

## Module 1: Voeding

<b>1</b>	<b>Voedingsleer</b>	<b>12</b>
1	Wat is voedingsleer?.....	12
2	Voedingsdriehoek - Bewegingsdriehoek.....	13
3	Voedingsstoffen .....	14
3.1	Inleiding .....	14
3.2	Fysiologische rol van voedingsstoffen.....	15
3.3	Psychosociale rol van voedingsstoffen .....	15
3.4	Functies van voedingsstoffen .....	16
3.4.1	Water .....	17
3.4.2	Vetten .....	19
3.4.3	Koolhydraten .....	21
3.4.4	Eiwitten.....	24
3.4.5	Mineralen en sporelementen.....	26
3.4.6	Vitaminen .....	27
3.4.7	Vezels (ballaststoffen).....	28
<b>4</b>	<b>Voedingsbehoefte .....</b>	<b>29</b>
4.1	Volgens leeftijd .....	30
4.2	Voeding bij sport .....	31
4.3	Voeding om medische redenen - diëten .....	31
4.3.1	Allergenen en intoleranties .....	31
4.3.2	Het begrip dieet.....	32
4.3.3	Indeling van de diëten .....	33
4.3.4	Rol van de kok .....	33
4.3.5	Soorten diëten.....	34
<b>5</b>	<b>Voedingspatronen volgens overtuiging.....</b>	<b>47</b>
5.1	Geloof/godsdienst: halal en koosjer.....	47
5.2	Vegetarisme .....	47
5.3	Veganisme .....	48
5.4	Ecologisch bewust.....	48

<b>6</b>	<b>Duurzame voeding</b> .....	<b>48</b>
6.1	Wat is de ecologische voetafdruk? .....	48
6.2	Uitgangspunten voor een gezonde landbouw .....	49
6.3	Overwegend plantaardig voedsel .....	49
6.4	Lokale voedingsproducten .....	50
6.5	Seizoensgebonden voedingsproducten .....	50
6.6	Keurmerken .....	51
<b>2</b>	<b>Voedingsmiddelen</b> .....	<b>52</b>
<b>1</b>	<b>Vers</b> .....	<b>52</b>
1.1	Vers .....	52
1.2	Wat is convenience? .....	53
1.2.1	Bewerkingsgraden van convenienceproducten .....	53
1.2.2	De economische en fysieke voordelen van convenienceproducten .....	54
<b>2</b>	<b>Voedingsmiddelen in de grootkeuken</b> .....	<b>54</b>
<b>2.1</b>	<b>Eiwitrijke voedingsproducten</b> .....	<b>54</b>
2.1.1	Gevogelte: kip, kalkoen, eend, ... ..	54
2.1.2	Rundvlees .....	56
2.1.3	Kalfsvlees .....	59
2.1.4	Varkensvlees .....	61
2.1.5	Lamsvlees .....	63
2.1.6	Wild .....	65
2.1.7	Vis, schaal- schelp- en weekdieren .....	65
2.1.8	Vleesvervangers .....	67
2.1.9	Eieren .....	68
<b>2.2</b>	<b>Vulproducten</b> .....	<b>68</b>
2.2.1	Aardappelen .....	69
2.2.2	Deegwaren .....	69
2.2.3	Rijst .....	69
2.2.4	Diversen .....	70
<b>2.3</b>	<b>Groenten</b> .....	<b>70</b>
<b>2.4</b>	<b>Kruiden en specerijen</b> .....	<b>71</b>

<b>2.5</b>	<b>Zuivelproducten.....</b>	<b>72</b>
2.5.1	Melk.....	72
2.5.2	Room.....	74
2.5.3	Kaas.....	75
2.5.4	Boter.....	76
2.5.5	Plantaardige vetten en oliën.....	77
<b>3</b>	<b>Dranken in de grootkeuken .....</b>	<b>78</b>
<b>3.1</b>	<b>Koude dranken.....</b>	<b>78</b>
3.1.1	Alcoholvrije dranken.....	78
3.1.2	Alcoholhoudende dranken.....	79
<b>3.2</b>	<b>Warme dranken.....</b>	<b>82</b>
3.2.1	Koffie.....	82
3.2.2	Thee.....	83

## Module 2: Techniek

<b>1</b>	<b>Menuleer</b>	<b>86</b>
1	Voedingsdriehoek toepassen in de praktijk.....	86
2	Opstellen van een weekmenuschema .....	87
3	Opstellen van bereidingsfiches .....	89
4	Getuigenschotel .....	90
<b>2</b>	<b>Kooksystemen</b>	<b>91</b>
1	Warme lijn – koude lijn – assemblage – combinatie.....	91
1.1	Warme lijn.....	91
1.2	Koude lijn.....	92
1.3	Assemblage keuken .....	92
2	Toepasbare bereidingstechnieken .....	94
3	Kerntemperaturen.....	95
<b>3</b>	<b>Portionering</b>	<b>96</b>
1	Portiegrootte.....	96
2	Portioneringsmaterialen .....	98
<b>4</b>	<b>Bewaartechnieken in de grootkeuken</b>	<b>100</b>
1	Technieken van het conserveren.....	100
2	Snelkoelen en koelen.....	101
3	Diepvriezen .....	101
4	Pasteuriseren, steriliseren en pekelen.....	102
5	Vacumeren en sealen .....	104

## Module 3: Materialen, toestellen en inrichting

<b>1</b>	<b>De vaste materialen en toestellen</b>	<b>106</b>
1	Keuze van de materialen .....	106
2	Het fornuis .....	108
3	De kookketel.....	108
4	De braadslede .....	110
5	De combi-oven .....	110
6	De dampkap.....	111
7	De friteuse .....	111
8	De grill en tepanyaki.....	112
9	De werktafel.....	113
10	De koelinstallatie .....	113
11	De diepvriesinstallatie .....	114
12	De snelkoeler .....	115
13	De voedselbibliotheek .....	116
14	De vaatwas- en pottenwasmachine .....	116
<b>2</b>	<b>De niet-vaste materialen en toestellen</b>	<b>119</b>
1	De microgolfoven.....	119
2	De grilltoestellen .....	120
3	De vleessnijmachine .....	120
4	De mixers .....	120
5	De groentesnijmachines .....	121
6	De cutter .....	122
7	De blixer.....	122
8	De blender .....	123
9	De Thermoblender .....	123
10	De kneed- en mengmachine.....	123
11	De vacuüm- en sealmachine .....	124
12	De transportkarren .....	125
13	De opbergrekken .....	126
14	De gastronormschalen .....	126

<b>3</b>	<b>De meet- en weegtoestellen</b>	<b>127</b>
1	De weegschalen .....	129
2	De thermometers.....	129
3	De maatbekers .....	130
4	De frituurvetmeters .....	130
5	De loggers.....	131
6	Dataloggers .....	131
7	Digitale autocontrolesystemen .....	131
<b>4</b>	<b>Kassa's</b>	<b>132</b>
<b>5</b>	<b>De inrichting van de keuken</b>	<b>134</b>
1	Routing van grondstoffen en producten .....	137
2	Routing van afval.....	137
3	Routing van afwas .....	138
4	Routing van personeel .....	138
<b>6</b>	<b>Distributie</b>	<b>139</b>
1	Wettelijke bepalingen .....	139
2	Soorten distributiesystemen .....	139
3	Opstellen van verschillende soorten buffetten .....	141
4	Soorten distributiemateriaal .....	144
<b>7</b>	<b>Afvalbeheer</b>	<b>147</b>
1	Sorteer afval zoveel mogelijk aan de bron.....	147
2	Afvalrecipiënten.....	148
3	Aparte ophaling van frituurvetten of -oliën .....	149
4	Afvalverwijdering kort samengevat.....	149
<b>8</b>	<b>Hygiëne en HACCP</b>	<b>149</b>

## Module 4: Voorraadbeheer

<b>1</b>	<b>Aankoop - leveranciers</b>	<b>153</b>
1	Keuze van de leverancier.....	153
2	Keuze van de producten .....	154
<b>2</b>	<b>Stockbeheer en inventaris</b>	<b>157</b>
1	Bepaling van de voorraad .....	157
2	Soorten voorraden .....	157
<b>3</b>	<b>Ontvangst van goederen</b>	<b>159</b>
1	Stockeren van goederen.....	160
1.1	Controlepunten in het magazijn.....	160
1.2	Controlepunten in de koelruimten .....	161
1.3	Controlepunten in de diepvries.....	162
2	Voorraad -en bestelsystemen .....	162
<b>4</b>	<b>Verwerken en sorteren van verpakking en leeggoed</b>	<b>163</b>
<b>5</b>	<b>Financieel beheer van een grootkeuken</b>	<b>164</b>

## Module 5: Communicatie en organisatie

<b>1</b>	<b>Communicatie</b>	<b>168</b>
1	Algemeen: het communicatiemodel.....	168
1.1	Wat is communicatie?.....	168
1.2	Elementen van communicatie.....	168
1.3	Soorten communicatie.....	169
1.4	Communicatie met personeel.....	171
<b>2</b>	<b>Coachen</b>	<b>172</b>
1	Inleiding.....	172
2	Coach in de horeca.....	172
3	Wat is coachen?.....	173
4	Houding van de coach .....	173
5	Hulpmiddelen voor de coach .....	174
5.1	STAR-methode.....	175
5.2	Feedback geven .....	175
5.3	LSD'en.....	176

<b>3</b>	<b>Klachtenbehandeling</b>	<b>178</b>
1	Klachtenbehandeling in verschillende types grootkeukens en cateringbedrijven .....	178
2	Flow van klachtenbehandeling .....	179
2.1	Ontvangst van de klacht.....	179
2.2	Registratie en documentatie.....	179
2.3	Onderzoek en analyse .....	180
2.4	Oplossing en acties.....	181
2.5	Communicatie met de gast .....	182
2.6	Analyse en rapportage.....	183
<b>4</b>	<b>Organisatie</b>	<b>184</b>
1	Omgevings- of bedrijfscontext .....	184
2	Functies in de grootkeuken & catering – het organigram .....	187
3	De kernfuncties.....	190
3.1	Cateringmanager .....	190
3.2	Grootkeukenkok .....	190
3.3	Grootkeukenhulpkok.....	191
3.4	Keukenmedewerker.....	192
3.5	Ondersteunende diensten .....	192