

Werkvoorbereidingsformulier Patissier in de keuken BB en KB / GL

Naam:

Klas:

Datum:

Vandaag ga je een warm nagerecht maken

1. Welke gerechten ga je maken? En hoeveel van elk gerecht? Schrijf het op in de tabel.

Nr.	Gerecht	Aantal
1		
2		
3		

2. Werk je vandaag alleen? Zo nee, met wie ga je vandaag samenwerken?

3. Verzamel de recepten, vraag aan de docent of je die moet uitprinten of dat de docent deze al voor je klaar heeft liggen.

4. Lees de recepten door, reken het recept om zodat je straks het juiste aantal producten maakt. Schrijf tijdens het doorlezen meteen de vragen op die je voor je docent hebt.

5. Wat zijn de moeilijke woorden in je recepten?

Woord	Betekenis/omschrijving



6. Welke machines/materialen/technieken en gereedschappen heb je nodig of moet je kunnen gebruiken voor het maken van je gerecht(en)?

Van welke machine en weet je niet hoe deze werkt? _____

- vragen om een demonstratie van de docent
- vragen om hulp van een klasgenoot

Welke techniek is je onbekend of je hebt er hulp bij nodig? _____

- vragen om een demonstratie van de docent
- vragen om hulp van een klasgenoot

7. Welke schoonmaaktechnieken pas je toe?

Gerecht 1:			
Gerecht 2:			

8. Welke verdeel- en opdeeltechnieken (snijtechnieken) gebruik je?

Gerecht 1:			
Gerecht 2:			



De antwoorden op de volgende vragen schrijf je op in de tabel erna.

9. Hoe geef je het gerecht mee aan de gastheer? Informeer bij de chef-kok of bij je docent hoe het gerecht wordt doorgegeven.

Moeten de borden en schalen warm of koud zijn voor jouw gerecht?

	Hoe geef ik het gerecht mee?	Borden warm of koud?
Gerecht 1		
Gerecht 2		

10. Welke werkzaamheden horen volgens jou bij de mise-en-place (werkvoorbereiding)?

