

Techniekenlijst

Servicedocument

Kwalificerend

Dossier	Keuken
Dossiercrebo	23085
Kwalificatie	Zelfstandig werkend kok
Kwalificatiecrebo	25182
Niveau	3
Cohort	2019 - 2020
Kerntaak	B1-K1
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 zelfstandig werkend kok (3) en een leidinggevende keuken (4) minimaal moet kunnen toepassen. De student kan tijdens de opleiding wel meer technieken aangeleerd of aangeboden krijgen. Van de student mag worden verwacht dat hij/zij alle technieken van niveau 2 beheerst (zie techniekenlijst kok).

Minimaal uit te voeren technieken		
Schoonmaaktechnieken	☐ Terugkoelen	☐ Poëleren
☐ Schoonmaken en ontvliezen van vlees en wild	☐ Tempereren	☐ Braiseren
☐ Plukken	☐ Blenderen	☐ Sauce vide
☐ Uitbenen van gevogelte	☐ Degraisseren	☐ Konfijten in vet
☐ Schubben	☐ Chauffroideren	☐ En papillote
☐ Strippen	☐ Pikeren	Bereidingstechnieken
☐ Fileren van vis	☐ Larderen	☐ Bereiden van eiersauzen
☐ Openen van schelpdieren	☐ Fonceren	☐ Bereiden van witte sauzen
☐ Schoonmaken van specifieke groenten	☐ Modelleren	☐ Bereiden van basissauzen (fond, demi glace, fumet)
Opdeeltechnieken	☐ Farcen	☐ Bereiden van speciale soepen
☐ Trancheren	☐ Pekelen	☐ Bereiden van beslagsoorten
☐ Uitsteken	Warme voorbewerkingen	☐ Bereiden van paté/terrines
☐ Maken van Quenelles	☐ Clarifiëren	☐ Bereiden van speciale visgerechten
☐ Portioneren	☐ Tempereren (chocolade)	☐ Bereiden van speciale vlees, gevogelte en wildgerechten
Koude voorbewerkingen	☐ Deglaceren	☐ Bereiden van mousse
☐ Barderen	☐ Reduceren	☐ Bereiden van gelei
☐ Pareren	☐ Roken	☐ (Af)geleren
☐ Opbinden	☐ Karamelliseren	☐ Bereiden van ijs
☐ Zetten van deeg	☐ Poffen	☐ bereiden van parfait
☐ Uitrollen van deeg	Kooktechnieken	Afwerktechnieken
☐ Toeren	☐ Stomen	☐ Napperen
☐ Chemiseren	☐ Sauteren	☐ Maken van Quenelles