

Naam: Klas: Datum:

Cijfer:

Vandaag ga je koken!

1. Welke gerecht(en) ga je maken? En hoeveel van elk gerecht? Schrijf het op in het schema.

Nr.	Gerecht	Aantal
1		
2		
3		

2. Deze gerechten zijn onderdeel van het
- ☐ voorgerecht
 - ☐ hoofdgerecht
 - ☐ nagerecht
 - ☐ anders, en wel

3. Werk je vandaag alleen?

Zo nee, met wie ga je vandaag samenwerken?

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

5. 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.

Ruimte voor opmerkingen

.....

.....

.....

.....

.....

6. Wat zijn de moeilijke woorden in je recepten?

Woord	Betekenis/omschrijving

7. Welke machines/materialen/technieken en gereedschappen heb je nodig of moet je beheersen voor het maken van je product(en).

.....

.....

.....

.....

.....

Van welke machine en weet je niet hoe deze werkt?

- ☐ Vraag je om een demonstratie van de docent
- ☐ Hulp van een klasgenoot
- ☐ Check je de QR code

Welke techniek is je onbekend of heb je hulp bij nodig?

- ☐ Vraag je om een demonstratie van de docent
- ☐ Hulp van een klasgenoot
- ☐ Check je de QR code

8. Welke schoonmaaktechnieken pas je toe?

Gerecht 1:			
Gerecht 2:			

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

Gerecht 1:			
Gerecht 2:			

De antwoorden op de volgende vragen schrijf je op in het schema hierna.

10. Hoe geef je het gerecht mee door 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		

11. Heb je de feedbackkaart van de kookles ook nodig?

Zo ja, vraag aan de docent of je deze moet printen of dat deze al klaar liggen.