**Computeropdracht Vaktheorie:**

**Een eigen horecazaak!**

**Casus:**

Jij gaat als toekomstig horeca-ondernemer een horecazaak opzetten.

Je begrijpt dat hier een heleboel bij komt kijken en dat je zoiets niet van de ene op de andere dag kunt verwezenlijken. Het is een proces van vele stappen.

Een aantal van deze stappen worden gedurende dit schooljaar behandeld tijdens de lessen vaktheorie koken en serveren.

Het is de bedoeling dat je deze stappen gaat verwerken in een digitaal verslag, dat is opgebouwd uit een aantal deelopdrachten. Je bouwt als het ware een portfolio op, welke steeds na iedere deelopdracht wordt beoordeeld.

Iedere deelopdracht sla je telkens weer op een usb-stick op, zodat je op het eind van alle deelopdrachten een geheel kunt maken.

Deze deelopdrachten dien je steeds ter beoordeling tussentijds naar de vakdocent te mailen, die het geleverde werk nakijkt, een cijfer toekent en het daarna terugmailt.

**Onderwerpen:**

**Onderwerpen die aan bod zullen komen zijn:**

* Voedingsleer
* Menuleer(o.a. de menukaarten+ wijn/drankenkaart)
* Warenkennis(omschrijvingen productgroepen)
* Inrichtingseisen (plattegrond keuken + restaurant)
* HACCP(schoonmaakplan, Hygiëneplan,Ongediertebestrijding)

**Type bedrijf:**

De horecazaak die jij voor ogen hebt richt zich vooral op vegetariërs en gasten die uit geloofsovertuiging een aangepast menu wensen.

Uiteraard kunnen ook gasten die niet-vegetarisch zijn in jouw horecabedrijf terecht.

**Richtlijnen portfolio:**

De module moet aan de volgende eisen voldoen.

Richtlijnen portfolio:

• Een passende titel en een toepasselijke kaft

• Vermelding van naam + klas

• Lettertype: Verdana 12.

• Alle opdrachten uit de module

- Kaft

- Inhoudsopgave

- Automatisch bladzijde nummering

- Voorwoord

- Menuleer

- HACCP plan

- Menu kaart

- Floorplanner

- Nawoord (wat heb ik ervan geleerd)

- Afbeeldingen

- Geprinte en ingebonden versie.

Succes 