

## Docenteninstructie

### Lesbrief: High tea – Thema: Waar ga ik heen?

#### Toelichting en aandachtspunten

In de lesbrieven van thema 5, Waar ga ik heen?, komt de leerling in aanraking met mogelijke beroepen in de verschillende werkvelden. In het vorige thema kwamen mogelijke toekomstige werkvelden aan bod, nu zoeken we wat meer in op beroepen. Bij de keuze voor deze beroepen zijn de kwalificatiedossiers in het mbo leidend geweest. Voor dit thema is gekozen voor de volgende beroepen: dienstverlener, sportleider, administratief ondersteuner, verkoper, gastheer of gastvrouw en kok. Deze lesbrief heeft te maken met het werk als gastheer of gastvrouw. De leerlingen moeten een High tea verzorgen waarbij smaakcombinaties en tafelbereidingen met behulp van de gueridon centraal staan in de handelingen. Het centrale thema is: ben ik geschikt voor het beroep van gastheer of gastvrouw.

De leerlingen die voor een dergelijk beroep kiezen zullen dienstverlenend, representatief, stress bestendig en commercieel ingesteld moeten zijn. Daarnaast moeten ze kunnen samenwerken, instructies en procedures opvolgen en zichzelf kunnen presenteren.

Wanneer een leerling een andere lesbrief wil uitvoeren om te ontdekken of werkzaamheden die bij een dergelijk beroep horen bij hem passen, valt te denken aan de volgende lesbrieven:

- Een keuzemenu (Oude examenprogramma, thema 10)
- Goed teamwork (Oude examenprogramma, thema 10)

Met het oog op communicatie is de lesbrief Telefoneren kun je leren een goede aanvulling (lesbrief 5 thema 11 Oude examenprogramma)

Onder aan deze instructie vindt u de relaties met het examenprogramma.

<b>Aantal uren</b>	15 – 20 uur
<b>Uitvoering</b>	Individueel en in tweetallen
<b>Werkkaarten</b>	Planning maken
<b>Past bij beroepsgericht examenprogramma</b>	Horeca, bakkerij en recreatie

#### Websites

In deze lesbrief worden de volgende websites gebruikt:

- [passie.horeca.nl](http://passie.horeca.nl)
- [englandspride.nl/de-geschiedenis-van-thee](http://englandspride.nl/de-geschiedenis-van-thee)
- [kokswereld.nl/ingredienten/smaakcombinatie.html](http://kokswereld.nl/ingredienten/smaakcombinatie.html)
- [seniorennet.nl/Pages/Computertips/computertip\\_detail.php?id=816](http://seniorennet.nl/Pages/Computertips/computertip_detail.php?id=816)
- [alleweetjesopeenrij.nl/Tafelbereidingen.html](http://alleweetjesopeenrij.nl/Tafelbereidingen.html)





## High tea

### Video's

In deze lesbrief worden verschillende video's gebruikt vanaf de website [Passie.horeca.nl](http://Passie.horeca.nl):

- [http://passie.horeca.nl/video/basis\\_theesoort\\_zwarte\\_thee](http://passie.horeca.nl/video/basis_theesoort_zwarte_thee)
- [http://passie.horeca.nl/video/Beroepsbeeld\\_Gastvrouw\\_in\\_opleiding](http://passie.horeca.nl/video/Beroepsbeeld_Gastvrouw_in_opleiding)
- [http://passie.horeca.nl/video/Beroepsbeeld\\_Gastvrouw](http://passie.horeca.nl/video/Beroepsbeeld_Gastvrouw)
- [www.alleweetjesopeenrij.nl/Tafelbereidingen.html](http://www.alleweetjesopeenrij.nl/Tafelbereidingen.html)

### Waar moet de opdracht aan voldoen?

De High tea moet aan de volgende eisen voldoen:

- Je stelt een High tea samen volgens de regels van de menuleer.
- Je bereidt de gerechtjes van de High tea volgens planning.
- Je geeft aan tafel uitleg over de diverse theesoorten.
- Je bereidt een onderdeel van de High tea aan tafel.
- Je serveert de overige gerechten netjes uit.

### Tips

- Extra video:s: [http://passie.horeca.nl/video/bijzondere\\_theesoorten](http://passie.horeca.nl/video/bijzondere_theesoorten)
- <https://www.youtube.com/watch?v=OXapIRyYueY>
- Bij deze lesbrief is het van belang dat u een gastcollege verzorgd (uzelf, een 4<sup>de</sup> klas/mbo leerling, een thee sommelier etc.) over thee. De leerling moet hierover een aantal vragen beantwoorden (zie opdracht d, oriënteren).
- De handelingen aan de gueridon kunt u begeleiden en klein houden. Denk aan een jam naar keuze op de scones. Het gaat hier om een eerste kennismaking met tafelbereidingen.
- Bedenk van te voren hoe u gasten regelt. Gaan de leerlingen deze zelf uitnodigen of gebruikt u deze lesbrief als opdracht voor het restaurant?

Stap	High Tea
Stap 1: Oriënteren	Verzamel informatie over het beroep van gastheer of gastvrouw. Luister naar informatie over diverse soorten thee en high tea. Onderzoek de bereiding vanaf een gueridon. Brainstorm over smaakcombinaties.
Stap 2: Voorbereiden	Maak je planning. Oefen met de tafelbereidingen. Maak een bestellijst.
Stap 3: Uitvoeren	Maak een menukaartje. Bereid en serveer de high tea.
Stap 4: Afronden en terugkijken	Kijk terug op de High tea

### Stap 1: Oriënteren

*Bij a*





## High tea

De achterliggende gedachte bij deze opdracht is de leerling ervan bewust te maken dat veel, niet horeca bedrijven ook gebruik maken van gastheren of gastvrouwen

### *Bij c*

Franse benaming: mise-en-place

### *Bij d*

Leerlingen hebben hier informatie nodig van de docent of een leerling klas 4. De voorkeur heeft het dit te verzorgen in de vorm van een gastcollege 'thee'.

### *Bij e*

Deze opdracht zou in overleg met de vakgroep Engels kunnen worden uitgevoerd.

### *Bij f*

Dit is een lastige opdracht voor de leerling, deze kan in samenwerking met een HBR leerling worden uitgevoerd. U kunt er ook voor kiezen zelf mogelijkheden aan te dragen.

### Smaakstormen

De leerling moet de gekozen gerechtjes combineren met theesoorten behandeld in het gastcollege.

## Stap 2: Voorbereiden

Oefenen met tafelbereiding en maak een mise-en-place.

### *Bij a*

Hier kan ook gekozen worden voor een andere standaard gueridon oefening.

De leerlingen moeten tijdens deze oefening vertrouwd raken met tafelbereidingen, vertellen wat de salade, soep, high tea inhoudt.

### *Bij b*

Er wordt vergeten de gebakjes/desserts te benoemen.

Denk er aan dat pas na uw goedkeuring verder gegaan kan worden.

## Stap 3: Uitvoeren

### Stap 4: Afronden en terugkijken

De leerlingen krijgen een vragenlijst deze moeten worden beantwoord op een schaal van 1 op 10.

De punten bij elkaar opgeteld laten zien of de leerling enige affiniteit heeft met het gastheerschap.

Deze uitkomst kan de leerling meenemen naar een portfoliogesprek.

**Tip:** Nadat een leerling een aantal lesbrieven van dit thema heeft uitgevoerd kan een lesbrieven loopbaanoriëntatie van fase 2 gedaan worden.



## High tea

### Relatie beroepsgerichte examens

*cursief = beschrijving deeltaak*

**vet = uitwerking deeltaak**

Horeca, bakkerij en recreatie

*P/HBR/1.2*

Deeltaak:

een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en verzorging van de gasten

De kandidaat kan:

- 1. gasten ontvangen**
- 2. gasten plaatsen**
- 3. vertrek van gasten begeleiden**
- 4. anticiperen en inspelen op vragen, verzoeken, opmerkingen en problemen van gasten**
- 6. een menu en drankenkaart maken en bijhouden**
- 8. draag- en serveermethoden uitvoeren**

*P/HBR/1.4*

Deeltaak:

Levert de gasten een hapje en een drankje

De kandidaat kan:

- 2. dranken, enkelvoudige gerechten en snacks bereiden en serveren**

*P/HBR/2.2*

Deeltaak:

een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten.

De kandidaat kan:

- 1. receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten**

*P/HBR/3.1*

Deeltaak:

een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten

De kandidaat kan:

- 3. productie van horecaproducten plannen en organiseren**

*P/HBR/3.2*

Deeltaak:

een bijdrage leveren aan het vervaardigen van gerechten in een horecagelegenheid

De kandidaat kan:

- 1. receptuur hanteren voor het vervaardigen van horecaproducten**
- 5. doorgeven, afwerken en garneren/presenteren van gerechten**

### Algemene kennis en vaardigheden

- a.3.** Voor opleiding en beroep relevante berekeningen uitvoeren.
- a.4.** Plannen en organiseren in een beroeps (opleiding) gerelateerd situatie.
- a.5.** Op systematische en doelgerichte wijze werkzaamheden uitvoeren op basis van planning.
- a.7.** Reflecteren op de eigen werkwijzen op de kwaliteit van het eigen werk.
- a.8.** Samenwerken en overleggen bij het uitvoeren van werkzaamheden.
- a.9.** Werkzaamheden volgens de voorschriften uitvoeren en op een veilige wijze uitvoeren.



## High tea

**a.15.** Voldoen aan de algemene gedrags- en houdingseisen die gesteld worden aan werknemers in de branche.

**b. Professionele kennis en vaardigheden Horeca, bakkerij en recreatie**

**b.1.** commerciële instelling tonen.

**b.2.** Communicatieve vaardigheden toepassen

**b.4.** Ondernemersvaardigheden toepassen

**b.6.** Innovatie: inspelen op trends.

*Afhankelijk van de materialen die gebruikt worden in de uitvoering van lesbrief, kunnen er meer of minder deeltaken worden behandeld.*