

Inhoudsopgave

Deel A Theorie en verwerking

Hoofdstuk 1 Zelfstandig werkend kok	12
1.1 Inleiding	14
1.2 Doelstellingen	14
1.3 Functie van een zelfstandig werkend kok	14
1.4 Beroepshouding	19
1.5 Parties in de keuken	25
1.6 Relaties	30
1.7 Gasten	38
1.8 Tijdsdruk en stress	46
1.9 Begrippen	49
1.10 Eindopdracht	50
 Hoofdstuk 2 Keukenorganisatie	 52
2.1 Inleiding	54
2.2 Doelstellingen	54
2.3 Productieplanning	54
2.4 Assortiment samenstellen	63
2.5 Inkoop	76
2.6 Maken van mise-en-place	83
2.7 Portioneren	91
2.8 Begrippen	94
2.9 Eindopdracht	95
 Hoofdstuk 3 Smaak- en Menuontwikkeling	 98
3.1 Inleiding	100
3.2 Doelstellingen	100
3.3 Wat is smaak?	100
3.4 Smaakfactoren	105
3.5 Proeven met je mond, ogen, neus en oren	118
3.6 Persoonlijke voorkeur	124
3.7 Menuleer	125
3.8 Het ontwikkelen van nieuwe gerechten	133
3.9 De menukaart opstellen	141
3.10 Begrippen	148
3.11 Eindopdracht	149

Hoofdstuk 4 Menu-engineering	150
4.1 Inleiding	152
4.2 Doelstellingen	153
4.3 Wat is menu-engineering?	153
4.4 Inkoop, inslag of foodcost	156
4.5 Kostprijs berekenen	158
4.6 Het programma menu-engineering	162
4.7 Winnaar, hardloper, verliezer of slaper	165
4.8 Begrippen	169
4.9 Eindopdracht	170
 Hoofdstuk 5 Creativiteit en bordstyling	 172
5.1 Inleiding	174
5.2 Doelstellingen	174
5.3 Creativiteit ontwikkelen	174
5.4 Compositie op het bord	180
5.5 Kleurafstemming	189
5.6 Trends in foodstyling	191
5.7 Relatie bedrijfsformule en servies	196
5.8 Begrippen	199
5.9 Eindopdracht	200
 Hoofdstuk 6 Kostenbeheersing en kwaliteitsverbetering	 202
6.1 Inleiding	204
6.2 Doelstellingen	204
6.3 Efficiënt of effectief?	204
6.4 Kostenbeheersing	207
6.5 Zelf kostenbewust werken	209
6.6 Kwaliteit en kwaliteitszorg	214
6.7 Kwaliteit en voorraadbeheer	218
6.8 Kwaliteitsverbetering duurzaamheid	224
6.9 Begrippen	230
6.10 Eindopdracht	231
 Hoofdstuk 7 Begeleiden van medewerkers	 230
7.1 Inleiding	232
7.2 Doelstellingen	232
7.3 Het team	232
7.4 Communicatie	238
7.5 Informeren	243
7.6 Instructie geven	246
7.7 Het motiveren van medewerkers	247
7.8 Feedback	249
7.9 Begrippen	254
7.10 Eindopdracht	255

Hoofdstuk 8 Ondersteunende taken	256
8.1 Inleiding	258
8.2 Doelstellingen	258
8.3 Werven van nieuwe medewerkers	258
8.4 Selecteren van nieuwe medewerkers	268
8.5 De sollicitatiebrief	271
8.6 Introductie en inwerken	281
8.7 Werkoverleg	283
8.8 Functionerings- en beoordelingsgesprekken	289
8.9 Begrippen	294
8.10 Eindopdracht	295
 Hoofdstuk 9 Gastronomie	 296
9.1 Inleiding	298
9.2 Doelstellingen	298
9.3 Betekenis gastronomie	299
9.4 Gastronomie in Nederland	302
9.5 Geschiedenis gastronomie	305
9.6 Zelfstandig werkend kok als gastronom	309
9.7 Proeven en analyseren van wijn	311
9.8 Basismaken combineren	317
9.9 Smaakprofielen combineren	318
9.10 Wijn-spijscombinaties	321
9.11 Begrippen	324
9.12 Eindopdracht	325

DEEL B PRAKTIJKOPDRACHTEN

Praktijkopdracht 1 Keukenorganisatie	328
Inleiding	330
Deelopdracht 1: Het persoonlijk ontwikkelingsplan	332
Deelopdracht 2: Assortimentsontwikkeling	334
Deelopdracht 3: Menu-engineering	334
Deelopdracht 4: Keukenorganisatie	335
Deelopdracht 5: Instructie geven	341
Deelopdracht 6: De briefing	343
Deelopdracht 7: Leidinggeven (uitvoering)	344
Deelopdracht 8: Communicatie	345
Deelopdracht 9: Het verslag	346