



## Docentenhandleiding Tendens ZWK

### Inhoud

- Doorlopende leerlijn
- Materiaal op maat
- Herhaling en uitbouwen
- Invloed van het bedrijfsleven
- Verantwoordingsdocument
- Indeling van het materiaal
- Leerroute/uitgangspunt voor de jaarlijn
- Meesterproef: 15-gangenmenu
- In schema de opbouw van Tendens ZWK
- Overkoepelende opdrachten: samenhang tussen de thema's
- [www.onzekeuken.nl](http://www.onzekeuken.nl)

### Doorlopende leerlijn

Tendens Kok is een leeromgeving voor de opleiding Kok (niveau 2). De leeromgeving bestaat uit een arrangement/samenspel van middelen. Bronnenboeken, werkmaterialen, films en games op een website en een (optioneel) leermanagementsysteem Examn!

Tendens is volledig toegerust voor competentiegericht opleiden en leren.

Tendens is een serie voor horecaopleidingen vmbo en mbo en faciliteert een doorloop in de leerlijn. Behalve voor Kok is er ook een serie voor de opleiding GHV.

De volgende stap in deze leerlijn Kok is de uitbouw naar niveau 3: Zelfstandig werkend kok: een creatieve kok.

Het kwalificatiedossier kok bestaat uit vier uitstroomdifferentiaties:

- Kok (niveau 2)
- Zelfstandig werkend kok (ZWK) (niveau 3)
- Instellingskok (niveau 3)
- Leidinggevende keuken (niveau 4).

Het materiaal voor ZWK is gereed voor leerlingen die starten in het schooljaar 2009-2010. Of we ook materiaal gaan ontwikkelen voor de Instellingskok wordt in de loop van 2010 duidelijk.

### Materiaal op maat

De middelen in de leerlijn zijn afgestemd op het niveau.

Het pakket voor niveau 2 bestaat uit een naslagwerk en een leer- en ontwikkellijn. Voor niveau 3 en 4 is een gemeenschappelijk naslagwerk, maar zijn wel de leer- en ontwikkellijnen op de niveaus afgestemd.

### Herhaling en uitbouwen

Je mag niet zeggen dat Tendens voor ZWK en leidinggevende keuken 'gestapeld' is op niveau 2. Het is eerder een concentrische benadering. In niveau 3 gaat de leerling deels aan de slag met producten, recepturen en technieken die hij in niveau 2 ook al heeft geleerd. Ze dienen nu vaak een ander doel.



Een voorbeeld hiervan. De student leert in niveau 2 wat de bereidingstechnieken bij vlees zijn. Nu hij doorgaat in niveau 3 leert hij welke bereidingstechnieken hij kan toepassen op verschillende soorten vlees van één en het zelfde soort. Daarbij rekeninghoudend met leeftijd, ras, geslacht, kwalitatieve eigenschappen, voer, fokmethode enzovoort. Hij integreert zijn reeds aanwezige kennis in de nieuw te verwerven kennis.

In de opbouw van de stof is dat herkenbaar aangegeven. Bij de paragrafen in Resiba 3 en 4 wordt verwezen naar vereiste voorkennis uit Resiba 1 en 2. In de verschillende GOE's wordt door een aantal vragen en (terugblik)opdrachten veronderstelde voorkennis geactiveerd. Daarom ook het advies aan docenten om de leerlingen die doorstromen naar niveau 3 te wijzen op het belang van de bronnenboeken van niveau 2. Er vinden verwijzingen plaats naar die boeken om de voorkennis te activeren. Maar ook om de daar aangereikte kennis en technieken in een andere context te plaatsen.

### **Invloed van het bedrijfsleven**

Van een ZWK wordt verwacht dat hij creatief kan omgaan met voedsel en technieken. Het toverwoord is creativiteit. Gasten weten in het algemeen veel van lekker eten en drinken en van koken. Deze kenners zijn in de horeca vaak kritische gasten. Vaak komen zij in contact met niet goed opgeleide medewerkers. Alleen al vanwege deze kritische consument moet het niveau van de toetreders op de arbeidsmarkt omhoog. Tendens kan daar een belangrijke bijdrage aan leveren.

Het materiaal dat ontwikkeld is voor Tendens ZWK heeft een zeer hoog specialistisch gehalte: de nieuwste technieken, kennis over bijvoorbeeld moleculair koken en 'de nieuwe horeca' en nieuwe gastronomie. Maar ook de kennis en nieuwste inzichten van producten waar mee gewerkt kan en gaat worden. Daartoe krijgen we medewerking van specialisten, vakmensen en talenten.

Mede hierdoor wordt invulling gegeven aan de centrale gedachte achter Tendens voor niveau 3: 'een aanval tegen de inhoudelijke uitholling van het vak'.

Op basis van gesprekken met mensen uit het bedrijfsleven, het onderwijs en verschillende brancheorganisaties zijn we tot een tamelijk gedetailleerde profielschets van de ZWK gekomen. We hebben daarbij de beschrijving zoals opgenomen in het kwalificatiedossier (dat is vastgesteld voor 2008-2009 en 2009-2010) als basis genomen. Een ander belangrijk brondocument is het beroepscompetentieprofiel (BCP) dat door de branche zelf is vastgesteld.

### **Verantwoordingsdocument**

De leer- en ontwikkellijnen zijn opgebouwd uit GOE's: geïntegreerde onderwijseenheden. Per GOE is aangegeven aan welke onderdelen van het kwalificatiedossier een leerling werkt, wanneer hij aan de slag is met een bepaalde GOE. Dit verantwoordingsdocument staat op de website [www.htv-leermiddelen.nl](http://www.htv-leermiddelen.nl).

## Indeling van het materiaal

Niveau 2 is de basis voor Tendens ZWK. In dat pakket is GOE 1 tot en met 13 opgenomen. Tendens ZWK gaat verder met GOE 14.

Onder deze GOE's hangen de Beroepsspecifieke situaties (BSS'en) die gelden voor een kok op niveau 3 en 4. De BSS'en zijn de basis voor de GOE's.<sup>1</sup>

Er is een verschil met niveau 2. Naast de zogenaamde kookGOE's (GOE's inzake bereidingstechnieken, warenkennis en dergelijke), zijn er thematische GOE's en overstijgende opdrachten.

De thema's zijn:

- Gastronomie
- Leidinggeven
- Voedingsleer & moleculaire gastronomie.

Deze thema's zijn lang niet altijd te koppelen aan het kookgedeelte. Daarom zetten we deze los neer. Per thema komt er een logische opbouw, die ook steeds geënt is op een opbouw van activiteiten van relatief eenvoudig naar complex.

Per thema worden de beroepssituaties benoemd en worden daar GOE's omheen gemaakt.

In deze thema's zit een vaste volgorde.

Elk thema bestaat uit een aantal GOE's.

We onderscheiden de volgende (kook)GOE's:

### **GOE 14 Oriëntatie op Zelfstandig werkend kok**

- o Oriëntatie op beroep
- o Onderzoeks- en verkenningsopdrachten
- o Basismanagement en leidinggeven

### **Partie Garde manger/Koude keuken**

- GOE 15 – Koude voorgerechten
- GOE 16 – Soepen
- GOE 17 – Warme voorgerechten

### **Partie Rôtir en Partie Entremétier**

- GOE 18 – Vis, schaal- en schelpdieren en -bereidingen met bijpassende sauzen en garnituren
- GOE 19 – Vlees en -bereidingen met bijpassende sauzen en garnituren
- GOE 20 – Gevogelte en -bereidingen met bijpassende sauzen en garnituren
- GOE 21 – Wild en -bereidingen met bijpassende sauzen en garnituren

### **Partie Pâtissier**

- GOE 22 – Dessertamuse, kaas en zoete, warme nagerechten
- GOE 23 – Zoete, koude nagerechten en beslagen
- GOE 24 – Pauzedranken en ijssoorten
- GOE 25 – Couverture, bonbons, eiwitschuim en kleine patisserie

---

<sup>1</sup> We gaan ervan uit dat de begrippen BSS en GOE bekend zijn. Wanneer deze begrippen onverhoopt niet bekend zijn, kijk dan op <http://www.htv-leermiddelen.nl/kok/content.jsp?objectid=32608> (visiestuk Kok).

We onderscheiden de volgende thematische GOE's.

## **Gastronomie**

- GOE 1 – Fijne kookkunst
- GOE 2 – Wijnkennis
- GOE 3 – Wijn-spijskennis

## **Leidinggeven**

- GOE 1 – Begeleiden, aansturen, motiveren en stimuleren van medewerkers binnen een team
- GOE 2 – De 6 P's, yield management, menuengineering
- GOE 3 – Wet- en regelgeving, arbo, milieu, MVO

## **Voedingsleer en moleculaire gastronomie**

- GOE 1 – Moderne voedingsleer
- GOE 2 – Chemie van suikers, eiwitten en vetten
- GOE 3 – Moleculaire gastronomie

## **Leerroute/uitgangspunt voor de jaarlijn**

Op het moment dat een leerling start met zijn opleiding Zelfstandig werkend kok, start hij met GOE 14. Deze Oriëntatie laat de leerling opnieuw kijken naar het vak van kok en zelfstandig werkend kok. Door middel van deze oriëntatie verruimt de leerling zijn blikveld binnen de horecabranche.

Na GOE 14 gaat hij aan de slag in de parties. Ongeacht welke partie hij als eerste doet, start de leerling met GOE 1 van de thema's. De thematische GOE's en parties lopen gelijk aan elkaar. Wanneer de leerling klaar is met zijn partie, eindigt ook zijn eerste blokje met thematische GOE's en gaat hij verder met GOE 2 van elk thema als hij start met zijn tweede partie.

## **Meesterproef: 15-gangenmenu**

Voor de samenhang tussen de parties, wordt bij elke GOE een opdracht gegeven die leidt tot het opbouwen van een 15-gangenmenu. De leerling kiest gerechten die bij hem passen, maar die wel voldoen aan het niveau zelfstandig werkend kok. Hij gebruikt daarbij moderne kooktechnieken en kookstijlen.

De gerechten worden uitgewerkt in de vorm van een menukaart met een korte omschrijving per gerecht. De menukaart wordt ook in het Engels, Duits en Frans uitgewerkt. Het menu moet voldoen aan de regels van de moderne menuleer!

Aan het einde kunnen de leerlingen dan bij wijze van afsluiting dit menu bereiden. Dit mag gezien worden als een soort 'meesterproef' of 'assessment'!

## In schema de opbouw van Tendens ZWK

Curriculum	Vrije volgorde parties	Gastronomie	Leidinggeven	Voedingsleer en moleculaire gastronomie	Overkoepelende opdracht
<b>Periode 1</b>	<b>Leerling start met GOE 14 Daarna in verschillende periodes de parties en de thema's</b>				
<b>Periode 2</b>	Partie Garde manger	GOE 1 Fijne kookkunst	GOE 1 Begeleiden, aansturen, motiveren en stimuleren van medewerkers binnen een team	GOE 1 Moderne voedingsleer	- Inkoop, prijs, kwaliteit, assortiment
<b>Periode 3</b>	Partie Pâtissier	GOE 2 Wijnkennis	GOE 2 De 6 P's, yield management, menuengineering	GOE 2 Chemie van suikers, eiwitten en vetten	Keuze uit: - Menu-engineering  - Moderne menutaal, moderne begrippen, tafeletiquette, presenteren
<b>Periode 4</b>	Partie Rôtir en Entremétier	GOE 3 Wijnspijskennis	GOE 3 Wet- en regelgeving, arbo, milieu, MVO	GOE 3 Moleculaire gastronomie	Keuze uit: - Ontwerpen van een keuken kijkende naar moderne kookstijlen en apparatuur  - Maatschappelijk verantwoord ondernemen (naar productgroepen e.d.)
Afsluiting niveau 3 presentatie 15-gangenmenu					

## **Overkoepelende opdrachten: samenhang tussen de thema's**

Om de relevantie van de verschillende GOE's uit de thema's aan te geven, is er voor elke periode een (aantal) overkoepelende opdracht(en). Het staat de school vrij om te kiezen om deze wel of niet in te zetten. Tevens is er een keuzemogelijkheid zoals blijkt uit bovenstaand schema.

- Periode 1: geen overkoepelende opdracht
- Periode 2: beleid maken voor inkoop, prijs, kwaliteit en assortiment
- Periode 3: Optie 1: menuengineering  
Optie 2: moderne menutaalbegrippen, tafeletiquette, presenteren
- Periode 4: Optie 1: ontwerpen van een keuken kijkende naar moderne kookstijlen en apparatuur  
Optie 2: maatschappelijk verantwoord ondernemen (naar productgroepen e.d.)

Uiteraard kan de school ervoor kiezen om eigen projecten te plaatsen in de jaarlijn.

## **www.onzekeuken.nl**

Op de website [www.onzekeuken.nl](http://www.onzekeuken.nl) is de digitale ondersteuning behorend bij Tendens Zelfstandig werken kok te vinden. Op de website staan onder andere films, interactieve opdrachten, bronnen en formulieren.

Leerlingen die met Examn! werken hebben via de DigiCode automatisch toegang tot [www.onzekeuken.nl](http://www.onzekeuken.nl).

Leerlingen die met het ParTie-werkboek werken vinden hun DigiCode voor in hun map. Een leerling die voor het eerst wil inloggen op [www.onzekeuken.nl](http://www.onzekeuken.nl), moet zijn DigiCode eerst activeren.

Hoe activeert een leerling zijn DigiCode?

- Hij opent de browser en gaat naar [digicode.edu-actief.nl](http://digicode.edu-actief.nl).
- Hij komt in het scherm waar hij kan inloggen. Hier vult hij zijn gebruikersnaam en wachtwoord in. Heeft hij nog geen gebruikersnaam bij Edu'Actief, dan kan hij hier ook een gebruikersnaam aanvragen. Hij klikt hiervoor op 'Registeren'.
- Zodra hij is ingelogd, komt hij in het overzicht van alle door hem geregistreerde DigiCodes. Als hij nog nooit een code heeft geregistreerd bij Edu'Actief, is dit scherm leeg.
- Om de DigiCode te activeren, klikt hij in de menubalk boven aan de pagina op 'Activeer DigiCode'.
- Nu volgt hij de instructies op de website.
- Als de code is geactiveerd, kan hij met zijn gebruikersnaam en wachtwoord 24 maanden lang inloggen op [www.onzekeuken.nl](http://www.onzekeuken.nl).

Is de DigiCode ongeldig of is de DigiCode niet goed meer te lezen, neem dan contact op met Edu'Actief. Dit kan via [info@edu-actief.nl](mailto:info@edu-actief.nl) of telefonisch via 0522-235270. Er wordt dan gevraagd naar de DigiCode (voor zover leesbaar) en het serienummer dat bij de DigiCode is gedrukt.