

HOOFDSTUK 1 INLEIDING	12
1.1 Een korte kijk op de evolutie van de kookkunst	12
1.1.1 Het begin	12
1.1.2 De (r)evolutie	13
1.1.3 Culinaire werken	13
1.1.4 Etymologie	13
1.1.5 Verandering	13
1.1.6 Specialisering	15
1.1.7 Er komt kritiek op de kritiek	15
1.1.8 Nouvelle cuisine	17
1.1.9 Nouvelle is niet zo nieuw	17
1.1.10 Nouvelle cuisine wordt veroordeeld	18
1.1.11 Grondleggers van de 21ste eeuw	18
1.1.12 Heston Blumenthal	18
1.1.13 Andere toonaangevende restaurants	19
1.1.14 Voorbeschouwing moleculaire keuken	19
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	26
1.5.1 De nieuwe consument	26
1.5.2 De nieuwe eetcultuur	27
1.5.2.1 Wat eten we?	27
1.5.2.2 Wanneer eten we?	27
1.5.2.3 Waar eten we?	27
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	31
HOOFDSTUK 2 DE KEUKEN IN EEN GASTRONOMISCH RESTAURANT	34
2.1 Vragenronde met Gert De Mangeleer – Chef - co-founder Hertog Jan*** restaurant group	34
2.1.1 Over welke kwaliteiten moet een goede kok beschikken?	34
2.1.2 Waarom koos je voor dit beroep?	34
2.1.3 Welke aspecten moeten zeker aan bod komen in een koksopleiding?	35
2.1.4 Koos je bewust voor de gastronomische keuken?	35
2.1.5 Wat zijn de taken van de chef in een gastronomisch restaurant?	35
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	36
2.2 De brigade	37
2.2.1 Organigram van de brigade	37
2.2.2 Bespreking van alle functies die mogelijk zijn in een gastronomisch restaurant	37
2.2.2.1 De chef-kok (keukenchef)	37
2.2.2.2 De sous-chef	38
2.2.2.3 De chef saucier	38
2.2.2.4 De chef poissonnier	38
2.2.2.5 De chef garde-manger	38
2.2.2.6 De chef entremettier	38

2.2.2.7	De chef pâtissier	38
2.2.2.8	De chef rôti-seur	39
2.2.2.9	De chef tournant	39
2.2.2.10	De chef communard	39
2.2.2.11	De commis of apprentis. Dit zijn leerjongens of -meisjes.	39
2.2.2.12	De afwasser	39
2.2.2.13	Opmerkingen	39
2.2.3	De kledij	40
2.2.3.1	De verschillende onderdelen van de keukenkledij	40
2.2.3.2	Opmerking	41
2.2.3.3	De trendy keukenkledij	41
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	42
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?	50
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	Friturolietester	55
2.4.3.6	Salamander	56
2.4.3.7	Grilltoestellen	57
2.4.3.8	Vleessnijmachine	58
2.4.3.9	Staafmixer	59
2.4.3.10	Weegschaal	60
2.4.3.11	Vleesmolen	61
2.4.3.12	Cutter	62
2.4.3.13	Blender	63
2.4.3.14	Werktafels	64
2.4.3.15	Koelinstallatie	65
2.4.3.16	Diepvriesinstallatie	66
2.4.3.17	Andere apparatuur in een gastronomisch restaurant	67
2.4.4	Het keukenmaterieel	74
2.4.4.1	Algemeen	74
2.4.4.2	Keuze van materiaal	74
2.4.4.3	Het groot keukenmaterieel	77
2.4.4.4	Het klein keukenmaterieel	83
2.4.4.5	De keukenmessen	102
2.5	HACCP	107
2.5.1	Persoonlijke hygiëne	107
2.5.2	Hygiëne op voedsel	107
2.5.2.1	Wat zijn de oorzaken van besmetting?	107
2.5.2.2	Wat is bederf?	108
2.5.2.3	Hoe gaan we besmetting en bederf tegen?	108
2.5.2.4	De koeltemperaturen bij stockering	108

2.5.3	Hygiëne in de keuken	109
2.5.3.1	Algemeen	109
2.5.3.2	Bedrijfshygiëne: de 7 HACCP-principes om voedselveilig te werken	110
2.5.3.3	Soorten gevaren	110
2.5.3.4	Inrichting van de keuken	110
2.5.3.5	Reinigingsstappenplan	111
2.5.3.6	Ontsmettingsstappenplan	111
2.5.3.7	Temperatuurregistratie voor gekoelde en diepvriesproducten	118
2.5.3.8	Traceerbaarheid	120
2.5.3.9	Klachten	121
2.5.3.10	Afvalbeheer	123
2.5.3.11	Ongediertebestrijding	123
2.6	Organisatie	123
2.7	Brandveiligheid	125
2.7.1	Wat is brand?	125
2.7.2	Wat is blussen?	125
2.7.3	Richtlijnen ingeval van brand	125
2.7.4	Evacuatie	126
2.7.5	Brandbestrijdingsmiddelen	127
2.7.5.1	Vuurwerend deken	127
2.7.5.2	De slangenhaspel	128
2.7.5.3	De CO ₂ -handblusser	129
2.7.5.4	De poederblusser	130
2.8	Algemene veiligheid in een horecabedrijf	131
2.8.1	Inleiding	131
2.8.2	Veiligheidsinstructies	131
2.8.2.1	Gebruik van messen	131
2.8.2.2	Gebruik van snijmachines	131
2.8.2.3	Gebruik van keukenrobots	131
2.8.2.4	Gebruik van kookfornuizen en ovens	132
2.8.2.5	Gebruik van microgolfovens	132
2.8.2.6	Gebruik van frituurpannen	132
2.8.2.7	Gebruik van kookpotten en ketels	132
2.8.2.8	Gebruik van vaatwassers	133
2.8.3	Risico's en preventie	134
2.8.4	Werkkledij en PMB's in de keuken	136
2.8.5	Bijzondere signalisatie	137
2.9	Ergonomie	138
2.9.1	Veilig tillen in de horeca	138
2.9.2	Manueel hanteren van lasten	139
2.9.2.1	VOORALEER het werk te beginnen	139
2.9.2.2	TIJDENS de behandeling	139
2.9.2.3	Tips	140
2.9.3	Tips voor een ergonomische keuken	140
2.9.3.1	De werkbladhoogte	140
2.9.3.2	Het opbergen van materiaal	140
2.9.3.3	Onderkasten	141
2.9.3.4	Bovenkasten	141
2.10	EHBO	141
HOOFDSTUK 3 DE KEUKEN IN EEN BRASSERIE		144
3.1	Vragenronde met chef Yannick Frooninckx	144
3.1.1	Over welke kwaliteiten moet een goede chef beschikken?	144
3.1.2	Welke motivatie heeft je keuze voor dit beroep beïnvloed?	144
3.1.3	Welke aspecten van het beroep moeten zeker aan bod komen tijdens de opleiding?	144
3.1.4	Koos je bewust voor dit type van keuken?	145
3.1.5	Wat ben je vandaag het meest: manager of kok? Had je de draagwijdte hiervan juist ingeschat?	145

3.1.6	Beschik je hiervoor over de nodige hulpmiddelen?	145
3.1.7	Heb je een verklaring voor het hoge aantal faillissementen in onze sector?	145
3.1.8	Heeft een brasserie een klassieke keukenbrigade?	146
3.1.9	Jullie worden ook geconfronteerd met HACCP?	146
3.2	De keukenbrigade	146
3.3	Infrastructuur	147
3.3.1	Grondplan keuken	147
3.3.2	De voorbereidingskeuken en de koude keuken	147
3.3.3	De warme keuken	147
3.3.4	De patisseriekeuken	148
3.3.5	Andere ruimten	148
3.3.6	Bureel	148
3.4	HACCP	149
3.4.1	Reinigingsplan	149
HOOFDSTUK 4 DE KEUKEN VAN EEN CATERINGBEDRIJF		152
4.1	De grootkeukenchef	152
4.1.1	Over welke kwaliteiten moet een goede chef in een grootkeuken en cateringbedrijf beschikken?	152
4.1.2	Welke aspecten van het beroep moeten zeker aan bod komen tijdens de opleiding?	152
4.1.3	Chef van een cateringbedrijf: een bewuste keuze?	153
4.1.4	Is een kok ook een manager?	153
4.1.5	Wat heeft men nodig als kok/manager om te slagen?	153
4.1.6	Heeft een cateringbedrijf een klassieke brigade?	153
4.1.7	Wat met HACCP?	153
4.2	De keukenbrigade	154
4.2.1	Het organigram	154
4.2.2	Functies in de keuken van een cateringbedrijf	154
4.2.3	De keukenkledij	155
4.3	Infrastructuur	155
4.3.1	Grondplan	156
4.4	Het nodige materieel: huren	157
4.4.1	Waarom en wanneer?	157
4.4.2	Wat kan je huren voor de professionele keuken en buffet?	157
4.5	HACCP	158
4.5.1	Belangrijke aandachtspunten	158
4.5.2	Specifieke voorzorgsmaatregelen tijdens de productie	159
4.5.3	Adviezen voor bereide gerechten	159
4.5.4	Bedrijfshygiëneplan	160
4.6	Organisatie van evenementen	163
4.6.1	Wat verzorgt een evenementenbureau?	163
4.6.2	Documenten	163
4.6.2.1	Evaluatieformulier evenementen/feesten	163
4.6.2.2	Documenten in te vullen door de projectverantwoordelijke	165
4.6.2.3	Documenten in te vullen door de keuken en/of zaalverantwoordelijke op locatie	168
4.6.2.4	Documenten afhaalrestaurant	180
4.6.3	Communicatie	188
4.6.3.1	Types van communicatie	188
4.7	Brandveiligheid	188
4.8	EHBO	188
HOOFDSTUK 5 DE GROOTKEUKEN		190
5.1	Vragenronde met Rudy Rampelberg	190
5.1.1	Welke zijn de kwaliteiten waarover een grootkeukenkok moet beschikken?	190
5.1.2	Welke motivatie heeft je keuze voor dit beroep beïnvloed?	190
5.1.3	Welke aspecten van het beroep moeten zeker aan bod komen tijdens de opleiding?	190
5.1.4	Koos je bewust voor dit type van keuken? Waarom dit niveau?	190
5.1.5	Is een kok ook een manager?	191
5.1.6	Wat zijn voor jouw specifieke taken in de grootkeuken?	191

5.2	Functies in de grootkeuken & catering – het organigram	192
5.2.1	Organigram	192
5.2.2	Keukenkledij	193
5.2.3	De kernfuncties	194
5.2.3.1	Restaurantmanager	194
5.2.3.2	Keukenverantwoordelijke	194
5.2.3.3	Grootkeukenkok	195
5.2.3.4	Grootkeukenhulpkok	195
5.2.3.5	Keukenmedewerker	195
5.2.3.6	Verantwoordelijke bestellingen en econoomaat	196
5.2.3.7	De diëtist(e)	196
5.2.3.8	De HACCP-verantwoordelijke	196
5.2.3.9	Verantwoordelijke afwas	197
5.2.3.10	De afwasploeg en het onderhoudsteam	197
5.3	Infrastructuur	197
5.3.1	Grondplan	197
5.3.2	Receptie van grondstoffen	203
5.3.3	Vorbereidingskeuken	203
5.3.4	Koude keuken	204
5.3.5	Warme keuken	204
5.3.6	Afwaskeuken	205
5.3.7	Stockageruimten	206
5.4	Het nodige materiaal	207
5.4.1	Keuze van het materiaal	207
5.4.2	Groot keukenmateriaal	208
5.4.2.1	Fornuizen	208
5.4.2.2	Combi-ovens	208
5.4.2.3	Braadsledes	209
5.4.2.4	Kookketels (met roerwerken)	209
5.4.2.5	Friteuses (liftsysteem)	210
5.4.2.6	Snelkokers	211
5.4.2.7	Mixers – mengers – kloppers – cutters	211
5.4.2.8	Snelkoeler en snelvriezer	213
5.4.2.9	Vacuüm- en sealmachines	213
5.4.2.10	Afwassystemen	214
5.4.3	Distributiemateriaal	217
5.4.3.1	Transportkarren	217
5.4.3.2	Portioneerband	217
5.4.3.3	Bain-marie	218
5.4.3.4	Lowerator	218
5.4.3.5	Bordenverwarmers	218
5.4.3.6	Regaalwagen	219
5.4.4	Soorten distributie (voor- en nadelen)	219
5.4.4.1	Lineair systeem	219
5.4.4.2	Scramble of freeflowsysteem (eilandenbuffet)	219
5.4.4.3	Carrouselsysteem	220
5.4.4.4	Roterend buffet	220
5.5	HACCP en veiligheid	220
5.5.1	Receptie van grondstoffen	220
5.5.2	Vorbereidingskeuken	221
5.5.3	Koude keuken	221
5.5.4	Warme keuken	221
5.5.5	Afwaskeuken	222
5.5.6	Stockageruimten	223
5.5.6.1	Magazijn	223
5.5.6.2	Koelruimten	223
5.5.6.3	Diepvriesruimten	224

5.5.7	Controlesystemen	224
5.5.7.1	Temperatuurlijsten	224
5.5.7.2	ICT-programma's	224
5.6	De organisatie	225
5.6.1	De inkoop- en besteladministratie	225
5.6.1.1	Hoe en wanneer bestellen?	225
5.6.1.2	De bestelprocedure	225
5.6.2	Voorraadadministratie	226
5.6.2.1	Het invoeren van bestellingen op voorraadkaarten of met ICT-programma	226
5.6.2.2	De uitgifte van interne bestellingen op de voorraadfiches	227
5.6.2.3	Het opnemen van stockvoorraden	227
5.6.3	Het administratief beheer van het materiaal	228
5.6.3.1	Het materiaalarchief	228
5.6.3.2	Documenten voor dagelijks onderhoud van de apparatuur	228
5.6.3.3	Documenten voor preventief onderhoud van de apparatuur	228
5.7	Brandveiligheid	229
5.8	EHBO	230