

WerkPortfolio

Kantine-catering recepten, stap voor stap

PRO kantine 1



PRO kantine 1

Koude producten

Broodje kaas	01 t/m	02
Broodje ham	03 t/m	04
Broodje gezond	05 t/m	07
Bakje fruitsalade	08 t/m	09

Warme producten

Tosti ham-kaas	10 t/m	11
Broodje visstick	12 t/m	14
Grillburger	15 t/m	17
Plaatpizza	18 t/m	21

Rekenbladen

Broodje kaas	kopieerblad	22
Broodje ham	kopieerblad	22
Broodje gezond	kopieerblad	22
Bakje fruitsalade	kopieerblad	22
Tosti ham-kaas	kopieerblad	23
Broodje visstick	kopieerblad	23
Grillburger	kopieerblad	23
Plaatpizza	kopieerblad	23

Docentenhandleiding 'PRO kantine 1'

01) Een eenvoudig én gevarieerd weekmenu

U kunt met behulp van 'PRO kantine 1' op eenvoudige wijze een gevarieerd weekmenu samenstellen. U doet dit door op een slimme manier constanten en variabelen elementen te combineren.

Laten we er bijvoorbeeld van uitgaan dat de kantine op alle werkdagen open is. U kunt dan elke dag enkele vaste producten aanbieden. Dit geeft een goede basis. Hierbuiten kunt u elke dag een andere dagspecialiteit aanbieden. Dit geeft afwisseling. In het onderstaande schema ziet u een voorbeeld. U kunt natuurlijk ook één of twee vaste producten gebruiken. Hiernaast kunt u ook dagelijks een bekertje melk en/of andere dranken aanbieden. U houdt de zaken op deze manier beheersbaar, gestructureerd én toch voldoende gevarieerd.

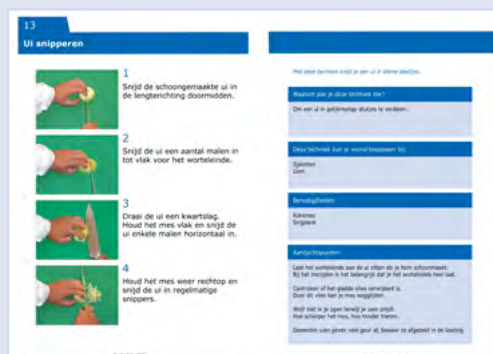
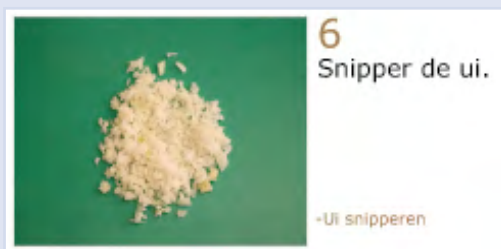
Dag:	Vaste producten:	Dagspecialiteit:
Maandag	Broodje kaas, broodje ham, fruitsalade	Broodje gezond
Dinsdag	Broodje kaas, broodje ham, fruitsalade	Tosti ham-kaas
Woensdag	Broodje kaas, broodje ham, fruitsalade	Broodje visstick
Donderdag	Broodje kaas, broodje ham, fruitsalade	Grillburger
Vrijdag	Broodje kaas, broodje ham, fruitsalade	Plaatpizza

02) Zelfstandigheid door afnemende sturing

Bij veel instructiefoto's bevindt zich de naam van een specifieke horeca-techniek. Bijvoorbeeld: sla wassen of ui snipperen. De leerling kan als het nodig is deze specifieke techniek opzoeken in WerkPortfolio PRO 1 of PRO 2. Dit bevordert de zelfstandigheid van de leerlingen.

Afnemende sturing

Naarmate de leerling meer kantine-catering recepten heeft bereid hoeft hij/zij minder technieken op te zoeken. Het werktempo zal hierdoor toenemen.



Docentenhandleiding 'PRO kantine 1'

03) Zo leren uw leerlingen rekenen met recepten

Bij de kaartenset ontvangt u een aantal rekenbladen. U mag deze rekenbladen kopiëren.

a) Als u de les eenvoudig wilt houden, of als er weinig lestijd is, kunt u de leerlingen eenvoudig veelvouden van de receptuur laten maken. Of bijvoorbeeld twee leerlingen ieder apart een receptuur. De hoeveelheden hiervoor vindt de leerling kant-en-klaar op de receptkaarten.

b) Heeft u meer lestijd en wilt u een extra didactisch element aan uw lessen toevoegen, of werkt u samen met een AVO-docent? Dan kunt u de leerling opdracht geven om bijvoorbeeld 16 porties te maken. U geeft de leerling een kopie van het desbetreffende rekenblad, en laat de leerling zelf uitrekenen hoeveel grondstoffen er nodig zijn. U kunt daar de leerling naar keuze - wel of niet - een rekenmachine bij laten gebruiken.

04) Mise en place klaarzetten of direct uitgeven

Bij kantine-catering kunt u op twee verschillende manieren te werk gaan:

a) Eén groep kan de mise en place klaarzetten. Een andere groep kan daarna, op een later tijdstip de uitgifte doen. Om deze mise en place klaar te zetten moeten uw leerlingen de stappen met grote foto's én de stappen met de kleine foto's doen. De kleine foto's geven weer hoe de producten bewaard worden in de tijd tussen bereiding en uitgifte.

b) De leerlingen kunnen alles klaarmaken en direct uitgeven. Als er direct wordt uitgegeven kunnen de leerlingen de stappen met de kleine foto's overslaan. Ze doen dan alleen de stappen met de grote foto's.

Docentenhandleiding 'PRO kantine 1'

07) Matrix tussen PRO 1 en PRO kantine 1

Hieronder ziet u een matrix tussen de keukentechnieken van 'WerkPortfolio PRO 1' en de recepturen van 'WerkPortfolio PRO kantine 1'. Als u een kantinegerecht met uw leerlingen wilt maken kunt u precies zien welke keukentechnieken u hiervoor als voorbereiding moet trainen. Door uw eigen recepturen op de stippellijnen in te vullen kunt u analyseren welke keukentechnieken u hiermee kunt intraineren. Op de achterzijde van dit blad vindt u de benodigde technieken uit 'WerkPortfolio PRO 2'.

WerkPortfolio PRO 1	PRO kantine 1									
	Broodje kaas	Broodje ham	Broodje gezond	Tosti fruitsalade	Broodje ham-kaas	Grillburger	Pizza
01 Handen wassen en desinfecteren	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
02 Snijwondje verzorgen										
03 Tillen										
04 Handmatig afwassen	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
05 Werkblad reinigen	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
06 Gasfornuis reinigen										
07 Koksmes gebruiken	●					●				
08 Krabber gebruiken	●		●		●	●	●			
09 'En julienne' snijden										
10 'En brunoise' snijden	●					●				
11 Hakken	●					●				
12 Ui schoonmaken	●					●	●			
13 Ui snipperen	●					●	●			
14 Augurkenwaaier										
15 Lange producten dunschillen	●		●							
16 Prei wassen										
17 Verse kruiden wassen	●					●				
18 Verse kruiden bewaren										
19 Producten afdekken	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
20 FIFO systeem										
21 Weegschaal bedrijfsklaar maken	●					●	●	●		
22 Weegschaal gebruiken	●					●	●	●		
23 Vloeistoffen meten										
24 Eieren koken	●		●							
25 Eieren pellen	●		●							
26 Binden met zetmeel										
27 Roux maken										
28 Roux verwerken										
29 Aardappelen blancheren										
30 Groente blancheren										

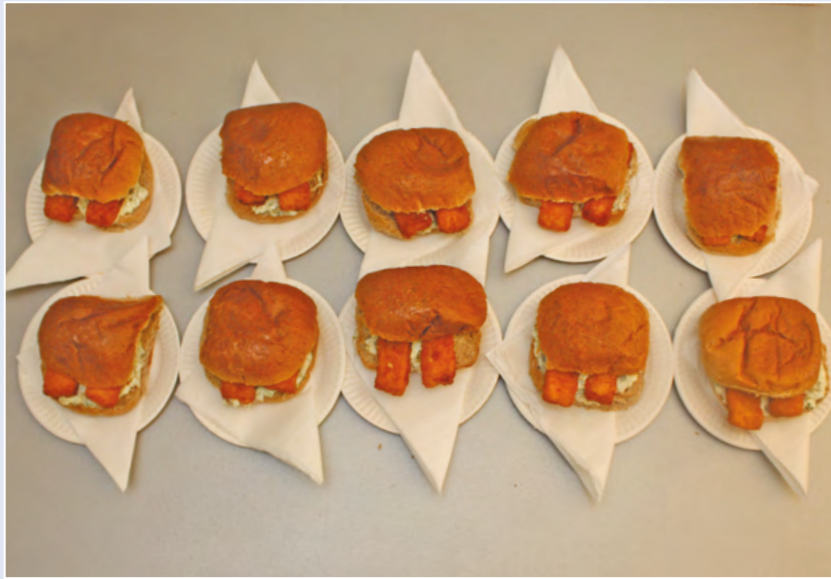
Docentenhandleiding 'PRO kantine 1'

08) Matrix tussen PRO 2 en PRO kantine 1

WerkPortfolio PRO 2

	PRO kantine 1	Broodje kaas	Broodje ham	Broodje gezond	Tosti fruitsalade	Broodje ham-kaas	Grillburger	Pizza
31 Vaatwasmachine gebruiken	●	●	●	●	●	●	●	●		
32 Soep proeven										
33 Soep terugkoelen										
34 Etiketteren	●	●	●	●	●	●	●	●		
35 Invriezen										
36 Verse kruiden plukken	●				●					
37 Sla voorbereiden	●		●			●				
38 Sla wassen	●		●			●				
39 Tomaat ontvellen										
40 Tomaat in partjes snijden										
41 Meloen boren	●			●						
42 Schillen met een mesje	●			●						
43 Appel opdelen	●			●						
44 Kaas raspen										
45 Schilfers snijden										
46 Komkommer ciseleren	●		●							
47 Prei 'en Chinoise' snijden										
48 Citroen canneleren										
49 Citrusvruchten uitsnijden	●		●							
50 Kogarnituur										
51 Boter klaren										
52 Spiegeleieren										
53 Aardappelen sauteren										
54 Groente koken										
55 Pasta koken										
56 Wit en roze vlees sauteren										
57 Paneren à l'anglaise										
58 Gepaneerd vlees sauteren										
59 Patat frites voorbakken										
60 Patat frites afbakken										

Broodje visstick



Hiernaast zie je het product dat je nu gaat maken.

Alleen mise en place

Doe je alleen de 'mise en place'? Doe dan de stappen met de grote én de kleine foto's. Stop na stap 16.

Mise en place en uitgifte

Doe je na de 'mise en place' direct de uitgifte? Doe dan alleen de stappen met de grote foto's. Vraag na stap 16 aan je docent wanneer je met de uitgifte kunt beginnen.

Ingrediënten:

10 stuks:

- Peterselie 10 takjes
- Ui, ongepeld 130 gram
- Augurk 100 gram
- Mayonaise 200 gram
- Vissticks 20 stuks
- Bruine bolletjes 10 stuks

Moet je meer of minder dan 10 broodjes visstick maken? Gebruik dan een kopie van het rekenblad.

Keukenmateriaal:

- | | | |
|--------------------------|----------------------|-----------------------|
| • Abruimbak | • Etiketten, 3 stuks | • Plateau, groot |
| • Bekken, klein, 2 stuks | • Friteuse | • Plateau, klein |
| • Bekken, middel | • Keukenpapier | • Serveertang |
| • Bordjes, 10 stuks | • Koksmes | • Servetten, 10 stuks |
| • Broodmes | • Krabber | • Snijplank |
| • Cateringfolie | • Officemes | • Vergiet |
| • Eetlepel | • Pannelikker | • Weegschaal |

Broodje visstick



1
Pak de peterselie.
Was de peterselie.

-Verse kruiden wassen



2
Pluk de peterselie.

-Verse kruiden plukken



3
Hak de peterselie fijn.

-Hakken



4
Pak een bekken.
Doe de gehakte peterselie er met de krabber in.

-Krabber gebruiken



5
Pak de ui.
Maak deze schoon.

-Ui schoonmaken



6
Snipper de ui.

-Ui snipperen



7
Pak het bekken met de peterselie.
Doe de gesnipperde ui er met de krabber in.

-Krabber gebruiken



8
Snijd de augurk 'en brunoise'.

-Koksmes gebruiken
-'En brunoise' snijden



9
Pak het bekken met peterselie en ui. Doe de augurk er met de krabber in.

-Krabber gebruiken



10
Plaats een bekken op de weegschaal.
Zet de weegschaal op nul.

-Weegschaal bedrijfsklaar maken

Ga verder met kaart 13.

Broodje visstick, vervolg



11
Weeg de mayonaise in het bekken af.

-Weegschaal gebruiken



12
Pak een pannenkoek. Doe de mayonaise in het bekken met peterselie, ui en augurk.



13
Roer alles door elkaar.
Je hebt nu remoulade-saus voor op de broodjes visstick gemaakt.



Mise en place

Zet het product in de koeling.



14
Neem de vissticks uit de verpakking. Leg ze naast elkaar op het kleine plateau.



Mise en place

Dek het product met cateringfolie af.

-Producten afdekken



Mise en place

Dek het product met cateringfolie af.

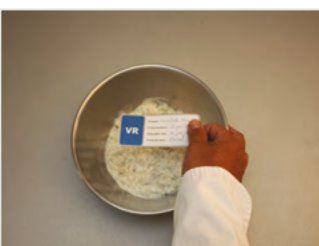
-Producten afdekken



Mise en place

Etiketpeer het product.

-Etiketteren



Mise en place

Etiketpeer het product.

-Etiketteren



Mise en place

Zet het product in de koeling.

Broodje visstick, vervolg



15
Snij de broodjes open, maar niet helemaal doormidden.

Leg deze op het plateau.



19
Pak het plateau met de broodjes. Verwijder de eventuele cateringfolie. Klap de broodjes naar buiten toe open.



Mise en place

Dek het product met cateringfolie af. Etiketteer het product.

- Producten afdekken
- Etiketteren



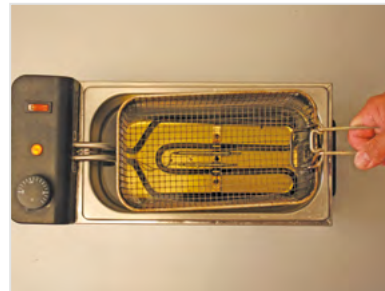
20
Pak de remouladesaus. Doe op elke hiel een eetlepel remouladesaus.



16
Was het materiaal af. Maak het werkblad schoon.

- Handmatig afwassen
- Werkblad reinigen

Einde mise en place.



21
Hang de frituurmand boven het frituurvet.

Pak het plateau met de vissticks.



17
Begin uitgifte.

Vouw de servetten. Leg deze op de bordjes.



22
Verwijder de eventuele cateringfolie.

Leg voorzichtig 20 vissticks in de frituurmand.



18
Verhit het frituurvet tot 170°C.



23
Laat de frituurmand voorzichtig in het frituurvet zakken.

Ga verder met kaart 14.

Broodje visstick, vervolg



24

Bak de vissticks bruin en krokant.

Laat de vissticks in de frituurmand boven het frituurvet uitlekken.



25

Bedek een plateau met keukenpapier. Leg de vissticks erop.



26

Pak een serveertang. Leg op de hiel van elk broodje 2 vissticks.



27

Klap de broodjes dicht.



28

Leg op ieder bordje een broodje visstick.

Het product is nu klaar.

PRO kantine 1, rekenblad

Vandaag: tosti ham-kaas

..... x 2 sneden casinobrood = sneden casinobrood

..... x 1 plak kaas = plakken kaas

..... x 1 plak ham = plakken ham

Vandaag: broodjes visstick

..... x 1 takje peterselie = takjes peterselie

..... x 13 gram ui, ongepeld = gram ui, ongepeld

..... x 10 gram augurk = gram augurk

..... x 20 gram mayonaise = gram mayonaise

..... x 2 vissticks = stuks vissticks

..... x 1 bruin bolletje = bruine bolletjes

“Kantine-catering bij U op School”

BIJ DE WERKVORM 'kantine-catering' verkopen de leerlingen fruit, broodjes, drankjes en andere kleine gerechten in de kantine aan de andere leerlingen en de docenten.

Op steeds meer scholen ontdekt men dat 'kantine-catering' een perfecte werkvorm is om leerlingen niet alleen allerlei specifieke horeca competenties, maar ook veel algemene arbeidscompetenties en sociale competenties bij te brengen.

Denk hierbij aan werktempo, werkdruk, omgaan met klanten, werkplanning ... de leerlingen komen van alles tegen. En ze moeten temidden van dit alles ook nog een presentabel product leveren. Dit geeft uw leerlingen vleugels en vergroot hun capaciteiten en kansen. En de leerlingen vinden het fantastisch om in de kantine te mogen werken.

- Uw leerlingen zullen door de stap-voor-stap instructie alles direct begrijpen en zelfstandig aan de slag gaan. Gegarandeerd!
- Een compleet weekprogramma voor de kantine dat variatie én eenvoud combineert. U kunt er direct mee aan de slag.
- Uw leerlingen leren d.m.v. seriewerk vlot en effectief produceren.
- PRO kantine leert uw leerlingen een professionele mise en place te maken.
- Uw leerlingen leren d.m.v. de handige rekenbladen moeiteloos met recepten rekenen.
- Certificaten en toetsen hoeft u niet zelf te maken ... u downloadt ze eenvoudig door in te loggen op www.werkportfolio.nl.

WerkPortfolio is een unieke methode waarover docenten én leerlingen op veel verschillende schooltypes enthousiast zijn: *"mijn leerlingen van het VSO werken fantastisch met jullie materiaal."* En: *"sterk punt voor ZML is het fotomateriaal, een aanwinst voor het onderwijs."* U vindt meer reacties op www.werkportfolio.nl - geef uw reactie ook!



Peter Schwank heeft internationale ervaring als chef-kok en culinair columnist. Hij is cum laude afgestudeerd aan de Pedagogisch Technische Hogeschool en meer dan tien jaar werkzaam als docent consumptieve techniek. Verder is Peter werkzaam als schrijver, ontwikkelaar van leermiddelen, uitgever en organisator van workshops.



Reinier Durgé heeft internationale en nationale ervaring als chef-kok en is gediplomeerd leermeester. Reinier is vaktechnisch breed geschoold. Op het gebied van garneren en buffetten is hij een ware meester. Reinier is afgestudeerd aan de P.T.H. met een eervolle vermelding van de 'Johan van de Sanden Prijs' voor het VMBO. Reinier is sinds 2001 werkzaam als docent consumptieve technieken.

Overtuig uzelf dat uw leerlingen met WerkPortfolio Horeca nóg zelfstandiger werken.



9 789078 118381 >



Vrijblijvend kennismaken met WerkPortfolio

Spreekt dit voorbeeld u aan? Klik dan op de link hieronder voor een vrijblijvende kennismaking. Kijk de materialen in, test ze, laat ze aan collega's en leerlingen zien. Besluit pas dan of u ze behoudt en vervolgens betaalt, of dat u ze terugstuurt.

[Klik hier om deze methode te beoordelen](#)

"Geweldig! Hier hebben we lang op gewacht; een uitstekende werkbare methode voor onze leerlingen in het praktijkonderwijs. Leerlingen zijn enthousiast en je ziet ze groeien. Ze krijgen meer vertrouwen in zichzelf omdat ze door de duidelijkheid minder vaak iets hoeven te vragen, en kunnen zelfstandig werken."

Ketty v. Heemstede Obelt, OSG 't Genseler, Hengelo

"Ik en mijn leerlingen zijn er erg blij mee. De kooklessen zijn leuker en beter geworden. Het bevordert zelfstandig werken in de keuken."

Henny Doorn-de Poel, ZML school De Wingerd, Groningen

"Goede methode en goed bruikbaar voor leerlingen/docenten. Minder werkdruk."

Nino Wijs, ROC Zeeland, Middelburg

"Mijn oordeel is zeer positief. Ik werk echter met ZMOK lln. die wel wat kunnen. Bepaalde aspecten v/d portfolio kan ik zeer zeker gebruiken. Het is zeer gebruiksvriendelijk speciaal voor de wat sociaal zwakkere lln."

Clyde Henny, Altra college, VSO ZMO K, Amsterdam

"De werkportfolio werkkaarten vind ik heel goed en zeker duidelijk voor de leerlingen."

Ransley Francisco, VMBO Johan de Witt Scholengroep, Den Haag

"Erg methodisch, alles in kleine stapjes, telkens wordt één zaak benaderd / tijd om in te oefenen en om in je geheugen op te slaan. Positieve instelling."

Hilde Schoerman, J.E.S v.z.w., Vorming van werklozen, België

"Wij zijn al in het bezit van de opdracht kaarten Home-tech 1 en praktijkkaarten pro tech 1. En ben er heel erg blij mee, prima om mee te werken, en het ziet er allemaal perfect uit [TOPPIE]"

Hendrik Loman, Vakleerkracht, Het Dok

"Allereerst wil even opmerken dat ik en mijn leerlingen met veel plezier de methode gebruiken. Inmiddels gaat onze hele school er mee werken. Wij zijn een VSO ZMLK school en het gaat super."

Nathalie Lemmen, VSO Maarlandschool, Brielle

"Fantastisch. Het werkt in de praktijk. Leerlingen kunnen meer zelf."

Arie van Rijssel, Kon. Emmaschool

"Uitstekende gebruiksmogelijkheden. Prima te gebruiken door leerlingen van een Pro school. Heldere taal, duidelijke foto's, hanteerbaar formaat, stevig uitgevoerd qua papier, ring erg handig. Duidelijk voor de leerling en docent. Prettige methode om een leerling voor te bereiden op een vervolgopleiding."

Leonie Nieuwenhuis, Praktijkschool De Vliegenhartschool, Utrecht

"Zeer bruikbaar, duidelijk! Erg tevreden. Bevordert de zelfstandigheid van onze leerlingen."

Marianne Kamphuis, TCC PRO Oldenzaal

"Zeer toepasbaar, ook voor de ZMLK-leerlingen, erg overzichtelijk en compleet. Goed, mooi handzaam boekje, professioneel. Lesmethode goed werkbaar."

Anja Schilder, It Twaluk, Leeuwarden

"Een goed doordachte simpele manier om leerlingen zelfstandig te laten werken."

Rob Groote Schaarsberg, CSO De Boog

"Zie heel veel mogelijkheden om gestructureerd basisvaardigheden te leren. Positief. Goed gestructureerd, voor kinderen ook helder en opbouwend. De uitstraling van professionaliteit en idealisme vormen een sterk product."

J. Noordveld, Gomarus College Groningen

"Ik vind het een prettige en goede lesmethode alleen te visueel voor onze leerlingen. Voor de slechtziende leerlingen is het lastig de plaatjes te zien, vooral slecht contrast enz. maar dan lees ik de tekst voor en gaat het prima."

Charlotte de Haan, VSO Praktijkschool met blinden + slechtziende leerlingen Bartimeus onderwijs

"Goed, we gebruiken het intensief, plaatjes en stap voor stap werkt voor PRO leerl. het beste."

M.J. Verbiest, PRO Da Vinci college