

# **Advies opleidingsprofielen Secundair Volwassenenonderwijs – maart 2021**

**Vlaamse Onderwijsraad**  
Koning Albert II-laan 37  
BE-1030 Brussel  
T +32 2 219 42 99

[www.vlor.be](http://www.vlor.be)  
[info@vlor.be](mailto:info@vlor.be)

**Wijs beleid door overleg**

**Advies op vraag van** Ben Weyts, viceminister-president van de Vlaamse Regering, Vlaams minister van Onderwijs, Sport, Dierenwelzijn en Vlaamse Rand op 26 februari 2021

**Uitgebracht door de Raad Levenslang en Levensbreed Leren op 30 maart 2021 met 20 stemmen voor en 1 onthouding**

**Vorbereiding:** commissie Volwassenenonderwijs op 17 maart 2021 onder voorzitterschap van Gunther Degroote

**Dossierbeheerder:** Ewoud De Sadeleer

|   |          |
|---|----------|
| <b>1 SITUERING</b>  | <b>2</b> |
| <b>2 LEESWIJZER</b>   | <b>6</b> |
| <b>3 GEEN VOORAFNAME OP ANDERE ONDERWIJSNIVEAUS</b>   | <b>7</b> |
| <b>4 ADVIES NIEUWE OPLEIDINGSPROFIELEN</b>  | <b>7</b> |
| 4.1 DE OPLEIDINGEN IN HET STUDIEGEBIED HORECA   | 7        |
| 4.2 DE OPLEIDINGEN IN HET STUDIEGEBIED HUISHOUDHULP   | 8        |
| 4.3 DE OPLEIDINGEN IN HET STUDIEGEBIED KOELING EN WARMTE  | 9        |
| 4.4 DE OPLEIDINGEN IN HET STUDIEGEBIED LOGISTIEK EN VERKOOP   | 10       |
| 4.5 TOEVOEGING: OPLEIDINGSPROFIELEN VOLWASSENENONDERWIJS<br>KINDERBEGELEIDER – LEEFTIJDVOORWAARDE VOOR DEELNAME AAN<br>STAGE OF WERKPLEKLAREN | 10       |

# 1 Situering

De Vlor geeft advies over onderstaande voorstellen van opleidingsprofielen voor het secundair volwassenenonderwijs:

- Studiegebied Horeca
  - Kok
  - Grootkeukenkok
  - Chef de partie vlees, wild en gevogelte
  - Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren
  - Chef de partie groenten, fruit en kruiden
  - Chef de partie desserts, brood en gebak
  - Hulpkok
  - Grootkeukenhulpkok
  - Keukenmedewerker
  
- Studiegebied Huishoudhulp
  - Huishoudhulp zorg
  - Huishoudhulp dienstencheques
  
- Studiegebied Koeling en warmte
  - Koeltechnicus
  - Koelmonteur
  - Monteur installatietechnieken
  - Vakman installatietechnieken
  - Brandertehnicus
  - Technicus installatietechnieken
  - Technicus hernieuwbare energietechnieken
  
- Studiegebied Logistiek en verkoop
  - Polyvalent post- en pakketmedewerker

De Vlor geeft advies over een **verlengd** traject binnen onderstaande opleidingen:

- Studiegebied Horeca
  - Keukenmedewerker: modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten (elk 60 lestijden i.p.v. 40 lestijden) (verlengd traject = 240 lestijden i.p.v. 160 lestijden)
  - Hulpkok: modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten (elk 60 lestijden i.p.v. 40 lestijden) + modules Bistrogerechten vlees- en gevogelte, Bistrogerechten vis, Bistrogerechten met groenten en kruiden, Bistronagerechten en Initiatie ontvangst en bediening van gasten (elk 120 lestijden i.p.v. 80 lestijden) (verlengd traject = 840 lestijden i.p.v. 560 lestijden)

- Grootkeukenhulpkok: modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten (elk 60 lestijden i.p.v. 40 lestijden) + modules Grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte, Grootkeukenbereidingen met vis, Grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden en Grootkeukennagerechten (elk 120 lestijden i.p.v. 80 lestijden) (verlengd traject = 720 lestijden i.p.v. 480 lestijden)
- Kok: modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten (elk 60 lestijden i.p.v. 40 lestijden) + modules Bistrogerechten vlees- en gevogelte, Bistrogerechten vis, Bistrogerechten met groenten en kruiden, Bistronagerechten en Initiatie ontvangst en bediening van gasten (elk 120 lestijden i.p.v. 80 lestijden) + modules Restaurant à la carte, Restaurant à la carte en keukenorganisatie en Restaurant à la carte en keukenbeheer (elk 120 lestijden i.p.v. 80 lestijden) (verlengd traject = 1200 lestijden i.p.v. 800 lestijden)
- Grootkeukenkok: modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten (elk 60 lestijden i.p.v. 40 lestijden) + modules Grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte, Grootkeukenbereidingen met vis, Grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden en Grootkeukennagerechten (elk 120 lestijden i.p.v. 80 lestijden) + modules Gespecialiseerde grootkeuken, Gespecialiseerde grootkeuken/Organisatie en Gespecialiseerde grootkeuken/Beheer (elk 120 lestijden i.p.v. 80 lestijden) (verlengd traject = 1080 lestijden i.p.v. 720 lestijden)
- Chef de partie vlees wild en gevogelte/vis, schaal- en schelpdieren/groenten, fruit en kruiden/desserten, gebak en brood: modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten (elk 60 lestijden i.p.v. 40 lestijden) + modules Bistrogerechten vlees- en gevogelte, Bistrogerechten vis, Bistrogerechten met groenten en kruiden, Bistronagerechten en Initiatie ontvangst en bediening van gasten (elk 120 lestijden i.p.v. 80 lestijden) + Restaurantgerechten met (productgroep), Restaurantgerechten met (productgroep) uit de wereldkeuken, Dieetmaaltijden en gezonde voeding met (productgroep) en Trendy en alternatieve bereidingen voor restaurantgerechten met (productgroep) (elk 120 lestijden i.p.v. 80 lestijden) (verlengd traject = 1320 lestijden i.p.v. 880 lestijden)
- Uitbreidingsmodule Eventcatering (na opleiding Kok, Grootkeukenkok, Chef de partie vlees wild en gevogelte/vis, schaal- en schelpdieren/groenten, fruit en kruiden/desserten, gebak en brood): 120 lestijden i.p.v. 80 lestijden

➤ Studiegebied Huishoudhulp

- Schoonmaak: 120 lt i.p.v. 80 lt (OP's Huishoudhulp dienstencheques en Huishoudhulp zorg)
- Aangepast koken in de zorgberoepen: 60 lt i.p.v. 40 lt (OP Huishoudhulp zorg)

De Vlor geeft advies over een **verkort** traject binnen onderstaande opleidingen:

➤ Studiegebied horeca

- Keukenmedewerker: modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten (elk 20 lestijden i.p.v. 40 lestijden) (verkort traject = 80 lestijden i.p.v. 160 lestijden)
- Hulpkok: modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten (elk 20 lestijden i.p.v. 40 lestijden) + modules Bistrogerechten vlees- en gevogelte, Bistrogerechten vis, Bistrogerechten met groenten en kruiden, Bistronagerechten en Initiatie ontvangst en bediening van gasten (elk 40 lestijden i.p.v. 80 lestijden) (verkort = 280 lestijden i.p.v. 560 lestijden)
- Grootkeukenhulpkok: modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten (elk 20 lestijden i.p.v. 40 lestijden) + modules Grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte, Grootkeukenbereidingen met vis, Grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden en Grootkeukennagerechten (elk 40 lestijden i.p.v. 80 lestijden) (verkort traject = 240 lestijden i.p.v. 480 lestijden)
- Kok: modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten (elk 20 lestijden i.p.v. 40 lestijden) + modules Bistrogerechten vlees- en gevogelte, Bistrogerechten vis, Bistrogerechten met groenten en kruiden, Bistronagerechten en Initiatie ontvangst en bediening van gasten (elk 40 lestijden i.p.v. 80 lestijden) + modules Restaurant à la carte, Restaurant à la carte en keukenorganisatie en Restaurant à la carte en keukenbeheer (elk 40 lestijden i.p.v. 80 lestijden) (verkort traject = 400 lestijden i.p.v. 800 lestijden)
- Grootkeukenkok: modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten (elk 20 lestijden i.p.v. 40 lestijden) + modules Grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte, Grootkeukenbereidingen met vis, Grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden en Grootkeukennagerechten (elk 40 lestijden i.p.v. 80 lestijden) + modules Gespecialiseerde grootkeuken, Gespecialiseerde grootkeuken/Organisatie en Gespecialiseerde grootkeuken/Beheer (elk 40 lestijden i.p.v. 80 lestijden) (verkort traject = 360 lestijden i.p.v. 720 lestijden)
- Chef de partie vlees wild en gevogelte/vis, schaal- en schelpdieren/groenten, fruit en kruiden/desserten, gebak en brood: modules Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten, Eenvoudige visgerechten, Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden en Eenvoudige nagerechten (elk 20 lestijden i.p.v. 40 lestijden) + modules Bistrogerechten vlees- en gevogelte, Bistrogerechten vis, Bistrogerechten

met groenten en kruiden, Bistrongerechten en Initiatie ontvangst en bediening van gasten (elk 40 lestijden i.p.v. 80 lestijden) + Restaurantgerechten met (productgroep), Restaurantgerechten met (productgroep) uit de wereldkeuken, Dieetmaaltijden en gezonde voeding met (productgroep) en Trendy en alternatieve bereidingen voor restaurantgerechten met (productgroep) (elk 40 lestijden i.p.v. 80 lestijden) (verkort traject = 440 lestijden i.p.v. 880 lestijden)

- Uitbreidingsmodule Eventcatering (na opleiding Kok, Grootkeukenkok, Chef de partie vlees wild en gevogelte/vis, schaal- en schelpdieren/groenten, fruit en kruiden/desserten, gebak en brood): 40 lestijden i.p.v. 80 lestijden

➤ Studiegebied Huishoudhulp

- De module EHBO (8 lt i.p.v. 20 lt) (OP Huishoudhulp zorg)

➤ Studiegebied Koeling en warmte

- De module Werken op hoogte module 1+2: 10lt (i.p.v. 20lt)
- De module Werken op hoogte met hoogtewerker: 10lt (i.p.v. 20lt)

De Vlor adviseert de voorstellen van opleidingsprofielen conform de bepalingen van art. 24 van het decreet betreffende het Volwassenenonderwijs van 15 juni 2007. Volgens dat artikel bepaalt de Vlaamse Regering, op voordracht van de pedagogische begeleidingsdiensten van het volwassenenonderwijs en het Vlaams ondersteuningscentrum voor het volwassenenonderwijs (VOCVO) en na advies van de Vlaamse Onderwijsraad, de opleidingsprofielen voor de basiseducatie en voor het secundair volwassenenonderwijs.

Samen met de adviesvraag ontving de Vlor de resultaten van de toets 'vormelijke criteria' die het departement Onderwijs en Vorming vooraf uitvoerde. Deze vormelijke criteria zijn:

Een opleidingsprofiel omvat ten minste:<sup>1</sup>

- het minimale aantal lestijden van een opleiding;
- het aantal modules;
- het aantal lestijden per module dat in aanmerking genomen wordt voor de berekening van de financiering;
- de verdeling van de eindtermen, de specifieke eindtermen of basiscompetenties over de modules binnen een opleiding;
- als de modules in sequentieel verband dienen te staan, de volgorde van de modules.

Wanneer de opleidingsprofielen geletterdheidsmodules of uitbreidingsmodules omvatten moeten deze aan volgende bepalingen voldoen:

- de geletterdheidsmodules of uitbreidingsmodules zijn opgenomen in een opleidingsprofiel van een opleiding;
- een uitbreidingsmodule is een module die inspeelt op een vraag naar een specifieke uitbreiding van de competenties van een bepaalde beroepsopleiding;

---

<sup>1</sup> Decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs Art. 24§1, 1° tot 5°

- een geletterdheidsmodule is een module die inspeelt op een specifieke vraag naar geletterdheidscompetenties in functie van een beroepssituatie of een inhoudelijk aansluitende opleiding;
- een uitbreidingsmodule dient in sequentieel verband te staan met de aansluitende beroepsopleiding.

Het Departement Onderwijs en Vorming onderzoekt of het voorstel van opleidingsprofiel aan alle elementen van het opgelegde format beantwoordt alsook of het voorstel van opleidingsprofiel een bijlage bevat waarin de dekking van het bestaande modulaire en/of lineaire aanbod van het volwassenenonderwijs wordt verantwoord.

Uit de toets op de vormelijke criteria is gebleken dat de voorgedragen opleidingsprofielen aan alle criteria voldoen.

Na het advies van de Vlor beslist de minister of hij het opleidingsprofiel al dan niet ter goedkeuring voorlegt aan de Vlaamse Regering. Na de definitieve goedkeuring van de opleidingsprofielen kunnen de inrichtende machten en het GO! ze concretiseren in leerplannen. Artikel 25 van het decreet Volwassenenonderwijs bepaalt dat de centra voor de organisatie van hun opleidingsaanbod uitsluitend door de Vlaamse Regering goedgekeurde opleidingsprofielen hanteren.

De Vlor adviseert de voorstellen van opleidingsprofielen op basis van criteria die de Vlaamse Regering voor de goedkeuring van opleidingsprofielen heeft bepaald, aangevuld met enkele bijkomende elementen.

## 2 Leeswijzer

De Vlor formuleert doorgaans alleen opmerkingen over een opleidingsprofiel als er in zijn ogen aanpassingen moeten gebeuren.

Voor het overige gaat de raad ervan uit dat de voorstellen:

- Voldoen aan de wettelijke bepalingen van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs of andere relevante regelgeving (criterium 1).<sup>2</sup>
- Afgeleid zijn van valabele referentiekaders of, bij ontstentenis daarvan, gevalideerd zijn door de sector (criterium 2).
- Rekening houden met maatschappelijke tendensen (criterium 3).
- Waar nodig, rekening houden met de noodzakelijke voorkennis van de cursist (criterium 4).
- Gedragen worden door de centra en desgewenst door andere publieke opleidingsverstrekkers (criterium 5).
- Rekening houden met de mogelijke gevolgen voor andere opleidingen of andere onderwijsniveaus (criterium 6).
- Een haalbaar en aanvaardbaar aantal lestijden omvatten in relatie tot de basiscompetenties en/of eindtermen (criterium 7).
- Nog voldoende ruimte laten voor de leerplanmakers (criterium 8).

---

<sup>2</sup> Decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs Art. 24§1, 1° tot 5°



### **3 Geen voorafname op andere onderwijsniveaus**

In dit advies neemt de Vlor een standpunt in over opleidingsprofielen voor het secundair volwassenenonderwijs. Dit standpunt heeft geen gevolgen voor toekomstige adviesvragen voor dezelfde opleidingen in het voltijds of deeltijds secundair onderwijs.

De advisering van het opleidingsaanbod is immers anders geregeld voor het secundair volwassenenonderwijs dan voor het voltijds of deeltijds secundair onderwijs. Dat betekent onder meer dat de dossiers voor nieuwe opleidingen op verschillende momenten ingediend worden, andere stakeholders betrokken worden bij de voorbereiding en de opportuniteitstoets op verschillende manieren gebeurt.

Ook de adviezen over de mogelijkheid om een diploma secundair onderwijs te behalen in het secundair volwassenenonderwijs zijn geen voorafnames op adviezen over het diploma secundair onderwijs in het leerplichtonderwijs.

## **4 Advies nieuwe opleidingsprofielen**

### **4.1 De opleidingen in het studiegebied Horeca**

De Vlor geeft een **gunstig advies** voor de volgende opleidingen:

- Kok \*
- Grootkeukenkok \*
- Chef de partie vlees, wild en gevogelte \*
- Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren \*
- Chef de partie groenten, fruit en kruiden \*
- Chef de partie desserts, brood en gebak \*
- Hulpkok \*
- Grootkeukenhulpkok \*
- Keukenmedewerker

De bestaande opleidingen Kok, Grootkeukenhulpkok, Grootkeukenkok, Grootkeukenmedewerker, Grootkeukenverantwoordelijke, Hulpkok, Keukenverantwoordelijke, Traiteur-banketaannemer, Traiteurkok worden gedekt door de nieuwe opleidingsprofielen. De voorgestelde opleidingsprofielen komen aldus overeen met een bestaand aanbod, dat inhoudelijk ietwat gehergroepeerd is.

Er is een duidelijke samenhang tussen de opleidingen: de competenties in de opleiding Grootkeukenhulpkok worden integraal gevat in de opleiding Grootkeukenkok, de competenties in de opleiding Hulpkok worden integraal gevat in de opleidingen Kok en de vier vormen van Chef de partie. Bij de opleiding Kok is de formulering van enkele competenties die al in Hulpkok zitten niet volledig hernomen, maar is een meer gebalde formulering opgenomen. Dat verandert echter niets aan de inhoud van die competenties.

In de opleiding Hulpkok werd de module 'initiatie ontvangst en bediening van gasten' opgenomen, omdat samenwerking tussen het keukenpersoneel en het zaalpersoneel essentieel is in het afstemmen van de dienstverlening op de wensen en noden van de gasten. In deze module leert de cursist de basiscompetenties i.v.m. het ontvangen en bedienen van gasten op een gepaste en gastvriendelijke manier. Door de module op te nemen bij de opleiding Hulpkok is zeker dat ook leerlingen in de doorstroomrichtingen Kok en Chef de partie die competenties verworven hebben.

De Vlor geeft een **gunstig advies** voor het opnemen van de opleidingen Kok, Grootkeukenkok, Chef de partie vlees, wild en gevogelte, Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren, Chef de partie groenten, fruit en kruiden, Chef de partie desserten, brood en gebak, Hulpkok en Grootkeukenhulpkok in de lijst van de diplomagerichte opleidingen. Ze kunnen daartoe gevolgd worden in combinatie met de opleiding Aanvullende algemene vorming.

De Vlor geeft een **gunstig advies** aan het verlengd traject van de voorgestelde modules binnen dit studiegebied.

De Vlor geeft een **gunstig advies** aan het verkort traject van de voorgestelde modules binnen dit studiegebied. Hij merkt op dat daarbij steeds aandacht moet zijn voor zowel de organiseerbaarheid voor de centra als de werkbaarheid voor het personeel.

## **4.2 De opleidingen in het studiegebied Huishoudhulp**

De Vlor geeft een **gunstig advies** voor de volgende opleidingen:

- Huishoudhulp zorg \*
- Huishoudhulp dienstencheques

De bestaande opleiding Huishoudhulp wordt gedekt door de nieuwe opleidingsprofielen. De voorgestelde opleidingsprofielen komen aldus overeen met een bestaand aanbod, dat inhoudelijk ietwat heergroepeerd is.

De nieuwe opleidingsprofielen zijn gebaseerd op de twee overeenkomstige beroepskwalificaties. De Huishoudhulp dienstencheques heeft een uitgesproken logistieke taak, terwijl de Huishoudhulp zorg ook oog moet hebben voor zorgaspecten. De competenties binnen de opleiding Huishoudhulp Zorg worden integraal gevat binnen de opleiding Huishoudhulp dienstencheques.

De Vlor geeft een **gunstig advies** voor het opnemen van de opleiding Huishoudhulp zorg in de lijst van de diplomagerichte opleidingen. Ze kunnen daartoe gevolgd worden in combinatie met de opleiding Aanvullende algemene vorming.

De Vlor geeft een **gunstig advies** aan het verlengd traject van modules:

- Schoonmaak: 120 It i.p.v. 80 It (OP's Huishoudhulp dienstencheques en Huishoudhulp zorg)
- Aangepast koken in de zorgberoepen: 60 It i.p.v. 40 It (OP Huishoudhulp zorg)

De Vlor geeft een **gunstig advies** aan het verkort traject van de module EHBO (8 It i.p.v. 20 It) (OP Huishoudhulp zorg). Hij merkt op dat daarbij steeds aandacht moet zijn voor zowel de organiseerbaarheid voor de centra als de werkbaarheid voor het personeel.

### 4.3 De opleidingen in het studiegebied Koeling en warmte

De Vlor geeft een **gunstig advies** voor de volgende opleidingen:

- Koeltechnicus \*
- Koelmonteur
- Monteur installatietechnieken
- Vakman installatietechnieken \*
- Brandertchnicus
- Technicus installatietechnieken \*
- Technicus hernieuwbare energietechnieken

De bestaande opleidingen Airco-techniker, Koeltechniker, Techniker klimatisatie, Koelmonteur, Monteur klimatisatie, Monteur centrale verwarming, Installateur centrale verwarming, Installateur individuele gasverwarming, Loodgieter, Sanitair installateur, Zwevende modules, Techniker centrale verwarming, Installateur warmtepompen en Installateur fotovoltaïsche systemen worden gedekt door de nieuwe opleidingsprofielen. De Vlor stelt ook voor om de bestaande opleiding Servicetechnicus fotovoltaïsche systemen op te heffen, gezien die inhoud grotendeels gedekt wordt door de nieuwe opleiding Technicus hernieuwbare energietechnieken. De voorgestelde opleidingsprofielen komen aldus overeen met een bestaand aanbod, dat inhoudelijk ietwat gehergroepeerd is.

Dit studiegebied omvat twee onderscheiden delen: het koeltechnische deel en de installatietechnieken. Er is een gemeenschappelijke basis voorzien in de module voorbereidende installatietechnieken.

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat. De structuur sluit zo aan bij de verschillende deelkwalificaties die zijn opgenomen in de beroepskwalificaties. Er is een duidelijke opbouw van de opleidingen, waarbij een monteur kan doorstromen naar vakman en tot slot naar technicus.

Omwille van technologische vernieuwing is het belangrijk om deze opleidingsprofielen te actualiseren, vooral de opleiding Technicus hernieuwbare energietechnieken.

De Vlor geeft een **gunstig advies** voor het opnemen van de opleidingen Koeltechnicus, Vakman installatietechnieken en Technicus installatietechnieken in de lijst van de diplomagerichte opleidingen. Ze kunnen daartoe gevolgd worden in combinatie met de opleiding Aanvullende algemene vorming.

De Vlor geeft een **gunstig advies** aan het verkort traject van de modules:

- De module Werken op hoogte module 1+2: 10It (i.p.v. 20It)
- De module Werken op hoogte met hoogtewerker: 10It (i.p.v. 20It)

De Vlor merkt op dat daarbij steeds aandacht moet zijn voor zowel de organiseerbaarheid voor de centra als de werkbaarheid voor het personeel.

#### **4.4 De opleidingen in het studiegebied Logistiek en verkoop**

De Vlor geeft een **gunstig advies** voor de volgende opleiding:

- Polyvalent post- en pakketmedewerker \*

Het nieuwe opleidingsprofiel bestaat nog niet in het volwassenenonderwijs en is (net als de beroepskwalificatie) ontwikkeld op vraag van bpost. Het opleidingsprofiel is wel zo opgebouwd dat de cursist ook in andere bedrijven met een andere manier van werken terecht kan met de opgedane competenties.

De module EHBO is een gemeenschappelijke module die ook in algemene personenverzorging wordt aangeboden. Voor een aantal modules is het behalen van een rijbewijs B (vooraf of tijdens) aangewezen, maar de mogelijkheid bestaat om de modules zonder dat rijbewijs op te nemen.

De Vlor geeft een **gunstig advies** voor het opnemen van de opleiding Polyvalent post- en pakketmedewerker in de lijst van de diplomagerichte opleidingen. Ze kunnen daartoe gevolgd worden in combinatie met de opleiding Aanvullende algemene vorming.

De Vlor adviseert ook om de uitbreidingsmodule mentor op de werkvloer verkort aan te bieden, om het aanbod aantrekkelijker te maken. In andere studiegebieden is het succes van die module beperkt omwille van de omvang (80lt). Het beschikken over kwaliteitsvolle mentoren zal een belangrijk element zijn om de uitrol van het duaal leren in het volwassenenonderwijs maximaal te ondersteunen. De Vlor merkt op dat bij het inrichten van een verkort traject steeds aandacht moet zijn voor zowel de organiseerbaarheid voor de centra als de werkbaarheid voor het personeel.

#### **4.5 Toevoeging: opleidingsprofielen volwassenenonderwijs Kinderbegeleider – leeftijdsvoorwaarde voor deelname aan stage of werkplekieren**

De Vlor neemt ook kennis van de vraag van de pedagogische begeleidingsdiensten omtrent de leeftijdsvoorwaarde voor deelname aan stage of werkplekieren die is vastgelegd in de opleidingsprofielen Kinderbegeleider. Die instapvoorwaarde bepaalt dat de cursist de leeftijd van 18 jaar moet bereiken in het jaar waarin men de opleiding aanvat om tot de stage en het werkplekieren te worden toegelaten.

Hoewel het in het volwassenenonderwijs slechts om een beperkt aantal cursisten gaat dat hierdoor in de problemen zou komen om aan werkplekieren te doen, ondersteunt de Vlor de vraag om dat toch recht te zetten in de opleidingsprofielen van het volwassenenonderwijs en deze aanvullende toelatingsvoorwaarde te schrappen. Het lijkt in die context noodzakelijk om ook het vergunningsbesluit voor gezinsopvang en groepsopvang van baby's en peuters<sup>3</sup> aan te

---

<sup>3</sup> [Besluit van de Vlaamse Regering van 22 november 2013 houdende de vergunningsvoorwaarden en het kwaliteitsbeleid voor gezinsopvang en groepsopvang van baby's en peuters.](#)

passen, namelijk het artikel 43, §2, 4°, b) 4, waarin staat dat de kinderbegeleider in een kwalificerend traject minstens 18 jaar moet worden in het schooljaar waarin hij start met het kwalificerend traject.



Ewoud De Sadeleer  
secretaris Raad Levenslang Levensbreed Leren



Kurt Berteloot  
voorzitter Raad Levenslang en Levensbreed Leren