|  |  |
| --- | --- |
| Onderwerp les(senreeks) | Het broodjeshuis |
| Doelen:A-stroom | V-Ha04 De leerlingen passen sociale en communicatieve vaardigheden toe. V-Ha09 De Leerlingen verklaren de typische inrichting van ruimtes in voeding en horeca. 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-Ha24 De leerlingen reflecteren over hun eigen competenties in relatie tot de mogelijkheden in voeding en horeca. |
| Onderzoeksvraag, probleemstelling, uitdaging | Het broodjeshuis waar heel wat lln en lkr hun broodje kopen is gesloten! Kunnen wij zorgen voor een snelle, gezonde, eenvoudige lunch? |
| Leerinhouden | * Verschillende horecazaken onderscheiden met hun typische inrichting en uitrusting: lunchbar, soepbar, broodjeszaak, dagschotelrestaurant
* Broodjeslunch bereiden
* Een bestelling opnemen
 |
| Werkvormen - lesopbouw | 1. Onderzoeken op internet: waar kan je in onze gemeente een snelle, gezonde, eenvoudige lunch nuttigen?
2. Taak (huistaak of begeleide wandeling): Wat is het aanbod (menukaart)? Wat is de capaciteit? Hoe is de zaak ingericht? Welke trend kan je afleiden?
3. Lln of groepje stelt zaak voor.
4. Keuze voor één zaak, deze wordt zo goed mogelijk nagebootst.
5. Lunch bereiden en bedienen.
6. Reflectie achteraf.
 |
| Media | * pc
 |
| Evaluatiecriteria | * De lln kan verschillende horecazaken onderscheiden.
* De lln kan een eenvoudige broodjeslunch bereiden.
* De lln past hierbij de principes van voedselveiligheid toe.
* De lln reflecteren over eigen interesses.
 |