

# MEEWERKEN IN DE KEUKEN



## Theorieboek

Serienummer:

Licentie

Voor het activeren van deze licentie kijk je op de volgende pagina.

Te activeren tot:

# INLOGGEN OP DE METHODESITE

Voor in dit boek vind je de licentie voor de methodesite van Tendens Ondernemer horeca: [www.tendens-oh.nl](http://www.tendens-oh.nl). Op deze methodesite vind je video's en aanvullende bronnen ter ondersteuning van de theorie.

## **Beschrijving inlogproces**

Als je voor het eerst wilt inloggen op de methodesite, moet je eerst de licentie activeren. Deze licentie vind je voor in het boek. De licentie is 24 maanden geldig vanaf het moment waarop je deze hebt geactiveerd.

### *Hoe moet je de licentie activeren?*

- Open je browser en ga naar [www.edu-actief.nl/licentie](http://www.edu-actief.nl/licentie).
- Hier vind je een video over hoe je je licentie kunt activeren. Bekijk deze.
- Volg de stappen om je licentie te activeren.
- Met behulp van je gebruikersnaam en wachtwoord kun je vervolgens inloggen op de methodesite [www.tendens-oh.nl](http://www.tendens-oh.nl).

---

### WERKEN MET [WWW.TENDENS-OH.NL](http://WWW.TENDENS-OH.NL)

Wanneer je wordt verwezen naar een video of andere soort bron op de methodesite, doe je het volgende:

- Ga naar [www.tendens-oh.nl](http://www.tendens-oh.nl).
  - Klik op 'Inloggen student'.
  - Kies de opleiding 'Manager/ondernemer horeca'.
  - Klik op het omslag van 'Theorieboek Meewerken in de keuken' en vervolgens op 'Editie 2018' om alleen de materialen bij dit theorieboek te zien.
  - Wil je de selectie verder verfijnen, dan kun je dit doen door te filteren op hoofdstuk of bronsoort.
-

# COLOFON

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

Auteur: Simon Kuipers, Rein Mulder  
Inhoudelijke redactie: Barend Bakkenes, Jan Willem van Gelder, Paul Scholtes  
Eindredactie: Esther van Andel  
Omslagfoto: Erik Karst Fotografie  
Foto's: Bilderberg, EMGA, LyubovF/Shutterstock

Titel: Theorieboek Meewerken in de keuken  
ISBN: 978 90 3724 534 9

© Edu'Actief b.v. 2018

Behoudens de in of krachtens de Auteurswet gestelde uitzonderingen mag niets uit deze uitgave worden veelevoudigd, 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 veelevoudigingen 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

<b>Over dit boek</b>	<b>6</b>
<b>1. Oriëntatie op de keuken</b>	<b>7</b>
1.1 Keukeninrichting en keukenfuncties	8
1.2 Werken in een professionele keuken	12
1.3 Beroepskleding	21
<b>2. Productietechnieken</b>	<b>24</b>
2.1 Mise-en-place	24
2.2 Basis schoonmaaktechnieken	27
2.3 Basis verklein- of opdeeltechnieken	36
2.4 Koude voorbereidingen (zonder kachel)	46
2.5 Warme voorbereidingen (met kachel)	61
2.6 Basis warme bereidingstechnieken	66
2.7 Presentatie: het opmaken en doorgeven van gerechten	79
<b>3. Bereidingen voorgerechten</b>	<b>83</b>
3.1 Salades	84
3.2 Amuses en koude voorgerechten	99
3.3 Dressings, marinades en koude sauzen	110
3.4 Koude garnituren en bittergarnituren	125
3.5 Kleine eetwaren en snacks	134
3.6 Bouillons, heldere soepen en soepgarnituren	139
3.7 Gebonden soepen en pureesoepen	151
3.8 Warme voorgerechten	164
<b>4. Bereidingen hoofdgerechten</b>	<b>175</b>
4.1 Eierbereidingen	176
4.2 Aardappelbereidingen	183
4.3 Rijst- en meelspijsbereidingen	194
4.4 Groentebereidingen	200
4.5 Warme sauzen	211
4.6 Visbereidingen	230
4.7 Vleesbereidingen	239
4.8 Gevogelbereidingen	252
<b>5. Bereidingen nagerechten</b>	<b>257</b>
5.1 Nagerechten	257
<b>6. Veiligheid, gezondheid en welzijn</b>	<b>288</b>

6.1	Warenwet en Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit	288
6.2	Hygiëne	295
6.3	Reinigen en desinfecteren	297
6.4	Reinigingsmiddelen	299
6.5	Reinigingsmaterialen	302
6.6	Micro-organismen	304
6.7	Bederf en besmetting door macro-organismen	309
6.8	HACCP	312
6.9	Conserveren	316
6.10	Etikettering	320
6.11	EHBO (Eerste Hulp Bij Ongelukken)	328
<b>7.</b>	<b>Beheren van de voorraad</b>	<b>332</b>
7.1	Bestellen van producten	332
7.2	Ontvangen en controleren van geleverde producten	334
7.3	Opslaan van geleverde producten	336
<b>8.</b>	<b>Voedingsleer</b>	<b>341</b>
8.1	Diëten	341
8.2	Voedingsgewoonten	346
8.3	Voeding en religie	354
8.4	Voedingsstoffen	357
8.5	Schijf van Vijf	358
<b>9.</b>	<b>Menuleer</b>	<b>362</b>
9.1	Menuleer	362
9.2	Samenstellen van een menu	369
9.3	De dagelijkse maaltijden	375
<b>10.</b>	<b>Materialen, gereedschappen en apparatuur</b>	<b>381</b>
10.1	Voorkomende materialen	381
10.2	Gereedschappen	390
10.3	Keukenmaterialen	399
10.4	Keukenmeubilair	407
10.5	Koude-apparatuur	411
10.6	Bereidingsapparatuur	416
10.7	Verhittingsapparatuur	450
	<b>Trefwoorden</b>	<b>453</b>

# OVER DIT BOEK

## **Methode Tendens Ondernemer horeca**

Als eigenaar of bedrijfsleider van een horecabedrijf of -vestiging is het belangrijk dat je weet wat er speelt op de werkvloer, dat je de vaktaal spreekt en dat je in de dagelijkse werkzaamheden kunt meewerken. Zo ook op de keukenafdeling. In dit theorieboek leer je meer over deze afdeling, en over het beheren van de voorraad, warenkennis, hygiënisch werken en keukenapparatuur. Ook leer je over gerechtenopbouw en -bereiding.

Het boek *Meewerken in de keuken* is onderdeel van de methode **Tendens Ondernemer horeca**. Tendens Ondernemer horeca is een mbo-lesmethode gebaseerd op het kwalificatiedossier Ondernemer horeca/bakkerij. Opdrachten worden gepresenteerd werkboeken en de bijbehorende theorie wordt behandeld in theorieboeken.

### *Indeling van het boek*

In *Meewerken in de keuken* staat de keukenafdeling van een horecabedrijf centraal. Dit wordt behandeld in de volgende hoofdstukken:

1. Oriëntatie op de keuken
2. Productietechnieken
3. Bereidingen voorgerechten
4. Bereidingen hoofdgerechten
5. Bereidingen nagerechten
6. Veiligheid, gezondheid en welzijn
7. Beheren van de voorraad
8. Voedingsleer
9. Menuleer
10. Materialen, gereedschappen en apparatuur

### *Combinatie met werkboeken*

Dit theorieboek kan worden gebruikt in combinatie met het volgende werkboek:

- Meewerken in de keuken.

In het werkboek vind je vragen en opdrachten.

## **Methodesite Tendens Ondernemer horeca**

Wanneer je [www.tendens-oh.nl](http://www.tendens-oh.nl) kunt raadplegen, staat er een pictogram in het theorieboek. Bij dit pictogram lees je welke bron je kunt opzoeken. Je komt in dit boek twee verschillende pictogrammen tegen:



BRON OP [WWW.TENDENS-OH.NL](http://WWW.TENDENS-OH.NL)

Hier lees je wat voor soort bron je kunt opzoeken en welke dit is.



VIDEO OP [WWW.TENDENS-OH.NL](http://WWW.TENDENS-OH.NL)

Hier lees je welke video je kunt bekijken.

# 1. ORIËNTATIE OP DE KEUKEN

In dit onderdeel zie je hoe een professionele keuken is ingericht en hoe er in een professionele keuken wordt gewerkt. Daarnaast komen de verschillende functies in de keuken aan bod en bekijken we de werkomstandigheden. In je beroepskleding ben je het visitekaartje van het bedrijf. Maar beroepskleding heeft meer functies.



*Je leert hoe er in een professionele keuken wordt gewerkt.*

De volgende onderwerpen komen aan bod:

- keukeninrichting en keukenfuncties
- werken in een professionele keuken
- beroepskleding.

## 1.1 KEUKENINRICHTING EN KEUKENFUNCTIES

De inrichting van een keuken is afhankelijk van het soort bedrijf en de bedrijfsformule. In een goed ingerichte keuken is het prettig werken.

Daarnaast kijk je bij het inrichten van een professionele keuken naar zaken als:

- de taak van de keuken
- de grootte van de keuken
- de ontvangst en opslag van de goederen
- de routing van de goederen, personeel en afval
- de inrichting van de productie en/of doorgifruimtes
- de apparatuur en gereedschappen waarmee bedrijfsruimten worden ingericht.



*De inrichting van een professionele keuken.*

### 1.1.1 DE KEUKEN EN DE WETTELIJKE EISEN

De inrichting van de keuken moet aan wettelijke eisen voldoen. Een bedrijfsruimte waarin voedsel wordt bereid, moet aan strenge eisen voldoen. Je moet veilig kunnen werken, maar de ruimte moet ook zo ingericht zijn dat je hygiënisch kunt werken.

Al die voorschriften zijn wettelijk vastgelegd. Een keuken moet voldoen aan heel veel wettelijke eisen op het gebied van bijvoorbeeld lichtinval, wand-, plafond- en vloerafwerking en beveiligingen op het gebied van gas en elektriciteit. Daarom is het verstandig om bij het inrichten van de keuken overheidsinstanties in te schakelen. Bijvoorbeeld gemeentelijke en provinciale instellingen, de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit en de Inspectie SZW. Het is beter om vanaf het begin samen te werken, dan dat je na de bouw of verbouw alsnog zaken moet aanpassen.

### 1.1.2 AFDELINGEN IN DE KEUKEN

Elke keuken bestaat uit een aantal afdelingen. Een afdeling in een keuken wordt ook wel partie genoemd. In keukenjargon heet dat ook wel een 'kant'. Dit is een afkorting voor de benamingen van de verschillende afdelingen.



Deze kun je verdelen in bijvoorbeeld:

- de koude keuken, de koude kant
- de warme keuken, de warme kant
- de nagerechten keuken, patisserie of desserts.

De grootte van het bedrijf bepaalt ook de grootte van de keuken. In een hotel met een capaciteit van tweehonderd of meer gasten zijn de verschillende ruimtes anders ingedeeld. Daar is waarschijnlijk een voorbereidingskeuken en een aparte keuken voor het restaurant en de banqueting.

In een restaurant met een capaciteit van veertig gasten zullen heel veel werkzaamheden van één kantje komen, zoals de voorgerechten en desserts.

Naast productieruimtes zijn er, afhankelijk van de grootte van het bedrijf, aparte afdelingen voor de ontvangst van de goederen en de afwaskeuken.

### 1.1.3 DE MODERNE KEUKEN

De meeste professionele restaurantkeukens zijn verdeeld in:

#### **Koude keuken**

De koude keuken wordt gebruikt voor:

- het bereiden van voorgerechten en bittergarnituren
- koude schotels en koude sauzen
- deeggerechten.

#### **Warme keuken**

De warme keuken wordt gebruikt voor:

- alle bewerkingen die te maken hebben met aardappel-, groente- en meelspijsbereidingen
- ragouts, salpicons en eigerechten
- vis-, vlees-, gevogelte- en wildbereidingen
- warme sauzen.

#### **Dessertkeuken of patisserie**

De dessertkeuken wordt gebruikt voor:

- het verzorgen van nagerechten
- het verzorgen van zoete sauzen.

#### **Afwaskeuken**

De afwaskeuken hoort natuurlijk in een aparte ruimte thuis, waarin de vuile vaat en de schone vaat elkaar niet kruisen. Dit vanwege de strenge HACCP-regelgeving (hygiëne eisen).

#### **Uitgifteruimtes**

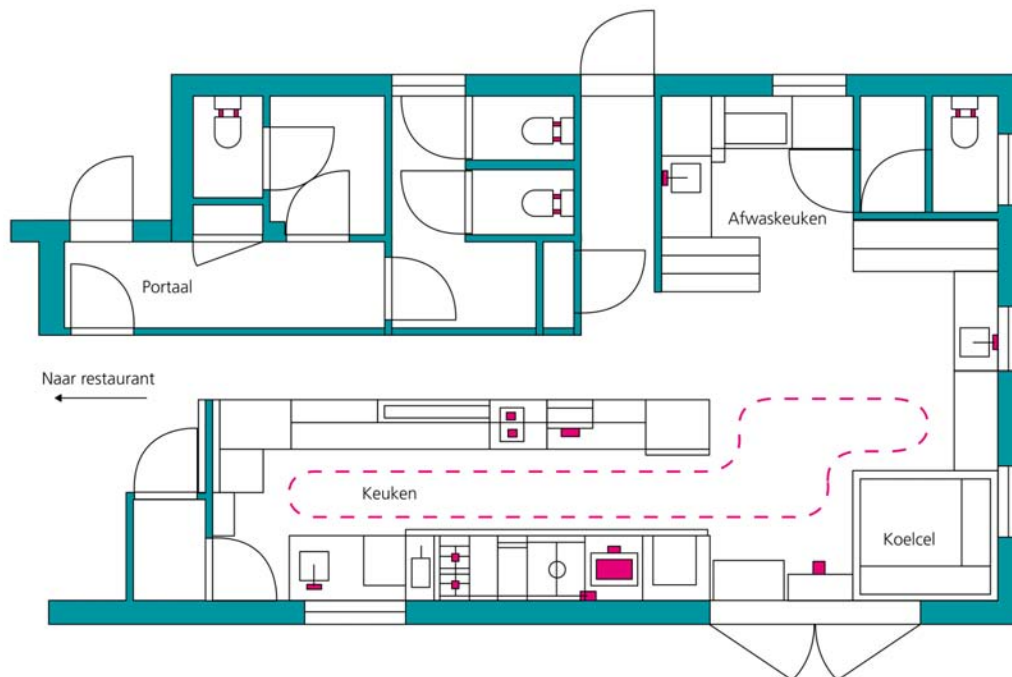
De uitgifteruimte is vaak een onderdeel van de koude en warme keuken. Om de klimaatbeheersing in de ruimte zo optimaal mogelijk te laten zijn, wordt er vaak gekozen voor gescheiden ruimtes tussen de koude en de warme keuken (en natuurlijk de afwaskeuken).

### 1.1.4 INRICHTING VAN DE PARTIE

De keukenformule bepaalt wat je nodig hebt voor de inrichting van een partie.

Bij de inrichting van een keuken moet je goed nadenken over waar de keukenapparatuur wordt geplaatst. In elke keuken heeft alles zijn eigen plaats: de koelkasten, de friteuse, de kachel, de spoelbanken, de ovens, enzovoort. Voordat je de keuken bouwt en inricht, maak je er een plattegrond van. We spreken dan ook van 'lay-out'. Daarop staat precies hoe de keuken eruit komt te zien. Zo zie je waar de verschillende afdelingen komen en waar bepaalde (vaste) apparaten en machines staan.

Bij het maken van de lay-out moet je ook rekening houden met de bereikbaarheid van de verschillende apparaten en machines en de loopafstanden. Het is lastig als je bij het uitvoeren van je werk veel moet lopen. Dit alles vat je samen onder de naam 'routing'.



*Voorbeeld van een keukeninrichting.*

### **Routing**

De routing in een keuken is zeer belangrijk. Een goede routing zorgt voor goede arbeidsomstandigheden. Niet (te) veel lopen, bukken of strekken maakt je werk gemakkelijker. Een goede routing zorgt ook voor een grotere productiviteit. Je bent minder tijd kwijt aan heen en weer lopen in de keuken en hebt meer tijd over om te werken. Met een goede werkplekorganisatie is het helemaal goed voor elkaar. Dit wil zeggen dat alle spullen die nodig zijn om je werkzaamheden uit te voeren, dicht bij elkaar staan. Zo behoren alle grondstoffen, materialen, apparatuur, koeling, dus alles wat nodig is om gerechten te maken op jouw afdeling, logisch bij elkaar te staan.

Als je weet wat de keukenformule is, kun je gemakkelijk bepalen wat je nodig zult hebben voor de inrichting van de betreffende keuken. Je kunt dan bepalen wat voor machines, apparaten en materialen nodig zijn voor de voedselproductie in de keuken.

### 1.1.5 FUNCTIEVERDELING

Elke kok heeft zijn eigen werkterrein. Als medewerker in de keuken zul je meestal op één afdeling van de productiekeuken werken. Een ervaren kok zal vaker in de afwerkkeuken werken. Er bestaat dus een taakverdeling in de keuken. Elke kok heeft een bepaalde taak en een bepaalde functie. Je functie bepaalt vaak wat je als kok moet doen en waar je werkzaamheden moet uitvoeren.

De grootte van de keukenbrigade is afhankelijk van de grootte van de keuken en het soort bedrijf. In een grote keuken zijn meer koks en worden veel werkzaamheden gescheiden. In kleine keukens zullen de koks veel werkzaamheden combineren.

Een traditionele indeling van de keukenbrigade kan bestaan uit de functies in het schema hierna, met bijbehorende taken. Meestal worden de taken verdeeld over een aantal koks, afhankelijk van het personeelsbestand. Vaak zijn er meerdere zelfstandig werkend koks of gespecialiseerd koks.

Functie	Taken
<b>Chef de cuisine</b> <b>(chef van de keuken)</b> De manager van de keuken	<ul style="list-style-type: none"> <li>• heeft leiding over alle keukenmedewerkers</li> <li>• stelt menu's samen</li> <li>• verdeelt taken en stelt roosters op</li> <li>• koopt in</li> <li>• houdt toezicht op de productie</li> <li>• bewaakt de kwaliteit</li> <li>• doet de vormgeving en presentatie van de gerechten</li> <li>• verzorgt de kostenbewaking en kostprijsberekening</li> <li>• is leermeester</li> </ul>
<b>Sous-chef de cuisine</b> <b>(tweede chef van de keuken)</b> De plaatsvervanger van de chef-kok	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vervangt de chef-kok</li> <li>• begeleidt de leerlingen</li> <li>• is vaak tournant (invaller op alle afdelingen) in grote brigades</li> <li>• is vaak rôtiisseur/saucier in kleinere brigades</li> </ul>
<b>Rôtisseur</b> De braadmeester	<ul style="list-style-type: none"> <li>• verzorgt het bakken, braden en grillen van vlees, wild en gevogelte</li> <li>• verzorgt soms ook de visbereidingen</li> </ul>
<b>Poissonnier</b> De kok voor de warme visgerechten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• maakt visgerechten (behalve grill- en frituurgerechten)</li> </ul>
<b>Entremétier</b> De kok voor de tussengerechten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bereidt groente en aardappelen</li> <li>• maakt eiergerechten</li> <li>• maakt meelspijzen</li> </ul>
<b>Garde manger</b> De kok voor de koude keuken	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bewerkt rauwe vis, vlees, wild en gevogelte voor</li> <li>• maakt koude schotels en sauzen</li> <li>• doet voorbereidend werk voor de warme keuken</li> </ul>
<b>Pâtissier</b> De (pastei)bakker	<ul style="list-style-type: none"> <li>• maakt nagerechten</li> <li>• maakt zoete sauzen</li> <li>• bewerkt deeg en maakt deeggerechten</li> </ul>
<b>Potager</b> De kok voor de soepen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• maakt bouillons en soepen</li> <li>• verzorgt soepgarnituren</li> </ul>
<b>Saucier</b> De kok voor de sauzen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• maakt soepen en hartige sauzen</li> <li>• maakt ragout, vlees, gevogelte en wildgerechten (behalve de bak-, braad-, en grilleergerechten)</li> </ul>

Functie	Taken
<b>Tournant</b> De vervanger (zeer allround kok)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• is invaller voor alle afdelingen</li> </ul>
<b>Annonceur</b> De afroeper	<ul style="list-style-type: none"> <li>• roept de bestellingen af</li> <li>• zorgt ervoor dat de gerechten bij de juiste gastheer/vrouw komen</li> </ul>
<b>Chef de garde de nuit</b> De kok voor de late dienst en de nachtdienst	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kookt voor de gasten die 's avonds laat of 's nachts willen eten</li> </ul>
<b>Casserolier</b> De pannenwasser	<ul style="list-style-type: none"> <li>• maakt pannen en keukengereedschappen schoon</li> </ul>

Een moderne keukenbrigade kan bestaan uit de volgende functies met bijbehorende taken:

### **Leidinggevende keuken/Manager of Chef-kok**

De leidinggevende keuken heeft een leidinggevende, coördinerende, aansturende, regelende, controlerende en signalerende rol als schakel tussen medewerkers en de manager/leidinggevende.

### **Souschef**

De souschef vervangt de chef-kok en heeft de dagelijkse leiding in de keuken.

### **Gespecialiseerde kok**

De gespecialiseerde kok stimuleert de samenwerking binnen en tussen de verschillende afdelingen in de koude, warme keuken en patisserie.

### **Zelfstandig werkend kok**

De zelfstandig werkend kok werkt alleen of in een team en is verantwoordelijk voor de resultaten van zijn eigen werkzaamheden.

### **Kok**

De kok bereidt gerechten en beheert de keukenvorraden. De kok voert zijn werkzaamheden uit onder leiding en in opdracht van collega's op een hoger niveau.

### **Keukenassistent**

De keukenassistent ondersteunt collega's bij voorbereidende en eenvoudige uitvoerende werkzaamheden.

## 1.2 WERKEN IN EEN PROFESSIONELE KEUKEN

Je wilt kok van beroep worden in een professionele keuken. Professionele keukens kun je in verschillende soorten bedrijven vinden. Je kunt ze vinden in horecabedrijven, maar ook bij cateringbedrijven en instellingen. De keuken verschilt per bedrijf en van de manier van koken.

## 1.2.1 VERSCHILLENDE KEUKENS

### **De arbeidsintensieve (ambachtelijke) keuken**

In de arbeidsintensieve keuken wordt zeer veel zelf bereid. Er wordt zo veel mogelijk gewerkt met verse, onbewerkte grondstoffen. Er komt bijna geen pakje aan te pas. Verse grondstoffen hebben een langer bewerkingstraject om er een gerecht van te maken. De kok heeft zeer veel kennis van alle bewerkings- en kooktechnieken. Het werktempo ligt hoog. Daarnaast heb je veel warekennis nodig. Dit soort bedrijven bevinden zich in de top van de horeca.



*De arbeidsintensieve keuken.*

Natuurlijk werken niet alle horecabedrijven op deze manier. Afhankelijk van de bedrijfsformule is er een mix tussen zelf bereide producten en halffabrikaten.

### **De fast-foodkeuken**

De fast-foodkeuken is gericht op snelle productie en verkoop. De producten die je gebruikt zijn meestal convenience producten. Dit zijn producten die al een bewerking hebben ondergaan. De sla is gewassen, de aardappelen geschild of al tot frites verwerkt, het vlees is al geportioneerd. De inkoopprijs van deze producten is hoger, maar je hebt er minder werk aan om het tot een mooi eindproduct te maken. De bereidingswijze is lang niet zo arbeidsintensief als bij de ambachtelijke keuken.



*De fast-foodkeuken.*

### **De procesmatige keuken**

Deze keuken vind je vooral in cateringbedrijven en instellingen (ziekenhuizen, verzorgingstehuizen, gevangenissen, enzovoorts). Je werkt hier met halffabrikaten en kant-en-klaarproducten. Er worden veel dezelfde maaltijden bereid en meestal in grote hoeveelheden. Dit wordt gedaan met behulp van grote productie-ovens en kookketels. De keuken lijkt op een kleine fabriek, vandaar de naam procesmatig. De bereiding van maaltijden wordt hier gezien als een proces.



*De procesmatige keuken.*

## 1.2.2

### **INDELING VAN KEUKENS**

De keukens kun je in vier hoofdgroepen indelen:

1. de conventionele keuken
2. de gecombineerde productie-, afwerk- en doorgiftekeuken
3. de gescheiden productie-, afwerk- en doorgiftekeuken
4. de keuken voor convenience food.

#### **Conventionele keuken**

Kleine tot middelgrote bedrijven beschikken vaak over een conventionele keuken. In deze keuken wordt à la carte gewerkt maar ook met een dagelijks of wekelijks wisselend menu. De keuken bestaat uit één ruimte waarin de verschillende afdelingen zijn opgesplitst. De productie, het afwerken en het doorgeven van de gerechten vindt plaats in één ruimte. De uitgifte van de gerechten gaat via een uitgifte. Koud en warm zijn meestal wel gescheiden.

#### **Gecombineerde productie-, afwerk- en doorgiftekeuken**

Deze keuken is in principe gelijk aan de conventionele keuken. Het verschil is dat in de gecombineerde productie-, afwerk-, doorgiftekeuken afscheidingen zijn aangebracht tussen de verschillende afdelingen. Dit soort keukens vind je in de kleinere hotels.

#### **Gescheiden productie-, afwerk- en doorgiftekeuken**

Deze keuken komt het meest voor in grote bedrijven. De keuken bestaat uit twee of meerdere ruimtes die soms zelfs op verschillende verdiepingen liggen. Eén ruimte voor de voorbereiding en productie, de andere ruimte voor het afwerken en het doorgeven van gerechten. In bedrijven met meerdere keukens kunnen we ook meerdere doorgiftekeukens aantreffen.



De aparte afwerk- en doorgiftekeukens noem je satellietkeukens. De productiekeuken heeft grote keukenapparatuur, zoals grote fornuizen, grote losse ovens, grote kook- en braadketels. De afwerkkeuken beschikt over kleinere apparatuur, bijvoorbeeld magnetron, grills, bakplaten en kleine friteuses. Dit is bijvoorbeeld de keuken van een groot hotel of een evenementen- en congrescentrum.

### **Keuken voor convenience food**

Deze keuken is speciaal ingericht voor de verwerking van halffabrikaten en kant-en-klaarproducten. Een productiekeuken is overbodig. Er is in principe alleen een afdeling voor het gereedmaken van de producten voor consumptie. De apparatuur bestaat uit: magnetron, oven, bain marie en friteuse. Denk hierbij aan een keuken van een fastfoodbedrijf.

## 1.2.3

### **CONVENIENCE PRODUCTEN**

De personeelskosten zijn een belangrijk deel van de prijs van een gerecht. Daarom werken sommige bedrijven met voorbewerkte producten, ook wel 'convenience producten' (gemaksvoeding) genoemd. Convenience producten zijn producten die ergens anders een bewerking hebben ondergaan. Zoals geschilde aardappelen, gewassen sla of geportioneerd vlees, kant-en-klaarschnittsels. Met convenience producten kun je tijd en dus geld besparen.

Elke kok in elk bedrijf moet een bewuste keuze maken of al dan niet gewerkt wordt met schoongemaakte, voorbewerkte of voorbereide producten. Er kan ook volledig ambachtelijk gewerkt worden. Dat betekent onder andere zelf de vis en het vlees schoonmaken, zelf pasta's en kroketten maken en je eigen brood bakken.

### **Aanbod convenience producten**

Bij het gebruik van sommige convenience producten moet de kok zijn creativiteit gebruiken. Met een ingekochte basissaus en zelf toegevoegde verse kruiden kun je een eigen smaak aan de saus geven.

Het aanbod van convenience producten is zeer groot. Je zou zonder vakkennis een zeer redelijke maaltijd met kant-en-klaarproducten kunnen bereiden. Toch kiezen steeds meer bedrijven voor een mix van ambachtelijke producten en ingekochte producten.

Het is belangrijk dat een gast bij jou komt eten en niet precies hetzelfde krijgt als bij een ander restaurant. Met een goede keus van convenience producten en een creatieve afwerking kun je een eigen stempel op het geheel drukken.

### **Wat zijn convenience producten?**

Convenience producten zijn voedselproducten die deels al zijn voorbewerkt, zoals vorgebakken frites, kroketten, soep in blik, pak, als pasta of zelfs kant-en-klaar uit de diepvries. Maar ook de geschrapte aardappelen van de groenteboer en macaroni uit pak.

Er is een verschil tussen convenience producten en kant-en-klaarproducten/gerechten. Een andere ingeburgerde naam voor deze kant-en-klaarproducten is 'ready foods'. Deze hoeft je alleen nog maar op te warmen. Deze voedselproducten veroveren steeds meer de markt, omdat bedrijven minder tijd willen besteden aan de bereiding van voedsel of misschien niet de ervaring hebben om die gerechten te maken. Denk hierbij bijvoorbeeld aan een Indisch buffet. Die kun je kant-en-klaar bestellen en hoeft je alleen nog op te warmen.