

WOORD VOORAF



Niets is leuker en meer verrijkend dan kennis te vergaren. Dankzij de huidige vormen van communicatie worden ons tal van mogelijkheden geboden om onze vaardigheden, in theorie, te verfijnen. Alle begin zit uiteraard verscholen in de basis. Geen muziek zonder solfège...

En iedereen weet wel hoe zoet muziek kan klinken!

In dit ambacht, en geen kunst zoals sommigen beweren, zijn vaardigheid en handigheid die zijn gelinkt aan de theorie, van het allerhoogste belang. De echte ambachtsman onderscheidt zich immers van de amateur door zijn elementaire kennis. De grondige kennis en het begrip van deze theorie zullen u toelaten om al deze zaken om te zetten in de

praktijk, en daar begint het plezier en tegelijk het succes. Koken is heerlijk! Het maakt de mensen gelukkig die het 'ondergaan' en geeft de auteur een bijzonder gevoel van fierheid.

Koken en tafelen doet men meestal niet alleen. Er is steeds een gevoel van convivialiteit en gemoedelijkheid dat dankzij de kennis en uiteraard het resultaat op de tafel en in de keuken sterk en sociaal wordt ervaren.

Koks hebben een zeer sociale functie. Niets is belangrijker dan de tafel. Dankzij de tafel worden de vriendschap en de waardering wederzijds letterlijk in kleur gebracht!

Lekker is net niet genoeg. Een goede maaltijd moet met mate spannend zijn en in geen geval vervallen in een extravagant optreden dat het doel van de maaltijd voorbijschiet. Enkel de échte ambachtsman laat zich niet vangen aan voorbijgaande grillen en modes. Hetgeen niet uitsluit dat alles in beweging is en inderdaad zinnig evolueert.

De koks zitten aan het stuur en zorgen voor het ultieme plezier en de verwondering van hun gasten. U kiest voor een schitterend ambacht dat u tal van mogelijkheden biedt.

Het is dankzij deze job dat ik tal van leuke en onwaarschijnlijk geestige mensen heb leren kennen. Het echte plezier van tafelen en koken!

Ik besluit met de beroemde uitspraak van wetenschapper en filosoof Albert Einstein: 'l'imagination est plus importante que le savoir'...op voorwaarde dat de kennis al verworven is!

*Guy Van Cauteren
Berlare, 5 april 2009*

Dit handboek is tot stand gekomen dank zij een intense samenwerking tussen de leerkrachten van verschillende horeca-opleidingen in Vlaanderen. De uitgeverij wil door deze samenwerking de reputatie en de kwaliteit van de horeca-opleiding bestendigen en verbeteren.

Dit handboek is gerealiseerd na toetsing met professionals uit de praktijk van zowel het hotel- en restaurantwezen alsook uit de praktijk van kwaliteitszorg voeding en milieu.

Dit handboek is het resultaat van een samenwerking tussen leerkrachten van de diverse onderwijsnetten. De

mogelijkheid tot losbladigheid laat toe dat ieder school zijn eigenheid kan behouden door toevoegen van eigen notities en documentatie.

Dit handboek maakt deel uit van een reeks van 3 handboeken die perfect aansluiten bij de leerprogramma's van de 2de en de 3de graad BSO/TSO van alle netten en de leerprogramma's van het zelfstandigen – onderwijs en de volwassenenvorming.

Dit handboek wil de studenten, ook na hun opleiding, bijstaan in de verdere uitbouw van hun carrière.

De uitgever