|  |  |
| --- | --- |
| Onderwerp les(senreeks) | Met 4 in bed |
| Doelen:A-stroom | V-Ha04 De leerlingen passen sociale en communicatieve vaardigheden toe. V-Ha08 De leerlingen beschrijven grondstoffen die gebruikt worden bij het bereiden van voedingsproducten. V-Ha14 De leerlingen beschrijven de organisatie en werking van logiesverstrekkende bedrijven. V-Ha16.1 Het onderhoud van de werkruimtes materiaal en toestellen controleren aan de hand van een stappenplan of checklist. V-Ha23 "De leerlingen passen de regels van etiquette, beleefdheid, voorkomendheid en gastvrijheid toe bij het ontvangen, bedienen en informeren. |
| Onderzoeksvraag of probleemstelling |  |
| Leerinhouden | * Duurzaamheid -> groentekalender (kostprijs)
* Voedingsdriehoek
* Streekgebonden producten (kaas, confituur)
* Communicatie, gastvrijheid, behulpzaamheid, ontvangst en bediening (ontbijt), onderhoud
 |
| Werkvormen - lesopbouw | 1. Programma bekijken
2. Onderzoek: streekproducten in Herentals (asperges, koekjes Lu, aardbeien, bier …)
3. Verkennen verschillende logies (kenmerken)
4. Vragenlijst opstellen: eisen B&B / VW
5. Uitnodiging maken: ontbijt en avondmaal
6. Opstellen ontbijt en avondmaal
7. Ontbijt maken: eierbereidingen, confituren, streekgebonden producten
8. Gasten ontvangen
 |
| Media | * Programma met 4 in bed
* Benny Bax – De Smaakpolitie
 |
| Evaluatiecriteria | * ICT
	+ Groentekalender
	+ Uitnodiging ontbijt en avondmaal
	+ Stappenplan / checklist opgevolgd
* Begrijpen: wat kan je zegge over de organisatie en werking van B&B
 |