|  |  |
| --- | --- |
| Onderwerp les(senreeks) | Kerststronk bake off |
| Doelen:  A-stroom | V-Ha02 De leerlingen onderbouwen een eigen mening.  V-Ha11.1 De leerlingen zetten aangegeven hoeveelheden om.  V-Ha13 De leerlingen bereiden en bedienen voeding en dranken.  V-Ha16 De leerlingen passen principes toe van voedselveiligheid bij het uitvoeren van onderhoud aan de werkruimte, materiaal en toestellen.  V-Ha19 De leerlingen passen eenvoudige EHBO-handelingen bij ongevallen en noodsituaties in een voeding- en horecacontext toe. |
| Onderzoeksvraag, probleemstelling, uitdaging | De kerststronk bake off: 1 basisrecept maar per groep een andere afwerking – welke büche wint de prijs van de jury? |
| Leerinhouden | * Afwegen en meten met huishoudweegschaal * Kerststronk * Soorten beslag * Afwerken * Etiquette aan tafel * Leren opdienen * HACCP normen |
| Werkvormen - lesopbouw | 1. Bezoek aan bakker of Delhaize 2. Wat te doen bij brandwonden 3. Berekenen van de hoeveelheden grondstoffen 4. Serveren / spuitvormen |
| Media | * ICT: filmpjes Rode Kruis * Opzoeken in kookboeken |
| Evaluatiecriteria | * Hygiënisch werken, veilig werken * Peerevaluatie * Productevaluatie: kerststronk |