



## 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 vindt het ook erg leuk om buitenlandse gerechten te serveren. Vandaag gaan we aan de slag met je eigen pizza. Dat eten ze veel in Italië, maar is in Nederland ook erg beroemd en geliefd.

"De Wereld van de Kok"

Doel: Complexere gerechten bereiden en inzicht krijgen in verschillende kooktechnieken.

Stap 1: Introductie:

- Bespreek het beroep kok in meer detail, inclusief de verschillende soorten koks (patisserie, souschef, etc.).
- Laat een video zien van een kok die een ingewikkelder gerecht bereidt of het humoristisch filmpje Broodje Bal van Aditech en Nick Toet.

Stap 2: Handen wassen en veiligheid:

- Bespreek de regels voor handen wassen en keukenveiligheid.

Stap 3: Zelfgemaakte pizza's:

- Ingrediënten: pizzadeeg, tomatensaus, kaas, groenten, vleeswaren.
- Laat de kinderen hun eigen deeg maken en vervolgens de eigen pizza's samenstellen en bakken.

Stap 4: Afsluiting:

- Laat de kinderen hun pizza's proeven.
- Bespreek de verschillende technieken en ingrediënten die ze hebben gebruikt.

Nu weet jij je je zelf pizza's kunt maken!