



Heilig-Hartinstituut  
tweede graad s.o.

Naam: .....Nr: .....

Klas: 416

Datum: .....

VV- team

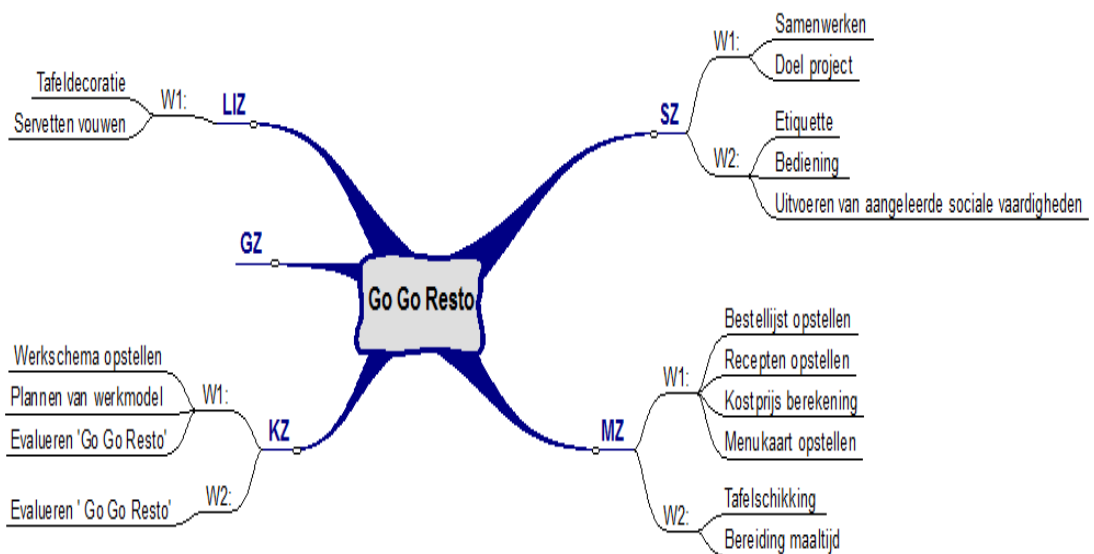


## STUDIERICHTING: VERZORGING – VOEDING

### Project Go Go Resto



Melissa VdM ®



**Maandag 27 februari 2012**  
**WEEK 1: 'GO GO RESTO'**

<p>Doel</p>	<p>Het is de bedoeling dat je vandaag gaat leren:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- samenwerken</li> <li>- werkschema opstellen</li> <li>- een menulijst overlopen</li> <li>- een bestellijst opstellen</li> <li>- een menukaart opstellen</li> <li>- tafeldecoratie maken</li> </ul>																	
<p>Aandachtspunten</p>	<p>Houd je zeker aan de afspraken van het samenwerken, zo wordt het een fijne dag voor iedereen.          Probeer ook rekening te houden met de beperkte tijd die je hebt.</p>																	
<p>Opdracht</p> 	<p>Via allerlei opdrachten doorheen de hele dag zal je kennis maken met allerlei vormen van samenwerken.</p> <table border="1" data-bbox="544 1305 1417 1697"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: right;"><b>TIJD</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>DEEL 1:</b> afspraken rond samenwerken</td> <td style="text-align: right;">1 x 50'</td> </tr> <tr> <td><b>DEEL 2:</b> werkschema samenstellen</td> <td style="text-align: right;">1 x 50'</td> </tr> <tr> <td><b>DEEL 3:</b> een menulijst en bestellijst maken</td> <td style="text-align: right;">2 x 50'</td> </tr> <tr> <td><b>DEEL 4:</b> een menukaart maken</td> <td style="text-align: right;">1 x 50'</td> </tr> <tr> <td><b>DEEL 5:</b> tafeldecoratie maken</td> <td style="text-align: right;">1 x 70'</td> </tr> <tr> <td><b>DEEL 6:</b> servetten vouwen</td> <td style="text-align: right;">1 x 20'</td> </tr> <tr> <td><b>DEEL 7:</b> evaluatie</td> <td style="text-align: right;">1 x 10'</td> </tr> </tbody> </table>			<b>TIJD</b>	<b>DEEL 1:</b> afspraken rond samenwerken	1 x 50'	<b>DEEL 2:</b> werkschema samenstellen	1 x 50'	<b>DEEL 3:</b> een menulijst en bestellijst maken	2 x 50'	<b>DEEL 4:</b> een menukaart maken	1 x 50'	<b>DEEL 5:</b> tafeldecoratie maken	1 x 70'	<b>DEEL 6:</b> servetten vouwen	1 x 20'	<b>DEEL 7:</b> evaluatie	1 x 10'
	<b>TIJD</b>																	
<b>DEEL 1:</b> afspraken rond samenwerken	1 x 50'																	
<b>DEEL 2:</b> werkschema samenstellen	1 x 50'																	
<b>DEEL 3:</b> een menulijst en bestellijst maken	2 x 50'																	
<b>DEEL 4:</b> een menukaart maken	1 x 50'																	
<b>DEEL 5:</b> tafeldecoratie maken	1 x 70'																	
<b>DEEL 6:</b> servetten vouwen	1 x 20'																	
<b>DEEL 7:</b> evaluatie	1 x 10'																	

## OPDRACHTENFICHES



OPDRACHT 1: Afspraken rond samenwerken

50'

Opdracht 1: Spel 1 rond samenwerken

- Alle leerlingen gaan in een rij op een stoel staan.
- De leerlingen moeten zich in volgorde op een rij zetten (geboortedatum, naam, volgnummer, ...).
- Dit gebeurt in stilte.

Reflectie:

Hoe verliep het groepswerk?

.....

.....

Wat ging er goed/slecht? (leg uit)

.....

.....

Wat ga ik anders doen de volgende keer?

.....

Zie bijlage 1: "Kunnen samenwerken"



# AFSPRAKEN

- ✓ .....
- ✓ .....
- ✓ .....
- ✓ .....
- ✓ .....
- ✓ .....
- ✓ .....

**Naam van de leerling + handtekening:**



## Kunnen samenwerken

*sa-men-wer-ken*

**Definitie** je werkt actief en gemotiveerd samen met anderen om tot een gezamenlijk resultaat te komen

### Indicatoren

1. *je weet dat samenwerken nodig is in bepaalde omstandigheden*
  - › je levert een bijdrage als men je dat vraagt
  - › je staat open voor samenwerking maar je bereidheid tot samenwerken is afhankelijk van de personen met wie je moet samenwerken
  - › je levert een bijdrage zonder om het totaalbeeld bekommerd te zijn
2. *je levert een bijdrage aan het groepsgebeuren en je laat ruimte aan de bijdrage van anderen*
  - › je zorgt voor een positieve bijdrage aan de teamgeest
  - › je luistert naar anderen en je reageert op een positieve manier
  - › je houdt rekening met de mening en inbreng van anderen
3. *je werkt spontaan en gemotiveerd samen met anderen om een gezamenlijk doel te bereiken (=norm)*
  - › je neemt steeds je verantwoordelijkheid, ook op mindere dagen
  - › je kan je eigen mening opzij zetten in het belang van het doel
  - › je stelt je kwaliteiten ten dienste van de groep
4. *je bent een drijvende kracht om een team te mobiliseren en te motiveren*
  - › jij bent de initiatiefnemer wanneer er moet samengewerkt worden
  - › je kan een negatieve sfeer ombuigen om als groep verder te werken
  - › je kan de inbreng van de verschillende groepsleden samenbrengen om het gewenste eindresultaat te halen

(11)

je werkt actief en gemotiveerd  
samen met anderen om tot een  
gezamenlijk resultaat te

<sup>1</sup> NAPOLEON, *Competentiewoordenboek*, cursisten VDAB opleidingscentrum, Turnhout, 2007, p. 11.

- a. De leerkracht overloopt de taken die uitgevoerd moeten worden op 12 maart 2012
- b. - Schrijf voor jezelf op in welke van deze taken je goed bent.  
  
- Schrijf voor jezelf op welke 3 taken je graag zou willen doen.
- c. Ga in een kring zitten.
- d. Kies een vrijwilliger die de namen in het werkschema wilt schrijven.
- e. Iedereen overloopt kort de top 3.
- f. Verdeel binnen je groep de taken zodat het werkschema wordt ingevuld.
- g. Bespreek kort het werkschema.

Vervolgens spelen we het spel om uit te maken wie als eerste mag kiezen welk deel van het menu je wilt bereiden.



## OPDRACHT 2b: Verdeling groepen

We gaan jullie door middel van een spel in 3 groepen verdelen: één groep voor het maken van het voorgerecht, één groep voor het maken van de hoofdschotel en één voor het maken van het dessert.

### Spelregels:

1) Om te beginnen mogen jullie allemaal in een kring gaan zitten. We verdelen de klas in 3 groepen.

2) Om te beslissen wie begint met spelen moet er telkens 1 iemand van de groep met de dobbelsteen gooien. Wie het hoogst gooit mag eerst, de andere groep vervolgens tweede, de laatste groep vervolgens derde.

3) De leerlingen spelen in groep tegen elkaar, zo moeten ze met de dobbelsteen gooien en met hun pion verder tellen, ze hebben bijvoorbeeld 5 gegooid: als ze 5 tellen verder gaan, komen ze bv. op 'beweging' dan neemt de groep rechts van hun de eerste kaart van de stapel 'beweging' en leest deze voor.

4) Wanneer ze fout antwoorden moeten ze 2 stappen teruggaan. Omdat we met verschillende groepen spelen is het de bedoeling dat elke groep aan bod komt, dus je kunt niet meer als 3x een juist antwoord geven op een vraag alvorens je de beurt moet doorgeven.

5) Wanneer ze op een prent van de 'restgroep' komen moeten ze 2 tellen terug. Wanneer een groep 2 maal na elkaar een foutief antwoord geeft, moeten ze een beurt overslagen.

6) De groep die het eerst aan de trap met de beker komt heeft gewonnen en mag vervolgens als eerste kiezen welk deel van het menu door hen wordt bereid. Elk individu van de groep mag zijn eigen voorkeur geven, dit hoeft niet als groep hetzelfde te zijn.

Zo gaan we verder met het spel en wordt de volgorde beslist wie als 2de, 3de,.. mag kiezen wat zij/hij wil bereiden.

Veel succes!



Zie handboek:

M-a. Koeken, y., Vanrintel, A., Van Aperen, D., Wets, Basis maaltijdzorg: presenteren en samen eten p 57-58, Plantijn, 2010, 203 pagina's.

### WAAROM DOEN WE DIT?

- ✓ zo weet je voor jezelf exact hoeveel voedingsmiddelen je nodig hebt
- ✓ handig om te gebruiken tijdens het winkelen
- ✓ als een andere persoon gaat winkelen voor jou en enkel het gerecht kent maar de nodige ingrediënten niet, dan kan het wel eens zijn dat zij/hij de foute voedingsmiddelen voor je koopt

### HOE DOEN WE DIT?

- ✓ in de eerste kolom schrijf je *de naam van het voedingsmiddel* (= materiaal)
- ✓ in de tweede kolom schrijf je *het aantal stuks* dat je nodig hebt van het voedingsmiddel
- ✓ in de derde kolom schrijf je de verkoopseenheid van het voedingsmiddel
- ✓ in de laatste kolom schrijf je *de hoeveelheid in GRAM* van de nodige voedingsmiddelen

TIP: gebruik hiervoor je voedingsmiddelentabel

### Voorbeeld:

VOEDINGSMIDDEEL	AANTAL STUKS	VERKOOPSEENHEID	NODIGE HOEVEELHEID IN GRAM
Melk	1 brik	0,5 liter	200ml

### NATAAK:

- ✓ staat er alles in?
- ✓ zijn alle hoeveelheden correct?



Per twee leerlingen:

<b>VOEDINGSMIDDEL</b>	<b>AANTAL STUKS</b>	<b>VERKOOPSEENHEID</b>	<b>HOEVEELHEID IN GRAM</b>



Klassikale bestellijst:

<b>VOEDINGSMIDDEL</b>	<b>AANTAL STUKS</b>	<b>VERKOOPSEENHEID</b>	<b>HOEVEELHEID IN GRAM</b>





1) Het opstellen:

a) Vorm een duo.

b) Probeer eens met twee samen een goede menukaart op te stellen. Schrijf op waar je aan denkt als je het woord 'menukaart' hoort.

Wat merk je op?

.....

.....

.....

Overleg met je medeleerlingen wat jullie gelijk hebben en welk de verschillen zijn.

Gelijkenissen: .....

.....

Verschillen: .....

.....

Noteer nu aan welke eisen een volwaardige menukaart moet voldoen.

De vorm: .....

.....

De kleur: .....

.....

De informatie: .....

.....



c) Werkwijze:

Neem een blad papier in de breedte en verdeel het in drie gelijke delen.

- Plooi het in een drie luik.
- Op de eerste pagina schrijf je 'menukaart' in mooie gracieuze letters. Je oefent dit misschien eerst op een andere pagina.
- Op de middenpagina plak je het menu dus eerst het voorgerecht, dan hoofdgerecht en als laatste het dessert.
- Op de laatste pagina zet je in het midden een teken als einde bedoeld. Je mag op deze pagina ook een foto als eind teken gebruiken.
- Je houdt rekening met de kleuren die gekozen zijn en vergeet niet het gaat over een professionele menukaart.
- Je mag je menu kaart nog versieren hoe jij het zelf wilt maar blijf sober. Niet te veel kitsch.



We gaan **placemats** maken om de tafel feestelijker te maken.

Benodigde materialen/middelen:

- Een breekmes of schaar per leerling
- Een hard schrijfpotlood (slijpers/gom)
- Een meetlat van minimum 30 cm
- Lijm
- Folders (met voedingsmiddelen)
- Karton
- Gekleurd papier: Beige
- Zwart stiftje

Werkwijze:

- Meet aan de hoekpunten steeds 5cm van de breedte en lengte af.
- Zet tussen deze 4 punten een hulppunt ook 5cm van de rand van het blad af.
- Verbind deze punten nu zodat je een rechthoek bekomt.
- Knip verschillende voedingsmiddelen uit de folders en kleef aan de buiten kant van de kader.
- Knip het Go Go Resto logo uit en kleef dit in het midden van de placemat
- Schrijf met je zwart stiftje een boodschap: bv. Smakelijk.
- Plastificeer de placemat.

### **Servetten vouwen:**

Zie handboek:

M-a. Koeken, y., Vanrintel, A., Van Aperen, D., Wets, *Basis maaltijdzorg: presenteren en samen eten p 73-82*, Plantijn, 2010, 203 pagina's.

Werkwijze puntservet:

- Vouw het servet dubbel.
- Vouw de bovenhoek van 1 helft van het servet naar het midden tot er een driehoek ontstaat.
- Vouw de andere helft van het servet op de driehoek.
- Pak de onderste punt en vouw het naar binnen.
- Vouw de ronding om zodat een mooie ronding ontstaat.

## EVALUATIE WEEK 1: 'GO GO RESTO'

*Hoe heb je deze dag ervaren? Noteer je ervaringen, gevoelens, opmerkingen...*

Opdracht	Ik vond dit (omcirkel):	Wat vond ik er leuk aan (+), wat vond ik minder leuk (-):
1: Afspraken rond samenwerken	☺  ☹  ☹	+ : ..... ..... ..... - : ..... ..... .....
2: Werkschema samenstellen	☺  ☹  ☹	+ : ..... ..... ..... - : ..... ..... .....
3: Menulijst en bestellijst samenstellen	☺  ☹  ☹	+ : ..... ..... ..... - : ..... ..... .....
4: Menukaart maken	☺  ☹  ☹	+ : ..... ..... ..... - : ..... ..... .....



<b>5: Placemat maken</b>	😊  😐  😞	+ : ..... ..... ..... - : ..... ..... .....
<b>6: Servetten vouwen</b>	😊  😐  😞	+ : ..... ..... ..... - : ..... ..... .....

***Besluit: Wat vond ik van de dag?***

.....

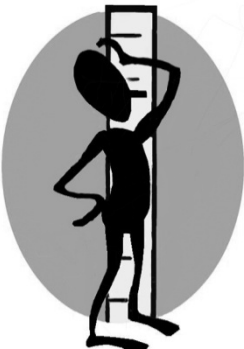
.....

.....





**Maandag 5 maart 2012**  
**WEEK 2: 'GO GO RESTO'**

<p>Doel</p>	<p>Vandaag maak je kennis met:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etiquette bij het tafelen</li> <li>- Tafeldekken</li> <li>- Richtlijnen bediening</li> <li>- Korte herhaling recepten en kostprijsberekening</li> <li>- Maaltijd bereiden</li> </ul>													
<p>Aandachtspunten</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Houd je aan de afspraken van het samenwerken zoals vorige week.</li> <li>- Sta open voor nieuwe dingen en stel vragen als iets niet duidelijk is.</li> <li>- Wees enthousiast en werk goed mee, maar denk ook aan de veiligheid in de keuken.</li> </ul>													
<p>Opdracht</p> 	<p>Via allerlei opdrachten doorheen de hele dag zal je kennis maken met het bereiden van een feestelijke maaltijd en een tafel feestelijk decoreren.</p> <table border="1" data-bbox="544 1330 1417 1641"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: right;"><b>TIJD</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>DEEL 1:</b> Etiquette aan tafel</td> <td style="text-align: right;">1 x 50'</td> </tr> <tr> <td><b>DEEL 2:</b> Tafeldekken</td> <td style="text-align: right;">1 x 50'</td> </tr> <tr> <td><b>DEEL 3:</b> Rollenspel: tafel en bediening uitvoering</td> <td style="text-align: right;">1 x 50'</td> </tr> <tr> <td><b>DEEL 4:</b> Kostprijsberekening + overlopen recept</td> <td style="text-align: right;">1 x 50'</td> </tr> <tr> <td><b>DEEL 5:</b> Maaltijd bereiden</td> <td style="text-align: right;">3 x 50'</td> </tr> </tbody> </table>			<b>TIJD</b>	<b>DEEL 1:</b> Etiquette aan tafel	1 x 50'	<b>DEEL 2:</b> Tafeldekken	1 x 50'	<b>DEEL 3:</b> Rollenspel: tafel en bediening uitvoering	1 x 50'	<b>DEEL 4:</b> Kostprijsberekening + overlopen recept	1 x 50'	<b>DEEL 5:</b> Maaltijd bereiden	3 x 50'
	<b>TIJD</b>													
<b>DEEL 1:</b> Etiquette aan tafel	1 x 50'													
<b>DEEL 2:</b> Tafeldekken	1 x 50'													
<b>DEEL 3:</b> Rollenspel: tafel en bediening uitvoering	1 x 50'													
<b>DEEL 4:</b> Kostprijsberekening + overlopen recept	1 x 50'													
<b>DEEL 5:</b> Maaltijd bereiden	3 x 50'													

## OPDRACHTENFICHE

### OPDRACHT 1: Etiquette

50'



Indien jullie het niet meer weten raadpleeg volgende bron:  
M-a. Koeken, y., Vanrintel, A., Van Aperen, D., Wets, *Basis maaltijdzorg: presenteren en samen eten p 73-82*, Plantijn, 2010, 203 pagina's.

Schrijf 10 etiquetteregels op die we vandaag besproken hebben:

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....
5. ....
6. ....
7. ....
8. ....
9. ....
10. ....



## OPDRACHTENFICHE

OPDRACHT 2: Tafeldekken

50'



### Stappenplan om een tafellaken op te leggen:

1. Leg het tafellaken met de geplooid kant naar boven en neem het vast tussen je wijs- en middelvinger.
2. Gooi het tafellaken open, zodat de middenplooi in het midden van de tafel ligt.
3. Trek voorzichtig het tafellaken open.
4. Controleer of beide zijden even ver over de rand van de tafel hangen.

### Tips en trucs!

- om te weten of het tafellaken even ver overhangt gebruik dan je arm om het te meten

- wrijf nooit over het tafellaken om de plooien eruit te halen, zo verschuift het molton. Gooi het tafellaken lichtjes op om zo plooi eruit te halen.

**Schrijf de middelen op die jullie allemaal nodig hebben om de tafel te dekken als het menu bestaat uit:** soep (zonder brood)  
hoofdgerecht (pasta)  
dessert (cake)

#### Algemeen:

- Tafellaken
- ...

#### Borden:

- ...
- ...
- ...
- ...

#### Bestek:

- ...
- ...
- ...
- ...
- ...

#### Glazen:

- ...



## OPDRACHTENFICHE

OPDRACHT 3: Rollenspel: tafel en bediening uitvoering

50'



Wie bedien je eerst?  
Hoe ruim je de tafel af?  
Hoe draag je 2 borden?  
Dit leer je allemaal tijdens dit project!

### ROLLENSPEL

- 1) Maak 3 groepjes. 2 groepen van drie leerlingen en één van vier leerlingen.
- 2) Nu krijgen jullie per groepje kaartjes met daarop situaties beschreven. Het ene groepje speelt wat er op de kaartjes beschreven staat. Het is aan de andere groepen om de fouten te ontdekken en om deze aan te passen aan hoe het wel moet.

	Tafel dekken	Bediening
 Goede punten		
 Werkpunten		

- 3) Bespreek de beoordeling. Sta open voor werkpunten zodat je uit je gemaakte fouten kan leren. Neem de werkpunten mee.

## OPDRACHTENFICHE

OPDRACHT 4: Kostprijsberekening + overlopen recept

50'

Noteer de naam van het recept:

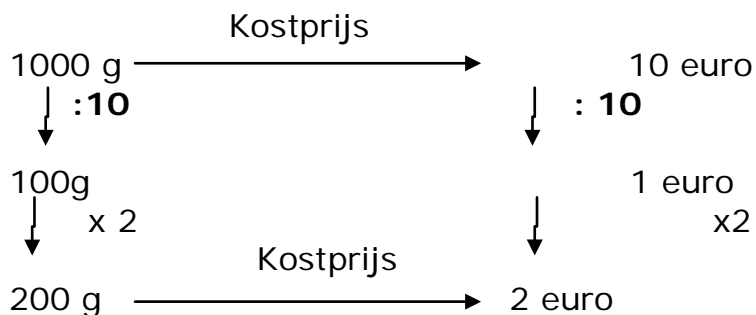
Kostprijs berekenen met de regel van drie:

1 kg = 1000g  
1 liter = 1000 ml of 100 cl  
1 dl = 100 ml of 10 cl  
100 centiliter = 1 liter = 1 kilogram = 1.000 gram

Voorbeelden kostprijsberekening

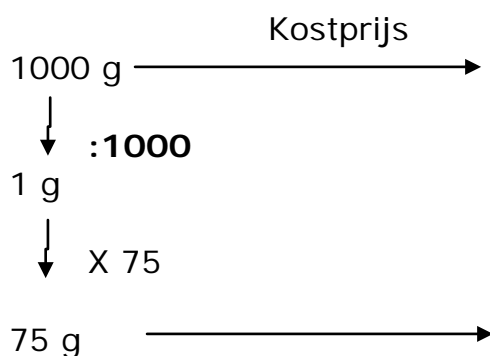
1. Hoeveel kost 200 g gehakt? .....

Toepassen van de regel van drie:



**Besluit:** 200g gehakt kost 2 euro

2. Hoeveel kost 75 g suiker? .....



Noteer de verschillende materialen(ingrediënten), de hoeveelheden en de kostenprijs van het recept:

<b>VOEDINGSMIDDEL</b>	<b>AANTAL STUKS</b>	<b>VERKOOPSEENHEID</b>	<b>HOEVEELHEID IN GRAM</b>	<b>PRIJS PER VERKOOPSEENHEID</b>	<b>PRIJS PER 100G</b>	<b>PRIJS PER GEBRUIKTE HOEVEELHEID</b>
Gehakt	1	1 kg	200g	10 euro	1 euro	2 euro












## EVALUATIE WEEK 2: 'GO GO RESTO'

*Hoe heb je deze dag ervaren? Noteer je ervaringen, gevoelens, opmerkingen...*

Opdracht	Ik vond dit (omcirkel):	Wat vond ik er leuk aan (+), wat vond ik minder leuk (-):
1: Etiquette	<input type="radio"/> 😊 <input type="radio"/> 😐 <input type="radio"/> ☹️	+ : ..... ..... ..... - : ..... ..... .....
2: Tafeldekken	<input type="radio"/> 😊 <input type="radio"/> 😐 <input type="radio"/> ☹️	+ : ..... ..... ..... - : ..... ..... .....
3: Rollenspel: tafel en bediening uitvoering	<input type="radio"/> 😊 <input type="radio"/> 😐 <input type="radio"/> ☹️	+ : ..... ..... ..... - : ..... ..... .....
4: Kostprijsberekening + overlopen recept	<input type="radio"/> 😊 <input type="radio"/> 😐 <input type="radio"/> ☹️	+ : ..... ..... ..... - : ..... ..... .....



5: Maaltijd bereiden	😊	+ : .....
	😐	.....
	☹️	- : .....
		.....
		.....

***Besluit: wat vond ik van de dag?***

.....

.....

.....

