



Leerplan

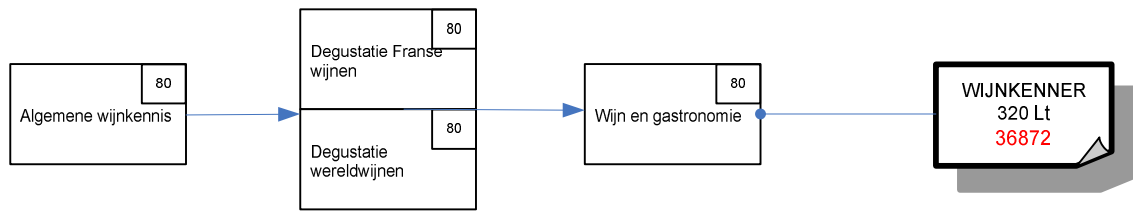
# **STUDIEGEBIED**

# **VOEDING**

**Secundair volwassenenonderwijs**  
**Modulaire opleiding**  
**Wijnkenner**  
**BO VO 025**

Goedkeuringscode: 2010/227/6//D

25-04-2010



<b>Naam</b>	<b>Code</b>	<b>Lestijden</b>	<b>Vak</b>
Algemene wijnkennis	M VO G069	40 TV - 40 PV	Hotel Praktijk hotel
Degustatie Franse wijnen	M VO 070	20 TV - 60 PV	Hotel Praktijk hotel
Degustatie wereldwijnen	M VO 071	20 TV - 60 PV	Hotel Praktijk hotel
Wijn en gastronomie	M VO 072	20 TV - 60 PV	Hotel Praktijk hotel

## Meewerkende centra voor volwassenenonderwijs

Ingrid Van Cauter Katrien De Dobbeleer Karine Sevenants Jaonnes Buyle Luc Simons Guido Deville Francis Van Buggenhout	CVO Elishout COOVI
Danny Schamphelaere Frans De Clerck	CVO Leerdorp Gent
Ginette Janssens	CVO 'de Ledebaan de Welvaert'
Herman De Pooter	PCVOA
Mia Dejager	CVO VIVO
Marleen Kauffmann Karel Steegmans	VSPW Hasselt
Bavo Van Soom Dirk Bokken Johan Vandenbranden	OVSG

# Inhoudstafel

1	Inleiding	6
1.1	Algemene inleiding	6
1.2	Inhoud	6
1.3	Modules	6
1.4	Niveau en soort vak	7
2	Beginsituatie	8
3	Algemene doelstellingen van de opleiding	9
3.1	Doelstellingen	9
3.2	Sleutelvaardigheden	9
4	Pedagogisch-didactische wenken en didactische hulpmiddelen	10
5	Evaluatie van de cursisten	11
5.1	Evaluatie in het volwassenenonderwijs	11
5.2	Doel van evaluatie	11
5.3	Kwaliteit van de evaluatie	11
6	Module: Algemene wijnkennis - G069 - 80 Lt (40 Lt TV & 40 Lt PV)	12
6.1	Algemene doelstelling van de module	12
6.2	Beginsituatie	12
6.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	13
6.4	Sleutelvaardigheden van de module	15
7	Module: Degustatie Franse wijnen– 070 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)	16
7.1	Algemene doelstelling van de module	16
7.2	Beginsituatie	16
7.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	17
7.4	Sleutelvaardigheden van de module	18
8	Module: Degustatie wereldwijnen– 071 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)	19
8.1	Algemene doelstelling van de module	19
8.2	Beginsituatie	19
8.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	20
8.4	Sleutelvaardigheden van de module	21
9	Module: Wijn en gastronomie – 072 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)	22
9.1	Algemene doelstelling van de module	22
9.2	Beginsituatie	22
9.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	23
9.4	Sleutelvaardigheden van de module	24
10	Bibliografie	25
10.1	Algemeen	25
10.2	Restaurant	27
10.3	Dienst aan de kaart/keuken	27
10.4	Drankenkennis, bar & cocktails	28
10.5	Modetrends	28

# 1 Inleiding

## 1.1 Algemene inleiding

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

De Wijnkenner kan Franse wijn en wereldwijnen degusteren en serveren, de gepaste wijn bij specifieke gerechten adviseren en professioneel wijnproeven.

Deze opleiding situeert zich best op het BSO niveau.

## 1.2 Inhoud

In de opleiding **Wijnkenner** worden basisvaardigheden en technieken aangeleerd met betrekking tot het degusteren en het serveren van Franse wijn en wereldwijnen, het koppelen van wijn aan een gerecht en het professioneel wijnproeven.

Na de opleiding kan de cursist:

- de reglementering en algemene wetgeving van wijn toelichten
- het vinificatieproces verklaren
- voor de bewaring van de wijn instaan
- wijn op een correcte manier degusteren
- de verschillende wijnen op een correcte manier serveren
- de verschillende flessen, de soorten kurken en de soort glazen beschrijven
- voor de netheid en hygiëne van de bar en bijhorende lokalen instaan
- de verschillende wijngebieden in Frankrijk met hun regio's en eigenschappen beschrijven
- wijnen serveren
- een wijnvoorraad beheren
- professioneel wijnproeven
- de verschillende wijngebieden buiten Frankrijk met hun eigenschappen beschrijven
- wijnen serveren
- een wijnvoorraad beheren
- professioneel wijnproeven
- in functie van de spijskaart een wijnkaart samenstellen
- een wijn aan een gerecht koppelen.

## 1.3 Modules

De opleiding bestaat uit 4 modules:

- Algemene wijnkennis 80 Lt
- Degustatie Franse wijnen 80 Lt
- Degustatie wereldwijnen 80 Lt
- Wijn en gastronomie 80 Lt

De totale opleiding omvat dus 320 Lt.

De module "*Algemene wijnkennis*" is een instapvrije module. Deze module is de instapvoorwaarde voor de modules "*Wijndegustatie Frankrijk*" en "*Wijndegustatie wereldwijnen*". Deze modules zijn dan weer de instapvoorwaarde voor de module "*Wijn en gastronomie*".

## **1.4 Niveau en soort vak**

De opleiding omvat het totaal van 320 Lt:

- 100 Lt TV
- 220 Lt PV

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

## **2 Beginsituatie**

De cursisten dienen te voldoen aan de decretale toelatingsvoorwaarden voor het volwassenenonderwijs.

## 3 Algemene doelstellingen van de opleiding

### 3.1 Doelstellingen

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

De Wijnkenner kan Franse wijn en wereldwijnen degusteren en serveren, de gepaste wijn bij specifieke gerechten adviseren en professioneel wijnproeven.

Deze opleiding situeert zich best op het BSO niveau.

In de opleiding **Wijnkenner** worden basisvaardigheden en technieken aangeleerd met betrekking tot het degusteren en het serveren van Franse wijn en wereldwijnen, het koppelen van wijn aan een gerecht en het professioneel wijnproeven.

Na de opleiding kan de cursist:

- de reglementering en algemene wetgeving van wijn toelichten
- het vinificatieproces verklaren
- voor de bewaring van de wijn instaan
- wijn op een correcte manier degusteren
- de verschillende wijnen op een correcte manier serveren
- de verschillende flessen, de soorten kurken en de soort glazen beschrijven
- voor de netheid en hygiëne van de bar en bijhorende lokalen instaan
- de verschillende wijngebieden in Frankrijk met hun regio's en eigenschappen beschrijven
- wijnen serveren
- een wijnvoorraad beheren
- professioneel wijnproeven
- de verschillende wijngebieden buiten Frankrijk met hun eigenschappen beschrijven
- wijnen serveren
- een wijnvoorraad beheren
- professioneel wijnproeven
- in functie van de spijkskaart een wijnkaart samenstellen
- een wijn aan een gerecht koppelen.

### 3.2 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Accuratesse	In staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig uit te voeren.	SV02
Contactvaardigheid	In staat zijn om contact te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvattingen en achtergrond).	SV06
Dienstverlenende vaardigheid	In staat zijn om op vraag en proactief diensten of zorg te verlenen.	SV08
Leerbekwaamheid	In staat zijn om, via geëigende leerprocessen, zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV18

## 4 Pedagogisch-didactische wenken en didactische hulpmiddelen

Algemene materiële benodigdheden	Specifieke benodigdheden modules m.b.t. drank	Specifieke benodigdheden modules zaal
Onderhoudsmateriaal en- materieel volgens HACCP richtlijnen Aangepaste werkruimte met warm en koud water Kookfornuis Werktafels Koelkast Afwasmachine Diepvriezer Vaatwas/afwasbak Kookpotten en pannen Kommen Snijplanken Weegschaal Elektronische weegschaal	Toog met 2 wasbakken en tapinstallatie met toebehoren Glazen Porselein Geurkoffer met geurstalen Proefinstallatie Decanteerkaraf IJsemers Kurkentrekkers Wijnflessen Wijnglazen Kurken	Meubilair Restauranttafels Toontafel Restaurantstoelen Dienstcommode met opbergmogelijkheden voor linnen Restaurantlinnen Tafelmoltons Tafellakens Tafelnaperonnes Servetten Groot zaalmaterieel Ronde/ rechthoekige dienplateaus Waterkaraffen Wijnmandjes Sabayon-sauteuses Inox kloppers Suikerstrooiers Citruspers Glaswerk Tafelgerei en serveergerei Speciaal tafelgerei Serveermateriaal

## **5 Evaluatie van de cursisten**

### **5.1 Evaluatie in het volwassenenonderwijs**

In de laatste decennia heeft zich een nieuwe ontwikkeling voorgedaan in het denken over evaluatie. Evaluatie wordt niet meer als een afzonderlijke activiteit beschouwd die louter gericht is op de beoordeling van de cursist, maar wordt nu vooral als een inherent deel van het onderwijsleerproces benaderd. Didactische evaluatie geeft informatie aan cursisten en leraren over het succes van het doorlopen leerproces en biedt zodoende de kans om het rendement van cursisten én leraren te optimaliseren.

### **5.2 Doel van evaluatie**

- In de eerste plaats worden de sterke en de zwakke punten van de cursist opgespoord (diagnose). Indien nodig kan remediëring en bijkomende begeleiding voorzien worden. De cursist wordt door de evaluatie gestimuleerd om over zijn eigen leerproces te reflecteren.
- Een evaluatie verschaft ook duidelijkheid over wat van de cursist verwacht wordt en in welke mate hij al dan niet aan de vooropgestelde criteria voldoet. In overleg met de cursist kunnen de evaluatiegegevens gebruikt worden om beslissingen te nemen over het verdere traject. Het valt aan te bevelen om de evaluatiecriteria vooraf duidelijk aan de cursisten mee te delen. Deze criteria worden ook best vooraf besproken in de vakgroep.
- Op basis van de evaluatiegegevens kan de leraar beslissen om het onderwijsleerproces al dan niet bij te sturen en om wijzigingen aan te brengen in zijn didactisch handelen.

### **5.3 Kwaliteit van de evaluatie**

Een relevante evaluatie beantwoordt aan een aantal criteria. Validiteit, betrouwbaarheid, transparantie en didactische relevantie zijn criteria die bijdragen tot de kwaliteit van de evaluatie.

Validiteit geeft aan in welke mate de evaluatiescores een maat zijn voor de beheersing van de beoogde doelstellingen. Betrouwbaarheid slaat op het feit of de scores technisch eerlijk, correct en juist zijn. Evaluatie is transparant indien de cursisten over alle nodige informatie beschikken, zowel voor een degelijke voorbereiding als voor de concrete uitvoering van de evaluatietask (examen, toets, oefening, opdracht, ...), zodat de evaluatie aan hun verwachtingspatroon voldoet. De evaluatie is didactisch relevant als zij bijdraagt tot het leerproces.

## **6 Module: Algemene wijnkennis - G069 - 80 Lt (40 Lt TV & 40 Lt PV)**

– Administratieve code: 9647

### **6.1 Algemene doelstelling van de module**

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

De nadruk ligt op:

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

### **6.2 Beginsituatie**

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

### 6.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , eigen doelen (ED)	<b>BC</b>  <b>ED</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
Wijn kunnen omschrijven.  Reglementering en algemene wetgeving omtrent wijnproductie kunnen bespreken.  Algemene wetgeving in verband met het etiket kunnen toelichten.  Algemene wetgeving in verband met de productie kunnen toelichten.	BC 01  BC 01  BC 01  BC 01	Wijn <ul style="list-style-type: none"> <li>• De reglementering</li> <li>• Algemene wetgeving</li> </ul>	
Kenmerken van de ondergrond en hun invloed op het eindproduct kunnen omschrijven.  Snoeitechnieken en hun invloed kunnen uitleggen.  Invloed van ligging en klimaat van de regio's op de kwaliteit van de wijn kunnen verklaren.  De verschillende stappen in het vinificatieproces kunnen aangeven.  Het vinificatieproces van de verschillende wijnsoorten kunnen toelichten.  Natuurelementen die invloed hebben op het vinificatieproces en het eindproduct kunnen verklaren.	BC 02  BC 02  BC 02  BC 02  BC 02	Het vinificatieproces  Vinificatie <ul style="list-style-type: none"> <li>• Witte wijn</li> <li>• Rode wijn</li> <li>• Mousserende wijn</li> <li>• Versterkte wijn</li> </ul> Invloedsfactoren <ul style="list-style-type: none"> <li>• Klimaat</li> <li>• Bodem</li> </ul>	
De eigenschappen van een ideale wijnkelder kunnen toelichten.  De bewaarmethodes van de verschillende wijntypes kunnen omschrijven.  De wijnen op een correcte manier kunnen stockeren.  Tijdens de bewaartijd de wijn op zijn kwaliteit kunnen controleren.  De wijnen op de juiste temperatuur in de dagkelder kunnen opslaan.	BC 03  BC 03  BC 03  BC 03  BC 03	Bewaring van wijn	

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , eigen doelen (ED)	<b>BC</b>  <b>ED</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
Een fles kunnen openen. De verschillende stappen bij een degustatie kunnen uitvoeren. De verschillende smaken die in wijn kunnen voorkomen kunnen onderscheiden. De belangrijkste smaken van een gedegusteerde wijn kunnen omschrijven. Aan de hand van een horizontale degustatie het type wijn kunnen benoemen. Een degustatieformulier kunnen invullen. Kleuren, geuren, smaken kunnen identificeren en kunnen omschrijven. Een oordeel over de wijn kunnen vormen.	BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04	Wijn degusteren Smaken en geuren analyseren Wijnen vergelijken	Geurkoffer met geurstalen. Proefinstallatie.
De verschillende wijnen op de juiste temperatuur kunnen bewaren. De wijn kunnen ontkurken. De wijn kunnen decanteren.	BC 05 BC 05 BC 05	Wijnen serveren	Decanteerkaraf. IJsemmers. Kurkentrekkers.
De herkomst van de kurk en de kwaliteit ervan kunnen bespreken. Per regio de verschillende soorten flessen kunnen omschrijven. De te gebruiken glazen voor officiële degustatie kunnen bespreken.	BC 06 BC 06 BC 06	Types van flessen Soorten kurken Soorten glazen	Wijnflessen Wijnglazen Kurken

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!),</i> eigen doelen (ED)	<b>BC ED</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De gebruikte materialen kunnen reinigen. Voor de orde en de netheid van het materieel kunnen instaan. De juiste schoonmaakproducten kunnen gebruiken. De lokalen op een correcte manier kunnen onderhouden.	BC 07 BC 07 BC 07 BC 07	Netheid en hygiëne van de bar en bijhorende lokalen De reinigingsprocedures	

#### 6.4 Sleutelvaardigheden van de module

In deze module komen volgende sleutelvaardigheden aan bod

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Verklaring</b>	<b>Code</b>
Accuratesse	Erop gericht zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien.	SV02
Contactvaardigheid	In staat zijn om contact te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvattingen en achtergrond).	SV06
Dienstverlenende vaardigheid	In staat zijn om op vraag en proactief diensten of zorg te verlenen.	SV08
Leerbekwaamheid	In staat zijn om, via geëigende leerprocessen, zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV18

## **7 Module: Degustatie Franse wijnen– 070 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)**

– Administratieve code: 9648

### **7.1 Algemene doelstelling van de module**

Deze module omvat het degusteren van Franse wijnen.

De nadruk ligt op:

- de kenmerken van de verschillende wijnen uit de verschillende regio's binnen Frankrijk
- het beheren van een wijnvoorraad
- het meer inzicht krijgen in Franse wijnen via het degusteren
- het professioneel leren wijnproeven.

### **7.2 Beginsituatie**

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

- Algemene wijnkennis.

### 7.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , eigen doelen (ED)	<b>BC</b>  <b>ED</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De voornaamste wijngebieden in Frankrijk kunnen kaderen. De verschillende regio's in de Franse wijngebieden kunnen situeren. Van de verschillende regio's de reglementering in verband met de productie kunnen toelichten. De kenmerken van de verschillende regio's kunnen omschrijven. De verschillende druivenrassen met hun toepassingen in de regio's kunnen benoemen. De reglementering i.v.m. de wijnproductie in de verschillende gebieden kunnen toelichten. Van de verschillende regio's de voornaamste wijnhuizen kunnen opsommen. Van de verschillende wijnhuizen de voornaamste wijnen kunnen weergeven. Van de voornaamste wijnen van een wijnhuis de classificatie kunnen benoemen.	BC 01 BC 01 BC 01 BC 01 BC 01 BC 01 BC 01 BC 01	Wijngebieden in Frankrijk	Aandacht voor regio's en eigenschappen.
Een fles wijn kunnen koelen. Een fles wijn kunnen chamberen.	BC 02 BC 02	Wijnen serveren	
Het aankopen van wijn kunnen toelichten. Het bewaren van wijn kunnen toelichten.	BC 03 BC 03	Een wijnvoorraad	

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!),</i> eigen doelen (ED)	<b>BC ED</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De handelingen van het wijnproeven kunnen uitvoeren. Een degustatieformulier kunnen invullen. Verschillende kleuren van wijn kunnen identificeren en kunnen omschrijven. Verschillende geuren van wijn kunnen identificeren en kunnen omschrijven. Verschillende smaken van wijn identificeren en kunnen omschrijven. Een oordeel over wijn kunnen vormen.	BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04 BC 04	Het proeven van wijn Analyse van smaken en geuren Vergelijking van wijnen	Geurkoffer met geurstalen. Proefinstallatie.

## 7.4 Sleutelvaardigheden van de module

In deze module komen volgende sleutelvaardigheden aan bod

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Verklaring</b>	<b>Code</b>
Accuratesse	Erop gericht zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien.	SV02
Contactvaardigheid	In staat zijn om contact te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvattingen en achtergrond).	SV06
Dienstverlenende vaardigheid	In staat zijn om op vraag en proactief diensten of zorg te verlenen.	SV08
Leerbekwaamheid	In staat zijn om, via geëigende leerprocessen, zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV18

## **8 Module: Degustatie wereldwijnen– 071 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)**

– Administratieve code: 9649

### **8.1 Algemene doelstelling van de module**

Deze module omvat het degusteren van wereldwijnen.

De nadruk ligt op:

- de kenmerken van de verschillende wijnen uit de verschillende regio's buiten Frankrijk
- het beheren van een wijnvoorraad
- het meer inzicht krijgen in wereldwijnen via het degusteren
- het professioneel leren wijnproeven.

### **8.2 Beginsituatie**

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

- Algemene wijnkennis.

### 8.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , eigen doelen (ED)	<b>BC</b>  <b>ED</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
Wijngebieden buiten Frankrijk kunnen situeren.  De kenmerken van verschillende wijngebieden kunnen omschrijven.  De verschillende druivenrassen met hun toepassingen in de wijngebieden kunnen opsommen.  Van verschillende wijngebieden de voornaamste wijnhuizen kunnen benoemen.  Van verschillende wijnhuizen de voornaamste wijnen kunnen benoemen.	BC 01  BC 01  BC 01  BC 01  BC 01	De belangrijkste wijnlanden buiten Frankrijk. <ul style="list-style-type: none"> <li>• De belangrijkste gebieden</li> <li>• Hun eigenschappen</li> </ul>	
Een fles wijn kunnen koelen.  Een fles wijn kunnen chamberen.	BC 02  BC 02	Wijnen serveren	
Het aankopen van wijn kunnen toelichten.  Het bewaren van wijn kunnen toelichten.	BC 03  BC 03	Een wijnvoorraad	
De handelingen van het wijnproeven kunnen uitvoeren.  Een degustatieformulier kunnen invullen.  Verschillende kleuren van wijn kunnen identificeren en kunnen omschrijven.  Verschillende geuren van wijn kunnen identificeren en kunnen omschrijven.  Verschillende smaken van wijn kunnen identificeren en kunnen omschrijven.  Een oordeel over wijn kunnen vormen.	BC 04  BC 04  BC 04  BC 04  BC 04	Professioneel wijnproeven  De belangrijkste druivenrassen eigen aan het land  Vergelijkend proeven en beoordelen	

## 8.4 Sleutelvaardigheden van de module

In deze module komen volgende sleutelvaardigheden aan bod

Sleutelvaardigheid	Verklaring	Code
Accuratesse	Erop gericht zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien.	SV02
Contactvaardigheid	In staat zijn om contact te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvattingen en achtergrond).	SV06
Dienstverlenende vaardigheid	In staat zijn om op vraag en proactief diensten of zorg te verlenen.	SV08
Leerbekwaamheid	In staat zijn om, via geëigende leerprocessen, zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV18

## **9 Module: Wijn en gastronomie – 072 - 80 Lt (20 Lt TV & 60 Lt PV)**

— Administratieve code: 9650

### **9.1 Algemene doelstelling van de module**

Deze module omvat het combineren van wijnen met gerechten.

De nadruk ligt op:

- het samenstellen van de wijnkaart in functie van de spij斯卡art
- het combineren van gerechten met wijnen uit de verschillende werelddelen.

### **9.2 Beginsituatie**

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

- Wijndegustatie Frankrijk
- Wijndegustatie wereldwijnen.

### 9.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , eigen doelen (ED)	<b>BC</b>  <b>ED</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De regels van de harmonie van wijn en gerechten kunnen benoemen.  Aan de hand van de receptuur van de smaken gerechten met passende wijn kunnen combineren.  Smaken van kruiden die een grote invloed hebben op de smaak van de wijn kunnen toelichten.  Invloed van dominerende smaken in gerechten en hun invloed op de smaak van wijn kunnen bespreken.	BC 01  BC 01  BC 01  BC 01	Spijskaart en wijnkaart  De basissmaken van de gerechten aan de hand van de receptuur  De basissmaken van de wijn aan de hand van de wijnen/druivenrassen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analyse</li> </ul>	
Bij een gerecht een wijnkeuze kunnen maken.  Bij kaas een wijnkeuze kunnen maken.  Bij desserts een wijnkeuze kunnen maken.  Bij een bepaald gerecht verschillende wijnen kunnen degusteren.  De wijnen bij het gerecht op een professionele manier kunnen beoordelen.	BC 02  BC 02  BC 02  BC 02	Een wijn en een gerecht  Bij de diverse gerechten een passende wijn <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plaatsen</li> <li>• Motiveren</li> </ul> Een wijn weten plaatsen op basis van drie combinaties <ul style="list-style-type: none"> <li>• Harmonie</li> <li>• Ondersteunend</li> <li>• Contrast</li> </ul>	

## 9.4 Sleutelvaardigheden van de module

In deze module komen volgende sleutelvaardigheden aan bod

Sleutelvaardigheid	Verklaring	Code
Accuratesse	Erop gericht zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien.	SV02
Contactvaardigheid	In staat zijn om contact te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvattingen en achtergrond).	SV06
Dienstverlenende vaardigheid	In staat zijn om op vraag en proactief diensten of zorg te verlenen.	SV08
Leerbekwaamheid	In staat zijn om, via geëigende leerprocessen, zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV18

## 10 Bibliografie

### 10.1 Algemeen

- ALLAN, T., Varkensvlees, Time Life Amsterdam, 1979
- BICKEL, W., en KRAMER, R., Wild en gevogelte in de internationale keuken, L.J. Veen, Wageningen Amsterdam, 1974
- BILLER, R., Feestelijk garneren, P&P Culinair 1986, ISBN 90 6590 130 2
- BOERJAN, D., Fijne vleeswaren, Lannoo Tiel, 1995
- BORN, W., Elseviers groot kruidenboek, alles over wilde vruchten, kruiden, paddestoelen, Elsevier Amsterdam
- BORN, W., Meer met gehakt, Zomer en Keuning Amsterdam, 1989
- BVBA Pampus, Worst en vleeswaren, ISBN 90 9004 390 x
- CARON, A., Het Vleesboek: tips en wetenswaardigheden uit de ambachtelijke slagerij van Fred de Leeuw, Tirion Baarn, 1999
- CLAEYS, E. en LAUWERS, N., Kwaliteit en technologie van vlees, ISBN 90-804576-2-0, D/1998
- DE BRABANDER – DE MEYER, Vlees?, Bamst, 1998, ISBN 90 382 0171 0
- DE NAEYER, M., Sierlijk schotels schikken, Uitgeverij Lannoo, oktober 1999
- DE NAEYER, M., Vrienden vragen, Uitgeverij Lannoo, november 2002
- DE SCHUTTER, D., DE WILDE, D., GORIS, J., Basisgerechten, Pelckmans Kapellen, 1999, ISBN 90 289 2367 5
- DE SCHUTTER, D., DE WILDE, D., VAN HEUCKELOM, R., Basisbegrippen van de keuken, Pelckmans Kapellen, 2000, ISBN 90 289 2181 8
- VAN HERP J., DE BACKER M., VAN FRAUSUM M., HELLEMANS L., DE SCHUTTER D., Brood- en Banketbakkerij, Pelckmans Kapellen, 2003, ISBN 90 289 2455 8
- DE SCHUTTER D., WALGRAEVE L., Pelckmans Kapellen, Wereldkeuken, 2004, ISBN 90 289 3452 9
- De Warenwetgeving, Die Keure Brugge
- Distributievormen, SVO Nederland, 1998
- EHLERT, F., LONGUE, E., RAFFAEL, M., WEKEL, F., Het grote patéboek, M&P boeken, Weert, 1983
- FABER, N.J.M., HOLKENBORG, B.J., en KOSTER, W.A., Productie van enkelvoudige producten, inleiding tot de vleeswarenproductie, SVO Utrecht
- FABER, N.J.M., LAMME, F., en VAN TRIGT, P.H., Worst en vleeswaren, SVO Utrecht, 1991
- Food & Meat De Slager, De Belgische Beenhouwerij
- FRENTZ, J.C., Encyclopedie de la charcuterie, Saussana Frankrijk, 1982
- FRENTZ, J.C., L'artisan traiteur, Cuisine froide 1 + 2, St. Honoré Frankrijk
- Friedrich W.E / Longue E / Raffaël M / Wisel F, Het grote patéboek
- Gids voor goede hygiënepraktijken bij de voedselvoorziening, FAVV (Algemene eetwareninspectie)
- HACCP Handboek voor de vleeswarenindustrie, Fenavian 1997
- Handboek gastronomie, vademecum, Lannoo/Tirion, 2001
- Handboek voor slaggers en spekslaggers, CEMA, Brussel
- Handleiding GMP-HACCP, Milieu De beenhouwer, Continental Printing Deurne, 1997
- Handleiding voor de beenhouwer en de vleeswarenbereider, MIM Deurne, 1994, ISBN 90 341 0685 3
- Het kalf in al zijn Glorie, BVK
- HUIZENGA, J., Handboek vlees en vleesproducten, Elsevier Amsterdam, 1970
- Hygiëne op de werkvloer, Die Keure Brugge
- I.V.K., Reglementering slachtvlees/vis/gevogelte, Die Keure 2002
- KISKALT, I., Werken met Brooddeegideeën

KOCH HERMANN, Die fabrikation feiner fleisch und wurstwaren, Deutscher Fachverlag GmbH, Frankfurt am Main

KOSTER, W.A., en FABER, N.J.M., Werken met vlees en vleeswaren, De Ruiters Gorinchem, 1989  
Lekker koken met varkensvlees, VLAM

LEMSTRA, P., WERLEMANN, I., Schikken met groenten, Terra, 1998, ISBN 90 6255 813 5

MENGELOTTE, P., BICKEL, W. & ABELANET, A., Buffetten en Ontvangsten, Tirion Baarn, 1992

Lic. K. NEYTS, HACCP Opleiding Vleessector, IPV 2001

MOERMAN, JR. P.C. Hulpstoffen van vleeswaren Deel3, Centraal instituut voor voedingsonderzoek

Dr. Ir. PAELINCK, H., en Ir. DEPRE, S., Monografie Gedroogde zouterijwaren, KAHO IWT 980063

Praktische koken: groenten – soepen, Time Life Boeken, Zomer en Keuning Amsterdam

RUFFEL, D., La charcuterie cuite, St-Honoré Frankrijk, 1990

RUFFEL, D., La charcuterie cru, St-Honoré Frankrijk, 1990

RUFFEL, D., Traité de la charcuterie artisanale, St-Honoré Frankrijk, 1990

SALVETTI, F., De Beenhouwersstraat, het vlees en de ambacht doorheen tijden en culturen  
Lannoo, Tielt 1985

SCHONHERR, CH., Wild – Gevogelte, Elsevier Brussel, 1979

SERV, Beroepsprofiel 'Slagersgast – slager/spekslager – zelfstandig slager/spekslager', D/2002/4665/45

SPENCER-SMITH, J., Chinees koken, Mp, ISBN 90 659 900 805 6

SYMONS, P.E.A., Medische aspecten van ziekten veroorzaakt door voedingsmiddelen  
S.V.O., Vleesbewerken, Elenckwijk Utrecht, 1978

THOMMA, I., Kalte Platten

THOMPSON, D., Runds- en kalfsvlees, Time Life Amsterdam, 1981

TIMMERMAN, G., De praktische voedingsgids + cd-rom, Die Keure Brugge, 2004

Van Kerrebroeck W, Vleeswarenindustrie en Ph Liquid

VAN RAEMDONCK, G., Basistechnieken Sausen Fonds Soepen

VAN SCHOONENBERGHE, E., Hygiënisch concipiëren en produceren van voedingsmiddelen, KaHO Sint-Lieven Gent, 1996

VAN SCHOONENBERGHE, E., Reinigen en desinfecteren met inzicht, KaHO Sint-Lieven Gent, 1996

Dr. Lic. VERSELE, E. – Prof. Dr. Lic. CORNELIS, M. – Dr. JOURET, M., HACCP – Beschikking, 2001/471/EG/ en K.B. 28/08/2002, R.U.G. Universiteit Gent

WERSHOVEN / WEISENBERGER, Dekoratieve Fleisch- und Aufschnittplatten, WS 1986, Repro G m b H Offenbach

WUHRLE, E., WURHLE, H., Besser verkaufen, Das Grosse handbuch für die Fleischerei, Fachfrau Duitsland, 1992

Wok, Textcase, Groningen

Wild, Unie Boek BV, 1972, ISBN 90 269 3025 9

Kaas, Unie Boek BV, 1974, ISBN 90 269 3006 2

Cursusboek "Nijverheidshelper", Het Vlaamse Kruis vzw, e-mail: [as@hvk.be](mailto:as@hvk.be), [www.hetvlaamsekruis.be](http://www.hetvlaamsekruis.be)

MC GEE, H., Wetenschap en cultuur in de keuken, Nieuw Amsterdam, 2007, ISBN 90 468 0067 9

KLOSSE, P., Het proefboek, Trion Uitgevers, ISBN 90 439 0505 4

KLOSSE, P., Smaakstijlen, Trion Uitgevers, ISBN 90 439 0120 2

DAVIDSON, A., Noord-Atlantisch viskookboek, Scepter, 2001, ISBN 90 726 5314 9

DAVIDSON, A., Mediterraan viskookboek, Pereboom, 2003, ISBN 90 774 5510 8

THIS, H., Molecular Gastronomy: exploring the Science of Flavor, Columbia University Press, 2006, ISBN 97 802 3113 3128

VAN DAM. J, Kleine Johannes, Nijgh&Van Ditmar, 2006, ISBN 9038814550

BLUMENTHAL. H, Op Zoek Naar De Perfectie, Good Cook Publishing, 2009, ISBN 90 731 9156 4

ADRIA. F, El Bulli 2003-2004, 2003

KVLV, Ons kookboek, K.V.L.V, 2000, ISBN 90 804 8442 3

MARIEN. E, Cook En Chemist, Karakter, 2007, ISBN 90 611 2915 X

Escoffier.A, Guide Culinaire (Nouvelle Edition Broche) , Flammarion, 2001, ISBN 208200483X

Gringoire, Saulnier, Le Repertoire De La Cuisine , Flammarion, 1993, ISBN 2082000192

Robuchon.j, Grote Larousse Ganstronomique (Handboek voor de mondiale gastronomie), Kosmos, 2009, ISBN 9021530368

Huishoudelijke scholing M. Haldermans, G. Kockaerts Plantyn (oud boek geen ISBN NR°)

Cursus VDAB Professionele schoonmaaktechnieken, Directie beroepsopleiding, Keizerslaan 11 te 1000 BRUSSEL

3-daagse cursus i.v.m. Theoretische en Praktische opleiding van het Management en Technieken van Reiniging en Onderhoud – ECOLAB

[www.ecolab.com](http://www.ecolab.com)

[www.johnsondiverseylever.com](http://www.johnsondiverseylever.com)      Reinigingssystemen

[www.lithofin.com](http://www.lithofin.com)

[www.horecanet.be](http://www.horecanet.be)      Opleidingen voor kamermeisjes

[www.alpheios.be](http://www.alpheios.be)      Chemische producten

[www.amorimcork.com](http://www.amorimcork.com)      Kurk

## 10.2 Restaurant

Aurieres, Le service de restaurant d'étage et de thé, Flamarion, aris

Bisson, H., Roth, A., Technologie hôtelière, Tours

Bousault, Gestion hôtelière Equipement d'Hôtel, Flammarion, Paris

De cock, E., Zaalkennis voor restaurant, Van In, Lier

DE WILDE D., Menuleer, Pelckmans Kapellen, 2000, ISBN 90 289 2651 8

De wulf, J., Serveerkunde, Standaard Boekhandel

Ensig, G., Serveren en organiseren

Tschans, Découpage, flambage et images, Ecole hôtelière, Lausanne

Van eyckern, Menu- en serveerkunde, Misset

Vercambre, brengman, vanduffel, buyck, dewulf, Restaurant- en serveertechnieken

Werkgroep Belgische hotelscholen,, Zaalcursus

Culinaire encyclopedie, Elsevier

Etiquette, Elsevier

Larousse Gastronomique, Larousse

## 10.3 Dienst aan de kaart/keuken

Van Hecke G. Vijf seizoenen koken met Geert Van Hecke, Stichting kunstboek, ISBN90-74377-68-8

Bruneau J P Stichting kunstboek, ISBN90-5856-038-4

Culinaria Frankrijk Könemann ISBN 3-8290-2021-X

Wynants P. Comme Chez Soi Robert Laffont ISBN 2-221-04291-3

[www.gastronomenweb.net](http://www.gastronomenweb.net)

[www.infotalia.com/nl](http://www.infotalia.com/nl)

[www.webguide.be/gastronomie](http://www.webguide.be/gastronomie)

## 10.4 Drankenkennis, bar & cocktails

HORECA BRANCHE INSTITUUT, Restauranttechniek deel 1, Zoetermeer, 2009, ISBN 9789052115306.

HORECA BRANCHE INSTITUUT, Drankenkennis deel 2, Zoetermeer, 2009, ISBN 9052115281.

CAILHOL M. et GROSSELIN B, Pratique du bar et des cocktail, technologie du bar, gestion, uitg. BPI, Parijs, 1992, ISBN 2857080883

BROOM D, De barkeepers bijbel, uitg. Het spectrum, Nederland, 2009, ISBN 9027491879

## 10.5 Modetrends

Culinaire saisonnier, lente 2009

Culinaire saisonnier, zomer 2009

Ambiance culinaire

Mesdom L. Aanstormend culinair talent. Jonge wortels, stichting kunstboek, ISBN 10 90- 5856-218-2

Sang Hoon Degeimbre, l'Air du temps, ISBN 2-9600-487-6-8

Herman Sergio, Sergio, ISBN 90-7769525-7

[www.gastronomenweb.net](http://www.gastronomenweb.net)

[www.wikipedia.be](http://www.wikipedia.be)

[www.passionforfood.be](http://www.passionforfood.be)