

Inhoudsopgave

Deel A Theorie en verwerking

Hoofdstuk 1 De keuken als werkplek	15
1.1 Inleiding	15
1.2 Doelstellingen	15
1.3 Ben jij geschikt voor de horeca?	16
1.4 Bedrijfsformules	19
1.5 Assortiment	22
1.6 Duurzaamheid	27
1.7 Begrippen	30
Hoofdstuk 2 Hygiëne	31
2.1 Inleiding	31
2.2 Doelstellingen	31
2.3 Hygiëne	32
2.4 Persoonlijke hygiëne	33
2.5 Levensmiddelenhygiëne	37
2.6 Zo groeien bacteriën	39
2.7 Bedrijfshygiëne	44
2.8 Schoonmaakplan	51
2.9 Afval	54
2.10 Begrippen	58
Hoofdstuk 3 Voorraadbeheer en HACCP	61
3.1 Inleiding	61
3.2 Doelstellingen	61
3.3 HACCP: voedselveilig werken	62
3.4 Grondstoffen ontvangen	63
3.5 Grondstoffen controleren	65
3.6 Grondstoffen opslaan	68
3.7 Tussenproducten en geopende verpakkingen juist opslaan	72
3.8 Bederf signaleren en melden	75
3.9 Begrippen	77

Hoofdstuk 4 Mise-en-place in de koude keuken	79
4.1 Inleiding	79
4.2 Doelstellingen	79
4.3 Besmetting voorkomen	80
4.4 Gereedschappen	83
4.5 Schoonmaaktechnieken	88
4.6 Salades, dressings en koude sauzen	91
4.7 Opdeeltechnieken	94
4.8 Koud voorbereiden	96
4.9 Nagerechten en zoete sauzen	100
4.10 Begrippen	103
Hoofdstuk 5 Bereidingstechnieken	107
5.1 Inleiding	107
5.2 Doelstellingen	107
5.3 Warm voorbereiden	108
5.4 Soepen	109
5.5 Bereidingstechnieken	110
5.6 Afwerken en doorgeven van gerechten	115
5.7 Wegen en meten	118
5.8 Rekenen met recepturen	122
5.9 Begrippen	124
Hoofdstuk 6 Warenkennis	127
6.1 Inleiding	127
6.2 Doelstellingen	127
6.3 Convenience	128
6.4 Aardappelen	130
6.5 Groenten	133
6.6 Fruit	147
6.7 Zuivel	156
6.8 Deegwaren en rijst	162
6.9 Vlees en gevogelte	164
6.10 Vis	168
6.11 Kruiden en specerijen	170
6.12 Allergenen	173
6.13 Begrippen	179

Hoofdstuk 7 Voordat de gasten komen	181
7.1 Inleiding	181
7.2 Doelstellingen	181
7.3 Reserveringen	182
7.4 Mastiek maken	190
7.5 Mise-en-place	195
7.6 De tafel opdekken	199
7.7 De tafel indekken	203
7.8 Begrippen	207
Hoofdstuk 8 Wij zijn geopend!	209
8.1 Inleiding	209
8.2 Doelstellingen	209
8.3 Gasten ontvangen	210
8.4 Gasten placeren	213
8.5 Mevrouw, ik wil een andere tafel!	214
8.6 De bestelling opnemen	215
8.7 Registreren van informatie (rekeningen bijhouden)	217
8.8 Begrippen	219
Hoofdstuk 9 Serveren	221
9.1 Inleiding	221
9.2 Doelstellingen	221
9.3 Draagmethoden	222
9.4 Serveren	226
9.5 Is alles naar wens?	228
9.6 Help... een klacht!	230
9.7 Debarrasseren	233
9.8 De rekening	237
9.9 Afscheid	241
9.10 Begrippen	242

Deel B Praktijkopdrachten

Praktijkopdracht 1 Keuken	245
Praktijkopdracht 1.01 Assortiment samenstellen	246
Praktijkopdracht 1.02 Recept - receptuur	247
Praktijkopdracht 1.03 Schoonmaakplan invullen	248
Praktijkopdracht 1.04 Besmetting voorkomen	249
Praktijkopdracht 1.05 Schoonmaken van de keuken	250
Praktijkopdracht 1.06 Bestelling ontvangen	250
Praktijkopdracht 1.07 Temperatuur opmeten	252
Praktijkopdracht 1.08 Opslag controleren	253
Praktijkopdracht 1.09 Gebonden soep	254
Praktijkopdracht 1.10 Groente bereiden	254
Praktijkopdracht 1.11 Bereidingstechnieken	254
Praktijkopdracht 1.12 Hoofdgerecht	254
Praktijkopdracht 1.13 Gebonden vanillesaus	255
Praktijkopdracht 1.14 Afwerken en doorgeven	255
Praktijkopdracht 2 Gastheerschap	257
Praktijkopdracht 2.01 Reserveringen	259
Praktijkopdracht 2.02 Gasten aan de balie	261
Praktijkopdracht 2.03 Mastiek maken	262
Praktijkopdracht 2.04 Mise-en-place	263
Praktijkopdracht 2.05 De tafel opdekken en indekken	264
Praktijkopdracht 2.06 Werkvolgorde tafel opdekken	266
Praktijkopdracht 2.07 Gasten ontvangen en placeren	267
Praktijkopdracht 2.08 Mevrouw, ik wil een andere tafel!	268
Praktijkopdracht 2.09 De bestelling opnemen	269
Praktijkopdracht 2.10 Registreren van informatie (rekeningen bijhouden)	270
Praktijkopdracht 2.11 Ontbijt	271
Praktijkopdracht 2.12 Draagmethoden	271
Praktijkopdracht 2.13 Help... een klacht!	272
Praktijkopdracht 2.14 Debarrasseren	273
Praktijkopdracht 2.15 De kassa	274
Praktijkopdracht 2.16 De rekening	275
Praktijkopdracht 2.17 Afscheid	277