|  |  |
| --- | --- |
| Onderwerp les(senreeks) | Wegwijs in mijn nieuwe horeca-thuis |
| Doelen:B-stroom | 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-Hb11 De leerlingen gebruiken de gepaste technieken bij bereiden en bedienen. V-Hb20 De leerlingen werken ergonomisch. |
| Onderzoeksvraag, probleemstelling, uitdaging | Welkom in de wondere wereld van de horeca!Hoe gaan we onze “nieuwe thuis” invullen? |
| Leerinhouden | * Verkennen van de verschillende ruimtes binnen een horecabedrijf
* Gebruik van de juiste benamingen van materiaal, ruimtes, toestellen
* Ergonomisch opbergen van het materiaal
 |
| Werkvormen - lesopbouw | 1. Lln worden in groepjes ingedeeld in de verschillende ruimtes (bar, restaurant, koude keuken, warme keuken, afwas)
2. Lln verkennen adhv een vragenlijst en veiligheidsinstructiefiches van de aanwezige toestellen, plannen
3. Elk groepje maakt een eenvoudig hapje of drankje mbv de aanwezige toestellen
4. De hele klas verplaatst zich van ruimte tot ruimte waarbij elk groepje zijn werk voorstelt en drankje/hapje serveert.
 |
| Media | * Instructiefiches toestellen en materialen
* Plannen
* Receptfiche hapje / drankje
* Themafiche ergonomisch werken
 |
| Evaluatiecriteria | * Lln krijgen evaluatiefiche en evalueren met hun groepje de andere groepjes:
	+ Opbouw van de voorstelling
	+ Duidelijke voorstelling
	+ Gebruikte technieken bij bedienen
* Lkr evalueert proces:
	+ Gebruikte technieken bij bereiden
	+ Ergonomisch werken
 |