

INHOUDSOPGAVE

BLZ

Inleiding	11
-----------	----

► Voorbereiding

Opdracht 1	Gegevens verzamelen	15
Opdracht 2	Wie ben ik?	16
Opdracht 3	Wat kan ik?	17
Opdracht 4	Wat wil ik?	19
Opdracht 5	Contact opnemen	21
Opdracht 6	Sollicitatiebrief en cv maken en versturen	23
Opdracht 7	Sollicitatiegesprek voeren	24
Opdracht 8	De praktijkovereenkomst	27
Opdracht 9	Afspraken op stage	28
Opdracht 10	Collegialiteit	29
Opdracht 11	Beroepshouding	30
Opdracht 12	Portfolio	33

► Uitvoering

Uitleg over de uitvoering en beoordeling van je stage		37
Stageopdracht 1	Goederen opslaan	39
Stageopdracht 2	Wortel julienne snijden	43
Stageopdracht 3	Goederen controleren	47
Stageopdracht 4	Tafels schoonmaken	51
Stageopdracht 5	Vloer stofzuigen	55
Stageopdracht 6	Peterselie hakken	59
Stageopdracht 7	Gerecht garneren	63
Stageopdracht 8	Afval scheiden en de afwas doen	67
Stageopdracht 9	Tafel opdekken en indekken	71
Stageopdracht 10	Gerecht bereiden	75
Stageopdracht 11	Bestelling opnemen en serveren	79
Stageopdracht 12	Keukenapparatuur schoonmaken	83
Stageopdracht 13	Keuzeopdracht	87
Stageopdracht 14	Keuzeopdracht	91
Stageopdracht 15	Keuzeopdracht	95
Stageopdracht 16	Keuzeopdracht	99

► Beoordeling

Wekelijkse aftekenlijst	Aanwezigheid	105
Tussentijdse beoordeling	Professioneel handelen en beroepshouding	107
Eindbeoordeling	Professioneel handelen en beroepshouding	111

► Terugkijken