|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Les** | **Onderwijsdoelen** *De kandidaat kan:* | **Leerdoelen** | **Begrippen** |
| Theorie |
| **1. Keuken** | 3.1.1. Trends en ontwikkelingen volgen. | *Ik kan uitleg geven over de verschillende horecakeukens.* *Ik kan voorbeelden geven van taken in de horecakeuken.* *Ik kan uitleg geven over ontwikkelingen in de horeca.*  | Blurring Chef-kok Duurzaamheid Horeca Patissier Sommelier Sous-chef  |
| **2. Materialen** | 3.2.2. Apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedure  | *Ik kan de verschillende materialen in een keuken gebruiken en onderhouden.*  *Ik kan de juiste kleur snijplank kiezen bij een product.*  | Aanzetstaal  Kruisbesmetting Routing Schuimspaan  |
| **3.  Voedselveiligheid** | 3.2.2. Apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedure.  3.1.2. Assortiment beheren.  3.1.4. Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren.  | *Ik kan HACCP-regels toepassen bij het werken in een keuken.*   *Ik kan de FIFO-methode uitleggen en gebruiken.*   *Ik kan de regels voor het bewaren van producten uitleggen en de voorraad beheren.*  | Desinfecteren  FIFO-methode HACCP-regels Hygiëne  TGT  THT  |
| **4. Grondstoffen** | 3.2.3. Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken.  3.2.4. Tussenproducten en gerechten bereiden en verwerken.  | *Ik kan verschillende koolhydraatbronnen benoemen.*  *Ik kan groenten en fruit herkennen en deze plaatsen in een seizoen.*   *Ik kan uitleggen dat er verschillende soorten zuivelproducten zijn.*  | Grondstoffen Koolhydraten Veganist Vegetariër Zuivel  |
| **5. Smaakmakers** | 3.2.4. Tussenproducten en gerechten bereiden en verwerken.  | *Ik kan meerdere kruiden herkennen en benoemen.*   *Ik kan meerdere specerijen herkennen en benoemen.*   *Ik kan een kruiden en specerijen mix kiezen bij een gerecht.*   | Kruiden  Specerijen   |
| **6. Duurzaamheid** | 3.2.6. Economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra.  | *Ik kan manieren bedenken om energiezuinig te werken in de keuken.*  *Ik kan manieren bedenken om duurzaam om te gaan met producten in de keuken.*   | Duurzaamheid Energielabel  |
| **7. Organisatie** | 3.2.1.  Receptuur hanteren voor het vervaardigen van horecaproducten.   3.1.3. Productie van horecaproducten plannen en organiseren.  | *Ik kan een bestellijst maken voor een etentje.**Ik kan een planning maken voor een etentje.* |  |
| Praktijk |
| **1. Voorbereiden en snijden** | 3.2.3. Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken.  3.2.4. Tussenproducten en gerechten bereiden en verwerken.  | *Ik kan uitleggen wat een tussenproduct is.*  *Ik kan minimaal vier snijtechnieken toepassen.*   | Brunoise Carré Chinoise Emincé Julienne Mise en place Raspen, rasp Snipperen Tussenproduct  |
| **2. Bereiden en uitvoeren** | 3.2.3. Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken.  3.2.4. Tussenproducten en gerechten bereiden en verwerken.  | *Ik kan meerdere bereidingstechnieken toepassen en uitvoeren bij het maken van een gerecht.*  | Gratineren Grillen Stomen Wokken/roerbakken  |
| **3. Controleren en bewaren** | 3.1.2. Assortiment beheren.  3.2.2. Apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedure.  | *Ik kan verschillende eigenschappen van de materialen en waarvoor ze gebruikt worden, beschrijven.*  *Ik kan afval scheiden volgens de milieuregels.*  *Ik kan een bestelling op de juiste manier verwerken.*  | Bestellijst RVS Siliconen  |
| **4. Garneren en presenteren** | 3.2.5. Gerechten doorgeven, afwerken en garneren/presenteren  | *Ik kan een zelf gemaakt gerecht op een passende manier garneren en presenteren aan een klant.*  |  Decoreren Garneren  |
| **5. Rekenen & aanpassen** | 3.2.1. Receptuur hanteren voor het vervaardigen van horecaproducten.  | *Ik kan een recept omrekenen.*  *Ik kan een geschikt recept vinden voor een specifieke wens.*  |  |
| **6. Proeflokaal** | 3.2.1. Receptuur hanteren voor het vervaardigen van horecaproducten.  3.2.5. Gerechten doorgeven, afwerken en garneren/presenteren  | *Ik kan een zelfbedachte maaltijd bedenken, bereiden en passend presenteren.* *Ik kan een recept lezen, uitvoeren en aanpassen.* *Ik kan een planning voor een tweegangenmenu maken.* *Ik kan een bestellijst maken.* *Ik kan reflecteren op gemaakte keuzes.*  |  |
| **7. Praktijktoets** | 3.2.1. Receptuur hanteren voor het vervaardigen van horecaproducten.   3.2.5. Gerechten doorgeven, afwerken en garneren/presenteren  | *Ik kan een zelfbedachte maaltijd bedenken en hygiënisch bereiden.**Ik kan een recept lezen, uitvoeren en aanpassen.**Ik kan een planning voor een twee- of drie-gangenmenu maken.**Ik kan een bestellijst opstellen.**Ik kan mijn gerechten op een passende manier garneren en presenteren.**Ik kan reflecteren op gemaakte keuzes.* |  |