

MEEWERKEN IN DE KEUKEN



Werkboek

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. Op deze methodesite vind je video's, rollenspelen, formulieren, weblinks en bronnen voor opdrachten.

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.
- 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.

WERKEN MET 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.
 - Klik op 'Inloggen student'.
 - Kies de opleiding 'Manager/ondernemer horeca'.
 - Klik op het omslag van 'Werkboek Meewerken in de keuken' en vervolgens op 'Editie 2018' om alleen de materialen bij dit werkboek 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: Barend Bakkenes
Inhoudelijke redactie: Gijs Reijns
Eindredactie: Esther van Andel
Omslagfoto: Erik Karst Fotografie
Foto's: Bilderberg, Shutterstock.com

Titel: Werkboek Meewerken in de keuken
ISBN: 978 90 3724 536 3

© 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). 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

Aan de slag	7
Over dit werkboek	7
Werken met Tendens Ondernemer horeca	10
1. Oriëntatie op de keuken	11
1.1 Oriëntatieopdracht	11
1.2 Nulmeting en planning	13
1.3 Beroeps- of bedrijfskleding	13
1.4 Keukenfuncties en organisatie	15
1.5 Profit- en non-profitkeukens	19
1.6 Gekoppeld of ontkoppeld koken	21
1.7 Keukenmeubilair	22
1.8 Bereidingsapparatuur	24
1.9 Snijmachines en mengmachines	26
1.10 Koel- en diepvriesapparatuur	28
1.11 De Hygiëncode voor de horeca	30
1.12 Schoonmaken	37
1.13 Micro-organismen	42
1.14 In het nieuws	46
1.15 Eindopdracht	46
1.16 Evaluatie en reflectie	47
2. Basiskeukentechnieken, basismenu- en diëtleer	48
2.1 Oriëntatieopdracht	49
2.2 Nulmeting en planning	49
2.3 Basis schoonmaaktechnieken	50
2.4 Basis verklein- en opdeeltechnieken	51
2.5 Basis voorbereidingstechnieken	52
2.6 Basis warme bereidingstechnieken	61
2.7 Opmaken en doorgeven van gerechten	73
2.8 Menuleer	76
2.9 Diëten en voedingswensen	84
2.10 Voeding en religie	87
2.11 Allergenen	89
2.12 In het nieuws	90
2.13 Eindopdracht	91
2.14 Evaluatie en reflectie	91
3. Voorgerechten	92

3.1	Oriëntatieopdracht	92
3.2	Nulmeting en planning	93
3.3	Goederen ontvangen	93
3.4	Goederen opslaan	99
3.5	Mise-en-place	103
3.6	Zout, azijn en mosterd: warenkennis	105
3.7	Salades en de garde manger	109
3.8	Kruiden en specerijen: warenkennis	114
3.9	Spijsvetten en oliën: warenkennis	115
3.10	Dressings, vinaigrettes en oliesauzen	118
3.11	Convenienceproducten	127
3.12	Culinaire cocktails en amuses	129
3.13	Boter: warenkennis	132
3.14	Granen, bloem en overige bindmiddelen: warenkennis	135
3.15	Soepen en de entremétier	138
3.16	Vleeswaren: warenkennis	153
3.17	Warme voorgerechten	155
3.18	In het nieuws	165
3.19	Eindopdracht	166
3.20	Evaluatie en reflectie	166
4.	Hoofdgerechten	167
4.1	Oriëntatieopdracht	167
4.2	Nulmeting en planning	168
4.3	Aardappelen: warenkennis	168
4.4	Groenten: warenkennis	171
4.5	Paddenstoelen: warenkennis	176
4.6	Basis groentegarnituren	179
4.7	Basis aardappelbereidingen	181
4.8	Rijst en meelstrijzen: warenkennis	185
4.9	Basis rijst- en meelstrijzenbereidingen	188
4.10	Warme basissauzen	192
4.11	Vis, schaal-, schelp- en weekdieren: warenkennis	201
4.12	Vlees: warenkennis	206
4.13	Gevogelte en wild gevogelte: warenkennis	214
4.14	Basis vlees-, vis- en gevogeltebereidingen	216
4.15	Wild: warenkennis	223
4.16	In het nieuws	225
4.17	Eindopdracht	225
4.18	Evaluatie en reflectie	226
5.	Nagerechten	227

5.1	Oriëntatieopdracht	227
5.2	Nulmeting en planning	229
5.3	Kaas: warenkennis	229
5.4	Nagerechten: kaas	232
5.5	Eieren: warenkennis	234
5.6	Suiker en suikervervangers: warenkennis	237
5.7	Warme nagerechten	239
5.8	Melk en melkproducten: warenkennis	240
5.9	Fruit: warenkennis	242
5.10	Noten en zaden of pitten: warenkennis	245
5.11	Koude nagerechten	247
5.12	In het nieuws	254
5.13	Eindopdracht	254
5.14	Evaluatie en reflectie	255
6.	Eindopdracht	256

AAN DE SLAG

OVER DIT WERKBOEK

Binnen de opleidingen Meewerkend horecaondernemer en Manager/ondernemer horeca leer je onder andere om mee te werken in drank- en spijsverstrekkende bedrijven. In dit zogenoemde profieldeel is beschreven dat je als aankomend horecamanager/-ondernemer ook als volwaardige collega moet kunnen meewerken op de keukenafdeling. Dit betekent dat je processen, technieken en procedures binnen een keuken moet kennen en kunnen uitvoeren.



Je kunt volwaardig meedraaien in de keuken.

Uiteindelijk ben je als (aankomend) horecamanager/-ondernemer eindverantwoordelijk voor je/het bedrijf, waar de keuken een onderdeel van is.

Leereenheden

Je leert wat er precies bij komt kijken als je meewerkt in de keuken. Je doet dat aan de hand van deze leereenheden:

1. Oriëntatie op de keuken
2. Basiskeukentechnieken, basismenu- en dieetleer
3. Voorgerechten
4. Hoofdgerechten
5. Nagerechten
6. Eindopdracht.

Koppeling kwalificatiedossier Ondernemer horeca/bakkerij

Dit werkboek behandelt kerntaak 1 van het profieldeel Manager/ondernemer horeca *Werkt mee in drank- en spijsverstrekkende bedrijven*. Hiervan staan de volgende werkprocessen centraal in dit werkboek:

- Verricht voorbereidende werkzaamheden in het horecabedrijf
- Werkt mee in de keuken
- Voert afrondende werkzaamheden uit in het bedrijf.

Beroepshouding

De leerdoelen in de nulmeting hebben te maken met kennis en vaardigheden. Om succesvol en met plezier aan de slag te gaan in de professionele praktijk – tijdens en na je studie – is het belangrijk dat je een bepaalde beroepshouding hebt of aanleert. Je beroepshouding heeft te maken met hoe jij als professional bent.

Voor de Manager/ondernemer horeca zijn de volgende houdingskenmerken belangrijk:

COMMERCIELE EFFECTIVITEIT

Gastgericht	Marktgericht	Organisatiebewust
Klantgericht	Inzicht in bedrijfsorganisatie	Langetermijnvisie

INTERPERSOONLIJKE EFFECTIVITEIT

Sensitief	Empathisch	Gericht op begeleiding van medewerkers
Sociaal communicatief	Gericht op netwerken	Gericht op motivering van medewerkers
Flexibel	Gericht op samenwerking	Gericht op teamgeest

OPERATIONELE EFFECTIVITEIT

Gericht op resultaten	Heeft overzicht	Corrigeert medewerkers
Organiseert processen	Delegeert taken	Controleert kwaliteit en resultaten van werkzaamheden

PERSOONLIJKE EFFECTIVITEIT

Oprecht	Stressbestendig	Innovatief
Consequent	Enthousiast	Bereid en in staat om in de vroege en/of late uren te werken
Zelfkritisch	Creatief	

ALGEMEEN

Koersbepaler	Staat open voor innovaties	Durft risico's te nemen
Vernieuwer	Ontwikkelt baanbrekende ideeën	Kan handelen in onzekere situaties

Let op deze gevraagde beroepshouding bij het maken van de opdrachten. Het kan een onderwerp zijn in je voortgangsgesprek.

Wat heb je nodig bij dit werkboek?

- Theorieboek Meewerken in de keuken
- Methodesite www.tendens-oh.nl
- Hygiëncode voor de horeca.

Wanneer je de theorie of de methodesite moet raadplegen, staat er een pictogram in het werkboek. Bij dit pictogram lees je wat je nodig hebt om de opdracht(en) te maken. Er zijn drie verschillende pictogrammen in dit werkboek:

**THEORIEBOEK**

Hier lees je in welk theorieboek en in welke paragraaf je de informatie vindt om de volgende opdracht(en) te maken.

**BRON OP WWW.TENDENS-OH.NL**

Hier lees je of je een tekstbron, formulier, weblink, opdracht of een ander soort bron bij de opdracht kunt gebruiken en welke dit is.

**VIDEO OP WWW.TENDENS-OH.NL**

Hier lees je welke video je kunt bekijken om de opdracht te maken.

Website Grand Hotel Zestien

In de methode Tendens Ondernemer horeca staat in verschillende opdrachten het fictieve hotel Grand Hotel Zestien centraal. Dit hotel is voor jou een bron van informatie. Het hotel is geclassificeerd met vier sterren. Het hotel verhuurt vanzelfsprekend kamers, maar ook zalen. Verder zijn er meerdere F&B-outlets, zoals een restaurant en een bar.

Wanneer je bij een opdracht gebruikmaakt van de informatie over Grand Hotel Zestien, vind je een verwijzing naar deze website.



Weblink Grand Hotel Zestien

Hoe sluit je een leereenheid af?

Alle kennis, vaardigheden en houdingsaspecten leer je door het maken en uitvoeren van de opdrachten. Uiteindelijk moet je ook daadwerkelijk kunnen meewerken in de keuken.

Om de leereenheid af te ronden, moet je:

- alle door de docent opgegeven verwerkingsopdrachten hebben gemaakt
- alle door de docent opgegeven praktijkopdrachten hebben gemaakt
- de theorietoets voldoende hebben afgesloten
- de eindopdracht voldoende hebben afgesloten
- het uitgewerkte reflectieverslag hebben ingeleverd.

TIPS VOOR WERKEN EN LEREN

- Maak zo veel mogelijk gebruik van jouw ervaringen in de praktijk.
- Gebruik zo veel mogelijk de procedures en gegevens van jouw (stage)bedrijf om aan de opdrachten te voldoen.
- Maak goede afspraken met je praktijkbegeleider of docent.
- Maak een goede planning (een goed stappenplan/een goede afsprakenlijst) waarin staat wanneer je wát gaat doen en bij wie je eventueel hulp kunt vragen.
- Stem dit af met je docent of praktijkbegeleider.
- Je kunt gebruikmaken van je theorie, de methodesite of andere informatiebronnen, voor het opzoeken van informatie en het uitwerken van opdrachten.

WERKEN MET TENDENS ONDERNEMER HORECA

Tendens Ondernemer horeca bestaat uit werkboeken en theorieboeken. In een werkboek staat altijd een toekomstige werkomgeving centraal.

Elk werkboek bestaat uit leereenheden. Zo'n leereenheid heeft een vaste indeling:

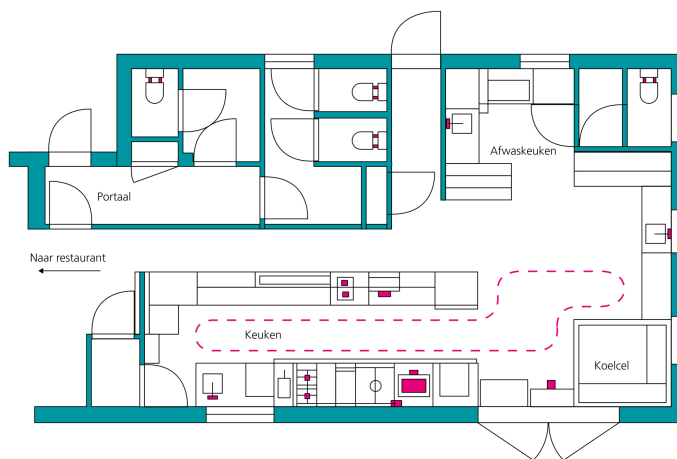
- een inleiding met een overzicht van leerdoelen
- oriëntatieopdracht(en)
- een nulmeting
- een planning
- opdrachten met verwijzingen naar theorie en andere bronnen
- een opdracht 'In het nieuws'
- een eindopdracht bestaande uit een online toets en een praktijkopdracht
- evaluatie en reflectie.



Wil je een uitgebreide uitleg over de verschillende onderdelen en hoe je hiermee werkt? Bestudeer dan de handleiding 'Werken met Tendens Ondernemer horeca'.

1. ORIËNTATIE OP DE KEUKEN

In dit onderdeel ga je je oriënteren op het werken in de keuken. Welke beroepskleding draag je bijvoorbeeld in de keuken en waarom? Ook leer je meer over de indeling van de keuken, en over diverse gereedschappen en apparatuur die je gebruikt. Je gaat daarnaast aan de slag met de Hygiëncode op de horeca, waarmee je in de keuken verplicht werkt om voedselveilig en hygiënisch te werken.



Je leert meer over de indeling van de keuken.

Inhoud van deze leereenheid

Oriëntatieopdrachten | Nulmeting en planning | Beroeps- of bedrijfskleding | Keukenfuncties en organisatie | Profit- en non-profitkeukens | Gekoppeld of ontkoppeld koken | Keukenmeubilair | Bereidingsapparatuur | Snijmachines en mengmachines | Koel- en diepvriesapparatuur | De Hygiëncode voor de horeca | Schoonmaken | Micro-organismen | In het nieuws | Eindopdracht | Evaluatie en reflectie

Leerdoelen

In de opdrachten van deze leereenheid werk je aan leerdoelen over het meewerken in de keuken.



Leerdoelen Oriëntatie op de keuken

1.1 ORIËNTATIEOPDRACHT

OPDRACHT 1: ORIËNTATIE OP DE KEUKEN

Maak deze opdracht zonder je theorie of het internet te gebruiken.

Als je in een keuken gaat werken dan zijn naast lekker koken enkele zaken erg belangrijk. Wat weet jij al over de volgende onderwerpen?

a. Persoonlijke hygiëne

b. Bedrijfshygiëne

c. Levensmiddelenhygiëne

d. De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit

e. De Hygiëncode voor de horeca

f. Productaansprakelijkheid

g. HACCP

1.2 NULMETING EN PLANNING

OPDRACHT 2: NULMETING



Nulmeting- en evaluatieformulier Oriëntatie op de keuken

Noteer de leerdoelen die je al beheerst in de kolom 'Nulmeting'. Overleg met je docent of je opdrachten kunt overslaan.

Bewaar het ingevulde nulmeting- en evaluatieformulier goed. Aan het eind van de leereenheid heb je dit bij de opdracht 'Evaluatie' weer nodig.

OPDRACHT 3: PLANNING



Planningsformulier Oriëntatie op de keuken

Noteer de opdrachten die je moet maken op het planningsformulier. Stem je planning af met je docent. Houd tijdens de periode waarin je met de opdrachten bezig bent de planning bij.

1.3 BEROEPS- OF BEDRIJFSKLEDING

In de keuken wordt beroepskleding gedragen. Beroepskleding heeft meerdere functies.



Als kok draag je beroepskleding. Soms is dit bedrijfskleding.

Leerdoel

- Je hebt brede kennis van bedrijfsvoorschriften en andere relevante richtlijnen en/of kunt voorschriften op het gebied van veiligheid hygiëne, milieu en arbo beheren.
-



MEEWERKEN IN DE KEUKEN

Bestudeer paragraaf 1.3 Beroepskleding.

OPDRACHT 4: KEUKENKLEDING

a. Waaruit bestaat de kleding van een kok?

b. Wat is het verschil tussen beroepskleding en bedrijfskleding?

c. Een kok heeft vaak een doek bij zich. Hoe wordt die doek genoemd?

d. Waarvoor gebruik je deze doek?

e. Waarvoor mag je deze doek niet gebruiken en waarom niet?

f. Waarom mag je geen natte of vochtige kleding in een wasmand doen?

g. Bedenk twee redenen waarom je bedrijfskleding niet mee naar huis mag nemen.

1.

2.

OPDRACHT 5: FUNCTIE BEROEPSKLEDING

Zet achter ieder kledingstuk welke functie het heeft. Je kunt kiezen uit de functies:

- Veiligheid
- Hygiëne
- Herkenbaarheid/uitstraling.

Leg uit waarom je denkt dat het kledingstuk die functie heeft. Denk je dat meerdere mogelijkheden van toepassing zijn, dan schrijf je de belangrijkste functie op.

Kleding-onderdeel	Functie	Uitleg
Sloof		
Halsdoek		
Koksknopen		
Koksdoek		
Koksmuts		
Koksbuis		

1.4 KEUKENFUNCTIES EN ORGANISATIE

In een keuken werken soms meer mensen dan je verwacht. Je komt er verschillende functies tegen. Zo staat de souschef vooral aan de warme kant en verzorgt daar de vlees-, vis- en gevogeltebereidingen. Een souschef kan tevens 'chef de partie' zijn. Dit betekent dat hij de leiding heeft over de gehele warme kant. Over de organisatiestructuur in de keuken leer je meer in dit onderdeel.