



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 is trots op zijn eigen gerechten. Waardering hiervoor kan d.m.v. diverse prijzen. Een voorbeeld hiervan is een Michelinster. Ook zijn er zogenaamde "mystery guests" die restaurants bezoeken en keuren.

"Kookwedstrijd"

Doel: Geavanceerde kooktechnieken leren en in teamverband werken aan een gerecht.

Stap 1: Introductie:

- Bespreek het beroep kok in de context van de horeca-industrie en de vaardigheden die nodig zijn in de kring.
- Laat een video zien van een professionele kok in een restaurantkeuken.

Stap 2: Handen wassen en veiligheid:

- Bespreek de regels voor handen wassen en keukenveiligheid.

Stap 3: Kookwedstrijd:

- Verdeel de klas in teams.
- Geef elk team een receptenboek en een set ingrediënten om een bepaald gerecht te maken (bijvoorbeeld een pasta, salade en dessert).
- Laat de teams samenwerken om het gerecht te bereiden.

Stap 4 Afsluiting:

- Laat elk team hun gerecht presenteren en proeven. Laat ze stemmen op het gerecht dat zij het lekkerst vinden.
- Bespreek wat goed ging en wat beter kon en welke technieken ze hebben geleerd.
- Welk gerecht heeft de meeste stemmen?