

PERIODE 5			
Lesweek	Lesmethode	Leerinhoud (pag. nr)	Instructie / Bijzonderheden
36	Intro Week		
37	HST 1 aardappelen en groenten 1.1 Inleiding 1.2 Doelstellingen 1.3 Aardappelen 1.4 Groenten 1.5 Peulvruchten 1.6 Bijzondere vruchten 1.7 Wieren en zeegroenten 1.8 Begrippen	➤ 14 t/m 40	
38	HST 2 Paddenstoelen 2.1 Inleiding 2.2 Doelstellingen 2.3 Wild of geteeld 2.4 Inkoop en opslag 2.5 Voedingswaarde 2.6 Gekweekte paddenstoelen 2.7 Wilde paddenstoelen 2.8 Begrippen	➤ 44 t/m 61	Productherkenning
39	HST 3 Smaakmakers 3.1 Inleiding 3.2 Doelstellingen 3.3 Eetbare bloemen 3.4 Cressen 3.5 Anijsachtige smaakmakers	➤ 64 t/m 72	Cress proeverij
40	3.6 Specerijen 3.7 Kerrie en curry 3.8 Andere smaakmakers 3.9 Begrippen	➤ 75 t/m 92	Geur doos aroma herkenning
41	HST 4 Noten en zaden 4.1 Inleiding 4.2 Doelstellingen 4.3 Wat zijn noten	➤ 96 t/m 104	Product herkenning

	4.4 Voedingswaarde 4.5 Pinda- en notenallergie 4.6 Soorten noten 4.7 Pitten en zaden 4.8 Begrippen		
42	HST 5 Chocolade 5.1 Inleiding 5.2 Doelstellingen 5.3 De cacaoboan 5.4 Cacaomassa, cacaoboter 5.5 Chocolade maken 5.6 Begrippen	➤ 118 t/m 130	Chocolade proeverij
44	HST 6 Brood 6.1 Inleiding 6.2 Doelstellingen 6.3 Ingrediënten 6.4 Technieken bij de broodbereiding 6.5 Soorten brood 6.6 Glutenvrij 6.7 Zuurdesem 6.8 Begrippen	➤ 134 t/m 158 ➤ Vaktheorie opdrachten, ➤ Meetmomenten, ➤ BPV-uren.	Proeven: Verschil zuurdesem en gistbrood. Voelen & zien: Vers gist en instant gist
45	HST 7 Kaas 7.1 Inleiding 7.2 Doelstellingen 7.3 Affineren 7.4 Keurmerken voor kaas 7.5 Soorten kaas 7.6 Kaas op de plank 7.7 Begrippen	➤ .162 t/m 185	Kaas proeverij
46	TOETSWEEK	➤	

PERIODE 6			
Lesweek	Lesmethode	Leerinhoud	Instrucite / Bijzonderheden
47	Hst 3 Opdelen en koud voorbereiden 3.1 Nat pekelen 3.2 Droog pekelen 3.3 Drogen 3.4 Fermenteren 3.5 Geleren	➤ 190 t/m 202	
48	3.6 Chemiseren 3.7 Trancheren 3.8 Quenelles maken		
49	Hst 5 Warm voorbereiden en bereiden 5.1 Liëren 5.2 Monteren 5.3 Cook and Hold 5.4 Konfijten in vet 5.5 Konfijten in suiker 5.6 Koud roken	➤ 128 t/m 133	
50	Hst 5 warm voorbereiden en bereiden 5.7 Warm roken 5.8 Stilstaand au bain-marie pocheren 5.9 Blancheren 5.10 Braden aan het spit 5.11 Glaceren	➤ 133 t/m 138	
51	5.12 Garen bij lage temperatuur 5.13 Pocheren 5.14 Sous-vide garen 5.15 Stomen onder druk 5.16 En papillote 5.17 Garen in zoutkorst 5.18 Gratinieren en croute 5.19 Flamberen	➤ 138 t/m 148	
2	HST 6 Bereidingen 6.1 Inleiding 6.2 Doelstellingen	➤ 160 t/m 172	

	6.3 Voorgerechten 6.4 Speciale soepen 6.5 Bereidingen met groenten		
3	HST 7 Patisserie 7.1 Inleiding 7.2 Doelstellingen 7.3 Chocolate verwerken 7.4 IJs 7.5 Pudding en bavarois 7.6 Bladerdeeg 7.7 Beslagen 7.8 Boterdeeg 7.9 Schuim 7.10 Zoete sauzen 7.11 Begrippen	➤ 188 t/m 199	
4	HST 8 Technieken in patisserie 8.1 Tremperen 8.2 Vullen 8.3 Maskeren 8.4 Afgeleren 8.5 Glaceren 8.6 Souffleren 8.7 Tempereren 8.8 Couvreren 8.9 Vormwerk 8.10 Spuiten met een cornetje 8.11 Zetten van een zetdeeg 8.12 Zetten van een wrijfdeeg 8.13 Zetten van een roerdeeg	➤	
5	TOETSWEEK		
6	Bufferweek	➤	

Periode 7			
Week	Lesmethode	Leerinhoud	Bijzonderheden

7	HST 8 Vlees 8.1 Inleiding 8.2 Doelstellingen 8.3 De structuur van vlees 8.4 Biologisch vlees 8.5 Etikettering van vlees 8.6 Runderrassen 8.7 Besterven en dryaging	➤	
8	HST 8 Vlees 8.8 Kalfsvlees 8.9 Mooie delen van het rund 8.10 Lamsvlees 8.11 Iberisch varken 8.12 Begrippen	➤	
9	Hst 9 Tam gevogelte 9.1 Inleiding 9.2 Doelstellingen 9.3 Het houden van kippen 9.4 Kwaliteit van gevogelte 9.5 Voedingswaarde van gevogelte 9.6 Gevogelte producten 9.7 Soorten tam gevogelte 9.8 Begrippen		
10	Hst 10 Orgaanvlees 10.1 Inleiding 10.2 Doelstellingen 10.3 Van neus tot staart 10.4 Wat is orgaanvlees 10.5 Voedingswaarde		
11	Hst 10 Orgaanvlees 10.6 Lever 10.7 Nieren 10.8 Zwezerik 10.9 Tong		

	10.10 Overig orgaanvlees 10.11 Begrippen		
12	Hst 11 Wild 11.1 Inleiding 11.2 Doelstellingen 11.3 De wetgeving van het jagen 11.4 Wildkalender 11.5 Voedingswaarde van wild		
13	Hst 11 Wild 11.6 Inkoop van wild 11.7 Soorten wild 11.8 Grof haarwild 11.9 Klein wild 11.10 Vederwild 11.11 Begrippen		
14	Examenuitleg B1-K2 en P2-K2		
15	Kok Basis 3 Kok als vakman /-vrouw H 4 Bestellen en ontvangen 4.1 Inleiding 4.2 Doelstellingen 4.3 Voorraadbeheer 4.4 Bestellen van producten		
16	4.5 Online bestellen 4.6 Ontvangen van de bestelling 4.7 Controle van producten 4.8 Weekformule hygiëne 4.9 Begrippen 4.10 Eindopdracht		
19	TOETSWEEK		

Week	Lesmethode	Leerinhoud	Bijzonderheden
20	Plannen B1-K2	➤	
21	ZWK basis 3 H 7 Begeleiden van medewerkers	➤	
22	ZWK basis 3 H 7 Begeleiden van medewerkers	➤	
23	ZWK basis 3 H 7 Begeleiden van medewerkers	➤	
24	Plannen P2-K2	➤	
25	Uitwerken Verslagen	➤	
26	Uitwerken Verslagen	➤	
27	Uitwerken Verslagen		
28			
29	bufferweek		
	Zomervakantie		