

# Werkplaatsreglement Keuken en indirectezorglokaal

Schooljaar: 2025-2026



In dit document tref je het werkplaatsreglement keuken en IZ-lokaal. Lees het aandachtig na. Het ondertekenen van het schoolreglement betekent dat je dit reglement hebt gelezen, goedkeurt, in de uploadzone plaatst en ernaar handelt.

## Belangrijke aandachtspunten

1. GSM en smartphonegebruik is niet toegestaan tijdens de lessen enkel wanneer de leerkracht uitdrukkelijke toestemming geeft, kan van deze regel afgeweken worden.
2. Oortjes, koptelefoons en muziek zijn tijdens de lessen niet toegestaan. Dit om de waarschuwingen bij gevaar te kunnen horen, zodat je veilig en gecontroleerd kan werken.
3. De werkplaats in een leslokaal mag je alleen betreden of verlaten met toestemming van de leerkracht.

## Orde en netheid

1. Werk ordelijk en houd je werkplek overzichtelijk. Materiaal dat je niet meer gebruikt, ruim je meteen op. Kleine middelen (vorken, lepels, ...) orden je op een bord rechts van het vuur.
2. Materiaal moet proper zijn voor het opbergen.
3. Op het einde van elke praktijkles wordt de werkplaats opgeruimd en schoongemaakt. Begin hier tijdig aan.
4. Alle afval wordt gesorteerd volgens de richtlijnen voor selectieve afvalinzameling.
5. Na de theoretische bespreking wordt de tafel netjes achtergelaten d.w.z.:
  - tafel is vrij van gomrestanten;
  - er wordt niet op de tafels geschreven;
  - alle schoolmaterialen in de boekentas (agenda, pennenzak, ...) er worden geen juwelen achtergelaten op de tafel, ook blijven er geen truien over de stoelen hangen (deze horen in de daarvoor voorziene kast);
  - boekentas terug op afgesproken plaats. Deze worden zeker niet op het aanrecht of op tafels geplaatst;
  - stoel terug onder de tafel plaatsen.
6. De nazorg wordt nauwkeurig uitgevoerd:
  - middelen volgens inventariskaart droog en proper in de kast;
  - aanrecht, gootsteen, kookplaat, kastjes, ... worden proper achtergelaten;
  - persoonlijke ordetaken worden met zorg uitgevoerd.

## Hygiëne

1. Handen worden in het begin- en tijdens de les regelmatig gewassen. Verzorgde nagels, geen nagellak, geen gel- of kunstnagels.
2. Deodorant, kammen, schmink, parfum, nagellakverwijderaars, zijn verboden in de keuken.
3. Het is verboden om juwelen aan de handen of onderarm te dragen (armband, horloge, ring, festivalbandjes, ...).
4. Iedereen draagt een haarnetje bij aanvang van het praktijkgedeelte tot en met de nazorg. Lange haren mogen niet los gedragen worden, deze moeten steeds samengebonden zijn.

5. Dunne latex handschoenen worden gedragen indien er wondjes aan de handen zijn.

## **Werkkledij en persoonlijke veiligheidsuitrusting**

1. Het dragen van een witte, brandvertragende en gestreken schort is verplicht tijdens het werken in de keuken
2. Dragen van kledij met korte mouw (bv. T-shirt) is toegelaten. Bloesjes met spaghetti-bandjes, croptops, halter topjes, zijn niet toegelaten. Bloesjes met een te diepe halsuitsnede worden eveneens niet gedragen tijdens de praktijklessen.

## **Veilig werken**

1. Jassen, sjaals en handschoenen worden in de gang in de voorziene kast gehangen. Boekentassen worden op de aangeduide plaats verzameld.
2. Elektrische apparaten worden enkel gebruikt waarvoor ze bestemd zijn (veiligheids- en instructiefiches raadplegen).
3. In de keuken hebben we respect voor de keukenuitrusting en het materiaal.
4. Tijdens de lessen praktijk dragen we platte, gesloten schoenen.

## **Voedselveiligheid**

1. De leerkracht kijkt steeds toe dat je werkt in een keukenunit en heeft aandacht voor:
  - een verzorgde en hygiënische werkpostinrichting (WPI);
  - kleine middelen (vorken, lepels, enz.) orden je op een bord rechts van het vuur;
  - je aanrecht regelmatig met een propere vaatdoek reinigen;
  - vuile zone van propere zone gescheiden houden.
2. De haren: samen (met elastiek of spelden) en volledig in haarnetje. Het haarnetje wordt door de leerkracht gegeven in het begin van de les.
3. Er worden geen ingrediënten van buiten de school verwerkt in de lessen praktijk-voeding (traceerbaarheid).
4. Bereide gerechten worden enkel in de keuken geconsumeerd en worden niet meegenomen naar de speelplaats en/of andere lokalen.
5. Geen kauwgom in het praktijklokaal.

## **Beleefdheid, verdraagzaamheid en gedrag**

1. Gedraag je steeds hoffelijk tegenover de leerkrachten en de medeleerlingen.
2. Doe nooit een medeleerling aan, wat je zelf niet wil aangedaan worden. Heb je problemen met een medeleerling meldt dit aan je klastitularis of vakleerkracht.
3. Roepen en spelen doe je niet in een werkplaats. Neem een rustige, fluisterhouding aan.
4. Verlaat nooit de werkplaats zonder toestemming.
5. Houding aan tafel tijdens het eetmoment:
  - de tafel wordt gedekt volgens de normen;
  - je houding aan tafel is deftig;
  - je eet met vork en mes/lepel.

## **Vasten of deelnemen aan ramadan**

1. Er wordt van jou verwacht dat je tijdens deze periode de voorziene maaltijd helpt mee bereiden. Ook in dit geval mogen de bereide gerechten niet mee naar huis of naar andere lokalen genomen worden..

## **Brandpreventie**

1. Schenk de nodige aandacht aan de aangebrachte pictogrammen en volg ze op.
2. Zorg ervoor dat je op de hoogte bent van de plaats van de brandblusser, brandhaspel en de nooduitgang.
3. Zorg ervoor dat de vluchtwegen steeds vrij blijven van obstakels.
4. Open vuur of roken is absoluut verboden binnen de gehele afdeling.