

Beoordelingsformulier Praktische Vaardigheden Koken

Naam leerling:	
Opleiding en niveau:	
Profielvak / keuzevak:	
Naam beoordelaar:	
Datum afname:	

puntenverantwoording

0 punten	onvoldoende	de student heeft beoordelingspunt niet laten zien
1 punt	beperkte mate	de student heeft het beoordelingspunt gedeeltelijk laten zien
2 punten	toereikend	de student het beoordelingspunt laten zien of uitgevoerd
3 punten	ruimschoots	de student heeft het beoordelingspunt volledig laten zien

beoordelingscriteria

Beroepshouding				
persoonlijke hygiëne				
- heeft de haren vast - heeft de hand- en polssieraden af - heeft de handen gewassen voor en na het uitvoeren van de handeling	0	1	2	3
werkplek				
- maakt de ruimte gebruiksklaar - werkt hygiënisch - laat de ruimte opgeruimd en schoon achter	0	1	2	3
Praktische vaardigheden koken				
benodigdheden				
- De kandidaat: - kiest alle juiste ingrediënten (staan ook afleiders) - neemt van alle ingrediënten de juiste hoeveelheden. - gebruikt de juiste materialen	0	1	2	3

Beoordelingsformulier Praktische Vaardigheden Koken

Hygiëne, veiligheid en ergonomie				
De kandidaat: • draagt schone werkkleding. • wast de handen voorafgaand, tussendoor en na het koken • heeft geen kauwgom in de mond. • draagt platte, dichte schoenen. • staat in een juiste houding, recht op en op twee benen	0	1	2	3
Werkt hygiënisch en veilig tijdens de bereiding				
De kandidaat: • gebruikt een kunststof snijplank voor het snijden. • gebruikt de snijplank hygiënisch en voorkomt kruisbesmetting. • wast de groenten en kruiden • houdt de werkplek schoon gedurende de gehele opdracht. (gebruik bestekbord, gebruikte bakjes in gootsteen) • gebruikt de vaatdoek, handdoek en theedoek op de juiste manier. • gebruikt heet/warm afwaswater.	0	1	2	3
Bereiding				
De kandidaat: • bereidt de ingrediënten volgens het recept • gebruikt wel of niet een deksel passend bij de bereidingstechniek • zet het gas op tijd aan en uit en in de juiste warmte stand • zet de over op tijd aan en uit en in de juiste stand	0	1	2	3
Presentatie:				
De kandidaat heeft: • de tafel op de juiste manier gedekt. • het gerecht zelf geproefd met een schone lepel en op smaak gebracht. (2 lepels) • serveert het gerecht zoals beschreven staat in het recept of opdracht de randen van het bord, schaalte of kom zijn schoon. • De gerechten zijn gaar, (warm) en goed op smaak.	0	1	2	3
Efficiënt werken en opruimen				
De kandidaat: • heeft alle ingrediënten van tevoren klaargezet. • heeft alle ingrediënten zoveel mogelijk in één keer opgehaald. • past de juiste werkvolgorde toe • gebruikt juiste hoeveelheid afwasmiddel • laat de kraan niet onnodig stromen • laat de werkplek zeer schoon en zeer netjes achter	0	1	2	3
Totaalscore (max. 24 punten)	Punten:			