

Inhoudsopgave

Inleiding		11
Tips voor de Leermeester		12
 Vorbereiding		13
Opdracht 1	Mijn gegevens	15
Opdracht 2	Dit ben ik!	16
Opdracht 3	Mijn kwaliteiten	17
Opdracht 4	Mijn interesses	20
Opdracht 5	Contact opnemen	22
Opdracht 6	Sollicitatiebrief en cv maken en versturen	24
Opdracht 7	Sollicitatiegesprek voeren	25
Opdracht 8	De bpv- of praktijkovereenkomst	28
Opdracht 9	Afspraken op stage	29
Opdracht 10	Collegialiteit	30
Opdracht 11	Beroepshouding en professioneel handelen	31
Opdracht 12	Portfolio	33
Opdracht 13	Mijn persoonlijke leerdoelen	34
 Uitvoering		37
Stageopdracht 1	Voorraad controleren	41
Stageopdracht 2	Geleverde producten controleren en ontvangen	43
Stageopdracht 3	Geleverde producten opslaan	45
Stageopdracht 4	Het plannen van mise-en-place	47
Stageopdracht 5	Het maken van mise-en-place	50
Stageopdracht 6	Recepten aanpassen	52
Stageopdracht 7	Gerechten bereiden	53
Stageopdracht 8	Gerechten voor de uitgifte afwerken	57
Stageopdracht 9	Schoonmaken	63
Stageopdracht 10	Afval afvoeren	67
Stageopdracht 11	Controleren van producten i.c.m. HACCP	68
Stageopdracht 12	Bestellen van producten	70
Stageopdracht 13	Vaktechnieken in de praktijk	71
Stageopdracht 14	Opdeeltechnieken	78
Stageopdracht 15	Koud voorbewerken	91

Stageopdracht 16	Warm voorbereken	114
Stageopdracht 17	Bereidings technieken	129
Stageopdracht 18	Gastgerichte werkzaamheden voorbereiden	145
Stageopdracht 19	Gastgerichte beleving	147
Stageopdracht 20	Veilige werkomgeving	149
Stageopdracht 21	Afronden en evalueren	150

Beoordeling **153**

Wekelijkse aftekenlijst	155
Tussentijdse beoordeling	157
Eindbeoordeling	161

Terugkijken **171**

Hoe verliep je stage?	173
-----------------------	-----

Examenvoorbereiding **175**

Inleiding	177
Vooraf voor alle opdrachten	178
Voorbereiding B1-K1/B1-K2	179
Oefenen voor het praktijkexamen B1-K2	186
Oefenen voor het praktijkexamen B1-K1	188
Oefenen voor het praktijkexamen B1-K3	192