



TRAITEUR

COLOFON

Boom beroepsonderwijs
info@boomberoepsonderwijs.nl
www.boomberoepsonderwijs.nl

Auteur(s): Arjen Snapper, Martin Hilgen, Dik Bankras
Inhoudelijke redactie: Boom beroepsonderwijs

Titel: Traiteur
ISBN: 978 90 3726 200 1, maart deel uit van pakket 978 90 3726 199 8.
1e druk/1e oplage

Bronvermelding: Shutterstock, Gertan, Gerard Witteveen

© Boom beroepsonderwijs 2023 | Boom

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 (een) gedeelte(n) uit deze uitgave in bijvoorbeeld een (digitale) leeromgeving of een reader in het onderwijs (op grond van artikel 16, Auteurswet 1912) kan men zich wenden tot Stichting Uitgeversorganisatie voor Onderwijslicenties (Postbus 3060, 2130 KB Hoofddorp, www.stichting-uvo.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 Boom beroepsonderwijs, te vinden op www.boomberoepsonderwijs.nl.

INHOUD

	Kok in de catering	5
Taak 1	Kennismaken met de kok in de catering	5
Taak 2	Grondstoffen	13
Taak 3	Materialen en gereedschappen	23
Taak 4	Gerechten bereiden	34
Taak 5	Doorgeven	45
Taak 6	Vorbereiden op de toets	52
Taak 7	Begrippentrainer	53
	Gastheer als cateraar	54
Taak 1	Kennismaken met catering en de traiteur	54
Taak 2	Vorbereidende werkzaamheden	60
Taak 3	Materialen, gereedschappen en technieken	71
Taak 4	Dranken bereiden	80
Taak 5	Afrondende werkzaamheden	94
Taak 6	Vorbereiden op de toets	101
Taak 7	Begrippentrainer	103
	Aan het werk in een gezonde schoolkantine	104
Taak 1	Kennismaken met de gezonde schoolkantine	104
Taak 2	Grondstoffen	109
Taak 3	Materialen en gereedschappen	120
Taak 4	Gerechten bereiden	132
Taak 5	Gerechten presenteren	139
Taak 6	Vorbereiden op de toets	147

Taak 7	Begrippentrainer	148
	Werken in een foodtruck	149
Taak 1	Kennismaken met de foodtruck	149
Taak 2	Grondstoffen en voorraad	156
Taak 3	Materialen en gereedschappen	167
Taak 4	Gerechten bereiden	174
Taak 5	Gerechten doorgeven	184
Taak 6	Vorbereiden op de toets	188
Taak 7	Begrippentrainer	189

Kok in de catering

TAAK 1

KENNISMAKEN MET DE KOK IN DE CATERING

Opdracht 1 De leerdoelen

Lees de leerdoelen.

In deze taak:

1. maak je een woordweb.

In deze taak leer je:

1. welke vormen van catering mogelijk zijn
2. wat een traiteur is.

Opdracht 2 De horeca

De bedrijfstak horeca is niet één bedrijf, het is een verzameling van verschillende bedrijven.



Lees **Tekstbron 1 Kennismaken met de horeca.**

1. Het hoofdproduct van een logiesverstrekkend bedrijf is: _____
2. Het hoofdproduct van een maaltijdverstrekkend bedrijf is: _____
3. Het hoofdproduct van een drankverstrekkend bedrijf is: _____

b. Welke omschrijving hoort bij welke soort catering?

verzorgen van maaltijden in inrichtingen en gevangenissen

schoolcatering

verzorgen van maaltijden in kantines en bedrijfsrestaurants

partycatering

verzorgen van maaltijden voor feesten en partijen

instellingscatering

verzorgen van de maaltijden in scholen

bedrijfscatering

Opdracht 3 De kok

In de cateringbranche is veel mogelijk. Werken in de catering is afwisselend. Je kunt ingezet worden op verschillende locaties en voert verschillende werkzaamheden uit.



- a. Een kok werkt op verschillende tijden en momenten. Wat is volgens jou de reden dat een kok op wisselende tijden en dagen werkt?

- b. Wat is volgens jou het grootste verschil tussen werken in een restaurant en werken in de catering?

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

Goed kunnen samenwerken
Vragen kunnen stellen
Tegen stress kunnen
Goed kunnen communiceren
Creatief zijn
Precies zijn
Kunnen improviseren
Goed kunnen luisteren

Eigenschap 1: _____

Uitleg: _____

Eigenschap 2: _____

Uitleg: _____

Eigenschap 3: _____

Uitleg: _____

Opdracht 4 Kok in de catering



Catering is het verzorgen of leveren van maaltijden aan bedrijven (in bedrijfsrestaurants), evenementen en op feesten.

Je kunt voor een kleine groep gasten eten verzorgen, maar ook voor heel grote groepen.

Een cateringbedrijf kan leveren aan particulieren (klanten), maar ook aan bedrijven. Een cateringbedrijf kan bijvoorbeeld producten leveren aan een bedrijfsrestaurant of lunchroom.

a. Waarom zou iemand gebruikmaken van een cateringbedrijf? Noem drie redenen.

1. _____
2. _____
3. _____

b. 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.

c. Hoe zorgt een cateraar ervoor dat hij voor iedereen iets lekkers maakt?

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. _____

Opdracht 5 Bedrijfscatering

Klanten willen een ruime keuze uit verschillende broodjes, soepen en dranken in de pauze.



Lees **Tekstbron 103 Cateringbedrijven**.

a. Omschrijf in eigen woorden wat een cateringbedrijf doet.

b. Welke soorten cateringbedrijven zijn er?

c. Wat zou je zelf als voordeel of nadeel bedenken bij het inhuren van een cateraar?

Voordeel: _____

Nadeel: _____

d. Welke producten zou een cateraar kunnen leveren aan een gezonde schoolkantine?



soep

juist / onjuist



belegde broodjes

juist / onjuist



mueslireep

juist / onjuist



taart

juist / onjuist



fruitsalade

juist / onjuist



snacks

juist / onjuist