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?SUBJECT=Belangstelling%20voor%20Aan%20de%20slag%20in%20de%20professionele%20keuken%20en%20het%20restaurant).

★ ★ ★ ★ ★

Gebaseerd op 76 beoordelingen

STUDIEBELASTINGSUREN

Contacturen	8
Voorbereiding en huiswerk	0
TOTAAL	**8**

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 voorbewerkingen zonder kachel (fornuis).
        - De voorbewerkingen 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
Voorbereiding 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:	r.martens@fontys.nl (mailto:r.martens@fontys.nl)
Cursusdata: Er zijn geen data gepland. Meld s.v.p. jouw interesse voor deze cursus bij helpdesk@bijscholingvmbo.nl (mailto:helpdesk@bijscholingvmbo.nl?SUBJECT=Belangstelling%20voor%20Aan%20de%20slag%20in%20de%20professionele%20keuken%20en%20het%20restaurant).	
Prijs:	150 euro per persoon

Gevalideerd door lerarenregister:	2QIDeIzAI8
Leercyclus benoemd:	Ja