

LEREN IN DE PRAKTIJK

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Opleiding | | Vakbekwaam Medewerker bloem, groen en styling  Vakexpert bloem, groen en styling  Bedrijfsleider/ondernemer bloem, groen en styling |
| Leeractiviteit | | Maken Bloemwerk |
| Naam Leren in de Praktijkopdracht | | Ontwerpen Tafeldecoraties voor Horeca gelegenheden |
| Kerntaak en werkproces | | Kerntaak 1: Vervaardigt bloemwerk en plantenarrangementen.  Werkproces 1.1 Legt materialen en middelen klaar  Werkproces 1.2 Stelt bloemwerk en plantenarrangementen samen  Werkproces 1.3 Berekent commerciële prijs |
| Omvang Begeleide Onderwijs Tijd (BOT) | | 42 uur |
| Individueel of groepsopdracht | | Individueel uitvoeren, |
| Plaats van actie | | School, thuis, leerbedrijf. |
|  | | |  |
| **Titel** | |
| Tafeldecoraties maken voor Horeca en andere bedrijven | |
| **Doel** | |
| Inventief, creatief en commercieel ontwerpen en uitvoeren van tafeldecoraties voor horecabedrijven, bedrijfskantines, ziekenhuis koffiecorners enz., is een goede bron van inkomsten van iedere bloemist. Het vaasje met één bloem is niet de enige mogelijkheid.  Alleen al de ondergrond (het vaasje) kan door een ontelbare hoeveelheid vormen en materialen worden vervangen. Hetzelfde geldt voor de bloem. Denk ook eens aan kleine plantjes, gedroogde zaaddozen en kronkeltakjes, gedroogd blad en gedroogde vruchten.  Ook andere natuurlijke materialen als touw, wol, vilt schors, schelp, steen en leer zijn heel bruikbaar. Wees inventief en decoratief. Veel succes! | |
| **Oriënteren op de opdracht** | |
| Je bent aan het winkelen met een vriendin, jullie komen een gezellig cafeetje tegen en besluiten wat te gaan drinken. Terwijl jullie wachten op de ober kijk je rond, je schrikt van de decoraties die op tafel staan, dit is geen reclame voor ons vak. Dit kan anders, ook voor een klein bedrag kan je een creatief, decoratief en houdbare decoraties op tafel zetten. Je besluit hiermee aan het werk te gaan.  Je gaat een hele dag besteden aan het inventariseren van wat jij in jouw omgeving aan tafeldecoraties tegen komt. Kijk bij restaurants, café’s, bedrijfskantines, grootwinkelbedrijven en ziekenhuiskoffiecorners..  Maak foto’s van wat je ziet en maak er een verslag van. Fotografeer 10 verschillende tafeldecoraties en werk dit uit, noteer de grootte, gebruikte materialen, toegepaste techniek (binden, steken e.d.). Schrijf er ook bij of de decoratie past bij het bedrijf qua uitstraling, kleur en materialencombinatie. | |
| **Wat heb ik nodig?** | |
| Om zelf goede ideeën te krijgen ga je op zoek naar bruikbare ondergronden. Een houten blokje waar je een gat in boort met daarin een glazen steekbuisje, kan zo’n idee zijn. Houd de kosten zo laag mogelijk. Je moet wel een hele serie dezelfde of bijna dezelfde tafeldecoraties kunnen maken, dus geen ondergronden waar er maar één van is. Misschien mag je ondergronden gebruiken van je leerbedrijf, maar het mag ook best iets heel origineels zijn. | |
| **Wat moet ik doen?** | |
| Je ontwerpt en maakt voor drie bedrijven drie tafeldecoraties, samen dus negen decoraties. Dit maak je in overleg met je leerbedrijf, de decoraties kunnen weer verkocht worden.  De drie bedrijven zijn heel verschillend van elkaar. Lees de beschrijving goed door voor je begint en maak schetsen van je ideeën.  **Bedrijf 1**  Een klein gezellig en knus cafeetje aan zee. Hier komen toeristen die aan zee vakantie vieren en dagjesmensen. Er is veel hout, er hangen nostalgische foto’s aan de muur en allerlei vistuig.  **Bedrijf 2**  Een Van der Valk Hotel/restaurant aan de grote weg. Best wel een beetje chique, maar niet heel erg duur.  **Bedrijf 3**  Kantine van een modern computerbedrijf, erg milieubewust, maar gesteld op mooie, aparte dingen.  Houd rekening met een houdbaarheid van minimaal 2 weken. Mensen zitten met hun handen aan zo’n tafeldecoratie, dus niet te kwetsbaar!  Tijdens de afsluiting van leerjaar 1, neem je 1 decoratie mee waar je het meest trots op bent.  Bij deze tafeldecoratie schrijf je een verantwoording waarom je voor deze materialen hebt gekozen, ook denkend aan het type bedrijf en houdbaarheid (mensen in een café/restaurant kijken minimaal om naar bloemen, glazen buisjes zijn snel leeg).  Tijdens de afsluiting (toets) leg je je verantwoording uit en wordt je hierop beoordeeld. | |
| **Wat moet ik opleveren?** | |
| * Werkstuk met foto’s van de inventarisatie van de tien tafeldecoraties, van voren en van boven. Schrijf bij iedere decoratie hoe groot het is, welke materialen gebruikt zijn, welke techniek je gebruikt hebt en een kostprijsberekening. * Werkstuk van de negen tafeldecoraties die jij gemaakt heb voor de drie bedrijven + de verantwoording (grootte, keuze materialen, kostprijsberekening) * Eén decoratie waar je het meest trots op bent neem je mee naar school tijdens de afsluiting van leerjaar 1. Hier verantwoordt je je decoratie en wordt deze beoordeeld. | |
| **Waarop word ik beoordeeld?** | |

* Werkstuk met foto’s van de inventarisatie die je hebt gezien in restaurants, wachtkamer, koffiecorner e.d + de uitwerking (grootte, techniek, materialen);
* Uitwerking van jouw negen gemaakte tafeldecoraties (grootte, idee, materialen, techniek, kostprijsberekening);
* Eén decoratie met verantwoording die je presenteert tijdens de afsluiting van leerjaar 1.

|  |
| --- |
| **Terugblik op de opdracht** |

Wat ging er goed?

Wat kan er de volgende keer beter?

Wat heb je geleerd?



