



REKENEN VOOR HORECA, BAKKERIJ EN RECREATIE

---

# COLOFON

---

Boom Beroepsonderwijs  
info@boomberoepsonderwijs.nl  
www.boomberoepsonderwijs.nl

Auteur(s): Boom Beroepsonderwijs, Wout Verveer  
Inhoudelijke redactie: Boom Beroepsonderwijs

Titel: Rekenen voor Horeca, Bakkerij en Recreatie  
ISBN: 978 90 372 6418 0  
1e druk / 1e oplage

Bronvermelding: Shutterstock, Top Recreatie

© 2023 Boom Beroepsonderwijs | 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 Reprerecht ([www.reprerecht.nl](http://www.reprerecht.nl)). Voor het overnemen van een (of meerdere) 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](http://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](http://www.boomberoepsonderwijs.nl).

# INHOUD

---

	<b>Rekenen voor Gastheerschap .....</b>	<b>5</b>
<b>Taak 1</b>	<b>Kennismaken met rekenen in een restaurant .....</b>	<b>5</b>
<b>Taak 2</b>	<b>Rekenen met inhoudsmaten en schenkmaten .....</b>	<b>8</b>
<b>Taak 3</b>	<b>Rekenen met procenten .....</b>	<b>16</b>
<b>Taak 4</b>	<b>Rekenen met omzet en bezetting .....</b>	<b>24</b>
<b>Taak 5</b>	<b>Rekenen met geld .....</b>	<b>30</b>
<b>Taak 6</b>	<b>Oefentoets .....</b>	<b>37</b>
	<b>Rekenen voor Bakkerij .....</b>	<b>38</b>
<b>Taak 1</b>	<b>Kennismaken met rekenen in een bakkerij .....</b>	<b>38</b>
<b>Taak 2</b>	<b>Recepten en procenten .....</b>	<b>42</b>
<b>Taak 3</b>	<b>Rekenen met gewichten .....</b>	<b>46</b>
<b>Taak 4</b>	<b>Uitkomsten van recepten berekenen .....</b>	<b>53</b>
<b>Taak 5</b>	<b>Watertemperatuur voor gistdegen berekenen .....</b>	<b>57</b>
<b>Taak 6</b>	<b>Oefentoets .....</b>	<b>62</b>
	<b>Rekenen voor Keuken .....</b>	<b>63</b>
<b>Taak 1</b>	<b>Kennismaken met rekenen in een keuken .....</b>	<b>63</b>
<b>Taak 2</b>	<b>Rekenen met gewichten .....</b>	<b>66</b>
<b>Taak 3</b>	<b>Rekenen met inhoudsmaten .....</b>	<b>71</b>
<b>Taak 4</b>	<b>Rekenen met bruto- en nettogewichten .....</b>	<b>77</b>
<b>Taak 5</b>	<b>Rekenen met recepten .....</b>	<b>83</b>
<b>Taak 6</b>	<b>Oefentoets .....</b>	<b>88</b>
	<b>Rekenen voor Recreatie .....</b>	<b>89</b>
<b>Taak 1</b>	<b>Kennismaken met rekenen in de recreatie .....</b>	<b>89</b>

<b>Taak 2</b>	<b>Rekenen met geld</b> .....	<b>92</b>
<b>Taak 3</b>	<b>Rekenen met tijd</b> .....	<b>99</b>
<b>Taak 4</b>	<b>Rekenen met een begroting en een budget</b> .....	<b>107</b>
<b>Taak 5</b>	<b>Rekenen met oppervlakten</b> .....	<b>115</b>
<b>Taak 6</b>	<b>Oefentoets</b> .....	<b>121</b>

# Rekenen voor Gastheerschap

## TAAK 1

### KENNISMAKEN MET REKENEN IN EEN RESTAURANT

---

#### Opdracht 1 De leerdoelen

Lees de leerdoelen.

In deze taak:

1. ontdek je welke rekentaken je hebt bij Gastheerschap.

In deze taak leer je:

1. welke inhoudsmaten er zijn.

#### Opdracht 2 Eigen ervaring

In de bediening moet je nauwkeurig kunnen rekenen. Een gastheer of gastvrouw moet:

1. rekenen met inhoudsmaten en schenkmaten
2. rekenen met procenten
3. rekenen met aantallen gasten
4. rekenen met geld.

- a. Welk rekenwerk kun je al?

---

- b. Welk rekenwerk lijkt jou het moeilijkst?

---

- c. Welk rekenwerk lijkt jou leuk om te doen?

---

- d. Welk rekenwerk lijkt jou het minst leuk om te doen?

---

- e. Als je nu als gastheer/gastvrouw aan het werk zou gaan, hoe is dan jouw rekenvaardigheid? Omcirkel je score. 1 = ik kan (nog) niet goed rekenen, 10 = ik kan prima rekenen.

**1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10**

- f. Leg je antwoord op de vorige vraag uit.

---

---

### Opdracht 3 Cocktail



Een gastheer of gastvrouw moet elke dag rekenen. Het is een belangrijke beroepsvaardigheid. Bij rekenen in de bediening denk je vaak het eerst aan het afrekenen: de rekening opstellen en wisselgeld teruggeven. Rekenvaardigheid heb je ook nodig als je bijvoorbeeld cocktails maakt en werkt met schenkmaten. Het gaat dan om rekenen met volumes en verhoudingen. Soms moet je een kostprijs en een verkoopprijs berekenen.

- a. De bartender maakt een cocktail. Ze gebruikt daarbij een schenkmaatje. Waar werkt dat schenkmaatje mee?
- een bepaald volume
  - een bepaald gewicht
  - een bepaalde oppervlakte
- b. Cocktails maak je door ingrediënten in een bepaalde verhouding te mengen. Leg in je eigen woorden uit wat met een verhouding wordt bedoeld.

---

---

### Opdracht 4 Volumes meten

Hier zie je voorbeelden van eenheden waarmee je kunt rekenen. Omcirkel de eenheden waarmee je volumes kunt meten.

**cm - cl - m<sup>2</sup> - l - km - dl - g - mtr - ml - mm - dm - %**

## Opdracht 5 Margarita

Cocktails die door bartenders ontwikkeld zijn, zijn opgeschreven als een recept. Bijvoorbeeld het recept van een echte klassieker: de cocktail Margarita.

*45 ml tequila blanco  
30 ml cointreau  
30 ml limoensap  
1 barspoon suikersiroop*

Neem de hoeveelheid limoensap als één deel.

1. Hoeveel delen is dan de hoeveelheid cointreau? \_\_\_\_\_
2. Hoeveel delen is dan de hoeveelheid tequila? \_\_\_\_\_

## Opdracht 6 Schenkmaatje



Een schenkmaatje of jigger is een meetinstrument dat wordt gebruikt bij het maken van cocktails. Je meet er nauwkeurig de hoeveelheid alcohol of andere ingrediënten mee die in een cocktail moeten worden gebruikt.

De meeste maatjes hebben twee inhoudsmaten. De verhouding tussen die twee maten is dan 1 : 2.

Als de kleinste inhoud 20 ml is, is de grootste inhoud \_\_\_\_\_ ml.

Als de grootste inhoud 50 ml is, is de kleinste inhoud \_\_\_\_\_ ml.

Als de kleinste inhoud 15 ml is, is de grootste inhoud \_\_\_\_\_ ml.



## TAAK 2

### REKENEN MET INHOUDSMATEN EN SCHENKMATEN

---

#### **Opdracht 1** De leerdoelen

Lees de leerdoelen.

In deze taak:

1. meet je met litermaten.

In deze taak leer je:

1. welke inhoudsmaten er zijn
2. hoe je vloeistoffen afmeet
3. hoe je vloeistofeenheden omrekent
4. hoe je meet met litermaten.

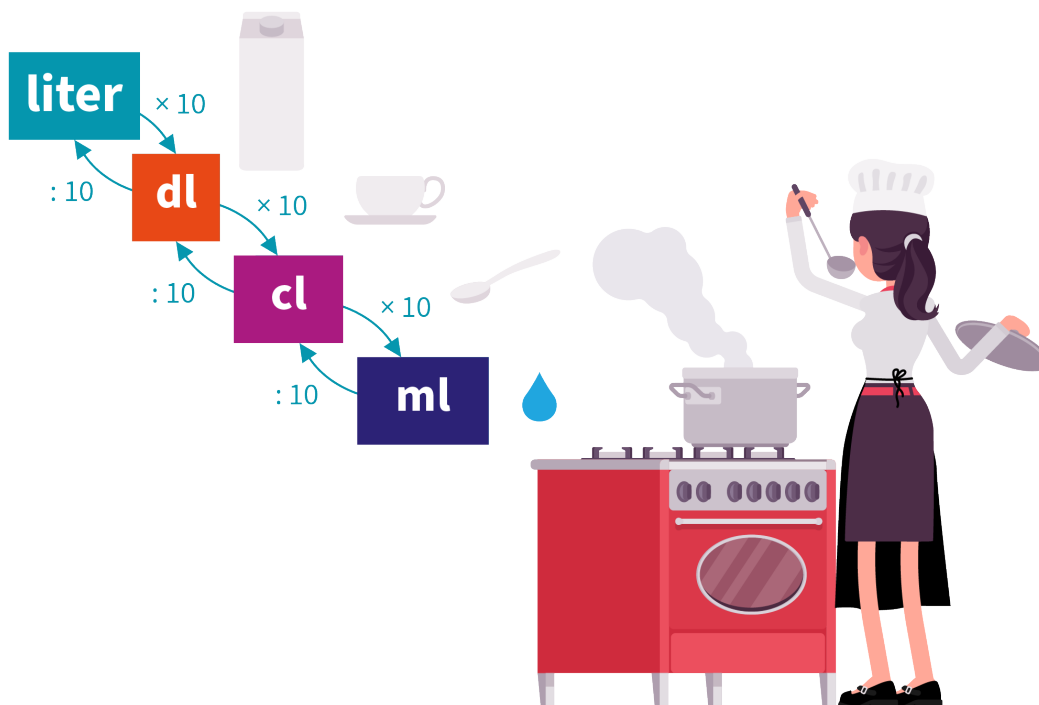


## Opdracht 2 Cocktails voorbereiden

Je werkt samen met je collega achter de bar als bartender. Jullie hebben de opdracht om de bar bedrijfsklaar te maken. Je moet de dagvoorraad aanvullen en ervoor zorgen dat alle apparatuur werkt, schoon is en zo nodig bijgevuld is.

In de agenda staat dat er vanmiddag een groepsreservering is. Er worden 45 gasten verwacht. Bij de ontvangst krijgen alle gasten een alcoholvrije welkomstcocktail. Dit is iets bijzonders en jullie moeten de dagvoorraad hierop aanpassen. Jullie willen weten welke dranken en hoeveel van de verschillende dranken moeten worden klaargezet.

Inhoudsmaten zijn eenheden van volume. Met een volume geef je aan welke hoeveelheid ergens inpast.



a. Je wilt 150 ml melk afmeten. Waarom is een grote maatbeker voor 5 liter daarvoor niet geschikt?

---



---

b. Hoe precies kun je volgens jou afmeten met een maatbeker?

---



---

c. Waarom is een kopje geen precieze inhoudsmaat?

---



---

gram	kilogram	liter	deciliter	centiliter	milliliter
=	=	=	=	=	=
<b>g</b>	<b>kg</b>	<b>l</b>	<b>dl</b>	<b>cl</b>	<b>ml</b>

1000 g	1 kg	1 l	10 dl	100 cl	1000 ml
500g (= pond)	0,5 kg	0,5 l	5 dl	50 cl	500 ml
100 g (= ons)	0,1 kg	0,1 l	1 dl	10 cl	100 ml
10 g	0,01 kg	0,01 l	0,1 dl	1 cl	10 ml
1 g	0,001 kg	0,001 l	0,01 dl	0,1 cl	1 ml

d. Schrijf de ontbrekende maten in de juiste volgorde op.

Liter → \_\_\_\_\_ → \_\_\_\_\_ → milliliter (cc).

\_\_\_\_\_ → \_\_\_\_\_ → \_\_\_\_\_ →  
milliliter (cc).

\_\_\_\_\_ → deciliter → \_\_\_\_\_ →

\_\_\_\_\_ (cc).

Milliliter (cc) → \_\_\_\_\_ → \_\_\_\_\_ → liter.

\_\_\_\_\_ → \_\_\_\_\_ → deciliter → liter.



### Opdracht 3 Hoeveelheden



Lees tot en met 'Andere maten' van **Tekstbron Inhoud en gewicht**.

a. In de tabel staat een hoeveelheid van 3 liter. Vul de tabel verder in.

l	dl	cl	ml/cc
3			

b. Gegeven is de hoeveelheid 500 ml/cc. Vul de tabel verder in.

l	dl	cl	ml/cc
			500

c. Gegeven is de hoeveelheid 75 cl. Vul de tabel verder in.

l	dl	cl	ml/cc
		75	

d. Gegeven is de hoeveelheid 20 cl. Vul de tabel verder in.

l	dl	cl	ml/cc
		20	