

INHOUDSTAFEL

woord vooraf	3
Keuken is meer dan koken	3
Hoofdstuk 1 Inleiding	15
1.1 Een korte kijk op de evolutie van de kookkunst	15
1.1.1 Het begin	15
1.1.2 De (r)evolutie	16
1.1.3 Culinaire werken	16
1.1.4 Etymologie	17
1.1.5 Verandering	17
1.1.6 Specialisering	18
1.1.7 Er komt kritiek op de kritiek	18
1.1.8 Nouvelle cuisine	19
1.1.9 Nouvelle is niet zo nieuw	19
1.1.10 Nouvelle cuisine wordt veroordeeld	19
1.1.11 De Spaanse armada	20
1.1.12 Heston Blumenthal	20
1.1.13 Moleculaire gastronomie	20
1.2 Hoe Frans is de Franse keuken?	21
1.3 Verschuiving van eetgewoontes!	22
1.3.1 Betaalbare hap	22
1.3.2 Omschakeling	22
1.3.3 Bistro	22
1.3.4 Sfeer	23
1.3.5 Lichte hap	23
1.3.6 Gezond koken	23
1.3.7 Specialisering	23
1.3.8 Besluit	23
1.4 Nieuwe trends	24
1.5 De voedingstrends van de 21ste eeuw	27
1.5.1 De nieuwe consument	27
1.5.2 De nieuwe eetcultuur	27
1.5.2.1 Waar eten we?	27
1.5.2.2 Wanneer eten we?	28
1.5.2.3 Wat eten we?	28
1.5.2.4 Hoe eten we?	28
1.5.3 De nieuwe bereidingswijzen	28
1.5.4 Hoe worden de maaltijden klaargemaakt?	29
1.5.5 De nieuwe manier van aanbieden	30
1.5.6 De chef van de toekomst	30

Hoofdstuk 2	De keuken in een gastronomisch restaurant	35
2.1	Vragenronde met chef Peter Coucquyt	35
2.1.1	Over welke kwaliteiten moet een goede kok beschikken?	35
2.1.2	Waarom koos je voor dit beroep?	35
2.1.3	Welke aspecten van het beroep moeten zeker aan bod komen tijdens de opleiding?	35
2.1.4	Koos je bewust voor de gastronomische keuken?	36
2.1.5	Taken van de chef in een gastronomisch restaurant	36
2.1.6	Beschik je over de nodige hulpmiddelen om alle taken naar behoren uit te voeren?	36
2.1.7	Voorbeeld van een kaart van een gastronomisch restaurant	37
2.2	De brigade	37
2.2.1	Organigram van de brigade	38
2.2.2	Bespreking van alle functies die mogelijk zijn in een gastronomisch restaurant	38
2.2.2.1	De chef-kok (keukenchef)	38
2.2.2.2	De sous-chef	39
2.2.2.3	De chef saucier	39
2.2.2.4	De chef poissonnier	39
2.2.2.5	De chef garde-manger	39
2.2.2.6	De chef entremettier	39
2.2.2.7	De chef patissier	39
2.2.2.8	De chef rôtisseur	39
2.2.2.9	De chef tournant	40
2.2.2.10	De chef communalard	40
2.2.2.11	De commis of apprentis. Dit zijn leerjongens of -meisjes.	40
2.2.2.12	De afwasser	40
2.2.2.13	Opmerkingen	40
2.2.3	De kledij	41
2.2.3.1	De verschillende onderdelen van de keukenkledij	41
2.2.3.2	Opmerking	42
2.2.3.3	De trendy keukenkledij	42
2.3	Infrastructuur	42
2.3.1	Hoe organiseren we onze keuken?	42
2.3.2	Routing in een keuken	42
2.3.2.1	De routing van grondstoffen en gerechten	43
2.3.2.2	De routing van het afval en de vuile potten	43
2.3.2.3	De routing van de medewerkers	43
2.3.3	De verschillende afdelingen in de keuken	46
2.3.3.1	De voorbereidingskeuken	48
2.3.3.2	De koude keuken	48
2.3.3.3	De warme keuken	48
2.3.3.4	De patisseriekeuken	48
2.3.3.5	Andere ruimten	49
2.4	Het nodige materieel	50
2.4.1	Hoe richten we onze keuken in?	50
2.4.2	Hoe plaatsen we de apparatuur?	51

2.4.3	De keukenapparatuur	51
2.4.3.1	Het fornuis	51
2.4.3.2	De ovens	52
2.4.3.3	Dampkap	54
2.4.3.4	Friteuse	54
2.4.3.5	Salamander	55
2.4.3.6	Grilltoestellen	56
2.4.3.7	Vleessnijmachine	57
2.4.3.8	Staafmixer	58
2.4.3.9	Weegschaal	59
2.4.3.10	Vleesmolen	60
2.4.3.11	Cutter	61
2.4.3.12	Blender	62
2.4.3.13	Werktafels	63
2.4.3.14	Koelinstallatie	64
2.4.3.15	Diepvriesinstallatie	65
2.4.3.16	Andere apparatuur in een gastronomisch restaurant	66
2.4.4	Het keukenmaterieel	73
2.4.4.1	Algemeen	73
2.4.4.2	Keuze van materiaal	73
2.4.4.3	Het groot keukenmaterieel	75
2.4.4.4	Het klein keukenmaterieel	83
2.4.4.5	De keukenmessen	110
2.5	HACCP	116
2.5.1	Persoonlijke hygiëne	116
2.5.2	Hygiëne op voedsel	116
2.5.2.1	Wat zijn de oorzaken van besmetting?	116
2.5.2.2	Wat is bederf?	117
2.5.2.3	Hoe gaan we besmetting en bederf tegen?	117
2.5.2.4	De koeltemperaturen bij stockering	117
2.5.3	Hygiëne in de keuken (bedrijfshygiëne)	118
2.5.3.1	Algemeen	118
2.5.3.2	Reinigingsschema en -plan	125
2.5.3.3	Ongediertebestrijding	132
2.5.3.4	Afvalbeheer	132
2.6	De organisatie	132
2.7	Brandveiligheid	134
2.7.1	Wat is brand?	134
2.7.2	Wat is blussen?	134
2.7.3	Richtlijnen ingeval van brand	134
2.7.4	Evacuatie	135
2.7.5	Brandbestrijdingsmiddelen	136
2.7.5.1	Vuurwerend deken	136
2.7.5.2	De slangenhaspel	137
2.7.5.3	De CO ₂ -handblusser	138
2.7.5.4	De poederblusser	139

2.8	Algemene veiligheid in een horecabedrijf	140
2.8.1	Inleiding	140
2.8.2	Veiligheidsinstructies	140
2.8.2.1	Gebruik van messen	140
2.8.2.2	Gebruik van snijmachines	140
2.8.2.3	Gebruik van keukenrobots	140
2.8.2.4	Gebruik van kookfornuizen en ovens	140
2.8.2.5	Gebruik van microgolfovens	141
2.8.2.6	Gebruik van frituurpannen	141
2.8.2.7	Gebruik van kookpotten en ketels	141
2.8.2.8	Gebruik van vaatwassers	141
2.8.3	Risico's en preventie	142
2.8.4	Werkkledij en PMB's in de keuken	144
2.8.5	Bijzondere signalisatie	145
2.9	Ergonomie	146
2.9.1	Veilig tillen in de horeca	146
2.9.2	Manueel hanteren van lasten	147
2.9.2.1	VOORALEER het werk te beginnen	147
2.9.2.2	TIJDENS de behandeling	147
2.9.2.3	Tips	148
2.9.3	Tips voor een ergonomische keuken	149
2.9.3.1	De werkbladhoogte	149
2.9.3.2	Het opbergen van materiaal	149
2.9.3.3	Onderkasten	149
2.9.3.4	Bovenkasten	150
2.10	EHBO	150
Hoofdstuk 3 De keuken in een brasserie		155
3.1	Vragenronde met chef Yannick Frooninckx	155
3.1.1	Over welke kwaliteiten moet een goede chef beschikken?	155
3.1.2	Welke motivatie heeft je keuze voor dit beroep beïnvloed?	155
3.1.3	Welke aspecten van het beroep moeten zeker aan bod komen tijdens de opleiding?	155
3.1.4	Koos je bewust voor dit type van keuken?	155
3.1.5	Wat ben je vandaag het meest: manager of kok? Had je de draagwijdte hiervan juist ingeschat?	156
3.1.6	Beschik je hiervoor over de nodige hulpmiddelen?	156
3.1.7	Heb je een verklaring voor het hoge aantal faillissementen in onze sector?	156
3.1.8	Heeft een brasserie een klassieke keukenbrigade?	156
3.1.9	Jullie worden ook geconfronteerd met HACCP?	157
3.2	De keukenbrigade	157

3.3	Infrastructuur	158
3.3.1	Grondplan keuken	158
3.3.2	De voorbereidingskeuken en de koude keuken	159
3.3.3	De warme keuken	159
3.3.4	De patisseriekeuken	160
3.3.5	Andere ruimten	160
3.3.6	Bureel	161
3.4	HACCP	161
3.4.1	Reinigingsplan	161
HOOFDSTUK 4 De keuken van een cateringbedrijf		167
4.1	Vragenronde met chef Bart Claes	167
4.1.1	Over welke kwaliteiten moet een goede chef beschikken?	167
4.1.2	Welke motivatie heeft je keuze voor dit beroep beïnvloed?	167
4.1.3	Welke aspecten van het beroep moeten zeker aan bod komen tijdens de opleiding?	167
4.1.4	Koos je bewust voor dit type keuken?	167
4.1.5	Wat ben je vandaag het meest: kok of manager?	168
	Had je de draagwijdte hiervan juist ingeschat?	168
4.1.6	Beschik je hiervoor over de nodige hulpmiddelen?	168
4.1.7	Heb je een verklaring voor het hoge aantal faillissementen in onze sector?	168
4.1.8	Heeft een cateringbedrijf een klassieke brigade?	168
4.1.9	Jullie worden geconfronteerd met HACCP?	168
4.2	De keukenbrigade	168
4.2.1	Het organigram	168
4.2.2	Functies in de keuken van een cateringbedrijf	170
4.2.3	De keukenkledij	170
4.3	Infrastructuur	170
4.3.1	Grondplan	170
4.4	Het nodige materieel: huren	172
4.4.1	Waarom en wanneer?	172
4.4.2	Wat kan je huren voor de professionele keuken en buffet?	172
4.5	HACCP	173
4.5.1	Belangrijke aandachtspunten	173
4.5.2	Specifieke voorzorgsmaatregelen tijdens de productie	174
4.5.3	Adviezen voor bereide gerechten	174
4.5.4	Bedrijfshygiëneplan	175
4.6.1	Wat verzorgt een evenementenbureau?	178
4.6.2	Documenten	178
4.6.2.1	Evaluatieformulier evenementen/feesten	178
4.6.2.2	Documenten in te vullen door de projectverantwoordelijke	180
4.6.2.3	Documenten in te vullen door de keuken en/of zaalverantwoordelijke op locatie	183
4.6.2.4	Documenten afhaalrestaurant	195

4.6.3	Communicatie bij Bart Claes Catering	202
4.6.3.1	Types van communicatie	202
4.7	Brandveiligheid	202
4.8	EHBO	202
	HOOFDSTUK 5 De grootkeuken	207
5.1	Vragenronde met chef Rudy Rampelberg	207
5.1.1	Welke zijn de kwaliteiten waarover een kok moet beschikken?	207
5.1.2	Welke motivatie heeft je keuze voor dit beroep beïnvloed?	207
5.1.3	Welke aspecten van het beroep moeten zeker aan bod komen tijdens de hotelopleiding?	207
5.1.4	Koos je bewust voor dit type van keuken? Waarom dit niveau?	207
5.1.5	Wat ben je vandaag het meest: manager of kok? Had je de draagwijdte hiervan juist ingeschat?	208
5.1.6	Wat zijn jouw specifieke taken in de grootkeuken?	208
5.1.7	Heb je een verklaring voor het hoge aantal faillissementen in de horecasector?	209
5.2	De brigade van de Provinciale Hogeschool Limburg (PHL) in Hasselt	210
5.2.1	Organigram	210
5.2.2	Keukenkledij	210
5.2.3	Bespreking van alle functies die mogelijk zijn in een grootkeuken	211
5.2.3.1	De catering-manager (chef/productieverantwoordelijke)	213
5.2.3.2	Sous-chef of keukenverantwoordelijke koude keuken	213
5.2.3.3	Sous-chef of keukenverantwoordelijke warme keuken	214
5.2.3.4	Chef de partie koude keuken of keukenmedewerkers van sous-chef	214
5.2.3.5	Chef de partie warme keuken of keukenmedewerkers van sous-chef	214
5.2.3.6	Verantwoordelijke bestellingen en econoom	215
5.2.3.7	De diëtist (e)	215
5.2.3.8	De HACCP-verantwoordelijke	215
5.2.3.9	Verantwoordelijke afwas	216
5.2.3.10	De afwasploeg en het onderhoudsteam	216
5.3	Infrastructuur	217
5.3.1	Grondplan	217
5.3.2	Receptie van grondstoffen	222
5.3.3	Vorbereidingskeuken	222
5.3.4	Koude keuken	223
5.3.5	Warme keuken	223
5.3.6	Afwaskeuken	224
5.3.7	Stockageruimten	225
5.4	Het nodige materieel	226
5.4.1	Keuze van het materieel	226
5.4.2	Groot keukenmaterieel	227
5.4.2.1	Combi-ovens	227
5.4.2.2	Braadsledes	228
5.4.2.3	Kookketels (met roerwerken)	228
5.4.2.4	Friteuses (liftsysteem)	230
5.4.2.5	Mixers – mengers – kloppers – cutters	230
5.4.2.6	Snelkoeler en snelvriezer	232

5.4.2.7	Vacuïmmachines	233
5.4.2.8	Afwassystemen	233
5.4.3	Distributiematerieel	236
5.4.3.1	Transportkarren	236
5.4.3.2	Portioneerband	236
5.4.3.3	Bain-marie	237
5.4.3.4	Lowerator	237
5.4.3.5	Bordenverwarmers	237
5.4.3.6	Regaalwagen	238
5.4.4	Soorten distributie (voor- en nadelen)	238
5.4.4.1	Lineair systeem	238
5.4.4.2	Scramble of freeflowsysteem (eilandenbuffet)	238
5.4.4.3	Carrouselsysteem	239
5.4.4.4	Roterend buffet	239
5.5	HACCP en veiligheid	239
5.5.1	Receptie van grondstoffen	239
5.5.2	Vorbereidingskeuken	240
5.5.3	Koude keuken	240
5.5.4	Warme keuken	241
5.5.5	Afwaskeuken	241
5.5.6	Stockageruimten	242
5.5.6.1	Magazijn	242
5.5.6.2	Koelruimten	243
5.5.6.3	Diepvriesruimten	243
5.5.7	Controlesystemen	243
5.5.7.1	Temperatuurlijsten	243
5.5.7.2	ICT-programma's	244
5.6	De organisatie	244
5.6.1	De inkoop- en besteladministratie	244
5.6.1.1	Hoe en wanneer bestellen?	244
5.6.1.2	De bestelprocedure	245
5.6.2	Voorraadadministratie	245
5.6.2.1	Het invoeren van bestellingen op voorraadkaarten of met ICT-programma	245
5.6.2.2	De uitgifte van interne bestellingen op de voorraadkaarten	246
5.6.2.3	Het opnemen van stockvoorraden	247
5.6.3	Het administratief beheer van het materieel	247
5.6.3.1	Het materieelarchief	247
5.6.3.2	Documenten voor dagelijks onderhoud van de apparatuur	247
5.6.3.3	Documenten voor preventief onderhoud van de apparatuur	247
5.7	Brandveiligheid	248
5.8	EHBO	249