|  |  |
| --- | --- |
| **Praktijktoets Z&W K9**  **DEELTAAK ZW/K/9.2** | **keuzevak – Facilitaire dienstverlening, catering en inrichting**  **kan eenvoudige cateringwerkzaamheden verrichten** |

Tijdsduur: 120 minuten.

Plaats van afname: praktijklokaal

De kandidaat kan:

1. een bestelling opnemen

2. dranken en eenvoudige gerechten zoals soep en snack bereiden

3. dranken en gerechten distribueren en serveren

4. een buffet klaar zetten

5. afruimen en afwasapparatuur bedienen

6. werken volgens HACCP richtlijnen

Benodigdheden

* ingrediënten voor de hapjes
* schaal om de hapjes op te presenteren
* drankjes
* verschillende soorten glazen
* tafelkleden
* tafels
* stoelen
* keukengerei
* afwasmogelijkheid
* pen

Deze materialen ontvang je bij de aanvang van de opdracht.

**Extra informatie voor de docent:**

Dezepraktijktoets kan op verschillende manieren worden ingezet. Er kan worden gekozen om:

* Alleen de theorie te oefenen.
* Alleen de praktische opdrachten te oefenen.
* De hele opdracht theoretisch en praktisch uit te voeren.
* De leerlingen in groepen de opdracht te laten uitvoeren.
* De leerlingen individueel de opdracht te laten uitvoeren.

Er kan uiteraard ook voor andere hapjes worden gekozen. In dat geval wijzigt de materialen- en middelenlijst, maar blijft de beoordelingslijst hetzelfde.

**Informatie voor het rollenspel:**

Er is een tafel nodig en vijf stoelen. Eén leerling heeft de rol van burgemeester, de anderen zijn de overige gasten. Zij zitten bij elkaar, er wordt druk gepraat, zij geven hun bestelling door, en nemen een hapje van de schaal. Daarna is de beoordeling voor de leerling afgerond.

Dit rollenspel staat **niet** expliciet in deze opdracht vermeld. De leerlingen kunnen de benodigde informatie uit de opdrachten halen.

|  |
| --- |
| **Case** |
| De burgemeester komt op bezoek in het zorghotel waar jij werkt. De burgemeester zal een vergadering bijwonen.  In het zorghotel wordt inmiddels hard gewerkt om alles voor de belangrijke vergadering met de burgemeester op tijd rond te krijgen.  De manager heeft besloten dat er na de vergadering een buffet komt met lekkere hapjes en drankjes. Omdat de burgemeester er is, hoeven de gasten de hapjes niet zelf te pakken. Ze worden door jou geserveerd. Het buffet duurt precies een uur. |
| **De opdracht** |
| In deze opdracht ga je de hapjes en drankjes voorbereiden en klaarmaken, klaarzetten op het buffet en vanaf het buffet serveren aan de gasten. Dat doe in een rollenspel. Daarna zorg je ervoor dat alles afgeruimd en afgewassen wordt. Natuurlijk werk je hygiënisch en volgens de regels.  Je doorloopt de verschillende opdrachten. |

**Opdracht 1**

Je gaat eerst de hapjes voorbereiden. De manager heeft al een keuze gemaakt in de hapjes en de drankjes. Hier is zijn lijstje.

* Blokjes kaas en ananas op een prikker
* Gevuld ei
* Mini bladerdeeghapjes met kaasvulling
* Spa Rood
* Water
* Jus d’orange

Je maakt van elk hapje drie stuks. In totaal heb je dan 9 hapjes.

a. Schrijf eerst op welke ingrediënten je voor de hapjes nodig hebt, en hoeveel je daarvan nodig hebt.

Deze ingrediënten heb ik nodig:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ingrediënten voor de hapjes | | |
| Blokje kaas met ananas op een prikker | Gevuld ei | Bladerdeeghapje met kaasvulling |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

b. Deze keukenmaterialen en -middelen heb ik nodig voor de hapjes:

|  |
| --- |
| Materialen en middelen |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

c. Welke HACCP-maatregelen moet je nemen om hygiënisch te werken?

|  |
| --- |
| HACCP maatregelen |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

Maak de hapjes klaar en presenteer ze op een mooi bord of een mooie schaal.

**Opdracht 2**

Schrijf nu op hoeveel je van de drankjes op je buffet wil.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Aantal op het buffet |
| Spa rood |  |
| Spa blauw |  |
| Jus d’orange |  |

**Opdracht 3**

a. Maak nu een checklist voor je buffet.

Checklist voor het buffet



b. Teken je buffet eerst in op deze tafel.

c. Verzamel de materialen en zet het buffet klaar op de plaats die de docent je wijst.

**Opdracht 4**

Rollenspel:

Jij bent de gastheer/-vrouw bij het buffet. Ontvang de gasten, neem de bestellingen op en serveer ze uit.

**Opdracht 5**

a. Welke materialen en middelen heb je nodig om de afwas met de hand te doen?

|  |
| --- |
| Materialen en middelen voor de afwas met de hand |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

b. Welke materialen en middelen heb je nodig om de afwas met de vaatwasser te doen?

|  |
| --- |
| Materialen en middelen voor de afwas met de vaatwasser |
|  |
|  |
|  |

Ruim alle gebruikte materialen en middelen op de juiste manier op.

**Beoordelingscriteria praktijktoets Z&W K9, deeltaak ZW/K/9.2**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Naam leerling:** | **V= 1 p**  **- = 0 P** | **Toelichting docent** |
| **Onderdelen deeltaak Z&W K9.2** |
| **De hapjes en drankjes voorbereiden** |  |  |
| **De leerling** |  |  |
| heeft de juiste hoeveelheid voor de hapjes genoemd. |  |  |
| heeft de juiste hoeveelheid voor de drankjes genoemd. |  |  |
| heeft de juiste materialen en middelen genoemd. |  |  |
| kan vijf haccp normen noemen. |  |  |
| past de vijf haccp normen toe in de uitvoering. |  |  |
|  |  |  |
| **Het buffet** |  |  |
| heeft alle materialen en middelen op de checklist gezet. |  |  |
| heeft het buffet op de juiste manier ingetekend. |  |  |
| heeft het buffet op de juiste wijze klaargezet. |  |  |
|  |  |  |
| **Het rollenspel** |  |  |
| is representatief gekleed. |  |  |
| begroet de gasten vriendelijk. |  |  |
| kijkt de gasten aan. |  |  |
| luistert naar de gasten. |  |  |
| neemt de bestelling op correcte wijze op. |  |  |
| serveert de drankjes op de juiste wijze. |  |  |
| serveert de hapjes op de juiste wijze. |  |  |
|  |  |  |
| **Opruimen en afwassen** |  |  |
| ruimt alle gebruikte materialen op. |  |  |
| noemt alle materialen en middelen bij de handafwas. |  |  |
| noemt alle materialen en middelen bij de vaatwasser. |  |  |
| gebruikt de juiste materialen en middelen in de uitvoering. |  |  |
| past de vijf haccp normen toe in de uitvoering. |  |  |
| Maximaal 20 punten |  | **Totaal punten:** |