

tenders

MODULE KEUKENVOORRAAD

MBO – KOKSOPLEIDING

Concept

Barend Bakkenes

**edu actief**
Uitgeverij Meppel

COLOFON

Uitgeverij: Uitgeverij Edu'Actief b.v. Meppel
Auteurs: Simon Kuipers, Rein Mulder
Inhoudelijke redactie: Barend Bakkenes
Eindredactie: Uitgeverij Edu'Actief b.v. Meppel
Foto's: Uitgeverij Edu'Actief b.v. Meppel, Gerhard Witteveen Fotografie
Apeldoorn, Rein Mulder, Stienstra v.o.f.
Illustraties: Francisca Zonjee
Drukwerk: XX

ParTie-werkboek
Tendens Kok
Keukenvoorraad

ISBN 978 90 3720 506 0
NUR 164

Copyright © 2006 Uitgeverij Edu'Actief b.v.
Postbus 1056
7940 KB Meppel
tel: 0522 - 235235
fax: 0522 - 235222
e-mail: info@edu-actief.nl
internet: www.edu-actief.nl

Tweede druk/eerste oplage

Met dank aan: AGF Promotie Nederland; Bilderberg hotels & restaurants; Biologica; Dennis Bulté chefkok Nescafé te Nes, Ameland; Edison College Apeldoorn, Egbert Reining restaurant Amjaad Buren, Ameland; Horecagroothandel Hanos Nederland; Hans Visser chefkok/eigenaar restaurant Amjaad Buren, Ameland; Harry Götz Modelslagerij Götz, Groningen; Hillard Worst eetcafé de Nachtwacht, Meppel; Hans van Ieperen chefkok; Horecagroothandel Hakvoort; Johan de Jong Slagerij Schuurman Nes, Ameland; John Westra chefkok; Marcel Maaswinkel ROC van Amsterdam locatie Gooi- en Vechtstreek; Marco Poldervaart chefkok/eigenaar De Gastronomie te Harlingen; Max Havelaar; Menno Scheffer ROC van Amsterdam te Amsterdam, Nederlands Visbureau; Promotiebureau Groente en fruit; Rene Kooiver café De Driesprong te Buren, Ameland; Ristorante Italiano Da Pietro, Elburg; ROC Aventus sector HTR docententeam Kok; Slagersvakopleidingen (SVO) Houten; WMF Nederland B.V.; Vishandel Metz Ameland.

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, microfilm, fotokopie of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

No part of this book may be reproduced in any form, by print, photo print, microfilm or any other means, without written permission from the publisher.

Voor zover het maken van kopieën uit deze uitgave is toegestaan op grond van artikelen 16h tot en met 16m Auteurswet 1912 jo. Besluit van 27 november 2002, Stb. 575, dient men de daarvoor wettelijk verschuldigde vergoeding te voldoen aan de Stichting Reprorecht te Hoofddorp (Postbus 3060, 2130 KB) of contact op te nemen met de uitgever voor het treffen van een rechtstreekse regeling in de zin van art. 16l, vijfde lid, Auteurswet 1912.

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.

INHOUD MODULE KEUKENVOORRAAD

Inleiding op de module	0
1. Het bestellen van producten	0
2. Het ontvangen en controleren van goederen	0
3. Het opslaan van geleverde producten	0

Concept

INLEIDING OP DE MODULE

Zonder producten/ingrediënten kan er niet gekookt worden. Als kok ben je dan ook veel bezig met het bestellen, ontvangen, controleren en opslaan van producten. Natuurlijk moet je ook alles op papier bijhouden (registreren en administreren).

Tijdens het werken aan deze opdrachten ben je bezig met:

- werkproces 2.1 Bestelt benodigde producten
- werkproces 2.2 Ontvangt en controleert geleverde producten
- werkproces 2.3 Slaat de geleverde producten op
- werkproces 2.4 Controleert producten en voert keukenadministratie uit.

Bespreek de gemaakte opdrachten van deze module samen met jouw docent en klas-/groepsge-noten, nadat je ze in je leerbedrijf hebt gemaakt.

Concept

HET BESTELLEN VAN

1 PRODUCTEN

Inleiding

Keukenvoorraad begint bij het bestellen van de producten die je nodig hebt om de gerechten die op de kaart staan te bereiden.

Voordat je producten bestelt, gaat de chef-kok of keukenmanager onderzoeken bij welke leverancier hij zijn producten het best kan kopen. Nadat er met de leverancier afspraken gemaakt zijn over onder andere de prijs, kwaliteit, bestel- en leveringsvoorwaarden kan er bij de leverancier worden besteld. Voor het bedrijf is het belangrijk dat er goed gekeken wordt naar de leveranciers. In de Hygiëncode voor de horeca* staat beschreven dat een horecabedrijf moet kunnen aantonen dat een leverancier aan de eisen van de Hygiëncode voor de horeca voldoet.

- * De Hygiëncode voor de horeca kun je via www.onzekeuken.nl downloaden. Horecabedrijven zijn verplicht om hiermee te werken!
- In deze module gebruiken we steeds 'Hygiëncode' in plaats van 'Hygiëncode voor de horeca'.

Opdracht 1

Download de Hygiëncode en sla hem op je harde schijf of een USB-stick op.

Doe daarna, samen met je leermeester, een onderzoek naar de eisen die de Hygiëncode stelt aan leveranciers.

Je vindt deze eisen in de Hygiëncode bij processtap Inkoop.

8

De volgende eisen worden gesteld:

- Zorg ervoor dat alleen producten gebruikt worden van de door u geselecteerde leveranciers
- Het horecabedrijf moet aantonen dat het betrouwbare leveranciers selecteert
- Beoordelingscriteria zijn bijvoorbeeld: producttemperatuur, houdbaarheid en productkwaliteit, reinheid en staat van onderhoud bestelauto/ winkel of groothandel en de persoonlijke verzorging van de medewerkers

Bron: Hygiëncode voor de horeca.

Opdracht 2

Doe een onderzoek naar de leveranciers die aan jouw leerbedrijf leveren. Doe dit door het onderstaand schema in te vullen.

Naam leverancier	Producten die hij levert*	Manier van bestellen**	Levertijd

* Bij Producten die hij levert kun je volstaan door de belangrijkste producten te noemen.

Veelgebruikte termen zijn hierbij:

- AGF – dit betekent: Aardappelen, Groenten en Fruit (meestal de groenteboer)
- DKW – dit betekent: Droge KruideniersWaren (meestal een groothandel)
- slager (vers vlees en vleeswaren)
- poelier (wild en gevogelte, gaat soms ook via de slager)
- bakker (brood en banket)
- visboer (alles wat uit de zee komt)
- delicatessen (speciale producten als oliesoorten, azijn, ediks, tapanades enzovoort).

Misschien heeft jouw leerbedrijf nog andere leveranciers, denk hierbij aan plaatselijke of streekgebonden producten die je bij een landwinkel of boer kunt kopen.

** Bij **Manier van bestellen** vermeld je of je de bestelling per telefoon, fax of internet besteld wordt.

Nu je weet welke leveranciers er aan jouw leerbedrijf leveren, is het belangrijk om te weten hoe er in jouw leerbedrijf besteld wordt. Door het maken van onderstaande opdrachten kom je hierachter.

Opdracht 3

1. Waar in de keuken wordt er keukenvoorraad opgeslagen?

2. Wordt er buiten de keuken ook keukenvoorraad opgeslagen? Zo ja, geef dan aan waar.

3. Is er in de keuken een lijst aanwezig waarop staat wat de keukenvoorraad moet zijn (de voorraadlijst)?

Ja/nee

4. Als er geen voorraadlijst aanwezig is, vraag dan aan je leermeester waarom ze die niet hebben en hoe ze dan de voorraad controleren.

Er is geen voorraad lijst omdat:

De voorraad wordt op de volgende wijze gecontroleerd:

Het is altijd weer erg moeilijk, maar ook erg belangrijk om een inschatting te maken of er voldoende op voorraad is.

Lees de volgende tekst samen met je leermeester en/of docent goed door zodat je begrijpt waarom het zo belangrijk is om op tijd de juiste hoeveelheden producten te bestellen.

Voldoende op voorraad betekent: niet te veel en niet te weinig op voorraad.

Te veel producten op voorraad hebben, betekent:

- dat het leerbedrijf veel geld uitgeeft aan goederen die niet worden verkocht Met dat geld kan het bedrijf ook andere dingen doen, bijvoorbeeld investeren in andere dingen dan voorraad.
- dat je iets koopt of iets doet wat geld kost, met de bedoeling er later aan te verdienen (meer geld overhouden).

Te weinig producten op voorraad hebben, betekent:

- dat je soms producten die op de kaart staan niet kunt maken en dus ook niet kunt verkopen

De kans bestaat dan dat er minder verkocht wordt of dat je gasten hebt die ontevreden zijn. Omdat iets niet verkocht wordt, bestaat de kans dat er minder geld (omzet) binnen komt. Hierdoor zou het bedrijf uiteindelijk minder winst kunnen maken.

Bedenk goed dat ontevreden gasten geen goede reclame voor het bedrijf maken, hierdoor kunnen gasten wegblijven (minder omzet)

Opdracht 4

1. Vraag aan je leermeester waar allemaal naar gekeken wordt om de juiste hoeveelheden producten te bestellen.

Er wordt gekeken naar:

2. Wie moeten er in jouw leerbedrijf voor zorgen dat de juiste hoeveelheden worden besteld?

Als het bekend is wat en bij wie er allemaal besteld moet worden, kan de bestelling doorgegeven worden aan de leveranciers.

Bestellen is dan niets meer dan de gewenste producten en hoeveelheden aan de leverancier doorgeven.

Opdracht 5

Wie mogen er in jouw leerbedrijf allemaal bestellen?

De volgende personen in de keuken mogen bestellen:

10

Opdracht 6

Vraag aan je leermeester of je het hele proces van bestellen mee mag lopen en of je bij een leverancier een eenvoudige bestelling mag plaatsen. Misschien doe je dit al!

Ik heb bij (naam leverancier):

het volgende besteld (vergeet niet de hoeveelheden te vermelden):

Je mag natuurlijk ook een kopie van jouw bestellijst scannen.

HET ONTVANGEN EN CONTROLLEREN VAN GOEDEREN 2

Nadat de producten besteld zijn, worden ze op een afgesproken moment geleverd. Bij het afleveren van de bestelde producten worden de producten op een aantal zaken gecontroleerd.

Uiteraard wordt er gekeken of de geleverde goederen besteld zijn én of de bestelde goederen geleverd zijn.

Daarnaast wordt er gekeken of de gevraagde hoeveelheid (kwantiteit) is geleverd.

Verder wordt er gekeken naar:

- de aflevertemperatuur
- de productkwaliteit
- de verpakking
- het etiket.

Opdracht 7

Doe samen met je leermeester en/of docent een onderzoek naar de eisen die de Hygiëncode stelt aan het ontvangen en controleren van goederen.

Je vindt deze eisen in jouw Hygiëncode bij processtap Ontvangst goederen.

De volgende eisen worden gesteld:

Controleer goederen bij aflevering bij uw bedrijf, bij het afhalen bij uw leverancier en bij de keuze ervan in de zelfbedieningsgroothandel.

Ontvangstcontrole op:

- Aflevertemperatuur:
Accepteer geen producten zoals zuivel, bewerkte groenten en fruit, schelp- en schaaldieren, vis, vlees en vleeswaren, wild en gevogelte, met een temperatuur warmer dan 7°C. Meet de temperatuur van enkele producten uit de levering met een thermometer.
Voor pluimvee geldt: accepteer geen pluimvee met een temperatuur warmer dan 4°C.
Voor diepvriesproducten en consumptie-ijs geldt: accepteer geen producten van -15°C of warmer.
- Productkwaliteit:
Controleer de kwaliteit van het ingrediënt of product door middel van zien, ruiken en/of proeven (versheid, kleur, geur).
- Verpakking:
Beoordeel of de verpakking schoon en heel is.
- Etiket:
Beoordeel of het etiket aanwezig en leesbaar is, beoordeel of de houdbaarheidsdatum (THT, TGT) aanwezig is en of deze lang genoeg is vanaf de dag van aankoop.

Bron: Hygiëncode voor de horeca.



Binnengekomen goederen.

Lees de volgende tekst (samen met je leermeester of docent) goed door:

In een Europese wet staat dat alle levensmiddelenbedrijven (dus ook horecabedrijven) volgens de HACCP-beginselen moet werken. Deze HACCP-beginselen zijn vertaald in de hygiëncode voor de horeca.

Uiteraard moet je de eisen die de Hygiëncode aan de horeca stelt niet alleen nakomen, maar je moet dit ook bewijzen!

Dit komt doordat volgens die Europese wet jouw leerbedrijf verantwoordelijk is voor de voedselveiligheid van zijn gasten. Als medewerker ben jij er dus ook verantwoordelijk voor!

In de praktijk betekent dit dat de gast zijn schade kan verhalen op jouw leerbedrijf als hij ziek wordt van het eten dat jouw leerbedrijf serveert.

Maar ... als jouw leerbedrijf kan aantonen dat het ziek zijn van de gast niet aan het bedrijf ligt, dan kan de gast zijn schade niet verhalen op jouw leerbedrijf.

Je begrijpt dat de gevolgen van het slecht bijhouden van het ontvangen en controleren van goederen voor het bedrijf zeer groot kunnen zijn.

Stel je eens voor dat na afloop van een diner een gast ernstig ziek wordt doordat een horecabedrijf niet goed omgaat met de levensmiddelenhygiëne ... sluiting van het horecabedrijf kan het gevolg zijn!

Opdracht 8

1. Beschrijf samen met jouw leermeester hoe jouw leerbedrijf kan laten zien (bewijzen) dat het ontvangen en het controleren van goederen gebeurt volgens de richtlijnen die staan in de Hygiëncode.

Je moet in overleg met jouw leermeester de volgende onderdelen beschrijven:

- de aflevertemperatuur
 - de verpakking
 - het etiket
 - de productkwaliteit.
- De aflevertemperatuur wordt op de volgende manier gecontroleerd en vastgelegd:

 - De verpakking wordt op de volgende manier gecontroleerd:

 - De etiketten worden op de volgende manier gecontroleerd:

Naast het feit dat je de goederen controleert op aflevertemperatuur, verpakking en etiketten controleer je de goederen ook op productkwaliteit en kwantiteit.

2. Waar let je allemaal op als je controleert op productkwaliteit?

Als je op productkwaliteit controleert, dan let je op de volgende punten:

3. Waar let je op als je controleert op kwantiteit?

Als je op kwantiteit controleert, dan let je op het volgende punt:

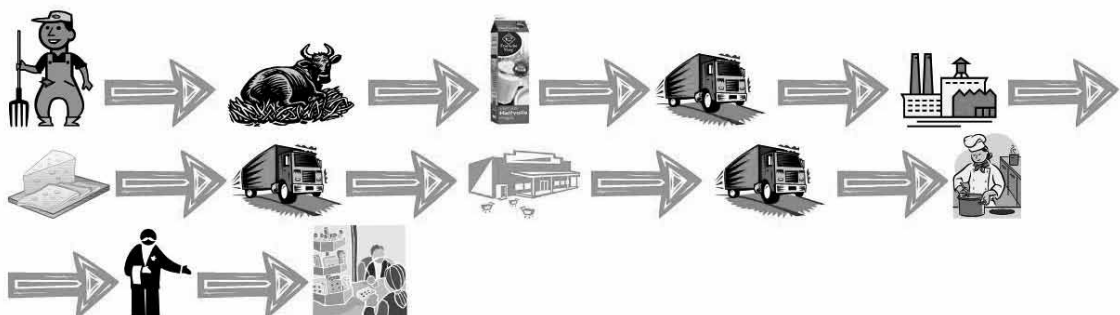
Uiteraard mag je ervan uitgaan dat de leverancier levert volgens de afspraken die hierover gemaakt zijn en die zijn vastgelegd in de HACCP-beginselen.

Net zoals een horecabedrijf valt de leverancier ook onder deze wet. Toch gaat er wel eens iets mis. Het nadeel dat het horecabedrijf heeft, is dat het horecabedrijf aan het einde van de levensmiddelenketen staat.

Dit betekent dat het horecabedrijf, net zoals een supermarkt of een slager, zijn producten direct aan de consument (gast) verkoopt.

Hieronder zie je een voorbeeld van een levensmiddelenketen:

de weg die melk gaat om bij de gast als kaas geserveerd te worden.



De boer heeft koeien, die geven melk, de melk gaat naar de kaasmaker (fabriek), daar wordt van de melk kaas gemaakt. De kaas gaat naar de leverancier. De kaas wordt via de leverancier naar het horecabedrijf gebracht. Daar maakt de kok er een prachtig gerecht van. De gastheer brengt dat gerecht naar de gast. De gast eet de kaas op.

Opdracht 9

Onderzoek samen met je leermeester wat het bedrijf doet als er producten binnenkomen die niet aan de richtlijnen van de Hygiënecode voldoen.

Het bedrijf onderneemt de volgende acties als producten niet aan de richtlijnen voldoen:

Blank lines for writing the actions taken by the company when products do not meet the hygiene code guidelines.

Opdracht 10

Geef een omschrijving van de volgende begrippen:

- Hygiënecode:

Blank lines for definition
- kwantiteit:

Blank lines for definition
- THT:

Blank lines for definition
- ontvangstemperatuur:

Blank lines for definition
- bewerkte producten:

Blank lines for definition
- onbewerkte producten:

Blank lines for definition
- gekoelde producten:

Blank lines for definition
- diepvriesproducten:

Blank lines for definition
- bestellijst:

Blank lines for definition

- pakbon:

Naast de richtlijnen vanuit de Hygiëncode zijn er bij het ontvangen van goederen ook nog andere zaken die moeten worden gecontroleerd.

Opdracht 11

Onderzoek samen met jouw leermeester wat het bedrijf bij het ontvangen en controleren van producten nog meer controleert.

Dit doe je door te onderzoeken wat het bedrijf met de volgende begrippen doet:

1. Wat doet de keuken met de bestellijst?

2. Wat doet de keuken met de pakbon?

3. Wat is het verschil tussen de bestellijst en de pakbon?

4. Wat gebeurt er als er te veel is geleverd?

5. Wat gebeurt er als er te weinig is geleverd?

6. Wat gebeurt er als iets niet is geleverd?

7. Wat gebeurt er als iets geleverd wordt dat niet is besteld?

8. Wat betekent manco?

Meestal worden de goederen die besteld worden door de leverancier gebracht.

Er zijn ook horecabedrijven die de bestelling bij een groothandel ophalen, bijvoorbeeld Makro, Hanos, ISPC of Sligro. Dit zijn allemaal grote horecazelfbedieningswinkels.

Opdracht 12

Onderzoek wat de voor- en nadelen zijn van het ophalen van de bestelling bij een horeca-zelfbedieningswinkel.

1. Voordelen van het ophalen van producten bij een horecagroothandel zijn:

Four horizontal grey bars for writing the advantages of picking up orders at a catering wholesaler.

2. Nadelen van het ophalen van producten bij een horecagroothandel zijn:

Four horizontal grey bars for writing the disadvantages of picking up orders at a catering wholesaler.

Concept

HET OPSLAAN VAN GELEVERDE PRODUCTEN 3.

Nadat de binnengekomen producten zorgvuldig op kwaliteit en kwantiteit zijn gecontroleerd, worden de goederen opgeslagen. Bij opdracht 3 heb je gekeken waar dat allemaal kan zijn.

Net als bij het bestellen en ontvangen van producten schrijft de Hygiëncode ook iets over het opslaan van producten.



Opgeslagen goederen.

Opdracht 13

Doe samen met je leermeester en/of docent een onderzoek naar de eisen die de Hygiëncode stelt aan het opslaan van producten.

Je vindt deze eisen in de Hygiëncode bij processtap Opslaan producten.

De volgende eisen worden gesteld:

- Om kwaliteitsverlies door bederf en besmetting te voorkomen, moet de productie na acceptatie zo snel mogelijk en op een juiste manier worden opgeslagen en bewaard.
Opslag algemeen:
- First in first out (Fifo):
Door de oudste producten eerst te gebruiken, wordt voorkomen dat producten onnodig bederven.
- Houdbaarheid en opslagbeheer:
Voorkom dat producten met een verlopen houdbaarheid nog aanwezig zijn in de opslag.
- Naleven bewaarvoorschriften:
Door de voorschriften op de verpakking van ingekochte verpakte producten na te leven, wordt het product in principe veilig verwerkt.
- Afdekken van producten:
Voorkom dat producten besmet raken met vuil en bacteriën.
- Coderen van producten:
Om de houdbaarheid en kwaliteit van producten in de gaten te kunnen houden moeten deze worden gecodeerd.
- Opslag in rekken:
Sla producten niet op de vloer op, om te voorkomen dat de opslagruimte onnodig vuil wordt of dat ongedierte zich kan nestelen.

Bron: Hygiëencode voor de horeca.

18

Opdracht 14

Je merkt dat er heel wat komt kijken om producten op de juiste wijze op te slaan.

Als je jouw hygiëencode er nog eens bij pakt en goed kijkt bij processtap Opslaan van producten, dan kun je volgend schema invullen.

Doe dit samen met jouw leermeester of docent.

Opslag algemeen		
Wat moet er gebeuren/ bewaakt worden?	Hoe kun je dit doen volgens de Hygiëencode?	Hoe doet jouw leerbedrijf dat?
Fifo		
Houdbaarheid en opslag- beheer		
Naleven bewaarvoorschriften		
Afdekken van producten		
Coderen van producten		
Opslag in rekken		

Opslag in de koeling		
Wat moet er gebeuren/ bewaakt worden?	Hoe kun je dit doen volgens de Hygiënecode?	Hoe doet jouw leerbedrijf dat?
Bewaartemperatuur		
Terugkoelen		
Gegarneerde producten		
Opslag in de vriezer		
Wat moet er gebeuren/ bewaakt worden?	Hoe kun je dit doen volgens de Hygiënecode?	Hoe doet jouw leerbedrijf dat?
Bewaartemperatuur		
Opslag in het magazijn		
Wat moet er gebeuren/ bewaakt worden?	Hoe kun je dit doen volgens de Hygiënecode?	Hoe doet jouw leerbedrijf dat?
Geschikte opslagruimte		

Uitpakken van goederen

Uiteraard kun je de ontvangen producten niet altijd zomaar ergens opslaan. Je zult producten ook moeten uitpakken of overzetten.

Opdracht 15

Door onderstaand schema in te vullen, beschrijf je wat er in jouw leerbedrijf allemaal met de verpakking van de goederen wordt gedaan.

Wat er wordt gedaan met:	Uitleg:
De verpakking waarin de producten zitten	
De kratten waarin de producten zitten	
De emballage	

We hebben het nu al gehad over producten die binnenkomen en opgeslagen moeten worden. Natuurlijk gebruik je producten ook vaak om gerechten of onderdelen van gerechten te maken. Meestal wordt dit tijdens de mise-en-place gedaan. Juist dan is het opslaan van producten erg belangrijk!

Zoals je misschien weet en wel eens op tv hebt gezien, worden er zelfs programma's gemaakt die gaan over hoe goed/slecht horecabedrijven met hun producten omgaan. Het is verbazingwekkend om te zien hoe weinig professionele koks weten van dit onderwerp. Kijk eens op Uitzending Gemist bij De Smaakpolitie.

Vandaar ook dat de Voedsel en Waren Autoriteit veel aandacht besteedt aan het doen van onderzoek hierna bij horecabedrijven.

Meestal gaat het goed met de producten die binnenkomen en worden opgeslagen, het gaat vaak fout als verpakkingen worden aangebroken en producten worden verwerkt.

Fouten worden vooral gemaakt omdat:

- men het niet weet
- men het vaak een gedoe vindt
- men het niet belangrijk vindt
- over de opslag van producten weinig of geen afspraken zijn gemaakt
- er geen goede controle op wordt uitgevoerd
- het bedrijf hierover geen procedure en visie heeft.

Opdracht 16

Onderzoek samen met jouw leermeester wat de opslagprocedures zijn in jouw leerbedrijf bij zelf bereide producten, bij het ontdooien van zelf bereide producten en bij het ontdooien van inkoopproducten. Je kunt bij deze opdracht heel goed gebruikmaken van jouw Hygiëncode.

Onderwerp	Procedure	Aantal dagen bewaren
Opslag van zelf bereide producten		
Opslag van ontdooide, zelf bereide producten		
Opslag van ontdooide inkoopproducten		

Opdracht 17

Nu je weet wat er allemaal bij het beheren van keukenvorraden komt kijken, begrijp je ook dat de afspraken die gemaakt zijn over bestellen, ontvangen, controleren en opslaan van producten moeten worden gecontroleerd.

Beschrijf hoe de eisen uit de Hygiëncode in jouw leerbedrijf bewaakt en geregistreerd worden. Doe dit door samen met jouw leermeester onderstaande tabel in te vullen.

Afspraken die gemaakt zijn over:	Hoe controleren?	Door wie?	Waar registreren?
Leveranciers			
Aflevertemperatuur			
Productkwaliteit			
Verpakking			
Etiket			

Fifo			
Houdbaarheid en opslagbeheer			
Naleven bewaarvoorschriften			
Afdekken van producten			
Coderen van producten			
Opslaan van producten			
Bewaartemperatuur koeling			
Terugkoelen van producten			
Opslaan van zelf bereide producten			
Opslaan van ontdooide, zelf bereide producten			
Opslaan van ontdooide inkoopproducten			
Bewaartemperatuur diepvries			
Magazijnopslag			
Emballageruimte			
Acties bij afwijkingen			

Opdracht 18

Ga naar het eerste gedeelte van deze module en lees de tekst voorafgaand aan vraag 8 nog eens goed door.

Leg daarna uit waarom het zo belangrijk is om de afspraken uit opdracht 17 te controleren en te registreren.

Controleren en registreren zijn belangrijk omdat:

Concept