

Handboeken mjPublishing Schooljaar 2023-2024

Versie 27/05/2023

Voor boekenlijsten/ inschrijvingslijsten is het belangrijk dat het juiste isbnnummer en de juiste druk worden vermeld.

Alle (NIEUWE) drukken (print en digitaal) van bestaande titels op deze lijst vermeld, zullen tijdig in voorraad zijn voor het nieuwe schooljaar 2023 – 2024.

Ook voorzien wij opnieuw een updating waar nodig van onze LEERPLANWIJZERS. **Zij zullen vanaf midden augustus beschikbaar zijn** voor volgende richtingen voor zowel 2^{de} als 3^{de} graad:

- Restaurant/Keuken
- Hotel
- Bakkerij
- Slagerij
- Grootkeuken
- Wijn-en drankenkennis

Echter als u alvast wil weten hoe onze leerplanwijzers - gekoppeld aan de huidige leerplannen en handboeken - eruit zien, registreer u dan op onze website www.mjpublishing.be als docent (onder de knop DOCENT kan u een account aanmaken of inloggen).

De huidige versies zijn nog steeds van toepassing en vindt u online op onze website www.mjpublishing.be.

AKTIE VLAM – HOE BEREID IK VLEES 2^{DE} DRUK
Profiteer hiervan nog dit schooljaar!

De nieuwe, uitgebreide, **2^{de} druk van Hoe bereid ik vlees** wordt door Vlam – Sector Vlees (nog steeds) gratis aangeboden (zolang de voorraad strekt) onder volgende voorwaarden:

Optie 1:

De leerlingen van het **6^{de} en het 7^{de} jaar die afstuderen** in de richtingen Hotel, Restaurant-Keuken, Grootkeuken en Slagerij kunnen een gratis exemplaar van de gedrukte versie + een code voor de digitale versie of smartboek ontvangen. U betaalt **enkel de transportkosten** op basis van het aantal bestelde exemplaren.

Optie 2:

Voor alle leerlingen en leerkrachten **vanaf de 2^{de} graad** in de richtingen Horeca, Hotel, Restaurant-keuken, Grootkeuken en Slagerij kan gratis toegang gegeven worden tot de digitale versie of smartboek “Hoe bereid ik vlees – 2^{de} druk”.

Wat moet u hiervoor doen?

- Om gratis boeken + code te ontvangen: U bezorgt ons een lijst van de 6^{de} jaars/7^{de} jaars (naam + voornaam + richting). Wij bezorgen u een offerte voor de transportkosten.
- Om een gratis code te ontvangen: **aantal leerlingen per leerjaar** vanaf de 2^{de} graad tot en met 5^{de} jaar. Het activeren van dit lesmateriaal kan op basis van dit overzicht per leerjaar meteen geactiveerd worden voor meerdere schooljaren.

Info – Marina Stoop – marina.stoop@mjpublishing.be - 0478/55.55.98.

DIGITAAL LEERPLATFORM www.mjsmart.be

Het digitaal ondersteunend materiaal wordt **sinds 1 augustus 2021** niet langer aangeboden via Knooppunt.net, maar wel via www.mjsmart.be. mjSmart beheert enkel het digitaal lesmateriaal van mjPublishing.

Info: marina.stoop@mjpublishing.be

DIGITAAL AANBOD mjPublishing

Digitaal oefenmateriaal wordt enkel aangeboden bij aankoop van het boek **en is niet los** van het gedrukte boek verkrijgbaar. Slechts beschikbaar voor enkele van onze titels (zie p.11).

Digitale versie of Smartboek van het handboek. Een Smartboek laat toe om rechtstreeks door te klikken op websites vermeld in het boek, foto's en/of kaarten uit te vergroten, rechtstreeks toegang te krijgen tot de ondersteunende oefeningen (indien van toepassing), zelf filmpjes, documenten, eigen receptuur of menu's, pdf's, foto's of aantekeningen toe te voegen of linken te leggen met externe websites, ...

Onze smartboeken worden ter ondersteuning aangeboden en zijn niet downloadbaar, kunnen niet geprint worden en worden enkel voor een bepaalde leertijd opengezet.

Telkens een handboek een nieuwe drukversie krijgt, zal het desbetreffende smartboek binnen een redelijke termijn offline worden gehaald.

Er zijn twee mogelijkheden om een smartboek te bekomen:

Optie 1:

- Een jaarlicentie van € 25 per titel per gebruiker. Blijft online tot 365 dagen na activatie. **De activatie dient binnen een termijn van 1 maand na ontvangst van de activatiecode geactiveerd te worden en blijft online tot 365 dagen na activatie.**
- De jaarlicentie wordt niet automatisch vernieuwd. Hiertoe dient met zelf contact op te nemen met de uitgeverij om misverstanden te vermijden.
- Bestelling kan geplaatst worden via onze webshop of via info@mjpublishing.be

Optie 2:

Bij aankoop van het gedrukte boek is een licentie gekoppeld aan de leertijd (minimum 1 schooljaar – maximum 4 schooljaren) kosteloos inbegrepen.

Bij de aanvraag dient een bewijs van aankoop van het gedrukte boek voorgelegd te worden + vermelding van studierichting/duurtijd van de opleiding. (*)

- Instellingen die rechtstreeks bestellen bij mjPublishing:
 - op basis van **onze factuur +**
 - een overzicht van naam/voornaam van de student, studierichting en het leerjaar waarin het boek wordt aangekocht.
 - aanvragen centraliseren bij 1 verantwoordelijke/aanspreekpunt.
- Bestellingen via onze webshop geven meteen de mogelijkheid om het ondersteunend digitaal materiaal bijkomend aan te vragen.
- Instellingen die werken via een distributeur, bezorgen ons
 - Een excelfile van het overzicht getrokken vanuit de boekhouding of via de distributeur aangeleverd van het aantal aangekochte exemplaren per titel/schooljaar met vermelding van naam/voornaam student en leerjaar waarin het wordt aangekocht (*).
 - aanvragen centraliseren bij 1 verantwoordelijke/aanspreekpunt.

(*) Deze bijkomende informatie is noodzakelijk om meteen de activatiecode te kunnen aanmaken voor de duur van de leertijd. Er is een minimum van 1 schooljaar en maximum van 4 schooljaren.

Ter info:

- De codes kunnen enkel rechtstreeks worden aangevraagd bij mjPublishing.
- De **activatiecodes staan NIET vermeld** in het desbetreffende boek.

Wie meer informatie wenst, kan steeds terecht bij Marina Stoop – marina.stoop@mjpublishing.be - 0478/55 55 98.

Demo in de Instelling?

- Altijd bereid om een demo te doen voor docenten. Dit kan tijdens een vakgroepvergadering, pedagogische studiedag, ...

FONDSLIJST

Leerkrachten - lesgevers aan een erkende instelling binnen het Horeca - Onderwijs - kunnen eenmalig per drukversie van elke titel **het handboek aan leerkrachtenprijs bestellen**. Dit kan ook via de school besteld worden of via onze webshop.

Registreer u op onze website www.mjpublishing.be onder de knop DOCENT (indien nog niet gebeurd) en bestel online via de webshop of vraag deze prijzen aan bij info@mjpublishing.be

Mogen we erop wijzen dat al onze boeken het resultaat zijn van intensief werk van auteurs, fotografen en uitgeverij. Volledig of gedeeltelijk kopiëren van onze boeken onder welke vorm dan ook, is strafbaar volgens de wet ter bescherming van het auteursrecht en is het voorwerp van correctionele straffen. Onrechtmatig kopiëren, zonder toestemming van de uitgeverij, toont gemis aan respect voor het werk van de auteurs, de fotografen en de uitgeverij en zal dan ook juridisch vervolgd worden.

Alle info ook te vinden op www.mjpublishing.be

Marina Stoop
27/05/2023

FONDSLIJST BOEKEN – zie p. 6 e.v.

FONDSLIJST DIGITAAL AANBOD – zie p. 11 e.v.

978-94-92470-195 Hoe gasten ontvangen - 4^{de} druk € 39

- Beperkt beschikbaar bij mjPublishing.
- Informeer ook bij uw distributeur. Mogelijk hebben zij nog voorraad van de 4^{de} druk.
- Kan zeker nuttig zijn voor zij-instromers! Zo kan er gewerkt worden met eenzelfde drukversie binnen eenzelfde leerjaar.

978-94-92470-430 Hoe gasten ontvangen 5^{de} druk NIEUW € 43

Overzicht aanpassingen doorheen het boek

- Bij hoofdstuk 4 – Opdekken van een tafel:
 - o Nieuwe trends toegevoegd.
- Bij hoofdstuk 8 – Versnijdings- en fileertechnieken:
 - o Werkwijze bij 8.8 Lendenbiefstuk en 8.13.3 Gekookte kip aangepast.
 - o Toegevoegd: het belang van de draad van het vlees.
- Bij hoofdstuk 11 – Dienst van de wijn:
 - o Aanpassingen in het onderdeel techniek en karafferen van mousserende wijn, witte wijn en rode wijn.
- Bij hoofdstuk 12 – Dienst van de koude dranken en bieren:
 - o Aanvulling met gefilterd leidingwater.
 - o Hernummering van de verschillende onderdelen.
- Bij hoofdstuk 13 Dienst van de aperitieven, digestieven en likeuren
 - o Aangevuld met alcoholvrije, gedistilleerde drank.
- Hoofdstuk 14 Gemengde dranken:
 - o Uitgebreid met mocktails: zowel algemene informatie als recepturen.

Beschikbaar vanaf mei 2023

978-90-78715-580 Verantwoord ondernemen – 2^{de} druk € 20

Volwassen- Avondonderwijs:

978-94-92470-355 Opleiding tot kelner – 2^{de} druk € 46

REEKS KEUKEN IN DE HORECA

978-94-92470-232 Wie doet wat in elke keuken – 3^{de} druk € 36

978-94-92470-256 Hoe werk je in de keuken – 4^{de} druk € 45

Er is een nieuwe druk in voorbereiding. Echter wordt eerst de 4^{de} druk aangeboden. Scholen die informatie wensen over de nieuwe druk, kunnen steeds contact opnemen met Marina Stoop – 0478 55 55 98 of marina.stoop@mjpublishing.be

978-94-92470-249 Wat verwerk je in de keuken – 4^{de} druk € 49

978-94-92470-311 Hoe bereid ik vlees – 2^{de} druk € 15

Volwassen- Avondonderwijs:

978-94-92470-263 Opleiding tot kok 3^{de} druk NIEUW € 69

978-94-92470-311 Hoe bereid ik vlees – 2^{de} druk € 15

VOEDINGSLEER

978-94-92470-089 Voedingsleer - 2^{de} druk € 30

Het oplosboek wordt ter beschikking gesteld als het handboek op de boekenlijst van de leerlingen staat. Enkel rechtstreeks te bestellen door de school bij de uitgeverij.

IN SAMENWERKING MET HORECA FORMA – nog beschikbaar

978-90-78715-559 MIJN ONDERNEMINGSPLAN € 30

978-90-78715-092 ONDERNEMEN IN DE HORECA 2^{DE} DRUK € 45

REEKS WIJNBOEKEN

978-94-92470-102	Wijnen: de basis 4 ^{de} druk	€ 35
978-94-92470-096	Wijnen en dranken: de basis – 4 ^{de} druk	€ 39
978-94-92470-126	Wijnen in detail – 2 ^{de} druk	€ 38
978-94-92470-119	Wijnen en dranken: Frankrijk – 3 ^{de} druk	€ 31
978-90-78715-528	Wijnen wereldwijd	€ 28

Volwassen- Avondonderwijs:

978-94-92470-188	Algemene wijnkennis – 2 ^{de} druk	€ 44
978-90-78715-887	Wijn en degustatie: Europese en Wereldwijnen	€ 49

REEKS BEENHOUWERIJ

978-90-78715-832	Vee en Vlees – aankoop en versnijding - 2 ^{de} druk	€ 32
978-90-78715-849	Vleeswarenbereiding – 2 ^{de} druk	€ 30
978-94-92470-157	Culinaire bereidingen – koud en warm 2 ^{de} druk	€ 34
978-94-92470-311	Hoe bereid ik vlees – 2 ^{de} druk	€ 15

REEKS BAKKERIJ - BANKETBAKKERIJ

978-94-92470-287	Ondernemen voor (banket)bakkers - 3 ^{de} druk	€ 49
978-94-92470-164	Viennoiserie zonder grenzen/sans frontières	€ 15
978-94-92470-010	Hoe werk ik met chocolade – 2 ^{de} druk	€ 16

Voor de boekenlijsten van het 4^{de} – 5^{de} en 6^{de} leerjaar

978-94-92470-140	Banketbakkerij – 3 ^{de} druk	€ 50
978-94-92470-133	Bakkerij – 3 ^{de} druk	€ 50

Voor de boekenlijst van het 3^{de} leerjaar stellen wij voor om de nieuwe drukken die in voorbereiding zijn van zowel bakkerij als banketbakkerij op te nemen. Deze nieuwe drukken hebben ook andere ISBNNUMMERS.

Vraag meer info bij Marina Stoop – rechtstreeks op 0478/555598 of via mail naar marina.stoop@mjpublishing.be

978-94-92470-386	Banketbakkerij - 4de druk	in voorbereiding	€ 53
------------------	---------------------------	------------------	------

- Extra hoofdstuk: basiskennis en basistechnieken chocolade
- Hergroepering van alle grondstoffen binnen het hoofdstuk 3.
- Herwerking van hoofdstuk 9 – Fijne Banketbakkerij tot Entremets/ Gebak op basis van koude puddingen. De recepten werden herschikt en al dan niet opgevangen binnen andere hoofdstukken.
- Een stappenplan/checklist wordt achteraan in het boek en digitaal gekoppeld en kan als voorbereidingsfiche gebruikt worden door de leerlingen.

978-94-92470-379	Bakkerij 4de druk	in voorbereiding	€ 53
------------------	-------------------	------------------	------

- Alle halffabricaten werden gebundeld in een nieuw hoofdstuk 14 Halffabricaten.
- Aanpassing van het zoutpercentage in de recepturen.
- Extra recepturen in hoofdstuk 9 – Zachte luxe klein.
- Een stappenplan/checklist wordt achteraan in het boek en digitaal gekoppeld en kan als voorbereidingsfiche gebruikt worden door de leerlingen.

FONDSLIJST DIGITAAL AANBOD

Digitaal oefenmateriaal is beschikbaar bij aankoop van het boek voor:

- *Hoe gasten ontvangen in de horeca - 4^{de} druk*
- ***Hoe gasten ontvangen in de horeca - 5^{de} druk - beschikbaar vanaf juni '23***
- *Hoe werk je in de keuken - 4^{de} druk*
- ***Hoe werk je in de keuken - 5^{de} druk - in voorbereiding***
- *Wijnen: de basis - 4^{de} druk*
- *Wijnen en dranken: de basis - 4^{de} druk*
- *Wijnen en dranken: Frankrijk - 3^{de} druk*
- ***Opleiding tot kok - 3^{de} druk - beschikbaar vanaf april '23***
- *Opleiding tot kelner - 2^{de} druk*
- *Algemene wijnkennis - 2^{de} druk*

Een digitale versie of Smartboek is beschikbaar voor :

Reeks (Banket)Bakkerij

- *Bakkerij - 3^{de} druk*
- ***Bakkerij - 4^{de} druk - in voorbereiding***
- *Banketbakkerij - 3^{de} druk*
- ***Banketbakkerij - 4^{de} druk - in voorbereiding***
- *Ondernemen voor Banketbakkers 3^{de} druk*

Reeks Slagerij

- *Vee & Vlees - 2^{de} druk*
- *Vleeswarenbereiding - 2^{de} druk*
- *Culinaire bereiding - koud en warm - 2^{de} druk*
- *Hoe bereid ik vlees - 2^{de} druk*

Reeks Gastheerschap

- *Hoe gasten ontvangen in de horeca - 4^{de} druk*
- ***Hoe gasten ontvangen in de horeca - 5^{de} druk - beschikbaar vanaf juni '23***
- *Wie doet wat in de Horeca - 4^{de} druk*
- ***Wie doet wat in de Horeca - 5^{de} druk - beschikbaar vanaf juni '23***
- *Wat is hotel - 4^{de} druk*

Reeks Keuken

- *Wat verwerk je in de keuken – 4^{de} druk*
- *Wie doet wat in elke keuken – 3^{de} druk*
- *Hoe werk je in de keuken – 4^{de} druk*
- ***Hoe werk je in de keuken – 5^{de} druk – in voorbereiding***

Reeks Wijnen en dranken

- *Wijnen: de basis – 4^{de} druk*
- *Wijnen en dranken: de basis – 4^{de} druk*
- *Wijnen en dranken: Frankrijk – 3^{de} druk*
- *Wijnen in detail – 2^{de} druk*

Reeks Volwassenonderwijs

- *Algemene wijnkennis – 2^{de} druk*
- *Opleiding tot kok – 2^{de} druk*
- ***Opleiding tot kok – 3^{de} druk - beschikbaar vanaf juni***
- *Opleiding tot kelner – 2^{de} druk*
- *Voedingsleer – 2^{de} druk*

Marina Stoop
27/05/2023