

**Afsprakenboekje domein voeding – Horeca**



## **Inleiding**

---

Iedereen die in de voedingsindustrie werkt, moet zich ervan bewust zijn dat hygiëne zeer belangrijk is. Dus ook jij moet weten dat je altijd – voor jouw deel van het werk – persoonlijk verantwoordelijk bent voor de hygiëne van de producten die je verwerkt. Daarnaast draai je als kok mee in een ploeg mensen. Ploeggeest is hier ontzettend belangrijk.

Voor je in een keuken begint te werken, willen we je duidelijk maken wat je moet doen en laten. De lessen op een vlotte en aangename manier laten verlopen ligt voor een deel in jouw handen. Om als leerkrachten en leerlingen goed samen te kunnen werken is het belangrijk dat iedereen zich aan een aantal regels en afspraken houdt specifiek gericht naar het domein voeding en horeca. De afspraken werden uitgewerkt in deze bundel. Ze vormen een aanvulling van de schoolse afspraken die terug te vinden zijn in het schoolreglement.

Als we allen samen meewerken aan de orde, netheid en hygiëne van onze keukens, blijven het ruimtes waar het voor iedereen aangenaam is om in te leren en te werken. We wensen je een leerrijk, succesvol en boeiend schooljaar toe.

Jullie leerkrachten

# Algemene afspraken

---

## 1. Persoonlijke hygiëne

- **Nagels** moeten kort, proper en **ongelakt** zijn, gelnagels worden **niet** toegelaten.
- Geen valse wimpers of wimper extensions.
- **Geen juwelen, geen piercings in het aangezicht of oren** (piercings worden **niet** bedekt met pleister) en juwelen verwijder je in de kleedkamer.
- Bij een (snij)wonde gebruik je een pleister en wegwerphandschoen.
- Langere **haren** worden steeds samengebonden boven in de kleedkamer. In alle keukens draag je steeds een wegwerppetje. Leerlingen houden haarnetje bij tijdens de pauzes. Er wordt maar 1 haarnetje per praktijkles voorzien.
- Leerlingen met een gipsverband kunnen wij niet toelaten in de praktijklessen. Voor verdere afspraken zal de leerling zich melden bij de pedagogische coördinator.

## 2. Persoonlijk materiaal

- **GSM** zet je op stil alvorens je hem in de bak plaatst. De gsm wordt **niet** teruggegeven tijdens de pauze om 10u15 of tijdens de **korte** middagpauze.
- Praktijkkledij draag je bij de aanvang van **elke** praktijkles.
- De praktijkkledij is bij de aanvang van elke praktijkles gewassen en gestreken.
- Vuile kledij wordt NIET toegelaten in de keuken. Er kan uitleenkledij voorzien worden (dit heeft wel consequenties 2<sup>e</sup> graad LPD 2 en 3<sup>e</sup> graad C14) **0 op 5 indien niet in orde**.
- Kledij kan je enkel afhalen tussen 8.15 uur en 8.35 uur 's morgens en wanneer je maar op school toekomt na de middag tussen 12.45 uur en 12.55 uur). Je geeft gsm af als waarborg, deze krijg je pas terug na het indienen van deze uitleenkledij.
- Na **elke** praktijkles neem je je kledij mee naar huis om te wassen en te strijken.
- Draag geen persoonlijke kledij (sjaal/pullover/broek...) over of onder je werkkledij. Een jas kan je aandoen en hang je in de kast in de leskeuken of stop je in een locker in de mep.
- Zorg ervoor dat je koksschoenen, koksbroek en zaalkledij genaamtekend zijn.

### 3. Praktijkruimtes

- Bij aanvang schooljaar voorzie je een slot voor je locker. Indien dit na 2 weken niet in orde is voorziet de school een slot, deze zal worden aangerekend via de schoolrekening.
- Iedereen is verantwoordelijk voor zijn locker. Elke vorm van beschadiging zal doorgerekend worden aan de leerling.
- **De ruimtes boven de grootkeuken en de kleedkamers** zijn verboden terrein voor alle leerlingen die op dat moment geen praktijk keuken of zaal hebben.
- Je hangt niet nodeloos rond in de lockers in de pauzes of vrije uren.
- Het afsluiten van je eigen locker is steeds een **eigen** verantwoordelijkheid. De school kan nooit aansprakelijk gesteld worden voor verdwenen spullen uit de kleedkamer van de keuken. Geef nooit je code of sleutel door aan een medeleerling.
- Lockers worden niet gedeeld met andere leerlingen. Leerlingen bewaren geen kledij van medeleerlingen in eigen locker.
- In deze lockers worden geen boeken of sportkledij opgeborgen. Omwille van hygiënemaatregelen mogen deze lockers enkel zaal en keukenkledij bevatten.

### 4. Voedselveilig werken

- Voedingsmiddelen in de mep worden enkel geproefd na bereiding, niet verbruikt.
- **Blikjes of andere drankjes** dan water worden **niet toegelaten in de keuken. (Leskeuken, mep en grootkeuken).**
- Elke leerling van 3r tot en met 6g eet een warme maaltijd de dag dat hij praktijk heeft in de MEP of in de grootkeuken. Elke leerling kan in de keuken plat water drinken aan het drinkpunt.
- Enkel het voedsel dat lln klaarmaakten in een leskeuken kan, mits toestemming van de leerkracht en een juiste etikettering, meegenomen worden door de leerling.
- **Een routinereiniging en desinfectie doe je als volgt:**
  1. Verwijderen van grof afval;
  2. **Reinigen** met **D2**, 1 duw op de knop volstaat voor een emmer sop; neem hiervoor de **groene emmers** en groene doeken.
  3. **Desinfecteren** met **D10**, **gele emmer, gele doek**;
  4. **Naspoelen** met **gewoon** water, **blauwe doek, blauwe emmer**;
  5. Drogen aan de lucht, geen handdoeken.

## 5. Aanwezigheden binnen en buiten de schooluren

- Indien de leerling regelmatig afwezig is door ziekte, door laattijdig toekomen of om een andere reden dan kan de klassenraad beslissen dat er onvoldoende gegevens zijn om een juiste beoordeling te geven.
- Zoals je in de schoolreglement kan lezen, kunnen de leerlingen van restaurant en keuken, grootkeuken en duaal opgeroepen worden om te komen helpen. Deze activiteiten zijn een deel van de opleiding en beroepsfierheid. Alle richtlijnen hierrond worden op voorhand met de leerlingen besproken en omschreven in de mail via smartschool.
- Wanneer een leerling afwezig is op activiteiten buiten de schooluren wordt eveneens een doktersbriefje gevraagd.

**Wij vinden het heel belangrijk dat de ouders deze visie van de school steunen. Een opleiding vraagt een inspanning, en wij zijn ervan overtuigd dat die activiteiten een meerwaarde bieden aan onze leerlingen.**

### Afspraken zaalpraktijk








---

- Iedereen zorgt voor een verzorgde haarsnit. De langere haren kunnen steeds achter de oren. Een extravagante snit of kleur is niet toegelaten.
- Een kleine, opvallende oorbel is toegelaten in de zaal. Alle andere piercings worden verwijderd. Indien nodig kleurloze ring plaatsen.
- In je locker heb je **3 kleeerhangers** om alles net op te hangen, **een kam of borstel, enkele haarrekkers** en wat haarspeldjes indien nodig, een neutrale **deodorant**.
- Onder het zaalhemd is enkel een zwart of wit topje of onderhemd toegelaten.
- Jullie zorgen voor **zwarte** korte panty's of zwarte kouden passend bij de schoenen.
- Je draagt zwarte klassieke poetsbare zaalschoenen.
- De zaalschoenen zijn steeds netjes gepoetst.
- Elke leerling krijgt van de zaalleerkracht bij aanvang van het schooljaar een bonnenboekje. Deze worden voor de eerste maal aangerekend via de schoolrekening.

## Preventieafspraken rond veiligheid

In en rond de keuken kom je heel wat signalisatietekens tegen. Voor je eigen veiligheid en die van je collega's is het goed dat je onderstaande signalisatie herkent.

<b>Gebodsborden</b>			
	Handschoenen verplicht		Veiligheidsbril verplicht
<b>Veiligheidsborden</b>			
	Niet met water blussen		Toegang verboden voor onbevoegden
<b>Waarschuwborden</b>			
	Giftige stoffen		Elektrisch risico
	Ontvlambare stoffen		Schadelijk - irriterend
	Corrosief product (=een stof die andere stoffen waarmee hij in contact komt kan onherstelbaar beschadigen. In geval van contact met weefsel zoals de huid veroorzaakt een dergelijke stof brandwonden. Ook inademen van een corrosieve stof kan gevaarlijk zijn.)		Milieugevaarlijk Dit symbool waarschuwt voor ernstige milieuschade, vooral als ze vrijkomen in het oppervlaktewater.

<b>Reddingsborden</b>			
	Uitgang		Nooduitgang
	Richting van een nooduitgang		Eerste hulp
	Verzamelplaats bij een evacuatie		
<b>Brandbestrijdingsborden</b>			
	Brandslang		Blusapparaat