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