

INHOUD

Taak 1	Veilig en hygiënisch werken	2
Taak 2	Voorraadbeheer	7
Taak 3	Mise-en-place maken	16
Taak 4	Werken met een recept	22
Taak 5	Vorbereiden op de toets	26
Taak 6	Begrippentrainer	27

TAAK 1

VEILIG EN HYGIËNISCH WERKEN

Opdracht 1 De leerdoelen

Lees de leerdoelen.

In deze taak:

1. maak je een digitale collage over het werk van een kok
2. maak je een verslag over persoonlijke hygiëne
3. was je je handen
4. doe je een onderzoek naar gevarensymbolen
5. maak je een schoonmaakplan.

In deze taak leer je:

1. wat een kok doet
2. wat je moet kennen en kunnen om kok te worden
3. welke verschillende soorten hygiëne er zijn
4. hoe je je persoonlijke hygiëne op orde hebt
5. hoe je veilig schoonmaakt
6. welke gevarensymbolen er zijn
7. hoe je op de goede manier tilt.

Opdracht 2 Eigenschappen voor een kok



Een kok moet verschillende eigenschappen hebben om goed te kunnen werken in de keuken.



Bekijk **Film Werken als kok**.

a. Vul in welke vier eigenschappen je als kok moet hebben om in een keuken te werken.

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

b. Wat zijn volgens jou piekmomenten?

c. Op welk tijdstip in de middag is het volgens jou een piekmoment?

- ☐ 12:30 uur
- ☐ 14:00 uur
- ☐ 15:00 uur
- ☐ 16:30 uur

d. Wat betekent volgens jou het woord kostenbewust?

Opdracht 3 Samenwerken

Een kok moet goed kunnen samenwerken. Je luistert naar elkaar, leert van elkaar en helpt elkaar. Samen zorg je ervoor dat jullie je werk goed doen en smakelijke gerechten doorgeeft. Samenwerken doe je vaak.

a. Bedenk twee situaties waarin koks elkaar helpen.

1. _____
2. _____

b. In de keuken is altijd één kok de baas. Dat is de chef. Jij moet luisteren naar de chef. Wat vind je ervan dat de chef bepaalt wat jij moet doen?

- ☐ Prima, ik kan goed opdrachten uitvoeren.
- ☐ Wel oké, als hij maar niet te streng is.
- ☐ Oké, maar ik wil soms ook doen wat ik zelf wil.
- ☐ Niet oké, ik bepaal liever zelf wat ik doe.
- ☐ Helemaal niet oké, ik trek het heel slecht als anderen zeggen wat ik moet doen.

Opdracht 4 Kok worden

Na het vmbo ga je een vervolgopleiding doen. Als je wilt kun je leren voor kok.



Bekijk **Website Beroepen**.

- a. Vul in de zoekbalk op de website de beroepen in. Op welk opleidingsniveau is de bijbehorende opleiding?

Beroep	Opleidingsniveau
Kok	2 / 3 / 4
Zelfstandig werkend kok	2 / 3 / 4
Leidinggevende keuken	2 / 3 / 4
Gespecialiseerd kok	2 / 3 / 4

- b. Als kok moet je vaak werken wanneer anderen vrij zijn. Leg uit hoe dit komt.

- c. Op welke tijden werkt een kok volgens jou?

- d. Vind jij het erg of niet erg om te werken wanneer anderen vaak vrij zijn? Leg je antwoord uit.

- e. Als kok moet je kennis en vaardigheden bezitten. Om iets te kunnen maken, moet je over vaardigheden beschikken. Kennis is dat wat je weet of moet weten.
Welke kennis en vaardigheden denk jij dat je moet hebben wanneer je gerechten wilt bereiden?

Kennis	Vaardigheden

DOEN

Opdracht 5 Een digitale collage over de kok

Je hebt kennis gemaakt met het beroep kok.

- a. Maak een digitale collage over het beroep kok. Zet op de collage zes afbeeldingen waarop je een kok een taak uit ziet voeren. Bij elke afbeelding noteer je welke taak de kok uitvoert. Zet ook bij elke afbeelding of jou die taak leuk of niet leuk lijkt. Leg ook uit waarom.
- b. Overleg met je docent of je de collage opslaat en print of dat je de collage opslaat en naar je docent e-mailt.

c. Beoordeel je werk. Overleg met je docent. Vraag om tops en tips. Vul de tabel in.

Ik heb:	👍	👎
zes afbeeldingen op mijn collage staan met op elke afbeelding een andere taak die de kok uitvoert		
bij elke afbeelding genoteerd welke taak de kok uitvoert		
bij elke afbeelding aangegeven of de taak me leuk of niet leuk lijkt		
bij elke afbeelding uitgelegd waarom de taak me wel of niet leuk lijkt.		
Tops:		
Tips:		
Beoordeling docent:		

Opdracht 6 Hygiënisch werken

Als je in de keuken werkt, is het belangrijk dat je hygiënisch werkt.



Lees **Tekstbron 7 Hygiëne**.

Welke soort hygiëne hoort bij elke afbeelding?

Kies uit: - persoonlijke hygiëne - bedrijfshygiëne - levensmiddelenhygiëne - sociale hygiëne

◀ 18 jaar verkopen wij geen alcohol en tabak
◀ 25 jaar? laat je legitimatie zien!

NIX18





DOEN

Opdracht 7 Persoonlijke hygiëne

Als je in de keuken werkt, is het heel belangrijk dat jij jezelf goed schoonhoudt.



Lees **Tekstbron 7 Hygiëne**. En gebruik **Stappenplan Infographic maken** of **Stappenplan Poster maken**.

- a. Interview je docent op school over persoonlijke hygiëne. Welke richtlijnen gelden er op school? Maak van die richtlijnen een infographic of poster.

Vertel:

- welke richtlijnen je moet volgen
- hoe je dat doet
- waarom je dat zo moet doen
- wat absoluut niet mag.

- b. Beoordeel je werk. Overleg met je docent. Vraag om tops en tips. Vul de tabel in.

Ik heb:	👍	👎
een infographic of poster gemaakt		
de richtlijnen voor onze schoolkeuken daarop gezet		
uitgelegd hoe je je aan de richtlijnen houdt		
uitgelegd waarom je je daaraan moet houden		
genoemd wat absoluut niet mag in de keuken.		
Tops:		
Tips:		
Beoordeling docent:		

TAAK 2

VOORRAADBEHEER

Opdracht 1 De leerdoelen

Lees de leerdoelen.

In deze taak:

1. ontvang je goederen
2. controleer je grondstoffen in een koeling.

In deze taak leer je:

1. waar je op moet letten als je grondstoffen ontvangt
2. hoe je grondstoffen bewaart
3. wat HACCP is en welke instantie dit controleert
4. op welke manieren besmetting kan plaatsvinden.

Opdracht 2 Goederen ontvangen

Een kok bestelt grondstoffen bij een leverancier. Als de grondstoffen geleverd worden, controleert de kok altijd de bestelling.



Lees **Tekstbron 30 Ontvangen van goederen**.

- a. Bekijk de tekeningen. Zet een kruisje bij de goederen die niet in orde zijn.



b. Waar let je op als je goederen controleert? Schrijf twee belangrijke dingen op.

1. _____
2. _____

c. Er zijn twaalf dozen besteld, maar er zijn er maar elf geleverd. Wat doe je?

Opdracht 3 Wat doe je?

Situatie 1

De chauffeur komt een levering dranken bezorgen. Hij geeft jou de vrachtbrief. Volgens de vrachtbrief worden er vier pallets geleverd. Je telt er maar drie in de vrachtwagen. De chauffeur zegt: 'Hè, vervelend, ik ben er een vergeten. Weet je wat? Die kom ik morgenochtend wel even brengen!'

a. Wat doe je?

Situatie 2

Er komt een bestelling binnen. Het zijn dozen met papieren servetten. Het aantal dozen klopt, maar bij één doos is de onderkant kapot en steken er een paar servetjes uit.

b. Wat doe je?

Situatie 3

Er komt een levering bloemen voor op de restauranttafels. De leverancier zegt dat de geleverde bloemen vers zijn, maar jij vindt dat ze er wat slap bijhangen.

c. Wat doe je?

DOEN

Opdracht 4 Kwaliteit van producten

Pak drie verschillende soorten producten die bij jou op school worden verwerkt of gebruikt. Bijvoorbeeld verswaren, sachets of glazen.

Noteer van die producten de eigenschappen die de kwaliteit bepalen.

Bedenk zo veel mogelijk eigenschappen die bij kwaliteit horen.

Vraag je af: waar let ik op, als ik controleer of ik deze producten wil aannemen?

Artikel	Kwaliteit
Voorbeeld: Verse citroenen	Kleur Grootte Beschadigingen schil ...
1.	
2.	
3.	

Opdracht 5 Controle uitvoeren

- a. Vraag aan je docent of je goederen mag controleren.
Beoordeel jezelf. Vul de tabel in.

Eerste controle		
Ik heb het adres gecontroleerd.		
Ik heb het aantal verpakkingen geteld.		
Ik heb gekeken of het aantal klopt met de vrachtbrief.		
Ik heb gecontroleerd of het de juiste goederen zijn.		
Ik heb gekeken of de verpakkingen niet beschadigd zijn.		
Ik heb gecontroleerd of de goederen niet beschadigd zijn.		
Ik heb afwijkingen gemeld bij de leidinggevende.		
Ik heb klachten genoteerd op de vrachtbrief.		
Ik heb mijn leidinggevende om hulp gevraagd als dat nodig was.		

- b. In deze opdracht heb je goederen gecontroleerd. Je moest daarbij kwaliteit leveren.
Bekijk de werknemersvaardigheden in de tabel.
Bedenk hoe jij de tabel invult voor jezelf. Bespreek dat met je docent.
Vul daarna de tabel in.

Kwaliteit leveren		
Ik concentreer me op de dingen waar ik mee bezig ben.		
Ik werk zo precies mogelijk.		
Ik werk in een tempo waarin het werk afkomt.		
Ik controleer mijn werk voordat ik het door anderen laat controleren.		
Ik werk nauwkeurig en met aandacht.		
Ik werk volgens plan.		
Tops:		
Tips:		
Beoordeling docent:		

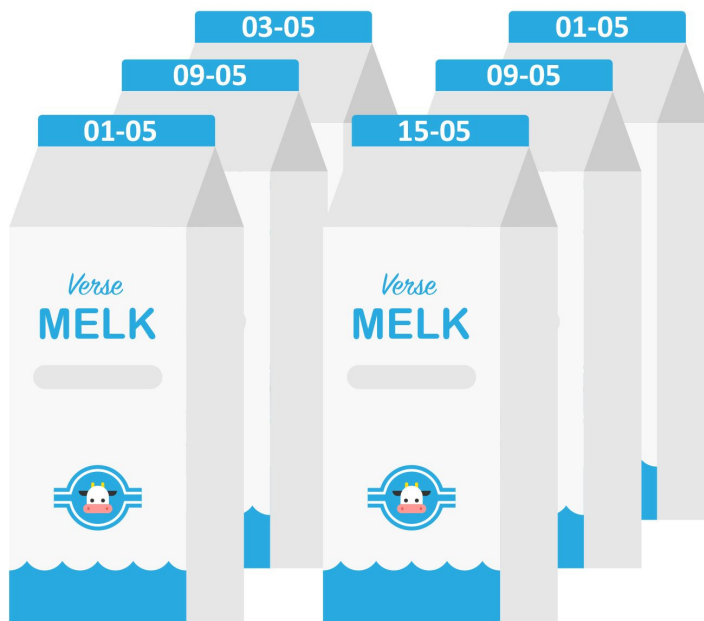
Opdracht 6 Goederen opslaan

Nadat de bestelling is binnengekomen, moeten de grondstoffen opgeslagen worden.



Lees **Tekstbron 32 Opslaan van goederen** en **Tekstbron 31 Bewaren van grondstoffen**.

- a. Wat is fifo opslaan? _____
- _____
- b. Bekijk de pakken melk.



In welke volgorde zet je de pakken in het schap? _____