Hoe maak ik een (kook)verslag.

Je geeft antwoord op de volgende vragen.

a) Wat moest je doen. Beschrijf hier duidelijk wat je moest maken en hoe je het moest aanpakken

b) Wat moest je allemaal voorbereiden voordat je mocht beginnen. Beschrijf hier ook of je meteen mocht beginnen van je docent of dat je eerst nog verder moest werken aan je voorbereiding.

c) Aan de slag. Hier beschrijf je duidelijk hoe je je product hebt gemaakt. Wat je allemaal moest doen om het lekker op je bord te krijgen.

d) Hoe ging het. Hier schrijf je hoe het ging. Deed ieder zijn taak of deden jullie de taken door elkaar. Had je de opdracht goed gelezen of ging er iets mis doordat je niet goed gelezen had. Hier beschrijf je ook wat je geleerd hebt van deze kookopdracht.

Zijn er dingen die echt niet goed gingen maar wat je wel beter had kunnen doen. Hoe pak je het de volgende keer aan?

Alleen maar schrijven het ging goed en het was lekker is dus niet voldoende.