

Jaarlijn kok niveau 2 BBL Leerbedrijven

Leerjaar 1

Maanden 1, 2, 3 (meestal september t/m november)	Maanden 4, 5, 6 (meestal december t/m februari)	Maanden 7, 8, 9 (meestal maart t/m mei)
<ul style="list-style-type: none"> • 1 september introductie in bedrijf. • Vakmatige oriëntatie op alle onderdelen van het vak • Apparatuur en handgereedschap • Schoonmaaktechnieken • Schillen, ontvellen, wassen, uitboren en pellen. • Hygiëne en HACCP • Algemene Vaktechnische handelingen • Vakjargon, verwijderen van afval, controleren en opbergen van geleverde goederen, conserveren • Opdeeltechnieken Snijden, snipperen, hakken, uitsnijden, schaven, boren en plukken. • Bijwonen teambesprekingen • Functioneringsgesprek 	<ul style="list-style-type: none"> • Koude voorbereidingen Kloppen; Opkloppen; Roeren Mengen; Passeren; Zeven Doorwrijven; Fijnmalen; Paneren; Ontdooien; Afwegen Afmeten; Vacumeren; Tremperen; Napperen; Op smaak brengen; Opbinden Ontvetten; Zetten van deeg Uitrollen van deeg • Deelnemen aan teambesprekingen • Carrièregesprek in maand 6 (meestal februari) • Functioneringsgesprek 	<ul style="list-style-type: none"> • Warme voorbereidingen Passeren; Doorwrijven; Pureren; Afschuimen; Aanzweten; Myoteren; Pinceren; Bruneren; Arroseren Ontzuren; Clarifiëren; Monteren; Fruiten Rissoleren; Deglaceren Reduceren; Liëren; Op smaak brengen • Afwerktechnieken Spuiten; Garneren; Dresseren decoreren • Uitwisselingsoriëntatie bediening • Deelnemen aan teambesprekingen • Functioneringsgesprek
<p>Seizoen Minimaal 5 seizoensproducten: vis, vlees, groente, fruit</p>	<p>Seizoen Minimaal 5 seizoensproducten: vis, vlees, groente, fruit</p>	<p>Seizoen Minimaal 5 seizoensproducten: vis, vlees, groente, fruit</p>
<p>Werkprocessen Kenwerk: 1.2 maakt de mise en place 1.6 maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon</p>	<p>Werkprocessen Kenwerk: 1.2 maakt de mise en place 1.6 maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon 2.2 ontvangt en controleert geleverde producten 2.3 slaat de geleverde producten op</p>	<p>Werkprocessen Kenwerk: 1.2 maakt de mise en place 1.6 maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon 2.2 ontvangt en controleert geleverde producten 2.3 slaat de geleverde producten op 2.4 controleert producten en voert keukenadministratie uit</p>
<p>Bereidingen Bereiden van voorgerechten</p>	<p>Bereidingen Bereiden van voorgerechten Bereiden van broodproducten Bereiden van desserts Bereiden van koude sauzen en dressings</p>	<p>Bereidingen Bereiden van voorgerechten Bereiden van broodproducten Bereiden van desserts Bereiden van soepen Bereiden van groenten Bereiden van aardappel, rijst en meelstukjes Bereiden van sauzen</p>

Leerjaar 2

Maanden 1, 2, 3 (meestal september t/m november)	Maanden 4, 5, 6 (meestal december t/m februari)	Maanden 7, 8, 9 (meestal maart t/m mei)
<ul style="list-style-type: none"> • Oriëntatie op de keuken • Apparatuur en handgereedschap • Schoonmaaktechnieken • Schillen, ontvellen, wassen, uitboren en pellen. • Hygiëne en HACCP • Algemene Vaktechnische handelingen • Vakjargon, verwijderen van afval, controleren en opbergen van geleverde goederen, conserveren • Koude voorbereidingen Kloppen; Opkloppen; Roeren Mengen; Passeren; Zeven Doorwrijven; Fijnmalen; Paneren; Ontdooien; Afwegen Afmeten; Vacumeren; Tremperen; Napperen; Op smaak brengen; Opbinden Ontvetten; Zetten van deeg Uitrollen van deeg • Bereidingstechnieken Koude sauzen (vers en convenience) ; Dressings; Beslag; Koude soepen; Marinades • Deelnemen teambesprekingen • Functioneringsgesprek 	<ul style="list-style-type: none"> • Werkoriëntatie bediening • Bereidingstechnieken Koude en warme bindingen; Warme sauzen (vers en convenience) ; Bouillons; Samenstellen van gerechten; Bereiden van gerechten; Bereiden van soepen; Bereiden van sauzen; Fonds, glaces, essences • Kooktechnieken Blancheren;Koken;Frituren • Warme voorbereidingen Passeren; Doorwrijven; Pureren; Afschuimen; Aanzweten; Myoteren; Pinceren; Bruneren; Arroseren; Ontzuren; Clarifiëren; Monteren; Fruiten; Rissoleren;Deglaceren; Reduceren; Liëren; Op smaak brengen • Deelnemen teambesprekingen • Functioneringsgesprek • Carrièregesprek in maand 6 (meestal februari) 	<ul style="list-style-type: none"> • Kooktechnieken Bakken in koekenpan;Stoven; Pocheren; Glaceren; Braden in oven; Smoren; Gratineren; Grilleren; Bakken in de oven • Gastronomie (Wijn/spijscombinatie) • Samenstellen van een kaasplateau • Koken van een menu • Deelnemen teambesprekingen • Functioneringsgesprek
<p>Seizoen Minimaal 5 seizoensproducten: vis, vlees, groente, fruit</p>	<p>Seizoen Minimaal 5 seizoensproducten: vis, vlees, groente, fruit</p>	<p>Seizoen Minimaal 5 seizoensproducten: vis, vlees, groente, fruit</p>
<p>Werkprocessen Kenwerk: 1.2 maakt de mise en place 1.6 maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon 2.2 ontvangt en controleert geleverde producten 2.3 slaat de geleverde producten op 1.7 verricht onderhoud aan de keukeninventaris 2.4 controleert producten en voert keukenadministratie uit</p>	<p>Werkprocessen Kenwerk: 1.4 bereidt gerechten en componenten 1.5. werkt gerechten voor de uitgifte af</p>	<p>Werkprocessen Kenwerk: 1.4 bereidt gerechten en componenten 1.5. werkt gerechten voor de uitgifte af 1.3 past recepten aan</p>
<p>Bereidingen Bereiden van voorgerechten Bereiden van broodproducten Bereiden van desserts Bereiden van koude sauzen en dressings</p>	<p>Bereidingen Bereiden van groenten Bereiden van aardappel, rijst en meelspijzen Bereiden van sauzen</p>	<p>Bereidingen Bereiden van voor-, hoofd- en nagerechten</p>