

## Docenteninstructie Activiteit: Een gedekte tafel

Thema: Met wie wil ik werken?

### Toelichting en aandachtspunten

<b>Aantal uren</b>	6
<b>Uitvoering</b>	Tweetallen
<b>Werkkaarten</b>	Poleren Tafel dekken Feedback geven en ontvangen Een planning maken
<b>Past bij profiel</b>	HBR

### Relatie met kerndoelen vmbo onderbouw

<b>Nederlands (1-10)</b>	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8
<b>Engels (11-18)</b>	
<b>Wiskunde (19-27)</b>	
<b>Mens en Natuur (28-35)</b>	35
<b>Mens en Maatschappij (36-47)</b>	
<b>Kunst en Cultuur (48-52)</b>	
<b>Bewegen en Sport (53-58)</b>	

### Relatie met Referentiekaders Taal en Rekenen

<b>Nederlands</b>	<b>1F</b>	<b>2F</b>
Gesprekken	1.1 – 1.9 – 1.13 – 1.14 – 1.15	2.1 – 2.2
Luisteren	1.21 – 1.22 – 1.23 – 1.24	2.27 – 2.28
Spreken		
Lezen zakelijk	1.53 – 1.54 – 1.61	2.56 – 2.57
Lezen fictie		
Schrijven		
<b>Wiskunde</b>	<b>1F</b>	<b>2F</b>
Getallen		
Verhoudingen		
Meten en meetkunde		
Verbanden		





## Met wie wil ik werken?

Voor deze activiteit kunnen de leerlingen de volgende websites gebruiken:

- [www.passie.horeca.nl](http://www.passie.horeca.nl);
- [www.horeca-weetjes.nl](http://www.horeca-weetjes.nl);
- <http://nl.wikipedia.org/wiki/Couvert>;
- [www.keltum.nl/static.asp?myid=20&top=big](http://www.keltum.nl/static.asp?myid=20&top=big).

In deze activiteit wordt verwezen naar de video 'Handmatig of machinaal poleren'. Ga naar [vakcollegegroep.nl/metwiewilikwerken](http://vakcollegegroep.nl/metwiewilikwerken) en bekijk e video. De video is ook te vinden op [http://passie.horeca.nl/video/Poleren\\_Handmatig\\_of\\_Machinaal](http://passie.horeca.nl/video/Poleren_Handmatig_of_Machinaal).



## Met wie wil ik werken?

Activiteit	Een gedekte tafel
Stap 1: Oriënteren	Onderzoek de verschillende soorten restaurants en hun gasten. Verzamel informatie over de soorten bestek en gerechten. Maak een tekening van een couvert. Onderzoek de reden van het poleren.
Stap 2: Voorbereiden	Maak je planning. Maak een mise-en-placelijst. Maak een benodighedenlijst voor servies en bestek.
Stap 3: Uitvoeren	Dek een tafel in. Ontvang gasten en pas het couvert aan.
Stap 4: Reflecteren	Geef feedback op elkaars tafel.

Deze activiteit kan worden uitgevoerd op het moment dat u gasten ontvangt of als oefening.


De leerlingen voeren de stappen in tweetallen uit.

### Stap 1: Oriënteren

Deze opdracht kan ook klassikaal.

*Bij a.*

De website [www.horeca-weetjes.nl](http://www.horeca-weetjes.nl) geeft veel informatie hierover.

mise-en-place	Alle voorbereidende werkzaamheden in keuken en restaurant om een vlotte service te garanderen. Meestal zonder de aanwezigheid van gasten.
couvert	Een couvert is het woord dat in de <a href="http://www.horeca-weetjes.nl">horeca</a> wordt gehanteerd voor het benodigde eetgerei per gast. (bron: Wikipedia).
légumière	Groenten-/aardappelschaal meestal 1 schaal per 4 personen – groentebak.
bijgerechten/garnituren	Warme en koude groentes.
side plate	Klein bordje voor toast.
collega	Iemand die bij dezelfde baas werkt als jij.
standaardcouvert	Zoals gebruikt tijdens het CSPE: <ul style="list-style-type: none"><li>• van rechts naar links, grote lepel, groot mes.</li><li>• van links naar rechts, grote vork</li><li>• kopbestek van onder naar boven, vork, lepel</li></ul> 



## Met wie wil ik werken?

*Bij b.*

Het doel is zicht te krijgen op de verschillende groepen mensen, gasten in dit geval, met wie de leerling zou willen werken (doelgroep).

*Bij c.*

Naast het werken met gasten, werk je in de horeca met collega's samen. Om de leerling een idee te geven van de momenten waarop je moet samenwerken en wie er allemaal in een restaurant werken, is deze vraag relevant. Behandel deze eventueel klassikaal.

*Bij d.*

Behandel de uitleg over couvert/bestek op Wikipedia eventueel gezamenlijk.

*Bij e.*

Leerlingen kunnen eventueel de volgende link gebruiken: <http://goo.gl/YN8DFT>.

*Bij g.*

U kunt de leerling op de schematische tekeningen van het CSPE Consumptief Horeca wijzen of gezamenlijk één ontwikkelen.

*Bij h.*

Als uw school een HBR-opleiding heeft, kunt u de opdracht koppelen aan een derde- of vierdejaars HBR-leerling. Heeft uw school dit niet, dan kunt u misschien het bestek bij ZW gebruiken. Of u vraagt een ober/kelner van een naburig restaurant een workshop te geven. De leerlingen kunnen dit ook zelf organiseren

De leerling kiest een voorgerecht, een hoofdgerecht en een dessert.

## Stap 2: Voorbereiden

*Bij De planning.*

In de activiteit staat een richtgetal aan uren. Ga na of de leerlingen meer uren mogen besteden als zij erg creatief zijn met het geven van hun presentatie. Eventueel kunt u dit integreren met kunstzinnige vakken.

*Bij Oefenen met poleren*

*Bij a.*

U kunt de kaart 'Serviesgoed poleren' ook van tevoren downloaden. U vindt de kaart op [http://passie.horeca.nl/content/15809/Serviesgoed\\_poleren.html](http://passie.horeca.nl/content/15809/Serviesgoed_poleren.html).

*Bij b.*

Deel de **Werkkaart: Bestek poleren** uit.

*Bij Mise-en-placelijst maken.*

*Bij a.*

Van het servies en bestek zijn al exemplarische voorbeelden gegeven, de leerlingen proberen zelf de rest in te vullen. Dat kan eventueel met behulp van een couverttekening van het menu in het schema.

*Bij b.*

Water en wijnglas rechtsboven mes/lepel.



## Met wie wil ik werken?

*Bij c.*

Besteed hier speciale aandacht aan het gegeven dat voor het garnituur één légumière per 4 gasten nodig is.

### Stap 3: Uitvoeren

Om de leerling de activiteit te laten beleven is het van belang dat u een restaurantsetting creëert. Dit geldt voor zowel de leerling als de omgeving.

*Criteria waarop beoordeeld wordt.*

Deze beoordelingscriteria kunt u gebruiken voor het beoordelen van de leerlingen en desgewenst aanvullen. Daarnaast kunt u met behulp van deze criteria de leerlingen zichzelf of elkaar laten beoordelen.

Eisen aan de opdracht
Al de benodigdheden zijn voor 4 personen gepoleerd.
Al de benodigdheden zijn vlek- en vingerafdrukvrij.
Tafel is gedekt volgens de werkkaart standaardcouvert.
De leerlingen zijn in staat geweest om in één keer alle materialen te verzamelen aan de hand van de mise-en-placelijst.

*Bij Tafel indekken.*

Zorg dat de leerlingen beschikken over poleerdoeken, schalen, warm water en voldoende serviesgoed. Laat de leerling de tafel voor vier gasten indekken conform de **Werkkaart: Tafel dekken**.

*Bij Gasten ontvangen en couvert aanpassen*

De leerling past het standaardcouvert aan. Dit kan met of zonder gasten. Voor het standaardcouvert kunt u de leerling eventueel een menu aanreiken of laten maken.

In deze stap van de activiteit wordt een rollenspel gesuggereerd. Voorafgaand kunt u het gesprek aangaan over de eetgewoontes bij de leerlingen thuis.

Menu b is het standaardcouvert.

### Stap 4: Reflecteren

De gasten beoordelen de gastheren of gastvrouwen. In de voorbespreking richten ze zich op het geven van feedback. Laat de leerling feedback geven op basis van vakmanschap en collegialiteit.