

2e editie

WerkPortfolio

Professionele horecatechnieken

PRO keuken 1



Inhoud deel 1

Handen wassen en desinfecteren	01
Staan.....	02
Tillen	03
Handmatig afwassen.....	04
Handgereedschap desinfecteren	05
Werkblad reinigen.....	06
Weegschaal bedrijfsklaar maken	07
Droge stoffen wegen.....	08
Vloeistoffen wegen	09
Vloeistoffen meten.....	10
Etiketteren	11
Producten afdekken	12
FIFO-systeem	13
Snijwondje verzorgen.....	14
Snijwerkplek inrichten.....	15
Koksmes gebruiken.....	16
Krabber gebruiken	17
'En julienne' snijden.....	18
'En brunoise' snijden.....	19
Ui schoonmaken.....	20
Ui snipperen	21
Lange producten dun schillen	22
Ciseleren.....	23
Schillen met een mesje	24
Appel opdelen	25
Tomaat ontvellen.....	26
Tomaat in partjes snijden	27
Sla voorbereiden.....	28
Sla wassen	29
Verse kruiden wassen	30
Verse kruiden bewaren.....	31
Verse kruiden plukken.....	32
Hakken	33
Index, techniegroepen.....	bijlage A

Inhoud deel 2

Augurkenwaaier	34
Kopgarnituur.....	35
Boterballen boren	36
Meloen boren.....	37
Citroen canneleren	38
Citrusvruchten uitsnijden.....	39
Eieren scheiden.....	40
Mayonaise bereiden	41
Mayonaise uit de schift halen	42
Prei wassen	43
Prei 'en Chinoise' snijden.....	44
Schilfers snijden.....	45
Kaas raspen.....	46
Kookplaat reinigen.....	47
Vaatwasmachine gebruiken.....	48
Eieren koken.....	49
Eieren pellen.....	50
Groente blancheren	51
Invriezen.....	52
Groente koken	53
Pasta koken	54
Binden met zetmeel.....	55
Roux maken	56
Roux verwerken	57
Soep proeven	58
Soep terugkoelen	59
Boter klaren.....	60
Spiegeleieren	61
Aardappelen blancheren	62
Aardappelen sauteren	63
Patat voorbakken	64
Patat afbakken.....	65
Wit en roze vlees sauteren.....	66
Paneren à l'anglaise.....	67
Gepaneerd vlees sauteren	68
Index, techniegroepen.....	bijlage A

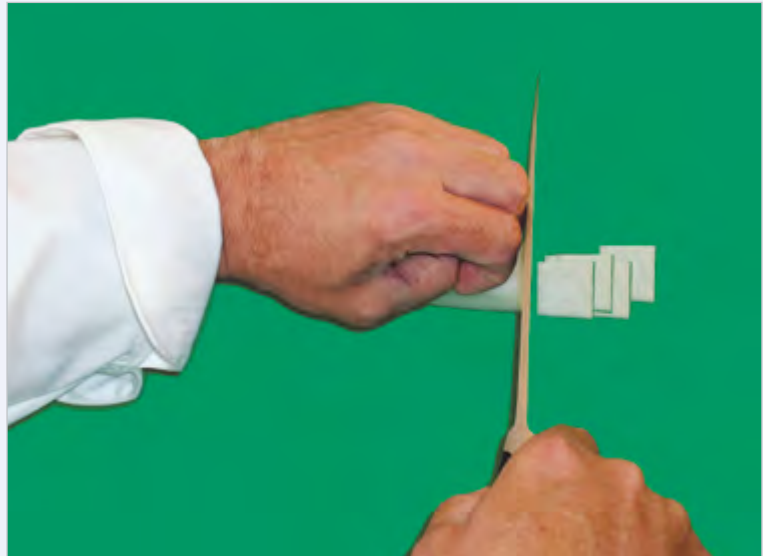
Koksmes gebruiken

Nu ga je een koksmes gebruiken.

Je gebruikt een koksmes:

- om een product te verkleinen,
- om een product in een bepaalde vorm te snijden.

Veel succes!



Deze techniek wordt vooral toegepast bij

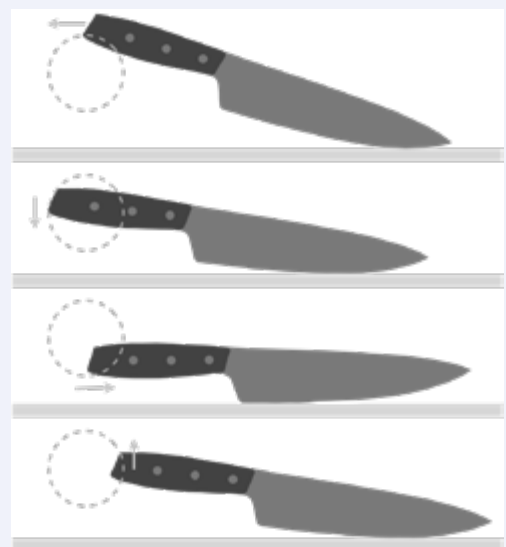
- Aardappel
- Fruit
- Groente
- Vlees

Benodigheden

- Een ingerichte snijwerkplek

Aandachtspunten

- Om een kattenklauw te maken buig je je duim en vingerkootjes van je begeleidende hand naar binnen.
- Til tijdens het snijden het mes niet hoger op dan nodig is.
- Dit is een moeilijke techniek die veel oefening nodig heeft.
Snijd in het begin langzaam en concentreer je op de techniek.



Cirkelvormige beweging

Koksmes gebruiken



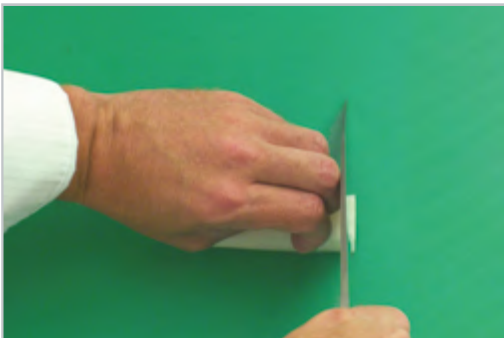
1

Lees eerst de aandachtspunten.
Pak het product vast met een kattenklauw.



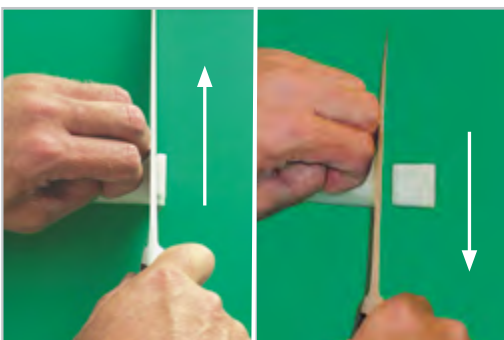
2

Pak het mes bij het heft.



3

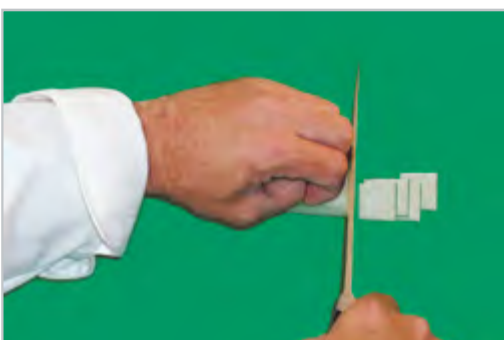
Zet de punt van het mes over het product heen op de snijplank.



4

Snijd het product terwijl je het mes naar voren schuift.

Til nu het heft omhoog maar houd de punt op de snijplank. Trek het mes vervolgens naar je toe.



5

Beweeg de kattenklauw en het mes naar links over het product.

Herhaal, met een soepele cirkelvormige beweging, stap 4 en 5.

Index, techniegroepen

Index, techniegroepen	
Persoonlijke hygiëne	
•• Handen wassen en desinfecteren.....	pk 01
• Snijwondje verzorgen	pk 14
Ergonomie	
•• Staan	pk 02
• Tillen.....	pk 03
Bedrijfsmatige hygiëne	
•• Handgereedschap desinfecteren.....	pk 05
• Handmatig afwassen	pk 04
• Kookplaat reinigen	pk 47

1

Toelichting

Op de achterzijde van deze kaart staan de technieken ingedeeld in techniegroepen.

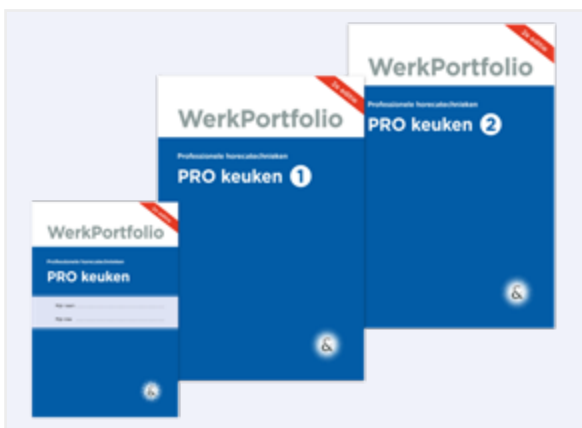
Index, techniegroepen	
Persoonlijke hygiëne	
•• Handen wassen en desinfecteren.....	pk 01
• Snijwondje verzorgen	pk 14
Ergonomie	
•• Staan	pk 02
• Tillen.....	pk 03
Bedrijfsmatige hygiëne	
•• Handgereedschap desinfecteren.....	pk 05
• Handmatig afwassen	pk 04
• Kookplaat reinigen	pk 47

2

De bullets voor sommige technieken geven de relevantie aan t.a.v. het examen Keukenassistent:

- heel belangrijk
- belangrijk

De overige technieken zijn minder belangrijk.



3

De praktijkkaarten 01 t/m 33 vind je in praktijkkaartenset *PRO 1*.

De praktijkkaarten 34 t/m 68 vind je in praktijkkaartenset *PRO 2*.

Alle technieken zijn ook te vinden in het *PRO keuken* werkboek voor leerlingen.



4

Tip

Met *PRO kantine* kunnen de leerlingen gerechten bereiden op basis van de technieken uit *PRO keuken*.

Index, techniegroepen

Persoonlijke hygiëne

- Handen wassen en desinfecteren..... pk 01
- Snijwondje verzorgen pk 14

Ergonomie

- Staan pk 02
- Tillen..... pk 03

Bedrijfsmatige hygiëne

- Handgereedschap desinfecteren..... pk 05
- Handmatig afwassen pk 04
- Kookplaat reinigen pk 47
- Snijwerkplek inrichten pk 15
- Soep proeven pk 58
- Vaatwasmachine gebruiken pk 48
- Werkblad reinigen pk 06

Opslag

- Etiketteren pk 11
- FIFO-systeem..... pk 13
- Invriezen pk 52
- Producten afdekken..... pk 12
- Soep terugkoelen..... pk 59
- Verse kruiden bewaren pk 31

Schoonmaaktechnieken

- Citrusvruchten uitsnijden pk 39
- Eieren pellen pk 50
- Lange producten dun schillen..... pk 22
- Prei wassen..... pk 43
- Schillen met een mesje..... pk 24
- Sla voorbereiden pk 28
- Sla wassen..... pk 29
- Tomaat ontvellen pk 26
- Ui schoonmaken pk 20
- Verse kruiden plukken pk 32
- Verse kruiden wassen pk 30

Opdeel- en snijtechnieken

- 'En brunoise' snijden pk 19
- 'En julienne' snijden pk 18
- Appel opdelen..... pk 25
- Boterballen boren pk 36
- Ciseleren pk 23
- Hakken..... pk 33
- Kaas raspen pk 46
- Koksmes gebruiken pk 16

- Krabber gebruiken pk 17
- Meloen boren pk 37
- Prei 'en Chinoise' snijden pk 44
- Schilfers snijden pk 45
- Tomaat in partjes snijden pk 27
- Ui snipperen..... pk 21

Koude voorbereidingstechnieken

- Augurkenwaaier..... pk 34
- Citroen canneleren pk 38
- Droge stoffen wegen pk 08
- Eieren scheiden pk 40
- Kogarnituur pk 35
- Paneren à l'anglaise pk 67
- Vloeistoffen meten pk 10
- Vloeistoffen wegen..... pk 09
- Weegschaal bedrijfsklaar maken pk 07

Warme voorbereidingstechnieken

- Aardappelen blancheren..... pk 62
- Boter klaren pk 60
- Groente blancheren..... pk 51
- Patat voorbakken..... pk 64
- Roux maken..... pk 56

Kooktechnieken en basisbereidingen

- Aardappelen sauteren..... pk 63
- Binden met zetmeel pk 55
- Eieren koken pk 49
- Gepaneerd vlees sauteren..... pk 68
- Groente koken..... pk 53
- Mayonaise bereiden..... pk 41
- Mayonaise uit de schift halen pk 42
- Pasta koken pk 54
- Patat afbakken pk 65
- Roux verwerken..... pk 57
- Spiegeleieren pk 61
- Wit en roze vlees sauteren pk 66

pk = praktijkkaart

Er zijn WerkPortfolio methoden voor:

voedingsleer, zelfstandig koken, horeca, bakkerij, kantine-catering, feestelijk bakken, oosters koken, textiel, persoonlijke en uiterlijke verzorging, EHBO, babyverzorging, zelfstandig wonen, huishoudkeuken verzorgen, wasgoed verzorgen, professionele schoonmaak, detailhandel, groenvoorziening, technische vaardigheden, technische opdrachten, schilderen en fietstechniek.

U kunt elke methode 30 dagen vrijblijvend bij u op school testen.

Bestel uw leermiddelen op werkportfolio.nl

Colofon

Foto's en tekst	Peter Schwank, Jaap van Duijvenbode
Foto's mede door:	P. Brusse
Eindredactie	Elena Stroilescu, Peter Schwank en Jaap van Duijvenbode
Vormgeving	132HB

Editie 2 versie 1 - ISBN: 978-90-78118-11-4

Copyright © 2022 Uitgeverij Schwank & Van Duijvenbode, Nederland

ALLE RECHTEN VOORBEHOUDEN

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Bij de samenstelling van deze uitgave is de uiterste zorg nagestreefd. Desondanks kan voor eventuele onjuistheden en (zet)fouten niet worden ingestaan; auteur(s), redacteur(en) en/of uitgever aanvaarden deswege geen aansprakelijkheid. Evenmin kan door hen aansprakelijkheid worden aanvaard voor de gevolgen van acties die zijn genomen op basis van deze uitgave.



Peter Schwank heeft internationale ervaring als chef-kok en culinair columnist. Hij is cum laude afgestudeerd aan de Pedagogisch Technische Hogeschool. Na meer dan tien jaar als docent consumptieve techniek werkzaam te zijn geweest, is Peter zich gaan toeleggen op het schrijven, ontwikkelen en uitgeven van leermiddelen, en het organiseren van workshops.



Jaap van Duijvenbode is cum laude afgestudeerd als sociaal pedagogisch hulpverlener. Hij is geruime tijd werkzaam geweest als arbeidstherapeut 'koken'. Daarnaast is hij afgestudeerd als docent consumptieve techniek en elf jaar werkzaam geweest als docent en stagebegeleider. Tegenwoordig is Jaap werkzaam als ontwikkelaar en uitgever van leermiddelen en workshops.

WerkPortfolio is ontwikkeld voor en door de praktijk. De auteurs hebben jarenlange succesvolle expertise binnen het bedrijfsleven én het onderwijs. Dit maakt WerkPortfolio inhoudelijk én didactisch sterk. WerkPortfolio biedt alle leerstof aan in duidelijke stappen met heldere foto's en korte teksten. Deze beproefde methodiek voorkomt leerweerstand en zorgt ervoor dat uw leerlingen zelfstandig leren werken.

WerkPortfolio bevordert de zelfstandigheid



Uitgeverij Schwank & Van Duijvenbode
ISBN: 978-90-78118-11-4



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