

Bijlage schoolreglement

PRAKTIJKREGLEMENT LESSEN VOEDING

aanvaarden
probleemoplossend denken
zorgen delen



PRAKTIJKLESSEN VOEDING

PRAKTIJKLESSEN LEEF-EN WOONSITUATIE

Eerste graad	Eerste leerjaar a en b Tweede leerjaar a en b
Tweede graad	Haarzorg Verzorging-voeding
Tweede en derde graad	Sociale en technische wetenschappen
Derde graad	Verzorging

1. Hygiëne

In de praktijklessen voeding is hygiëne een belangrijk onderdeel.

1.1 Kledij

- Iedereen die in een keuken werkt (ook al is het maar voor even), draagt kledij die aangepast is aan de werkzaamheden, die bij aanvang van het werk onberispelijk schoon is en op een correcte manier wordt gedragen. De werkkledij voor de praktijklessen in de leskeukens bestaat uit een witte, katoenen voorbindschort. Deze witte schort wordt aangekocht op school. Elke leerling zorgt voor een duidelijk naamteken op de schort.



pictogram: het dragen van een schort is verplicht

- Met een dikke trui met lange mouwen of een sjaal kan je niet werken. We zorgen dus voor een T-shirt of andere lichte kledij onder de schort die rug, buik en schouders voldoende bedekt.
- Heel wat leerlingen zijn regelmatig hun kookschort vergeten. Dit is nochtans een zeer belangrijk punt voor de hygiëne en we eisen dan ook dat elke leerling een proper gewassen én gestreken schort draagt.
- Indien dit niet het geval blijkt of indien zij/hij geen schort bijheeft, kunnen er via de leerkracht 2 wegwerpschorten aangekocht worden voor €3. Dit gebeurt via contante betaling aan de leerkracht bij het begin van de les.

- Bij het meermaals vergeten van een schort en/of geen geld bijhebben, krijgt de leerling een extra zinvolle attitudevormende taak. De beoordeling voor de deelcompetentie/doelstelling 'in orde met materiaal' zal negatief worden beoordeeld.
- Wie zijn/haar schort verloren is kan een nieuwe aankopen via de leerkracht. De kostprijs van 13 euro zal dan worden verrekend bij de eerst komende schoolrekening.

1.2 Kapsel en bescherming

- We zorgen elke les voor een hygiënisch kapsel dat volledig verstopt zit in een haarnetje. Bij lang haar vragen we om het haar samen te binden met een haarelastiek.
- Het haarnetje kan een paar keer gebruikt worden. Het is natuurlijk wel belangrijk dat het haarnetje na elke les gewassen wordt. Het haarnetje kan eenvoudig in de schortzak gestopt worden tijdens het wassen (maximum 60°C).
- De vakleerkracht beslist of een nieuw haarnetje noodzakelijk is of niet. Wie wekelijks om een nieuw haarnetje vraagt, zal door de leerkracht worden aangesproken of gevraagd worden 20 eurocent te betalen.



pictogram: het dragen van beschermend hoofddeksel is verplicht



pictogram: het los dragen van haar is verboden

1.3 Handhygiëne

- We eisen dat onze leerlingen verzorgde nagels hebben.
- Bij gelnagels, nagellak en/of verwondingen aan de handen dragen we steeds plasticen handschoenen. Deze zijn te verkrijgen op school. Handen wassen is verplicht voor het werken met voeding, na een toiletbezoek, na de pauze en na andere bevuilende handelingen.
- Juwelen horen niet thuis in de keuken. We dragen dus zeker geen stoffen armbandjes. Ze zijn immers een bron van microben. Om veiligheidsredenen worden lange oorknoppen niet toegelaten.



pictogram : het wassen van de handen is verplicht

Handhygiëne

Reinigen met water en zeep



<p>1</p> <p>Berechtig de handen met water, neem een voldoende hoeveelheid schuimende zeep, verdeel over de handen en wrijf in op de volgende manier:</p> 	<p>2</p> <p>Handpalmen tegen elkaar</p> 	<p>3</p> <p>Handpalm over handrug met gespreide vingers (links en rechts)</p> 	<p>4</p> <p>Handpalm met vingers elkaar en vingers tussen elkaar</p> 
<p>5</p> <p>Achterkant van de vingers in de handpalm van de andere hand klemmen en heen en weer bewegen</p> 	<p>6</p> <p>Duim wrijven met de andere handpalm en omwringelen (links en rechts)</p> 	<p>7</p> <p>Alle vingertoppen in de handpalm draaiend omwringelen (links en rechts)</p> 	<p>8</p> <p>Spoel de handen grondig af met water</p> 
<p>9</p> <p>Dry de handen droog met een wespapierdoekje</p> 	<p>10</p> <p>Sluit de kraan met het wespapierdoekje</p> 	<p>11</p> <p>De handen zijn gereinigd</p> 	

1.4 Bederf voorkomen

- Om voedselvergiftiging te vermijden worden bederfbare ingrediënten vóór en bereidingen ná de les in de koelkast geplaatst tot het einde van de schooldag. Inspecteer het product voor je het verwerkt: wanneer het er niet uitziet of niet ruikt zoals het hoort, verwittig de leerkracht!
- Het materiaal voor de bereidingen worden meestal aangekocht via de school. Per leerjaar / per graad / per studierichting wordt een forfaitair bedrag betaald, dit bedrag wordt vereffend via de schoolrekening.
- De leerlingen zorgen zelf voor aangepast verpakkingsmateriaal, anders wordt de bereiding verdeeld in de klas.
- De leerlingen nemen op het einde van de lesdag de bereidingen mee naar huis en houden de regels rond veiligheid en hygiëne in acht.
- Bereidingen die achter blijven worden samen met het verpakkingsmateriaal verwijderd.
- Indien de ingrediënten voor een bepaalde bereiding door de leerling zelf moet worden aangekocht zorgt de leerling ervoor dat meegebrachte verse voedingsmiddelen vooraf goed gekoeld worden tot op het ogenblik van vertrek van thuis. Onmiddellijk na aankomst op school brengt de leerling de verse voedingswaren naar de koelkast in de leskeuken.
- Bij het meenemen van op school bereide maaltijden naar huis is het belangrijk dat de bereiding dezelfde dag wordt meegenomen naar huis en grondig verwarmd wordt.
 - Vetrijke producten moeten tot in de kern minimum 75°C hebben en dit gedurende 12 à 13 seconden.
 - Voor gewone bereidingen is een kerntemperatuur van 65°C voldoende, maar ook gedurende 12 à 13 seconden.
 - Het is belangrijk dat deze maatregelen in acht worden genomen om voedselvergiftiging te voorkomen.
- Op vrijdagmiddag worden alle dozen die bleven staan verwijderd.

1.5 Allergenen

- Sinds 13 december 2014 is de nieuwe allergenenwetgeving van kracht. Iedere aanbieder van voedingsmiddelen is verplicht informatie te verstrekken over de aanwezige allergenen in gerechten en dranken als de gasten ernaar vragen. De informatie mag mondeling aan de gast worden gegeven op voorwaarde dat er een intern schriftelijke procedure voorhanden is in de horecaonderneming.
- Wat is een voedselallergie?
Een voedselallergie is een abnormale reactie van het immuunsysteem op een bepaalde stof in een voedingsmiddel. De inname van deze stof kan bij gevoelige personen een allergische reactie veroorzaken op de huid, in het spijsverteringskanaal of in de luchtwegen. Enkele mogelijke symptomen zijn jeuk, hoofdpijn, buikpijn en benauwdheid.
- Volgend schema is een weergave van de 14 meest voorkomende symbolen en hun allergenen.



- Het is dus wettelijk verplicht om de gast te informeren over allergenen. In België moet die informatie niet schriftelijk worden gemeld maar het volstaat dat men kan zeggen in welke gerechten allergenen kunnen voorkomen.
- Leerlingen die weten dat ze een allergische reactie hebben bij het eten van een bepaald voedingsmiddel melden dit bij het begin van het schooljaar of doen navraag bij het begin van de bereidingen over de mogelijke voedingsmiddelen en allergenen.

1.6 De tien geboden van hygiënisch handelen

- Zorg voor je persoonlijke hygiëne **voor** je het praktijklokaal binnenkomt. Neem geen onnodige zaken mee in de leskeuken maar laat die in de berging of aan de kapstok.
- Gebruik de handdoeken en vaatdoeken volgens de voorschriften en laat die niet liggen op de werkpost tussen voedingsmiddelen.
- Hou je werkpost steeds proper, verwijder afval en overbodig materiaal en grondstoffen.
- Voorkom besmetting of bederf door telkens het materiaal te reinigen en de grondstoffen op de juiste t° te bewaren.
- Start pas een nieuwe opdracht als het voorgaande volledig afgewerkt is en er ook volledig opgeruimd is.
- Denk constant aan de handhygiëne bij begin of na onderbreking van het werk.
- Sorteert de afwas en was volgens een logische volgorde af, gebruik warm water, detergent en droog af met droge, propere keukenhanddoeken.
- Na de kookles controleer je of alle energievoorzieningen uit zijn, breng je de vuile was en het gesorteerde afval naar de voorziene verzamelplaatsen.
- Reinig de werkposten, kasten, vloer, ... zoals voorgeschreven met de juiste onderhoudsmaterialen en producten.
- Bij het terug brengen van de overige voedingsmiddelen worden de bakken gesorteerd en nemen we de juiste weg naar het economaat FOOD, ga niet door de grootkeuken!