

LEIEPOORT CAMPUS SINT-THERESIA

BIJLAGE SCHOOL- REGLEMENT

SCHOOLJAAR 2024 - 2025

PRAKTIJKREGLEMENT
3 EN 4 RESTAURANT EN KEUKEN
5 EN 6 GROOTKEUKEN EN CATERING
7 GEMEENSCHAPSRESTAURATIE

vzw Leiepoort Deinze - Guido Gezellelaan 105 - 9800 Deinze - RPR GENT 0461.266.969

NAAM:

KLAS:

Dit praktijkreglement is een aanvulling van ons schoolreglement. Het is een opsomming van al wat van jou verwacht wordt. Het staat niet ter discussie. Jij en je ouders gaan ermee akkoord zodra je de akkoordverklaring invult en ondertekent.

Om als leerkrachten en leerlingen goed samen te kunnen werken is het belangrijk dat iedereen zich aan regels en afspraken houdt.

De regels van persoonlijke hygiëne en richtingsgebonden afspraken worden ook opgenomen in het vierladenmodel waar de school mee werkt.

Het niet naleven van deze afspraken kan leiden tot een orde- of tuchtmaatregel.

1 Persoonlijke hygiëne

Aan het personeel tewerkgesteld in een grootkeuken worden strenge eisen gesteld op vlak van hygiëne en bekwaamheid tot teamwork.

Daarom is het belangrijk al tijdens de opleiding aan deze aspecten aandacht te geven en afspraken te maken.

Wanneer jouw medische toestand een risico inhoudt op (on)rechtstreekse verontreiniging van levensmiddelen, breng je de school onmiddellijk op de hoogte. De school beslist vervolgens of je tijdelijk bepaalde programmaonderdelen niet mag volgen dan wel dat je de opleiding niet langer mag volgen en naar een andere opleiding moet overgaan.

Als je een werkplek/stageplek hebt, brengt de school ook jouw werkgever/stagegever op de hoogte van de situatie. We verwachten ook van jou dat je hiervan de werkgever/stagegever op de hoogte brengt.

Deze gegevens over jouw medische toestand worden verwerkt onder de verantwoordelijkheid van de directeur van de school. De directeur en de personeelsleden van de school gaan er vertrouwelijk mee om.

1.1 Kledij en voorkomen

- Je draagt tijdens elke praktijkles de praktijkkledij, die bij aanvang van de les onberispelijk schoon is, gestreken is en op een correcte manier wordt gedragen.
Vuile kledij wordt niet toegelaten in de keuken of het restaurant. Indien je niet orde bent met de praktijkkledij, zal je deze moeten huren van de school. De huur van een koksvest bedraagt € 3 en van een voorbindschort € 2. Op het einde van de praktijkles bezorg je de gehuurde kledij onmiddellijk terug aan de leerkracht.
- Juwelen, oorringen, zichtbare piercings, horloges, stoffen armbandjes zijn niet toegelaten. Een kleine, onopvallende oorbel is toegelaten in de zaal.
- Je draagt een hygiënisch en verzorgd kapsel. Een opvallende haarsnit en -kleur is niet toegelaten.
Lange haren worden samengebonden in een vlecht of opgestoken in een strakke dot.
- Overmatige make-up, valse wimpers zijn niet toegelaten.
- Elk kledingstuk en al het persoonlijke materiaal zijn voorzien van een naamteken.
- Werkschoenen worden regelmatig gepoetst en onderhouden.
- De praktijkkledij voor de lessen in de **keukens** bestaat uit:

Tweede graad Restaurant en keuken	1 koksvest met thermo-embleem 1 zwarte keukenbroek 2 grijze voorbindschorten (op school te kopen) veiligheidsschoenen
Derde graad Grootkeuken en catering	2 koksvesten 2 zwarte keukenbroeken 2 voorbindschorten (op school te kopen) veiligheidsschoenen

7de jaar Gemeenschapsrestauratie	2 koksvesten 2 zwarte keukenbroeken 2 voorbindschorten (op school te kopen) veiligheidsschoenen
--	--

- Met een dikke trui met lange mouwen of een sjaal kan je niet werken. Je zorgt dus voor een T-shirt onder de schort.
- Je bent verplicht een hoofddeksel te dragen. Alle haren moeten door het hoofddeksel bedekt zijn.
Bij de start van elke praktijkles draag je een stoffen koksmuts. We verwachten hierbij dat je na de praktijkles de gedragen muts afgeeft volgens afspraak met de leerkrachten.
De mutsen zullen na elke praktijkles door de school gewassen worden.
Hiervoor vragen we per leerling een éénmalige bijdrage van € 10 voor het gebruik en onderhoud. Deze bijdrage zal via schoolrekening 1 verrekend worden.
- De praktijkkledij voor de lessen in het **restaurant** bestaat uit:

Tweede graad Restaurant en keuken	<p><u>Meisjes</u></p> zwarte polo met lange mouwen zwarte pantalon nette zwarte klassieke schoenen of sneakers met zwarte zool, zonder gekleurd logo 1 voorbindschort Domain Denim Bib Apron
	<p><u>Jongens</u></p> zwarte polo met lange mouwen zwarte pantalon nette zwarte klassieke schoenen of sneakers met zwarte zool, zonder gekleurd logo 1 voorbindschort Domain Denim Bib Apron

1.2 Handhygiëne

- Verzorgde, kort geknipte nagels zijn verplicht.
- Gelnagels of gelakte nagels zijn verboden.
- Bij een wonde gebruik je een blauwe pleister en wegwerphandschoenen.
- Handen wassen is verplicht bij aanvang van elke praktijkles, voor het werken met voeding, na een toiletbezoek, na de pauze en na elke bevuilende handeling.



pictogram: het wassen van de handen is verplicht

Handhygiëne Reinigen met water en zeep

- 1**
Bevochtig de handen met water, neem een voldoende hoeveelheid vloeiende zeep, verdeel over de handen en wrijf in op de volgende manier:

- 2**
Handpalmen tegen elkaar

- 3**
Handpalm over handrug met gespreide vingers (links en rechts)

- 4**
Handpalmen tegen elkaar en vingers tussen elkaar

- 5**
Achterkant van de vingers in de handpalm van de andere hand klemmen en heen en weer bewegen

- 6**
Duim vastnemen met de andere handpalm en inwrijven (links en rechts)

- 7**
Alle vinger-toppen in de handpalm draaiend inwrijven (links en rechts)

- 8**
Spoel de handen zorgvuldig af met water

- 9**
Dep de handen droog met een wegwerpdoekje

- 10**
Sluit de kraan met het wegwerpdoekje

- 11**
De handen zijn gereinigd


Bron: WHO

2 Richtingsgebonden afspraken

2.1 Lesafspraken

- Wanneer de les start vanaf lesuur 1, word je om 8.40 uur in de keuken of het restaurant verwacht.
- Je start de les volgens de regels van persoonlijke hygiëne.
- Bij aanvang van de les breng je steeds mee:
 - gsm
 - balpen
 - maaltijdkaart
 - hervulbare drinkfles

Je geeft jouw gsm en maaltijdkaart spontaan af aan de leerkracht.

Je krijgt deze terug na het omkleden, op het einduur van de praktijkles.

- Je voorziet een eigen hervulbare genaamtekende drinkfles voor water. Je gebruikt geen wegwerpbeker of glaswerk om water te drinken.
- Je verlaat het praktijklokaal enkel met toestemming van de leerkracht.
- Je verbruikt geen grondstoffen, dranken of bereidingen zonder toestemming van de leerkracht.
- Eigen lunchpakket bewaar je in de daarvoor voorziene box in de koelkast van de keuken.
- Schade of defect aan materialen en toestellen wordt onmiddellijk gemeld aan de leerkracht.
- Je toont steeds een beleefde en respectvolle houding tegenover je medeleerlingen, de leerkrachten en het onderhoudspersoneel.
- Je komt voorbereid naar de les volgens afspraak met de leerkracht.
- Je neemt verantwoordelijkheid op en je werkt als team samen om taken zo vlot mogelijk te laten verlopen.
- Je communiceert en handelt steeds beleefd bij het uitserveren van gerechten.

2.2 Gebruik van de kleedkamers

- Je betreedt de kleedkamers enkel voor het omkleden bij praktijklessen.
- Je zorgt dat je steeds jouw sleutel bij hebt.
- Er wordt niet gegeten of gedronken in de kleedkamer.
- Afval in de afvalmand.
- Tassen, plastic zakken en papieren die rondslingeren, worden definitief weggenomen.
- Het kluisje dient enkel voor het opbergen van de nodige kledij en schoenen, geen cursussen of ander materiaal en zeker geen etenswaren.
- Je hangt jouw kledij netjes op aan de haakjes in de locker.
- Gebruikte koksvesten en schorten worden onmiddellijk na elke praktijkles meegenomen naar huis. Koksbroeken worden wekelijks meegenomen naar huis. Je brengt jouw kledij gewassen en gestreken terug mee naar school.
- Beschadigingen aan muren, kasten, lavabo's e.a. worden onmiddellijk gemeld.
- Aangebrachte schade door vandalisme wordt gesanctioneerd en moet vergoed worden.
- De school wordt niet verantwoordelijk gesteld voor verlies of diefstal.



VERGEET HET LICHT NIET UIT TE SCHAKELEN ALS JE ALS LAATSTE DE KLEEDKAMER VERLAAT

Kledinglocker

Je bent verplicht een kledinglocker te gebruiken om jouw kledij in op te bergen. Voor het huren van het kluisje vragen wij geen huurprijs. Er wordt enkel een waarborg voor de sleutel (€ 15) aangerekend en deze wordt bij het binnenbrengen op het einde van het schooljaar terugbetaald.

- Elke leerling krijgt bij de start van het schooljaar een persoonlijk kastje toegewezen met bijbehorende sleutel.
- Voor deze sleutel betaal je een waarborg van € 15.

2.3 Middagmaal tijdens de praktijkdagen

Voor de leerlingen van de 2de graad restaurant en keuken en het 5de jaar grootkeuken en catering:

- je kan een middagmaal verbruiken van de school
- je kan jouw eigen lunchpakket meebrengen en dit tijdens de middagpauze in de refter verbruiken, samen met jouw klasgenoten
- op praktijkdagen heb je de toelating om op de speelplaats pauze te nemen tussen 14.10 uur en 14.40 uur, mits toelating van de leerkracht.

Voor de leerlingen van het 6de jaar grootkeuken en catering en het zevende jaar gemeenschapsrestauratie:

- je kan een middagmaal verbruiken van de school;
- je kan jouw eigen lunchpakket meebrengen en dit tijdens de middagpauze in de refter verbruiken, samen met jouw klasgenoten;
- op praktijkdagen heb je de toelating om buiten de school pauze te nemen tussen 14.10 uur en 14.40 uur, mits toelating van de leerkracht. Je gebruikt hiervoor de officiële in- en uitgang.
- uitzonderlijk kan je wel op school verwacht worden tijdens de middag wanneer er binnen de afdeling een extra activiteit op het programma staat. Dit zal vooraf meegedeeld worden via een Smartschoolbericht.

Om de verwerking van de facturatie van de maaltijden vlot te laten verlopen, werken we met een scansysteem.

Tijdens de praktijkdagen kunnen maaltijden **aan halve prijs** verbruikt worden.

Neem je enkel een **hoofdgerecht** (warme maaltijd, keuzemaaltijd, vegetarische maaltijd, salade van de week), dan betaal je **€ 3,00**

Voor een **volledige maaltijd** bestaande uit een dagverse soep, een hoofdgerecht (warme maaltijd, keuzemaaltijd, vegetarische maaltijd, salade van de week) en een dessert, betaal je **€ 3,75**.

Als je tijdens de **oefenpraktijk** gerechten bereidt en deze klassikaal verbruikt, betaal je hiervoor ook **€ 3,75**. Dit wordt vooraf door de leerkracht meegedeeld.

Een belegd broodje, panini en andere extra's zoals een koek, een stuk fruit, dessert ... worden aan de gewone prijs betaald. Een overzicht van deze prijzen vind je in het schoolreglement en op de website van de school ([campus Sint-Theresia \(leiepoort.be\)](http://campus.Sint-Theresia.leiepoort.be)).

2.4 Extrascolaire activiteiten

- Je wordt verplicht deel te nemen aan alle activiteiten, georganiseerd door de school, om bijkomende beroepservaring op te doen.
- Deze worden ook als praktijklessen beschouwd en gequoteerd. Alle afwezigheden moeten onmiddellijk telefonisch gemeld worden aan de school vóór 9 uur en nadien bevestigd worden met een briefje van de ouders of van de dokter. Pas dan wordt deze afwezigheid als gewettigd aanvaard (zie algemeen schoolreglement).
- De school is enkel verantwoordelijk voor de extrascolaire activiteiten, die door de schooldirectie georganiseerd worden.
- Deze extrascolaire activiteiten worden voordien schriftelijk aan de ouders meegedeeld door de directie.

2.5 Afwezigheid

- Als je (langdurig) afwezig bent tijdens praktijklessen of stages kan de directeur of zijn afgevaardigde beslissen dat je gemiste lessen praktijk of stages moet inhalen. Dit gebeurt steeds in samenspraak met de begeleidende klassenraad.
- Als je wegens ziekte, ongeval of handicap de praktijkvakken niet kan volgen, kan de klassenraad beslissen je vrijstelling te verlenen, op voorwaarde dat je vervangende activiteiten volgt. Je lesprogramma kan aangepast worden, maar zonder vermindering van het aantal lessen. De klassenraad kan je vragen om de vakken op een andere manier te benaderen of kan je een ander vak opleggen. Uiteraard kan dit slechts in individuele en uitzonderlijke gevallen. (algemeen schoolreglement)

3 HACCP

3.1 De tien geboden van hygiënisch handelen

1. Zorg voor je persoonlijke hygiëne voor je het praktijklokaal binnenkomt.
Neem geen onnodige zaken mee in het praktijklokaal.
2. Handdoeken dienen enkel om de vaat af te drogen of om heet materiaal te hanteren!
Gebruikte vaatdoeken en handdoeken worden steeds gesorteerd in de daarvoor voorziene wasmanden.
3. Houd de werkruimte/je werkpost steeds proper.
4. Houd onderhoudsproducten gescheiden van voedingsproducten.
5. Gebruik steeds de voorziene emmertjes met kleurcode en het doseersysteem van de onderhoudsproducten:
 - Vooraf het losse vuil met vaatdoek/spons verwijderen
 - Nadien met warm water met **AZ 70** reinigen (groene emmer)
 - Het overtollige water verwijderen met zuivere vaatdoek (blauwe emmer)
 - De tafel drogen met blauw papier
 - Op het einde alle werktafels ontsmetten met **Apesin Daily**. Gebruik enkel keukenpapier voor het drogen van de werktafels. (gele emmer)
6. Voorkom besmetting door telkens het materiaal correct te reinigen en te ontsmetten.
7. Voorkom bederf van voedsel door de voedingsmiddelen te bewaren op de voorgeschreven temperaturen. Dek producten, bereidingen of resten af met plasticfolie. Etiketdeer alles volgens het etiketteersysteem van onze school.
8. Verwijder etensresten in de juiste GFT-afvalbakken.
9. Sorteert het afval volgens de schoolafspraken (*bijlage schoolreglement afval*)
10. Reinig de werkposten, kasten, vloer, ... volgens de voorgeschreven procedures en het hygiëneplan.

3.2 Afwassen in de keuken

Hoe afwassen?

- Afwassen doe je in zuiver warm water met detergent
- Afspoelen doe je in zuiver warm water
- Afdrogen doe je met de handdoeken van de school
- Zorg ervoor dat je volgende zaken opvolgt:
 - braadvet uit potten en pannen giet je af in de voorziene afvalvaten.
 - **Giet het braadvet nooit rechtstreeks in de spoelbak of vloergoten! Vet stolt en de afvoerleidingen raken zo verstopt.**
 - Verwijder ook eerst alle resten uit de potten met een pannenlikker. Hoe meer je vooraf verwijdert, hoe makkelijker het zal zijn om af te wassen en je afwaswater zal langer meegaan.
- Was niet enkel de binnenkant van je pot maar ook de buitenkant en vergeet zeker niet de onderkant. Hiervoor gebruik je best een ijzeren schuursponsje.
- Ververs je water regelmatig.

Afspraken in verband met de afwas

GROOTKEUKEN 1 EN GROOTKEUKEN 2

- In deze keukens wordt de afwas door de leerlingen zelf opgevolgd.

DIDACTISCH RESTAURANT

- In functie van de klasgroep worden alle gebruikte materialen (bestek, borden, ...) gesorteerd, op karren geplaatst en naar de centrale afwaskeuken gebracht.
- Alle glaswerk wordt door de leerlingen zelf afgewassen in de voorziene afwasplaats (5015). Uitzonderingen kunnen enkel na overleg met de vakleerkracht.

3.3 Werkwijze voor het reinigen van vloeren

Tijdens de les

- Wanneer er tijdens de les vuil op de grond terechtkomt, wordt dit meteen verwijderd.
- Wanneer de vloer nat is, wordt deze ook direct gedweild en dit om uitglijden te vermijden.

Na de les

- Verwijder alle vuilnis, leeggoed en karton uit de keuken.
- De vloergoten en afvoerputjes worden uitgespoeld en gereinigd.
Verwijder al het vuil uit de goten met behulp van plastic handschoenen en blauw papier.
- Verdere instructies krijg je van je vakleerkracht.
- Bij het verlaten van de keuken, steeds alle nutsvoorzieningen uitzetten.

3.4 Economaat

In het economaat worden alle grondstoffen ontvangen en opgeslagen.

Als je een taak krijgt in het economaat, volg je de HACCP-procedures op van onze school.

De HACCP-map ligt ter inzage in het economaat-food.

Elke leerling beschikt, via de pc, over het 'Digitale Werkboek Voedselveiligheid per graad'.
Uitgave: Horeca Vorming Vlaanderen