Eduall

KEUKENSPECIALISATIE

Boom beroepsonderwijs

COLOFON

Boom beroepsonderwijs
info@boomberoepsonderwijs.nl
www.boomberoepsonderwijs.nl

Auteur(s): Arjen Snapper, Martin Hilgen
Inhoudelijke redactie: Boom beroepsonderwijs

Titel: Keukenspecialisatie
ISBN: 978 90 3726 206 3, maakt deel uit van pakket 978 90 3726 205 6
1e druk/1e oplage

Bronvermelding: Gerard Witteveen, Shutterstock - Anoottotle, Niklas Thiemann, Henri Santing,Shutterstock - sylv1rob1

© Boom beroepsonderwijs 2023 | Boom
Behoudens de in of krachtens de Auteurswet gestelde uitzonderingen mag niets uit deze uitgave worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Voor zover het maken van reprografische verveelvoudigingen uit deze uitgave is toegestaan op grond van artikel 16h Auteurswet dient men de daarvoor wettelijk verschuldigde vergoedingen te voldoen aan de Stichting Reprorecht (www.reprorecht.nl). Voor het overnemen van (een) gedeelte(n) uit deze uitgave in bijvoorbeeld een (digitale) leeromgeving of een reader in het onderwijs (op grond van artikel 16, Auteurswet 1912) kan men zich wenden tot Stichting Uitgeversorganisatie voor Onderwijslicenties (Postbus 3060, 2130 KB Hoofddorp, www.stichting-uvo.nl).

De uitgever heeft ernaar gestreefd de auteursrechten te regelen volgens de wettelijke bepalingen. Degenen die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden, kunnen zich alsnog tot de uitgever wenden.

Door het gebruik van deze uitgave verklaart u kennis te hebben genomen van en akkoord te gaan met de specifieke productvoorwaarden en algemene voorwaarden van Boom beroepsonderwijs, te vinden op www.boomberoepsonderwijs.nl.

INHOUD

	De kok op locatie	**5**
Taak 1	**Kennismaken met de kok op locatie**	**5**
Taak 2	**Grondstoffen**	**10**
Taak 3	**Materialen en gereedschappen**	**22**
Taak 4	**Gerechten bereiden**	**33**
Taak 5	**Doorgeven**	**45**
Taak 6	**Voorbereiden op de toets**	**51**
Taak 7	**Begrippentrainer**	**52**
	Live cooking	**53**
Taak 1	**Kennismaken met live cooking**	**53**
Taak 2	**Grondstoffen**	**60**
Taak 3	**Materialen en gereedschappen**	**70**
Taak 4	**Gerechten bereiden**	**76**
Taak 5	**Doorgeven**	**80**
Taak 6	**Voorbereiden op de toets**	**90**
Taak 7	**Begrippentrainer**	**91**
	De sterrenkok	**92**
Taak 1	**Kennismaken met de sterrenkok**	**92**
Taak 2	**Grondstoffen**	**96**
Taak 3	**Materialen en gereedschappen**	**111**
Taak 4	**Gerechten bereiden**	**117**
Taak 5	**Doorgeven**	**124**
Taak 6	**Voorbereiden op de toets**	**132**

Taak 7 **Begrippentrainer** **134**

Trends in de horeca **135**

Taak 1 **Kennismaken met trends in de horeca** **135**

Taak 2 **Grondstoffen passend bij horecatrends** **142**

Taak 3 **Materialen en gereedschappen** **149**

Taak 4 **Gerechten bereiden in een trendy keuken** **153**

Taak 5 **Trendy gerechten doorgeven** **163**

Taak 6 **Voorbereiden op de toets** **168**

Taak 7 **Begrippentrainer** **168**

De kok op locatie

TAAK 1
KENNISMAKEN MET DE KOK OP LOCATIE

Opdracht 1 De leerdoelen

Lees de leerdoelen.

In deze taak:
1. maak je een poster.

In deze taak leer je:
1. wat een maaltijd-, drank- en logiesverstrekkend bedrijf is
2. wat het verschil is tussen een restaurantkok en een kok die op locatie kookt.

Opdracht 2 De horeca

De bedrijfstak Horeca is niet één bedrijf, het is een verzameling van verschillende soorten bedrijven.

!

Lees **Tekstbron 1 Kennismaken met de horeca**.

a. 1. Het hoofdproduct van een logiesverstrekkend bedrijf is: _____

_____

2. Het hoofdproduct van een maaltijdverstrekkend bedrijf is: _____

_____

3. Het hoofdproduct van een drankverstrekkend bedrijf is: _____

_____

b. Welke omschrijving hoort bij welke soort catering?

verzorgen van de maaltijden in inrichtingen en gevangenissen	partycatering
verzorgen van maaltijden in kantines en bedrijfsrestaurants	schoolcatering
verzorgen van maaltijden voor feesten en partijen	bedrijfscatering
verzorgen van de maaltijden in scholen	instellingscatering

Opdracht 3 Koken in opdracht

a. Aan elk beroep zitten voordelen en nadelen. Wat zijn volgens jou de voordelen wanneer je als kok gaat werken op locatie? En wat zijn de nadelen?

Voordelen	Nadelen

b. De kok die op locatie werkt voor een opdrachtgever, moet bepaalde eigenschappen hebben. Welke drie eigenschappen passen het beste bij jou?

1. _____
2. _____
3. _____

c. Leg ook uit waarom.

1. Eigenschap 1: _____

_____

2. Eigenschap 2: _____

_____

3. Eigenschap 3: _____

_____

Opdracht 4 De thuiskok

Kim en Yang Yung zijn binnenkort jarig. Om dit te vieren, kiezen ze ervoor om een diner in huis te organiseren. Ze zoeken op internet naar een thuiskok die dit diner bij hen thuis kan bereiden. Ze vinden JOU!

De familie Yung huurt jou in als thuiskok. Wat zijn volgens jou de belangrijkste redenen om een thuiskok in te huren?

_____

_____

Opdracht 5 Koken

Koken bij iemand thuis is heel anders dan wanneer je dit in je keuken in het restaurant doet.

a. Wat is het grootste verschil tussen werken in een restaurant en bij iemand thuis koken?

_____

_____

b. Welke vier eigenschappen moet je zeker hebben om als thuiskok aan de slag te kunnen?

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Opdracht 6 Onderzoek

a. Zoek op internet naar twee bedrijven die op locatie, bij je thuis, komen koken.

1. _____
2. _____

b. Welke van die twee bedrijven zou je kiezen wanneer je een thuiskok zoekt? Leg je antwoord uit.

_____

_____

_____

Opdracht 7 Gerechten

Je hebt van je opdrachtgever de opdracht gekregen om bij haar thuis voor achttien personen een uitgebreide Italiaanse maaltijd te bereiden en te serveren.

Welke gerechten passen hierbij?

Sushi.	*Tiramisu.*
Ja / **Nee**	**Ja** / **Nee**
Pasta bolognese.	*Vlavlip*
Ja / **Nee**	**Ja** / **Nee**
Salade caprese.	*Loempia.*
Ja / **Nee**	**Ja** / **Nee**

DOEN

Opdracht 8 Een poster maken

a.
- Maak een (digitale) poster over koken op locatie.
- Zet er zes afbeeldingen op waarop je een thuiskok een taak ziet uitvoeren.
- Zet bij elke afbeelding welke taak de thuiskok uitvoert.
- Zet bij elke afbeelding of die taak jou leuk of niet leuk lijkt. Leg uit waarom.

b. Bespreek hoe het ging en vraag om tops en tips. Vul de tabel in.

Ik heb:	👍	👎
zes afbeeldingen op mijn collage gezet met op elke afbeelding een andere taak die de kok uitvoert		
bij elke afbeelding gezet welke taak de kok uitvoert		
bij elke afbeelding uitgelegd waarom de taak me wel of niet leuk lijkt.		
Tops:		
Tips:		
Beoordeling docent:		

TAAK 2
GRONDSTOFFEN

Opdracht 1 De leerdoelen

Lees de leerdoelen.

In deze taak:
1. onderzoek je welk fruit het gezondst is.

In deze taak leer je:
1. wat maaltijdsalades zijn
2. wat halffabricaten zijn.

Opdracht 2 Bestelling controleren

!

Lees **Tekstbron Inkoop, kwaliteit, opslaan en bewaren**.

a. Op welke vijf punten moet je letten als bestelde grondstoffen bij jou worden afgeleverd?

1. _____
2. _____
3. _____

4. _____

5. _____

b. Je moet goed op de kwaliteit van verse producten letten. Waarop moet je letten bij deze producten?

Groente: _____

Fruit: _____

Vis: _____

Vlees: _____

Aardappelen: _____

Opdracht 3 Afwegen

Je moet nauwkeurig werken in de keuken.

Lees **Tekstbron 29 Grondstoffen afwegen**.

Vul de woorden op de juiste plaats in.
Kies uit: - maatbekers - vetstoffen - nauwkeurig -vloeistoffen - weegpapier - eigenschappen - droge stoffen

1. _____ wegen is voor veel recepten noodzakelijk.
2. Grondstoffen hebben verschillende _____
3. Je kunt grondstoffen in drie groepen verdelen. Deze drie groepen zijn: _____

   _____
4. Door _____ te gebruiken blijft de weegbak/schaal schoon.
5. _____ zijn voor het afwegen van kleine hoeveelheden vloeistoffen niet geschikt.

Opdracht 4 Salades

Zoek op internet informatie over maaltijdsalades. Zoek vier maaltijdsalades die je als lunch kunt serveren. Zoek een vegetarische maaltijdsalade, een maaltijdsalade met vis, een maaltijdsalade met vlees en een maaltijdsalade met fruit.

1. Mijn vegetarische salade is _____ en bevat deze ingrediënten: _____

   _____