



Keuzevak Keukenspecialisatie
Keuzevak Traiteur

Werken als kok in de catering

Serienummer:

Licentie:

Voor het activeren van de licentie kijk 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
Illustraties: www.pixton.com
Foto's: www.shutterstock.com

Titel: Werken als kok in de catering
ISBN: 978 90 3723 944 7

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). 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.

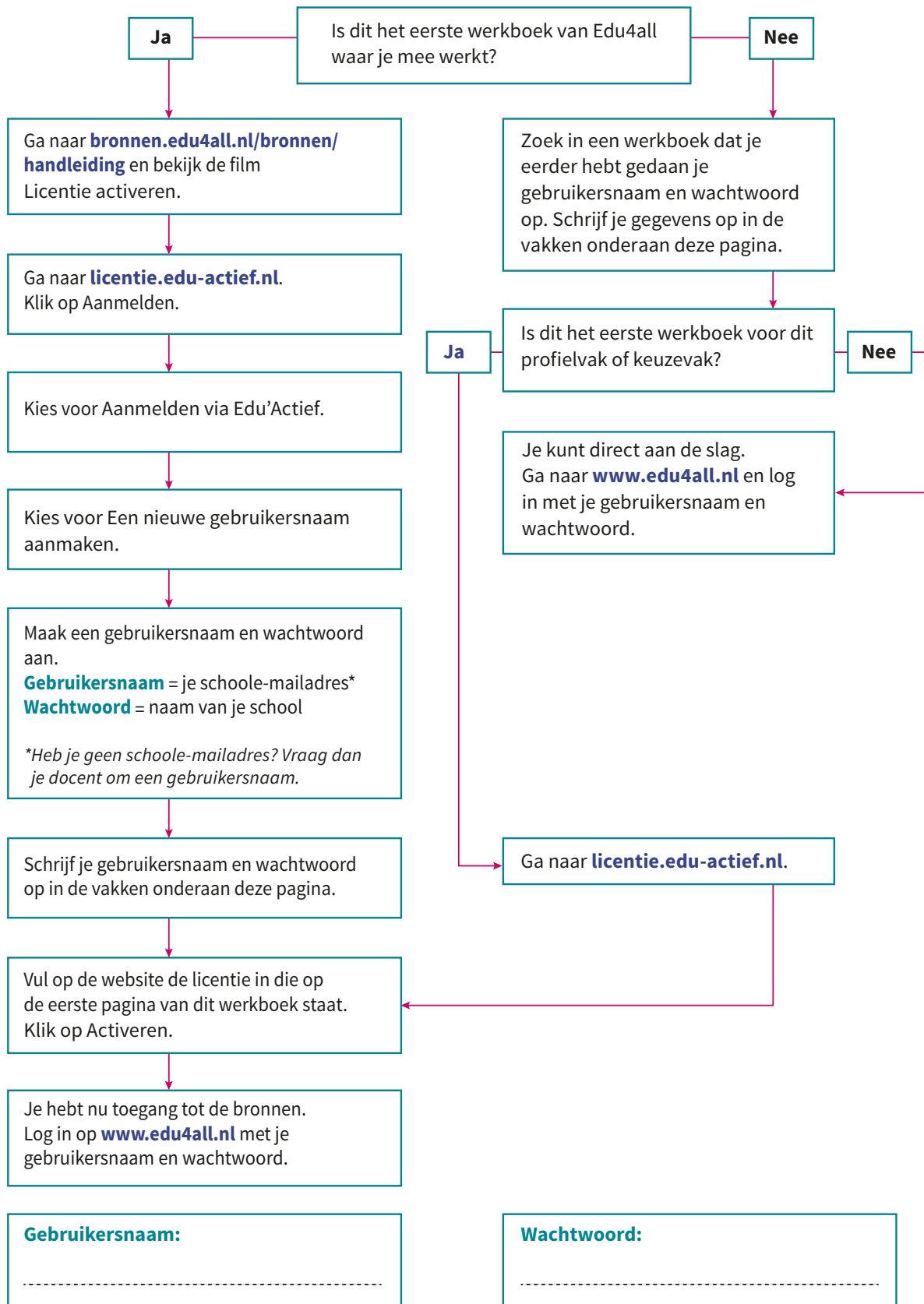
Door het gebruik van deze uitgave verklaart u kennis te hebben genomen van en akkoord te gaan met de specifieke productvoorwaarden en algemene voorwaarden van Edu'Actief, te vinden op www.edu-actief.nl.

Deel A Werken als kok op locatie	7
Oriënteren	7
Taak 1 Kennismaken met werken op locatie	7
Taak 2 De leerdoelen bij Deel A	9
Taak 3 Taken plannen	10
Aan de slag	11
Taak 4 Communiceren met de opdrachtgever	12
Taak 5 Apparaten, gereedschappen en materialen	15
Taak 6 Inrichting en veiligheid	21
Taak 7 Basistechnieken en -bereidingen	24
Evalueren & Reflecteren	29
Taak 8 Terugkijken en verder kijken	29
Taak 9 Voorbereiden op de toets	32
Deel B Werken als traiteur	33
Oriënteren	33
Taak 1 Kennismaken met de traiteur	33
Taak 2 De leerdoelen bij Deel B	34
Taak 3 Taken plannen	35
Aan de slag	36
Taak 4 Het werk van de traiteur	37
Taak 5 Veilig en hygiënisch werken	39
Taak 6 Wetgeving en milieu	44
Taak 7 Basistechnieken en -bereidingen	48
Evalueren & Reflecteren	54
Taak 8 Terugkijken en verder kijken	54
Taak 9 Voorbereiden op de toets	57
Deel C Werken als cateraar	58
Oriënteren	58
Taak 1 Kennismaken met de cateraar	58
Taak 2 De leerdoelen bij Deel C	59
Taak 3 Taken plannen	60
Aan de slag	61
Taak 4 De cateraar en producten opslaan en beheren	61
Taak 5 Apparatuur, gereedschappen en materialen	65
Taak 6 Buffet en allergenen	72
Taak 7 Basistechnieken en -bereidingen	76

Evaluëren & Reflecteren	80
Taak 8 Terugkijken en verder kijken	80
Taak 9 Voorbereiden op de toets	82
 Deel D Werken als kok in een food truck	 83
 Oriënteren	 83
Taak 1 Kennismaken met de food truck	83
Taak 2 De leerdoelen bij Deel C	84
Taak 3 Taken plannen	86
 Aan de slag	 87
Taak 4 Werken in een food truck	87
Taak 5 Apparatuur, gereedschappen en materialen	91
Taak 6 Voedingsleer en food voor food trucks	97
Taak 7 Verkopen van food in een food truck	102
 Evaluëren & Reflecteren	 106
Taak 8 Terugkijken en verder kijken	106
Taak 9 Voorbereiden op de toets	109


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 BB, KB EN GL

Doe jij de basisberoepsgerichte, 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 basisberoepsgerichte leerweg

 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 locatie

Als je denkt aan de werkplek van een kok, denk je vaak aan de keuken van een restaurant. De gasten komen naar het restaurant om te eten. Soms vinden gasten het makkelijker of leuker wanneer de kok naar hen toe komt. Bijvoorbeeld wanneer ze thuis of op een andere locatie een feest geven of een vergadering hebben. Je kunt dan als kok op locatie werken of ervoor zorgen dat het eten op locatie geleverd wordt. Vaak bereid je alles voor in je eigen keuken en maak je de gerechten op locatie af. Soms kook je ook in het bijzijn van gasten. Dit noemen we ook wel live cooking.



BRON

Bekijk de **Film Werken als kok op locatie**. Maak daarna opdracht 1.

1. Werken op locatie is werken in bijzondere omstandigheden.

a. Als je kijkt naar de locatie en de gasten, voor wat voor soort groep gasten kookt de kok in de film dan?

b. Als je als kok op locatie kookt, moet je ook met de gasten communiceren. In de film zie je de kok aan tafel uitleggen wat geserveerd is. Hoe lijkt het jou om op deze manier met gasten te communiceren? Leg je antwoord uit.

c. Aan het einde van het diner ruimt de kok al zijn spullen weer op in de bus. Hoe lijkt het jou dat je elke keer alle spullen weer moet opruimen en in je eigen keuken schoon moet maken? Leg je antwoord uit.

Deel A Werken als kok op locatie

2. Aan elk beroep zitten voor- en nadelen. Wat zijn volgens jou de voor- en nadelen wanneer je als kok gaat werken op locatie?

De voordelen zijn:

De nadelen zijn:

BRON

Bekijk de **Film Werken als kok in de catering**. Maak daarna opdracht 3.

3. Je kunt voor een kleine groep gasten eten verzorgen, maar ook voor heel grote groepen.
- a. Als je in de catering werkt, bereid je gerechten vaak voor in je eigen keuken. Je maakt ze op locatie af. Wat lijkt jou het leukst: het voorbereiden of het afmaken op locatie? Leg je antwoord uit.

- b. Hoe zorg je er als cateraar voor dat je voor iedereen iets lekkers maakt?

- c. Waarom ga je als cateraar volgens jou het menu een keer proefkoken?

- d. Als kok in de catering moet je niet alleen gerechten verzinnen. Je moet ook nadenken over hoe de gerechten naar de locatie gebracht kunnen worden. Noem drie dingen waarmee je dan rekening moet houden.

1. _____
2. _____
3. _____

4. Als kok werk je op verschillende tijden en momenten. Wat is volgens jou de reden dat een kok op wisselende tijden en dagen werkt?

5. Als kok die op locatie werkt voor een opdrachtgever, moet je bepaalde eigenschappen hebben. Welke drie eigenschappen zijn volgens jou het belangrijkste? Leg je antwoord uit.

Creatief

Precies

Goed kunnen luisteren

Snel

Tegen stress kunnen

Goed kunnen communiceren

Goed kunnen samenwerken

Vragen kunnen stellen



Eigenschap 1: _____

Uitleg: _____

Eigenschap 2: _____

Uitleg: _____

Eigenschap 3: _____

Uitleg: _____

Taak 2 De leerdoelen bij Deel A

Als je op locatie werkt, moet je:

1. de snijtechnieken en brunoise, en julienne en en chinoise beheersen
2. kunnen handelen bij kleine ongevallen in de keuken
3. communiceren met opdrachtgevers
4. verschillende materialen, gereedschappen en attributen kunnen benoemen
5. eerste hulp bij ongelukken verlenen
6. weten hoe je een keuken veilig inricht
7. voorbeelden kunnen noemen van warme voorbereidingstechnieken en koude voorbereidingstechnieken
8. warme voorbereidingstechnieken en koude voorbereidingstechnieken kunnen uitvoeren.

6. Bij de leerdoelen heb je gelezen wat je moet kunnen als je werkt als kok op locatie.

a. Welk leerdoel lijkt jou het leukst om aan te werken?

b. Welk leerdoel lijkt jou het minst leuk om aan te werken? Leg uit waarom.

7. Als je als kok op locatie werkt, heeft de gast jou meestal een duidelijke opdracht gegeven.

a. Geef een voorbeeld waaruit blijkt dat jij goed een opdracht kunt uitvoeren.

Deel A Werken als kok op locatie

- b. Als je mocht kiezen, zou je dan als kok liever zelf verzinnen wat je maakt of zou je liever maken wat een ander heeft verzonnen? Leg je antwoord uit.

8. Als je op locatie werkt, moet je goed kunnen communiceren met de opdrachtgever en de gasten. Kun jij drie momenten verzinnen waarop jij met de opdrachtgever en gasten moet communiceren?

1.

2.

3.


9. 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.

10. Bekijk Taak 1 tot en met 9. En bekijk 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 Voorbereiden	4. Richttijd in minuten Uitvoeren	5. Richttijd in minuten Terugkijken	6. Af	7. Paraaf docent
1	Kennismaken met werken op locatie	25				
2	De leerdoelen bij Deel A	15				
3	Taken plannen	10				
4	Communiceren met de opdrachtgever	20	30	20		
5	Apparaten, gereedschappen en materialen	30	30	20		

1. Taak	2. Onderwerp	3. Richttijd in minuten Voorbereiden	4. Richttijd in minuten Uitvoeren	5. Richttijd in minuten Terugkijken	6. Af	7. Paraaf docent
6	Inrichting en veiligheid	25	140	10		
7	Basistechnieken en -bereidingen	25	140	10		
8	Terugkijken en verder kijken	30				
9	Voorbereiden op de toets	20				

Aan de slag

Je werkt bij Stadshap. Stadshap verzorgt diners en buffetten op locatie. Riemer, de eigenaar, doet veel aan live cooking. Hij kookt op locatie waar de gasten bij zijn. Je hebt tot nu toe altijd in de keuken van Stadshap gewerkt. Riemer wil dat jij ook op locatie gaat werken. 'Als kok op locatie moet je communiceren met je gasten. In het eerste gesprek met de gasten ga je de behoeften en wensen van de gasten onderzoeken. Zo kom je er als kok achter wat de gasten willen, of de wensen mogelijk zijn en wat jij moet inkopen', zegt Riemer.



Taak 4 Communiceren met de opdrachtgever

Je gaat vandaag met Riemer mee naar de familie Yung. Zij willen een diner geven bij hen thuis. Riemer gaat jou vandaag leren hoe je er precies achter komt wat de gast graag wil. 'We willen dat iedere gast tevreden is. Als gasten tevreden zijn, vertellen ze positief over ons. Dat levert vaak weer nieuwe opdrachten op', zegt Riemer.

VOORBEREIDEN



BRON

Bekijk de **Website Thuiskok**. Maak daarna opdracht 11.

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

BRON

Lees **Tekstbron 6.19 Communicatie**. Maak daarna opdracht 12 tot en met 14.

- 12.** Je moet communiceren met de opdrachtgever om erachter te komen wat de opdrachtgever precies wil. Maar communiceren is niet altijd eenvoudig.
- a. Wat is communicatie?

- b. Wanneer is communicatie succesvol?

- c. Waarmee moet jij als thuishok rekening houden als je een gesprek hebt met de gasten voor wie je gaat koken? Noem vijf punten.

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

13. Communiceren kan op veel manieren: verbaal, non-verbaal en soms allebei.

- a. Zet onder elke afbeelding of de communicatie verbaal of non-verbaal is.



- b. In Nederland gelden enkele richtlijnen voor het tonen van respect. Eén daarvan is rekening houden met de gewoonten en gebruiken van een ander. Waarom is juist deze richtlijn voor een thuishok heel belangrijk?

14. Als je de wens van de gast wilt achterhalen, moet je actief luisteren. Welke van de volgende punten zijn vormen van non-verbale communicatie?

- ☐ Kijk de ander aan.
- ☐ Leun iets voorover naar de ander toe.
- ☐ Moedig de ander aan om door te praten door te hummen, te knikken of kort de zin te herhalen.
- ☐ Stel een vraag om meer te weten te komen.

BRON Lees **Tekstbron 5.85 Luisteren en vragen stellen**. Bekijk ook de **Animatie Actief luisteren**. Maak daarna opdracht 15.

- 15.** Als je de wensen van de gast wilt achterhalen, moet je vragen stellen.
- Welke soorten vragen kun je stellen? Noteer deze in het volgende schema.
 - Bedenk bij elke soort vraag een voorbeeldvraag die jij zou stellen als je als thuishok de wens van de gast wilt achterhalen.

Soort vraag	Voorbeeldvraag

UITVOEREN

Bij communicatie met de opdrachtgever zijn vooral vragen stellen en luisteren belangrijk. Het is immers de bedoeling dat je aan de wens van je gast voldoet. Om ervoor te zorgen dat je alle benodigde informatie hebt, kun je gebruikmaken van een partysheet. Een partysheet is een controlelijst die je invult met de opdrachtgever, zodat jullie beiden zeker weten dat alles duidelijk is.





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



Bekijk het **Formulier Partysheet**. Bekijk ook **Observatieformulier Communiceren met de opdrachtgever**. Maak daarna opdracht 17.

17. Maak drietallen. Je gaat in drietallen een rollenspel doen. In het rollenspel staat communiceren centraal.

- Leerling 1 is de gast.
- Leerling 2 is de thuiskok.
- Leerling 3 is de observator.

Leerling 1 is gast en wil graag een thuisdiner voor acht personen. Je mag alle overige informatie zelf verzinnen.

Leerling 2 is de thuiskok en gaat een gesprek voeren met de gast. De thuiskok gaat de wensen en behoeften van de gast inventariseren. Hiervoor gebruikt de thuiskok het Formulier Partysheet.

Leerling 3 is de observator en beoordelaar en vult het observatieformulier in.

Zorg ervoor dat iedereen een keer de rol van thuiskok heeft gespeeld.

TERUGKIJKEN

18. Je hebt een gesprek gevoerd met een opdrachtgever.

a. Heb je alle informatie op de partysheet kunnen invullen?

b. Heb je alle soorten vragen kunnen stellen?

c. Welke feedback kreeg je van de observator?

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 Apparaten, gereedschappen en materialen

Om te kunnen koken, neem ik mijn eigen apparaten, materialen en gereedschappen mee omdat dit professionele middelen zijn. Bovendien weet ik niet wat de gasten aan materialen, apparatuur en gereedschappen in huis hebben', zegt Riemer. Als kok moet je goed weten welke apparaten, gereedschappen en materialen je kunt gebruiken in de keuken.