

Inhoudsopgave

Inleiding	11
Tips voor de leermeester	12

▶ 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	32

▶ Uitvoering

Uitleg over de uitvoering en beoordeling van je stage		35
Stageopdracht 1	Geleverde producten controleren en ontvangen	37
Stageopdracht 2	Geleverde producten opslaan	39
Stageopdracht 3	Het plannen van mise-en-place	41
Stageopdracht 4	Het maken van mise-en-place	44
Stageopdracht 5	Recepten aanpassen	45
Stageopdracht 6	Gerechten bereiden	46
Stageopdracht 7	Gerechten voor de uitgifte afwerken	50
Stageopdracht 8	Schoonmaken	55
Stageopdracht 9	Onderhoud aan keukeninventaris	58
Stageopdracht 10	Controleren van producten i.c.m. keukenadministratie	61
Stageopdracht 11	Bestellen van producten	63
Stageopdracht 12	Technieken	64
	- schoonmaaktechnieken	64
	- opdeeltechnieken	71
	- koud voorbereiden	85
	- warm voorbereiden	107
	- bereidingstechnieken	125

Beoordeling

Wekelijkse aftekenlijst	143
Tussentijdse beoordeling	145
Eindbeoordeling	149

Terugkijken

Hoe verliep je stage?	155
-----------------------	-----