

# Beoordelingsformulier voor de praktijkopdrachten van Gastronomie GOE 0

\* BEOORDELEN MET V (voldoende) – O (onvoldoende)

Opdracht/prestatie van GOE 1	Geplande datum uit te voeren in praktijk	Datum uitvoering	Eindbeoordeling van de leermeester
Praktijkopdracht: de smaaktest			
Praktijkopdracht: casus Flauw, zout of zoutst			
Algemene beoordelingspunten	Beoordeling leermeester (korte uitleg)		
Groei/vaktechnische ontwikkeling			
Groei/persoonlijke ontwikkeling			
Hygiënisch werken			
Materialen en gereedschappen veilig en juist toepassen			
Je eigen werk en werkplek organiseren			

# Beoordelingsformulier voor de praktijkopdrachten van Gastronomie GOE 1

\* BEOORDELEN MET V (voldoende) – O (onvoldoende)

Opdracht/prestatie van GOE 1	Geplande datum uit te voeren in praktijk	Datum uitvoering	Eindbeoordeling van de leermeester
Voeren van een verkoopgesprek over gerechten en/of menu's			
Algemene beoordelingspunten	Beoordeling leermeester (korte uitleg)		
Groei/vaktechnische ontwikkeling			
Groei/persoonlijke ontwikkeling			
Hygiënisch werken			
Materialen en gereedschappen veilig en juist toepassen			
Je eigen werk en werkplek organiseren			
Communiceren: duidelijk uitleggen en toelichten			

# Beoordelingsformulier voor de praktijkopdrachten van Gastronomie GOE 2

\* BEOORDELEN MET V (voldoende) – O (onvoldoende)

Opdracht/prestatie van GOE 2	Geplande datum uit te voeren in praktijk	Datum uitvoering	Eindbeoordeling van de leermeester
Voeren van een adviesgesprek over wijn			
Algemene beoordelingspunten	Beoordeling leermeester (korte uitleg)		
Groei/vaktechnische ontwikkeling			
Groei/persoonlijke ontwikkeling			
Hygiënisch werken			
Materialen en gereedschappen veilig en juist toepassen			
Je eigen werk en werkplek organiseren			
Communiceren: duidelijk uitleggen en toelichten			

# Beoordelingsformulier voor de praktijkopdrachten van Gastronomie GOE 3

\* BEOORDELEN MET V (voldoende) – O (onvoldoende)

Opdracht/prestatie van GOE 3	Geplande datum uit te voeren in praktijk	Datum uitvoering	Eindbeoordeling van de leermeester
1 Smaakprofielen samenstellen			
2 Kleur benoemen van twee witte wijnen, twee roséwijnen en twee rode wijnen			
3 Benoemen geurgroep en verwante geuren			
4 Proeven van de droge en de zoete, witte huiswijn die jouw leer- of praktijkbedrijf			
5 Praktische smaakbeleving			
6 Vier wijn-spijscombinaties			
7 Praktijkopdracht: smaakprofielen met wijnadviezen			
8 Twee driegangenmenu's met passende wijnsuggestie			
9 Proeven van drie wijnen bij een hoofdgerecht van de menukaart			
10 Wijnarrangement maken en uitvoeren van een verkoopgesprek over dit wijnarrangement aan tafel			
<b>Algemene beoordelingspunten</b>	<b>Beoordeling leermeester (korte uitleg)</b>		
Groei/vaktechnische ontwikkeling			
Groei/persoonlijke ontwikkeling			
Hygiënisch werken			
Materialen en gereedschappen veilig en juist toepassen			
Je eigen werk en werkplek organiseren			