|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Wat moet er in het verslag? | Aantal punten | Aantal toegekende punten |
| Voorpagina waar je zowel de namen van de groepsleden als de naam van je restaurant op zet. | 1 |  |
| Inhoudsopgave, paginanummering | 2 |  |
| Inleiding.  Dit moet er in de inleiding staan:  Waar het verslag over gaat en wat er in welk hoofdstuk aan bod komt. Ook zet je hierin wie welke taak heeft uitgevoerd. | 8 |  |
| Logo van je restaurant | 8 |  |
| Menu | 5 |  |
| Menukaart | 8 |  |
| Recepten | 12 |  |
| Uitnodiging | 5 |  |
| Aankondiging | 3 |  |
| Gastenlijst | 1 |  |
| Boodschappenlijst | 8 |  |
| Begroting + bedrag per gast | 12 |  |
| Kasboek | 3 |  |
| Lijst keukenmaterialen | 1 |  |
| Tafelversiering + tekening gedekte tafel met uitleg | 3 |  |
| Reclamebord/ uithangbord | 8 |  |
| Eigen mening van ieder groepslid.  Hierin staat wat je van het project vond, wat je er wel en niet leuk aan vond en hoe de samenwerking verliep. | 12 |  |
| Totaal | 100 punten |  |
| Cijfer | 10 |  |

Aan het einde van de module moet je met het groepje een verslag inleveren. Hierin komen alle opdrachten te staan die je tijdens de lessen gemaakt hebt.

Het verslag ziet er dan ook hetzelfde uit zoals je dit gewend bent om te doen.

Hieronder staat een lijst wat er in het verslag moet zitten en hoeveel punten je er mee kan verdienen. Helemaal onderaan staat wat je cijfer dan zal zijn.