

“Uitgekookt” recepten voor een Nederlands - Duitse studentenuitwisseling

Docentenhandleiding

2008

Stefan Hoeijmakers
André Heckmanns

“Uitgekookt” recepten voor een Nederlands - Duitse studentenuitwisseling

Docentenhandleiding

2008

ROC de Leijgraaf
www.leijgraaf.nl

André Heckmanns
Stefan Hoeijmakers

Berufs Kolleg Ost Essen
www.bko-essen.de

Lucie Henke
Armin Grote

Voorwoord

In het kader van het "Bouwstenenproject voor de Euregionale economie" hebben in de periode 2007 – 2008 diverse Duitse en Nederlandse scholen in de grensstreek, die werkzaam zijn in het beroepsonderwijs, gemeenschappelijke lesmodules geproduceerd. Bij de deelnemende scholen bestond er een duidelijke behoefte om bepaalde leerinhouden specifiek te richten op de eisen die de arbeidsmarkt in het grensgebied stelde aan de kwalificatie van studenten.

Vanuit een grote diversiteit van opleidingen hebben vakdocenten, vaak in samenwerking met vertegenwoordigers van het bedrijfsleven, het initiatief genomen om, hierin ondersteunt vanuit het Interreg-subsidieprogramma, vakgerichte lesmodules te realiseren. De resultaten hiervan zijn direct inpasbaar in het onderwijs.

De volgende titels, inclusief bijbehorende docentenhandleidingen, zijn tot stand gekomen:

- Reisconcept voor Duitse en Nederlandse jongeren
- Uitgekookt, recepten voor een Nederlands - Duitse studentenuitwisseling
- Klanten in het buurland
- Digital Office, een grensoverschrijdend webkantoor
- Two Lands for Web
- Bestrijding van beginnende branden
- CD-rom Taal & Cultuur. Duitsland en de Duitsers!

Alle bovenstaande producten zijn freeware. Dit betekent dat geïnteresseerden kosteloos de leermiddelen, onder vermelding van de bron (Interreg en Lerende Euregio), in hun onderwijs kunnen inzetten. Deze leermiddelen zijn ook digitaal beschikbaar via de website www.lerende-euregio.com of www.lernende-euregio.com onder de knop "Publicaties".

Gebruikers kunnen de leermiddelen zelf printen en kopiëren en op basis van eigen behoeften en ervaringen aanpassen. In het laatste geval verzoeken wij u ons een aangepast exemplaar te mailen. Bij eventuele vragen over het gebruik in het onderwijs, kunt u zich richten tot de auteurs van deze module.

Op bovenstaande website vindt u tevens andere relevante publicaties, achtergronden van dit Bouwstenenproject en van andere, vergelijkbare projecten in de grensstreek die als gemeenschappelijke trefwoord hebben: beroepsonderwijs en arbeidsmarkt.

Het projectmanagement "Bouwstenen voor de Euregionale Economie" wenst u een veel plezier en succes met het gebruik van de leermiddelen.

Lambert Teerling
Barbara von der Bank
Christoph Harnischmacher
Renie Hesseling.

ROC Nijmegen, Wolfskuilseweg 279, NL-6542AA Nijmegen, Tel: (0031)-(0)24-3813200

Geschäftsstelle für EU-Projekte und berufliche Bildung der Bezirksregierung Düsseldorf (GEB), Fischerstrasse 10, 40477 Düsseldorf, Tel: (0049)-(0)211-4755666

Inhoudsopgave

Voorwoord

Inhoudsopgave

Inleiding

Verantwoording

Projectdoel

Doelgroep

Partners

Plaats in opleiding

Werkwijze

Afsluiten & beoordelen

Vorbereiden en uitvoeren

Financiën

Organisatie

Inhoudelijke voorbereiding

Afsluiten

Bijlagen

Lijst bijlagen

Contact

Inleiding

Het project is tot stand gekomen door de samenwerking tussen ROC de Leijgraaf en het Berufskolleg Ost der Stadt Essen. Tijdens dit uitwisselingsproject werken de tweetalige teams samen in de keukens van een aantal leerbedrijven.

Naast het van en met elkaar leren (van o.a. kooktechnieken) krijgen de studenten op deze manier van samenwerken ook iets mee van de Duitse en Nederlandse cultuur en van de taal. Bovendien vinden er door deze manier van samenwerken ook sociale en intermenselijke processen plaats.

Verantwoording

Projectdoel

Door dit project kunnen de deelnemers letterlijk kijkje te nemen in andermans keuken. Hierdoor verbreden zij hun horizon en vergroten ze hun persoonlijke competenties en daarmee hun kansen op de arbeidsmarkt.

De onderliggende doelen zijn:

- kennismaken met Duitse keukenformules
- contacten leggen (netwerken) met Duitse vakbroeders
- samenwerken in wedstrijdverband
- kennismaken met Duitse leermethodes

Doelgroep

Het project is bestemd voor eerstejaars BBL studenten (zelfstandig werkend kok; niveau 3) van de kokopleiding en voor de studenten van het Berufskolleg Ost uit Essen die een driejarige opleiding volgen in het duale systeem. Al deze deelnemers gaan één dag per week naar school en werken vier dagen in een leerbedrijf.

Partners

ROC De Leijgraaf, locatie Cuijk.

Een regionaal opleidingscentrum met verschillende locaties in o.a. Veghel, Oss, Uden Cuijk en Boxmeer. Hier volgen ruim 8000 studenten diverse opleidingen. Er werken ongeveer 450 leraren. Bij de afdeling Horeca (Recreatie en Reizen) op de locatie Cuijk, werken ongeveer 30 leraren en volgen 400 studenten lessen. Hier bevinden zich een keuken, een schoolrestaurant, 2 computerlokalen en verschillende theorielokalen.

Het Berufskolleg Ost van de stad Essen

Een opleidingsinstituut voor ambacht en techniek in Essen. Hier volgen 3700 studenten lessen in 8 verschillende afdelingen. Er werken ongeveer 120 docenten. De afdeling gastronomie is een van de grootste afdelingen van deze school. Er zijn een keuken, een schoolrestaurant, een schoolbakkerij, een computerlokaal en diverse theorielokalen aanwezig.

Plaats in opleiding

De uitwisseling heeft geen vaste plaats in het curriculum. Het project is echter zeer geschikt voor studenten van een duale opleiding. De kern van dit project ligt immers in het samen werken in het leerbedrijf van de deelnemers. De studenten worden in de gelegenheid gesteld eens letterlijk in de Duitse keuken te kijken.

Er zijn verschillende vakken betrokken bij dit project: Kooktechnieken, warenkennis en Duits.

De studenten werken aan de werkprocessen en competenties die horen bij de kerntaken 1 en 3 van het Beroepscompetentieprofiel Zelfstandig werkend kok.

Kerntaak 1; bereidt gerechten

Bij deze kerntaak komen de volgende werkprocessen aan de orde:

- 1.1 Plant zijn werkzaamheden
- 1.2 Maakt de mise en place
- 1.3 Past recepten aan
- 1.4 Bereidt gerechten en componenten
- 1.5 Werkt gerechten voor de uitgifte af
- 1.6 Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon
- 1.7 Verricht onderhoud en keukeninventaris
- 1.8 Delegeert en bewaakt werkzaamheden

Kerntaak 3; vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken

Bij deze kerntaak komen de volgende werkprocessen aan de orde:

- 3.1 Voert menu-engineering uit
- 3.2 Stelt menukaarten op
- 3.3 Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van de kosten
- 3.4 Ondersteunt de verbetering van de kwaliteit

Bij deze twee kerntaken horen vervolgens de volgende competenties:

- Instructies en procedures opvolgen
- Analyseren
- Plannen en organiseren
- Materialen en middelen inzetten
- Vakdeskundigheid toepassen
- Samenwerken en overleggen
- Formuleren en rapporteren

Het taalniveau:

- Luisteren en lezen: A1-A2
- Gesprekken voeren, spreken en schrijven: A1
- Zie ook Europees Referentiekader voor MVT.

Werkwijze

Gemengde (Duits-Nederlandse) teams werken samen in zowel in Nederlands als in Duitse bedrijven (restaurants en hotels), gedurende 5 of 6 werkdagen. Daarnaast zijn er een aantal bijeenkomsten en activiteiten op de opleiding.

Groepsgrootte: 10 studenten per land

Begeleiding: 2 docenten

Afsluiten & beoordelen

Het project wordt afgesloten met een kookwedstrijd en het samenstellen van een receptenboek of een kalender met recepten.

Eventueel is er een certificaat van deelname en/of een BPV-verklaring uit te reiken.

Vorbereiden en uitvoeren

Financiën

De totale kosten voor dit project liggen tussen € 3.500 en 4.000

Hieronder vallen ondermeer reis- en verblijfkosten

Voor dit project hebben wij gebruik gemaakt van een subsidie van de provincie Noord-Brabant en de Euregio.

Verschillende bedrijven hebben een bijdrage in natura geleverd, ondermeer een groothandel en diverse leveranciers.

De studenten dragen zelf de kosten voor zakgeld

Organisatie

In beide landen vindt een identiek programma plaats. De inhoud van het programma zou er als volgt uit kunnen zien:

1. Kennismaking van de deelnemers tijdens een gemeenschappelijk ontbijt of lunch.
2. Presentatie van de leerbedrijven (zie bijlage)
3. Bezoeken van een aantal bedrijven
4. Bezoek aan de accommodaties
5. Gemeenschappelijke activiteit (cultureel of sportief)
6. Werken in teams (NL-D) in de leerbedrijven. Opdrachten via leerbedrijven.
7. Tijdens kookwedstrijd werken in teams (NL-D) in de school. Opdracht via docent.
8. Gemeenschappelijk afscheid

In de bijlagen vind u ondermeer een opzet voor een draaiboek dat u kan helpen bij het voorbereiden en plannen van de activiteiten. Ook zijn er diverse voorbeeldbrieven te vinden die de organisatie van een dergelijk uitwisselingsproject kunnen vereenvoudigen.

Vorbereiding per les/deelthema

In het studentenmateriaal zijn er twee uitgewerkte opdrachten opgenomen.

Opdracht 1

Het verzorgen van maaltijden (ontbijt, lunch en evt. diner) t.b.v. een internationale uitwisseling

Eindproduct/resultaat: Het zelfstandig (onder begeleiding van docenten) verzorgen van diverse maaltijden.

Evaluatie: Het eindresultaat wordt geëvalueerd, waarbij onder andere gekeken wordt of de spelregels van de menuleer op de juiste manier zijn toegepast. Ook wordt beoordeeld of het eindproduct in werkelijkheid kan worden gebruikt.

Een bijbehorend evaluatieformulier vindt u in de bijlage

Opdracht 2

Vorbereiding van een kookwedstrijd met gemengde teams (NL-D)

Eindproduct/resultaat: Zelfstandig bedacht en bereid gerecht presenteren voor de kookwedstrijd

Beoordeling: Het eindproduct wordt door een internationale jury (NL-D) beoordeeld. Een bijbehorend beoordelingsformulier vindt u in de bijlage

Afsluiten

Evaluatie vindt plaats per student.

De bijbehorende formulieren vindt u in de bijlagen

Bijlagen

Ale bijlagen zijn beschikbaar als freeware en digitaal beschikbaar via de website www.lerende-euregio.com onder de knop "Publicaties". U kunt de leermiddelen downloaden (aanpassen) en vervolgens printen en kopiëren.

Lijst bijlagen

Evaluatieformulier
Beoordelingsformulier

Overige bijlagen

voorbeeld brief studenten
voorbeeld brief leerbedrijven
voorbeeld brief
voorbeeld werkplanning
voorbeeld programma
voorbeeld actielijst
voorbeeld persbericht Kookwedstrijd
film uitwisseling 2007-2008
voorbeeld van uitgewerkte studentproducten
speurtocht groothandel, opdrachten en sleutel

Contact

ROC de Leijgraaf
www.leijgraaf.nl

Berufskolleg Ost der Stadt Essen
www.bko-essen.de

André Heckmanns
andre.heckmanns@leijgraaf.nl

Stefan Hoeijmakers
stefan.hoeijmakers@leijgraaf.nl

Lucie Henke
henke.bko@web.de

Armin Grote
armin.grote@ancor.de

ROC Nijmegen (Regionaal Opleidingen Centrum Nijmegen)
Postbus 6560, 6503 GB Nijmegen, Nederland
Tel: +31 (0)24 3500942
info@roc-nijmegen.nl
Contactpersoon: : Renie Hesseling

GEB- Geschäftsstelle für EU-Projekte und berufliche Qualifizierung der Bezirksregierung
Düsseldorf
Postfach 30 08 65
40408 Düsseldorf
Fischerstraße 10, D-40477 Düsseldorf, Duitsland
Tel: +49 (0)211 475-0
www.geb.nrw.de
Contactpersoon: : Barbara von der Bank

“Uitgekookt”, recepten voor een Nederlands - Duitse studentenuitwisseling

Studentenhandleiding

2008

Stefan Hoeijmakers
André Heckmanns

“Uitgekookt” recepten voor een Nederlands - Duitse studentenuitwisseling

Studentenhandleiding

2008

ROC de Leijgraaf www.leijgraaf.nl

Stefan Hoeijmakers
André Heckmanns

Berufs Kolleg Ost Essen
www.bko-essen.de

Lucie Henke
Armin Grote

Voorwoord

Duitsland is als handelsnatie van groot belang voor onze toekomst. Dat geldt voor Nederland en zeker voor het grensgebied. Steeds meer mensen gaan hier aan de overzijde van de grens wonen. Ook gaan vele mensen aan de andere zijde van de grens werken, spullen kopen, men bezoekt wederzijds de disco's etc. Deze ontwikkelingen gaan steeds sneller en gelukkig gaat ook het beroepsonderwijs hier veel meer aandacht aan besteden.

In het kader van het "Bouwstenenproject voor de Euregionale economie" hebben in de periode 2007 – 2008 diverse Duitse en Nederlandse scholen in de grensstreek, die werkzaam zijn in het beroepsonderwijs, gemeenschappelijke lesmodules geproduceerd.

De volgende titels, inclusief bijbehorende docentenhandleidingen, zijn tot stand gekomen:

- Reisconcept voor Duitse en Nederlandse jongeren
- Uitgekookt, recepten voor een Nederlands - Duitse studentenuitwisseling
- Klanten in het buurland
- Digital Office, een grensoverschrijdend webkantoor
- Two Lands for Web
- Bestrijding van beginnende branden
- CD-rom Taal & Cultuur. Duitsland en de Duitsers!

Meer weten?

Bezoek onze website www.lerende-euregio.com.

Het projectmanagement "Bouwstenen voor de Euregionale Economie" wenst jullie veel plezier en succes met dit project.

Lambert Teerling
Barbara von der Bank
Christoph Harnischmacher
Renie Hesseling.

Inhoudsopgave

Voorwoord

Inhoudsopgave

Inleiding

Verantwoording

Projectdoel

Doelgroep

Plaats in opleiding

Werkwijze

Afsluiten & beoordelen

Project

Introductie

Uitvoering

Planning

(Deel)opdrachten&instructies

Afsluiting

Inleiding

Het project is tot stand gekomen door de samenwerking tussen ROC de Leijgraaf en het Berufskolleg Ost der Stadt Essen.



Tijdens dit uitwisselingsproject werken de tweetalige teams samen in de keukens van een aantal leerbedrijven. Naast het van en met elkaar leren (van o.a. kooktechnieken) krijgen de jullie op deze manier van samenwerken ook iets mee van de Duitse en Nederlandse cultuur en van de taal. Bovendien vinden er door deze manier van samenwerken ook sociale en intermenselijke processen plaats.

Verantwoording

Projectdoel

Door dit project kunnen jullie letterlijk kijkje te nemen in andermans keuken. Hierdoor verbreden jullie je horizon en vergroten jullie je persoonlijke competenties en daarmee je kansen op de arbeidsmarkt.

De onderliggende doelen zijn:

- kennismaken met Duitse keukenformules
- contacten leggen (netwerken) met Duitse vakbroeders
- samenwerken in wedstrijdverband
- kennismaken met Duitse leermethodes

Doelgroep

Het project is bestemd voor eerstejaars BBL studenten (zelfstandig werkend kok; niveau 3) van de kokopleiding en voor de studenten van het Berufskolleg Ost uit Essen die een driejarige opleiding volgen in het duale systeem.

Plaats in opleiding

Het project is zeer geschikt voor studenten van een duale opleiding.

De kern van dit project ligt immers in het samen werken in het leerbedrijf van de deelnemers. De leerlingen worden in de gelegenheid gesteld eens letterlijk in de Duitse keuken te kijken.

Er zijn verschillende vakken betrokken bij dit project: Kooktechnieken, warenkennis en Duits.

De studenten werken aan de werkprocessen en competenties die horen bij de kerntaken 1 en 3 van het Beroepscompetentieprofiel Zelfstandig werkend kok.

Kerntaak 1; bereidt gerechten

Bij deze kerntaak komen de volgende werkprocessen aan de orde:

- 1.1 Plant zijn werkzaamheden
- 1.2 Maakt de mise en place
- 1.3 Past recepten aan
- 1.4 Bereidt gerechten en componenten
- 1.5 Werkt gerechten voor de uitgifte af
- 1.6 Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon
- 1.7 Verricht onderhoud en keukeninventaris
- 1.8 Delegeert en bewaakt werkzaamheden

Kerntaak 3; vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken

Bij deze kerntaak komen de volgende werkprocessen aan de orde:

- 3.1 Voert menu-engineering uit
- 3.2 Stelt menukaarten op
- 3.3 Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van de kosten
- 3.4 Ondersteunt de verbetering van de kwaliteit

Werkwijze

Gemengde (Duits-Nederlandse) teams werken samen in zowel in Nederlands als in Duitse bedrijven (restaurants en hotels), gedurende 5 of 6 werkdagen.

In beide landen vindt een identiek programma plaats.

Afsluiten & beoordelen

Het project wordt afgesloten met een kookwedstijd en het samenstellen van een receptenboek of een kalender met recepten. Het eindproduct wordt door een internationale jury (NL-D) beoordeeld

Project

Introductie

Als kok voer je voorbereidende, productie- en afrondende werkzaamheden uit in de keuken. Je plant je dagelijkse werkzaamheden, bereidt gerechten en werkt ze af voor de uitgifte aan de gasten. Hierbij houd je rekening met hun wensen en verwachtingen. Daarnaast zorg je ervoor dat de werkomgeving netjes en schoon is, zodat de bereidingen op hygiënische wijze verlopen.

Ook hoort de bevoorrading en het bij ontvangst controleren van de producten tot je taken.

Als zelfstandig werkend kok voer je naast de bovenstaande werkzaamheden een aantal ondersteunende werkzaamheden uit, zoals het meehelpen bij de ontwikkeling en uitvoering van de menukaart en het constant verbeteren van de kwaliteit van het werk. Als zelfstandig werkend kok maak je zelf een planning voor de uitvoering van deze werkzaamheden en je voert deze ook zelfstandig uit.



Uitvoering

De uitvoering van de opdrachten vindt plaats tijdens de dagen dat jullie op de opleiding zijn. Daarnaast werk je in het leerbedrijf aan opdrachten die je van je leermeester krijgt.

Planning

Informatie over de planning en het exacte programma ontvang je van de docent.

In het programma zitten de volgende onderdelen:

1. Kennismaking van de deelnemers tijdens een gemeenschappelijk ontbijt of lunch.
2. Presentatie van de leerbedrijven
3. Bezoeken van een aantal bedrijven
4. Bezoek aan de accommodaties
5. Gemeenschappelijke activiteit (cultureel of sportief)
6. Werken in teams (NL-D) in de leerbedrijven. Opdrachten ontvang je via je leerbedrijf.
7. Tijdens kookwedstrijd werken in teams (NL-D) in de school.
8. Gemeenschappelijk afscheid

(Deel)opdrachten&instructies

Opdracht 1 Het verzorgen van maaltijden (ontbijt, lunch en evt. diner) t.b.v. een internationale uitwisseling



Inleiding:

In deze opdracht kom je een aantal competenties tegen die je later in de "echte" praktijk ook tegen gaat komen. Je kunt hier ervaren wat er allemaal komt kijken om maaltijden te verzorgen.

Je gaat een onderwerp of thema bedenken rekening houdend met bijvoorbeeld het jaargetijde en de lokale of regionale tradities.

Opdracht:

Deze opdracht ga je helemaal uitwerken volgens de geldende regels van menuleer en gastronomie.

Je houdt hierbij o.a. rekening met:

- Het gekozen thema;
- De doelgroep (Duitse leerlingen);
- Het budget;
- Regels voor gezonde voeding

enz.

Eindproduct/resultaat:

Het zelfstandig (onder begeleiding van docenten) verzorgen van diverse maaltijden.

Competenties/vaardigheden:

Bij deze opdracht ontwikkel je de volgende competenties / vaardigheden:

- overleggen met collega's en allerlei afdelingen (o.a. docenten)
- plannen en planmatig werken aan de hand van een draaiboek
- een menu samenstellen
- een menuprijs bepalen
- een werkplanning maken
- de aankleding van het restaurant verzorgen

Evaluatie:

Het eindresultaat wordt geëvalueerd, waarbij onder andere gekeken wordt of de spelregels van de menuleer op de juiste manier zijn toegepast. Ook wordt beoordeeld of het eindproduct in werkelijkheid kan worden gebruikt.

Het moet een compleet pakket zijn dat alle onderstaande elementen bevat:

- Menu en menukaart
- Recepturen
- Bestellijsten
- Kostprijsberekeningen
- Werkplanning
- Entertainment
- Personeelsplanning
- Opruimplanning
- Taakverdeling

Opdracht 2 Voorbereiding van een kookwedstrijd met gemengde teams (NL-D)

Inleiding:

Bij de uitvoering van deze opdracht ga je een aantal competenties toepassen, die je ook in de beroepspraktijk vaak zult gebruiken.

Je zult ervaren waarop je moet letten om onder tijdsdruk gerechten te plannen, voor te bereiden en te prepareren.

Opdracht:

Je gaat samen met je Duitse partner koken.

Jullie vormen samen een TEAM bij deze kookwedstrijd.

Houdt tijdens het hele proces rekening met de volgende zaken:

- recept (volgens instructie) uitkiezen
- een bestellijst samenstellen (houdt rekening met het budget)
- een werkplanning maken
- praktisch en efficiënt werken



Eindproduct/resultaat:

Zelfstandig bedacht en bereid gerecht presenteren voor de kookwedstrijd

Competenties/vaardigheden:

Tijdens de uitvoering van deze opdracht werk je aan de volgende competenties, past ze respectievelijk toe:

- werkafspraken maken met je partner
- werkplanning maken en onder tijddruk leren werken aan de hand van een draaiboek
- budgetbewaking
- werkprocessen plannen

Beoordeling:

Het eindproduct wordt door een internationale jury (NL-D) beoordeeld.

Beoordelingscriteria zijn o.a.:

- hygiëne (HACCP)
- creativiteit
- opmaak van het gerecht
- smaak
- teamwerk

Wat dient vooraf ingeleverd te worden:

- Recept
- Menu

Afsluiting

Het project wordt afgesloten met een kookwedstrijd presenteren van gezamenlijk ontwikkelde recepten

Eventueel is er een certificaat van deelname en/of een BPV verklaring uit te reiken

Beoordelingsformulier

NAMEN VAN DE TEAMLEDEN:

OPDRACHT:

Beoordelingscriteria	---	O	+++	opmerkingen
Vorbereiding:				
Recept				
Creativiteit				
Budgetbewaking				
Uitvoering:				
Hygiëne (HACCP)				
Resultaat:				
Bereidingswijze				
Smaak				
Andere beoordelingscriteria				
Communicatie				
Teamwork				

STERKE PUNTEN	
LEERPUNTEN	

Beoordeling:

Datum:

Ondertekening:



HANOS Nijmegen



[Amsterdam](#)
[Antwerpen](#)
[Apeldoorn](#)
[Doetinchem](#)
[Groningen](#)
[Haarlem](#)
[Heerenveen](#)
[Heerlen](#)
[Nijmegen](#)
[Texel](#)
[Valkenburg](#)
[Venlo](#)
[Zwolle](#)

Energieweg 84
6541 CZ NIJMEGEN
tel. (024) 371 79 99
fax. (024) 371 79 76

openingstijden

Maandag:	08.00 - 17.00 uur
Dinsdag:	08.00 - 17.00 uur
Woensdag:	08.00 - 17.00 uur
Donderdag:	08.00 - 20.00 uur
Vrijdag:	08.00 - 20.00 uur
Zaterdag:	08.00 - 16.00 uur
Zondag:	gesloten

routebeschrijving

Vanuit Wijchen/'s Hertogenbosch/Venlo

A73 richting Rotterdam/Arnhem houdt u Nijmegen Industriepark aan. Bij de stoplichten rechtdoor, de brug over en bij het volgende stoplicht links, na 50 meter ziet u HANOS aan uw linkerkant.

Beste leerlingen,

Je hebt zojuist gehoord waar HANOS voor staat en hoe ze zoal werken.
Nu is het tijd dat jullie in groepjes met deze informatie zelf aan de slag gaan.
Hiervoor hebben we deze speurtocht opgezet.

Beantwoord alle vragen, maak de juiste berekeningen en maak de slagzin af, binnen de gestelde tijd van 1 uur.

De best beoordeelde groep staat een leuke verrassing te wachten.



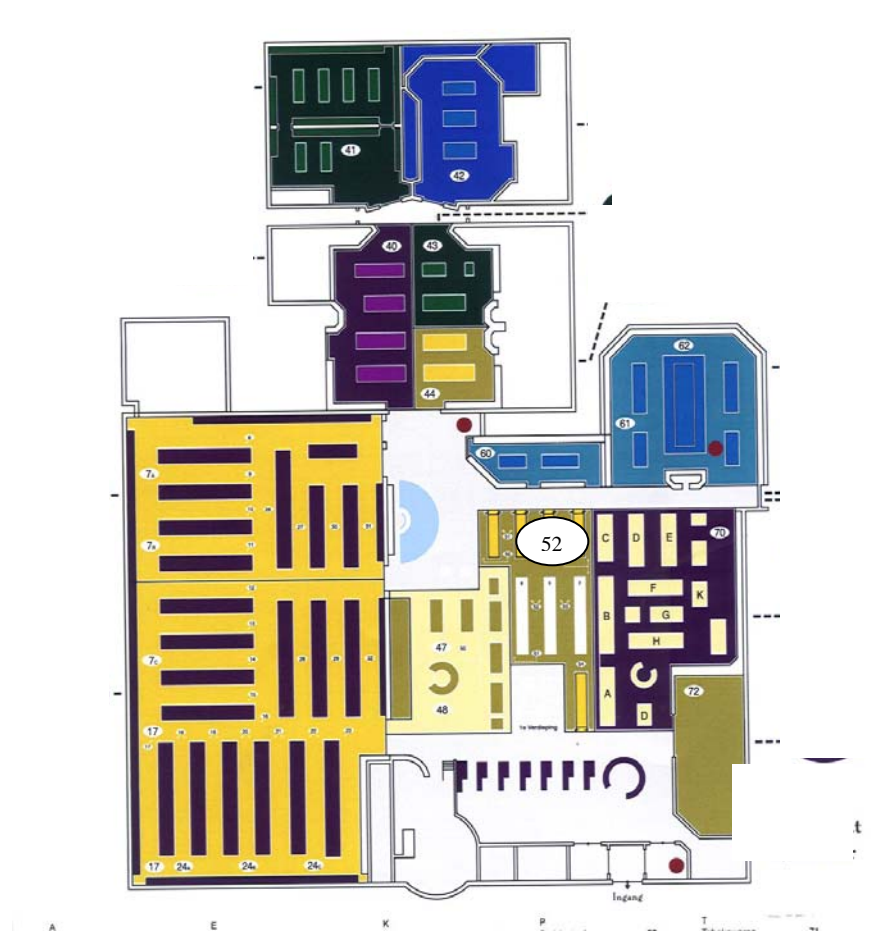
Iedere groep begint op een andere afdeling binnen de HANOS, wacht dus eerst op de instructies voordat je aan het lopen gaat.

Houd er ook rekening mee dat het personeel hier zijn werk probeert te doen en wij ze daarin niet moeten hinderen, vragen mag natuurlijk wel maar houd het binnen de perken!!

Schrijf hier de namen van de leden van je groep:

Plattegrond:

Hier zie je de plattegrond van de HANOS vestiging Nijmegen. Op deze plattegrond zijn de namen van de verschillende afdelingen weggevallen schrijf de afdelingen van de hieronder gegeven nummers op.



hal 7A en 7B;

40;

42;

44;

52 + 53;

61 + 62;

72;

hal 7C en 17;

41;

43;

47 + 48;

60;

70;

bovenverdieping;

Zoek de 10 verschillen:

Hier zie je een opstelling van producten die in een horeca groothandel te koop zijn, er zitten echter 10 verschillen tussen beide foto's. Zoek die tien verschillen, let alleen op de producten en niet op de hoek waarin de foto is gemaakt (dus het meer of minder zichtbaar zijn van het meubilair erachter.)



- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

- 6
- 7
- 8
- 9
- 10

Vragen:

- **Er komen vanavond gasten in je bedrijf die je wilt verwelkomen met een cocktail van ananassap en vodka.**

Welke vodka kun je hiervoor het beste gebruiken en waarom?

Waar vind je de ananasnectar hiervoor en wat kost deze?

Bereken de inkoopprijs incl. per glas als je 20 cl ananassap en 5 cl vodka nodig hebt.

Je garneert de cocktail met een buigrietje “palm met zon”

Waar vind je deze rietjes en wat kosten ze per stuk?

- **Zoek de amaretto van Bootz.**

Wat kost een fles van 0,7 cl.?

Hoeveel BTW wordt er over alcoholische dranken geheven?

- **Zoek de “eau de vie de poir williams” met iets bijzonders in de fles.**

Wat zit er voor bijzonders in de fles?

Hoe komt dit in de fles?

- **Zoek in de vitrine “Balmoral Highlands” 50 sinoritas.**

Wat kost deze sigaar per stuk?

Hoeveel BTW heffing?

Wat kosten de HANOS sinoritas?

- **Zoek de Madeira.**

Wat is Madeira?

Waar vind je die en wat kost ie?

- **Hoe kun je zo snel mogelijk zonder iemand te vragen de Duitse wijn vinden?**

- **Zoek de Lorch 1 ltr.**

Wat kost deze incl.?

- **Zoek de “krokidel”!**

Waar vind je die en van welke fabrikant komt deze?

- **Zoek de diepvries broccoliroosjes van Ardo 2500 g.**
Wat kosten ze per 100 g?

Wat zou je moeten betalen als je hiervoor 100 g verse broccoli neemt?

- **Op je bedrijf moet een vijgenbavarois gemaakt worden hiervoor gebruik je diepvries vruchtenpuree van vergers “boiron”.**
Wat kost deze puree per kg. ex. BTW?

Kun je dit ook in glazen pot krijgen welk merk en wat kost deze dan?

-
- **Je moet ook een bavarois maken voor een veganist hiervoor zul je de ongezoete slagroom, die je normaal gebruikt, moeten vervangen.**
Welk product (naam en merk) kun je hiervoor gebruiken ?

Is dit goedkoper of duurder dan de slagroom in de twee liter flessen (merk) ?

-
- **Zoek de camambert 1791 “au lait cru”.**
Hoeveel vet bevat deze?

Wat voor soort melk is hiervoor gebruikt?

- **Zoek de overjarige brokkelkaas.**
Op de snijvlakken van deze kaas zie je lichte vlekken, wat is dit?

Hoe komt dit?

-
- **Zoek de eenden- en ganzenlever.**
Welke twee (subtiële) verschillen zijn er naast de herkomst van de lever?
(dus niet; “de een komt van de gans en de ander van de eend”)

-

-

-
- **Wat kost de verse zeetong?**
 - **Welke dieren kun je verser dan vers (levend) kopen bij de HANOS?**

- **Wat zijn kenmerken van verse vis?**
Schrijf er tenminste 3 op.
-
-
-
- **Welke vis vind je het meest imposant?**

-
- **Ga naar de groentenafdeling.**
 - **Schrijf 5 slasoorten en de kenmerken hiervan op.**

-
-
-
-
-

- **Zoek de verse groene artisjokken op.**
Wat kosten ze per stuk?

Van welke plantenfamilie is de artisjok afkomstig?

-
- **Waar vind je de parmaham?**

Van welk dier wordt deze gemaakt?

-
- **Zoek de 5 ltr fustjes Brand voor de biertender.**
Wat kost zo'n fustje?
Hoeveel BTW?



- **Zoek het kabouterbier.**
Waar komt deze vandaan?

-
- **Zoek de goedkoopste "jus de veau".**
Welke is dit?
 - **Wat staat er tegenover de shoarmakruiden van verstegen?**
 - **Welk gewicht heeft een zak HANOS Pijnboompitten?**
 - **Welk cijfer staat er op de plattegrond op de afdeling waar de blauwe servetten van 33x 33 liggen?**
 - **Welke maten ronde taartrandjes zijn er te verkrijgen bij de HANOS?**

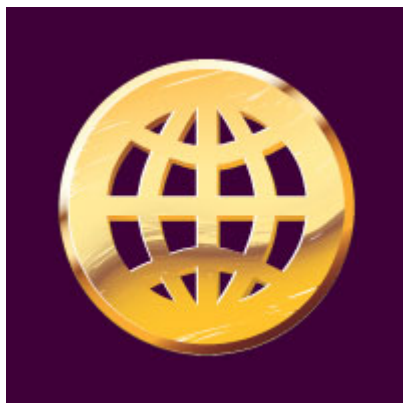
**Zo dit waren alle vragen van deze speurtocht, heb je ze allemaal kunnen beantwoorden?
Ga nu naar het "grand café" ofwel daar waar je koffie en thee kunt drinken en wacht
geduldig op je docenten en mede leerlingen.**

Maak als laatste deze slagzin af:

Hanos, er gaat een wereld voor u open,.....



HANOS Nijmegen



[Amsterdam](#)
[Antwerpen](#)
[Apeldoorn](#)
[Doetinchem](#)
[Groningen](#)
[Haarlem](#)
[Heerenveen](#)
[Heerlen](#)
[Nijmegen](#)
[Texel](#)
[Valkenburg](#)
[Venlo](#)
[Zwolle](#)

Energieweg 84
6541 CZ NIJMEGEN
tel. (024) 371 79 99
fax. (024) 371 79 76

openingstijden

Maandag:	08.00 - 17.00 uur
Dinsdag:	08.00 - 17.00 uur
Woensdag:	08.00 - 17.00 uur
Donderdag:	08.00 - 20.00 uur
Vrijdag:	08.00 - 20.00 uur
Zaterdag:	08.00 - 16.00 uur
Zondag:	gesloten

routebeschrijving

Vanuit Wijchen/'s Hertogenbosch/Venlo

A73 richting Rotterdam/Arnhem houdt u Nijmegen Industriepark aan. Bij de stoplichten rechtdoor, de brug over en bij het volgende stoplicht links, na 50 meter ziet u HANOS aan uw linkerkant.

Beste leerlingen,

Je hebt zojuist gehoord waar HANOS voor staat en hoe ze zoal werken.
Nu is het tijd dat jullie in groepjes met deze informatie zelf aan de slag gaan.
Hiervoor hebben we deze speurtocht opgezet.

Beantwoord alle vragen, maak de juiste berekeningen en maak de slagzin af, binnen de gestelde tijd van 1 uur.

De best beoordeelde groep staat een leuke verrassing te wachten.



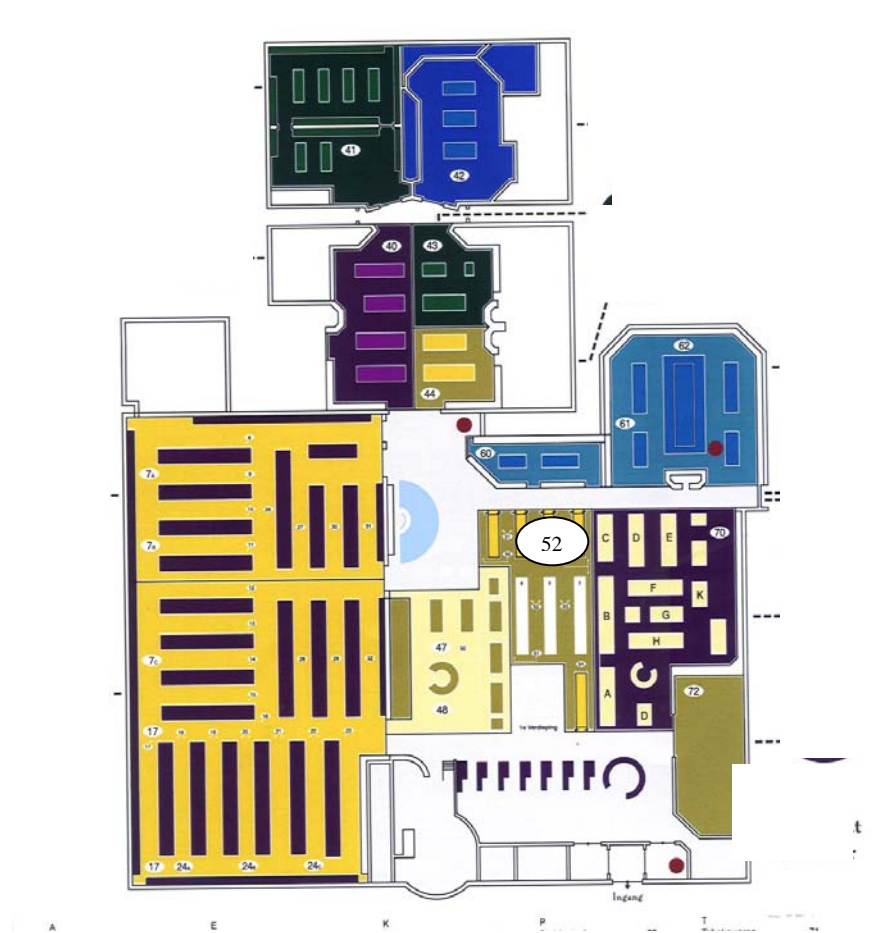
Iedere groep begint op een andere afdeling binnen de HANOS, wacht dus eerst op de instructies voordat je aan het lopen gaat.

Houd er ook rekening mee dat het personeel hier zijn werk probeert te doen en wij ze daarin niet moeten hinderen, vragen mag natuurlijk wel maar houd het binnen de perken!!

Schrijf hier de namen van de leden van je groep:

Plattegrond:

Hier zie je de plattegrond van de HANOS vestiging Nijmegen. Op deze plattegrond zijn de namen van de verschillende afdelingen weggevallen schrijf de afdelingen van de hieronder gegeven nummers op.



hal 7A en 7B; vruchtensappen/ droogwaren hal 7C en 17; non food

40; slagerij

41; groenten

42; vis

43; wild/poelier

44; zuivel

47 + 48; patisserie

52 + 53; Delicatessen

60; gekoeld

61 + 62; diepvries

70; wijn

72; dranken

bovenverdieping; nonfood/materiaal

Zoek de 10 verschillen:

Hier zie je een opstelling van producten die in een horeca groothandel te koop zijn, er zitten echter 10 verschillen tussen beide foto's. Zoek die tien verschillen, let alleen op de producten en niet op de hoek waarin de foto is gemaakt (dus het meer of minder zichtbaar zijn van het meubilair erachter.)



1 cocosmelk achter tomaten op foto 2

6 2 kleine aardappelen weg

2 Mayo ander merk

7 witte wijn i.p.v. rozé

3 dekseltje van kopje af

8 andere bladzijde boek

4 zoutpotje = knoflookpotje geworden

9 azijn achter olieflessen (erbij)

5 fwasmiddelenfles omgedraaid

10 er liggen kastanjes bij

Vragen:

- **Er komen vanavond gasten in je bedrijf die je wilt verwelkomen met een cocktail van ananassap en vodka.**

Welke vodka kun je hiervoor het beste gebruiken en waarom?

pot still , goedkoopste= goedgenoeg voor mix 10,50 ex. 19%= 12,40 inc.

Waar vind je de ananasnectar hiervoor en wat kost deze?

bij vruchtensappen 7A (dr siemer) 12 pk. = 8,55 ex. 6%= 9,06 inc.

Bereken de inkoopprijs incl. per glas als je 20 cl ananassap en 5 cl vodka nodig hebt.

$(12,40/140=)0,09 + (9,06/5=)1,81 = 1,90$ euro

Je garneert de cocktail met een buigrietje “palm met zon”

Waar vind je deze rietjes en wat kosten ze per stuk?

7.60 ex 19% /100stuks hal 24C

- **Zoek de amaretto van Bootz.**

Wat kost een fles van 0,7 cl.?

6,25 ex. 19%

Hoeveel BTW wordt er over alcoholische dranken geheven?

19%

- **Zoek de “eau de vie de poir williams” met iets bijzonders in de fles.**

Wat zit er voor bijzonders in de fles?

een peer

Hoe komt dit in de fles?

als bloesem is bevrucht wordt fles om vrucht gebonden, vrucht groeit zo in fles

- **Zoek in de vitrine “Balmoral Highlands” 50 sinoritas.**

Wat kost deze sigaar per stuk?

28.15 per 50 stuks= 0.56

Hoeveel BTW heffing?

0%

Wat kosten de HANOS sinoritas? 10.65 per 50 stuks= 0.21

- **Zoek de Madeira.**

Wat is Madeira?

een wijnsoort uit de madaira

Waar vind je die en wat kost ie?

hal 70A 5,50 ex 19%

- **Hoe kun je zo snel mogelijk zonder iemand te vragen de Duitse wijn vinden? staat op (hang)borden aangegeven**

- **Zoek de Lorch 1 ltr.**

Wat kost deze incl.?

3.50 ex 19%

- **Zoek de “krokidel”!**

Waar vind je die en van welke fabrikant komt deze?

diepvriesafdeling van “Rensel”snacks

- **Zoek de diepvries broccoliroosjes van Ardo 2500 g.**
Wat kosten ze per 100 g?
dagprijs / 25 =
Wat zou je moeten betalen als je hiervoor 100 g verse broccoli neemt?
dagprijs
- **Op je bedrijf moet een vijgenbavarois gemaakt worden hiervoor gebruik je diepvries vruchtenpuree van vergers “boiron”.**
Wat kost deze puree per kg. ex. BTW?
7.95 ex 6%

Kun je dit ook in glazen pot krijgen welk merk en wat kost deze dan?
ja.....

- **Je moet ook een bavarois maken voor een veganist hiervoor zul je de ongezoete slagroom, die je normaal gebruikt, moeten vervangen.**
Welk product (naam en merk) kun je hiervoor gebruiken ?
Vegatop 1l 2.25 ex6% of pâti krem (blue band) 1l 2.30 ex 6%
Is dit goedkoper of duurder dan de slagroom in de twee liter flessen (merk) ?
????

- **Zoek de camambert 1791 “au lait cru”.**
Hoeveel vet bevat deze?
45+
Wat voor soort melk is hiervoor gebruikt?
rauwe melk
- **Zoek de overjarige brokkelkaas.**
Op de snijvlakken van deze kaas zie je lichte vlekken, wat is dit?
zout korrels
Hoe komt dit?
door droogproces/ minder vocht, zout blijft niet meer opgelost zitten.

- **Zoek de eenden- en ganzenlever.**
Welke twee (subtiële) verschillen zijn er naast de herkomst van de lever?
(dus niet; “de een komt van de gans en de ander van de eend”)
- prijs

- kleur

- **Wat kost de verse zeetong?**
dagprijs
- **Welke dieren kun je verser dan vers (levend) kopen bij de HANOS?**
kreeft, platvis,krab, langoust, rivierkreeftjes (ecrevisse)

- **Wat zijn kenmerken van verse vis?**
Schrijf er tenminste 3 op.
 - bolle ogen/ helder veerkrachtig vlees
 - rode kieuwen slijmlaag intact
 - frisse geur

- **Welke vis vind je het meest imposant?**
elk antwoord goed!!!!

-
- **Ga naar de groentenafdeling.**
 - Schrijf 5 slasoorten en de kenmerken hiervan op.
 - lollo, rucola, frisee, ijsberg, hollands etc.

-

-

-

-

- **Zoek de verse groene artisjokken op.**
Wat kosten ze per stuk?
dagprijs (1.25??)
Van welke plantenfamilie is de artisjok afkomstig?
distel

-
- **Waar vind je de parmaham?**
vleesafdeling
Van welk dier wordt deze gemaakt?
(wild) zwijn/ varken

-
- **Zoek de 5 ltr fustjes Brand voor de biertender.**
Wat kost zo'n fustje? $\text{per 2/ } 15,25 \text{ ex } 19\% = 18,50 = 9.25 \text{ per stuk}$
Hoeveel BTW?
19%



- **Zoek het kabouterbier.**
Waar komt deze vandaan?
la chouffe / Belgische ardenen

- **Zoek de goedkoopste "jus de veau".**
Welke is dit?
knorr 22 lr= 21.80 ex
nestlé chef 10 lr= 11, 35 ex
- **Wat staat er tegenover de shoarmakruiden van verstegen?**
augurken
- **Welk gewicht heeft een zak HANOS Pijnboompitten?**
900 g
- **Welk cijfer staat er op de plattegrond op de afdeling waar de blauwe servetten van 33x 33 liggen?**
afd. 17
- **Welke maten ronde taartrandjes zijn er te verkrijgen bij de HANOS?**
10-12-15-17-19-21-23-25-28-30-32-36

Zo dit waren alle vragen van deze speurtocht, heb je ze allemaal kunnen beantwoorden?
Ga nu naar het "grand café" ofwel daar waar je koffie en thee kunt drinken en wacht geduldig op je docenten en mede leerlingen.

Maak als laatste deze slagzin af:

Hanos, er gaat een wereld voor u open,...orgineel en gevat is 10 punten
iets ingevuld op rijm is 5 punten.....
niet op rijm is 2 punten

Uitwisseling ROC de Leijgraaf, Cuijk - Berufsschule Ost, Essen

26 februari t/m 3 maart 2007

Actielijst

	Wat	Wanneer	Wie	V
1	Slaapgelegenheid regelen			
2	Leerbedrijven benaderen voor deelname			
3	Budget maken			
4	Bevestigingsbrief voor leerbedrijven schrijven			
5				
6	Persbericht (de Leij, Gelderlander)			
7	Bestellingen HANOS (i.v.m. lunches en diners)			
8	Collega's informeren per mail wat er te gebeuren staat.			
9	Contant geld vragen (voor onvoorziene kosten)			
10	Activiteit voor begeleiders organiseren			
11				
12	Gastenaccount computers aanvragen			
13				
14				
15				
16				

Uitwisseling ROC de Leijgraaf, Cuijk - Berufsschule Ost, Essen

29 januari t/m 3 februari 2007

Actielijst

	Wat	Wanneer	Wie	V
1	Budget maken			
2	Collega's informeren per mail wat er te gebeuren staat.			
3	Contant geld vragen (voor onvoorziene kosten)			
4	Busje huren (offertes: Van Driel, Maasland Taxi, Van Gerwen)			
5	Brief naar ouders van leerlingen			
6	Brief naar leermeesters van leerlingen			
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17	Voor maart 2007 subsidie-aanvraag voor het schooljaar 2008 indienen!			

Beste leerling,

Binnenkort is het weer zover. De tweede uitwisseling met onze vakbroeders in Essen staat voor de boeg.

De heer Hoeijmakers heeft al diverse zaken betreffende deze uitwisseling met jullie besproken, maar middels deze brief willen jullie nog op wat andere zaken attent maken.

We vertrekken maandag 29 januari om 09.00 uur vanaf de locatie Jan van Cuijkstraat 52 naar Essen.

Bij aankomst aldaar krijgen we allereerst een welkomstontbijt aangeboden. Vervolgens worden er groepen geformeerd, krijgen we te horen wat de groepsopdracht inhoudt, en worden de bedrijven ingedeeld. 's Middags brengen we een bezoek aan het Sheraton Hotel in Essen. Vervolgens gaan we naar de verschillende onderkomens om de dag af te sluiten met een bezoek aan de stad.

Van dinsdag tot en met vrijdag werken we aan de groepsopdracht en zijn we aan het werk in het bedrijf.

We sluiten de week op zaterdag af met een afscheidsontbijt, presentaties van de groepsopdracht en een evaluatie.

Voor vervoer, eten, drinken en slaapgelegenheden wordt gezorgd, dus daar hoeven jullie je geen zorgen over te maken.

Zorg dat je op tijd bent voor het vertrek, dat je goede zin meebrengt en je positief instelt op de dingen die gaan gebeuren tijdens de uitwisseling.

Neem niet al te veel contant geld mee i.v.m. mogelijk verlies of diefstal.

Mochten er nog vragen zijn, kunnen jullie die aan ondergetekende stellen.

Een hele leerzame week toegewenst.

S. Hoeijmakers en A. Heckmanns

VOORBEELDBRIEF UITNODIGING

Cuijk, januari 2006

Betreft: uitnodiging

Geachte heer/mevrouw,

In het kader van een internationale uitwisseling ontvangen wij in week 5 (30 januari t/m 3 februari 2006) een aantal Duitse studenten, die eens een kijkje in Nederlandse keukens wil komen nemen.

Naast een programma op school zullen deze studenten ook enkele dagen meewerken bij leerbedrijven in de regio.

Het hoogtepunt van deze week wordt ongetwijfeld de culinaire wedstrijd, waarbij gecombineerde Duits-Nederlandse teams gaan strijden om de hoogste eer.

Graag willen wij u en een collega hierbij uitnodigen om tijdens deze wedstrijd aanwezig te zijn en te komen genieten van de culinaire hoogstandjes die daarbij geserveerd zullen worden. U bent van harte welkom op donderdag 2 februari a.s. vanaf 20.00 uur op onze locatie Jan van Cuijkstraat 52 in Cuijk. Mocht u verhinderd zijn, laat het ons dan even weten (0485 322107).

Wij hopen u te mogen begroeten,

Met vriendelijke groet,

Stefan Hoeijmakers
André Heckmanns

Kookwedstrijd met Nederlandse en Duitse vakbroeders

Cuijk, 27 januari 2006

Van 30 januari tot en met 3 februari a.s. komen studenten van de Berufsschule Ost uit Essen (D) voor een werkbezoek naar ROC de Leijgraaf in Cuijk om ervaringen en kookkunsten met hun Nederlandse vakbroeders en -zusters uit te wisselen.

In het kader van een internationale uitwisseling komen 8 studenten en 2 docenten uit Essen voor een tegenbezoek naar ROC de Leijgraaf in Cuijk. In november van vorig jaar brachten 15 studenten en 2 docenten van het ROC toen een bezoek aan de Berufsschule in Essen.

De Duitse studenten zullen tijdens deze werkweek kennis maken met het Nederlandse onderwijssysteem en de onze kooktechnieken. Bovendien zullen zij bij een aantal leerbedrijven in Nijmegen en omgeving meelopen met Nederlandse stagiaires, om zodoende ook een indruk te krijgen van de praktijk. Daarnaast staan er excursies naar Scandic Sanadome, HANOS en het Radboud ziekenhuis in Nijmegen gepland.

Gedurende deze week werken acht teams, allen bestaand uit 2 Nederlandse studenten en een Duitse student, aan een recept en een tweetalige menukaart. Donderdag 2 februari gaan deze teams dan met elkaar de strijd aan in een culinaire wedstrijd. De aanwezige gasten in het restaurant van ROC de Leijgraaf aan de Jan van Cuijkstraat 52 in Cuijk en een deskundige jury krijgen tijdens deze avond (het hoogtepunt van deze internationale uitwisseling) een door de teams geheel zelf bereid drie-gangen-menu voorgeschoteld. Het winnende team ontvangt hiervoor de "Ruhr-Maas cup", een heuse bokaal die speciaal voor dit evenement is ontworpen.