**Handleiding** **Klas 3 keuken**

**Voor elke les staan een aantal vaardigheden, te beginnen met hygiëne en veiligheid.**

**Veel van deze vaardigheden zullen de andere lessen herhaald kunnen worden. De vaardigheden zijn gemaakt a.d.h.v. beoordelingen/wolflijsten van de kookexamens.**

**Les 1: Hygiëne en veiligheid**

Hygiëne:

* Persoonlijke hygiëne:
	+ Sieraden aan handen en armen af
	+ Haar in staart/knot
	+ Handen wassen
	+ Schort voor
	+ Geen kauwgom
* Ingrediëntentafel:
	+ Rauw vlees apart
	+ Bij knoeien opruimen
* Werkplek:
	+ Indeling werkplek: ingrediënten – bereiden – afwas
	+ Bestekbord
	+ Afvalbak
	+ Wassen groenten en kruiden
	+ Tussendoor opruimen
	+ Opruimen wat op de vloer valt
	+ Aan het einde alles schoonmaken: afwassen, aanrecht en kasten schoon, vloer schoon
	+ Aan het einde alles opruimen: materialen terugzetten op juiste plaats, was in wasmand, schoonmaakspullen opruimen, afval wegbrengen
	+ …

Veiligheid:

* Goede schoenen of instappers van D&C
* Gebruik en vervoer van scherpe materialen, zoals messen
* Pannen met stelen op gasstel plaatsen: steel opzij
* Geen sjaals of lange sieraden

Receptuur:

* Recept lezen en onderstrepen
* Materialen klaar zetten
* Ingrediënten ophalen
* Gerecht bereiden
* Gerecht presenteren
* Afwassen en opruimen

|  |
| --- |
| Recept: kippensoepUit: Stap voor stap, blz. 26 |