

Inhoudsopgave

Deel A - Theorie en verwerking

Hoofdstuk 1 Meewerken in de keuken	13
1.1 Inleiding	13
1.2 Doelstellingen	13
1.3 Meewerken in de keuken	14
1.4 Beroepshouding en functie-eisen	16
1.5 Contacten	21
1.6 Offertes	27
1.7 Tijdsdruk en stress	34
1.8 Begrippen	37
1.9 Eindopdracht	38
 Hoofdstuk 2 Duurzaamheid in de keuken	 41
2.1 Inleiding	41
2.2 Doelstellingen	41
2.3 Duurzame voedselkeuzes	42
2.4 Duurzaam omgaan met grondstoffen	44
2.5 Productieproces in de foodsector	47
2.6 Keurmerken	50
2.7 Duurzame keuzes in de keuken	53
2.8 Begrippen	58
2.9 Eindopdracht	60
 Hoofdstuk 3 Hygiëne en HACCP	 61
3.1 Inleiding	61
3.2 Doelstellingen	61
3.3 Persoonlijke hygiëne	62
3.4 Levensmiddelenhygiëne	68
3.5 Levensvoorwaarden van bacteriën	72
3.6 Besmettingsvormen en gevolgen	74
3.7 HACCP	78
3.8 Controle door de NVWA	79
3.9 Begrippen	83
3.10 Eindopdracht	85
 Hoofdstuk 4 Bestelling ontvangen en opslaan	 87
4.1 Inleiding	87
4.2 Doelstellingen	87
4.3 Ontvangen van de bestelling	88
4.4 Controleren van producten	95
4.5 Algemene regels voor opslag	101
4.6 Ontvangstruimte en opslag	110
4.7 Opslag gevaarlijke stoffen	114
4.8 Registratieformulieren	115
4.9 Begrippen	123
4.10 Eindopdracht	125

Hoofdstuk 5 Productkennis	127
5.1 Inleiding	127
5.2 Doelstellingen	127
5.3 Aardappelen, groenten, paddenstoelen en fruit	128
5.4 Zuivel, kaas en eieren	142
5.5 Granen, brood en deegwaren	159
5.6 Smaakstoffen	162
5.7 Vlees en gevogelte	168
5.8 Vis, schaal- en schelpdieren	178
5.9 Begrippen	185
5.10 Eindopdracht	190
 Hoofdstuk 6 Mise-en-place	 191
6.1 Inleiding	191
6.2 Doelstellingen	191
6.3 Messen, apparatuur en gereedschappen van de koude keuken	192
6.4 Schoonmaaktechnieken	199
6.5 Opdeeltechnieken	205
6.6 Koud voorbereiden	215
6.7 Ontbijt en lunch	231
6.8 Koude voorgerechten	238
6.9 Begrippen	241
6.10 Eindopdracht	243
 Hoofdstuk 7 Bereiden van gerechten	 245
7.1 Inleiding	245
7.2 Doelstellingen	245
7.3 Apparatuur en gereedschappen van de warme keuken	246
7.4 Eierbereidingen	248
7.5 Warm voorbereiden	250
7.6 Vers of convenience?	256
7.7 Soepen en warme voor- of tussengerechten	258
7.8 Bereidingstechnieken	261
7.9 Bereidingen	276
7.10 Doorgeven	281
7.11 Menuleer	284
7.12 Dieet, allergie of intolerantie?	289
7.13 Begrippen	292
7.14 Eindopdracht	293
 Hoofdstuk 8 Schoon en veilig werken	 295
8.1 Inleiding	295
8.2 Doelstellingen	295
8.3 Bedrijfshygiëne	296
8.4 Schoonmaak	296
8.5 Afwaskeuken	310
8.6 Circulair afval	315
8.7 Veilig en ergonomisch werken	320
8.8 Arbowet en cao	324
8.9 Begrippen	330
8.10 Eindopdracht	332

Deel B - Praktijkopdrachten

Praktijkopdracht 1 Ontvangen van de bestelling	337
Praktijkopdracht 2 Bereiden van gerechten	337