

Cateringwerkzaamheden uitvoeren

Colofon

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

Auteur:
Gerda Verhey

Inhoudelijke redactie:
Ludo Peters

Eindredactie:
Astrid Habraken - van Esdonk – Tekstbureau Flytande

Titel:
Cateringwerkzaamheden uitvoeren

ISBN: 978 90 3722 666 9

© Edu'Actief b.v. 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). 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.

Inhoudsopgave

Thema 3 Cateringwerkzaamheden uitvoeren 5

Inleiding 6

Oriëntatie 7

Planning 9

■ Cursus: Cateringwerkzaamheden 11

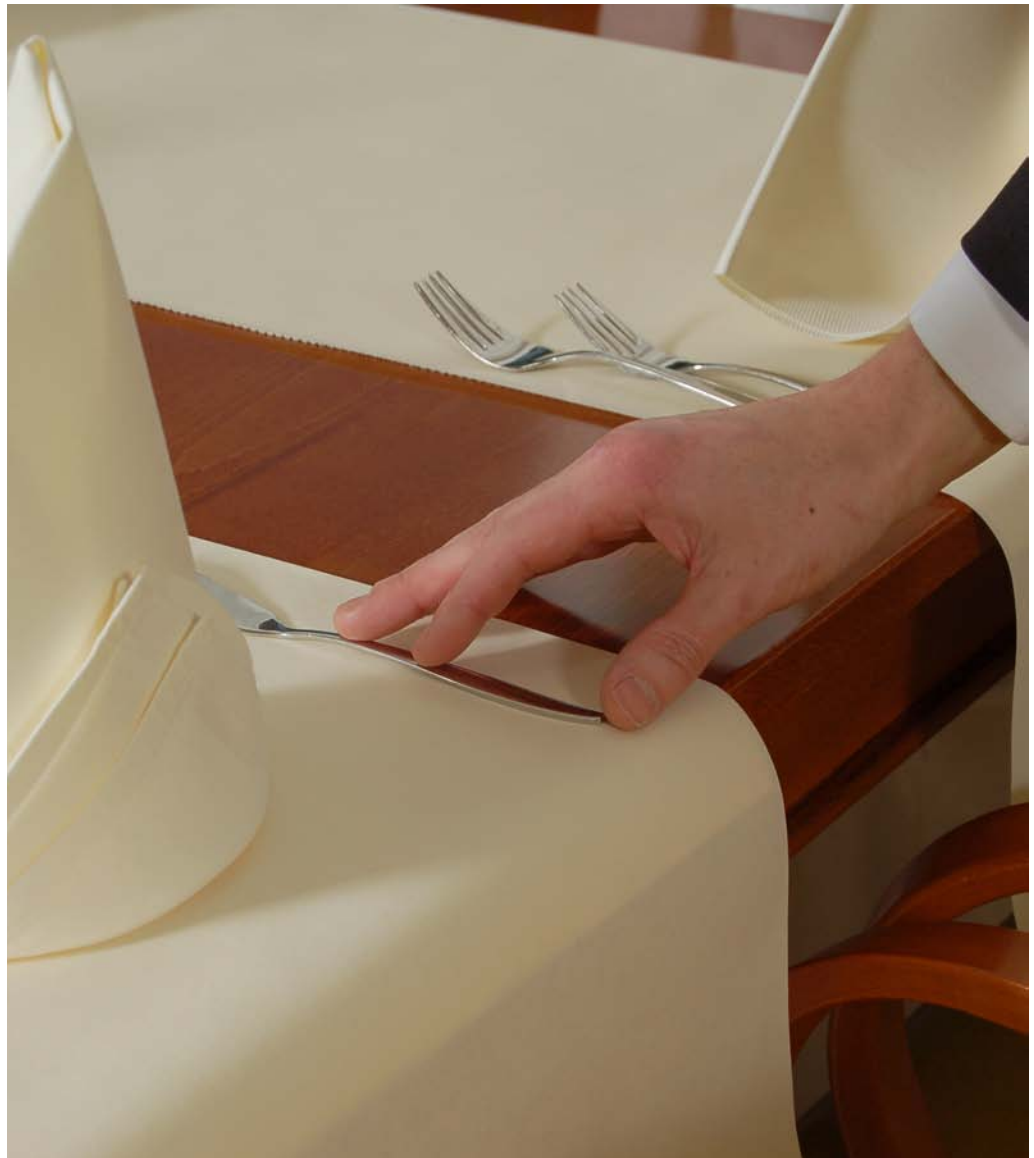
■ Training: Cateringwerkzaamheden uitvoeren 83

■ Project: Een bedrijfsfeest of een evenement 95

Evaluatie van het thema 99

Thema 3

Cateringwerkzaamheden uitvoeren



Inleiding

Het thema begint met een cursus over cateringwerkzaamheden. Lees deze tekst goed door en maak de bijbehorende opdrachten. De hoofdstukken gaan over:

- voedsel klaarmaken
- automaten en buffetten aanvullen
- materialen en gereedschappen opruimen en schoonmaken
- keuken op orde brengen
- gastheerschap
- voedingsleer en diëten
- serveren, afrekenen en afruimen.

Daarna ga je zelf aan de slag. Je gaat allerlei werkzaamheden uitvoeren rondom het verzorgen van voeding voor klanten. Met oefeningen en protocollen bereid je je hier zo goed mogelijk op voor. Je laat tijdens een demonstratie aan je docent zien hoe goed je dit beheerst.

Als laatste ga je een project uitvoeren. Je bereidt een maaltijd voor gasten en werkt in de bediening.

Aan het eind van dit thema ga je terugkijken op wat je in dit thema hebt geleerd en evalueer je hoe de opdrachten en oefeningen zijn verlopen.

Leerdoelen

Je hebt basiskennis van:

- voedsel, dranken en ingrediënten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)
- relevante wet- en regelgeving (zoals hygiënecode, HACCP, arbo)
- het opruimen en schoonmaken van gebruikte materialen, apparaten en middelen in de keuken
- het weer op orde brengen van de keuken
- gastenservice
- voedingsleer en veel voorkomende diëten
- procedures en technieken voor het serveren
- het afrekenen van bestellingen
- het tussentijds en na afloop afruimen van tafels.

Wijze van beoordelen

Dit thema bestaat uit verschillende onderdelen. Je wordt beoordeeld op alle onderdelen. In het onderdeel cursus krijg je een beoordeling op basis van de gemaakte opdrachten en de toets, en op je deelname in de les.

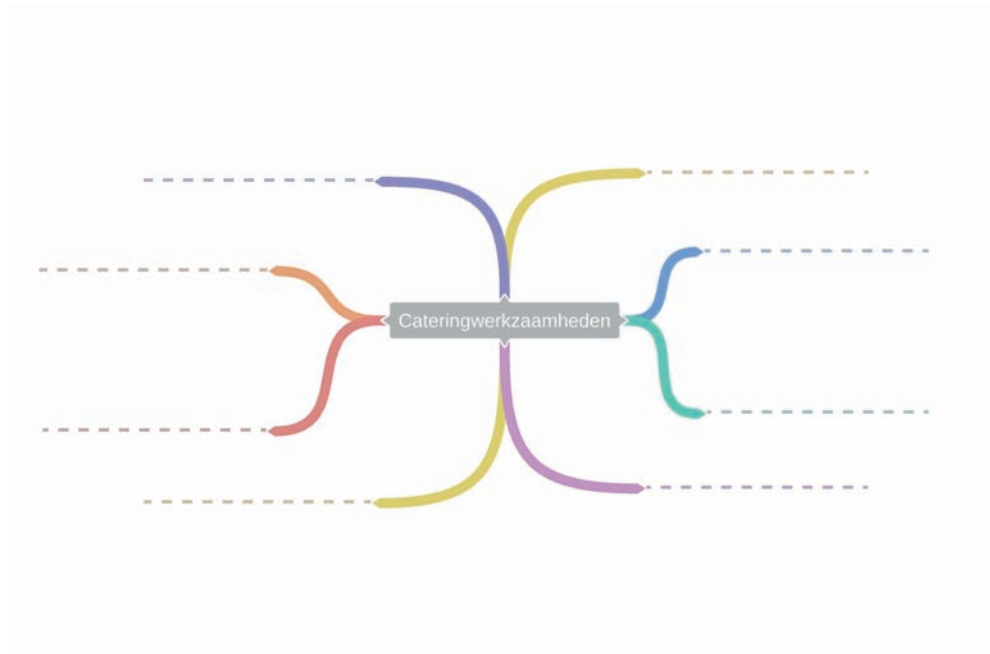
Bij het onderdeel training moet je een demonstratie uitvoeren. Bij het project word je beoordeeld op het product dat je oplevert en op de samenwerking tijdens het project.

Oriëntatie



Opdracht 1 Cateringwerkzaamheden

Waar denk jij aan bij cateringwerkzaamheden? Vul het woordweb in.



Opdracht 2 Buiten de deur

a. Waar kun je allemaal 'buiten de deur' eten?

b. Waar heb jij weleens gegeten?



Opdracht 3 Wat vind jij belangrijk?

Je hebt vast weleens 'buiten de deur' gegeten. Wat vond jij toen belangrijk? Waar lette je op?



Opdracht 4 Gastheerschap

Als je cateringwerkzaamheden uitvoert, is gastheerschap heel belangrijk. Waar denk jij aan bij het woord gastheerschap?

Planning

Je gaat nu een planning voor dit thema maken waarbij je zoveel mogelijk rekening houdt met je sterke kanten en je ontwikkelpunten.

- Lees eerst het thema globaal door. Wat komt er aan de orde? Denk aan het aantal opdrachten, de hoeveelheid theorie, de moeilijkheidsgraad en de hoeveelheid tijd die je verwacht ermee bezig te zijn. Is er groepswork? Moet je dingen organiseren? Wat moet je op school doen en wat kan ergens anders?
- Bepaal vervolgens in overleg met je docent waar je het best kunt beginnen en waar je extra aandacht aan gaat geven.
- Vul daarvoor het planningsformulier helemaal in. Je kunt beter tijd overhouden dan tekortkomen.
- Noteer afspraken en data waarop je iets moet opleveren of doen in je agenda.

Planning thema 3 – Cateringwerkzaamheden uitvoeren			
Cursus – Cateringwerkzaamheden			
Datum	Geschatte tijd	Werkelijke tijd	Plaats (school, bpv, thuis)
1. Voedsel klaarmaken			
Datum	Geschatte tijd	Werkelijke tijd	Plaats (school, bpv, thuis)
2. Hygiëne en arborichtlijnen			
Datum	Geschatte tijd	Werkelijke tijd	Plaats (school, bpv, thuis)
3. Materialen, apparatuur en gereedschappen			
Datum	Geschatte tijd	Werkelijke tijd	Plaats (school, bpv, thuis)
4. Gastheerschap			
Datum	Geschatte tijd	Werkelijke tijd	Plaats (school, bpv, thuis)
5. Voedingsleer en diëten			
Datum	Geschatte tijd	Werkelijke tijd	Plaats (school, bpv, thuis)
6. Serveren, afrekenen en afruimen			
Datum	Geschatte tijd	Werkelijke tijd	Plaats (school, bpv, thuis)
Training – Cateringwerkzaamheden uitvoeren			
Datum	Geschatte tijd	Werkelijke tijd	Plaats (school, bpv, thuis)

Planning thema 3 – Cateringwerkzaamheden uitvoeren			
Project – Een bedrijfsfeest of een evenement			
Datum	Geschatte tijd	Werkelijke tijd	Plaats (school, bpv, thuis)
Evaluatie van het thema			
Datum	Geschatte tijd	Werkelijke tijd	Plaats (school, bpv, thuis)