

bijlage 2

deze bijlage pas uitdelen bij aanvang van opdracht 10

opdracht 10

werkplanning

	mise-en-placefase
1	bouillon opzetten
2	aardappels koken
3	flensjesbeslag maken
4	warme saus maken
5	spinazie wassen
6	kruiden snijden en sjalot snipperen
7	aardappelgarnituur maken
8	flensjes bakken
9	groenten voor bouillon snijden
10	appel / peer opdelen
11	meloenbolletjes boren voor de amuse
12	gemengde salade maken en dressereren
13	vis pocheerklaar maken
14	bouillon passeren
15	bouillonvlees verwerken voor garnituur

	doorgeeffase
1	amuse afmaken en doorgeven
2	consommé warm maken
3	garnituur voor consommé op borden doorgeven
4	schonkkan met consommé doorgeven
5	aardappelgarnituur in de oven zetten
6	vis pocheren
7	saus warm maken en afwerken
8	spinazie bereiden
9	gemengde salade doorgeven
10	hoofdgerecht doorgeven
11	flensjes vullen
12	appel / peer karamelliseren
13	nagerecht doorgeven
14	werkplek opruimen en controleren