

ECONOMIE EN HANDEL

**ASSISTENT
HORECA,
VOEDING OF
VOEDINGS-
INDUSTRIE**

DEEL 3 VAN 4

MAAKT VOEDINGSPRODUCTEN

KLANTGEREED





COLOFON

Uitgeverij: Edu'Actief b.v.
0522-235235
info@edu-actief.nl
www.edu-actief.nl

Auteur: Hanneke Molenaar

Inhoudelijke redactie: Daphne Ariaens

Titel: Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie - Deel 3 van 4 - Maakt voedingsproducten
klantgereed

ISBN: 978 90 3722 213 5

Foto's: Edu'Actief b.v., Elizabeth ziekenhuis, Le Roux, Boxes in Stock, Allpax
Omslagfoto: iStockphoto.com

© Edu'Actief b.v. 2015

Behoudens de in of krachtens de Auteurswet gestelde uitzonderingen mag niets uit deze uitgave worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Voor zover het maken van reprografische verveelvoudigingen uit deze uitgave is toegestaan op grond van artikel 16h Auteurswet dient men de daarvoor wettelijk verschuldigde vergoedingen te voldoen aan de Stichting Reprorecht (www.reprorecht.nl). Voor het overnemen van gedeelte(n) uit deze uitgave in compilatiewerken op grond van artikel 16 Auteurswet kan men zich wenden tot de Stichting PRO (www.stichting-pro.nl).

De uitgever heeft ernaar gestreefd de auteursrechten te regelen volgens de wettelijke bepalingen. Degenen die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden, kunnen zich alsnog tot de uitgever wenden.

Door het gebruik van deze uitgave verklaart u kennis te hebben genomen van en akkoord te gaan met de specifieke productvoorwaarden en algemene voorwaarden van Edu'Actief, te vinden op www.edu-actief.nl.



INHOUD

| | |
|--|-----|
| Voorwoord | 4 |
| Hoofdstuk 1 Kwaliteit herkennen en bewaken | 6 |
| Hoofdstuk 2 Voedsel bewerken | 21 |
| Hoofdstuk 3 Verpakkingsmaterialen | 35 |
| Hoofdstuk 4 Techniek van klaarzetten en inpakken | 51 |
| Hoofdstuk 5 De voorraad beheren | 65 |
| Hoofdstuk 6 Productiegegevens registreren | 79 |
| Hoofdstuk 7 Herhaling | 95 |
| Praktijkopdrachten bij hoofdstuk 1 | 103 |
| Praktijkopdrachten bij hoofdstuk 2 | 107 |
| Praktijkopdracht bij hoofdstuk 3 | 112 |
| Praktijkopdrachten bij hoofdstuk 4 | 115 |
| Praktijkopdracht bij hoofdstuk 5 | 120 |
| Praktijkopdrachten bij hoofdstuk 6 | 122 |
| Eindopdracht en reflectie | 125 |
| Aftekenlijst praktijkopdrachten | 128 |

VOORWOORD

Dit leer-werkboek gaat over het klantgeraad maken van voedingsproducten.

Dit leer-werkboek hoort bij assistent horeca, voeding of voedingsindustrie.
In dit leer-werkboek oefen je vooral vakinhoud.

Picto

In dit boek zie je bij sommige opdrachten een picto.
Een pictogram geeft je informatie over de opdracht.
Hierna lees je wat de picto's betekenen.



VOORBEREIDEN

Bij dit picto ga je nadenken over een opdracht.
Je denkt na over wat je straks gaat doen.
Je gaat de opdracht voorbereiden.



UITVOEREN

Bij dit picto ga je de opdracht uitvoeren.
Je gaat bijvoorbeeld iets maken.
Of je gaat iets doen.



EVALUEREN

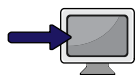
Bij dit picto ga je evalueren.
Je controleert of je de opdracht goed hebt gedaan.
Wat ging er goed en wat ging er minder goed?
Wat vond je van de opdracht?
Wat kon je eerst niet, wat je nu wel kunt?
Wat ga je de volgende keer anders doen?

**REFLECTEREN**

Bij dit picto ga je reflecteren.
 Je denkt na over wat je hebt geleerd.
 En wat dat betekent voor je toekomst.
 Wat ga je nu doen?
 Hoe gaat het verder?

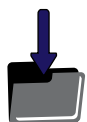
**IN GESPREK**

Bij dit picto ga je in gesprek.
 Om een opdracht na te bespreken kun je de StruX-kaarten gebruiken.

**WEBSITE**

Bij dit picto ga je iets bekijken op de website van StruX.
 Dit kan bijvoorbeeld een foto, formulier of film zijn.
 Volg deze stappen.

1. Ga naar www.strux.nl
2. Klik op de knop deelnemer.
3. Klik op 'Horeca, voeding of voedingsindustrie'.
4. Klik op de foto van dit leer-werkboek.
5. Klik op de link van de opdracht.

**PORTFOLIO**

Misschien werk je met een portfolio.
 In je portfolio stop je bewijsstukken.
 Als je dit picto ziet, kun je een bewijsstuk toevoegen.
 Bespreek dit met je begeleider.

Beeldwoordenboek

In dit boek staan gekleurde woorden.
 Gekleurde woorden moet je kennen.
 Het zijn belangrijke woorden.
 Deze woorden kun je opzoeken in het beeldwoordenboek.
 Ga naar beeldwoordenboek.strux.nl.



HOOFDSTUK 1

KWALITEIT HERKENNEN EN BEWAKEN

Dit hoofdstuk gaat over de **kwaliteit** van producten waarmee je werkt.

En over het herkennen en bewaken van deze kwaliteit.

Het product dat de klant krijgt, moet goed van kwaliteit zijn.

Er zijn verschillende **factoren** die de kwaliteit kunnen **beïnvloeden**.

En die ervoor zorgen dat de kwaliteit slechter wordt.

Het is voor jou een belangrijke taak om ervoor te zorgen dat dit niet gebeurt.

Dat je let op de kwaliteit van de grondstoffen.

En dat je alles doet om ervoor te zorgen dat de kwaliteit van de producten niet minder wordt.

Je werkt in een snackbar.

Je maakt een bestelling voor een klant klaar.

Dat zijn belegde broodjes, frites en kroketten.

Je behandelt ieder product op de juiste manier.

Je kiest de juiste verpakkingsmaterialen.

En je pakt de producten zorgvuldig en netjes in, zodat de kwaliteit goed blijft.

OPDRACHT 1

Stel, je koopt een gezinszak frites en 8 kroketten.

De verkoopster verpakt ze in papieren zakken.

Dan doet ze alles in een plastic tas en knoopt deze dicht.

Jij neemt de patat en kroketten op de fiets mee naar huis.

Thuis ontdek je dat de frites slap zijn en de kroketten zijn opengebarsten.

De kwaliteit is dus niet goed.

Wat kan de oorzaak zijn? Bedenk 2 redenen.

1. _____

2. _____

Je hebt vast wel eens een product gekocht waarvan de kwaliteit niet goed was.

Geef 2 voorbeelden.

Schrijf erbij wat er niet goed was aan het product.

1. _____

2. _____

Kwaliteit herkennen

Producten moeten van goede kwaliteit zijn.

Er mag niets mis mee zijn.

Dat betekent dat het hele product voldoet aan bepaalde eisen van kwaliteit.

Kwaliteitseisen zijn bijvoorbeeld dat het hele product:

- vers is
- op de juiste manier bewerkt wordt
- de juiste temperatuur heeft
- er aantrekkelijk uitziet
- goed smaakt
- op de juiste manier bewaard wordt
- op een goede manier in de juiste materialen verpakt is.

Daar let je op bij het **bewerken**, verpakken en klaarzetten.

De klant die het product koopt, wil de beste kwaliteit.

Als het product niet goed is, komt de klant niet meer terug.

Bij jouw taak hoort dat je steeds de kwaliteit controleert.

OPDRACHT 2

Kruis 4 eisen aan die je stelt aan de kwaliteit van een product.

- Het product moet vers zijn.
- Het product moet goedkoop zijn.
- Het product moet op veel plekken verkocht worden.
- Het product moet er aantrekkelijk uitzien.
- Het product moet goed smaken.
- Het product mag op maar een paar plekken verkocht worden.
- Het product moet de juiste temperatuur hebben.

OPDRACHT 3

Is de kwaliteit van sla met bruine randen goed?

- Ja, want _____
- Nee, want _____

Stel, je komt de snackbar binnen. Je bestelt frites.

Je krijgt frites die al in de bak lagen toen je binnenkwam.

Is de kwaliteit van de frites goed?

- Ja, want _____
- Nee, want _____



Stel, je bestelt er een broodje kaas bij.
Je proeft ui als je het broodje eet.
Wat kan er gebeurd zijn?

Is het broodje kaas nu nog goed van kwaliteit?

Ja, want _____

Nee, want _____

Kwaliteitseisen

Een klant stelt eisen aan de kwaliteit van een product.

Hij wil een goed product ontvangen.

Een product dat vers is en dat goed bewerkt en verpakt is.

Jij zorgt ervoor dat het product aan alle eisen voldoet.

Met andere woorden: jij zorgt ervoor dat het product voldoet aan de kwaliteitseisen.

OPDRACHT 4

Welke kwaliteitseisen kan een klant stellen aan een product? Schrijf er 4 op.

OPDRACHT 5

Welke snack bestel jij graag in de snackbar? _____

Welke eisen stel jij aan de kwaliteit van deze snack? Schrijf er 3 op.

1. _____

2. _____

3. _____

Geef de kwaliteitseisen een cijfer.

Schrijf een 1 achter de belangrijkste kwaliteitseis.

Schrijf een 2 achter de kwaliteitseis die je daarna het belangrijkste vindt.

En een 3 achter de minst belangrijke kwaliteitseis.

Versheid

Van verpakte producten weet je hoe vers ze zijn door de **TGT-datum** of de **THT-datum**. Deze staat op het etiket.

TGT betekent 'te gebruiken tot'. THT betekent 'ten minste houdbaar tot'.

De TGT-datum staat op verse producten zoals melk, kaas en verpakte vleeswaren.

De THT-datum staat op langer houdbare producten zoals zout, suiker, meel en tafelzuur.

De TGT-datum en de THT-datum gelden alleen als de producten op de goede manier bewaard zijn!

Je gebruikt een product niet als de TGT-datum verstreken is.

Het product is dan minder van kwaliteit en kan zelfs bedorven zijn.

Producten met een THT-datum kun je vaak nog wel langer gebruiken.

Dan controleer je wel eerst de geur. En je kijkt of het er fris en normaal uitziet.

Een product dat te oud is kan **muf** ruiken. Of kan van kleur veranderd zijn.

Niet verpakte producten als fruit en groente hebben geen TGT-datum of THT-datum.

Ook hiervan controleer je de versheid door te ruiken en te kijken.



Voedselveiligheid

Ook voor de veiligheid is versheid erg belangrijk.

Op producten die niet meer vers zijn, kunnen veel schadelijke **bacteriën** zitten.

Als je dat voedsel eet, kun je ziek worden.

Een klant kan van bijvoorbeeld een kroket niet de TGT- of THT-datum controleren.

Hij vertrouwt erop dat jij dat doet. Dat hoort bij jouw taken als je met voedsel werkt.

OPDRACHT 6

Wat betekent de afkorting TGT? _____

Op welke soort producten staat meestal een TGT-datum?

Wat betekent de afkorting THT? _____

Op welke soort producten staat meestal een THT-datum?

Let jij altijd op de TGT-datum of THT-datum als je een product koopt? **ja/nee**

Je hebt per ongeluk iets gekocht waarvan de TGT-datum al verstreken is.



Wat doe je?

- Je ruikt of het goed is en gebruikt het toch, want _____
- Je gaat terug naar de winkel en ruilt het artikel, want _____
- Anders, namelijk _____, want _____

Wat hebben versheid en voedselveiligheid met elkaar te maken?

OPDRACHT 7

Schrijf 6 producten op met een TGT-datum. En ook 6 met een THT-datum.
Kies producten waar je zelf ook wel eens mee werkt.

Producten met TGT-datum

melk

Producten met THT-datum

suiker

OPDRACHT 8

Waarvan kun je zien en voelen dat een komkommer niet vers is?

_____ en _____

Waarvan kun je zien en voelen dat sperziebonen niet vers zijn?

_____ en _____

Waarvan kun je merken dat brood niet vers is?

_____ en _____

Waarvan kun je merken dat een pot tafelzuur te oud is?



Wat ruik je als een pak melk niet goed meer is?

Wat ruik je als vleeswaren bedorven zijn?

Wat ruik je als een ei bedorven is?

OPDRACHT 9

De doos champignons heeft tot over de THT-datum in de koeling gestaan.

Wat doe je voor je de champignons gebruikt?



Op welke dingen let je als je de kwaliteit van de champignons controleert?
Schrijf er 2 op.

_____ en _____

Je controleert of de kwaliteit van sla goed genoeg is voor een **garnering**.

Zou je deze krop sla nog gebruiken? **ja/nee**

Op welke dingen let je als je de kwaliteit van de sla controleert?

Schrijf er 2 op.



_____ en _____

Producten koel en droog bewaren

Bij veel producten staat op het etiket hoe je het product moet bewaren.

Bijvoorbeeld: 'koel bewaren' of 'donker, droog en koel bewaren'.

De temperatuur op zo'n plek mag hoogstens 18° Celsius zijn.

Deze producten bewaar je in de voorraadkast of het **magazijn**.

Zout en papieren verpakkingen trekken vocht aan.

Daarom bewaar je zout, suiker en meel op een droge plek.



Dat is vaak hoog op een plank of in een kast. Daar is het droger.
Als producten vochtig worden, wordt de kwaliteit minder.
Ze kunnen zelfs bederven.
Brood bewaar je in een afgesloten trommel. Of diepgevroren in de vriezer.

OPDRACHT 1 0

Waarom bewaar je sommige producten in de voorraadkast of het magazijn?

Hoe hoog is de temperatuur maximaal op een koele plaats? _____

Waarom bewaar je een pak zout op een droge plaats?

OPDRACHT 1 1

Wat is bij jou thuis een koele donkere plaats?

Is dat een plaats waar je voorraad bewaart? **ja/nee**

Zo ja, welke voorraad bewaar je daar?

Op welke plaats in de keuken kun je het beste een pak zout bewaren?

Op het aanrecht, want _____

In een kastje onder het aanrecht, want _____

In een kastje boven het aanrecht, want _____

Producten gekoeld bewaren

Producten met 'gekoeld bewaren' op het etiket horen in de koelkast.

De temperatuur in de koelkast is meestal 5° Celsius, maar nooit hoger dan 8° Celsius.

Want bij hoger dan 8° Celsius kunnen schadelijke bacteriën groeien.

Vooraf bederfelijke producten zijn daar gevoelig voor.

Bijvoorbeeld vleeswaren, zuivel, vlees, vis en gevogelte.



Bewerkte producten en voedsel dat over is, bewaar je afgedekt in de koeling. Of goed verpakt in de vriezer. Bladgroente en kruiden bewaar je gekoeld, dus in de koeling. Je kunt ze wikkelen in een vochtige doek om ze extra lang vers te houden. Of bewaren in folie of een ruime plastic zak. Dan blijven ze langer vers.



OPDRACHT 12

Hoe hoog is de temperatuur maximaal in de koelkast? _____

Geef 3 voorbeelden van producten die je in de koeling bewaart.

1. _____
2. _____
3. _____

OPDRACHT 13

De kok heeft te veel erwtensoep gemaakt. Er is nog heel wat over. Op welke plaats bewaar je de erwtensoep? Waarom daar?

Op welke andere manier kun je de erwtensoep bewaren?

Wat vind jij de beste manier?

_____ omdat _____

Temperatuur en zonlicht

Staat er op het etiket 'Bewaren op kamertemperatuur'?

Dan bewaar je het product in de leefruimte zoals de woonkamer of de keuken.

Daar is het tussen de 18 en 25° Celsius.

Veel fruit en harde groenten kunnen daar goed tegen.

Bijvoorbeeld appels en peren. En groenten zoals bloemkool en komkommer.

Bij een hogere temperatuur moet je oppassen.

Door de extra warmte blijft het groeiproces doorgaan. En is alles veel sneller rijp.

Dat is wel goed als producten moeten groeien.

Denk maar aan groenten in de **kas**.

Maar bij het bewaren gaat alles eerder bederven of rotten.

Daarom zet je de producten niet in het felle zonlicht achter glas.
Want door de zon kan de temperatuur veel te hoog worden.

OPDRACHT 14

Waarom is zonlicht achter glas goed om fruit en groente te laten groeien?

Wat gebeurt er met rijp fruit dat je achter glas in de felle zon bewaart?

OPDRACHT 15

Geef 4 voorbeelden van fruit dat je bewaart op kamertemperatuur.

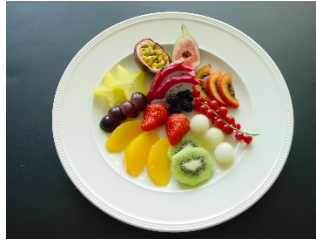
Geef 4 voorbeelden van groente die je bewaart op kamertemperatuur.

OPDRACHT 16

Deze opdracht doe je samen met een groepsgenoot.

Geef van de producten aan wat de beste manier van bewaren is. Schrijf dat erbij.





LET OP!

Weet je het antwoord niet? Zoek dan op etiketten of op internet.
Vraag aan je begeleider hoe je dat kunt doen.

OPDRACHT 17

Kies 1 van de producten van de vorige opdracht.

Teken voor dit product het bewaaradvies in een pictogram.

