

Vlaamse overheid
Afdeling Hoger Onderwijs en Volwassenenonderwijs
Koning Albert II-laan 15
1210 BRUSSEL
T 02 553 96 52
hogeronderwijsbeleid@vlaanderen.be
volwassenenonderwijsbeleid@vlaanderen.be
www.onderwijs.vlaanderen.be

Aan mevrouw M. Douterlungne
Administrateur-generaal
Vlaamse Onderwijsraad

Zenithgebouw
Koning Albert II-laan 37

1030 BRUSSEL

uw bericht van	uw kenmerk	ons kenmerk	bijlagen
		1F2B8G/13DA-U-16/KS	Digitaal dossier
vragen naar/e-mail		telefoonnummer	datum
Katlijn Schroyens Katlijn.schroyens@ond.vlaanderen.be		02/553.96.13	

Betreft: adviesvraag voorstellen van opleidingsprofielen volwassenenonderwijs – voordrachten van januari – februari 2021

Geachte mevrouw Douterlungne,

Conform de bepalingen van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs hebben de pedagogische begeleidingsdiensten van het volwassenenonderwijs en het Vlaams Ondersteuningscentrum voor het Volwassenenonderwijs (VOCVO) nieuwe voorstellen van opleidingsprofielen voor het secundair volwassenenonderwijs voorgedragen.

Uit de toets op de vormelijke criteria is gebleken dat de voorgedragen voorstellen van opleidingsprofielen voldoen aan alle criteria:

- 1) De voorstellen van opleidingsprofielen beantwoorden aan de wettelijke voorwaarden van artikel 24 van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs. Dit betekent dat:
 - a. de voorstellen van opleidingsprofielen ten minste volgende elementen omvatten:
 - i. het minimum aantal lestijden van een opleiding;
 - ii. het aantal modules;
 - iii. het aantal lestijden per module dat in aanmerking genomen wordt voor de berekening van de financiering;
 - iv. de verdeling van de eindtermen, de specifieke eindtermen of basiscompetenties over de modules;
 - v. als de modules in sequentieel verband dienen te staan, de volgorde relatie van de modules.

- b. de opleidingsprofielen geletterdheidsmodules of uitbreidingsmodules kunnen omvatten en dat deze aan volgende bepalingen voldoen:
 - i. de geletterdheidsmodules of uitbreidingsmodules zijn opgenomen in een opleidingsprofiel van een opleiding;
 - ii. een uitbreidingsmodule is een module die inspeelt op een vraag naar een specifieke uitbreiding van de competenties van een bepaalde beroepsopleiding;
 - iii. een geletterdheidsmodule is een module die inspeelt op een specifieke vraag naar geletterdheidscompetenties in functie van een beroepssituatie of een inhoudelijk aansluitende opleiding;
 - iv. een uitbreidingsmodule dient in sequentieel verband te staan met de aansluitende beroepsopleiding.
- 2) De voorstellen van opleidingsprofielen beantwoorden aan alle elementen van het opgelegde format.
- 3) De voorstellen van opleidingsprofielen bevatten een bijlage waarin de dekking van het bestaande modulaire aanbod van het volwassenenonderwijs wordt verantwoord.

Conform artikel 24 van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs vraag ik u het advies van de Vlaamse Onderwijsraad over de voorgedragen voorstellen van opleidingsprofielen en het voorstel voor de verlengde en verkorte trajecten. Zoals overlegd met de secretaris van de Raad Levenslang Leren wordt dit advies op **31 maart 2021** verwacht.

Gezien het Crisiscentrum van de Vlaamse Overheid heeft beslist dat er maximaal van thuis uit moet gewerkt worden, kunnen wij de voorgedragen voorstellen van opleidingsprofielen ditmaal niet in papieren versie noch op een CD-rom bezorgen.

Ter informatie bezorg ik u ook de brief met de toelichting van de indieners.

Met vriendelijke groeten,

Voor het afdelingshoofd (afwezig)
Hoger Onderwijs en Volwassenenonderwijs

Jeroen Backs
(Signature)

Digitaal ondertekend
door Jeroen Backs
(Signature)
Datum: 2021.02.26
15:22:29 +01'00'

Jeroen BACKS

**p/a GO! Onderwijs van de Vlaamse Gemeenschap
Willebroekkaai 36
1000 Brussel**

15 februari 2021

Aan de heer Ben Weyts
Viceminister-president van de Vlaamse Regering, Vlaams minister Onderwijs, Sport,
Dierenwelzijn en Vlaamse Rand
Kreupelenstraat 2
1000 Brussel

Mijnheer de minister

Betreft: Voorstellen van nieuwe opleidingsprofielen lichter 15 januari 2021

Als bijlage bezorgen we u 19 voorstellen van nieuwe opleidingsprofielen voor het secundair volwassenenonderwijs.

Studiegebied	Naam opleiding	Dekking bestaande opleidingen
Horeca	Kok *	Kok
	Grootkeukenkok *	Grootkeukenhulpkok
	Chef de partie vlees, wild en gevogelte *	Grootkeukenkok
	Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren *	Grootkeukenmedewerker
	Chef de partie groenten, fruit en kruiden *	Grootkeukenverantwoordelijke
	Chef de partie desserts, brood en gebak *	Hulpkok
	Hulpkok *	Keukenverantwoordelijke
	Grootkeukenhulpkok *	Traiteur-banketaannemer
	Keukenmedewerker	Traiteurkok
Huishoudhulp	Huishoudhulp zorg *	Huishoudhulp
	Huishoudhulp dienstencheques	
Koeling en warmte	Koeltechnicus *	Airco-technieker
		Koeltechnieker
		Technieker klimatisatie
	Koelmonteur	Koelmonteur
		Monteur klimatisatie
	Monteur installatietechnieken	Monteur centrale verwarming
	Vakman installatietechnieken *	Installateur centrale verwarming
	Brandertehnicus	

Studiegebied	Naam opleiding	Dekking bestaande opleidingen
		Installateur individuele gasverwarming Loodgieter Sanitair installateur Zwevende modules
	Technicus installatietechnieken *	Techniker centrale verwarming
	Technicus hernieuwbare energietechnieken	Installateur warmtepompen Installateur PV-installaties
Logistiek en verkoop	Polyvalent post- en pakketmedewerker *	Nieuw

Deze voorstellen van opleidingsprofielen voor de beroepsgerichte opleidingen kwamen tot stand in het kader van de werkgroep modularisering.

Voor de opleidingen die in bovenstaande tabel aangeduid werden met een (*), stellen we voor om die in combinatie met de opleiding Aanvullende algemene vorming op te nemen in de lijst van diplomagerichte opleidingen.

Voor de voorstellen van opleidingsprofielen uit het studiegebied Horeca vragen we naast de standaardtrajecten om ook verkorte en verlengde trajecten te kunnen inzetten. Dit is noodzakelijk om, bij het werken met specifieke doelgroepen¹ en het aanbieden van intensieve trajecten², al dan niet in samenwerking met o.a. VDAB, de competenties voorzien in de beroepskwalificatie (zo efficiënt mogelijk) te kunnen behalen.

We stellen voor om voor deze beroepsopleidingen, gezien de beoogde doelgroepen en samenwerkingen, volgende verlengde en verkorte trajecten te voorzien:

Verlengde trajecten (½ langer dan het standaardtraject):

- 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

¹ Bijvoorbeeld laaggeschoolde cursisten, studenten HBO/bachelor, cursisten met een beperking.

² Bijvoorbeeld bij het samenstellen van een éénjarig traject waarbij trajecten vanuit keuken, zaal en drankenkennis worden gecombineerd.

- 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

Verkorte trajecten (de helft van het standaardtraject):

- 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, Bistronagerechten 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

Voor de voorstellen van opleidingsprofielen voor het studiegebied Koeling en warmte vragen we een **verkorte** versie aan (voor snellerende cursisten of cursisten met enige voorkennis) voor:

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

Voor de voorstellen van opleidingsprofielen voor het studiegebied Huishoudhulp vragen we een verkorte versie aan voor

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

en een verlengde versie voor volgende modules:

- 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)

Tenslotte voegen we in bijlage een vraag m.b.t. de eerder goedgekeurde opleidingsprofielen Kinderbegeleider baby's en peuters en Kinderbegeleider schoolgaande kinderen van het secundair volwassenenonderwijs m.b.t. de toelatingsvoorwaarden voor deelname aan stage of werkplekleren.

Met vriendelijke groet

Namens de pedagogische begeleidingsdiensten en Vocvo:

GO! onderwijs van de Vlaamse Gemeenschap

Saskia Lieveyns

OVSG, Onderwijskoepel van Steden en Gemeenten

Walentina Cools

Provinciaal Onderwijs Vlaanderen

Marieke Van Nieuwenhuyze

Katholiek Onderwijs. Vlaanderen

Machteld Verhelst

Vlaams Ondersteuningscentrum voor het Volwassenenonderwijs

Inge Van Acker