

Verantwoording Keuken

Schooljaar 2026/2027 - laatst gewijzigd 26-08-2026

Les	Onderwijsdoelen	Leerdoelen	Begrippen	Portfolio-opdracht
Theorie				
1. Keukens	K/HBR/03/01-01 — De kandidaat kan het economisch belang van horecaspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen	Ik kan uitleg geven over de verschillende keukens in de horeca. Ik kan uitleg geven van taken in de horecakeuken. Ik kan voorbeelden geven over de ontwikkelingen in de horeca.	Blurring Chef-kok Horeca Pâtissier Sommelier Sous-chef	Horeca 2035
2. Materialen	K/HBR/03/02-02 — De kandidaat kan menu's op elkaar afstemmen	Ik kan de verschillende materialen in een keuken gebruiken en onderhouden. Ik kan de juiste kleur snijplank kiezen bij een product.	Kruisbesmetting Routing	Reinigen en onderhoud
3. Voedselveiligheid	K/HBR/03/02-02 — De kandidaat kan menu's op elkaar afstemmen K/HBR/03/01-02 — De kandidaat kan trends en ontwikkelingen bij horecaspecialiteiten volgen en toepassen K/HBR/03/01-04 — De kandidaat kan (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen	Ik kan de HACCP-regels toepassen bij het werken in een keuken. Ik kan de FIFO-methode uitleggen en gebruiken. Ik kan de regels voor het bewaren van producten uitleggen en de voorraad beheren.	Desinfecteren FIFO-methode HACCP-regels Hygiëne TGT THT	Wat staat waar?

Verantwoording Keuken

4. Grondstoffen	K/HBR/03/02-03 — De kandidaat kan specifieke grondstoffen ingrediënten en tussenproducten beheren K/HBR/03/02-04 — De kandidaat kan apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden	Ik kan verschillende goede koolhydraatbronnen benoemen. Ik kan groenten en fruit herkennen en indelen op soort. Ik kan uitleggen dat er verschillende soorten zuivelproducten zijn.	Grondstoffen Koolhydraten Zuivel	Combineren met grondstoffen
5. Smaakmakers	K/HBR/03/02-04 — De kandidaat kan apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden	Ik kan meerdere kruiden herkennen en benoemen. Ik kan meerdere specerijen herkennen en benoemen. Ik kan een kruiden- en specerijenmix kiezen bij een gerecht.	Kruiden Specerijen	Kruidenmix maken
6. Duurzaamheid	K/HBR/03/02 — Gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe situatie	Ik kan milieuvriendelijk omgaan met grondstoffen. Ik kan manieren bedenken om energiezuinig te werken in de keuken.	Duurzaamheid Energie label Vegan Vegetariër	Duurzame tips
7. Organisatie	K/HBR/03/02-01 — De kandidaat kan de juiste technieken toepassen, zoals poêleren, pocheren, sauteren, grillen, braiseren K/HBR/03/01-03 — De kandidaat kan assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen	Ik kan uitleggen wat tussenproducten zijn. Ik kan een bestellijst maken voor een etentje. Ik kan een planning maken voor een etentje.	Bestellijst Mise-en-place Tussenproduct	Plannen van een etentje
Praktijk				
1. Snijden	K/HBR/03/02-03 — De kandidaat kan specifieke grondstoffen ingrediënten en tussenproducten beheren	Ik kan minimaal vier snijtechnieken toepassen.	Carré Chinoise Garneren Julienne Emincé Brunoise	

Verantwoording Keuken

2. Bereiden en uitvoeren	K/HBR/03/02-03 — De kandidaat kan specifieke grondstoffen ingrediënten en tussenproducten beheren K/HBR/03/02-04 — De kandidaat kan apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden	Ik kan meerdere bereidingstechnieken toepassen en uitvoeren bij het maken van een gerecht.	Gratineren Grillen Schuimspaan Kruiden Wokken Stomen	
3. Controleren en bewaren	K/HBR/03/01-02 — De kandidaat kan trends en ontwikkelingen bij horecaspecialiteiten volgen en toepassen K/HBR/03/02-02 — De kandidaat kan menu's op elkaar afstemmen	Ik kan de eigenschap, het gebruik en het onderhoud van materialen beschrijven. Ik kan een bestelling op de juiste manier verwerken.	Bestellijst RVS THT FIFO-methode TGT Siliconen	
4. Garneren en presenteren	K/HBR/03/02 — Gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe situatie	Ik kan een zelfgemaakt gerecht op een passende manier garneren en presenteren aan een klant.	Bestellijst Garneren	
5. Rekenen en aanpassen	K/HBR/03/02-01 — De kandidaat kan de juiste technieken toepassen, zoals poêleren, pocheren, sauteren, grillen, braiseren	Ik kan een recept omrekenen. Ik kan een geschikt recept vinden voor een specifieke wens.	Bestellijst Koolhydraten Vegetariër	
6. Een etentje oefenen	K/HBR/03/02-01 — De kandidaat kan de juiste technieken toepassen, zoals poêleren, pocheren, sauteren, grillen, braiseren K/HBR/03/02 — Gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe situatie	Ik kan een zelfbedachte maaltijd bedenken, bereiden en passend presenteren. Ik kan hygiënisch werken met de juiste materialen. Ik kan een recept lezen, uitvoeren en aanpassen. Ik kan een bestellijst opstellen. Ik kan een planning maken. Ik kan reflecteren op gemaakte keuzes.	Bestellijst Mise-en-place Hygiëne	
Praktijktoets				

Verantwoording Keuken

1. Opdrachtgever	K/HBR/03/01-02 — De kandidaat kan trends en ontwikkelingen bij horecaspecialiteiten volgen en toepassen K/HBR/03/02-02 — De kandidaat kan menu's op elkaar afstemmen	Ik kan een zelfbedachte maaltijd bedenken, bereiden en presenteren. Ik kan hygiënisch werken met de juiste materialen. Ik kan een recept lezen, uitvoeren en aanpassen. Ik kan een bestellijst opstellen. Ik kan een planning maken. Ik kan reflecteren op gemaakte keuzes.	Bestellijst	
2. Voorbereiding			Bestellijst Mise-en-place	
3. Uitvoering				
4. Feedback				