

Periode 1			
Lesweek	Lesmethode	Bladzijde	Instructie / Bijzonderheden
01	Intro Week		
02 B1-K1	Kok Basis 3 Kok als vakman /-vrouw H 1 De Horeca branche 1.1 Inleiding 1.2 Doelstellingen 1.3 De horecabranche 1.4 Maaltijdverstreckende bedrijven 1.5 Drankverstreckende bedrijven 1.6 Logiesverstreckende bedrijven 1.7 Doelgroepen 1.8 Bedrijfsformule 1.9 Begrippen 1.10 Eindopdracht	➤ Blz 13 - 51	
03 B1-K1-W6	Kok Basis 3 Kok als vakman /-vrouw H 3 Hygiëne en HACCP 3.1 Inleiding 3.2 Doelstellingen 3.3 Persoonlijke hygiëne 3.4 Levensmiddelen hygiëne 3.5 Levens voorwaarden van bacteriën 3.6 Besmettingsvormen en gevolgen 3.7 HACCP 3.8 Controle door de NVWA 3.9 Begrippen 3.10 Eindopdracht	➤ Blz 79 - 109	
B1-K1-W7	Kok Basis 3 Kok als vakman /-vrouw H 6 Schoon en veilig werken 6.1 Inleiding 6.2 Doelstellingen 6.3 Bedrijfshygiëne 6.4 Schoonmaak 6.5 Afwaskeuken 6.6 Circulair afval 6.7 Veilig en ergonomisch werken 6.8 Arbowet en CAO 6.9 Begrippen 6.10 Eindopdracht	➤ Blz 187 - 228	

Periode 1			
Lesweek	Lesmethode	Bladzijde	Instructie / Bijzonderheden
04	Kok Basis 2 Keukentechnieken		Productherkenning:
B1-K1-W7	H 1 De Messenset 1.1 Inleiding 1.2 Doelstelling 1.3 Het mes 1.4 Onderhoud 1.5 Messen en gereedschap in de messenset 1.6 Producenten 1.7 Begrippen	➤ Blz.15 - 29	
B1-K1-W2	Kok Basis 2 Keukentechnieken H 3 Schoonmaak technieken 3.1 Schillen 3.2 Schoonmaken 3.3 Wassen 3.4 Pellen 3.5 Plukken 3.6 Monderen 3.7 Ontpitten	➤ Blz 55 - 62	
05	Kok Basis 1 Productkennis		
B1-K1-W2	H 1 Aardappelen 1.1 Inleiding 1.2 Doelstellingen 1.3 Aardappelen 1.4 Aardappelteelt 1.5 Aardappelen bewaren 1.6 Voedingswaarde van aardappelen 1.7 Kookeigenschappen 1.8 Aardappelproducten 1.9 Aardappelen bereiden 1.10 Begrippen	➤ Blz 15 - 28	

Periode 1			
Lesweek	Lesmethode	Bladzijde	Instructie / Bijzonderheden
06 B1-K1-W2	Kok Basis 1 Productkennis H 2 Groenten 2.1 Inleiding 2.2 Doelstellingen 2.3 Hoofdrol voor groenten 2.4 Groente teelt 2.5 Seizoen groenten 2.6 Groenten inkopen 2.7 Voedingswaarde van groenten 2.8 Voorbewerkte groenteproducten 2.9 Bladgroenten 2.10 Wortel en knolgewassen 2.11 Koolsoorten 2.12 Stengelgroenten 2.13 Uitgewassen 2.14 Vruchtgewassen 2.15 Paddenstoelen 2.16 Verse peulvruchten 2.17 Peulvruchten: Erwtten, bonen en linzen 2.18 Zeegroenten 2.19 Begrippen	➤ Blz 31 - 73	

Periode 1			
Lesweek	Lesmethode	Bladzijde	Instructie / Bijzonderheden
07	Kok Basis 2 Keukentechnieken		
B1-K1-W2	H 2 De koud keuken	➤ Blz 31 – 53	
B1-K1-W6	2.1 Inleiding		
B1-K1-W4	2.2 Doelstellingen		
	2.3 Inventaris koude keuken		
	2.4 Apparatuur koude keuken		
	2.5 Gastronorm (GN)		
	2.6 Materiaal		
	2.7 Gereedschappen in de keuken		
	2.8 Begrippen		
	Kok Basis 2 Keukentechnieken	➤ Blz 69 - 83	
	H 4 Opdeeltechnieken		
	4.1 Snijden van brunoise		
	4.2 Snijden van julienne		
	4.3 Snijden van chinose		
	4.4 Snijden met de snijmachine		
	4.5 Tournieren		
	4.6 Snipperen		
	4.7 Hakken		
	4.8 Uitsnijden		
	4.9 Schaven		
	4.10 Ciseleren		
	4.11 Raspen		
	4.12 Boren		
	4.13 Uitboren		
	4.14 Uitsteken		

Periode 1			
Lesweek	Lesmethode	Bladzijde	Instructie / Bijzonderheden
08 B1-K1-W2 B1-K1-W6 B1-K1-W4	Kok Basis 1 Productkennis H 9 Smaakstoffen 9.1 Inleiding 9.2 Doelstellingen 9.3 Zout 9.4 Peper 9.5 Zoetstoffen 9.6 Vanille 9.7 Azijn 9.8 Mosterd 9.9 Sauzen 9.10 Kruiden 9.11 Cress 9.12 Specerijen 9.13 Begrippen	➤ Blz 231 - 262	
09	Check op voortgang/planning	➤ Vaktheorie opdrachten ➤ Meetmomenten ➤ BPV-uren	

Periode 1			
Lesweek	Lesmethode	Bladzijde	Instructie / Bijzonderheden
10 B1-K1-W3 B1-K1-W2 B1-K1-W4	Afronden periode 1 Kok Basis 2 Keukentechnieken H 5 Koud voorbereiden 5.1 Afwegen van ingrediënten 5.2 Afmeten van ingrediënten 5.3 Ontdooien 5.4 Vacumeren 5.5 Roeren 5.6 Mengen 5.7 Opkloppen 5.8 Spatelen 5.9 Spuiten 5.10 Pureren 5.11 Cutteren 5.12 Zeven 5.13 Doorwrijven 5.14 Bloemen 5.15 Paneren 5.16 Marineren 5.17 Vullen 5.18 Canneleren	➤ Blz 91 - 109	Voortgangstoets 1

Periode 2			
Lesweek	Lesmethode	Bladzijde	Instructie / Bijzonderheden
11 12 B1-K2-W1 B1-K2-W2 B1-K2-W3 B1-K2-W4	Kok Basis 1 Productkennis H 4 Eieren 4.1 Inleiding 4.2 Doelstelling 4.3 Het ei 4.4 Huisvesting leghennen 4.5 Kwaliteitscontrole voor eieren 4.6 Voedingswaarde van eieren 4.7 Het opslaan van eieren 4.8 Eieren in de keuken 4.9 Begrippen		Start keuzedeel
13	Kok Basis 2 Keukentechnieken H 6 Ontbijt, lunch en koude voorgerechten 6.1 Inleiding 6.2 Doelstellingen 6.3 Ontbijtgewoonten 6.4 Lunchgewoonten 6.5 Eierbereidingen 6.6 Pannenkoeken 6.7 Rauwkost, enkelvoudige- en gemengde salades 6.8 Samengestelde salades 6.9 Koude sauzen 6.10 Koude voorgerechten 6.11 Begrippen	➤ Blz 123 - 154	
14	Kok Basis 3 Kok als vakman /-vrouw H 5 Opslag van producten 5.1 Inleiding 5.2 Doelstellingen 5.3 Algemene regels voor opslag 5.4 Ontvangstruimte en opslag 5.5 Opslag gevaarlijke stoffen 5.6 Registratieformulieren 5.7 Bereiden van producten 5.8 Begrippen 5.9 Eindopdracht	➤ Blz 152 - 185	

Periode 2			
Lesweek	Lesmethode	Bladzijde	Instructie / Bijzonderheden
15 B1-K2-W1 B1-K2-W2 B1-K2-W3 B1-K2-W4	Kok Basis 3 Kok als vakman /-vrouw H 2 Duurzaamheid in de keuken 2.1 Inleiding 2.2 Doelstellingen 2.3 Duurzame voedselkeuzes 2.4 Duurzaam omgaan met grondstoffen 2.5 Productieproces in de foodsector 2.6 Keurmerken 2.7 Voedseltransport 2.8 Duurzaamheid in de keuken 2.9 Begrippen 2.10 Eindopdracht	➤ Blz 53 - 77	
16 B1-K2-W1 B1-K2-W2 B1-K2-W3	Kok Basis 1 Productkennis H 5 Melk en zuivelproducten 5.1 Inleiding 5.2 Doelstellingen 5.3 Melk van verschillende diersoorten 5.4 Voedingswaarde van melk 5.5 Intolerantie of allergisch voor melk 5.6 Bewerking van melk 5.7 Melk- en zuivelproducten 5.8 Melkvervangers 5.9 Begrippen	➤ Blz 133 – 151	
17 B1-K2-W4	Kok Basis 2 Keukentechnieken H 7 Warme keuken 7.1 Inleiding 7.2 Doelstellingen 7.3 Inventaris warme keuken 7.4 Apparatuur warme keuken 7.5 Materialen 7.6 Gereedschappen warme keuken 7.7 Begrippen	➤ Blz 157 - 185	

[illegible]

Periode 2			
Lesweek	Lesmethode	Bladzijde	Instructie / Bijzonderheden
20	Afronden periode 2		Voortgangstoets 2
	Check op voortgang/planning	➤ Vaktheorie opdrachten ➤ Meetmomenten ➤ BPV-uren.	

Periode 3			
Lesweek	Lesmethode	Bladzijde	Instructie / Bijzonderheden
21	Kok Basis 2 Productkennis		
B1-K1-W2	H 8 Warm voorbereiden	➤ Blz ... – 214	
B1-K1-W3	8.1 Fruiten & aanzweten		
B1-K1-W4	8.2 Smelten		
	8.3 Au bain-marie smelten		
	8.4 Au bain-marie opkloppen		
	8.5 Klaren		
	8.6 Ontzuren		
	8.7 Myoteren		
	8.8 Karamelliseren		
	8.9 Blind bakken		
	8.10 Pinceren & bruneren		
	8.11 Afschuimen		
	8.12 Dégraiser		
	8.13 Passeren		
	8.14 Clarifiëren		
	8.15 Reduceren		
	8.16 Déglaceren		
	8.17 Afblussen		
	8.18 Arroseren		

Periode 3			
Lesweek	Lesmethode	Bladzijde	Instructie / Bijzonderheden
22	Kok Basis 2 Keukentechnieken		
B1-K1-W2	H 10 Bereidingstechnieken	➤ Blz 251 – 266	
B1-K1-W3	10.1 Koken		
B1-K1-W4	10.2 Blancheren		
	10.3 Sauteren		
	10.4 Frituren		
	10.5 Grillen		
	10.6 Roosteren		
	10.7 Roerbakken		
	10.8 Poffen		
	10.9 Gratineren		
	10.9 Bakken in de oven		
	10.9 Braden in de oven		
	10.12 Stomen		
	10.13 Pocheren		
	10.14 Stoven		
	10.15 Smoren		
	Kok Basis 2 Keukentechnieken		
	H 11 Bereidingen	➤ Blz 275 - 276	
	11.1 Inleiding		
	11.2 Doelstellingen		
	11.3 De signatuur van een kok		

[illegible]

Periode 3			
Lesweek	Lesmethode	Bladzijde	Instructie / Bijzonderheden
25	Check op voortgang/planning.	➤ Vaktheorie opdrachten ➤ Techniekenkaarten uitwerken ➤ Meetmomenten ➤ BPV-uren.	
26 B1-K2-W1 B1-K2-W2 B1-K2-W3 B1-K2-W4	Kok Basis 2 Keukentechnieken H 9 Menuleer en warme voorgerechten 9.5 Bouillon 9.6 Gebonden soepen 9.7 Warme voor- of tussengerechten 9.8 Bindmiddelen 9.9 Convenience 9.10 Begrippen Kok Basis 2 Keukentechnieken H 11 Bereidingen	➤ Blz 227 – 248 ➤ Blz 298	Techniekenkaarten uitwerken
27 B1-K2-W1 B1-K2-W2 B1-K2-W3 B1-K2-W4	Kok Basis 1 Productkennis H 11 Vleeswaren 11.1 Inleiding 11.2 Doelstellingen 11.3 Vlees conserveren 11.4 Vlees bewaren 11.5 Ham 11.6 Worst 11.7 Spek 11.8 Overige vleeswaren 11.9 Begrippen	➤ Blz 303 - 322	-

Periode 3			
Lesweek	Lesmethode	Bladzijde	Instructie / Bijzonderheden
28 B1-K2-W1 B1-K2-W2 B1-K2-W3 B1-K2-W4	Kok Basis 1 Productkennis H 3 Fruit 3.1 Inleiding 3.2 Doelstelling 3.3 Indeling van fruit 3.4 Seizoensfruit 3.5 Fruitteelt 3.6 Inkoop 3.7 Het rijpingsproces 3.8 Enzymen in fruit 3.9 Het juist opslaan van fruit 3.10 Voedingswaarde 3.11 Fruitproducten 3.12 Gedroogd fruit 3.13 Hard fruit / pitvruchten 3.14 Zacht fruit 3.15 Citrusfruit 3.16 Steenfruit 3.17 Tropisch fruit 3.18 Begrippen	➤ Blz 75 – 113	
29 B1-K2-W1 B1-K2-W2 B1-K2-W3 B1-K2-W4	Kok Basis 1 Productkennis H 6 Kaas 6.1 Inleiding 6.2 Doelstelling 6.3 Kaasbereiding 6.4 Veelzijdigheid van kaas 6.5 Voedingswaarde van kaas 6.6 De leeftijd van kaas 6.7 Verse kaas 6.8 Half harde kaas 6.9 Harde kaas 6.10 Schimmel- of bacteriekaas 6.11 Kaas in de keuken 6.12 Begrippen	➤ Blz 153 - 175	

Periode 3			
Lesweek	Lesmethode	Bladzijde	Instructie / Bijzonderheden
30	Afronden periode 3		Voortgangstoets 3
B1-K1-W2 B1-K1-W3 B1-K1-W4	Kok Basis 2 Keukentechnieken H 12 Nagerechten 12.1 Inleiding 12.2 Doelstellingen 12.3 Kaas 12.4 Zoet nagerecht 12.5 Gevoren nagerecht 12.6 Patisserie 12.7 Fruit 12.8 Zoete sauzen 12.9 Begrippen	➤ Blz 307 - 338	

Periode 4			
Lesweek	Lesmethode	Bladzijde	Instructie / Bijzonderheden
31	Check op voortgang/planning	➤ Vaktheorie opdrachten ➤ Techniekenkaarten uitwerken ➤ Meetmomenten ➤ BPV-uren.	
32 P2-K1-W1 P2-K1-W2 P2-K1-W3 P2-K1-W4	Kok Basis 3 Kok als vakman /-vrouw H 7 Kwaliteit 7.1 Inleiding 7.2 Doelstellingen 7.3 Kwaliteit en kwaliteitszorg 7.4 Kwaliteit voor management, medewerker en gast 7.5 Kwaliteit meten 7.6 Klachten 7.7 Communicatie 7.8 Begrippen 7.9 Eindopdracht	➤ Blz 231 – 260	
33	ZWKOK Basis 2 H 4 Warme keuken 4.1 Inleiding 4.2 Doelstellingen 4.3 Als kok aan tafel 4.4 Inventaris warme keuken 4.5 Apparatuur warme keuken 4.6 Gereedschappen en pannen 4.7 Begrippen	➤ Blz. 104-127	
34			
35			
36	Afronden periode 4	Inhalen toetsen / herkansen	Voortgangstoets 4
37	Herkansen toetsen		
38	Afronding schooljaar		

Periode 4			
Lesweek	Lesmethode	Bladzijde	Instructie / Bijzonderheden
39	Diplomering		
40	Afronding schooljaar		
	Zomervakantie		

	Keuken calculaties (rekenen)	
Week		
	1.2 De inhoudsmaten in de keuken	
	1.3 De gewichten in de keuken	
	1.4 Recepturen omrekenen	
	1.5 De juiste portionering	
	1.6 Recepturen opstellen en bewaren	
	2.1 De inhoudsmaten in de keuken	
	2.2 De gewichten in de keuken	
	2.3 Recepturen omrekenen	
	2.4 De juiste portionering	
	2.5 Recepturen opstellen en bewaren	