

INHOUDSOPGAVE

BLZ

DEEL A	THEORIE EN VERWERKING	
HOOFDSTUK	1	HYGIËNE EN HACCP 13
	1.1	Inleiding 13
	1.2	Doelstellingen 13
	1.3	Persoonlijke hygiëne 14
	1.4	Levensmiddelenhygiëne 24
	1.5	Levensvoorwaarden van bacteriën 30
	1.6	Besmettingsvormen en gevolgen 34
	1.7	HACCP 40
	1.8	Controle door NVWA 42
	1.9	Begrippen 48
	1.10	Eindopdracht 50
HOOFDSTUK	2	VOORBEREIDENDE WERKZAAMHEDEN 53
	2.1	Inleiding 53
	2.2	Doelstellingen 53
	2.3	Inventariseren 53
	2.4	Werkvolgorde bepalen 54
	2.5	Tijd inschatten 56
	2.6	Recept 60
	2.7	Rekenen in de keuken 63
	2.8	Begrippen 66
	2.9	Eindopdracht 66
HOOFDSTUK	3	KEUKENAPPARATUUR EN GEREEDSCHAPPEN 67
	3.1	Inleiding 67
	3.2	Doelstellingen 67
	3.3	Inventaris keuken 69
	3.4	Apparatuur in de keuken 74
	3.5	Gastronorm (GN) 82
	3.6	Gereedschappen in de keuken 84
	3.7	Messen en gereedschappen in de messenset 88
	3.8	Begrippen 94
	3.9	Eindopdracht 95
HOOFDSTUK	4	MISE-EN-PLACE 97
	4.1	Inleiding 97
	4.2	Doelstellingen 97
	4.3	Mise-en-place 98
	4.4	Schoonmaaktechnieken 106
	4.5	Opdeeltechnieken 118
	4.6	Warm en koud voorbereiden 138
	4.7	Opslaan van producten 152
	4.8	Begrippen 160
	4.9	Eindopdracht 161

HOOFDSTUK	5	ONTBIJT, LUNCH EN KOUDE VOORGERECHTEN	163
	5.1	Inleiding	163
	5.2	Doelstellingen	163
	5.3	Ontbijtgewoonten	163
	5.4	Lunchgewoonten	168
	5.5	Eierbereidingen	172
	5.6	Pannenkoeken	179
	5.7	Rauwkost, enkelvoudige- en gemengde salades	181
	5.8	Samengestelde salades	185
	5.9	Koude sauzen	190
	5.10	Koude voorgerechten	196
	5.11	Begrippen	201
	5.12	Eindopdracht	203
HOOFDSTUK	6	BEREIDINGEN	205
	6.1	Inleiding	205
	6.2	Doelstellingen	205
	6.3	Bereidingstechnieken	206
	6.4	Aardappelbereidingen	219
	6.5	Groentebereidingen	225
	6.6	Deegwaren, granen en rijst	230
	6.7	Vlees- en gevogeltebereidingen	234
	6.8	Visbereidingen	238
	6.9	Begrippen	242
	6.10	Eindopdracht	243
HOOFDSTUK	7	AFWERKEN VOOR UITGIFTE	245
	7.1	Inleiding	245
	7.2	Doelstellingen	245
	7.3	Portioneren	245
	7.4	Bordopmaak	250
	7.5	Afwerken voor de uitgifte	256
	7.6	Verwerken van gemaksvvoeding en halffabricaten	260
	7.7	Communiceren met collega's	263
	7.8	Begrippen	266
	7.9	Eindopdracht	267
HOOFDSTUK	8	SCHOON EN VEILIG WERKEN	269
	8.1	Inleiding	269
	8.2	Doelstellingen	269
	8.3	Bedrijfshygiëne	270
	8.4	Schoonmaak	271
	8.5	Afwaskeuken	288
	8.6	Circulair afval	295
	8.7	Veilig en ergonomisch werken	302
	8.8	Begrippen	310
	8.9	Eindopdracht	312
HOOFDSTUK	9	RECEPTUREN	315
DEEL B		PRAKTIJKOPDRACHTEN	
Praktijkopdracht	Bereiden van eenvoudige gerechten		319