

# Inhoudsopgave

## Deel A Theorie en verwerking

<b>Hoofdstuk 1 De keuken als werkplek</b>	<b>15</b>
1.1 Inleiding	15
1.2 Doelstellingen	15
1.3 Ben jij geschikt voor de horeca?	16
1.4 Bedrijfsformules	20
1.5 Assortiment	23
1.6 Zo maken gasten een keus voor een horecabedrijf	28
1.7 Trends en ontwikkelingen volgen	30
1.8 Duurzaamheid	33
1.9 Trends	37
1.10 Kritische gasten	40
1.11 Begrippen	41
<b>Hoofdstuk 2 Hygiëne</b>	<b>43</b>
2.1 Inleiding	43
2.2 Doelstellingen	43
2.3 Hygiëne	44
2.4 Persoonlijke hygiëne	45
2.5 Levensmiddelenhygiëne	50
2.6 Zo groeien bacteriën	52
2.7 Bedrijfshygiëne	58
2.8 Schoonmaakplan	65
2.9 Afval	69
2.10 Begrippen	73
<b>Hoofdstuk 3 Voorraadbeheer en HACCP</b>	<b>75</b>
3.1 Inleiding	75
3.2 Doelstellingen	75
3.3 HACCP: voedselveilig werken	76
3.4 Grondstoffen ontvangen	78
3.5 Grondstoffen controleren	82
3.6 Grondstoffen opslaan	87
3.7 Tussenproducten en geopende verpakkingen juist opslaan	91
3.8 Bederf signaleren en melden	94
3.9 Begrippen	97

<b>Hoofdstuk 4 Mise-en-place in de koude keuken</b>	<b>99</b>
4.1 Inleiding	99
4.2 Doelstellingen	99
4.3 Besmetting voorkomen	100
4.4 Schoonmaaktechnieken	105
4.5 Salades, dressings en koude sauzen	108
4.6 Opdeeltechnieken	114
4.7 Koud voorbereiden	117
4.8 Koude bindtechnieken	121
4.9 Nagerechten en zoete sauzen	123
4.10 Begrippen	127
<b>Hoofdstuk 5 Bereidingstechnieken</b>	<b>131</b>
5.1 Inleiding	131
5.2 Doelstellingen	131
5.3 Warm voorbereiden	132
5.4 Bouillon	135
5.5 Warme bindmiddelen	138
5.6 Soepen	141
5.7 Bereidingstechnieken	143
5.8 Afwerken en doorgeven van gerechten	150
5.9 Begrippen	154
<b>Hoofdstuk 6 Ken je gereedschap</b>	<b>157</b>
6.1 Inleiding	157
6.2 Doelstellingen	157
6.3 Materialen	158
6.4 Inventaris	161
6.5 Verwarmingsapparatuur	163
6.6 Koelapparatuur	171
6.7 Klein keukenapparatuur	174
6.8 Gereedschappen	177
6.9 Pannen	182
6.10 Begrippen	185
<b>Hoofdstuk 7 Warenkennis</b>	<b>189</b>
7.1 Inleiding	189
7.2 Doelstellingen	189
7.3 Convenience	190
7.4 Aardappelen	192
7.5 Groenten	196

7.6	Fruit	212
7.7	Zuivel	221
7.8	Deegwaren en rijst	232
7.9	Vlees en gevogelte	234
7.10	Vis	238
7.11	Kruiden en specerijen	240
7.12	Allergenen	243
7.13	Begrippen	249

<b>Hoofdstuk 8</b>	<b>Receptuur lezen en leren plannen</b>	<b>251</b>
8.1	Inleiding	251
8.2	Doelstellingen	251
8.3	Recept	252
8.4	Doel van een recept	254
8.5	Wegen en meten	257
8.6	Rekenen met recepturen	262
8.7	Werkplanning maken	263
8.8	Routing en ergonomie	271
8.9	Begrippen	274

## **Deel B    Praktijkopdrachten**

<b>Praktijkopdracht 1</b>	<b>De keuken als werkplek</b>	<b>277</b>
Praktijkopdracht 1.01	Bronnen voor trends raadplegen	278
Praktijkopdracht 1.02	Assortiment aanpassen	279
Praktijkopdracht 1.03	Assortiment samenstellen	279
Praktijkopdracht 1.04	Assortiment beoordelen	280
Praktijkopdracht 1.05	Hoe kiest een gast?	281
Praktijkopdracht 1.06	Restverwerking grondstoffen	282
<b>Praktijkopdracht 2</b>	<b>Hygiëne</b>	<b>283</b>
Praktijkopdracht 2.01	Besmetting vertragen	284
Praktijkopdracht 2.02	Besmetting voorkomen	285
Praktijkopdracht 2.03	Schoonmaakplan invullen	287
Praktijkopdracht 2.04	Schoonmaken van de keuken	288
<b>Praktijkopdracht 3</b>	<b>Voorraadbeheer en HACCP</b>	<b>289</b>
Praktijkopdracht 3.01	Binnenkomst goederen	290
Praktijkopdracht 3.02	Bestelling ontvangen	291
Praktijkopdracht 3.03	Temperatuur opmeten	291
Praktijkopdracht 3.04	Koeling controleren	292
Praktijkopdracht 3.05	Opslag controleren	293

<b>Praktijkopdracht 4 Mise-en-place in de koude keuken</b>	<b>295</b>
Praktijkopdracht 4.01 Mise-en-place	296
Praktijkopdracht 4.02 Dressing maken	296
Praktijkopdracht 4.03 Koude bindtechnieken	296
Praktijkopdracht 4.04 Salade bereiden	297
Praktijkopdracht 4.05 Nagerecht bereiden	297
<b>Praktijkopdracht 5 Bereidingstechnieken</b>	<b>299</b>
Praktijkopdracht 5.01 Gebonden soep	300
Praktijkopdracht 5.02 Groente bereiden	300
Praktijkopdracht 5.03 Bereidingstechnieken	300
Praktijkopdracht 5.04 Hoofdgerecht	300
Praktijkopdracht 5.05 Gebonden vanillesaus	301
Praktijkopdracht 5.06 Afwerken en doorgeven	301
<b>Praktijkopdracht 6 Ken je gereedschap!</b>	<b>303</b>
Praktijkopdracht 6.01 Apparatuur	304
Praktijkopdracht 6.02 Gereedschappen	307
Praktijkopdracht 6.03 Pannen	310
<b>Praktijkopdracht 7 Warenkennis</b>	<b>311</b>
Praktijkopdracht 7.01 Groenten	312
Praktijkopdracht 7.02 Kruiden	313
Praktijkopdracht 7.03 Allergenen	314
Praktijkopdracht 7.04 Receptuur hanteren	315
Praktijkopdracht 7.05 Werkplanning maken	316
Praktijkopdracht 7.06 Grondstoffen beheren	316
Praktijkopdracht 7.07 Economisch en duurzaam werken	317
Praktijkopdracht 7.08 Presenteren en doorgeven	318
Praktijkopdracht 7.09 Kostenberekening*	318
<b>Praktijkopdracht 8 Receptuur lezen en leren plannen</b>	<b>319</b>
Praktijkopdracht 8.01 Recept	320
Praktijkopdracht 8.02 Wegen en meten	320
Praktijkopdracht 8.03 Berekeningen met recepturen	320
Praktijkopdracht 8.04 Routing in de keuken	321
Praktijkopdracht 8.05 Werkplanning o.b.v. meerdere recepturen	322