees en gevogelte bereiden, onder meer stoven, bakken, braden, stomen, koken</i>	M HU 002 BC 09
<i>Aardappelen bereiden, onder meer natuur, puree, frituur, gestoomd, gebakken</i>	M HU 002 BC 10
<i>Rijst en deegwaren koken</i>	M HU 002 BC 11
<i>Vis bereiden, onder meer pocheren, bakken, fruiten, frituren, braden, gratineren, stomen</i>	M HU 002 BC 12
<i>Eenvoudige desserts bereiden, onder meer romen, pudding, rijst en op basis van platte kaas en yoghurt</i>	M HU 002 BC 13
<i>Bereid ijs verwerken in een dessert</i>	M HU 002 BC 14
<i>Eenvoudig gebak bereiden, onder meer cake, soezen, pannenkoeken</i>	M HU 002 BC 15
<i>Een eenvoudige dagschotel bereiden</i>	M HU 002 BC 16
<i>Een eenvoudige chocoladesaus maken</i>	M HU 002 BC 17
<i>De werkzaamheden organiseren</i>	M HU 002 BC 18
<i>De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen</i>	M HU 002 BC 19

**2.2.5 Sleutelvaardigheden**

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
Contactvaardigheid	in staat zijn om contact te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvatting en achtergrond)	SV06
Doorzettingsvermogen	in staat zijn om, ondanks moeilijkheden, op een doel gericht te blijven	SV09
Leerbekwaamheid	in staat zijn om, via geëigende leerprocessen, zijn competenties te verbreden en te verdiepen	SV18
Veiligheids- en milieubewustzijn	in staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden	SV30
Zin voor samenwerking	in staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35



## 2.3 Module Eenvoudige Verfijnde Menu's (003)

### 2.3.1 Situering van de module in de opleiding

In de module "Eenvoudige Verfijnde Menu's" worden diverse kooktechnieken aangeleerd en ingeoeft. Dit gebeurt door middel van het bereiden van een dagmenu met onder meer soep, een vlees- of een visgerecht, bijpassende groenten, aardappelen of deegwaren en een eenvoudig dessert. Bij het beëindigen van deze module kan de cursist onder begeleiding een menu bereiden.

### 2.3.2 Instapvereisten

De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de modules "Basisvaardigheden Koken" en "Eenvoudige Dagmenu's".

### 2.3.3 Studieduur

80 Lt PV

### 2.3.4 Basiscompetenties

Module Eenvoudige Verfijnde Menu's	M HU 003
De cursist kan	
<i>Aperitieven opdienen</i>	M HU 003 BC 01
<i>Eenvoudige aperitiefhapjes bereiden</i>	M HU 003 BC 02
<i>Soepen bereiden</i>	M HU 003 BC 03
<i>De grondstoffen voor de basisbereidingen reinigen en panklaar maken</i>	M HU 003 BC 04
<i>Varkens-, runds-, kalfs- en lams- of schapenvlees panklaar maken</i>	M HU 003 BC 05
<i>Varkens-, runds-, kalfs- en lams- of schapenvlees bereiden, onder meer bakken, roosteren, braden</i>	M HU 003 BC 06
<i>Gevogelte reinigen en panklaar maken</i>	M HU 003 BC 07
<i>Gevogelte bereiden onder meer braden, stoven, bakken, koken</i>	M HU 003 BC 08
<i>Vis, schaal- en schelpdieren bereiden onder meer koken, stoven, roosteren, pocheren, bakken, braden</i>	M HU 003 BC 09
<i>Aardappel-, rijst- en groentebereidingen en deegwaren klaarmaken</i>	M HU 003 BC 10
<i>Bijpassende sausen bereiden, onder meer reductiesausen</i>	M HU 003 BC 11
<i>Diverse degen bereiden, onder meer kookdeeg en zanddeeg, en verwerken tot gebak</i>	M HU 003 BC 12
<i>Bladerdeeg verwerken</i>	M HU 003 BC 13
<i>Flensjesbeslag bereiden en flensjes bakken</i>	M HU 003 BC 14
<i>Diverse romen bereiden, onder meer pasteibakkersroom</i>	M HU 003 BC 15
<i>Chocolade verwerken in onder meer saus, glazuur en gebak</i>	M HU 003 BC 16
<i>Verse kruiden gebruiken</i>	M HU 003 BC 17
<i>De werkzaamheden organiseren</i>	M HU 003 BC 18
<i>De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen</i>	M HU 003 BC 19

**2.3.5 Sleutelvaardigheden**

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
Accuratesse	in staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien	SV02
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
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 zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, onder meer middelen, doelen, mensen en procedures	SV12
Kritische ingesteldheid	in staat zijn zichzelf en zijn omgeving in vraag te stellen, de waarde van een bewering of een feit, de haalbaarheid van een vooropgesteld doel te verifiëren, alvorens een stelling in te nemen	SV15
Veiligheids- en milieubewustzijn	in staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden	SV30
Zin voor samenwerking	in staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35



## 2.4 Module Complexe Verfijnde Menu's (004)

### 2.4.1 Situering van de module in de opleiding

In de module "Complexe Verfijnde Menu's" worden de diverse kooktechnieken aangeleerd en ingeoeffend. Dit gebeurt door middel van het bereiden van een volwaardig dagmenu met onder meer soep, een vlees- en/of een visgerecht, bijpassende groenten, aardappelen of deegwaren en een eenvoudig dessert.

Bij het beëindigen van deze module kan de cursist zelfstandig een complexer menu bereiden.

### 2.4.2 Instapvereisten

De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de modules "Basisvaardigheden Koken", "Eenvoudige Dagmenu's" en "Eenvoudige Verfijnde Menu's".

### 2.4.3 Studieduur

80 Lt PV

### 2.4.4 Basiscompetenties

Module Complexe Verfijnde Menu's	M HU 004
De cursist kan	
<i>Aperitieven opdienen en eenvoudige cocktails bereiden en opdienen</i>	M HU 004 BC 01
<i>Aperitiefhapjes bereiden</i>	M HU 004 BC 02
<i>De grondstoffen voor de basisbereidingen reinigen en panklaar maken</i>	M HU 004 BC 03
<i>Diverse soepen bereiden</i>	M HU 004 BC 04
<i>Varkens-, rund-, kalfs- en lams- of schapenvlees panklaar maken</i>	M HU 004 BC 05
<i>Varkens-, rund-, kalfs- en lams- of schapenvlees bereiden onder meer marineren, sauteren</i>	M HU 004 BC 06
<i>Gevogelte reinigen en panklaar maken</i>	M HU 004 BC 07
<i>Gevogelte bereiden, onder meer sauteren</i>	M HU 004 BC 08
<i>Gebakken vis fileren</i>	M HU 004 BC 09
<i>Vis, schaal- en schelpdieren bereiden, onder meer fruiten, stomen, in papillotte, marineren</i>	M HU 004 BC 10
<i>Aardappel-, rijst- en deegwaren en groentegerechten bereiden</i>	M HU 004 BC 11
<i>Bijpassende sausen bereiden, onder meer reductiesausen en warme emulsiesausen</i>	M HU 004 BC 12
<i>Koude schotels of een eenvoudig koud buffet bereiden</i>	M HU 004 BC 13
<i>Gebak op basis van onder meer gistdeeg en biscuitdeeg bereiden</i>	M HU 004 BC 14
<i>Filodeeg en brikdeeg verwerken</i>	M HU 004 BC 15
<i>Diverse romen bereiden, onder meer Engelse room en bavarois</i>	M HU 004 BC 16
<i>Eenvoudige mousses bereiden</i>	M HU 004 BC 17
<i>Een gerecht flamberen</i>	M HU 004 BC 18
<i>Verse kruiden gebruiken</i>	M HU 004 BC 19
<i>De werkzaamheden organiseren</i>	M HU 004 BC 20
<i>De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen</i>	M HU 004 BC 21



### 2.4.5 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Accuratesse	in staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien	SV02
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
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 zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, onder meer middelen, doelen, mensen en procedures	SV12
Kritische ingesteldheid	in staat zijn zichzelf en zijn omgeving in vraag te stellen, de waarde van een bewering of een feit, de haalbaarheid van een vooropgesteld doel te verifiëren, alvorens een stelling in te nemen	SV15
Veiligheids- en milieubewustzijn	in staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden	SV30
Zin voor samenwerking	in staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35



## 2.5 Module Feestelijke Menu's Herfst/Winter (005)

### 2.5.1 Situering van de module in de opleiding

In de modules "Feestelijke Menu's" worden de diverse kook- en serveertechnieken aangeleerd en ingeoeft. Dit gebeurt door middel van het bereiden, opdienen en afdienen van een feestelijk menu met onder meer aperitief, soep, voorgerecht, hoofdgerecht, bijpassende groenten, aardappelen of deegwaren en een dessert.

Met het oog op de verschillende feesten in de loop van het jaar wordt voldoende aandacht besteed aan de seizoensgebonden keuken. Vandaar werden de basiscompetenties voor "Feestelijke Menu's" verwerkt in twee modules: "Herfst/Winter" en "Lente/Zomer".

Naast de eigenlijke bereiding komt het dekken van een feesttafel aan bod.

Bij het beëindigen van deze module kan de cursist zelfstandig een feestelijk menu bereiden en opdienen.

### 2.5.2 Instapvereisten

De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de modules "Basisvaardigheden Koken", "Eenvoudige Dagmenu's", "Eenvoudige Verfijnde Menu's" en "Complexe Verfijnde Menu's".

### 2.5.3 Studieduur

80 Lt PV

### 2.5.4 Basiscompetenties

Module Feestelijke Menu's Herfst/Winter	M HU 005
De cursist kan	
<i>Feestmenu's samenstellen</i>	M HU 005 BC 01
<i>Cocktails bereiden en op een correcte manier opdienen</i>	M HU 005 BC 02
<i>Aangepaste dranken kiezen en op een correcte manier opdienen en afdienen</i>	M HU 005 BC 03
<i>Speciale soepen bereiden</i>	M HU 005 BC 04
<i>Schaal- en schelpdieren voorbereiden, bereiden en opdienen</i>	M HU 005 BC 05
<i>Vis pareren</i>	M HU 005 BC 06
<i>Vis bereiden, onder meer stoven, roosteren, pocheren, bakken, braden, fruiten, stomen, frituren, in papillotte, marineren</i>	M HU 005 BC 07
<i>Speciale vissoorten panklaar maken en bereiden</i>	M HU 005 BC 08
<i>Vispasteien en -mousses bereiden</i>	M HU 005 BC 09
<i>Gecombineerde sausen bereiden</i>	M HU 005 BC 10
<i>Uitheemse vleessoorten verwerken</i>	M HU 005 BC 11
<i>Pasteien van vlees, wild of gevogelte bereiden</i>	M HU 005 BC 12
<i>Gevogelte opvullen en opbinden</i>	M HU 005 BC 13
<i>Gevogelte bereiden, onder meer braden, sauteren, stoven, bakken, koken, stomen</i>	M HU 005 BC 14
<i>Wild bereiden, onder meer marineren, braden, stoven, bakken</i>	M HU 005 BC 15
<i>Bijpassende aardappel-, rijst- en deegwarengerechten bereiden</i>	M HU 005 BC 16
<i>Bijpassende groente- en fruitgerechten bereiden</i>	M HU 005 BC 17
<i>Bladerdeeg, brikdeeg en filodeeg op verschillende manieren verwerken</i>	M HU 005 BC 18
<i>Gecombineerde desserts bereiden</i>	M HU 005 BC 19
<i>Ijs/sorbet bereiden</i>	M HU 005 BC 20
<i>Een gerecht flamberen</i>	M HU 005 BC 21
<i>Verse kruiden gebruiken</i>	M HU 005 BC 22
<i>De bereide gerechten op decoratieve wijze op het bord schikken</i>	M HU 005 BC 23
<i>De tafel dekken volgens de elementaire regels van de etiquette</i>	M HU 005 BC 24
<i>Bereide gerechten volgens de elementaire regels opdienen en afdienen</i>	M HU 005 BC 25
<i>Een organisatieplan opmaken en uitvoeren voor een volledig menu</i>	M HU 005 BC 26
<i>De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen</i>	M HU 005 BC 27

**2.5.5 Sleutelvaardigheden**

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
Accuratesse	in staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien	SV02
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
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 zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, onder meer middelen, doelen, mensen en procedures	SV12
Kritische ingesteldheid	in staat zijn zichzelf en zijn omgeving in vraag te stellen, de waarde van een bewering of een feit, de haalbaarheid van een vooropgesteld doel te verifiëren, alvorens een stelling in te nemen	SV15
Veiligheids- en milieubewustzijn	in staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden	SV30
Zelfstandigheid	in staat zijn om zelfstandig zonder hulp of toezicht gedurende lange tijd aan een taak te werken	SV32
Zin voor samenwerking	in staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35
Zin voor esthetiek	bij het uitvoeren van taken desgevallend ook esthetische overwegingen laten meespelen	SV36



## 2.6 Module Feestelijke Menu's Lente/Zomer (006)

### 2.6.1 Situering van de module in de opleiding

In de modules "Feestelijke Menu's" worden de diverse kook- en serveertechnieken aangeleerd en ingeoeft. Dit gebeurt door middel van het bereiden, opdienen en af dienen van een feestelijk menu met onder meer aperitief, soep, voorgerecht, hoofdgerecht, bijpassende groenten, aardappelen of deegwaren en een dessert. Met het oog op de verschillende feesten in de loop van het jaar wordt voldoende aandacht besteed aan de seizoensgebonden keuken. Vandaar werden de basiscompetenties voor "Feestelijke Menu's" verwerkt in twee modules: "Herfst/Winter" en "Lente/Zomer". Naast de eigenlijke bereiding komt de schikking van een feesttafel aan bod. Bij het beëindigen van deze module kan de cursist zelfstandig een feestelijk menu bereiden en opdienen.

### 2.6.2 Instapvereisten

De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de modules "Basisvaardigheden Koken", "Eenvoudige Dagmenu's", "Eenvoudige Verfijnde Menu's" en "Complexe Verfijnde Menu's".

### 2.6.3 Studieduur

80 Lt PV

### 2.6.4 Basiscompetenties

Module Feestelijke Menu's Lente/Zomer	M HU 006
De cursist kan	
<i>Feestmenu's samenstellen</i>	M HU 006 BC 01
<i>Cocktails bereiden en op een correcte manier opdienen</i>	M HU 006 BC 02
<i>Aangepaste dranken kiezen en op een correcte manier opdienen en af dienen</i>	M HU 006 BC 03
<i>Speciale soepen bereiden</i>	M HU 006 BC 04
<i>Schaal- en schelpdieren voorbereiden, bereiden en opdienen</i>	M HU 006 BC 05
<i>Vis pareren</i>	M HU 006 BC 06
<i>Vis bereiden onder meer stoven, roosteren, pochieren, bakken, braden, fruiten, stomen, frituren, in papillotte, marinieren</i>	M HU 006 BC 07
<i>Speciale vissoorten panklaar maken en bereiden</i>	M HU 006 BC 08
<i>Vispasteien en -mousses bereiden</i>	M HU 006 BC 09
<i>Gecombineerde sausen bereiden</i>	M HU 006 BC 10
<i>Gevogelte bereiden onder meer braden, sauteren, stoven, bakken, koken, stomen, flamberen</i>	M HU 006 BC 11
<i>Bijpassende aardappel-, rijst- en deegwarengerechten bereiden</i>	M HU 006 BC 12
<i>Bijpassende groente- en fruitgerechten bereiden</i>	M HU 006 BC 13
<i>Bladerdeeg, brikdeeg en filodeeg op verschillende manieren verwerken</i>	M HU 006 BC 14
<i>Gecombineerde desserts bereiden</i>	M HU 006 BC 15
<i>Ijs/sorbet bereiden</i>	M HU 006 BC 16
<i>Een gerecht flamberen</i>	M HU 006 BC 17
<i>Verse kruiden gebruiken</i>	M HU 006 BC 18
<i>De bereide gerechten op decoratieve wijze op het bord schikken</i>	M HU 006 BC 19
<i>De tafel dekken volgens de elementaire regels van de etiquette</i>	M HU 006 BC 20
<i>Bereide gerechten volgens de elementaire regels opdienen en af dienen</i>	M HU 006 BC 21
<i>Een organisatieplan opmaken en uitvoeren voor een volledig menu</i>	M HU 006 BC 22
<i>De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen</i>	M HU 006 BC 23

### 2.6.5 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Accuratesse	in staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak	SV02



	nauwkeurig te voltooien	
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
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 zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, onder meer middelen, doelen, mensen en procedures.	SV12
Kritische ingesteldheid	in staat zijn zichzelf en zijn omgeving in vraag te stellen, de waarde van een bewering of een feit, de haalbaarheid van een vooropgesteld doel te verifiëren, alvorens een stelling in te nemen	SV15
Veiligheids- en milieubewustzijn	in staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden	SV30
Zelfstandigheid	in staat zijn om zelfstandig zonder hulp of toezicht gedurende lange tijd aan een taak te werken	SV32
Zin voor samenwerking	in staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35
Zin voor esthetiek	bij het uitvoeren van taken desgevallend ook esthetische overwegingen laten meespelen	SV36



## 2.7 Module Uitheemse Gerechten (007)

### 2.7.1 Situering van de module in de opleiding

In de module "Uitheemse Gerechten" worden diverse kooktechnieken aangeleerd en ingeoeffend. Dit gebeurt door middel van het bereiden van uitheemse gerechten, onder meer een soep, een vlees- of een visgerecht, schaal- of schelpdieren, groenten, fruit en granen en een typisch dessert.

Bij het beëindigen van deze module kan de cursist onder begeleiding uitheemse gerechten bereiden.

### 2.7.2 Instapvereisten

De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de modules "Basisvaardigheden Koken" en "Eenvoudige Dagmenu's".

### 2.7.3 Studieduur

80 Lt PV

### 2.7.4 Basiscompetenties

Module Uitheemse Gerechten	M HU 007
De cursist kan	
<i>Uitheemse dranken situeren en op een correcte manier opdienen</i>	M HU 007 BC 01
<i>Uitheemse soepen bereiden</i>	M HU 007 BC 02
<i>De grondstoffen voor de basisbereidingen reinigen en panklaar maken</i>	M HU 007 BC 03
<i>Een uitheems gerecht met onder meer vlees, gevogelte, vis, schelp- en schaaldieren, groenten, fruit en granen bereiden</i>	M HU 007 BC 04
<i>De bereidingswijze toepassen conform de gebruiken van het land van herkomst met onder meer stomen, roerbakken, roosteren, frituren, paneren</i>	M HU 007 BC 05
<i>Aangepaste materialen gebruiken</i>	M HU 007 BC 06
<i>De nieuwe trends inzake kooktechnieken toepassen</i>	M HU 007 BC 07
<i>Uitheemse voedingsmiddelen verantwoord kiezen, kopen, gebruiken en verbruiken, onder meer met inachtneming van hoeveelheid, prijs en origine</i>	M HU 007 BC 08
<i>Rijst, deegwaren en groentegerechten bereiden</i>	M HU 007 BC 09
<i>Uitheemse sausen bereiden</i>	M HU 007 BC 10
<i>Specifieke degen verwerken</i>	M HU 007 BC 11
<i>Verse kruiden en smaakmakers gebruiken</i>	M HU 007 BC 12
<i>Uitheemse nagerechten bereiden</i>	M HU 007 BC 13
<i>De werkzaamheden organiseren</i>	M HU 007 BC 14
<i>De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen</i>	M HU 007 BC 15

**2.7.5 Sleutelvaardigheden**

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
Accuratesse	in staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien	SV02
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
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 zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, onder meer middelen, doelen, mensen en procedures	SV12
Kritische ingesteldheid	in staat zijn zichzelf en zijn omgeving in vraag te stellen, de waarde van een bewering of een feit, de haalbaarheid van een vooropgesteld doel te verifiëren, alvorens een stelling in te nemen	SV15
Veiligheids- en milieubewustzijn	in staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden	SV30
Zin voor samenwerking	in staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35



## 2.8 Module Alternatieve Gerechten (008)

### 2.8.1 Situering van de module in de opleiding

In de module "Alternatieve Gerechten" worden diverse kooktechnieken aangeleerd en ingeoeffend. Door middel van het bereiden van alternatieve schotels maakt de cursist kennis met alternatieve gerechten. Hierbij wordt speciaal aandacht besteed aan de gezondheidsaspecten en de evenwichtige samenstelling van de voeding.

Bij het beëindigen van deze module kan de cursist de alternatieve gerechten situeren. Hij is staat onder begeleiding een alternatief menu samen te stellen en te bereiden.

### 2.8.2 Instapvereisten

De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de modules "Basisvaardigheden Koken" en "Eenvoudige Dagmenu's".

### 2.8.3 Studieduur

40 Lt PV

### 2.8.4 Basiscompetenties

Module Alternatieve Gerechten	M HU 008
De cursist kan	
<i>Belangrijke alternatieve voedingswijzen benoemen en situeren, onder meer vegetarisch, veganistisch, macrobiotisch</i>	M HU 008 BC 01
<i>Werken met de voedingsmiddelentabel</i>	M HU 008 BC 02
<i>De voedselpiramide situeren en gebruiken</i>	M HU 008 BC 03
<i>De grondstoffen voor de bereidingen reinigen en panklaar maken</i>	M HU 008 BC 04
<i>Een voedingsverantwoorde schotel opstellen rekening houdend met prijs, seizoen, afwisseling, vervangingsproducten</i>	M HU 008 BC 05
<i>Vervangingsproducten benoemen en gebruiken, onder meer natuurlijke en kunstmatige zoetstoffen, plantaardige oliën, vleesvervangers, volkorenproducten</i>	M HU 008 BC 06
<i>Met verse kruiden werken</i>	M HU 008 BC 07
<i>Een alternatief menu klaarmaken, onder meer vegetarisch, veganistisch, macrobiotisch</i>	M HU 008 BC 08
<i>Een werkschema opmaken</i>	M HU 008 BC 09
<i>Rekening houden met herkomst, voedingswaarde, verteerbaarheid en gebruik van de te verwerken grondstoffen</i>	M HU 008 BC 10
<i>De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen</i>	M HU 008 BC 11

**2.8.5 Sleutelvaardigheden**

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
Accuratesse	in staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien	SV02
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
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 zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, onder meer middelen, doelen, mensen en procedures	SV12
Kritische ingesteldheid	in staat zijn zichzelf en zijn omgeving in vraag te stellen, de waarde van een bewering of een feit, de haalbaarheid van een vooropgesteld doel te verifiëren, alvorens een stelling in te nemen	SV15
Veiligheids- en milieubewustzijn	in staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden	SV30
Zin voor samenwerking	in staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35



## 2.9 Module Aangepaste Gerechten (009)

### 2.9.1 Situering van de module in de opleiding

In de module "Aangepaste Gerechten" worden op basis van een bestaand recept diverse dieetschotels bereid. De cursist maakt hierdoor kennis met de dieetkeuken. Hierbij wordt speciaal aandacht besteed aan de evenwichtige samenstelling van de voeding.

Bij het beëindigen van deze module kan de cursist de dieetkeuken situeren. Hij is staat onder begeleiding een dieetmenu samen te stellen en te bereiden.

### 2.9.2 Instapvereisten

De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de modules "Basisvaardigheden Koken" en "Eenvoudige Dagmenu's".

### 2.9.3 Studieduur

40 Lt PV

### 2.9.4 Basiscompetenties

Module Aangepaste Gerechten	M HU 009
De cursist kan	
<i>Op basis van een bestaand recept een dieet benoemen als vetarm, suikervrij, zoutarm, vezelrijk/-arm</i>	M HU 009 BC 01
<i>Werken met de voedingsmiddelentabel</i>	M HU 009 BC 02
<i>De voedselpiramide situeren en gebruiken</i>	M HU 009 BC 03
<i>De grondstoffen voor de bereidingen reinigen en panklaar maken</i>	M HU 009 BC 04
<i>Een voedingsverantwoorde schotel samenstellen rekening houdend met prijs, seizoen, afwisseling, vervangingsproducten</i>	M HU 009 BC 05
<i>Vervangingsproducten benoemen en gebruiken, onder meer natuurlijke en kunstmatige zoetstoffen, plantaardige oliën, vleesvervangers, volkorenproducten</i>	M HU 009 BC 06
<i>Met verse kruiden werken</i>	M HU 009 BC 07
<i>Een dieetmenu bereiden</i>	M HU 009 BC 08
<i>Een werkschema opmaken</i>	M HU 009 BC 09
<i>Rekening houden met herkomst, voedingswaarde, verteerbaarheid en gebruik van de te verwerken grondstoffen</i>	M HU 009 BC 10
<i>De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen</i>	M HU 009 BC 11

**2.9.5 Sleutelvaardigheden**

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
Accuratesse	in staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien	SV02
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
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 zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, onder meer middelen, doelen, mensen en procedures	SV12
Kritische ingesteldheid	in staat zijn zichzelf en zijn omgeving in vraag te stellen, de waarde van een bewering of een feit, de haalbaarheid van een vooropgesteld doel te verifiëren, alvorens een stelling in te nemen	SV15
Veiligheids- en milieubewustzijn	in staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden	SV30
Zin voor samenwerking	in staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35



## 2.10 Module Elementaire Baktechnieken (010)

### 2.10.1 Situering van de module in de opleiding

In de module "Elementaire Baktechnieken" worden diverse basisbaktechnieken aangeleerd. Dit gebeurt door middel van het bereiden van diverse broodsoorten en eenvoudig gebak. Daarnaast wordt aandacht besteed aan hartige gerechten.

Bij het beëindigen van deze module kan de cursist diverse broodsoorten, eenvoudig en hartig gebak bereiden.

### 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 PV

### 2.10.4 Basiscompetenties

Module Elementaire Baktechnieken	M HU 010
De cursist kan	
<i>Hoeveelheden correct afmeten en wegen</i>	M HU 010 BC 01
<i>Basissamenstellingen maken</i>	M HU 010 BC 02
<i>Deegstukken afwegen</i>	M HU 010 BC 03
<i>De basistechnieken van de behandelde deegsoort uitvoeren</i>	M HU 010 BC 04
<i>De grondstoffen in de juiste volgorde verwerken</i>	M HU 010 BC 05
<i>Diverse degen bereiden, onder meer gistdeeg, kookdeeg, zanddeeg, bladerdeeg, biscuitdeeg, roerdeeg, korstdeeg, schuimdeeg, beslag</i>	M HU 010 BC 06
<i>Een spuitzak vullen en gebruiken</i>	M HU 010 BC 07
<i>Bakplaten en -vormen voorbereiden en reinigen</i>	M HU 010 BC 08
<i>Gebak in de oven laten bakken</i>	M HU 010 BC 09
<i>De oven bedienen en reinigen</i>	M HU 010 BC 10
<i>Eenvoudige broodsoorten bereiden</i>	M HU 010 BC 11
<i>Eenvoudige luxeproducten bereiden</i>	M HU 010 BC 12
<i>Eenvoudige taarten bereiden</i>	M HU 010 BC 13
<i>Eenvoudig gebak en snoeperijen bereiden</i>	M HU 010 BC 14
<i>Eenvoudige hartige gerechten bereiden met verschillende deegsoorten</i>	M HU 010 BC 15
<i>Eenvoudige vullingen bereiden</i>	M HU 010 BC 16
<i>Bereide taarten en gebak afwerken</i>	M HU 010 BC 17
<i>Bereide taarten en gebak opdienen</i>	M HU 010 BC 18
<i>Het nodige materieel benoemen, bedienen en onderhouden</i>	M HU 010 BC 19
<i>De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen</i>	M HU 010 BC 20

**2.10.5 Sleutelvaardigheden**

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
Accuratesse	in staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien	SV02
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
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 zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, onder meer middelen, doelen, mensen en procedures	SV12
Kritische ingesteldheid	in staat zijn zichzelf en zijn omgeving in vraag te stellen, de waarde van een bewering of een feit, de haalbaarheid van een vooropgesteld doel te verifiëren, alvorens een stelling in te nemen	SV15
Veiligheids- en milieubewustzijn	in staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden	SV30
Zin voor samenwerking	in staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35



## 2.11 Module Banketbakken (011)

### 2.11.1 Situering van de module in de opleiding

In de module "Banketbakken" worden diverse basisbaktechnieken aangeleerd. Dit gebeurt door middel van het bereiden van diverse broodsoorten en gebak. Daarnaast wordt aandacht besteed aan verfijnd gebak en hartige gerechten.

Bij het beëindigen van deze module kan de cursist diverse broodsoorten, verfijnd en hartig gebak bereiden.

### 2.11.2 Instapvereisten

De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de module "Elementaire Baktechnieken".

### 2.11.3 Studieduur

80 Lt PV

### 2.11.4 Basiscompetenties

Module Banketbakken	M HU 011
De cursist kan	
<i>Brik- en filodeeg verwerken</i>	M HU 011 BC 01
<i>Verfijnde broodsoorten bereiden</i>	M HU 011 BC 02
<i>Verfijnde luxeproducten bereiden</i>	M HU 011 BC 03
<i>Verfijnde taarten bereiden</i>	M HU 011 BC 04
<i>Verfijnd gebak en snoeperijen bereiden</i>	M HU 011 BC 05
<i>Een gebak samenstellen met verschillende deegsoorten</i>	M HU 011 BC 06
<i>Hartige gerechten bereiden met verschillende deegsoorten</i>	M HU 011 BC 07
<i>Verfijnde vullingen bereiden</i>	M HU 011 BC 08
<i>Bereide taarten en gebak afwerken</i>	M HU 011 BC 09
<i>Bereide taarten en gebak opdienen</i>	M HU 011 BC 10
<i>Het nodige materieel benoemen, bedienen, reinigen en onderhouden</i>	M HU 011 BC 11
<i>De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen</i>	M HU 011 BC 12

**2.11.5 Sleutelvaardigheden**

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
Accuratesse	in staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien	SV02
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
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 zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, onder meer middelen, doelen, mensen en procedures	SV12
Kritische ingesteldheid	in staat zijn zichzelf en zijn omgeving in vraag te stellen, de waarde van een bewering of een feit, de haalbaarheid van een vooropgesteld doel te verifiëren, alvorens een stelling in te nemen	SV15
Veiligheids- en milieubewustzijn	in staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden	SV30
Zin voor samenwerking	in staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35