



Techniek

Kok

- Bespreek het belang van hygiëne in de keuken en pas deze kennis toe.
- Leg een receptenboek aan met tenminste 15 recepten die je zelf al eens hebt bereid. Het boek bevat voorgerechten, hoofdgerechten en nagerechten.
- Toon aan dat je inzicht hebt in de samenstelling van een verantwoorde maaltijd.
- Weet per jaargetijde minstens vier groenten die dan voordelig zijn.
- Assisteer bij het koken van een maaltijd voor meer dan 20 personen.
- Organiseer een feestelijke maaltijd voor minstens vier personen of verzorg het eten op een feestje (bijvoorbeeld een gourmet, fondue, barbecue of buitenlandse maaltijd). Let daarbij ook op de tafelschikking, de correcte manier van serveren en de aankleding.
- Leg de volgende technieken uit: koken, blancheren, stomen, bakken, braden, grillen, sauteren, roerbakken, pocheren, au-bain-marie.