

Servicedocument

Techniekenlijst

Kwalificerend

Dossier	Keuken
Dossiercrebo	23085
Kwalificatie	Kok
Kwalificatiecrebo	25180
Niveau	2
Cohort	2020 - 2021
Kerntaak	B1-K1 Bereidt gerechten
Versie	1v1

Inhoudsopgave

Techniekenlijst

3

Techniekenlijst

Voor het examen gaan we uit van technieken. Het is van belang om vast te stellen welke technieken een kok niveau 2 minimaal moet kunnen toepassen. De student kan tijdens de opleiding wel meer technieken aangeleerd of aangeboden krijgen.

Minimaal uit te voeren technieken		
Schoonmaaktechnieken		
<input type="checkbox"/> Borstelen	<input type="checkbox"/> Wassen	<input type="checkbox"/> Ontvellen
<input type="checkbox"/> Schoonmaken	<input type="checkbox"/> Schrappen	<input type="checkbox"/> Uitboren
<input type="checkbox"/> Schillen	<input type="checkbox"/> Pellen	
Opdeeltechnieken		
<input type="checkbox"/> Snijden van jullienne, brunoise, chinoise, en des, batonnets	<input type="checkbox"/> Schaven	<input type="checkbox"/> Ciseleren
<input type="checkbox"/> Tourneren	<input type="checkbox"/> Plukken van sla, kruiden, gevogelte, vlees en vis	<input type="checkbox"/> Raspen
<input type="checkbox"/> Hakken van kruiden, vlees en vis	<input type="checkbox"/> Cutteren	<input type="checkbox"/> Boren (zoals Pommés parisienne)
<input type="checkbox"/> Uitsnijden		
Koude voorbereidingen		
<input type="checkbox"/> Opkloppen	<input type="checkbox"/> Ontdooien	<input type="checkbox"/> Bloemen
<input type="checkbox"/> Roeren	<input type="checkbox"/> Paneren	<input type="checkbox"/> Canneleren
<input type="checkbox"/> Spatelen	<input type="checkbox"/> Vacumeren	<input type="checkbox"/> Spuiten met een spuitzak
<input type="checkbox"/> Mengen	<input type="checkbox"/> Doorwrijven	<input type="checkbox"/> Fijnmalen
<input type="checkbox"/> Ontvetten	<input type="checkbox"/> Passeren	<input type="checkbox"/> Afwegen
<input type="checkbox"/> Zestes	<input type="checkbox"/> Pureren	
<input type="checkbox"/> (Af)meten	<input type="checkbox"/> Zeven	
Warme voorbereidingen		
<input type="checkbox"/> Maken van roux	<input type="checkbox"/> Ontvetten	<input type="checkbox"/> Pureren
<input type="checkbox"/> Aanfruiten	<input type="checkbox"/> Afschuimen	<input type="checkbox"/> Liëren
<input type="checkbox"/> Aanzweten	<input type="checkbox"/> Pinceren	<input type="checkbox"/> Doorwrijven
<input type="checkbox"/> Myoteren	<input type="checkbox"/> Arroseren	
<input type="checkbox"/> Ontzuren	<input type="checkbox"/> Bruneren	
Kooktechnieken		
<input type="checkbox"/> Frituren	<input type="checkbox"/> Gratineren	<input type="checkbox"/> Regeneren
<input type="checkbox"/> Braden	<input type="checkbox"/> Pocheren	<input type="checkbox"/> Grillen
<input type="checkbox"/> Bakken	<input type="checkbox"/> Stoven	<input type="checkbox"/> Koken
<input type="checkbox"/> Blancheren	<input type="checkbox"/> Roerbakken	
Bereidingstechnieken		
<input type="checkbox"/> Marineren	<input type="checkbox"/> Maken van bouillon	<input type="checkbox"/> Bereiden van groenten
<input type="checkbox"/> Bereiden van oliesauzen	<input type="checkbox"/> Bereiden van aardappel	<input type="checkbox"/> Bereiden van bavaroise
<input type="checkbox"/> Bereiden van koude sauzen	<input type="checkbox"/> Bereiden van rijst	<input type="checkbox"/> Maken van beslag
<input type="checkbox"/> Toepassen van koude en warme bindingen	<input type="checkbox"/> Bereiden van meelspijzen	<input type="checkbox"/> Bereiden van azijnsauzen
Afwerktechnieken		
<input type="checkbox"/> Spuiten	<input type="checkbox"/> Dresseren	<input type="checkbox"/> Garneren
<input type="checkbox"/> Napperen	<input type="checkbox"/> Decoreren	