

INHOUDSOPGAVE

BLZ

DEEL A THEORIE

HOOFDSTUK	1	WELKOM IN DE KEUKEN	15
	1.1.	Inleiding	15
	1.2.	Doelstellingen	15
	1.3.	Ben ik geschikt?	16
	1.4.	Wat kan ik worden?	18
	1.5.	Horeca CAO	20
	1.6.	Brancheorganisaties in de horeca	22
	1.7.	Trends en ontwikkelingen	26
	1.8.	Het assortiment in de horeca	36
	1.9.	Begrippen	40
HOOFDSTUK	2	HYGIËNE IN DE KEUKEN	41
	2.1.	Inleiding	41
	2.2.	Doelstellingen	41
	2.3.	Persoonlijke hygiëne	41
	2.4.	Levensmiddelenhygiëne	48
	2.5.	Bedrijfshygiëne	58
	2.6.	Begrippen	63
HOOFDSTUK	3	HACCP IN DE KEUKEN	65
	3.1.	Inleiding	65
	3.2.	Doelstellingen	65
	3.3.	Oorsprong van HACCP	65
	3.4.	Wie controleert die regels allemaal?	67
	3.5.	Grondstoffen ontvangen	68
	3.6.	Grondstoffen opslaan	71
	3.7.	HACCP-regels tijdens de bereiding	80
	3.8.	Afval	83
	3.9.	Begrippen	86

HOOFDSTUK	4	MISE-EN-PLACE IN DE KOUDE KEUKEN	87
	4.1.	Inleiding	87
	4.2.	Doelstellingen	87
	4.3.	Schoonmaaktechnieken	89
	4.4.	Salades	94
	4.5.	Opdeeltechnieken	98
	4.6.	Koude sauzen en dressings	106
	4.7.	Koud voorbereiden	110
	4.8.	Zoete sauzen	118
	4.9.	Bindtechnieken	120
	4.10.	Nagerechten	122
	4.11.	Begrippen	128
HOOFDSTUK	5	BEREIDINGSTECHNIEKEN	129
	5.1.	Inleiding	129
	5.2.	Doelstellingen	129
	5.3.	Warme voorbereidingstechnieken	130
	5.4.	Bouillon	137
	5.5.	Warme bindmiddelen	141
	5.6.	Soepen	144
	5.7.	Convenience	150
	5.8.	Bereidingstechnieken	152
	5.9.	Afwerken en doorgeven van gerechten	161
	5.10.	Begrippen	164
HOOFDSTUK	6	KEN JE GEREEDSCHAP!	165
	6.1.	Inleiding	165
	6.2.	Doelstellingen	165
	6.3.	Materialen	165
	6.4.	Apparatuur	170
	6.5.	Gereedschappen in de keuken	186
	6.6.	Pannenset	192
	6.7.	Schoonmaken van apparatuur en gereedschappen	195
	6.8.	Begrippen	203
HOOFDSTUK	7	INGREDIËNTEN	205
	7.1.	Inleiding	205
	7.2.	Doelstellingen	205
	7.3.	Aardappelen	205
	7.4.	Groenten	210
	7.5.	Fruit	224
	7.6.	Kruiden	233
	7.7.	Zuivel	237
	7.8.	Kaas	242
	7.9.	Allergenen	250
	7.10.	Begrippen	255

HOOFDSTUK	8	WANNEER DOE IK WAT?	257
	8.1.	Inleiding	257
	8.2.	Doelstellingen	257
	8.3.	Recept - Receptuur	257
	8.4.	Wegen en meten	260
	8.5.	Berekeningen met recepturen	264
	8.6.	Planning, routing en ergonomie	267
	8.7.	Werkplanning op basis van meerdere recepten	271
	8.8.	Begrippen	275

DEEL B TOTAALOPDRACHTEN

TOTAALOPDRACHTEN HOOFDSTUK 1 WELKOM IN DE KEUKEN	279
Totaalopdracht § 1.3. Ben ik geschikt?	280
Totaalopdracht § 1.4. Wat kan ik worden?	281
Totaalopdracht § 1.5. Horeca cao	282
Totaalopdracht § 1.6. Brancheorganisaties in de horeca	283
Totaalopdracht § 1.7. Trends en ontwikkelingen	284
Totaalopdracht § 1.8. Het assortiment in de horeca	286
 TOTAALOPDRACHTEN HOOFDSTUK 2 HYGIËNE IN DE KEUKEN	 289
Totaalopdracht § 2.3. Persoonlijke hygiëne	290
Totaalopdracht § 2.4. Levensmiddelenhygiëne	291
Totaalopdracht § 2.5. Bedrijfshygiëne	292
 TOTAALOPDRACHTEN HOOFDSTUK 3 HACCP IN DE KEUKEN	 293
Totaalopdracht § 3.3. Oorsprong van HACCP &	294
§ 3.4. Wie controleert die regels allemaal?	
Totaalopdracht § 3.5. Grondstoffen ontvangen	295
Totaalopdracht § 3.6. Grondstoffen opslaan	296
Totaalopdracht § 3.7. HACCP-regels tijdens de bereiding	297
Totaalopdracht § 3.8. Afval	298
 TOTAALOPDRACHTEN HOOFDSTUK 4 MISE-EN-PLACE IN DE KOUDE KEUKEN	 299
Totaalopdracht § 4.3. Schoonmaaktechnieken	300
Totaalopdracht § 4.4. Salades	302
Totaalopdracht § 4.5. Opdeeltechnieken	303
Totaalopdracht § 4.6. Koude sauzen en dressings	306
Totaalopdracht § 4.7. Koud voorbereiden	309
Totaalopdracht § 4.8. Zoete sauzen	310
Totaalopdracht § 4.9. Bindtechnieken &	311
§ 4.10. Nagerechten	

TOTAALOPDRACHTEN HOOFDSTUK 5 BEREIDINGSTECHNIEKEN	313
Totaalopdracht § 5.3. Warme voorbewerkingstechnieken	314
Totaalopdracht § 5.4. Bouillon	315
Totaalopdracht § 5.5. Warme bindmiddelen	316
Totaalopdracht § 5.6. Soepen	316
Totaalopdracht § 5.7. Convenience	318
Totaalopdracht § 5.8. Bereidingstechnieken	318
Totaalopdracht § 5.9. Afwerken en doorgeven van gerechten	319
 TOTAALOPDRACHTEN HOOFDSTUK 6 KEN JE GEREEDSCHAP!	 321
Totaalopdracht § 6.3. Materialen	322
Totaalopdracht § 6.4. Apparatuur	324
Totaalopdracht § 6.5. Gereedschappen in de keuken	326
Totaalopdracht § 6.6. Pannenset	329
Totaalopdracht § 6.7. Schoonmaken van apparatuur en gereedschappen	330
 TOTAALOPDRACHTEN HOOFDSTUK 7 INGREDIËNTEN	 333
Totaalopdracht § 7.3. Aardappelen	334
Totaalopdracht § 7.4. Groenten	335
Totaalopdracht § 7.5. Fruit	336
Totaalopdracht § 7.6. Kruiden	337
Totaalopdracht § 7.7. Zuivel	338
Totaalopdracht § 7.8. Kaas	339
Totaalopdracht § 7.9. Allergenen	340
 TOTAALOPDRACHTEN HOOFDSTUK 8 WANNEER DOE IK WAT?	 341
Totaalopdracht § 8.3. Recept - Receptuur	342
Totaalopdracht § 8.4. Wegen en meten	343
Totaalopdracht § 8.5. Berekeningen met recepturen	343
Totaalopdracht § 8.6. Planning, routing en ergonomie	344
Totaalopdracht § 8.7. Werkplanning o.b.v. meerdere recepturen	345
Totaalopdracht § 8.8. Evaluatie en reflectie	346