

Inhoudsopgave

Deel A - Theorie en verwerking

Hoofdstuk 1 Assistent horeca en voeding	15
1.1 Inleiding	15
1.2 Doelstellingen	15
1.3 Sectoren in horeca en voeding	16
1.4 Horeca	18
1.5 Voedingsmiddelenindustrie	21
1.6 Brood en banket	25
1.7 Jij als assistent horeca en voeding	29
1.8 Persoonlijke hygiëne	33
1.9 Begrippen	40
1.10 Eindopdracht	42
 Hoofdstuk 2 Veiligheid in de keuken	 43
2.1 Inleiding	43
2.2 Doelstellingen	43
2.3 Kledingvoorschriften in de keuken	44
2.4 Brand	48
2.5 Brandwonden	50
2.6 Snijwonden	54
2.7 Schoonmaakmiddelen en -symbolen	58
2.8 Begrippen	62
2.9 Eindopdracht	63
 Hoofdstuk 3 Voorbereiding voor een nieuwe werkdag	 65
3.1 Inleiding	65
3.2 Doelstellingen	65
3.3 Het magazijn en de voorraad	66
3.4 Goederen ontvangen en verplaatsen	69
3.5 Goederen opslaan	74
3.6 Werkvoorraad aanvullen	80
3.7 Mastiek maken	85
3.8 Begrippen	89
3.9 Eindopdracht	90

Hoofdstuk 4 Ingrediënten	91
4.1 Inleiding	91
4.2 Doelstellingen	91
4.3 Aardappelen	92
4.4 Groenten	94
4.5 Fruit	106
4.6 Kruiden	113
4.7 Zuivel	117
4.8 Kaas	121
4.9 Graan en deegwaren	123
4.10 Vlees	127
4.11 Vis	131
4.12 Allergenen	133
4.13 Begrippen	135
4.14 Eindopdracht	137
 Hoofdstuk 5 Materialen en apparatuur in de keuken	 139
5.1 Inleiding	139
5.2 Doelstellingen	139
5.3 Messen	140
5.4 Snijplanken	142
5.5 Gereedschappen	143
5.6 Pannen	146
5.7 Klein apparatuur	147
5.8 Groot apparatuur	149
5.9 Begrippen	152
5.10 Eindopdracht	154
 Hoofdstuk 6 Produceren in de keuken	 157
6.1 Inleiding	157
6.2 Doelstellingen	157
6.3 Levensmiddelenhygiëne	158
6.4 Receptuur	166
6.5 Meten en wegen	171
6.6 Schoonmaaktechnieken	175
6.7 Opdelen	179
6.8 Bereiden	185
6.9 Opslaan van producten	188
6.10 Afwerken en doorgeven van gerechten	191
6.11 Begrippen	193
6.12 Eindopdracht	195

Hoofdstuk 7 Produceren in de brood- en banketbakkerij	197
7.1 Inleiding	197
7.2 Doelstellingen	197
7.3 Vers, bake-off en make-off	198
7.4 Soorten brood	202
7.5 Brood maken	205
7.6 Boterdegen	212
7.7 Beslagen	216
7.8 Technieken in de banketbakkerij	220
7.9 Begrippen	222
7.10 Eindopdracht	224
 Hoofdstuk 8 Werken in de bediening	 225
8.1 Inleiding	225
8.2 Doelstellingen	225
8.3 Tafel opdekken en indekken	226
8.4 Gasten ontvangen en placeren	232
8.5 Bestelling opnemen	237
8.6 Koffie en thee verzorgen	240
8.7 Serveren van de bestelling	243
8.8 Debarrasseren	247
8.9 Begrippen	249
8.10 Eindopdracht	250
 Hoofdstuk 9 Schoonmaken	 251
9.1 Inleiding	251
9.2 Doelstellingen	251
9.3 Bedrijfshygiëne	252
9.4 Werkvolgorde	254
9.5 Schoonmaakplan	257
9.6 Schoonmaakmaterialen en schoonmaakmiddelen	261
9.7 De afwaskeuken	270
9.8 Afval	274
9.9 Begrippen	278
9.10 Eindopdracht	279

Deel B - Praktijkopdrachten

Praktijkopdracht 1 Assistent horeca en voeding	283
Praktijkopdracht 2 Veiligheid in de keuken	293
Praktijkopdracht 3 Voorbereiding voor een nieuwe werkdag	301
Praktijkopdracht 4 Ingrediënten	309
Praktijkopdracht 5 Materialen en apparatuur in de keuken	319
Praktijkopdracht 6 Produceren in de keuken	329
Praktijkopdracht 7 Produceren in de brood- en banketbakkerij	343
Praktijkopdracht 8 Werken in de bediening	355
Praktijkopdracht 9 Schoonmaken	369