



Beroepen

Kok

UITLEG



Als kok heb je passie voor het koken en het maken en bedenken van lekkere gerechten. Afhankelijk van het restaurant, hotel of andere horecagelegenheid waar je werkt, is een kok verantwoordelijk voor:

- het koken: bereiden van maaltijden
- het opmaken van de borden
- mise-en-place: het voorbereiden van de gerechten en maaltijden voordat de drukte start.

OPDRACHT

De kok begint met het leren van snijtechnieken. In de keuken wordt natuurlijk erg veel gesneden.

Doel: Kennismaken met basisvaardigheden in de keuken en eenvoudige gerechten bereiden.

Stap 1: Vertel de kinderen over het beroep kok en wat een kok doet. Laat foto's en video's zien van koks in de keuken.

Stap 2: Handen wassen: Leer de kinderen hoe belangrijk het is om hun handen te wassen voordat ze gaan koken.

Stap 3: Fruitspiesjes maken: Voorzie de kinderen van verschillende soorten fruit (appel, banaan, druiven, aardbeien). Laat ze helpen met het snijden (met veilige kindermessen) en het rijgen van het fruit aan spiesjes.

Stap 4: Laat de kinderen hun fruitspiesjes opeten. Vraag wat ze het leukst vonden en bespreek kort wat ze hebben geleerd.

Nu weet jij hoe je veilig je fruit kunt snijden.