

Koken kleine keuken

de boog
christelijke praktijkschool



Locatie:

De Boog

1 schooljaar, minimaal 2 lessen per week

Lokaal 1



Wat doe je? Wat leer je?

- In de kleine keuken leer je vaardigheden die je in de toekomst kan gebruiken; thuis of op stage.
- Een gerecht bereiden volgens het recept.
- Snij- en schoonmaaktechnieken.
- Afwegen.
- Hygiënisch werken.
- Schoonmaken.
- Product- en materiaalkennis.
- Veiligheid.
- Timemanagement.
- Je maakt verschillende gerechten uit de home boekjes en alternatieve recepten.
- Je werkt samen met andere leerlingen.