



1 Algemeen

Elke praktijkles breng je mee:

- | | |
|---|---|
| 1 witte schort (gewassen en gestreken); | 1 gastendoekje (= klein badhanddoekje) |
| 2 pannenlappen of ovenwanten; | haarrekje en haarspelden bij schouderlange haren; |
| 2 keukenhanddoeken; | je IO-kaft met alle gevraagde documenten; |
| 1 vaatdoek; | extra middelen en/of materialen |

Je krijgt per twee een keukenblok toegewezen tijdens de les.

Je bent verantwoordelijk voor het materiaal en de toestellen van deze werkruimte.

Je mag in stilte overleggen met elkaar, maar niet met andere medeleerlingen.

Je werkterrein is je keukenblok; je loopt niet door de keuken of gaat niet op bezoek bij je medeleerlingen.

Je proeft de bereidingen die je kookt. Je gebruikt zuiver bestek en eet je bord leeg.

Een uitzondering wordt gemaakt voor leerlingen die bepaalde voedingsmiddelen niet mogen eten. In dat geval breng je bij het begin van het schooljaar een briefje van je ouders mee waarin vermeld wordt welke voedingsmiddelen je niet mag eten. Je geeft dit document af aan je leerkracht nadat je ouders dit ondertekend hebben.

Er wordt niet gegeten of gedronken tijdens de les.

Geen schort bij je wil zeggen: minpunten voor attitude voor die les.

De keuken wordt na elke les schoongemaakt en door de medeleerlingen en/of je leerkracht gecontroleerd.

2 Hygiëne

2.1 Persoonlijke hygiëne

Je zorgt elke les voor een zuivere witte schort, 2 keukenhanddoeken, 1 vaatdoek, 1 gastendoekje en 2 ovenwanten (of pannenlappen).

Handen of materiaal worden niet aan de schort afgeveegd.

Je haren zijn verzorgd. Schouderlange haren worden met een elastiek en haarspelden strak samengebonden.

Je nagels zijn kort geknipt en proper.

Kunstnagels worden best vermeden, indien ze toch aanwezig zijn, worden ze beschermd door middel van dunne plastic handschoenen die je zelf meebrengt.

Indien je festival- en/of vriendschapsbandjes draagt dan doe je plastic handschoenen aan tijdens de praktijkles zodat deze niet meer zichtbaar zijn. Je brengt deze handschoenen zelf mee.

Je draagt geen nagellak, juwelen of andere sieraden.

Indien nodig draag je bij handwonden dunne plastic handschoenen. De leerkracht bepaalt dit.

Gebruik enkel papieren zakdoeken en gebruik ze slechts één maal. Gooi ze na gebruik weg.

Vóór de aanvang van elke praktijkles worden de handen gewassen en met het gastendoekje afgedroogd.

Hetzelfde geldt voor en na elke onderbreking en na elk toiletgebruik.

Je wast je handen en je polsen pas als je je sieraden hebt uitgedaan.

Je witte schort doe je tijdens de onderbreking of toiletbezoek uit. Die schort blijft in het lokaal.

Pas je kleding aan. Je draagt geen sjaal of een dikke trui tijdens een praktijkles.

Zorg voor stevige, gesloten en beschermende schoenen. Draag NOOIT slippers tijdens een praktijkles!

2.2 Collectieve hygiëne

In de keuken horen geen jassen of boekentassen thuis. De boekentassen worden in de aangeduide kast geplaatst. Enkel wat nodig is voor de productie, bevindt zich in de keuken.

Je hangt of zit niet op het keukenblok.

Vaatdoeken en sponzen worden na elke les uitgewassen. Zoniet vormen ze een voedingsbodem voor micro-organismen.

Vuile taken (vb. schoonmaken van groenten) en zuivere taken (vb. snijden van groenten) voer je steeds uit op aparte werkvlakken om kruisbesmetting te voorkomen.

Na de les reinig je het keukenblok en alles wat ertoe behoort.

Fornuizen en aanrecht worden niet met een handdoek, maar met een vaatdoek of keukenrol (papier) afgedroogd.

Elke leerling krijgt een extra ordetaak die bijdraagt tot de algemene orde en netheid van het praktijklokaal. Je voert de gegeven taak correct uit.

Afval moet steeds – gesorteerd – in de vuilnisbakken gedeponneerd worden. De sorteerrichtlijnen staan in je agenda. Glas (ontdaan van metaal, papier of plastic) wordt verzameld in de glasbak van de bergruimte achter praktijklokaal BT 106.

Word je gevraagd om de vuilnisbakken in de grote containers op de speelplaats te ledigen, dan doe je dit zonder elders rond te hangen. Je doet het afval in de juiste container.

Restplastic wordt naar het werkhuis gebracht en niet bij het PMD gestort.

2.3 Voedselveiligheid

Controleer de versheid van de producten vóór gebruik (versheidsdatum).

Flessen en verpakkingen open je nooit boven de kookpot. Zo vermijd je het gevaar dat scherven of ongewenste voorwerpen in de voeding terecht komen.

De bovenkant van blikjes veeg je voor het openen eerst schoon.

Eieren breek je apart in een kom vooraleer je ze verwerkt.

Je eet geen rauw vlees.

Reinig steeds het gebruikte materiaal voor je overgaat tot het verwerken van een ander product om kruisbesmetting te voorkomen. Dit geldt ook voor je snijplank.

Leg nooit rauw vlees naast rauwe groenten.

Het proeven van maaltijden gebeurt steeds met schoon eetgerei en nooit met de vingers.

Frituurvet wordt na elk gebruik gezeefd.

Vermijd contact met vuil door een goede werkplanning en organisatie.

Respecteer de instructies van de leerkracht i.v.m. de opslag van voedsel of het brengen van voedsel op de juiste temperatuur.

3 Veiligheid

3.1 Algemeen

Respecteer voor elke machine de bediening- en veiligheidsvoorschriften, gebruik steeds de beschermingsvoorzieningen.

Blijf met je handen buiten het bereik van draaiende of snijdende voorwerpen.

Schakel steeds de machine uit (stekker uit het stopcontact) alvorens ze te reinigen.

Signaleer onmiddellijk aan de leerkracht elk defect of tekortkoming aan de machine, elektrische leiding, stekker of stopcontact.

Werk steeds met scherpe messen.

Aan het einde van de les worden alle toestellen uitgeschakeld.

Zorg voor voldoende verluchting via het afzuigstelsel en/of de ramen.

3.2 Eerste hulp bij ongevallen (E.H.B.O.)

Meld ieder ongeval, hoe klein ook, aan de leerkracht. Volg de richtlijnen van de leerkracht op.

Elke wonde wordt verzorgd. Bacteriën kunnen via wonden gemakkelijk het lichaam binnendringen en zo – soms onmerkbaar - schade aanbrengen.

Kleine ongelukjes kunnen door jezelf, een medeleerling of de leerkracht verzorgd worden. Er is E.H.B.O.-materiaal in het leslokaal aanwezig. Je herkent de E.H.B.O.-uitrusting aan het pictogram 'E.H.B.O.' dat bestaat uit een wit kruis op groene achtergrond.

Alle andere ongevallen worden door de E.H.B.O.-verantwoordelijke van de school verzorgd.

Brandwonden houd je onmiddellijk 15 minuten onder lauw stromend water. Bij spatten in de ogen moet je je ogen optrekken en spoelen. Daarna raadpleeg je steeds een oogarts! Bevuilde kledij (bv. hete frituurolie gemorst) onmiddellijk uitdoen. Indien nodig onder de douche gaan staan (sporthal 3 of 5 of blok K eerste verdieping). De E.H.B.O.-verantwoordelijke wordt steeds verwittigd.

3.3 Brandveiligheid.

Potten en pannen mogen aan de buitenkant geen sporen van vet vertonen omwille van het brandgevaar.

Steek geen elektrisch keukengereedschap in het stopcontact van de elektrische vuren.

Plaats nooit een verwarmingstoestel of ander vuurtje in de nabijheid van brandbare voorwerpen. Plaats nooit niet-vourbestendig materiaal op een kookplaat of in de oven.

Op school is er een evacuatieprocedure bij brand-, rook- en ontploffingsgevaar. Iedere leerling krijgt deze richtlijnen bij het leerlingreglement. Lees ze en gedraag je ernaar.

Bij brand-, rook- en ontploffingsgevaar blijf je rustig. Paniek verergert de situatie.

Elke brand, rookvorming of gaslek moet onmiddellijk gemeld worden aan de leerkracht.

Als leerling onderneem je geen blusactie: je bent hierin niet getraind; de leerkracht wel.

Water in een keuken gebruiken als blusmiddel is gevaarlijk. Gebruik dus nooit water; je kan de brand er soms mee verergeren.

Hebben je haren of je kleding vuur gevat, gebruik het branddeken om het vuur te doven. Loop zeker niet weg.

Brandende personen rollen met de handen voor het aangezicht best over de grond. Gebruik een branddeken om het vuur te doven. Nooit een CO₂-blustoestel gebruiken op personen.

Het spreekt vanzelf dat je je houdt aan deze veiligheidsregels. Als je ze overtreedt, kan je gestraft worden!

Breng steeds al het gevraagde materiaal mee. Ben je niet in orde, dan vermindert je puntenaantal voor deze les.

Je ouders hebben hun goedkeuring voor dit document al gegeven via een handtekening op de eerste schooldag en wij verwachten dat jij op jouw beurt dit ook handtekent ter goedkeuring. Je laat deze bladzijde de volgende les door je vakleerkracht controleren.

Noteer de zin "gelezen en goedgekeurd"

Handtekening leerling