|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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.* |  |