|  |  |
| --- | --- |
| Onderwerp les(senreeks) | Soepbar |
| Doelen:  B-stroom | V-Hb02 De leerlingen onderbouwen een eigen mening.  V-Hb05 De leerlingen onderscheiden aspecten in contexten waarin voeding en horeca een belangrijke rol speelt.  V-Hb07 De leerlingen handelen methodisch bij het realiseren van een opdracht.  V-Hb10 De leerlingen beschrijven de typische inrichting van ruimtes in voeding en horeca.  V-Hb13 De leerlingen plannen en organiseren de bereidingen en bediening van voeding en dranken.  V-Hb24 De leerlingen reflecteren over hun eigen competenties in relatie tot de mogelijkheden in voeding en horeca. |
| Onderzoeksvraag, probleemstelling, uitdaging | Moet er nog soep zijn? Wat is de favoriete soep van elke klas? |
| Leerinhouden | * Soorten soepen * Concept soepbar: typische inrichting, klantendoelgroep, gesprek met ondernemer (mogelijkheden, kansen, uitdagingen, valkuilen) * Werkorganisatie en stappenplan |
| Werkvormen - lesopbouw | 1. Verkenning ‘soepbar’concept: bedrijfsbezoek + bespreking inrichting 2. Google-bevraging van klassen 3. Opzoeken van recepten (breng recept van oma mee) ; uittesten ; selectie van soep + onderbouwing mening 4. Uitschrijven van werkplan / organisatie soepbar 5. Individuele reflectie: Hierop let ik als ik later een soepbar opricht: inrichting / aanbod / welke competenties … |
| Media | * bedrijfsbezoek * ICT: Google enquête * Opzoeken in selectie van websites, kookboeken, recept van oma |
| Evaluatiecriteria | * Éénduidige, doeltreffende vragen * Met voldoende en overtuigende argumenten onderbouwde mening * Duidelijk en volledig stappenplan / organisatie * Reflectie van alle elementen: inrichting / aanbod / competenties |