

Edu4all 

Keuzevak Keukenspecialisatie

Werken als kok in een sterrenrestaurant

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): Wout Verveer
Inhoudelijke redactie: Edu'Actief b.v., Wout Verveer
Illustraties:
Foto's:

Titel: Werken als kok in een sterrenrestaurant
ISBN: 978 90 3722 511 2

Eerste druk / eerste oplage
© Edu'Actief b.v. 2017
(Wout Verveer, 2017)

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 Werken als kok in een sterrenrestaurant aan Amuses en kleine voorgerechten	7
Oriënteren	7
Taak 1 Kennismaken met werken op topniveau	7
Taak 2 De leerdoelen bij Deel A	8
Taak 3 Taken plannen	9
Aan de slag	10
Taak 4 Lokale ingrediënten	11
Taak 5 Materialen, gereedschappen en machines: Snijden, schaven en raspen	18
Taak 6 Werkorganisatie: de mise-en-place, werken met een recept	20
Taak 7 Basisbereidingen	24
Evaluëren en Reflecteren	29
Taak 8 Terugkijken en verder kijken	29
Taak 9 Voorbereiden op de toets	31
Deel B Werken als kok in een sterrenrestaurant aan voorgerechten.	32
Oriënteren	32
Taak 1 Kennismaken met het beoordelen van restaurants	32
Taak 2 De leerdoelen bij Deel B	34
Taak 3 Taken plannen	35
Aan de slag	36
Taak 4 Biologische ingrediënten	37
Taak 5 Materialen, gereedschappen en machines: persen en pureren	42
Taak 6 Werkorganisatie: Schoon werken	44
Taak 7 Maken van voorgerechten met behulp van moleculair koken	47
Evaluëren en Reflecteren	52
Taak 8 Terugkijken en verder kijken	52
Taak 9 Voorbereiden op de toets	54
Deel C Werken als kok in een sterrenrestaurant aan hoofdgerechten	55
Oriënteren	55
Taak 1 Kennismaken met werken in de horeca en de invloed van de economie	55
Taak 2 De leerdoelen bij Deel C	56
Taak 3 Taken plannen	57
Aan de slag	58
Taak 4 Grondstoffen voor hoofdgerechten: Vlees, vis, schaal- en schelpdieren	59
Taak 5 Apparatuur, gereedschappen en materialen voor speciale bereidingen	64
Taak 6 Trends in de horeca	67
Taak 7 Bereidingstechnieken	70

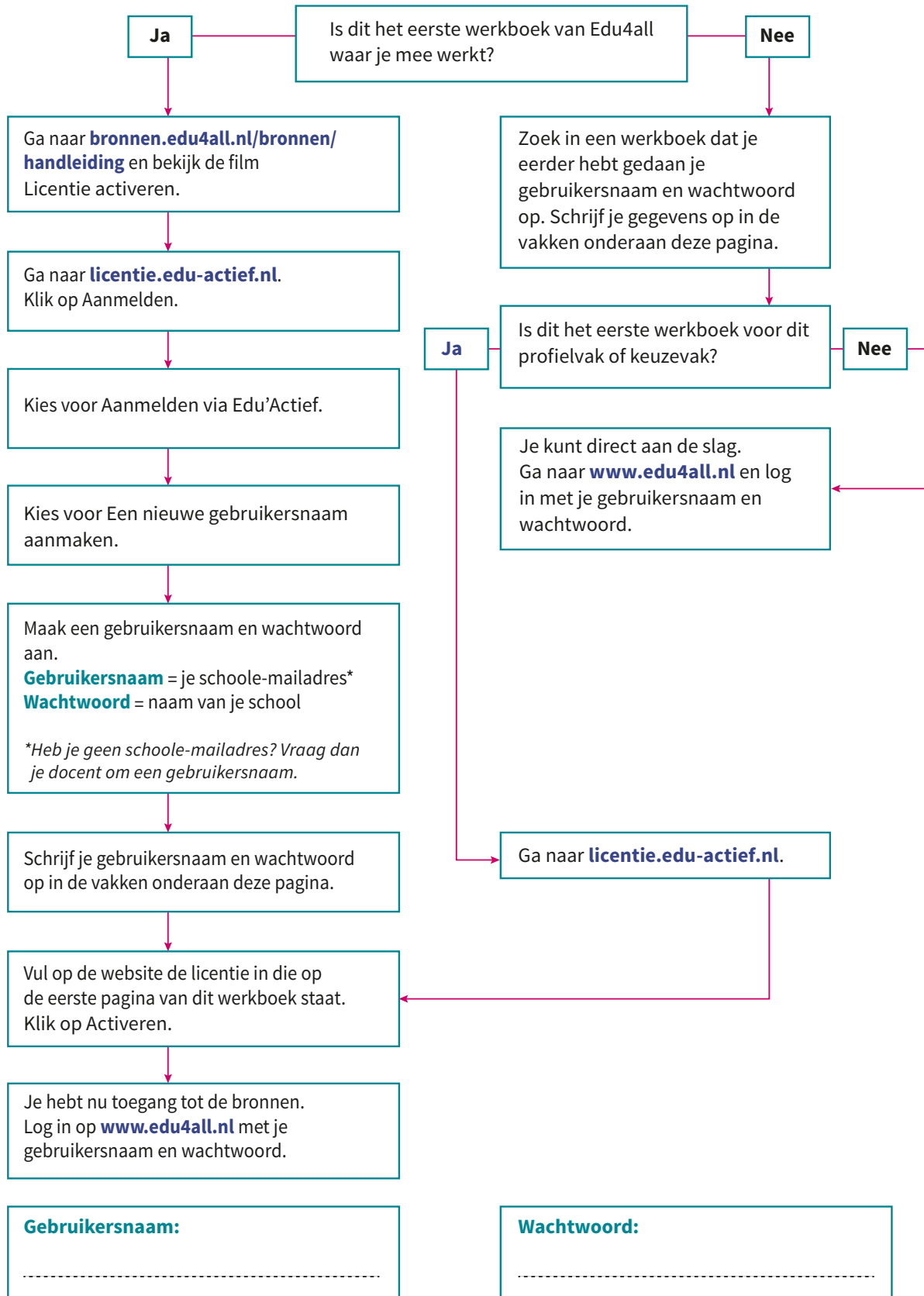
Evaluëren en Reflecteren	75
Taak 8 Terugkijken en verder kijken	75
Taak 9 Voorbereiden op de toets	78
Deel D Werken als kok in een sterrenrestaurant aan nagerechten	79
Oriënteren	79
Taak 1 Kennismaken met lean and green werken	79
Taak 2 De leerdoelen bij Deel D	80
Taak 3 Taken plannen	81
Aan de slag	82
Taak 4 Grondstoffen voor het maken van nagerechten	83
Taak 5 Apparatuur, gereedschappen en materialen voor het maken van nagerechten	88
Taak 6 Menuleer	92
Taak 7 Bereidingstechnieken voor nagerechten	94
Evaluëren & Reflecteren	98
Taak 8 Terugkijken en verder kijken	98
Taak 9 Voorbereiden op de toets	100



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 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 werken op topniveau

Goed koken is één ding ... Koken op topniveau is een heel andere zaak. Alleen lekker en mooi koken is dan niet genoeg. In een sterrenrestaurant gaat het om beleving. Hierbij is de verzorging van de gast natuurlijk belangrijk. Een prachtige, bijzondere locatie en een hoog serviceniveau zijn voorwaarden. Je kunt je voorstellen dat het eten op topniveau ook een stuk kostbaarder is.

Voor de keukenbrigade is het belangrijk dat de kwaliteit van de gerechten en de manier van presenteren van begin tot het eind kloppen! En dat altijd, elke dag en op elk moment!

Als je werkt in de keuken van een toprestaurant, zul je merken dat je in een grote keukenbrigade werkt. Er zijn veel (koks)handen nodig om de gerechten op tijd te kunnen presenteren. Iedereen moet precies weten wat zijn of haar taak is. De chef moet op de keukenbrigade kunnen vertrouwen. In een topkeuken wordt met veel discipline en concentratie aan de gerechten gewerkt. Je snapt wel dat niet iedere kok geschikt is om in een sterrenrestaurant te werken.



BRON

Lees op de [Website Recepten van topchefs](#) de beschrijving van één van de topkoks. Maak daarna opdracht 1 tot en met 3.

1. Kies bij 'Kies Topchef' een chef en lees de tekst.
 - a. Welke topchef heb je gekozen?

- b. Wat valt je op aan de motivatie van deze chef?

2. Als topkok ben je dagelijks vele uren met je vak en je bedrijf bezig. Waarom zou een topkok op deze manier willen werken?

3. Elke topkok heeft zo zijn eigen inzichten en specialisatie. Wat vindt de kok in de film/tekst belangrijk in zijn product?

BRON

Lees [Tekstbron 6.20 Motivatie](#). Maak daarna opdracht 4 tot en met 6.

Deel A Werken als kok in een sterrenrestaurant aan Amuses en kleine voorgerechten

4. Probeer bij de beroepsonderdelen hierna steeds twee eigenschappen te beschrijven die een topkok moet hebben.

1. arbeidsbeleving/motivatie:

2. vakmanschap:

3. creativiteit:

4. leidinggeven:

5. leermeesterschap

5. Waarom zou jij geschikt zijn om in de keukenbrigade van een toprestaurant te werken?

a. Ik ben _____

b. Ik kan _____

6. Onderzoek wie Ferran Adria is.

Ferran Adria is: _____

Taak 2 De leerdoelen bij Deel A

Als je als kok in een sterrenrestaurant werkt, moet je:

1. kunnen uitleggen wat koken op topniveau betekent
2. kunnen uitleggen wat gemotiveerd werken betekent
3. lokale ingrediënten kunnen herkennen, benoemen, ontvangen en opslaan
4. kwaliteitseisen voor ingrediënten en tussenproducten kunnen benoemen en toepassen
5. het assortiment kunnen beheren, rekening houdend met het seizoen

