

Edu4all

Profielvak Zorg en Welzijn

Werken in een zorghotel

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): Nicolette Di Giulio
Ontwikkelgroep: Nicolette Di Giulio, Monique Duyvestijn, Ingrid Koops en Marjel Lecluse-Dielen
Inhoudelijke redactie: Ingrid Koops
Bronvermelding: www.isstockphoto.com
www.shutterstock.com
www.milieucentraal.nl
www.werfzeep.nl
Smeerling Antiek & Restauratie
Tekst en inhoud film Duurzaam eten door Natascha Kooiman, Smaakmakers
www.smaakmakers.nl

Titel: Werken in een zorghotel
ISBN: 978 90 3722 367 5

Eerste druk/eerste oplage
© Edu'Actief b.v. 2015
(Nicolette Di Giulio 2015-2015)

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 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).

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.

Inhoud

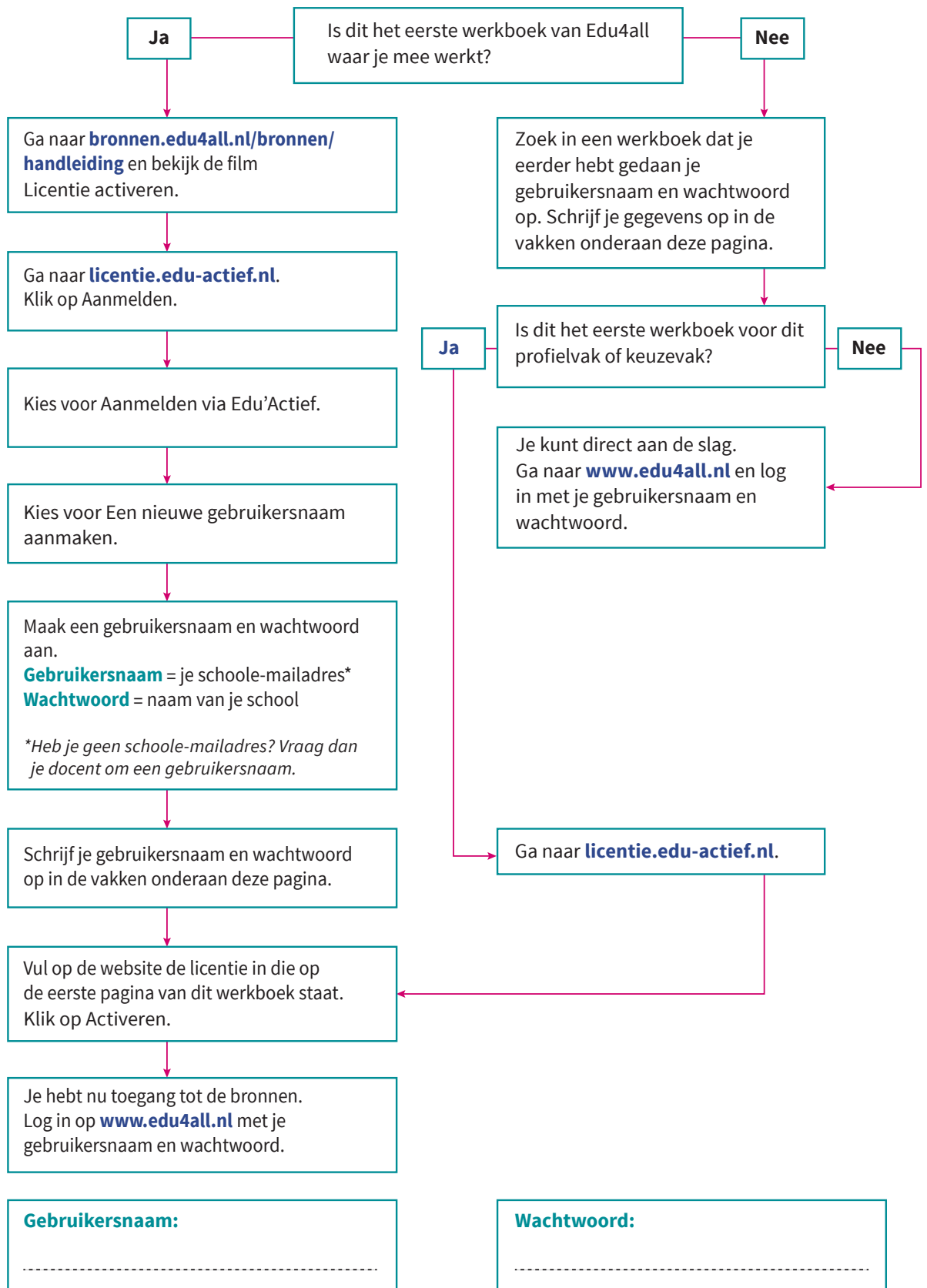
WERKEN MET EDU4ALL	5
Deel A Zorghotel ReVitaal	7
Oriënteren	7
Taak 1 Kennismaken met een zorghotel	7
Taak 2 De leerdoelen bij Deel A	10
Taak 3 Taken plannen	11
Aan de slag	12
Taak 4 Gasten ontvangen	13
Taak 5 Hygiënisch werken	21
Taak 6 Eieren koken en vullen	24
Taak 7 Snijtechnieken oefenen	29
Taak 8 Meten en wegen	32
Taak 9 Soep bereiden	34
Taak 10 Een luxe uitsmijter bakken	38
Evaluëren & Reflecteren	41
Taak 11 Terugkijken en verder kijken	41
Taak 12 Voorbereiden op de toets	43
Deel B De keuken van zorghotel ReVitaal	44
Oriënteren	44
Taak 1 Kennismaken met voedingsleer en nieuwe gerechten	44
Taak 2 De leerdoelen bij Deel B	46
Taak 3 Taken plannen	47
Aan de slag	48
Taak 4 Kennis verzamelen over voedingsleer	48
Taak 5 Een waldorfsalade bereiden en garneren	52
Taak 6 Leven met diabetes en de juiste vetten kiezen	54
Taak 7 Een driegangenmenu onder de loep nemen	61
Taak 8 De tafel dekken en servetten vouwen	64
Taak 9 Snijden, koken, bakken en pureren: een dagmenu vol basistechnieken	67
Evaluëren & Reflecteren	70
Taak 10 Terugkijken en verder kijken	70
Taak 11 Voorbereiden op de toets	73
Deel C Zorghotel ReVitaal: grenzeloos gastvrij	74
Oriënteren	74
Taak 1 Kennismaken met de grenzeloze gastvrijheid van zorghotel ReVitaal	74
Taak 2 De leerdoelen bij Deel C	75
Taak 3 Taken plannen	77

Aan de slag	78
Taak 4 Voedingsgewoonten en voedingspatronen bestuderen	78
Taak 5 Het dagmenu bereiden	84
Taak 6 Duurzaam omgaan met voedsel	88
Taak 7 Yoghurtbavarois en broodje ragout: bindtechnieken toepassen	91
Taak 8 Moppen van de keukenvloer	95
Taak 9 EHBO Aanleggen van een vingerverband	97
Taak 10 Koekjes bakken in een oven	100
Evaluëren & Reflecteren	103
Taak 11 Terugkijken en verder kijken	103
Taak 12 Voorbereiden op de toets	106
Deel D Gasten trakteren op een driegangenmenu	109
Oriënteren	109
Taak 1 Kennismaken met een maaltijd verzorgen voor gasten	109
Taak 2 De leerdoelen bij Deel D	112
Taak 3 Taken plannen	114
Aan de slag	115
Taak 4 Een driegangenmenu verzorgen voor gasten	115
Evaluëren & Reflecteren	118
Taak 5 Terugkijken en verder kijken	118
Taak 6 Voorbereiden op de toets	122

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. Op 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 het volgende 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 een zorghotel

BRON

Bekijk de **Film Werken in een zorghotel**. Maak daarna opdracht 1.

1. De film laat verschillende beroepen in een zorghotel zien.

a. Welke werkzaamheden heb je in de film gezien? Geef vijf voorbeelden.

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

b. Welke werkzaamheden lijken jou leuk om uit te voeren? Leg uit waarom.

c. Welke werkzaamheden lijken jou minder leuk om uit te voeren? Leg uit waarom.

d. Welke werkplekken heb je gezien? Geef drie voorbeelden.

1. _____
2. _____
3. _____

e. Op welke werkplekken zou jij willen werken? Leg uit waarom.

Deel A Zorghotel ReVitaal



BRON

Lees **Tekstbron 1.1 Werken in een zorghotel**. Maak daarna opdracht 2 tot en met 5.

2. Mensen die in een ziekenhuis liggen, heten 'patiënten'.
 - a. Hoe heten de mensen die in een zorghotel verblijven?

 - b. Welke twee doelgroepen maken gebruik van een zorghotel?
 1. _____
 2. _____
3. Bij de verzorging en behandeling van patiënten in een ziekenhuis staat hun ziekte centraal. In een zorghotel is dit anders. Wat staat centraal in een zorghotel, net als in een gewoon hotel?

4. Een zorghotel is een hotel met speciale faciliteiten. Welke faciliteiten kom je wel tegen in een zorghotel en niet in een gewoon hotel? Geef vijf voorbeelden.
 1. _____
 2. _____
 3. _____
 4. _____
 5. _____
5. Net als in een gewoon hotel werken in een zorghotel veel verschillende medewerkers.
 - a. Welke beroepen kom je tegen in een hotel? Zet een X in kolom 2 van het schema hierna.
 - b. En in een zorghotel? Zet een X in kolom 3.

1. Beroep	2. In een hotel	3. In een zorghotel
Receptionist		
Diëtist		
Gastvrouw		



1. Beroep	2. In een hotel	3. In een zorghotel
Zelfstandig werkend kok		
Verzorgende		
Chef restaurant		
Fysiotherapeut		
Hotelmanager		
Zorgmanager		
Medewerker technische dienst		
Chef-kok		
Verpleegkundige		

6. In een hotel of zorghotel werken veel mensen.
- a. Ken jij iemand die in een hotel of in een zorghotel werkt? Zo ja, wie is dat?
Zo nee, ga verder met opdracht 7.

- b. Welk beroep heeft deze persoon?

- c. Bij welk hotel of zorghotel werkt deze persoon?

- d. Welke werkzaamheden doet deze persoon?



Deel A Zorghotel ReVitaal

7. Heb je wel eens overnacht in een hotel?

Zo ja, met welke beroepskrachten heb je toen te maken gehad?

Zo nee, ga verder met opdracht 8.

8. Heb je alle opdrachten van Taak 1 gemaakt? Kijk je antwoorden na als je dat met je docent hebt afgesproken.

Taak 2 De leerdoelen bij Deel A

Als je in de keuken van een zorghotel aan de slag gaat, moet je:

1. klantvriendelijk kunnen handelen
2. bij een kookopdracht systematisch kunnen werken volgens een werkplan met een tijdsindeling
3. recepten kunnen lezen en volgen
4. kunnen rekenen met inhoudsmaten en gewichten
5. hygiënisch kunnen werken volgens richtlijnen
6. bereidingstechnieken kunnen toepassen:
 - koken
 - pureren
 - bakken in een open pan
 - binden met een roux.
7. snijtechnieken kunnen toepassen:
 - en julienne
 - en brunoise.

9. Hiervoor lees je wat je moet kunnen als je in een keuken van een zorginstelling of een zorghotel gaat werken.

a. Welk leerdoel lijkt je het leukst om aan te werken? En waarom?

b. Welk leerdoel lijkt je het minst leuk om aan te werken? En waarom?

- 10.** In een zorghotel staan gastvrijheid en klantgerichtheid centraal. Ook als je in de keuken werkt, werk je voor gasten of zorgvragers. Het is daarom belangrijk dat je klantvriendelijk kunt handelen.
- a. Geef een voorbeeld van klantvriendelijk handelen in een zorginstelling of zorghotel.

- b. Geef een voorbeeld van klantvriendelijk handelen van een keukenmedewerker.

- 11.** Als je in een keuken werkt, is het belangrijk dat je systematisch (volgens een plan) werkzaamheden kunt uitvoeren. En ook dat je hygiënisch kunt werken.

- a. Geef een voorbeeld van een situatie waarin jij planmatig werkt.

- b. Hoe vind jij het om planmatig en systematisch te werken?

- c. Geef een voorbeeld van een situatie waarin je op de hygiëne let.

- 12.** 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.

- 13.** Bekijk Taak 4 tot en met 12. En bekijk het schema hierna.

- a. Maak een planning voor de taken die je nog gaat doen. Zet de datum en het lesuur in kolom 4. Bij Taak 1 tot en met 3 hoef je dit niet in te vullen.

- b. Zoek in de taken naar de opdrachten met .

Bij welke opdrachten is overleg met je docent 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.

Deel A Zorghotel ReVitaal

- d. Heb je een taak af? Zet een ✓ in kolom 5. 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	4. Datum en lesuur	5. Af	6. Paraaf docent
1	Kennismaken met een zorghotel	25			
2	De leerdoelen bij Deel A	15			
3	Taken plannen	10			
4	Gasten ontvangen	90			
5	Hygiënisch werken	60			
6	Eieren koken en vullen	85			
7	Snijtechnieken oefenen	70			
8	Metten en wegen	50			
9	Soep bereiden	75			
10	Een luxe uitsmijter bakken	70			
11	Terugkijken en verder kijken	30			
12	Vorbereiden op de toets	20			

Aan de slag

Op het leerplein ga je helpen bij de hoteldienst van zorghotel ReVitaal. Jij gaat meehelpen met het uitvoeren van taken bij verschillende medewerkers en verschillende afdelingen van de hoteldienst. In Deel A help je eerst Paulien Verwey bij de receptie om gasten te ontvangen. Daarna ga je aan de slag in de keuken van het zorghotel. Daar werk je samen met chef-kok Riccardo del Monte en leerling-kok Liang Xiao.



Taak 4 Gasten ontvangen

Je gaat helpen bij de receptie. Paulien Verwey is een van de receptionisten. Zij begeleidt jou in je werk. Paulien vindt het belangrijk dat medewerkers bij de receptie weten hoe de hoteldienst werkt en welke taken de medewerkers hebben. Je verdiept je in de informatie. Ook help je om gasten te ontvangen.

VOORBEREIDEN

14. Bij de receptie van zorghotel ReVitaal krijg je met verschillende gasten te maken.

a. Wat zijn de namen van deze gasten?


1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

b. Wat is het beroep van Paulien Verwey? _____

c. Met welke andere medewerkers van de hoteldienst werk jij samen in deel A? Geef bij elke naam het beroep.

Naam medewerker	Beroep

Deel A Zorghotel ReVitaal

-  **15.** Jij voert de opdrachten uit op het leerplein bij jou op school.
- Vraag aan je docent op welke plek je moet werken op het leerplein.
 - Bij de opdrachten heb je een keukenopstelling en keukenmaterialen nodig. Vraag aan je docent waar je alle keukenmaterialen kunt vinden. In het keukenblok of zijn er materialen die je op een andere plek kunt vinden?

BRON

Lees **Tekstbron 2.1 Gastvrijheid als beroep**. Maak daarna opdracht 16 tot en met 19.

16. Het werk in een hoteldienst is afwisselend. Geef drie voorbeelden om dit duidelijk te maken.

- _____
- _____
- _____



17. In een hotel werken mensen met de opleiding facilitaire dienstverlening of met een horecaopleiding.

- Wat betekent het woord 'horeca'?

b. Welke medewerkers van jullie school doen ondersteunend werk (facilitair en horeca) waardoor de leerlingen en docenten prettig kunnen werken op school?

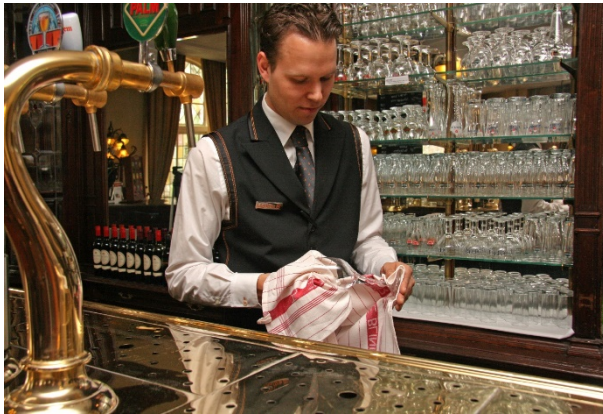
c. Ook in een ziekenhuis heb je facilitaire beroepen. Geef drie voorbeelden.

- _____
- _____
- _____

18. Een hotel werkt alleen met gekwalificeerd personeel. Dit betekent dat al het personeel de juiste opleiding en diploma's heeft. Je moet minimaal een mbo-diploma hebben.

a. Wat betekent het woord 'mbo'?

b. In het mbo kun je opleidingen volgen op niveau 2, 3 en 4. Daarna kun je ook nog naar niveau 5, het hbo. Wat betekent het woord 'hbo'?



KB GL

19. Met een opleiding facilitaire dienstverlening of met een horecaopleiding kun je werken bij een profitorganisatie of een non-profitorganisatie.

a. Wat is het verschil tussen een profitorganisatie en een non-profitorganisatie?

b. Geef van elk type organisatie drie voorbeelden.

Voorbeeld profitorganisatie	Voorbeeld non-profitorganisatie

c. Leg uit waarom een zorghotel een profitorganisatie is.
