

PERIODE 1			
Blok 5			
Week	Lesmethode	Leerinhoud	Bijzonderheden
36	Intro Week		
37 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5	<u>KOK BASIS 2 Keukentechniek.</u> Hoofdstuk 10 Bereidingstechnieken.	➤ Theorieopdracht: 10.01 t/m 10.05. ➤ Bladzijde: 267 t/m 269.	LessonUp: Hoofdstuk 6 bereidingstechnieken
38 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5	<u>KOK BASIS 2 Keukentechniek.</u> Hoofdstuk 10 Bereidingstechnieken.	➤ Theorieopdracht: 10.06 t/m 10.12. ➤ Bladzijde: 270 t/m 273.	LessonUp: Hoofdstuk 6 bereidingstechnieken
39 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5	<u>KOK BASIS 1 Productkennis.</u> Hoofdstuk 9 Smaakstoffen.	➤ Theorieopdracht: 9.01 t/m 9.11. ➤ Bladzijde: 232 t/m 244.	Warenkenniskast Azijn, mosterd, sojasaus, wasabi, worcestersauce en cressen
40 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5	<u>KOK BASIS 1 Productkennis.</u> Hoofdstuk 9 Smaakstoffen.	➤ Theorieopdracht: 9.12 t/m 9.22. ➤ Bladzijde: 245 t/m 263.	Warenkenniskast Kruiden en specerijen
41 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5	<u>KOK BASIS 2 Keukentechniek.</u> Hoofdstuk 11 Bereidingen.	➤ Theorieopdracht: 11.01 t/m 11.13. ➤ Bladzijde: 278 t/m 289.	
42 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5	<u>KOK BASIS 2 Keukentechniek.</u> Hoofdstuk 11 Bereidingen.	➤ Theorieopdracht: 11.14 t/m 11.27. ➤ Bladzijde: 290 t/m 305.	
44 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5	<u>KOK Basis 1 Productkennis.</u> Hoofdstuk 10 Vlees.	➤ Theorieopdracht: 10.01 t/m 10.14. ➤ Bladzijde: 267 t/m 278.	Productherkenning Sukade, Runderschenkel, Entrecote, Biefstuk, Varkenshaas, Bavette.
45 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5	<u>KOK Basis 1 Productkennis.</u> Hoofdstuk 10 Vlees.	➤ Theorieopdracht: 10.16 t/m 10.33. ➤ Bladzijde: 280 t/m 301	Productherkenning Soepkip, Piepkuiken, Braadkip, Kwartel, Eend, Parelhoen.

PERIODE 2			
Blok 6			
Week	Lesmethode	Leerinhoud	Bijzonderheden
47 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5	<u>KOK BASIS 3 Kok als vakman/-vrouw.</u> Hoofdstuk 1 De Horecabranche <u>KOK BASIS 2 Keukentechniek.</u> Hoofdstuk 12 Nagerechten.	➤ Theorieopdracht: 1.01 t/m 1.14. ➤ Bladzijde: 14 t/m 35. ➤ Theorieopdracht: 12.01 t/m 12.12. ➤ Bladzijde: 309 t/m 320.	LessonUp: Hoofdstuk 7 afwerktechnieken
48 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5	<u>KOK BASIS 3 Kok als vakman/-vrouw.</u> Hoofdstuk 1 De Horecabranche <u>KOK BASIS 2 Keukentechniek.</u> Hoofdstuk 12 Nagerechten.	➤ Theorieopdracht: 1.15 t/m 1.28. ➤ Bladzijde: 36 t/m 48. ➤ Theorieopdracht: 12.13 t/m 12.26. ➤ Bladzijde: 324 t/m 339.	LessonUp: Hoofdstuk 7 afwerktechnieken
49 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5	<u>KOK BASIS 3 Kok als vakman/-vrouw.</u> Hoofdstuk 2 Duurzaamheid in de keuken <u>KOK Basis 1 Productkennis</u> Hoofdstuk 11 Vleeswaren.	➤ Theorieopdracht: 2.01 t/m 2.09. ➤ Bladzijde: 54 t/m 65. ➤ Theorieopdracht: 11.01 t/m 11.07. ➤ Bladzijde: 304 t/m 312.	Productherkenning Beenham, Schouderham, Serranoham, Parmaham, Chorizo, Fuet, Ossensorst.
50 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5	<u>KOK BASIS 3 Kok als vakman/-vrouw.</u> Hoofdstuk 2 Duurzaamheid in de keuken <u>KOK Basis 1 Productkennis</u> Hoofdstuk 11 Vleeswaren.	➤ Theorieopdracht: 2.10 t/m 2.18. ➤ Bladzijde: 67 t/m 75. ➤ Theorieopdracht: 11.08 t/m 11.16. ➤ Bladzijde: 313 t/m 323.	Productherkenning Bacon, Gerookte spek, Katenspek, Rosbief, Gerookte kipfilet, Rookvlees.
51	Check op voortgang/planning.	➤ Vaktheorie opdrachten, ➤ Meetmomenten, ➤ BPV-uren.	
2 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5, B1-K1-W6, B1-K2-W1 B1-K2-W2	<u>KOK BASIS 3 Kok als vakman/-vrouw.</u> Hoofdstuk 3 Hygiëne en HACCP <u>KOK Basis 2 Keukentechniek</u>	➤ Theorieopdracht: 3.01 t/m 3.10. ➤ Bladzijde: 81 t/m 92. ➤ Theorieopdracht: 13.01 t/m 13.06. ➤ Bladzijde: 344 t/m 349.	Bureau de Wit PowerPoint presentatie

	Hoofdstuk 13 Plannen, rekenen en presenteren.		
3 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5, B1-K1-W6, B1-K2-W1 B1-K2-W2	<u>KOK BASIS 3 Kok als vakman/-vrouw.</u> Hoofdstuk 3 Hygiëne en HACCP <u>KOK Basis 2 Keukentechniek</u> Hoofdstuk 13 Plannen rekenen en presenteren.	➤ Theorieopdracht: 3.11 t/m 3.20. ➤ Bladzijde: 93 t/m 105. ➤ Theorieopdracht: 13.07 t/m 13.14. ➤ Bladzijde: 350 t/m 357.	Warenkenniskast Schoonmaakmiddelen, reinigingsmiddelen en desinfectiemiddelen en dosering hiervan.
4 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5, B1-K1-W6, B1-K2-W1 B1-K2-W2	<u>KOK BASIS 3 Kok als vakman/-vrouw.</u> Hoofdstuk 4 Bestellen en ontvangen <u>KOK Basis 1 Productkennis</u> Hoofdstuk 12 Vis, schaal en schelpdieren.	➤ Theorieopdracht: 4.01 t/m 4.15. ➤ Bladzijde: 115 t/m 134. ➤ Theorieopdracht: 4.16 t/m 4.30. ➤ Bladzijde: 134 t/m 149. ➤ Theorieopdracht: 12.01 t/m 12.10. ➤ Bladzijde: 327 t/m 338. ➤ Theorieopdracht: 12.11 t/m 12.21. ➤ Bladzijde: 339 t/m 351.	Productherkenning Dorade, Rode Mul, Makreel, Forel, Paling, Schol, Griet, Sliptong.

Periode 3			
Blok 7			
Week	Lesmethode	Leerinhoud	Bijzonderheden
7 B1-K1-W3, B1-K1-W6, B1-K2-W3, B1-K2-W4	<u>KOK Basis 3 Kok als vakman/-vrouw.</u> Hoofdstuk 5 Opslag van producten Past recepten aan	➤ Theorieopdracht: 5.01 t/m 5.14. ➤ Bladzijde: 154 t/m 166. ➤ Past een recept aan voor een kleiner/groter aantal. Neemt daarbij de standaardhoeveelheid als uitgangspunt.	Receptenkaarten voor menu's uitwerken Computerlokaal reserveren
9 B1-K1-W3, B1-K1-W6, B1-K2-W3 B1-K2-W4	<u>KOK Basis 3 Kok als vakman/-vrouw.</u> Hoofdstuk 5 Opslag van producten Past recepten aan	➤ Theorieopdracht: 5.15 t/m 5.29. ➤ Bladzijde: 167 t/m 183. ➤ Past een recept aan voor een kleiner/groter aantal. Neemt daarbij de standaardhoeveelheid als uitgangspunt.	Receptenkaarten voor menu's uitwerken Computerlokaal reserveren
10 B1-K1-W3, B1-K1-W6, B1-K2-W3 B1-K2-W4	<u>KOK BASIS 3 Kok als vakman/-vrouw.</u> Hoofdstuk 6 Schoon en veilig werken Past recepten aan	➤ Theorieopdracht: 6.01 t/m 6.15. ➤ Bladzijde: 188 t/m 207. ➤ Voert de berekeningen nauwkeurig uit, ➤ Slaat de aangepaste recepten volgens de procedure op in het receptensysteem.	Receptenkaarten voor menu's uitwerken Computerlokaal reserveren
11 B1-K1-W3, B1-K1-W6, B1-K2-W3 B1-K2-W4	<u>KOK Basis 3 Kok als vakman/-vrouw.</u> Hoofdstuk 6 Schoon en veilig werken Past recepten aan	➤ Theorieopdracht: 6.16 t/m 6.30. ➤ Bladzijde: 208 t/m 225. ➤ Voert de berekeningen nauwkeurig uit, ➤ Slaat de aangepaste recepten volgens de procedure op in het receptensysteem.	Receptenkaarten voor menu's uitwerken Computerlokaal reserveren
12	Check op voortgang/planning.	➤ Vaktheorie opdrachten, ➤ Meetmomenten, ➤ BPV-uren.	
13 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5, B1-K2-W1	<u>KOK Basis 3 Kok als vakman/-vrouw.</u> Hoofdstuk 7 Kwaliteit Plant zijn werkzaamheden	➤ Theorieopdracht: 7.01 t/m 7.10. ➤ Bladzijde: 232 t/m 243. ➤ Plant de werkzaamheden in een logische volgorde, ➤ Maakt een goede inschatting van de tijd die nodig is per taak.	Werkplan uitwerken en aanpassen aan menu's Computerlokaal reserveren
14 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5, B1-K2-W1	<u>KOK Basis 3 Kok als vakman/-vrouw.</u> Hoofdstuk 7 Kwaliteit Plant zijn werkzaamheden	➤ Theorieopdracht: 7.11 t/m 7.22. ➤ Bladzijde: 247 t/m 258. ➤ Er is een haalbare planning gemaakt voor de werkzaamheden, voorraden en het onderhoud aan apparaten, ➤ De planning is afgestemd met zijn leidinggevende of manager.	Werkplan uitwerken en aanpassen aan menu's Computerlokaal reserveren
15 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5,	<u>KOK Basis 3 Kok als vakman/-vrouw.</u>	➤ Vult bestellijsten volledig en nauwkeurig in, ➤ Plaatst bestellingen bij leveranciers volgens de bestelmethode van het bedrijf.	Bestellijsten voor menu's uitwerken Computerlokaal reserveren

B1-K2-W1	Bestelt benodigde producten		
16 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5, B1-K2-W1	<u>KOK Basis 3 Kok als vakman/-vrouw.</u> Bestelt benodigde producten	➤ Vult bestellijsten volledig en nauwkeurig in, ➤ Plaatst bestellingen bij leveranciers volgens de bestelmethode van het bedrijf.	Bestellijsten voor menu's uitwerken Computerlokaal reserveren

PERIODE 4			
Blok 8			
Week	Lesmethode	Leerinhoud	Bijzonderheden
20 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W3, B1-K1-W4, B1-K1-W5, B1-K1-W6, B1-K1-W7, B1-K2-W1, B1-K2-W2, B1-K2-W3, B1-K2-W4.	Voorbereiden examens B1-K1 Bereidt gerechten, B1-K2 Beheert keukenvoorraad		
21 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W3, B1-K1-W4, B1-K1-W5, B1-K1-W6, B1-K1-W7, B1-K2-W1, B1-K2-W2, B1-K2-W3, B1-K2-W4.	Praktijkexamen: Proeve van bekwaamheid B1-K1 Bereidt gerechten, B1-K2 Beheert keukenvoorraad	Uitnodiging per mail	Instructielokaal
22 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W3, B1-K1-W4, B1-K1-W5, B1-K1-W6, B1-K1-W7, B1-K2-W1, B1-K2-W2, B1-K2-W3, B1-K2-W4.	Praktijkexamen: Proeve van bekwaamheid B1-K1 Bereidt gerechten, B1-K2 Beheert keukenvoorraad	Uitnodiging per mail	Instructielokaal
23 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W3, B1-K1-W4, B1-K1-W5, B1-K1-W6, B1-K1-W7, B1-K2-W1, B1-K2-W2, B1-K2-W3, B1-K2-W4.	Praktijkexamen: Proeve van bekwaamheid B1-K1 Bereidt gerechten, B1-K2 Beheert keukenvoorraad	Uitnodiging per mail	Instructielokaal
24 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W3, B1-K1-W4, B1-K1-W5, B1-K1-W6, B1-K1-W7, B1-K2-W1, B1-K2-W2, B1-K2-W3, B1-K2-W4.	Praktijkexamen: Proeve van bekwaamheid B1-K1 Bereidt gerechten, B1-K2 Beheert keukenvoorraad	Uitnodiging per mail	Instructielokaal
25	Herkansing Proeve van bekwaamheid	Aanmelden bij Examencommissie	
26	Vaststelling examens	Examencommissie	
27			
29	Afsluiting schooljaar	Evalueren schooljaar/doorstroom Afsluiting	

Vakanties	Weeknummer	Datum
Herfstvakantie	43	18 Oktober 2025 t/m 26 Oktober 2025
Kerstvakantie	52 t/m 1	20 December 2025 t/m 4 Januari 2026
Voorjaarsvakantie	8	14 Februari 2026 t/m 22 Februari 2026
Meivakantie	17 t/m 18	18 April 2026 t/m 3 Mei 2026
Zomervakantie	30 t/m 35	18 Juli 2026 t/m 30 Augustus 2026

Toets / Bufferweek	Weeknummer	Datum
Toetsweek VGT 5 Boek 1 HFST 9,10 en Boek 2 HFST 10,11	46	10 November 2025 t/m 16 November 2025
Toetsweek VGT 6 Boek 1 HFST 11,12 en Boek 2 12,13 en Boek 3 HFST 1,2, 3,4	5	26 Januari 2026 t/m 1 Februari 2026
Bufferweek HERKANSINGEN	6	2 Februari 2026 t/m 8 Februari 2026
Toetsweek VGT 7 Boek 3 HFST 5,6,7	19	4 Mei 2026 t/m 10 Mei 2026
Toetsweek HERKANSINGEN	28	6 Juli 2026 t/m 12 Juli 2026