

tenders

Zelfstandig werkend kok

De volgende stap in de 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.

Het kwalificatiedossier Kok bestaat uit de volgende uitstroombifferentiaties:

Uitstroom	Crebo	Niveau
Kok	90760	2
Zelfstandig werkend kok	94952	3
Instellingskok	94951	3
Gespecialiseerd kok	95101	4
Leidinggevende keuken	95102	4

Voor Instellingskok biedt Tendens geen zelfstandig lespakket aan. Dit stuk gaat in op Zelfstandig werkend kok.

Naslagwerk

Er is één naslagwerk ontwikkeld voor ZWK en Leidinggevende keuken. In het bronnenboek wordt wat betreft die twee niveaus geen 'knip' gemaakt. Dat geldt uiteraard wel voor de te ontwikkelen werkmaterialen. De GOE's bakenen het niveau en de te leren stof af.

Ontwikkelingen in het vak

Er zijn vele discussies gaande. De slowfood-beweging heeft Nederland in haar greep. Er is een terugkeer van ambachtelijk koken. Convenience kan eigenlijk niet meer in de hogere marktsegmenten en steeds minder in het middensegment. 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 we ontwikkelen, 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 is 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 Kok als basis genomen. Een ander belangrijk brondocument is het beroepscompetentieprofiel (BCP) dat door de branche zelf is vastgesteld.

Duidelijk is dat een Zelfstandig werkend kok werkt als Chef de parti. Hij is competent binnen die rol op verschillende gebieden: de nieuwste kooktechnieken, gastronomie maar ook management en leidinggeven.

Op basis van deze onderdelen zijn we tot een ingrediëntenlijst gekomen voor een goede Zelfstandig werkende kok:

- het belangrijkste is dat de kok moet durven koken!
- kooktechnieken
- gastronomie
- chemie van het koken
- inspelen op trends en ontwikkelingen
- creatief: nieuwe gerechten binnen de bedrijfs- en keukenformule
- smaak en smaakbeleving
- presentatietechnieken
- keukenformule afstemmen op bedrijfs- of gastvrijheidsformule
- inkoop-/voorraadbeheer
- begrijpt de kritische consument en kan hiermee omgaan
- milieu/afval
- wet- en regelgeving
- de kok moet de keuken uit
- omgaan met gasten
- leidinggeven
- sociale hygiëne
- inrichtingseisen keuken.

Indeling van het materiaal

Op basis van de gesprekken, het BCP en het kwalificatiedossier zijn we gekomen tot een indeling die voortborduurde op het materiaal voor Kok niveau 2. Het gaat om een vergelijkbare indeling in parties. Binnen alle BSS'en komen dezelfde onderdelen naar voren. De inhoud verschilt steeds.

We onderscheiden de volgende 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

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.¹

Vanuit de GOE's zijn er, naast het kooktechnische gedeelte gebaseerd op de BSS'en en de parties, losse thema's.

De thema's zijn:

- Gastronomie
- Leidinggeven
- Voedingsleer & moleculaire gastronomie

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

Per thema zijn de beroepssituaties benoemd en worden daar GOE's omheen gemaakt. In deze thema's zit een vaste volgorde.

Elk thema bestaat uit drie GOE's.

Op het moment dat een student start met zijn opleiding Zelfstandig werkend kok, dan start hij met GOE 14. Deze Oriëntatie laat de student opnieuw kijken naar het vak van kok en zelfstandig werkend kok. Middels deze oriëntatie verruimt de student 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 student met GOE 1 van de thema's. De thematische GOE's en parties lopen gelijk aan elkaar. Wanneer de student 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.

Dit schema staat op de volgende pagina.

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 student 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 enzovoorts. 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 de Resiba wordt verwezen naar vereiste voorkennis uit Resiba 1 en 2. In de verschillende GOE's wordt middels een aantal vragen en opdrachten veronderstelde voorkennis geactiveerd. Daarom ook het advies aan docenten om de studenten 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.

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

In schema de opbouw van Tendens ZWK:

Curriculum	Vrije volgorde parties	Gastronomie	Leidinggeven	Voedingsleer en moleculaire gastronomie	Overkoepelende opdracht
Periode 1	Student start met GOE 14 Daarna in verschillende periodes de parties en de thema's				
Periode 2	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
Periode 3	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
Periode 4	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					

Samenhang tussen de thema's

De drie thema's hebben natuurlijk een sterke relatie met het werk van de zelfstandig werkend kok. Om de relevantie van de verschillende GOE's uit de thema's aan te geven, is er voor elke periode een overkoepelende opdracht. Het staat de school vrij om te kiezen om dat wel of niet te doen. 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: menu-engineering

Optie 2: moderne menutaal begrippen, 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.)

Voor de samenhang tussen de parties, wordt bij elke GOE een opdracht gegeven die leidt tot het opbouwen van een 15-gangenmenu. Aan het einde kunnen de studenten dan bij wijze van afsluiting dit menu bereiden. Dit mag gezien worden als een soort 'meesterproef' of 'assessment'!

Auteursteam

Het auteursteam en de specialisten die betrokken zijn geweest bij de ontwikkeling van het lesmateriaal voor Zelfstandig werkend kok:

- Rein Mulder (Eind)redacteur, schrijver keukentheorie, warenkennis, GOE's
- Simon Kuipers (Eind)redacteur + schrijver VGW, scheikunde e.a., GOE's
- Bert Beijer keukentheorie
- Jan Willem van Gelder warenkennis, geschiedenis koksvak en kookstijlen, scheikunde, voedingsleer en GOE vlees
- Yolanda van der Jagt moderne recepten en meelezer
- Arjen Appel leidinggeven algemeen
- Piet Mathôt keukenmanagement, yieldmanagement
- Danielle Bennenk GOE's gastronomie en leidinggeven
- Harry Mercur patisserie
- Arjen Snapper degen en beslagen
- Guido Panjer wedstrijdcoeken, recepturen
- Albert Kooy recepturen
- Rik Jansma recepturen
- Marco Poldervaart recepturen
- Barend Bakkenes meelezer
- Lieske Vos gastronomie
- Henk Nijhof meelezer scheikundige delen warenkennis

Producten

Voor Tendens ZWK zijn er de onderstaande producten:

- Twee naslagwerken, Resiba 3 en 4 met onder andere bereidingstechnieken, warenkennis, keukenmanagement en voedingsleer
Dit is een aanvulling op Tendens Resiba 1 en 2.
- werkmateriaal:
Op papier (ParTie-werkboek) of digitaal
- Website www.onzekeuken.nl met films, games, bronnen en interactieve opdrachten
- Docentenhandleiding, verantwoordingsdocumenten en antwoordmodellen via www.htv-leermiddelen.nl
- Toetsen in Word of voor WinToets 4.0.

Voor Zelfstandig werkend kok worden de volgende varianten aangeboden:

Variant 1: Folio

Bij deze variant schaft de student het bronnenboek en het ParTie-werkboek (met toegang tot de website www.onzekeuken.nl) aan via Edu'Actief, boekhandel of school.

ISBN 13	Titel	Prijs
978 90 6053 907 1	Tendens Zelfstandig werkend kok bronnenboek Resiba 3 en 4	€ 159,00
978 90 3720 134 5	Tendens ZWK ParTie-werkboek	€ 150,00

Variant 2: Digitaal

Deze variant bestaat uit de volgende producten:

- Tendens ZWK bronnenboek Resiba 3 en 4
- Tendens Horeca Digicode leeringvolgsysteem Examn! 6 of 12 maanden (met toegang tot website www.jerestaurant.nl)
Of
- Content Delivery System (CDS)* licentie voor 1 jaar (met toegang tot website www.jerestaurant.nl).

* Meer informatie over het CDS, zie het artikel Toelichting CDS op www.htv-leermiddelen.nl, onder Docentenmaterialen.

In de volgende tabel staan de isbn's en de prijzen van deze titels:

ISBN 13	Titel	Prijs
978 90 6053 907 1	Tendens Zelfstandig werkend kok bronnenboek Resiba 3 en 4	€ 159,00
978 90 6053 825 8	Tendens Horeca Examn! Digicode niv. 2, 3, 4 12 mnd	€ 137,80
978 90 3720 047 8	Tendens Horeca Examn! Digicode niv. 2, 3, 4 6 mnd	€ 75,00
Maatwerk	Content Delivery System (CDS) licentie voor 1 jaar	€ 70,00

Naast bovengenoemde varianten zijn er verschillende maatwerkvarianten mogelijk.

Informatie

Wanneer u vragen heeft of meer informatie wilt ontvangen over Zelfstandig werkend kok, neemt u dan contact op met onze marketingafdeling via tel nr. 0522-235235 of via marketing@edu-actief.nl.