

Edu4all

Praktische profieloriëntatie

Kennismaken met Horeca, Bakkerij en Recreatie

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

Titel: Kennismaken met Horeca, Bakkerij en Recreatie
ISBN: 978 90 3724 551 6

Eerste druk / eerste oplage
© Edu'Actief b.v. 2018
(Wout Verveer, 2018-2018)

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 gastheer/-vrouw	7
Oriënteren	7
Taak 1 Kennismaken met werken in een restaurant	7
Taak 2 Leerdoelen - Wat ga je leren?	9
Taak 3 Taken plannen	10
Aan de slag	11
Taak 4 Het restaurant bedrijfsklaar maken	12
Taak 5 De lunch	17
Taak 6 Het diner	22
Taak 7 De bar	26
Evaluëren & Reflecteren	29
Taak 8 Hoe is het gegaan?	29
Deel B Werken als kok	32
Oriënteren	32
Taak 1 Kennismaken met werken in een keuken	32
Taak 2 Leerdoelen - Wat ga je leren?	34
Taak 3 Taken plannen	35
Aan de slag	36
Taak 4 Mise en place	36
Taak 5 Voorgerechten	40
Taak 6 Hoofdgerechten	43
Taak 7 Nagerechten	48
Evaluëren & Reflecteren	52
Taak 8 Hoe is het gegaan?	52
Deel C Werken als bakker	55
Oriënteren	55
Taak 1 Kennismaken met werken in een bakkerij	55
Taak 2 Leerdoelen - Wat ga je leren?	57
Taak 3 Taken plannen	58
Aan de slag	59
Taak 4 Kleinbrood	59
Taak 5 Koekjes en stukswerk	64
Taak 6 Beslagproducten	68
Taak 7 Hartige producten	71


Evaluëren & Reflecteren	74
Taak 8 Hoe is het gegaan?	74
Deel D Werken als recreatiemedewerker	77
Oriënteren	77
Taak 1 Kennismaken met werken in een recreatiebedrijf	77
Taak 2 Leerdoelen - Wat ga je leren?	79
Taak 3 Taken plannen	80
Aan de slag	81
Taak 4 Doelgroepen en activiteiten	81
Taak 5 Communicatie en promotie	89
Taak 6 Ontvangen en begeleiden van gasten	93
Taak 7 Activiteiten afronden	96
Evaluëren & Reflecteren	99
Taak 8 Hoe is het gegaan?	99



Werken met Edu4all

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:  **BRON**


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. Op www.edu-actief.nl/edu4all/hoewerkikmet 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

Gebruikersnaam

Wachtwoord

Oriënteren

Taak 1 Kennismaken met werken in een restaurant

Het profiel bestaat uit vier onderdelen. Bij elk onderdeel leer je andere dingen.

Het profiel Horeca, Bakkerij en Recreatie (HBR) bestaat uit vier modules:

1. Gastheerschap
2. Keuken
3. Bakkerij
4. Recreatie.

Door het uitvoeren van de opdrachten, maak je kennis met de verschillende beroepen en werkzaamheden. Je kunt je zo een goed beeld vormen van de beroepen binnen HBR.

In dit deel maak je kennis met het werken als gastheer/-vrouw in een restaurant.

1. Bekijk de afbeeldingen die bij HBR passen. Noteer onder elke afbeelding een belangrijke eigenschap die je volgens jou zou moeten hebben om in dit beroep te kunnen werken.



1. Gastheer/-vrouw.



2. Kok.



3. Bakker.



4. Recreatiemedewerker.

De komende lessen ga je aan de slag met het onderdeel gastheerschap. Je werkt dan als gastheer/gastvrouw (ghv) in een restaurant. In een restaurant gaat het om service en dienstverlening. Er moet natuurlijk geld verdiend worden. Als gastheer/-vrouw verkoop je goederen (gerechten en dranken) en diensten (service). Als gastheer/-vrouw werk je in een commercieel, dienstverlenend beroep.

Deel A Werken als gastheer/-vrouw

Wat doe je?

De woorden gastheer/-vrouw zeggen het eigenlijk al. Je bent voor de gasten echt een gastheer/-vrouw. Je heet ze welkom en door jou voelen ze zich meteen thuis. Als gastheer/-vrouw weet je welke gerechten op de menukaart staan. Je kunt ook uitleggen waar deze van gemaakt zijn. Met deze informatie adviseer je je gasten. Je bent een professional. Uitserveren, dranken schenken, tafels leegruimen, jij kunt het allemaal. Soms spreken de gasten geen Nederlands. Een mondje Engels, Frans of Duits praten komt dan van pas. Als jij het goed doet, zijn je gasten tevreden. Ze kijken alweer uit naar een volgend bezoek.



Waar werk je?

Je kunt bijvoorbeeld werken in een hotel, restaurant, café, grandcafé, eetcafé of brasserie. Soms ook bij cateringbedrijven of bij bedrijven waar mensen kunnen vergaderen.

BRON

Bekijk de **Film Werken in een restaurant**. Maak daarna opdracht 2 en 3.

2. In de film hoor en zie je verschillende woorden en opmerkingen. Probeer te bedenken en op te schrijven wat er met die opmerkingen wordt bedoeld.
- Stevig in je schoenen staan:

- Leergierig:

- Geen negen tot vijf mentaliteit:

- Werken volgens de regels van de etiquette:

- Representatief zijn:

3. In een restaurant kun je verschillende beroepen of functies uitoefenen. Overleg met een medeleerling en/of zoek informatie op het internet. Probeer samen drie beroepen op te schrijven die je in een restaurant kunt uitvoeren. Schrijf het beroep op en zet erachter wat de werkzaamheden zijn.
- a. Beroep 1: _____
De werkzaamheden zijn: _____
- b. Beroep 2: _____
De werkzaamheden zijn: _____
- c. Beroep 3: _____
De werkzaamheden zijn: _____

Taak 2 Leerdoelen - Wat ga je leren?

Bij de module Gastheerschap in een restaurant leer je:

1. wat het beroep gastheer/-vrouw inhoudt
 2. wat de juiste beroepshouding voor een gastheer/-vrouw is
 3. welke beroepseisen aan een gastheer/-vrouw gesteld worden
 4. de basis van de beroepskennis en -vaardigheden bij het serveren van gerechten en dranken
 5. praktische serveerwerkzaamheden uitvoeren.
4. Je bent vast weleens in een restaurant geweest. Er zijn veel verschillende soorten restaurants. Van groot naar klein en van eenvoudig tot superluxe.
- a. Kruis aan welke restaurants jij hebt bezocht.
- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> fastfoodrestaurant | <input type="checkbox"/> grandcafé |
| <input type="checkbox"/> wegrestaurant | <input type="checkbox"/> eetcafé |
| <input type="checkbox"/> sterrenrestaurant | <input type="checkbox"/> bedrijfsrestaurant |
| <input type="checkbox"/> café-restaurant | <input type="checkbox"/> lunchroom |
- b. Welke verschillen heb je gezien in de bediening tussen de verschillende restaurants?
- _____
- _____
- c. Lijkt het je leuk om als gastheer of als gastvrouw in een restaurant te werken?
- _____
- _____
- d. In wat voor soort restaurant lijkt het je leukst om te werken?
- _____

Deel A Werken als gastheer/-vrouw

5. In de film van opdracht 2, over het beroep gastheer/-vrouw, werden een aantal beroepsskills (vaardigheden) genoemd. Welke skills heb jij wel en welke skills heb je niet?

Skill	De skill heb ik wel of niet
Goede manieren	Heb ik wel / Heb ik niet
Representatief (er netjes en verzorgd uitzien)	Heb ik wel / Heb ik niet
Vriendelijk en beleefd	Heb ik wel / Heb ik niet
Gastvrij	Heb ik wel / Heb ik niet
Oplettend (attent) en voorkomend	Heb ik wel / Heb ik niet
Verantwoordelijk	Heb ik wel / Heb ik niet

Taak 3 Taken plannen


In deze taak ga je de taken van dit deel inplannen.

6. Bij de opdrachten die je gaat maken staat soms dit picto:



Je moet dan iets overleggen met je docent. Je gaat bijvoorbeeld toestemming vragen voordat je verder mag met een opdracht. Maar de meeste opdrachten ga je zelfstandig maken.

Ben jij gewend om zelfstandig te werken? Geef bij je antwoord voorbeelden van vakken waarbij je al zelfstandig hebt gewerkt.

-  7. Bekijk de taken hierna en overleg met je docent welke taken je maakt en hoelang je erover mag doen.

- Zet bij de afgesproken taken een kruisje in kolom 1.
- Zet de tijd die je over een taak mag doen in kolom 3.
- Houd per taak bij hoelang je over de taak doet. Zet deze tijd in kolom 4.

1. Ga ik doen	2. Taak	3. Planning in lesuren	4. Hoe lang deed je erover?
	Taak 4 Het restaurant bedrijfsklaar maken		
	Taak 5 De lunch		
	Taak 6 Het diner		
	Taak 7 De bar		
	Taak 8 Hoe is het gegaan?		



8. Samenwerken is in de horeca erg belangrijk. Je werkt in een team. Je moet bereid zijn je collega's te helpen waar het nodig is. Je bent dan collegiaal. Je moet ook flexibel zijn. Dat betekent dat je snel kunt wisselen in je werkzaamheden. Hoe zit dat bij jou?

a. Hoe collegiaal ben jij? Leg je antwoord uit.

b. Ben jij flexibel in je werkzaamheden? Leg je antwoord uit.

c. Ben jij een teamplayer? Leg je antwoord uit.

d. Als je moet kiezen werk je dan liever alleen of met anderen?

Ik werk liever alleen / Ik werk liever met anderen

e. Aan welke skills, die je zag in het filmpje bij opdracht 2, wil je graag werken? Leg je antwoord uit.

Aan de slag

Je loopt een weekje mee in een restaurant bij jou in de buurt. Je wilt graag weten hoe het is om als gastheer/-vrouw te werken. Het is nog vroeg, het restaurant is nog niet open. Je wordt voorgesteld aan Mark. Mark is een ervaren gastheer en kan je dus van alles leren. 'Over een uur gaan we open voor de lunch', vertelt Mark je. 'We moeten ervoor zorgen dat alles bedrijfsklaar staat'.

In de keuken hebben de koks het al druk met de voorbereidingen voor de lunch. Het bedrijfsklaar maken van het restaurant is een belangrijke klus. Als gasten binnenkomen moeten ze zich meteen op hun gemak voelen. Je moet ze ook meteen kunnen helpen. Je gaat samen met Mark aan de slag.

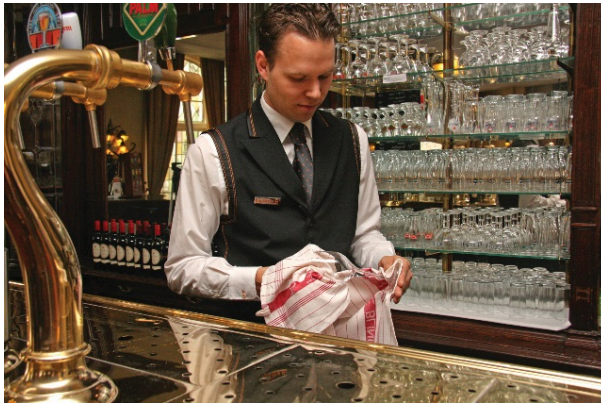
Deel A Werken als gastheer/-vrouw



Taak 4 Het restaurant bedrijfsklaar maken

De voorbereidende werkzaamheden worden in de horeca de 'totale mise-en-place' genoemd. De voorbereidende werkzaamheden in een restaurant kun je verdelen in twee soorten:

1. **mastiek werkzaamheden**
Dit is het zwaardere, soms vuile werk als dranken aanvullen, poets- en schoonmaakwerk, toiletten checken, enzovoort. Dit soort werk doe je voordat de gasten er zijn.
2. **mise-en-placewerkzaamheden**
Dit zijn de werkzaamheden waarbij je de bar gereed maakt, glaswerk, bestek en serviesgoed verzorgt en bijvoorbeeld de tafels dekt. Deze werkzaamheden doe je bij voorkeur voordat er gasten zijn, maar kunnen ook in aanwezigheid van gasten gedaan worden.



Vlek en vetvrij maken van glazen noem je poleren.

VOORBEREIDEN

BRON

Bekijk de **Film Voorbereidende werkzaamheden**. Maak daarna opdracht 9 en 10.

9. In de film worden voorbereidende werkzaamheden genoemd. Geef er vier.

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

10. In het restaurant wordt vaak vaktaal gebruikt. Vaktaal zijn woorden die horen bij een bepaald beroep.

a. Hoe worden de smaakgevers op tafel als peper en zout in het restaurant genoemd?

b. In de film wordt de vakterm 'poleren' gebruikt. Noteer wat hiermee volgens jou wordt bedoeld.

c. Wat wordt er volgens jou bedoeld met het opdekken en indekken van tafels?

BRON

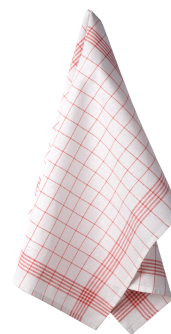
Bekijk de **Film De techniek van het poleren**. Maak daarna opdracht 11 en 12.

11. Het is belangrijk dat gasten prachtig schone en glimmende glazen, bestekken en borden op tafel hebben staan.

a. Welke materialen zet je klaar als je gaat poleren?

Deel A Werken als gastheer/-vrouw

b. Welke doek gebruik je bij het poleren?



12. Geef aan of de stellingen juist of onjuist zijn.

Voor het poleren:

a. houd je glaswerk in de damp van het hete water

Juist / Onjuist

b. dompel je grote glazen in het hete water

Juist / Onjuist

c. pak je glaswerk in je hand. In de andere hand de poleerdoek

Juist / Onjuist

d. gebruik je heet water met enkele druppels citroensap

Juist / Onjuist

e. zorg je ervoor dat het water een beetje afgekoeld is

Juist / Onjuist

BRON

Lees **Tekstbron 1 Couvert en opstelling van het couvert**. Maak daarna opdracht 13.

13. Een couvert is ook een vakterm. Waaruit bestaat een standaardcouvert? Zet de namen van de zes onderdelen onder de afbeelding.



1. _____

2. _____

3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

BRON

Bekijk de **Film Het op- en indekken van een standaardcouvert**. Open daarna de **Website Couvert indekken**. Maak daarna opdracht 14.

14. Je gaat digitaal een standaardcouvert indekken.

Let op!

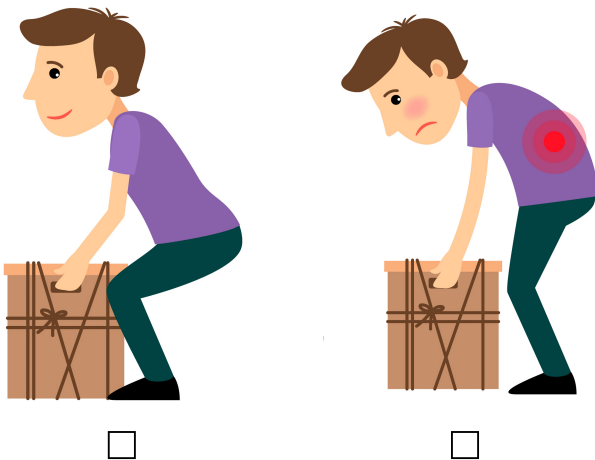
- Selecteer eerst het onderwerp.
 - Draai het in de juiste richting.
 - Leg het op tafel. Kies de juiste plaats.
- a. Dek een standaardcouvert op de website Couvert indekken.
 - b. Maak een print van het werkblad en zet je naam erop.
 - c. Laat je werk door je docent controleren.

BRON

Bekijk de **Poster Tillen doe je zo**. Maak daarna opdracht 15 tot en met 18.

Het is belangrijk dat je veilig werkt. Probeer ongelukjes te voorkomen en wees zuinig op je lichaam.

15. Als je iets tilt, hoe doe je dat dan?



16. Mark vraagt je een fust bier uit het magazijn te halen. Als je dit wil optillen blijkt het fust zwaarder te zijn dan je dacht. Wat doe je? Kruis het juiste antwoord aan.

Let op! Er kunnen meerdere antwoorden goed zijn.

- Ik pak het fust met enige moeite op en draag het naar de bar.
- Ik vraag Mark of een andere collega om hulp bij het tillen.
- Ik zet het fust op een steekwagentje en rij daarmee naar de bar.
- Ik leg het fust op mijn schouder en draag het zo naar de bar.