|  |  |
| --- | --- |
| 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 |