

# 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                                       | Het plannen van mise-en-place       | 37  |
| Stageopdracht 2                                       | Het maken van mise-en-place         | 40  |
| Stageopdracht 3                                       | Recepten aanpassen                  | 41  |
| Stageopdracht 4                                       | Gerechten bereiden basis            | 42  |
| Stageopdracht 5                                       | Technieken basis: schoonmaken       | 46  |
| Stageopdracht 6                                       | Technieken basis: opdelen           | 53  |
| Stageopdracht 7                                       | Technieken basis: koud voorbewerken | 67  |
| Stageopdracht 8                                       | Technieken basis: warm voorbewerken | 89  |
| Stageopdracht 9                                       | Technieken basis: bereidingen       | 107 |
| Stageopdracht 10                                      | Gerechten afwerken                  | 122 |
| Stageopdracht 11                                      | Keuken schoonmaken                  | 123 |
| Stageopdracht 12                                      | Onderhoud                           | 126 |
| Stageopdracht 13                                      | Bestellen                           | 129 |
| Stageopdracht 14                                      | Bestelling ontvangen                | 130 |
| Stageopdracht 15                                      | Bestelling opslaan                  | 132 |

|                  |                                   |     |
|------------------|-----------------------------------|-----|
| Stageopdracht 16 | Producten controleren             | 134 |
| Stageopdracht 17 | Nieuwe gerechten ontwikkelen      | 136 |
| Stageopdracht 18 | Gerechten bereiden zwk            | 139 |
| Stageopdracht 19 | Technieken zwk: opdelen           | 143 |
| Stageopdracht 20 | Technieken zwk: koud voorbereiden | 147 |
| Stageopdracht 21 | Technieken zwk: warm voorbereiden | 160 |
| Stageopdracht 22 | Technieken zwk: bereiden          | 168 |
| Stageopdracht 23 | Technieken zwk: patisserie        | 179 |
| Stageopdracht 24 | Menu-engineering                  | 192 |
| Stageopdracht 25 | Efficiënt en kostenbewust werken  | 193 |
| Stageopdracht 26 | Kwaliteit verbeteren              | 194 |
| Stageopdracht 27 | Instrueren en begeleiden          | 196 |
| Stageopdracht 28 | Gesprekken voeren                 | 197 |

## ► Beoordeling

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Wekelijkse aftekenlijst  | 201 |
| Tussentijdse beoordeling | 203 |
| Eindbeoordeling          | 207 |

## ► Terugkijken

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| Hoe verliep je stage? | 213 |
|-----------------------|-----|