

# Hoekenwerk - sector horeca – opdracht 1

---

## Opdracht 1: barpersoneel

(voor de leerkracht)

### Omschrijving van het beroep

Achter de bar sta je klaar met een glimlach... en een drankje. Je tapt frisse pintjes, gebruikt de shaker voor cocktails of bereidt dampend hete drankjes voor je gasten. Je wast de glazen af, vult de bar aan en sorteert het leeggoed. Alles glimt er en er slingert niets in het rond. Je bar is dan ook het middelpunt van de zaak.

### Omschrijving van de opdracht

In deze opdracht kruipen de leerlingen in de huid van een barbediende. Eerst wassen de leerlingen hun handen want hygiëne is zeer belangrijk in de horeca.

De leerlingen mogen een alcoholvrije cocktail maken. Ze volgen een recept (zie bijlage) en na afloop wordt deze cocktail geproefd.

### Benodigheden

- recept limonade: 1 voor elk groepje
- 1 theelepel
- 1 soeplepel
- 2 eierdopjes
- (longdrink)bekers voor elke leerling in een groepje
- ijsblokjes: 1 voor elke leerling
- 1 fles grenadine
- 2 flessen spuitwater
- 2 dozen sinaasappelsap
- rietjes: 1 voor elke leerling
- 1 citroen
- geraspte kokos / suiker
- handdoek(en): om af te wassen

### Bijlagen

- Als verduidelijking van de opdracht in de klas: een blad met de naam van het beroep en de bijhorende talenten (bladzijde 2)
- Een werkblad voor de leerlingen (bladzijde 3)

# Horeca

**beroep: barpersoneel**

---

## **Talenten:**

- nauwkeurig werken
- creatief zijn
- planmatig werken

# Horeca – opdracht 1 - werkblad voor de leerlingen

---

## Recept limonade

### *Limonade (per persoon):*

1 theelepel grenadine

1 eierdopje spuitwater

1 eierdopje sinaasappelsap

### *Decoratie:*

Citroenstukjes, geraspte kokos / suiker (in een bord)

### **Recept:**

1. Maak de rand van de beker nat door er met de citroen over te gaan.
2. Dop de bovenrand van de beker in de geraspte kokos of de suiker in het bord.
3. Verwijder het teveel aan kokos of suiker door zacht tegen de beker te tikken.
4. Om een cocktail in laagjes te maken, doe je eerst de ijsblokjes in de beker en plaats je daarna een soeplepel in de beker.
5. Giet de grenadine in de beker.
6. Vervolgens giet je het sinaasappelsap langzaam over de **bolle** achterkant van de lepel in de beker.
7. Als laatste giet je rustig het spuitwater over de **bolle** achterkant van de lepel in de beker.
8. Werk af met een rietje en smakelijk!



# Hoekenwerk – sector horeca – opdracht 2

---

## Opdracht 2: kok

(voor de leerkracht)

### Omschrijving van het beroep

Als kok ben je de baas van de keuken. Vaak heb je een of meerdere medewerkers die je begeleidt. Je beslist wat er op het menu komt en koopt alle ingrediënten aan die je daarvoor nodig hebt. Je bereidt de gerechten en zorgt dat ze mooi op het bord terechtkomen. Alvorens je kok wordt, ben je eerst keukenmedewerker en dan hulpkok.

### Omschrijving van de opdracht

De leerlingen maken kennis met 15 gerechten. Zowel voor- en hoofdgerechten als desserts. Er zijn 30 kaartjes. Op de helft van de kaartjes staat een foto of een opsomming van de ingrediënten, op de andere helft staat een foto van het gerecht.

De leerlingen spelen een memoriespel. De leerlingen mogen om beurt twee kaartjes draaien.

Wanneer de combinatie (ingrediënten – gerecht) juist is, mag de leerling de kaartjes bij zich houden. Is de combinatie fout, dan worden de kaartjes terug omgedraaid. De leerling die het meeste kaartjes verzamelt is de winnaar.

### Benodigheden

- 30 memoriekaarten: 1 spel per tafel

### Bijlagen

- Als verduidelijking van de opdracht in de klas: een blad met de naam van het beroep en de bijhorende talenten (bladzijde 5)

- Een werkblad voor de leerkracht (bladzijde 6-10)

# Horeca

## beroep: kok

---

### Talenten

- een goed geheugen hebben
- ingrediënten kennen
- ...

# Horeca – opdracht 2 - werkblad voor de leerkracht

## Memoriespel horeca

### Ingrediënten

### Gerechten



**PANNENKOEKEN**

### Ingrediënten:

- 600 g champignons
- 4 plakken wit brood
- 1 fijngesnipperde sjalot
- boter
- 5 takjes peterselie
- 1 teentje look
- 1 scheutje balsamicoazijn



**TOAST CHAMPIGNON**

### Ingrediënten:

- 6 eierdooiers
- 75 gram suiker
- 1/4 liter room
- 1/4 liter melk
- 1 vanillestokje
- bruine suiker



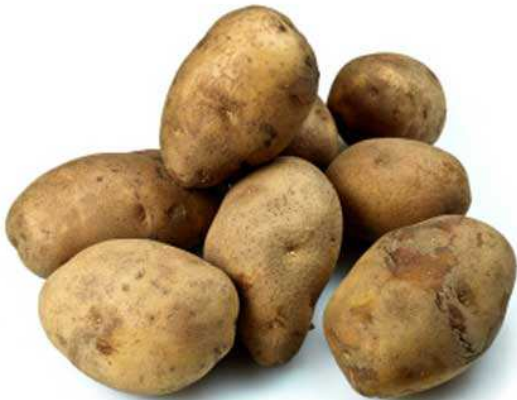
**crème brûlée**

**Ingrediënten:**

- lasagnebladen
- olijfolie
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 250g **gehakt**
- 1 blik gepelde **tomaten**
- basilicum
- Een klontje boter
- 2 lepels vloevende bloem
- 500ml melk
- **gemalen kaas**



**LASAGNE**



**FRIETEN**



**BANANENMILKSHAKE**

**Ingrediënten:**

- 250 gram gepelde **garnalen**
- 60 gram **boter**
- 150 gram **bloem**
- peper en zout
- 50 gram geraspte kaas
- 1 ei
- 0,25 l visbouillon
- 0,12 l room
- 2 eiwitten
- **paneermeel**
- citroen
- peterselie



**GARNAALKROKETTEN**



**MERINGUE**

**Ingrediënten:**

- 200 g **macaroni**
- 200 g **ham**
- 75 g bloem
- 200 g **kaas**
- 75 g boter
- 1 l melk
- nootmuskaat
- peper
- zout



**MACARONI MET HAM EN KAAS**



**Ingrediënten:**

- 1 **soepkip**
- 500gr champignons
- 300 gr **kalfsgehakt**
- 1 eierdooier
- 3 eetlepels paneermeel
- 75 gr bakboter
- 75 gr bloem
- zout en peper
- 1 bouillonblokje
- **bladerdeeggebakjes** voor vidée



**VOL-AU-VENT**

**Ingrediënten:**

- 1 kilo **tomaten**
- zakje soepgroenten
- 1 heel klein uitje
- 1 normale aardappel
- 4 rundvleesbouillonblokjes
- **gehaktballetjes**
- vermicelli
- peper
- zout
- water



**TOMATENSOEP**

**Ingrediënten:**

- 400 gr **chocolade**
- 100 gr room
- 100 gr **boter**
- 4 eieren
- 10 **eiwitten**
- 100 gr suiker



**CHOCOLADEMOUSSE**

**Ingrediënten:**

- 800 gr **rundvlees**
- 120 gr uien
- 50 gr brood
- 2 eetlepels mosterd
- 2 eetlepels boter
- 3 eetlepels bloem
- **streekbier**
- 1 **laurierblaadje**
- zout en peper
- peterselie
- tijm



**GENTSE STOVERIJ**

**Ingrediënten:**

- anderhalve **kip**
- 250gr chorizo
- 1 rode peper
- 1 oranje en 1 gele peper
- 300gr wortelen
- 1 kg **mosselen**
- 8 tomaten
- 250 gr garnalen
- 1 handvol **rijst** per persoon
- 250 gr **inktvisringen**
- saffraan, zout, peper, paprika
- een glas wijn
- 10 rauwe langoustines



**PAELLA**



**APPELMOES**