

Docenteninstructie

Lesbrief: Reis rond de wereld – Thema: Waar ga ik heen?

Toelichting en aandachtspunten

In dit laatste thema van fase 2 zullen leerlingen (bijna) hun keus bepaald hebben welk profiel zij gaan kiezen. Dit thema dient als bevestiging hiervoor. In de startles is aandacht voor de 6 verschillende lesbrieven in dit thema, per profiel 2 lesbrieven. Wanneer leerlingen een goede loopbaanoriëntatie hebben doorlopen zouden de 2 lesbrieven van hun mogelijke profielkeuze deze bevestiging kunnen opleveren.

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

Aantal uren	8 – 10 uur
Uitvoering	In tweetallen en met de hele klas
Werkkaarten	Planning maken Invulschema: Recept omrekenen Invulschema: Werkplanning koken
Past bij beroepsgericht examenprogramma	Horeca, Bakkerij en Recreatie

Websites

In deze lesbrief worden de volgende websites gebruikt:

- www.24kitchen.nl
- www.ah.nl

Video's

In deze lesbrief worden de volgende video's gebruikt:

- Ga naar [vakcollegegroep.nl/Hoe kom ik daar?](http://vakcollegegroep.nl/Hoe_kom_ik_daar?) Bekijk de video Nederland migratieland-Nieuwkomers naast Autochtonen.

De video is ook te bekijken op schooltv.nl Nederland migratieland.

Waar moet de opdracht aan voldoen?

De bereiding van de gerechten voor het buffet moet aan de volgende eisen voldoen:

- Het gerecht waar jij voor verantwoordelijk bent staat op de afgesproken tijd op het buffet.
- Het gerecht wordt keurig gepresenteerd.
- Het gerecht komt van oorsprong uit een ander land.
- Tijdens de bereiding en het serveren wordt er hygiënisch gewerkt.
- Tijdens de bereiding wordt er goed samengewerkt.

Tips





Reis rond de wereld

- Veel leerlingen hebben geen idee wat een buffet is. De les openen met een paar afbeeldingen geeft hen een idee.
- Voor het berekenen van de kosten in stap 4 kan de hulp ingeroepen worden van de vaksectie wiskunde of economie.

Stap	Reis rond de wereld
1. Oriënteren	Verzamel informatie over het ontstaan van onze multiculturele samenleving Brainstorm over het gerecht wat jullie gaan bereiden
2. Voorbereiden	Maak je planning Zoek je recept uit en herschrijf deze Maak je werkplanning voor het koken en serveren Maak een boodschappenlijst
3. Uitvoeren	Kook de gerechten Richt het buffet in
4. Afronden en terugkijken	Proef het eindresultaat

Stap 1: Oriënteren

Om de les te starten is het aardig om een eigen onderzoek te doen. Er zijn verschillende mogelijkheden.

Optie 1: Onderzoek in de klas hoeveel leerlingen niet uit Nederland komen. Bespreek welke gerechten bij hun culturen horen.

Optie 2: Onderzoek in de klas hoeveel leerlingen oorspronkelijk uit een ander deel van Nederland komen. Zoek een gerecht dat uit een andere provincie komt. Bijvoorbeeld Zeeuwse Mosselen, Groningse Hete Bliksem etc.

Bij b.

Bekijk: TELEAC: Nederland migratieland – Nieuwkomers naast Autochtonen

De tijdbalk moet aangeven dat de Nederlandse voedingsgewoontes van oudsher al multicultureel zijn.

Informatie:

Al voor het begin van de jaartelling vestigden vreemde stammen en volkeren zich in Nederland. De zuidelijke helft is bezet geweest door de Romeinen, die al veel gebruiken in de lage landen introduceerden. Bekend is ook de komst van de Franse Hugenoten en de Spaans-Portugese joden in latere eeuwen. En natuurlijk had Nederland zijn koloniën waarvandaan veel gebruiken en voorwerpen hierheen kwamen: Suriname, de Nederlandse Antillen, het tegenwoordige Indonesië.

Bron: www.kennislink.nl/publicaties/typisch-nederlands-komt-vaak-uit-andere-landen

Bij e.

Maak gebruik van de op school toegepaste rekenmethodes.

Bij f & g.

Voer een klassengesprek.



Reis rond de wereld

Stap 2: Voorbereiden

Bij Gerechten kiezen.

De klas bereidt een driegangenbuffet met voor-, hoofd en nagerechten, samengesteld uit verschillende culturen. Zijn er in de klas weinig culturele verschillen? Laat de leerlingen dan streekgebonden gerechten onderzoeken. Het buffet wordt door de leerlingen gegeten en beoordeeld.

Laat de leerlingen gerechten zoeken die in twee uur bereid kunnen worden.

Bij Recept uitzoeken en herschrijven.

De leerlingen herschrijven hun recept in het **Invulschema: Recept omrekenen**. Richtlijn: het moet op één A4 passen.

Ga uit van een professionele presentatie.

Bij Werkplanning en boodschappenlijst.

Deel de **Werkplanning koken** uit. Hierin maken de leerlingen hun werkplanning.

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

Stap 3: Uitvoeren

Bij Het buffet inrichten.

De leerlingen maken het restaurant in orde voor het aantal leerlingen in de klas. Dit kan halverwege de mise-en-place van het gerecht waarbij één leerling blijft koken en één leerling het restaurant in orde maakt.

Stap 4: Afronden en terugkijken

Bij Het eindresultaat proeven d.

Deze opdracht kan gezamenlijk in een economie/wiskundeles worden uitgerekend aan de hand van de recepturen (voor twee personen) en de bonnen van de leverancier(s).

Bij Kijk terug op deze lesbrief d.

Is er ruimte voor een leerling met andere lesstof van dit profiel aan de slag te gaan?

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



Reis rond de wereld

Relatie beroepsgerichte examens

cursief = beschrijving deeltaak

vet = uitwerking deeltaak

Profiel: Horeca, Bakkerij en recreatie

P/HBR/1.1

een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering in een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving

Deeltaak:

6. de prijs bepalen van de te leveren diensten en producten

P/HBR/1.2

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

Deeltaak

5. een gastenverblijf inrichten, met name restaurant, bar en lounge, rekening houdend met het concept/formule van het bedrijf

6. een menu en drankenkaart maken en bijhouden

P/HBR/1.4

Bereiden en serveren van kleine gerechten en dranken

Deeltaak:

2. dranken, enkelvoudige gerechten en snacks bereiden en serveren

P/HBR/3.1

een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten

Deeltaak:

3. productie van horecaproducten plannen en organiseren

P/HBR/3.2

een bijdrage leveren aan het vervaardigen van gerechten in een horecagelegenheid

Deeltaak:

- 1. receptuur hanteren voor het vervaardigen van horecaproducten**
- 3. schoonmaken en (voor)bewerken van grondstoffen, ingrediënten en halffabricaten**
- 4. bereiden en verwerken van tussenproducten en gerechten**
- 5. doorgeven, afwerken en garneren/presenteren van gerechten**
- 7. economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra**

Algemene kennis en vaardigheden

- a.1.** de Nederlandse taal in opleidings- en beroepssituaties gebruiken;
- a.2.** informatie op allerlei manieren overzichtelijk en efficiënt verzamelen, ordenen en weergeven;
- a.3.** voor opleiding en beroep relevante berekeningen uitvoeren;
- a.4.** plannen en organiseren in een beroeps(opleiding) gerelateerde situatie;
- a.5.** op systematische en doelgerichte wijze werkzaamheden uitvoeren op basis van een planning met de inzet van vakdeskundigheid en met aandacht voor een zo hoog
- a.6.** mondeling en schriftelijk rapporteren over uitgevoerde werkzaamheden; onder meer over de planning, voorbereiding, uitvoering proces en product;
- a.7.** reflecteren op de eigen werkwijze en op de kwaliteit van het eigen werk;
- a.8.** samenwerken en overleggen bij het uitvoeren van werkzaamheden;
- a.9.** werkzaamheden volgens de voorschriften en op een veilige wijze uitvoeren;
- a.10.** economisch bewust en duurzaam omgaan met materialen en middelen;
- a.12.** hygiënisch werken;
- a.13.** milieubewust handelen;

b. Professionele kennis en vaardigheden Horeca, Bakkerij en Recreatie

- b.1.** commerciële instelling tonen, met name: - gast-, klant-, service gerichte houding - aankleden/inrichten
- b.4.** ondernemersvaardigheden tonen, onder meer initiatief tonen en creativiteit
- b.7.** berekenen van opbrengst, kosten en winst



Reis rond de wereld

b.8. ambachtelijke vaardigheden tonen en koppelen aan moderne technieken/productie methoden

Afhankelijk van hetgeen wordt toegevoegd in de uitvoering van de lesbrief, kunnen er meer of minder deeltaken worden behandeld.