

VR - RW - KAS - Jörgen (RI24VR11KAS)

Datum	Weeknr.	Tijd	GV	Tijd	Thema	Informatie voor student
30 augustus 2024	35	10:30			Introductie	Kleding & Laptop mee!
6 september 2024	36	10:30 - 12:00	Generiek	12:30 - 18:00	Hygiene en milieu	Snijtechnieken, ui snipperen, hakken, concasse, uitsnijden
13 september 2024	37	10:30 - 12:00	Generiek	12:30 - 18:00	Hygiene en milieu	Fileren, uitbenen, vlees/visbereidingen
20 september 2024	38	10:30 - 12:00	Generiek	12:30 - 18:00	Hygiene en milieu	Rijst koken, aardappel bereidingen, eieren, blancheren
27 september 2024	39	10:30 - 12:00	Generiek	12:30 - 18:00	Veilig werken	Jus de Veau / Demi glace, pinceren
4 oktober 2024	40	10:30 - 12:00	Generiek	12:30 - 18:00	Veilig werken	Vis- en gevogeltebouillon, runderbouillon
11 oktober 2024	41				EXAMENS	Excursie: KD Duurzaamheid
18 oktober 2024	42	10:30 - 12:00	Generiek	12:30 - 18:00	Veilig werken	Groentenbouillon, gebonden soepen
25 oktober 2024	43	10:30 - 12:00	Mentor uur	12:30 - 18:00	Veilig werken	Pureesoepen, tomatensoep, roux
1 november 2024	44	10:30 - 12:00	Mentor uur	12:30 - 18:00	Gastles	Gastdocent: Onderwerp: De Nederlandse Keuken
8 november 2024	45	10:30 - 12:00	Generiek	12:30 - 18:00	Product en kwaliteit	Roomijs, melkijis en sorbetijs
15 november 2024	46	10:30 - 12:00	Mentor uur	12:30 - 18:00	Product en kwaliteit	Bavarois, parfait , vanillesaus, creme pat.
22 november 2024	47	10:30 - 12:00	Generiek	12:30 - 18:00	Product en kwaliteit	Panna Cotta, chocolademousse, soezen
29 november 2024	48				EXAMENS	Keuzedeel week : werk aan jouw opdracht naar keuze
6 december 2024	49				EXAMENS	Examenweek B: Burgerschap
13 december 2024	50	10:30 - 12:00	Generiek	12:30 - 18:00	Product en kwaliteit	Cake, boterkoek, brownie, kietskop, tuille
20 december 2024	51	10:30 - 12:00	Generiek	12:30 - 18:00		Tussentijds toetsmoment
27 december 2024	52					Kerstvakantie
3 januari 2025	1					Kerstvakantie
10 januari 2025	2				EXAMENS	Herkansingsweek
17 januari 2025	3	10:30 - 12:00	Generiek	12:30 - 18:00	Functioneren in een bedrijf	Mayonaise en afleidingen
24 januari 2025	4	10:30 - 12:00	Generiek	12:30 - 18:00	Functioneren in een bedrijf	Castric, Hollandaise en beurre blanc
31 januari 2025	5	10:30 - 12:00	Generiek	12:30 - 18:00	Functioneren in een bedrijf	Dressing, vinaigrette, ravigotte
7 februari 2025	6	10:30 - 12:00	Generiek	12:30 - 18:00	Functioneren in een bedrijf	Myoteren, paprikamayonaise en kerriemayonaise
14 februari 2025	7				EXAMENS	Proeve van Bekwaamheid met assessor op leerbedrijf / Intro les basistechnieken
21 februari 2025	8	10:30 - 12:00	Mentor uur	12:30 - 18:00	Veilig werken	Workshop Basistechnieken: Snijtechnieken, ui snipperen
28 februari 2025	9	10:30 - 12:00	Mentor uur	12:30 - 18:00	Veilig werken	Fileren, uitbenen en pareren
7 maart 2025	10	10:30 - 12:00	Generiek	12:30 - 18:00	Veilig werken	Rijst koken, aardappel koken, eieren, blancheren
14 maart 2025	11	10:30 - 12:00	Generiek	12:30 - 18:00	Product en kwaliteit	Jus de Veau / Demi glace, pinceren
21 maart 2025	12	10:30 - 12:00	Generiek	12:30 - 18:00	Product en kwaliteit	Vis- en gevogeltebouillon, runderbouillon
28 maart 2025	13	10:30 - 12:00	Generiek	12:30 - 18:00	Product en kwaliteit	Groentenbouillon, gebonden soepen
4 april 2025	14				EXAMENS	NL Spreken & Gesprekken Voeren / Keuzedeel week : werk aan jouw opdracht naar keuze
11 april 2025	15				EXAMENS	NL Schrijven
17 april 2025	16	10:30 - 12:00	Mentor uur	12:30 - 18:00	Product en kwaliteit	GOEDE VRIJDAG - deze les is op DONDERDAG 17 april. Pureesoepen, tomatensoep, roux / Verwen je Leermeester of familieid
25 april 2025	17	10:30 - 12:00	Mentor uur	12:30 - 18:00	Gastles	Gastdocent - Onderwerp: Expertise van docent en Composition & Plating
2 mei 2025	18	10:30 - 12:00	Mentor uur	12:30 - 18:00	Hygiene en milieu	Roomijs, melkijis en sorbetijs
9 mei 2025	19	10:30 - 12:00	Mentor uur		Hygiene en milieu	Bavarois, parfait , vanillesaus, creme pat.
16 mei 2025	20	10:30 - 12:00	Mentor uur	12:30 - 18:00	Hygiene en milieu	Panna Cotta, chocolademousse, soezen
23 mei 2025	21	10:30 - 12:00	Mentor uur		EXAMENS	Tussentijds toetsmoment / Proefexamen Praktijk / Herkansingen
30 mei 2025	22				EXAMENS	Herkansingen / EXCURSIE
6 juni 2025	23	10:30 - 12:00	Mentor uur	12:30 - 18:00	Functioneren in een bedrijf	Mayonaise en afleidingen (Myoteren, paprikamayonaise en kerriemayonaise)
13 juni 2025	24	10:30 - 12:00	Mentor uur	12:30 - 18:00	Functioneren in een bedrijf	Castric, Hollandaise en beurre blanc
20 juni 2025	25	10:30 - 12:00	Mentor uur	12:30 - 18:00	Functioneren in een bedrijf	Dressing, vinaigrette, ravigotte
27 juni 2025	26	10:30 - 12:00	Mentor uur	12:30 - 18:00	Oefen Koken	Examentraining: proefexamen op examentempo / Zomer afsluiting
4 juli 2025	27				EXAMENS	Proeve van Bekwaamheid met assessor op leerbedrijf
11 juli 2025	28				EXAMENS	Proeve van Bekwaamheid met assessor op leerbedrijf