

LEIEPOORT CAMPUS SINT-THERESIA

BIJLAGE SCHOOL- REGLEMENT

SCHOOLJAAR 2025 - 2026

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

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 domeingebonden 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 keuken 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 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. 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. Indien er niet kan betaald worden met de betaalkaart, dan kan je niet deelnemen aan de praktijkles en word je in de studie verwacht voor een schrijfpdracht.



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, horloges, stoffen armbandjes zijn niet toegelaten. Deze verwijder je in de kleedkamer.

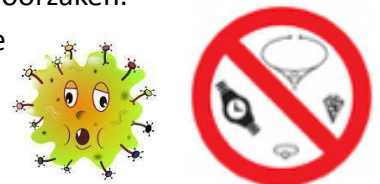
Een kleine, onopvallende oorbel is toegelaten in de zaal.



Vochtigheid en chemische producten kunnen huidaandoeningen veroorzaken.

Juwelen, oorringen, zichtbare piercings, horloges, stoffen armbandje kunnen in de weg zitten 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 het eten 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 kunnen loskomen en in het voedsel terechtkomen.

- Elk kledingstuk en al het persoonlijke materiaal 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. Alle haren moeten door het hoofddeksel bedekt zijn.

Bij de start van elke praktijkles draag je een stoffen koksmuts of een haarnetje.

Hiervoor vragen we per leerling een eenmalige bijdrage van € 10 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.



- 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
--	---

1.2 Handhygiëne

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



Kort 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 handpalmen 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 Domeingebonden routines en afspraken

2.1 Praktijkles

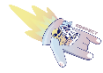


Je geeft jouw gsm en maaltijdkaart spontaan af vóór het omkleden.

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

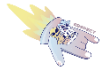
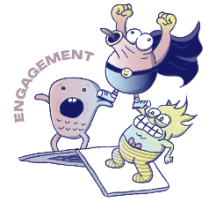


Wanneer de les start vanaf lesuur 1, word je om 8.40 uur in de keuken of het restaurant verwacht.

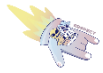


Bij aanvang ben je steeds in orde met:

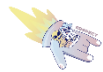
- regels van persoonlijke hygiëne en voorkomen
- hervulbare, genaamtekende drinkfles
- nodig materiaal volgens afspraak met de leerkracht



Je verlaat het praktijklokaal enkel met toestemming van de leerkracht.



Je eet niet zonder toestemming van de leerkracht.



Je toont steeds een beleefde en respectvolle houding tegenover je medeleerlingen, de leerkrachten, het onderhoudspersoneel en de gasten in onze schoolrefter en het restaurant.



Je neemt verantwoordelijkheid op en je werkt als team samen om taken zo vlot mogelijk te laten verlopen.

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.



Na de praktijkles gooi je de gebruikte koksmuts in de voorziene wasmand of het haarnetje in de vuilbak.



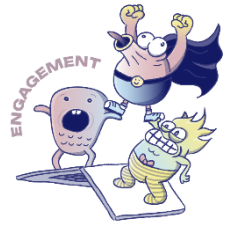
Het kluisje dient enkel voor het opbergen van de nodige kledij en schoenen, geen cursussen of ander materiaal en zeker geen etenswaren.



Kledij wordt opgeborgen volgens de HACCP-normen: beroepskledij wordt opgehangen of opgeplooid en gescheiden van dagelijkse kledij.



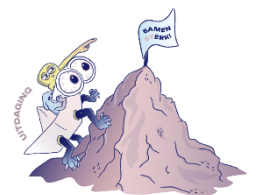
Gebruikte koksvesten en schorten worden onmiddellijk NA ELKE PRAKTIJKLES meegenomen naar huis. Koksbroeken worden WEKELIJKS meegenomen naar huis. Je brengt jouw kledij GEWASSEN EN GESTREKEN terug mee naar school.



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

Kledijlocker

- Elke leerling krijgt bij de start van het schooljaar een persoonlijk kastje toegewezen met bijhorende sleutel.
- Voor de locker betaal je € 15 huur, voor de sleutel € 15 waarborg.
- Aangebrachte schade wordt gesanctioneerd en moet vergoed worden.
- De school is niet verantwoordelijk voor verlies of diefstal.



2.3 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:

- Neem je enkel een **hoofdgerecht** (warme maaltijd, keuzemaaltijd, vegetarische maaltijd, salade van de week), dan betaal je **€ 3,15**.
- Voor een **volledige maaltijd** bestaande uit dagverse soep, hoofdgerecht (warme maaltijd, keuzemaaltijd, vegetarische maaltijd, salade van de week) en dessert, betaal je **€ 3,80**

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))).

Bijdrageregeling voedingskosten voor de lessen oefenpraktijk:

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, betaal je hiervoor **€ 3,80** per les.

Deze kosten worden op de eerstvolgende schoolfactuur aangerekend.

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 grootkeuken of fijnkeuken kan je maaltijden aan halve prijs nuttigen:

- Neem je enkel een **hoofdgerecht** (warme maaltijd, keuzemaaltijd, vegetarische maaltijd, salade van de week), dan betaal je **€ 3,15**.
- Voor een **volledige maaltijd** bestaande uit dagverse soep, hoofdgerecht (warme maaltijd, keuzemaaltijd, vegetarische maaltijd, salade van de week) en dessert, betaal je **€ 3,80**.

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))).

Bijdrageregeling voedingskosten voor de lessen oefenpraktijk

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, betaal je hiervoor **€ 3,80** per les.

Deze kosten worden op de eerstvolgende schoolfactuur aangerekend.

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

2.4 Pauze na de praktijklessen

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 de middag wanneer er binnen de afdeling een extra activiteit op het programma staat. Dit zal vooraf meegedeeld worden via een Smartschoolbericht.

2.5 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 school georganiseerd worden.
- Deze extrascolaire activiteiten worden voordien schriftelijk aan de ouders meegedeeld door de vakleerkrachten en directie.

2.6 Afwezigheid

- Als je (langdurig) afwezig bent tijdens praktijklessen of stages kan de directeur of zijn afgevaardigde beslissen dat je gemiste lesuren 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 lesuren. 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

3.2 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. Etiketteer alles volgens het etiketteersysteem van onze school.
8. Verwijder etensresten in de juiste GFT-afvalbakken.
9. Sorteer het afval volgens de schoolafspraken (*bijlage schoolreglement afval*)
10. Reinig de werkposten, kasten, vloer, ... volgens de voorgeschreven procedures en het hygiëneplan.

3.3 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.

3.4 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 plastieken handschoenen en blauw papier.
- Verdere instructies krijg je van je vakleerkracht.
- Bij het verlaten van de keuken, steeds alle nutsvoorzieningen uitzetten.

3.5 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 over het 'Digitale Werkboek Voedselveiligheid per graad', terug te vinden op smartschool. Uitgave: Horeca Forma Vlaanderen.

3.6 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)
- Controleer het elektrisch toestel voor het gebruik en meld elk defect onmiddellijk aan de leerkracht.



- Schade of defect aan materialen en toestellen wordt onmiddellijk gemeld aan de leerkracht.

De instructiefiches staan ook op smartschool in de map intradesk\voor leerlingen en ouders\nuttige documenten\Instructiekaarten.

De ergste vijand van veiligheid ben je zelf. Je niet aan de afspraken en regels houden is bijna altijd de oorzaak van een ongeluk.

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. Leid elkaar ook niet af.

Zit niet te niksen!

Ben je klaar en moet je wachten, vraag dan aan de leerkracht wat je nog kan doen.

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

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