

| | |
|--|-----------|
| HOOFDSTUK 1 INLEIDING | 12 |
| 1.1 Een korte kijk op de evolutie van de kookkunst | 12 |
| 1.1.1 Het begin | 12 |
| 1.1.2 De (r)evolutie | 13 |
| 1.1.3 Culinaire werken | 13 |
| 1.1.4 Etymologie | 13 |
| 1.1.5 Verandering | 13 |
| 1.1.6 Specialisering | 15 |
| 1.1.7 Er komt kritiek op de kritiek | 15 |
| 1.1.8 Nouvelle cuisine | 17 |
| 1.1.9 Nouvelle is niet zo nieuw | 17 |
| 1.1.10 Nouvelle cuisine wordt veroordeeld | 18 |
| 1.1.11 Grondleggers van de 21ste eeuw | 18 |
| 1.1.12 Heston Blumenthal | 18 |
| 1.1.13 Andere toonaangevende restaurants | 19 |
| 1.1.14 Voorbeschouwing moleculaire keuken | 19 |
| 1.2 Hoe Frans is de Franse keuken? | 21 |
| 1.3 Verschuiving van eetgewoontes! | 22 |
| 1.3.1 Betaalbare hap | 22 |
| 1.3.2 Omschakeling | 22 |
| 1.3.3 Bistro | 22 |
| 1.3.4 Sfeer | 23 |
| 1.3.5 Lichte hap | 23 |
| 1.3.6 Gezond koken | 23 |
| 1.3.7 Specialisering | 23 |
| 1.3.8 Besluit | 23 |
| 1.4 Nieuwe trends | 24 |
| 1.5 De voedingstrends van de 21ste eeuw | 26 |
| 1.5.1 De nieuwe consument | 26 |
| 1.5.2 De nieuwe eetcultuur | 27 |
| 1.5.2.1 Wat eten we? | 27 |
| 1.5.2.2 Wanneer eten we? | 27 |
| 1.5.2.3 Waar eten we? | 27 |
| 1.5.2.4 Hoe eten we? | 28 |
| 1.5.3 De nieuwe bereidingswijzen | 28 |
| 1.5.4 Hoe worden de maaltijden klaargemaakt? | 29 |
| 1.5.5 De nieuwe manier van aanbieden | 30 |
| 1.5.6 De chef van de toekomst | 31 |
| HOOFDSTUK 2 DE KEUKEN IN EEN GASTRONOMISCH RESTAURANT | 34 |
| 2.1 Vragenronde met Gert De Mangeleer – Chef - co-founder Hertog Jan*** restaurant group | 34 |
| 2.1.1 Over welke kwaliteiten moet een goede kok beschikken? | 34 |
| 2.1.2 Waarom koos je voor dit beroep? | 34 |
| 2.1.3 Welke aspecten moeten zeker aan bod komen in een koksopleiding? | 35 |
| 2.1.4 Koos je bewust voor de gastronomische keuken? | 35 |
| 2.1.5 Wat zijn de taken van de chef in een gastronomisch restaurant? | 35 |
| 2.1.6 Beschik je over de nodige hulpmiddelen om alle taken naar behoren uit te voeren? | 36 |
| 2.1.7 Voorbeeld van een kaart van een gastronomisch restaurant | 36 |
| 2.2 De brigade | 37 |
| 2.2.1 Organigram van de brigade | 37 |
| 2.2.2 Bespreking van alle functies die mogelijk zijn in een gastronomisch restaurant | 37 |
| 2.2.2.1 De chef-kok (keukenchef) | 37 |
| 2.2.2.2 De sous-chef | 38 |
| 2.2.2.3 De chef saucier | 38 |
| 2.2.2.4 De chef poissonnier | 38 |
| 2.2.2.5 De chef garde-manger | 38 |
| 2.2.2.6 De chef entremettier | 38 |

| | | |
|----------|---|-----|
| 2.2.2.7 | De chef pâtissier | 38 |
| 2.2.2.8 | De chef rôti-seur | 39 |
| 2.2.2.9 | De chef tournant | 39 |
| 2.2.2.10 | De chef communard | 39 |
| 2.2.2.11 | De commis of apprentis. Dit zijn leerjongens of -meisjes. | 39 |
| 2.2.2.12 | De afwasser | 39 |
| 2.2.2.13 | Opmerkingen | 39 |
| 2.2.3 | De kledij | 40 |
| 2.2.3.1 | De verschillende onderdelen van de keukenkledij | 40 |
| 2.2.3.2 | Opmerking | 41 |
| 2.2.3.3 | De trendy keukenkledij | 41 |
| 2.3 | Infrastructuur | 42 |
| 2.3.1 | Hoe organiseren we onze keuken? | 42 |
| 2.3.2 | Routing in een keuken | 42 |
| 2.3.2.1 | De routing van grondstoffen en gerechten | 42 |
| 2.3.2.2 | De routing van het afval en de vuile potten | 43 |
| 2.3.2.3 | De routing van de medewerkers | 43 |
| 2.3.3 | De verschillende afdelingen in de keuken | 46 |
| 2.3.3.1 | De voorbereidingskeuken | 48 |
| 2.3.3.2 | De koude keuken | 48 |
| 2.3.3.3 | De warme keuken | 48 |
| 2.3.3.4 | De patisseriekeuken | 48 |
| 2.3.3.5 | Andere ruimten | 49 |
| 2.4 | Het nodige materieel | 50 |
| 2.4.1 | Hoe richten we onze keuken in? | 50 |
| 2.4.2 | Hoe plaatsen we de apparatuur? | 50 |
| 2.4.3 | De keukenapparatuur | 51 |
| 2.4.3.1 | Het fornuis | 51 |
| 2.4.3.2 | De ovens | 52 |
| 2.4.3.3 | Dampkap | 54 |
| 2.4.3.4 | Friteuse | 54 |
| 2.4.3.5 | Friturolietester | 55 |
| 2.4.3.6 | Salamander | 56 |
| 2.4.3.7 | Grilltoestellen | 57 |
| 2.4.3.8 | Vleessnijmachine | 58 |
| 2.4.3.9 | Staafmixer | 59 |
| 2.4.3.10 | Weegschaal | 60 |
| 2.4.3.11 | Vleesmolen | 61 |
| 2.4.3.12 | Cutter | 62 |
| 2.4.3.13 | Blender | 63 |
| 2.4.3.14 | Werktafels | 64 |
| 2.4.3.15 | Koelinstallatie | 65 |
| 2.4.3.16 | Diepvriesinstallatie | 66 |
| 2.4.3.17 | Andere apparatuur in een gastronomisch restaurant | 67 |
| 2.4.4 | Het keukenmaterieel | 74 |
| 2.4.4.1 | Algemeen | 74 |
| 2.4.4.2 | Keuze van materiaal | 74 |
| 2.4.4.3 | Het groot keukenmaterieel | 77 |
| 2.4.4.4 | Het klein keukenmaterieel | 83 |
| 2.4.4.5 | De keukenmessen | 102 |
| 2.5 | HACCP | 107 |
| 2.5.1 | Persoonlijke hygiëne | 107 |
| 2.5.2 | Hygiëne op voedsel | 107 |
| 2.5.2.1 | Wat zijn de oorzaken van besmetting? | 107 |
| 2.5.2.2 | Wat is bederf? | 108 |
| 2.5.2.3 | Hoe gaan we besmetting en bederf tegen? | 108 |
| 2.5.2.4 | De koeltemperaturen bij stockering | 108 |

| | | |
|---|--|------------|
| 2.5.3 | Hygiëne in de keuken | 109 |
| 2.5.3.1 | Algemeen | 109 |
| 2.5.3.2 | Bedrijfshygiëne: de 7 HACCP-principes om voedselveilig te werken | 110 |
| 2.5.3.3 | Soorten gevaren | 110 |
| 2.5.3.4 | Inrichting van de keuken | 110 |
| 2.5.3.5 | Reinigingsstappenplan | 111 |
| 2.5.3.6 | Ontsmettingsstappenplan | 111 |
| 2.5.3.7 | Temperatuurregistratie voor gekoelde en diepvriesproducten | 118 |
| 2.5.3.8 | Traceerbaarheid | 120 |
| 2.5.3.9 | Klachten | 121 |
| 2.5.3.10 | Afvalbeheer | 123 |
| 2.5.3.11 | Ongediertebestrijding | 123 |
| 2.6 | Organisatie | 123 |
| 2.7 | Brandveiligheid | 125 |
| 2.7.1 | Wat is brand? | 125 |
| 2.7.2 | Wat is blussen? | 125 |
| 2.7.3 | Richtlijnen ingeval van brand | 125 |
| 2.7.4 | Evacuatie | 126 |
| 2.7.5 | Brandbestrijdingsmiddelen | 127 |
| 2.7.5.1 | Vuurwerend deken | 127 |
| 2.7.5.2 | De slangenhaspel | 128 |
| 2.7.5.3 | De CO ₂ -handblusser | 129 |
| 2.7.5.4 | De poederblusser | 130 |
| 2.8 | Algemene veiligheid in een horecabedrijf | 131 |
| 2.8.1 | Inleiding | 131 |
| 2.8.2 | Veiligheidsinstructies | 131 |
| 2.8.2.1 | Gebruik van messen | 131 |
| 2.8.2.2 | Gebruik van snijmachines | 131 |
| 2.8.2.3 | Gebruik van keukenrobots | 131 |
| 2.8.2.4 | Gebruik van kookfornuizen en ovens | 132 |
| 2.8.2.5 | Gebruik van microgolfovens | 132 |
| 2.8.2.6 | Gebruik van frituurpannen | 132 |
| 2.8.2.7 | Gebruik van kookpotten en ketels | 132 |
| 2.8.2.8 | Gebruik van vaatwassers | 133 |
| 2.8.3 | Risico's en preventie | 134 |
| 2.8.4 | Werkkledij en PMB's in de keuken | 136 |
| 2.8.5 | Bijzondere signalisatie | 137 |
| 2.9 | Ergonomie | 138 |
| 2.9.1 | Veilig tillen in de horeca | 138 |
| 2.9.2 | Manueel hanteren van lasten | 139 |
| 2.9.2.1 | VOORALEER het werk te beginnen | 139 |
| 2.9.2.2 | TIJDENS de behandeling | 139 |
| 2.9.2.3 | Tips | 140 |
| 2.9.3 | Tips voor een ergonomische keuken | 140 |
| 2.9.3.1 | De werkbladhoogte | 140 |
| 2.9.3.2 | Het opbergen van materiaal | 140 |
| 2.9.3.3 | Onderkasten | 141 |
| 2.9.3.4 | Bovenkasten | 141 |
| 2.10 | EHBO | 141 |
| HOOFDSTUK 3 DE KEUKEN IN EEN BRASSERIE | | 144 |
| 3.1 | Vragenronde met chef Yannick Frooninckx | 144 |
| 3.1.1 | Over welke kwaliteiten moet een goede chef beschikken? | 144 |
| 3.1.2 | Welke motivatie heeft je keuze voor dit beroep beïnvloed? | 144 |
| 3.1.3 | Welke aspecten van het beroep moeten zeker aan bod komen tijdens de opleiding? | 144 |
| 3.1.4 | Koos je bewust voor dit type van keuken? | 145 |
| 3.1.5 | Wat ben je vandaag het meest: manager of kok? Had je de draagwijdte hiervan juist ingeschat? | 145 |

| | | |
|--|--|------------|
| 3.1.6 | Beschik je hiervoor over de nodige hulpmiddelen? | 145 |
| 3.1.7 | Heb je een verklaring voor het hoge aantal faillissementen in onze sector? | 145 |
| 3.1.8 | Heeft een brasserie een klassieke keukenbrigade? | 146 |
| 3.1.9 | Jullie worden ook geconfronteerd met HACCP? | 146 |
| 3.2 | De keukenbrigade | 146 |
| 3.3 | Infrastructuur | 147 |
| 3.3.1 | Grondplan keuken | 147 |
| 3.3.2 | De voorbereidingskeuken en de koude keuken | 147 |
| 3.3.3 | De warme keuken | 147 |
| 3.3.4 | De patisseriekeuken | 148 |
| 3.3.5 | Andere ruimten | 148 |
| 3.3.6 | Bureel | 148 |
| 3.4 | HACCP | 149 |
| 3.4.1 | Reinigingsplan | 149 |
| HOOFDSTUK 4 DE KEUKEN VAN EEN CATERINGBEDRIJF | | 152 |
| 4.1 | De grootkeukenchef | 152 |
| 4.1.1 | Over welke kwaliteiten moet een goede chef in een grootkeuken en cateringbedrijf beschikken? | 152 |
| 4.1.2 | Welke aspecten van het beroep moeten zeker aan bod komen tijdens de opleiding? | 152 |
| 4.1.3 | Chef van een cateringbedrijf: een bewuste keuze? | 153 |
| 4.1.4 | Is een kok ook een manager? | 153 |
| 4.1.5 | Wat heeft men nodig als kok/manager om te slagen? | 153 |
| 4.1.6 | Heeft een cateringbedrijf een klassieke brigade? | 153 |
| 4.1.7 | Wat met HACCP? | 153 |
| 4.2 | De keukenbrigade | 154 |
| 4.2.1 | Het organigram | 154 |
| 4.2.2 | Functies in de keuken van een cateringbedrijf | 154 |
| 4.2.3 | De keukenkledij | 155 |
| 4.3 | Infrastructuur | 155 |
| 4.3.1 | Grondplan | 156 |
| 4.4 | Het nodige materieel: huren | 157 |
| 4.4.1 | Waarom en wanneer? | 157 |
| 4.4.2 | Wat kan je huren voor de professionele keuken en buffet? | 157 |
| 4.5 | HACCP | 158 |
| 4.5.1 | Belangrijke aandachtspunten | 158 |
| 4.5.2 | Specifieke voorzorgsmaatregelen tijdens de productie | 159 |
| 4.5.3 | Adviezen voor bereide gerechten | 159 |
| 4.5.4 | Bedrijfshygiëneplan | 160 |
| 4.6 | Organisatie van evenementen | 163 |
| 4.6.1 | Wat verzorgt een evenementenbureau? | 163 |
| 4.6.2 | Documenten | 163 |
| 4.6.2.1 | Evaluatieformulier evenementen/feesten | 163 |
| 4.6.2.2 | Documenten in te vullen door de projectverantwoordelijke | 165 |
| 4.6.2.3 | Documenten in te vullen door de keuken en/of zaalverantwoordelijke op locatie | 168 |
| 4.6.2.4 | Documenten afhaalrestaurant | 180 |
| 4.6.3 | Communicatie | 188 |
| 4.6.3.1 | Types van communicatie | 188 |
| 4.7 | Brandveiligheid | 188 |
| 4.8 | EHBO | 188 |
| HOOFDSTUK 5 DE GROOTKEUKEN | | 190 |
| 5.1 | Vragenronde met Rudy Rampelberg | 190 |
| 5.1.1 | Welke zijn de kwaliteiten waarover een grootkeukenkok moet beschikken? | 190 |
| 5.1.2 | Welke motivatie heeft je keuze voor dit beroep beïnvloed? | 190 |
| 5.1.3 | Welke aspecten van het beroep moeten zeker aan bod komen tijdens de opleiding? | 190 |
| 5.1.4 | Koos je bewust voor dit type van keuken? Waarom dit niveau? | 190 |
| 5.1.5 | Is een kok ook een manager? | 191 |
| 5.1.6 | Wat zijn voor jouw specifieke taken in de grootkeuken? | 191 |

| | | |
|----------|--|-----|
| 5.2 | Functies in de grootkeuken & catering – het organigram | 192 |
| 5.2.1 | Organigram | 192 |
| 5.2.2 | Keukenkledij | 193 |
| 5.2.3 | De kernfuncties | 194 |
| 5.2.3.1 | Restaurantmanager | 194 |
| 5.2.3.2 | Keukenverantwoordelijke | 194 |
| 5.2.3.3 | Grootkeukenkok | 195 |
| 5.2.3.4 | Grootkeukenhulpkok | 195 |
| 5.2.3.5 | Keukenmedewerker | 195 |
| 5.2.3.6 | Verantwoordelijke bestellingen en econoomaat | 196 |
| 5.2.3.7 | De diëtist(e) | 196 |
| 5.2.3.8 | De HACCP-verantwoordelijke | 196 |
| 5.2.3.9 | Verantwoordelijke afwas | 197 |
| 5.2.3.10 | De afwasploeg en het onderhoudsteam | 197 |
| 5.3 | Infrastructuur | 197 |
| 5.3.1 | Grondplan | 197 |
| 5.3.2 | Receptie van grondstoffen | 203 |
| 5.3.3 | Vorbereidingskeuken | 203 |
| 5.3.4 | Koude keuken | 204 |
| 5.3.5 | Warme keuken | 204 |
| 5.3.6 | Afwaskeuken | 205 |
| 5.3.7 | Stockageruimten | 206 |
| 5.4 | Het nodige materiaal | 207 |
| 5.4.1 | Keuze van het materiaal | 207 |
| 5.4.2 | Groot keukenmateriaal | 208 |
| 5.4.2.1 | Fornuizen | 208 |
| 5.4.2.2 | Combi-ovens | 208 |
| 5.4.2.3 | Braadsledes | 209 |
| 5.4.2.4 | Kookketels (met roerwerken) | 209 |
| 5.4.2.5 | Friteuses (liftsysteem) | 210 |
| 5.4.2.6 | Snelkokers | 211 |
| 5.4.2.7 | Mixers – mengers – kloppers – cutters | 211 |
| 5.4.2.8 | Snelkoeler en snelvriezer | 213 |
| 5.4.2.9 | Vacuüm- en sealmachines | 213 |
| 5.4.2.10 | Afwassystemen | 214 |
| 5.4.3 | Distributiemateriaal | 217 |
| 5.4.3.1 | Transportkarren | 217 |
| 5.4.3.2 | Portioneerband | 217 |
| 5.4.3.3 | Bain-marie | 218 |
| 5.4.3.4 | Lowerator | 218 |
| 5.4.3.5 | Bordenverwarmers | 218 |
| 5.4.3.6 | Regaalwagen | 219 |
| 5.4.4 | Soorten distributie (voor- en nadelen) | 219 |
| 5.4.4.1 | Lineair systeem | 219 |
| 5.4.4.2 | Scramble of freeflowsysteem (eilandenbuffet) | 219 |
| 5.4.4.3 | Carrouselsysteem | 220 |
| 5.4.4.4 | Roterend buffet | 220 |
| 5.5 | HACCP en veiligheid | 220 |
| 5.5.1 | Receptie van grondstoffen | 220 |
| 5.5.2 | Vorbereidingskeuken | 221 |
| 5.5.3 | Koude keuken | 221 |
| 5.5.4 | Warme keuken | 221 |
| 5.5.5 | Afwaskeuken | 222 |
| 5.5.6 | Stockageruimten | 223 |
| 5.5.6.1 | Magazijn | 223 |
| 5.5.6.2 | Koelruimten | 223 |
| 5.5.6.3 | Diepvriesruimten | 224 |

| | | |
|---------|---|-----|
| 5.5.7 | Controlesystemen | 224 |
| 5.5.7.1 | Temperatuurlijsten | 224 |
| 5.5.7.2 | ICT-programma's | 224 |
| 5.6 | De organisatie | 225 |
| 5.6.1 | De inkoop- en besteladministratie | 225 |
| 5.6.1.1 | Hoe en wanneer bestellen? | 225 |
| 5.6.1.2 | De bestelprocedure | 225 |
| 5.6.2 | Voorraadadministratie | 226 |
| 5.6.2.1 | Het invoeren van bestellingen op voorraadkaarten of met ICT-programma | 226 |
| 5.6.2.2 | De uitgifte van interne bestellingen op de voorraadfiches | 227 |
| 5.6.2.3 | Het opnemen van stockvoorraden | 227 |
| 5.6.3 | Het administratief beheer van het materiaal | 228 |
| 5.6.3.1 | Het materiaalarchief | 228 |
| 5.6.3.2 | Documenten voor dagelijks onderhoud van de apparatuur | 228 |
| 5.6.3.3 | Documenten voor preventief onderhoud van de apparatuur | 228 |
| 5.7 | Brandveiligheid | 229 |
| 5.8 | EHBO | 230 |