

LEIEPOORT CAMPUS SINT-THERESIA

BIJLAGE SCHOOL- REGLEMENT

SCHOOLJAAR 2026 - 2027

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

NAAM:

KLAS:

Dit praktijkreglement is een aanvulling op het algemeen schoolreglement. Een keukenbrigade of restaurantbrigade kan alleen functioneren als iedereen dezelfde taal spreekt en dezelfde afspraken volgt. Het naleven van dit reglement is dan ook je eerste stap naar echt vakmanschap.

Naast dit reglement pas je ook de regels toe rond algemene veiligheid en preventie. Hiervoor verwijzen we naar het algemeen reglement veiligheid - brandveiligheid - EHBO - afval.



Handtekening leerling en ouder(s) voor gelezen.

Datum:

.....

Naam:

.....

Handtekening:

Datum:

.....

Naam:

.....

Handtekening:

1 Domeingebonden routines en afspraken	3
2 Basisregels van voedselveiligheid	6
2.1 Persoonlijke hygiëne	6
2.1.1 Kledij en voorkomen	6
2.1.2 Handhygiëne	10
2.2 Hygiënisch handelen	11
3 Veilig gebruik van toestellen en materialen	12
4 Middagmaal tijdens de praktijklessen	13
5 Praktijkpauze	15
6 Extra-muros activiteiten	15

1 Domeingebonden routines en afspraken



Routines zorgen voor structuur en voorspelbaarheid. Ze voorkomen chaos en zorgen ervoor dat we kostbare tijd optimaal benutten voor het leerproces.



Afspraken creëren een veilige en respectvolle werkomgeving. In een sector waar met scherpe messen, hitte en voedselveiligheid (HACCP) wordt gewerkt, zijn deze regels van levensbelang. Ze weerspiegelen de realiteit van de professionele sector waarin jullie worden opgeleid.

Domeingebonden AFSPRAKEN



Je hebt steeds jouw lockersleutel bij.



Je gebruikt jouw locker enkel voor het hygiënisch opbergen van kledij.



Je eet of drinkt niet in de kleedkamers.



Je eet niet zonder toestemming van de leerkracht.



Je volgt de basisregels van voedselveiligheid correct op.



Je verlaat het praktijklokaal enkel met toestemming van de leerkracht.



Schade of defect aan materiaal meld je onmiddellijk aan de leerkracht.

DOMEIN VOEDING EN HORECA

ROUTINES

LESSTART IN DE PRAKTIJK



Je geeft jouw GSM af.



Je kleedt je om.



Je bergt juwelen, horloges op in jouw locker.



Je brengt steeds jouw waterfles mee.



Je bent ten laatste 10 minuten na het belsignaal aanwezig in het praktijklokaal.



Je bent in orde met de regels van persoonlijke hygiëne.



De leerkracht begroet je, je begroet terug.



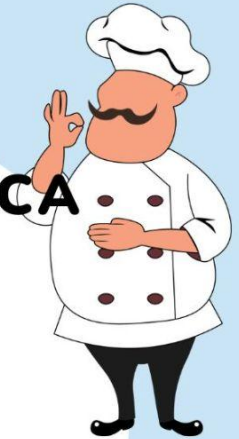
Je volgt de instructies van de leerkracht op.



DOMEIN VOEDING EN HORECA

ROUTINES

LESEINDE IN DE PRAKTIJK



Je verlaat het lokaal na toestemming van de leerkracht.



Je neemt jouw materiaal terug mee na de les.



Gebruikte beroepskledij:

- haarnetje: in de vuilnisbak
- koksmutsje/ leenkledij: in de wasmand
- vuile kledij: mee naar huis



Je schakelt als laatste het licht uit bij het verlaten van de kleedkamer.



2 Basisregels van voedselveiligheid

2.1 Persoonlijke hygiëne

2.1.1 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 in orde bent met de praktijkkledij (geen kledij of onhygiënische kledij), zal je deze moeten huren van de school.

Hiervoor ga je naar het Kompas en betaal je het huurbedrag met jouw betaalkaart.

Op het einde van de praktijkles bezorg je de gehuurde kledij onmiddellijk terug aan de leerkracht.

Tijdens de keukenpraktijk verwachten we dat je steeds een voorbindschort draagt boven jouw koksvest. Een voorbindschort is een essentieel onderdeel van de kokskledij dat ervoor zorgt dat je koksvest en koksbroek minder snel bevuild raken.



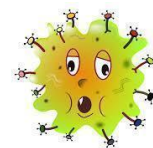
Gewassen kledij voorkomt dat bacteriën en virussen op het voedsel terechtkomen, wat kan leiden tot voedselvergiftiging of ziekte.

Nette beroepskledij zorgt voor een uitstraling van beroepsfierheid en beschermt je ook tegen verwondingen in de keuken, zoals brandwonden of snijwonden.

- Juwelen, oorringen, zichtbare piercings en tongpiercings, horloges, stoffen armbandjes zijn niet toegelaten. Deze verwijder je in de kleedkamer en berg je op in jouw locker. Een kleine, onopvallende oorbel is toegelaten in de zaal.



Vochtigheid en chemische producten kunnen huidaandoeningen veroorzaken. Juwelen, oorringen, piercings, horloges, stoffen armbandjes kunnen in de weg zitten of haperen tijdens het werken. Ze vormen een hygiëne- en veiligheidsrisico.



- 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.



Een verzorgd kapsel voorkomt dat haren in de voeding of op de werkoppervlakte terechtkomen.

- Overmatige make-up en valse wimpers zijn niet toegelaten.



Te veel make-up kan in het eten belanden en verhoogt het risico op besmetting.

Valse wimpers zijn meestal gemaakt van synthetische vezels. Deze vezels kunnen smelten, verschroeien of vervormen wanneer ze in contact komen met hoge hittebronnen of intense hete dampen. Valse wimpers kunnen ook loskomen en in het voedsel terechtkomen.

- Elk kledingstuk en de schoenen zijn voorzien van een naamteken.

- Werkschoenen worden regelmatig gepoetst en onderhouden.



Nette schoenen voorkomen het verspreiden van vuil en bacteriën en zorgen voor een professionele uitstraling.

- Je bent verplicht een hoofddeksel te dragen. Bij de start van elke praktijkles draag je een stoffen koksmuts of een haarnetje.

Hiervoor vragen we per leerling een éénmalige bijdrage voor het gebruik en onderhoud. Deze bijdrage zal via schoolrekening 1 verrekend worden. We verwachten hierbij dat je na de praktijkles de gedragen muts in de voorziene wasmand achterlaat of het gebruikte haarnetje in de vuilbak achterlaat.



- Bij de start van elk schooljaar verwachten we dat je de nodige kledij hebt. De praktijkkledij voor de lessen in de **keukens** bestaat uit:

Tweede graad Restaurant en keuken	1 koksvest met thermo-embleem 1 zwarte keukenbroek 2 voorbindschorten veiligheidsschoenen
Derde graad Grootkeuken en catering	2 koksvesten 2 zwarte keukenbroeken 2 voorbindschorten veiligheidsschoenen
7de jaar Grootkeukenkok	2 koksvesten 2 zwarte keukenbroeken 2 voorbindschorten veiligheidsschoenen

- De praktijkkledij voor de lessen in het **restaurant** bestaat uit:

Tweede graad Restaurant en keuken	<u>Meisjes</u> 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 <u>Jongens</u> 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
--	---

2.1.2 Handhygiëne

- Je zorgt voor verzorgde en kortgeknipte nagels. Gelnagels of gelakte nagels zijn verboden.



Korte en verzorgde nagels voorkomen dat vuil en bacteriën zich ophopen.

Restanten of deeltjes van gelnagels en gelakte nagels in de voeding kunnen een probleem zijn vanwege hygiënische redenen en het risico op chemische stoffen. Gelnagels en nagellak kunnen loslaten en de materialen kunnen dan in contact komen met voedsel.

- Bij een wonde gebruik je een blauwe pleister en wegwerphandschoenen.
- Handsen wassen is verplicht bij aanvang van elke praktijkles, vóór het werken met voeding, na een toiletbezoek, na de pauze en na elke bevuilende handeling.



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



idewe

Externe Dienst voor Preventie en Bescherming op het Werk vzw

www.idewe.be

© IDWE

2.2 Hygiënisch handelen

- Zorg voor je persoonlijke hygiëne **vóór** je het praktijklokaal binnenkomt.
- Handdoeken dienen enkel om de vaat af te drogen of om heet materiaal te hanteren! Gebruikte vaat- en handdoeken worden steeds gesorteerd in de daarvoor voorziene wasmanden.
- Houd de werkruimte en jouw werkpost steeds proper. Houd onderhoudsproducten gescheiden van voedingsproducten. Voorkom besmetting door telkens het materiaal correct te reinigen en te ontsmetten.
- 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.
- Sorteert het afval volgens de schoolafspraken (**Alg. reglement veiligheid - brandveiligheid - EHBO - afval**)
- Reinig de werkposten, kasten, vloer, ... volgens de voorgeschreven procedures en het hygiëneplan.
- 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.

3 Veilig gebruik van toestellen en materialen

Elke vakleerkracht neemt de nodige instructiekaarten meerdere malen per jaar door met de leerlingen.

In alle vaklokalen en op smartschool zijn de instructiekaarten van de toestellen die door de leerlingen gebruikt worden, beschikbaar.

Deze bevatten naast instructies ook de werking en het onderhoud.



Je bent verplicht de veiligheidsinstructies van de leerkracht goed te volgen.



- Bij onveilig of verkeerd gebruik bestaat de kans op lichamelijk letsel of schade aan het toestel.
- Gebruik dus geen toestel waarvan je de werking niet goed kent (vraag uitleg aan de leerkracht of neem de instructiekaart door).
- Schade of defect aan materialen en toestellen wordt onmiddellijk gemeld aan de leerkracht.

Veilig werken vraagt voortdurende aandacht en discipline.

Werk rustig en haast je niet.

Je stapt door het lokaal alleen om dingen te halen. Kijk dan uit voor de andere leerlingen. Die kunnen net bezig zijn met een scherp stuk gereedschap. Blijf dan ook zoveel mogelijk aan je eigen werkplek en hinder elkaar niet bij het werken.

Opgepast met scherpe voorwerpen, steek deze nooit in je zakken. Loop daar ook zeker niet mee rond!!

Spelen tijdens de praktijkles of tijdens het opruimen doe je niet.

4 Middagmaal tijdens de praktijklessen

Voor de leerlingen van de 2de graad restaurant en keuken:

- Je kan een middagmaal nuttigen van de school.
- Je kan ook jouw eigen lunchpakket meebrengen tijdens de middagpauze in de refter.

Tijdens de praktijklessen van 5 of 6 lesuren restaurant- of keukenpraktijk kan je maaltijden aan halve prijs nuttigen:

- **hoofdgerecht, keuze uit:** warme maaltijd, keuzemaaltijd, vegetarische maaltijd, salade van de week
- **volledige maaltijd:** dagverse soep, hoofdgerecht (warme maaltijd, keuzemaaltijd, vegetarische maaltijd, salade van de week) en dessert

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 terug op de website van de school([campus Sint-Theresia \(leiepoort.be\)](http://campus.Sint-Theresia.leiepoort.be)).

Tijdens de lessen oefenpraktijk wordt ingezet op het aanleren en inoefenen van basisbereidingen en technieken. Hiervoor worden voedingsmiddelen door de school aangekocht.

De gemaakte bereidingen kunnen tijdens de les verbruikt worden door de leerlingen of meegenomen worden naar huis voor verdere verwerking of consumptie.

Als je tijdens de oefenpraktijk gerechten bereidt en deze klassikaal verbruikt of meeneemt naar huis, dan wordt dit aangerekend via de schoolfactuur.

De leerlingen zorgen zelf voor aangepast verpakkingsmateriaal in afspraak met de leerkracht.

Bij het vergeten van verpakkingsmateriaal wordt er een doosje/verpakking aangerekend via de schoolfactuur.

Een overzicht van de bijdrageregeling vind je op de website van de school ([campus Sint-Theresia \(leiepoort.be\)](http://campus.Sint-Theresia.leiepoort.be)).

Voor de leerlingen van de 3de graad grootkeuken en catering, en het zevende jaar grootkeukenkok:

- Je kan een middagmaal nuttigen van de school.
- Je kan ook jouw eigen lunchpakket meebrengen voor tijdens de middagpauze in de refter.

Tijdens de praktijklessen van 5 of 6 lesuren restaurant- of keukenpraktijk kan je maaltijden aan halve prijs nuttigen:

- **hoofdgerecht, keuze uit:** warme maaltijd, keuzemaaltijd, vegetarische maaltijd, salade van de week
- **volledige maaltijd:** dagverse soep, hoofdgerecht (warme maaltijd, keuzemaaltijd, vegetarische maaltijd, salade van de week) en dessert

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 terug op de website van de school([campus Sint-Theresia \(leiepoort.be\)](http://campus Sint-Theresia (leiepoort.be))).

Tijdens de lessen oefenpraktijk wordt ingezet op het aanleren en inoefenen van basisbereidingen en technieken. Hiervoor worden voedingsmiddelen door de school aangekocht.

De gemaakte bereidingen kunnen tijdens de les verbruikt worden door de leerlingen of meegenomen worden naar huis voor verdere verwerking of consumptie.

Als je tijdens de oefenpraktijk gerechten bereidt en deze klassikaal verbruikt of meeneemt naar huis, dan wordt dit aangerekend via de schoolfactuur.

De leerlingen zorgen zelf voor aangepast verpakkingsmateriaal in afspraak met de leerkracht.

Bij het vergeten van verpakkingsmateriaal wordt er een doosje/verpakking aangerekend via de schoolfactuur.

Een overzicht van de bijdrageregeling vind je op de website van de school ([campus Sint-Theresia \(leiepoort.be\)](http://campus Sint-Theresia (leiepoort.be))).

5 Praktijkpauze

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

- 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 grootkeukenkok:

- 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 wanneer er een extra activiteit op het programma staat.

6 Extra-muros 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 activiteiten die door de school georganiseerd worden.
- Deze activiteiten worden voordien schriftelijk aan de ouders meegedeeld door de vakleerkrachten en directie.