

# Edu4all



Profielvak Horeca, Bakkerij en Recreatie

## Werken in de keuken (vis/vegetarisch)

**Serienummer:**

**Licentie:**

Voor het activeren van de licentie kijk op pagina 5 van dit werkboek.

**Te activeren tot:**

## COLOFON

Uitgeverij: Edu'Actief b.v.  
0522-235235  
info@edu-actief.nl  
www.edu-actief.nl

Auteur(s): Martin Hilgen, Arjen Snapper  
Inhoudelijke redactie: Wout Verveer  
Foto's: www.shutterstock.com / Stanimir G.Stoev  
www.shutterstock.com / Ivica Drusany  
www.shutterstock.com / Paul Daniels  
www.shutterstock.com  
www.pixton.com  
Kidde  
VLAM

Titel: Werken in de keuken (vis/vegetarisch)  
ISBN: 978 90 3722 316 3

Eerste druk/eerste oplage  
© Edu'Actief b.v. 2016  
(Martin Hilgen, Arjen Snapper, 2015-2016)

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](http://www.reprorecht.nl)). Voor het overnemen van gedeelte(n) uit deze uitgave in compilatiewerken op grond van artikel 16 Auteurswet kan men zich wenden tot de Stichting PRO ([www.stichting-pro.nl](http://www.stichting-pro.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 Edu'Actief, te vinden op [www.edu-actief.nl](http://www.edu-actief.nl).

## Inhoud

---

WERKEN MET EDU4ALL .....	5
<b>Deel A Werken als kok aan koude voorgerechten .....</b>	<b>7</b>
<b>Oriënteren .....</b>	<b>7</b>
Taak 1 Kennismaken met het bereiden van koude voorgerechten .....	7
Taak 2 De leerdoelen bij Deel A .....	9
Taak 3 Taken plannen .....	10
<b>Aan de slag .....</b>	<b>11</b>
Taak 4 Dressings en koude sauzen .....	12
Taak 5 Materialen, gereedschappen en veilig werken .....	15
Taak 6 Hygiënisch werken .....	20
Taak 7 Bereiden van koude voorgerechten .....	22
<b>Evalueren &amp; Reflecteren .....</b>	<b>30</b>
Taak 8 Terugkijken en verder kijken .....	30
Taak 9 Voorbereiden op de toets .....	33
<b>Deel B Werken als kok aan vegetarische hoofdgerechten en vis .....</b>	<b>34</b>
<b>Oriënteren .....</b>	<b>34</b>
Taak 1 Kennismaken met het bereiden van hoofdgerechten van vis en vegetarische gerechten .....	34
Taak 2 De leerdoelen bij Deel B .....	36
Taak 3 Taken plannen .....	38
<b>Aan de slag .....</b>	<b>39</b>
Taak 4 Vis en vegetarische ingrediënten .....	39
Taak 5 Materialen, gereedschappen en routing .....	49
Taak 6 Werken met recepten .....	52
Taak 7 Bereiden van vis en vegetarische gerechten .....	58
<b>Evalueren &amp; Reflecteren .....</b>	<b>63</b>
Taak 8 Terugkijken en verder kijken .....	63
Taak 9 Voorbereiden op de toets .....	67
<b>Deel C Werken als kok aan salades, rijstgerechten en meelsoorten .....</b>	<b>68</b>
<b>Oriënteren .....</b>	<b>68</b>
Taak 1 Kennismaken met het maken van salades, rijstgerechten en meelsoorten .....	68
Taak 2 De leerdoelen bij Deel C .....	71
Taak 3 Taken plannen .....	73
<b>Aan de slag .....</b>	<b>74</b>
Taak 4 Salades, rijst en meelsoorten .....	74
Taak 5 Ergonomisch werken en afwasapparatuur .....	81
Taak 6 Opdeeltechnieken .....	86
Taak 7 Rijst- en meelsoortbereidingen en presenteren op een buffet .....	89

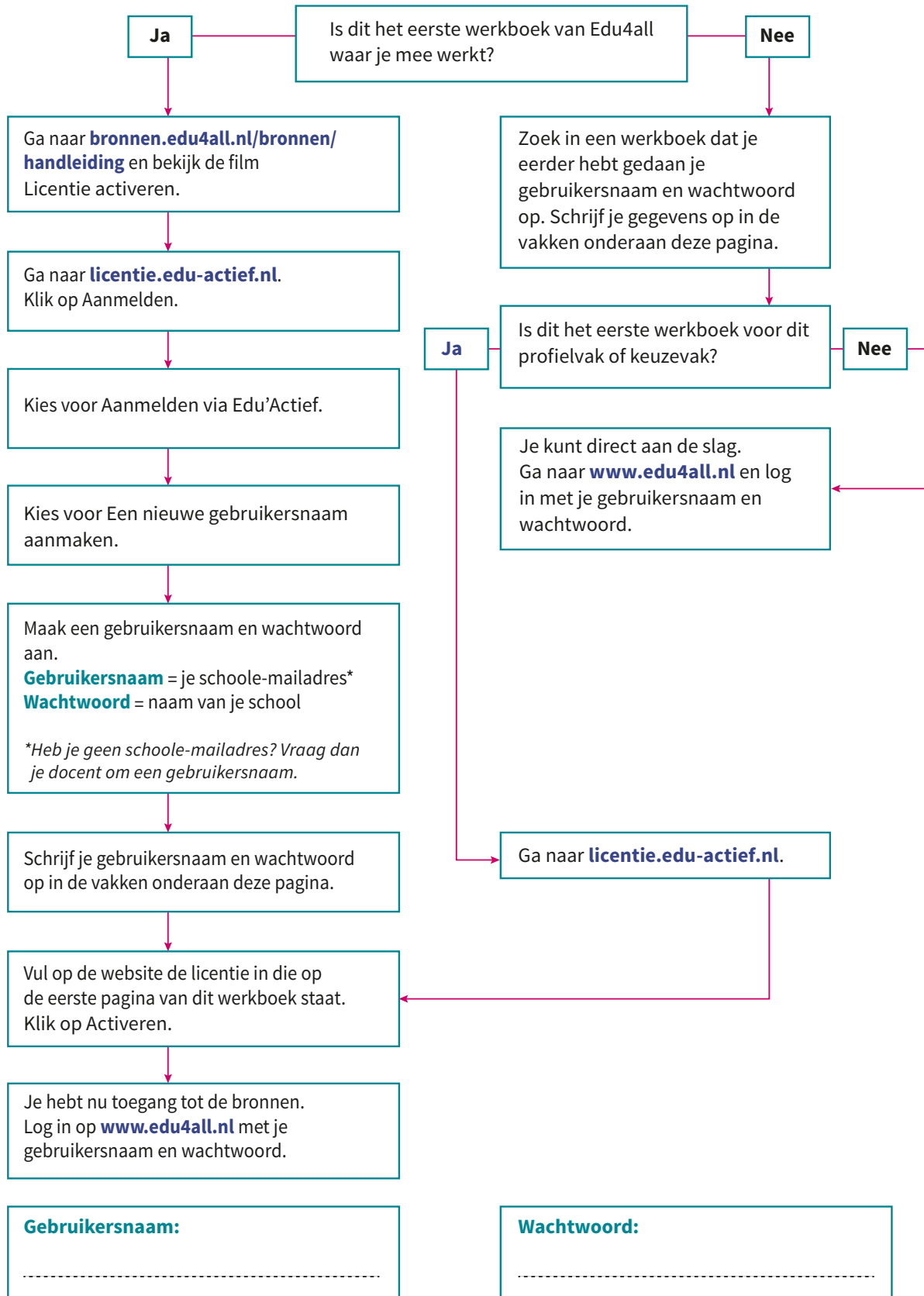
<b>Evaluëren &amp; Reflecteren</b> .....	<b>95</b>
Taak 8 Terugkijken en verder kijken .....	95
Taak 9 Voorbereiden op de toets .....	98
<b>Deel D Werken als kok aan koude nagerechten</b> .....	<b>99</b>
<b>Oriënteren</b> .....	<b>99</b>
Taak 1 Kennismaken met het bereiden van koude nagerechten .....	99
Taak 2 De leerdoelen bij Deel D .....	101
Taak 3 Taken plannen .....	103
<b>Aan de slag</b> .....	<b>104</b>
Taak 4 Zuivelproducten en fruit .....	104
Taak 5 Gekoelde opslag en kideapparaat .....	111
Taak 6 Milieubewust werken .....	115
Taak 7 Maken en presenteren van koude nagerechten .....	118
<b>Evaluëren &amp; Reflecteren</b> .....	<b>125</b>
Taak 8 Terugkijken en verder kijken .....	125
Taak 9 Voorbereiden op de toets .....	128



## Werken met Edu4all

### REGISTREREN, AANMELDEN EN LICENTIE ACTIVEREN

Je gaat aan de slag met Edu4all. Volg volgend schema om te kijken wat je moet doen.



## BRONNEN

In dit werkboek staan opdrachten. Om deze opdrachten te maken, heb je soms bronnen nodig, zoals tekstbronnen, films, websites en de Theek-iT.

Wanneer je een bron gaat gebruiken, staat er een pictogram in je werkboek: 

Achter het pictogram staat in paarse, dikgedrukte tekst welke bron je nodig hebt. Bijvoorbeeld:

 Lees **Tekstbron 1.2 Persoonlijke verzorging**. Maak daarna opdracht 13 tot en met 16.


 Bekijk de **Film Werken in de thuiszorg bij ouderen**. Maak daarna opdracht 1.

Bij het eerste voorbeeld ga je een tekstbron lezen. Bij het tweede voorbeeld ga je een film bekijken.


Deze bronnen vind je op [www.edu4all.nl](http://www.edu4all.nl).

Op [bronnen.edu4all.nl/bronnen/handleiding](http://bronnen.edu4all.nl/bronnen/handleiding) wordt uitgelegd hoe je werkt met de bronnen op de website.

## OVERLEG MET JE DOCENT


Soms is het nodig om te overleggen met je docent. Je ziet dan dit pictogram in je werkboek: 

Achter het pictogram staat waarover je met je docent gaat overleggen. Bijvoorbeeld:

-  **61.** In Taak 3 heb je een planning ingevuld. Bekijk deze.
- Kijk in kolom 5. Taak 12 tot en met 14 ga je nog maken. Zijn alle andere taken af? Zo nee, overleg met je docent welke taken je nog moet doen.

## OPDRACHTEN VOOR KB EN GL

Doe jij de kaderberoepsgerichte of gemengde leerweg? Dan zitten er speciale opdrachten voor jou in het werkboek. Je herkent deze opdrachten aan de volgende pictogrammen:

 opdracht voor leerlingen van de kaderberoepsgerichte leerweg

 opdracht voor leerlingen van de gemengde leerweg.

We wensen je veel succes en plezier met het maken van de opdrachten!

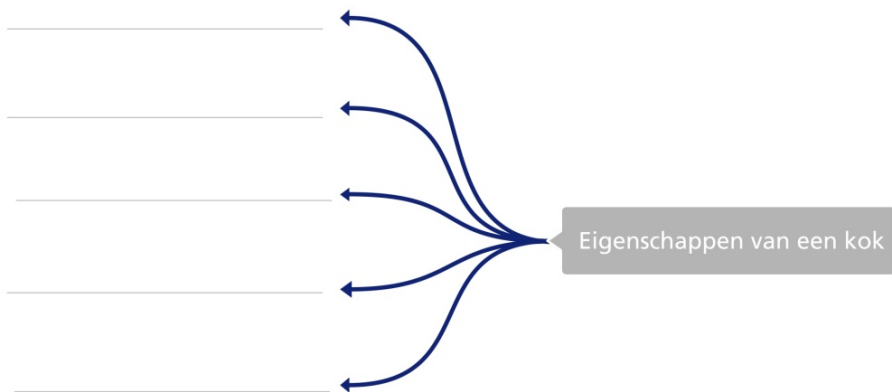
Team Edu4all

## Oriënteren

### Taak 1 Kennismaken met het bereiden van koude voorgerechten

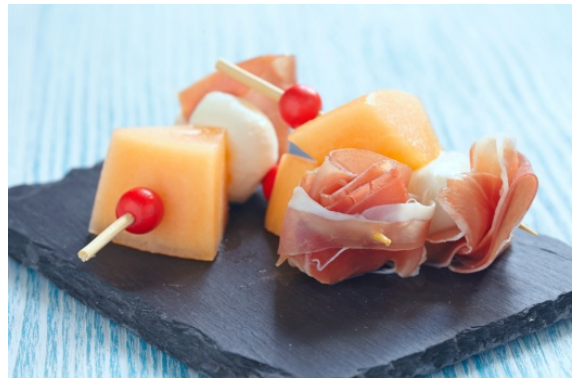
Gasten komen in het restaurant eten voor de gezelligheid, maar ook voor het eten dat er geserveerd wordt. In een restaurant kun je verschillende gerechten krijgen. Die staan op de menukaart. Vaak starten gasten met een koud voorgerecht.

1. Voor het werken in de keuken en het maken van allerlei gerechten moet je als kok beschikken over verschillende eigenschappen. Hierna zie je een woordweb. Vul in welke eigenschappen je als kok moet hebben om in een keuken te werken.



2. Hierna zie je verschillende afbeeldingen van voorgerechten die je kunt tegenkomen op een menukaart. Zet een X onder de koude voorgerechten.





Deel A Werken als kok aan koude voorgerechten





3. Zoek op internet naar drie restaurants in de plaats waar jouw school staat. Kijk op de menukaart van deze restaurants.
- a. Noteer per restaurant drie koude voorgerechten die er worden geserveerd.

Restaurant 1	Restaurant 2	Restaurant 3
1.	1.	1.
2.	2.	2.
3.	3.	3.

- b. Welke van deze koude voorgerechten heb jezelf al eens gegeten?

---

---

- c. Welke van deze koude voorgerechten zou je wel eens willen maken? Leg uit waarom.

---

---

4. Heb je alle opdrachten van Taak 1 gemaakt? Overleg dan met je docent met wie jij je antwoorden kunt vergelijken en bespreken.

### Taak 2 De leerdoelen bij Deel A

---

Als je koude voorgerechten maakt, moet je:

1. voorbeelden van deze gerechten kunnen opnoemen
  2. dressings en koude sauzen kunnen opnoemen en de functie ervan kunnen uitleggen
  3. op de juiste en een veilige manier kunnen omgaan met materialen en gereedschappen
  4. ingrediënten op de juiste en een veilige manier kunnen afwegen/afmeten, schoonmaken, (voor)bewerken en portioneren
  5. ingrediënten en tussenproducten op de juiste wijze kunnen opslaan
  6. ingrediënten en tussenproducten kunnen maken volgens receptuur
  7. hygiënisch kunnen werken
  8. voorgerechten op smaak kunnen brengen en afwerken, napperen, garneren en dressereren
  9. passende garnering(en) kunnen maken
  10. passende garnering(en) kunnen presenteren op een bord of schaal of in buffetvorm.
5. Als gasten lekker gegeten hebben, komen ze graag nog een keer terug. Het is wel belangrijk dat je gasten dan opnieuw tevreden zijn.
- a. Waarom is het volgens jou belangrijk dat je als kok volgens een recept werkt?

---

## Deel A Werken als kok aan koude voorgerechten

b. Waarom moet een kok volgens jou grondstoffen kunnen afwegen en/of afmeten?

---

---

c. Wat wordt bedoeld met 'de gerechten op smaak brengen'?

---

---

d. Wat is volgens jou een garnering?

---

---

e. Wat is volgens jou portioneren? Kruis het juiste antwoord aan.

het schoonmaken van producten

het verdelen in gelijke porties

het opmaken van een bord

het snijden van groente

f. Welk leerdoel lijkt jou het leukst? Leg uit waarom.

---

---

g. Welk leerdoel lijkt jou moeilijk? Leg uit waarom.

---

---

6. Heb je alle opdrachten van Taak 2 gemaakt? Kijk je antwoorden na als je dat met je docent hebt afgesproken.


## Taak 3 Taken plannen

---

In deze taak ga je de taken van dit deel inplannen.

7. Bekijk Taak 4 tot en met 9 in het volgende schema.

a. Maak een planning voor de taken die je nog gaat doen.

b. Zoek in de taken naar de opdrachten met .

Bij welke opdrachten is overleg met of controle door je docent nodig?

---

---

c. Overleg met je docent:

- op welke momenten jij de antwoorden van de gemaakte opdrachten gaat nakijken
- op welke momenten je docent jouw werk zal beoordelen.

d. Heb je een taak af? Zet een ✓ in kolom 6. Zet een - als je een taak niet kon doen. Als je Taak 1 en 2 gedaan hebt, kun je deze nu afvinken.

1. Taak	2. Onderwerp	3. Richttijd in minuten Vorbereiden	4. Richttijd in minuten Uitvoeren	5. Richttijd in minuten Terugkijken	6. Af	7. Paraaf docent
1	Kennismaken met het bereiden van koude voorgerechten	25				
2	De leerdoelen bij Deel A	15				
3	Taken plannen	10				
4	Dressings en koude sauzen	30	25	5		
5	Materialen, gereedschappen en veilig werken	20	25	5		
6	Hygiënisch werken	20	25	5		
7	Bereiden van koude voorgerechten	30	2 x 150	2 x 5		
8	Terugkijken en verder kijken	35				
9	Vorbereiden op de toets	15				

## Aan de slag

Je gaat aan de slag in de keuken van horecatotaalbedrijf De Eenhoorn. De heer Visser, de eigenaar van De Eenhoorn, stelt jou voor aan chef-kok Ramzi. Samen met hem ga je voorgerechten maken voor het familieweekend van de familie Janssen. De koude voorgerechten staan op de menukaart, maar voor de familie Janssen wil chef-kok Ramzi de koude voorgerechten presenteren in de vorm van een buffet. Je krijgt van hem de opdracht je te verdiepen in de verschillende koude voorgerechten. Hij zou graag een mooi assortiment van voorgerechten zien met als het kan veel verse en regionale producten.



## Taak 4 Dressings en koude sauzen

Koude voorgerechten, zoals salades en cocktails, worden vaak op smaak gebracht met een dressing, vinaigrettesaus of een andere koude saus. Je moet als kok dus kennis hebben van dit soort sauzen.

### VOORBEREIDEN



**BRON** Lees 'Soorten sauzen' en 'Dressings' van **Tekstbron 3.48 Koude sauzen**. Maak daarna opdracht 8 en 9.

8. Wat zijn de vier functies van een dressing?

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_



9. Kruis het goede antwoord aan.

a. Waaruit bestaat een dressing?

- olie, room en ui
- olie, azijn en andere smaakgevers
- olie, azijn, ui, kruiden en andere smaakgevers

b. Een Franse dressing kun je:

- alleen als zelfstandige dressing gebruiken
- alleen als basisdressing gebruiken
- als zelfstandige dressing en als basisdressing gebruiken

- c. Als je voor een dressing 50 milliliter azijn gebruikt, heb je:
- 200 milliliter olie nodig
  - 75 milliliter olie nodig
  - 150 milliliter olie nodig
- d. Een dressing maak je minder vet door een deel olie te vervangen door:
- water en boter
  - yoghurt of kwark
  - water, kwark of room



BRON

Lees 'Soorten koude sauzen' tot en met 'Convenience azijnsauzen' van **Tekstbron 3.48 Koude sauzen**.  
Maak daarna opdracht 10 tot en met 13.

**10.** In welke vier groepen kun je koude sauzen indelen?

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_

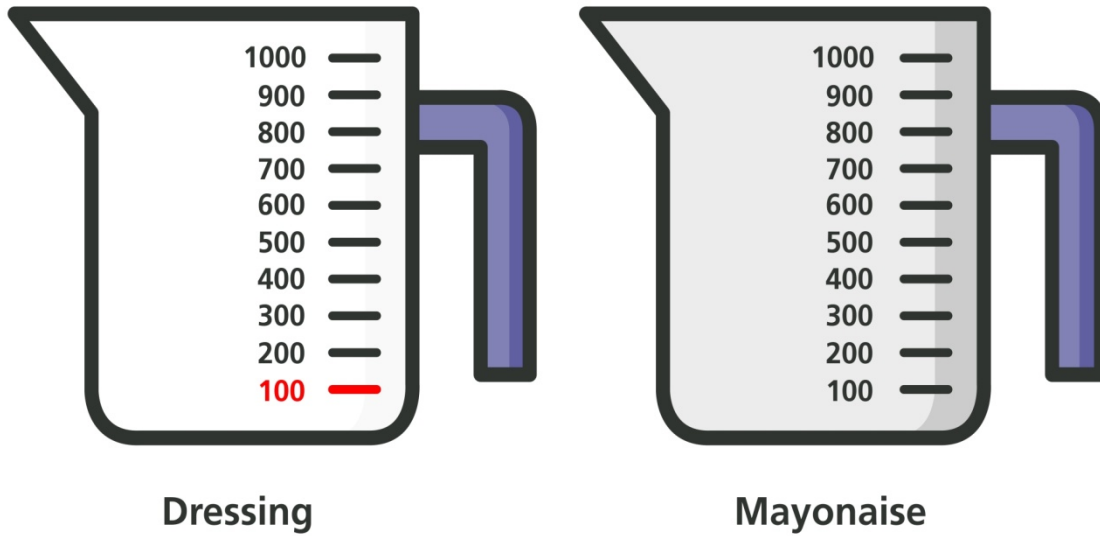
**11.** Zet de volgende getallen op de juiste plaats in de tekst.

20 - 1 - 80 - 150 - 3

- a. Een dressing of azijnsaus bestaat voor \_\_\_\_\_ deel uit azijn en voor \_\_\_\_\_ delen uit olie.
- b. Je hebt \_\_\_\_\_ gram olie nodig om een dressing met 50 gram azijn als basis te maken.
- c. Mayonaise bestaat voor \_\_\_\_\_ % uit olie.
- d. Grondstoffen voor het maken van mayonaise moeten \_\_\_\_\_ °C zijn.

## Deel A Werken als kok aan koude voorgerechten

12. Hierna staan twee litermaten afgebeeld. De ene bevat een dressing. De hoeveelheid azijn is hierin roodgekleurd. De andere is geheel gevuld met mayonaise. Kleur met geel de hoeveelheid olie in die in beide sauzen zit.



13. Een dressing en een vinaigrettesaus lijken op elkaar. Toch is er een verschil.  
a. Wat is het verschil tussen een dressing en een vinaigrettesaus?

---

- b. Hoe maak je een vinaigrettesaus minder vet?

---

- c. Waarom mag je een vinaigrettesaus of een dressing niet in de koelkast bewaren?

---

### UITVOEREN

Chef-kok Ramzi wil dat je een werkvoorbereidingsformulier voor het maken van een dressing of een andere koude saus gaat invullen. Dit is een goede voorbereiding op je werkzaamheden, omdat je dit voor het eerst doet.



14. Overleg met je docent wanneer je de volgende opdracht moet uitvoeren.

Stem af:

- welke dressing of andere koude saus je gaat voorbereiden
- hoeveel je gaat maken
- wat de aandachtspunten bij deze dressing of saus zijn.

**BRON** Open [Werkvoorbereidingsformulier Kok BB](#) of [Werkvoorbereidingsformulier Kok KB/GL](#).

- BB** 15. Vul het Werkvoorbereidingsformulier Kok BB in.

- KB GL** 16. Vul het Werkvoorbereidingsformulier Kok KB/GL in.



TERUGKIJKEN

17. Lever het werkvoorbereidingsformulier bij de docent in en controleer dat samen. Is je werkvoorbereidingsformulier juist en compleet ingevuld? Waarom wel of niet?

---



---



18. Overleg met je docent of je de Extra opdrachten bij deze taak gaat maken.

19. Heb je alle opdrachten van Taak 4 gemaakt? Kijk je antwoorden na als je dat met je docent hebt afgesproken. Vergeet niet deze taak af te vinken in Taak 3.

**Taak 5 Materialen, gereedschappen en veilig werken**

Met goed gereedschap is het prettig werken. Je werkt sneller, je producten zien er vaak regelmatig uit en het werk is minder zwaar. Chef-kok Ramzi legt uit welke gereedschappen je gaat gebruiken. ‘Belangrijk is wel dat je goed met het gereedschap kunt omgaan en dat je er veilig mee kunt werken.’

VOORBEREIDEN



Lees de volgende tekstbronnen:

**3.29 Snijgereedschappen**

**3.30 Speciaal snijgereedschap.**

Maak daarna opdracht 20.

20. Noteer in het volgende schema achter de afbeelding de naam van het snijgereedschap en geef daarvan een omschrijving.

Afbeelding van het snijgereedschap	Naam van het snijgereedschap	Omschrijving
		
		
		