

COLOFON

Uitgeverij: Edu'Actief b.v.
0522-235235
info@edu-actief.nl
www.edu-actief.nl

Auteurs:
Stephan Epskamp, Simon Kuipers, Rein Mulder

Inhoudelijke redactie:
Jan Willem van Gelder

Eindredactie:
Kees Faas

Titel:
Oriëntatie op branche en beroep

ISBN:
978 90 3722 9103

© Edu'Actief b.v. 2016

Met dank aan:
Marco Krispijn.

Behoudens de in of krachtens de Auteurswet gestelde uitzonderingen mag niets uit deze uitgave worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Voor zover het maken van reprografische verveelvoudigingen uit deze uitgave is toegestaan op grond van artikel 16h Auteurswet dient men de daarvoor wettelijk verschuldigde vergoedingen te voldoen aan de Stichting Reprorecht (www.reprorecht.nl). Voor het overnemen van gedeelte(n) uit deze uitgave in compilatiewerken op grond van artikel 16 Auteurswet kan men zich wenden tot de Stichting PRO (www.stichting-pro.nl).

De uitgever heeft ernaar gestreefd de auteursrechten te regelen volgens de wettelijke bepalingen. Degenen die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden, kunnen zich alsnog tot de uitgever wenden.

Door het gebruik van deze uitgave verklaart u kennis te hebben genomen van en akkoord te gaan met de specifieke productvoorwaarden en algemene voorwaarden van Edu'Actief, te vinden op www.edu-actief.nl.

INHOUD

	Hoe werk je met Tendens Keuken?	4
	Inleiding	9
1.	Kennismaken met de horecabranche	14
2.	Beroepskleding	19
3.	Mise-en-place	21
4.	Handgereedschappen	23
5.	Basisvaardigheden: schoonmaaktechnieken	29
6.	Basisvaardigheden: verklein- of opdeeltechnieken	37
7.	Controleren en bewaren van grondstoffen	45
8.	Afwegen van grondstoffen	49
9.	Materialen en gereedschappen	51
10.	Koude voorbereidingen	53
11.	Warme voorbereidingen	65
12.	Presentatie: het opmaken en doorgeven van gerechten	68
13.	Warme bereidingstechnieken	71
14.	Verkenning werkveld	76
15.	Gastronomie	79
16.	Eindopdracht	81
17.	Evaluatie en reflectie	82

INHOUD

1.	Salades, dressings, marinades en koude sauzen - basis	5
1.1	Onderzoek in de koude keuken	10
1.2	Groenten - warenkennis	12
1.3	Kruiden - warenkennis	19
1.4	Oliën en vetten - warenkennis	21
1.5	Azijn en mosterd - warenkennis	25
1.6	Salades	28
1.7	Dressings en marinades	36
1.8	Koude sauzen	39
1.9	Azijnsauzen en speciale sauzen	43
1.10	Hygiëne, reinigen en desinfecteren en HACCP	45
1.11	Eindopdracht	52
1.12	Evaluatie en reflectie	52
2.	Koude voorgerechten - basis	53
2.1	Onderzoek naar koude voorgerechten	58
2.2	Zuivelproducten - warenkennis	60
2.3	Boter - warenkennis	65
2.4	Vleeswaren - warenkennis	67
2.5	Culinaire cocktails	73
2.6	Koude voorgerechten	76
2.7	Het koud buffet	79
2.8	Koude garnituren en bittergarnituren	81
2.9	Kleine eetwaren en snacks	86
2.10	Bedrijfs- en keukenformules en de keukenbrigade	90
2.11	Micro-organismen	95
2.12	Bederf en besmetting	99
2.13	Conserveren	102
2.14	Eindopdracht	105
2.15	Evaluatie en reflectie	106
3.	Soepen - basis	107
3.1	Onderzoek naar de soepen in je leerbedrijf	112
3.2	Bloem en meel	114
3.3	Zout	116
3.4	Specerijen en overige smaakgevers	118
3.5	Bouillon - basisbouillons	124
3.6	Soepgarnituren	130
3.7	Gebonden soepen, crème- en veloutésoupen	132
3.8	Pureesoepen	136
3.9	Warenwet en Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit	139
3.10	Etikettering	143
3.11	Warmhoudapparatuur	146
3.12	Eindopdracht	149
3.13	Evaluatie en reflectie	149

4.	Warme voorgerechten - basis	150
4.1	Onderzoek naar warme voorgerechten	155
4.2	Paddenstoelen - warenkennis	157
4.3	Frituren	160
4.4	Warme voorgerechten, ragouts, salpicons en fritots	165
4.5	Eieren - warenkennis	172
4.6	Eierbereidingen	175
4.7	Convenience producten	179
4.8	Convenience bij soepen	181
4.9	Arbo en veiligheid in de keuken	182
4.10	Ergonomie	188
4.11	Eindopdracht	192
4.12	Evaluatie en reflectie	192

INHOUD

1.	Koude keuken – gevorderd	4
1.1	Onderzoek naar de koude keuken	8
1.2	Basistechnieken en handelingen voor koude voorgerechten	14
1.3	Kruiden, azijn en olie – warenkennis gevorderd	25
1.4	Dressings, marinades en koude sauzen	31
1.5	Koude voorgerechten	34
1.6	Eindopdracht	47
1.7	Evaluatie en reflectie	48
2.	Soepen – gevorderd	50
2.1	Onderzoek naar soepen	53
2.2	Specerijen – warenkennis gevorderd	56
2.3	Bouillons, heldere soepen en soepgarnituren	59
2.4	Gebonden soepen en speciale soepen	63
2.5	Eindopdracht	67
2.6	Evaluatie en reflectie	68
3.	Warme voorgerechten – gevorderd	70
3.1	Onderzoek naar warme voorgerechten	74
3.2	Paddenstoelen – warenkennis gevorderd	83
3.3	Warme voorgerechten	85
3.4	Speciale eierbereidingen	91
3.5	Menukaarten	97
3.6	Trends en ontwikkelingen	100
3.7	Eindopdracht	102
3.8	Evaluatie en reflectie	103

INHOUD

1.	Vis, schaal- en schelpdieren – gevorderd	4
1.1	Onderzoek naar vis	8
1.2	Vis – warenkennis gevorderd	9
1.3	Garnituren bij vis	19
1.4	Speciale visbereidingen	27
1.5	Schaal- en schelpdieren – warenkennis gevorderd	42
1.6	Schaal- en schelpdierbereidingen	46
1.7	Eindopdracht	51
1.8	Evaluatie en reflectie	52
2.	Vlees – gevorderd	53
2.1	Onderzoek naar vlees en vleesbereidingen	57
2.2	Vlees – warenkennis gevorderd	60
2.3	Garnituren en sauzen bij vlees	68
2.4	Speciale vleesbereidingen 1	75
2.5	Speciale vleesbereidingen 2	89
2.6	Eindopdracht	101
2.7	Evaluatie en reflectie	102
3.	Gevogelte en wild – gevorderd	103
3.1	Onderzoek naar gevogelte- en wildbereidingen	108
3.2	Gevogelte – warenkennis gevorderd	109
3.3	Speciale gevogeltebereidingen	114
3.4	Wild – warenkennis gevorderd	128
3.5	Wildbereidingen	134
3.6	Samenstellen van een menu	141
3.7	Eindopdracht	149
3.8	Evaluatie en reflectie	151

INHOUD

	Inleiding	4
1.	Het bestellen van producten	9
2.	Het ontvangen en controleren van producten	15
3.	Het opslaan van geleverde producten	21
4.	Bewaken, controleren en registreren	27
5.	Eindopdracht	53
6.	Evaluatie en reflectie	55

INHOUD

1.	Warme nagerechten – gevorderd	4
1.1	Onderzoek naar dessertamuses en warme nagerechten	8
1.2	Dessertamuses	15
1.3	Gedroogde en gekonfijte (zuid)vruchten	18
1.4	Noten en zaden of pitten	22
1.5	Warme zoete nagerechten	25
1.6	Speciale gereedschappen, materialen en apparatuur	35
1.7	Eindopdracht	38
1.8	Evaluatie en reflectie	39
2.	Koude nagerechten – gevorderd	41
2.1	Onderzoek naar kaas en koude nagerechten	44
2.2	Fruit – warenkennis gevorderd	49
2.3	Suiker en suikervervangers – warenkennis	58
2.4	Kaas	63
2.5	Koude nagerechten – pudding, bavarois en mousse	72
2.6	Melk(producten), boter en margarine – warenkennis	80
2.7	Koude zoete sauzen	85
2.8	Pauze- of ijsdranken	88
2.9	IJs en ijssoorten	90
2.10	Eindopdracht	101
2.11	Evaluatie en reflectie	103
3.	Patisserie – gevorderd	104
3.1	Werken met lekkers voor bij de koffie	108
3.2	Granen en bloemsoorten – warenkennis	111
3.3	Taarten, beslagen en korstdegen	115
3.4	Couverture of chocolade	122
3.5	Bonbons en eiwitschuim	127
3.6	Kleine patisserie en nougat	129
3.7	Eindopdracht	133
3.8	Evaluatie en reflectie	134