

# Aan de slag in de professionele keuken en het restaurant

In deze eendaagse cursus ga je aan de slag in de professionele keuken. Je doet kennis en vaardigheden op die nodig zijn op het gebied van hospitality, het werken in een keuken en restaurant.

Er zijn geen data gepland. Meld s.v.p. jouw interesse voor deze cursus bij [helpdesk@bijscholingvmbo.nl](mailto:helpdesk@bijscholingvmbo.nl) (mailto:helpdesk@bijscholingvmbo.nl?SUBJECT=Belangstelling%20voor%20Aan%20de%20slag%20in%20de%20professionele%20keuken%20en%20het%20restaurant).



Gebaseerd op 76 beoordelingen



## STUDIEBELASTINGSUREN

Contacturen	8
Vorbereiding en huiswerk	0
<b>TOTAAL</b>	<b>8</b>

Relatie met beroepsgericht programma:  
Profielmodule 1 en keuzevak 'Voeding en beweging'

## Inhoud

Dagdeel 1 keuken (4 uur)

- 9.00-11:00 uur
  - Hygiëne in de keuken:
    - Bedrijfshygiëne en persoonlijke hygiëne.
  - Warenkennis:
    - Behandelen van grondstoffen.
    - Ontvangst en opslag.
  - Materialen en apparatuur:
    - Diverse keukenmaterialen en apparatuur.
  - Basisvaardigheden:

- Het schoonmaken van grondstoffen.
  - Het opdelen van grondstoffen.
  - De voorbereidingen zonder kachel (fornuis).
  - De voorbereidingen met kachel (fornuis).
- 
- 10:45-11:00 uur
    - Korte pauze
- 
- 11:00-13.00 uur
    - Bereiden van gerechten:
      - Soepen.
      - Vis, vlees en gevogelte.
      - Aardappel- en groentengarnituren.
      - Pastagerechten.
      - Sausen.
      - Nagerechten.
- 
- 13:00-13:15 uur
    - Korte pauze

## Dagdeel 2 Restaurant (4 uur)

- 13:15-14.30 uur
  - Hygiëne in het restaurant:
    - Bedrijfshygiëne en persoonlijke hygiëne.
  - Basisvaardigheden:
    - Voorbereidende werkzaamheden.

▪ Restauranttechnieken deel 1, theorie en praktijkvaardigheden oefenen.

- 14:30-14:45 uur
  - Korte pauze
  
- 14.45-16.30 uur
  - Restauranttechnieken deel 2, de uitvoering in de rol van gast en gastheer/-vrouw.
  
- 16.30 uur-17.30 uur
  - Afruimen, afwassen, opruimen, keuken schoon achterlaten en reflectie.

Voorkennis nodig:	Nee
Werkvorm:	cursus
Scholingsveld:	praktijkleer / vakkennis
Vorbereiding noodzakelijk:	Nee
Aanbod mogelijk gemaakt door OCW en VO-raad:	Ja
Aanbieder:	Fontys Educatief Centrum (gelieerd aan Fontys Pedagogisch Technische Hogeschool, opleiding Leraar Technisch Beroepsonderwijs)
Soort aanbieder:	lerarenopleiding
Contactpersoon:	Roel Martens
E-mailadres:	<a href="mailto:r.martens@fontys.nl">r.martens@fontys.nl</a> ( <a href="mailto:r.martens@fontys.nl">mailto:r.martens@fontys.nl</a> )
Cursusdata:	Er zijn geen data gepland. Meld s.v.p. jouw interesse voor deze cursus bij <a href="mailto:helpdesk@bijscholingvmbo.nl">helpdesk@bijscholingvmbo.nl</a> ( <a href="mailto:helpdesk@bijscholingvmbo.nl">mailto:helpdesk@bijscholingvmbo.nl</a> ? SUBJECT=Belangstelling%20voor%20Aan%20de%20slag%20in%20de%20professionele%20keuken%20en%20het%20restaurant).
Prijs:	150 euro per persoon
Gevalideerd door lerarenregister:	2QIDelzAI8
Leercyclus benoemd:	Ja

