

A young man wearing a white chef's hat and a black apron over a light blue shirt is focused on cooking. He is standing in a professional kitchen with stainless steel equipment. In the foreground, a small pan sits on a gas burner with a blue flame. He is holding a clear plastic bag containing yellow ingredients, likely cheese, and is about to add it to a larger pot on the stove. The background shows a large, open kitchen space with other people and equipment.

skills
CHALLENGE

Koken en kunst

Challenge opdracht:

Duur:	180 minuten
Uitvoering door:	Individueel of in teams
Deadline opdracht:	28 februari 2022
Wat kun je winnen:	De 8 best beoordeelde inzendingen mogen hun recept in het bijzijn van Pierre Wind bereiden. Pierre gaat de creaties beoordelen en de winnaar van die dag wint:

Een overnachting in Leerhotel Het Klooster te Amersfoort met een welkomstaperitief, ontbijt én een diner voor twee.

* Hotelgasten jonger dan 18 jaar hebben toestemming nodig van een ouder/voogd om een kamer te reserveren. Deze ouder/voogd dient bij het inchecken aanwezig te zijn.

Challenge:	Een veganistische variatie op het pitabroodje met falafel balletjes
Opleiding:	6.5 KOK
Opleidingsniveau:	VMBO en MBO
Schrijver:	Ria Galama
Tegenlezer:	Naomi Paas
Bedrijf:	Pierre Wind

Inhoud document:

Challenge opdracht

Bijlage 1: Benodigdheden

Bijlage 2: Prijs challenge

Bijlage 3: Beoordelingsformulier

Bijlage 4: Certificaat van deelname voor iedereen die mee doet aan de Challenge

Challenge opdracht

Deelname challenge:

Tijdens deze challenge word je uitgedaagd om als (aankomend) Kok jouw kennis, vaardigheden en creativiteit te laten zien. De opdracht kan individueel of in een team worden gedaan. Daarnaast ben je vrij om te kiezen of je de opdracht in de klas of in het stagebedrijf wilt uitvoeren. Samen met je docent of stagebegeleider mag je dus zelf bepalen waar jullie voorkeur naar uit gaat.

Challenge:

Voor deze challenge ga je een veganistische variatie bedenken op het traditionele pitabroodje met falafelballetjes. Bedenk daarom een veganistische snack met bijpassende saus voor jouw medestudenten en leeftijdsgenoten. Als verplicht ingrediënt moeten er kikkererwten in de snack worden verwerkt. Daarnaast moet de snack verworden tot de meest populaire veganistische snack in de schoolkantine dus zorg ervoor dat die goed in de smaak valt bij de doelgroep.

Voor jouw veganistische variatie ontwikkel je een receptuur bestaande uit een ingrediëntenlijst en bereidingswijze. Daarnaast maak je een foto van de door jou bereide snack en schrijf je een smaakbeleving bij het gerecht. Denk ook goed na over de wijze waarop je de snack wilt serveren en of deze gemakkelijk uit de hand gegeten kan worden. Jouw snack dient namelijk een echte trendsetter te worden dus wees vooral creatief en smaakmakend.

Resultaat:

Een foto van de veganistische falafel snack, een receptuur (ingrediëntenlijst en bereidingswijze) en een beschrijving van de smaakbeleving van de snack.



Bijlage 1: Benodigdheden

Benodigdheden:

Om deze challenge uit te voeren heb je de volgende benodigdheden nodig:

- ✓ Werkplek met toebehoren
- ✓ Fornois met oven
- ✓ Schone werkkleding
- ✓ Keukengereedschap
- ✓ Pannen
- ✓ Serveerschalen
- ✓ Borden
- ✓ Keukendoeken
- ✓ Weegschaal
- ✓ Koeling
- ✓ Camera om het gerecht te fotograferen
- ✓ Proefpanel
- ✓ Verplicht ingrediënt: kikkererwten
- ✓ Ingrediënten: volgens eigen receptuur



Bijlage 2: Prijs challenge

Wat kun je winnen?

De 8 kandidaten waarvan de inzending het best beoordeeld wordt, mogen hun recept in het bijzijn van Pierre Wind op een nader te bepalen datum en locatie bereiden. Pierre Wind gaat het eindresultaat beoordelen op: smaak, consistentie, originaliteit en presentatie. De uiteindelijke winnaar daar ontvangt een waarde cheque voor een overnachting in Leerhotel Het Klooster te Amersfoort met een welkomstaperitief, ontbijt én een diner voor twee.

* Hotelgasten jonger dan 18 jaar hebben toestemming nodig van een ouder/voogd om een kamer te reserveren. Deze ouder/voogd dient bij het inchecken aanwezig te zijn.

Hoe geef ik de winnaars door?

De beste foto, receptuur (ingrediëntenlijst en bereidingswijze) en omschrijving van de smaakbeleving van de 2 winnaars van iedere school wordt naar WorldSkills Netherlands gestuurd. Het doorgeven van de winnaars kan m.b.v. de volgende link: www.worldskillsnetherlands.nl/challenge-indienen

Wat is de deadline voor aanlevering winnaars?

28 februari 2022

Hoe worden winnaars geselecteerd?

De kandidaten van de 8 best beoordeelde recepten worden uitgenodigd om hun snack onder het toezicht van Pierre Wind te bereiden. We kijken hierbij naar smaak, consistentie, originaliteit en presentatie.

Hoe wordt de prijs uitgereikt?

Zodra de winnaars bekend zijn, ontvangt de docent een bericht van WorldSkills Netherlands om de prijswinnaars te informeren en te regelen dat hij/zij deze in ontvangst kunnen nemen. Voorts zal in overleg met Pierre Wind zal een datum voor de kooksessie worden bepaald.



Bijlage 3: Beoordelingsformulier

De challenge wordt door de docent beoordeeld m.b.v. het bijgeleverde Beoordelingsformulier.

De beoordeling bestaat uit verschillende criteria en subcriteria. Daarnaast is er een schaalverdeling gemaakt die uiteenvalt in **Onvoldoende – matig**, **Voldoende – goed** en **Zeer goed – uitstekend**. Alle criteria en subcriteria worden per schaal kort omschreven en hebben betrekking op de kennis, vaardigheden en houding die van toepassing zijn op de criteria.

In totaal kunnen 100 punten worden behaald en de weging wordt vastgesteld op basis van de zwaarte van de criteria. Dit betekent dus dat een relatief belangrijk criterium meer punten krijgt dan een relatief minder belangrijk criterium. Bij alle criteria is het totaal te behalen punten genoteerd die naar verhouding zijn verdeeld onder de 3 schalen (zie voorbeeld). Het eindcijfer is het totaal aantal behaalde punten gedeeld door 10.

Voorbeeld: Als voor 1 criterium maximaal 6 punten (zie tabel 1) kan worden behaald, dan zijn de punten als volgt verdeeld:

- Onvoldoende – matig = 0 – 2 punten
- Voldoende – goed = 3 – 4 punten
- Zeer goed – uitstekend = 5 – 6 punten

Tabel 1

Voorbeeld puntenverdeling

Criteria	Onvoldoende – matig	Voldoende – goed	Zeer goed – uitstekend	Score
1. Voorbereiden werkplek <ul style="list-style-type: none">• Inrichten werkplek• Afdekken werkplek	<ul style="list-style-type: none">• De werkplek is niet netjes ingericht. Ook liggen de materialen niet klaar.• De vloer en werktafel van de werkplek zijn niet afgedekt.	<ul style="list-style-type: none">• De werkplek is netjes en praktisch ingericht. Ook liggen de meeste materialen klaar.• De werktafel van de werkplek is afgedekt, maar de vloer niet.	<ul style="list-style-type: none">• De werkplek is zeer netjes, praktisch en overzichtelijk ingericht. Ook liggen alle materialen klaar voor direct gebruik.• De vloer en werktafel van de werkplek zijn netjes en volledig afgedekt.	
6 punten	+2	+2	+2	



Beoordelingsformulier challenge opdracht

Criteria	Onvoldoende – matig	Voldoende – goed	Zeer goed – uitstekend	Score
1. Uitwerken van het gerecht (recept)	Het recept is onvolledig en onvoldoende uitgewerkt. En het voldoet niet aan de gestelde eisen (veganistisch en gebruik kikkererwtten).	Het recept is voldoende uitgewerkt en voldoet aan de gestelde eisen (veganistisch en gebruik kikkererwtten).	Het recept is zeer volledig uitgewerkt en voldoet aan de gestelde eisen (veganistisch en gebruik kikkererwtten). Daarnaast bevat het recept bijzondere toevoegingen.	
21 punten	+7	+7	+7	
2. Plannen van de werkzaamheden (beschrijving werkwijze)	De werkplanning is niet compleet en onoverzichtelijk en onlogisch.	De werkplanning is compleet en overzichtelijk en logisch.	De werkplanning is strak en efficiënt. Daarnaast zijn er complexe handelingen in de planning verwerkt.	
9 punten	+3	+3	+3	
3. Mis en place	Beheerst keukentechnieken op een laag niveau.	Beheerst keukentechnieken op een normaal/gemiddeld niveau.	Beheerst keukentechnieken op hoog niveau.	
9 punten	+3	+3	+3	
4. Bereiding van het gerecht	De combinatie van ingrediënten en wijze van klaarmaken leidt tot een oneetbaar en onverkoopbaar gerecht.	De combinatie van ingrediënten en wijze van klaarmaken leidt tot een eetbaar en verkoopbaar gerecht.	De combinatie van ingrediënten en wijze van klaarmaken leidt tot een interessant en innovatief gerecht van gastronomisch hoog niveau.	
10 punten	+3,33	+3,33	+3,33	

5. Presentatie van het gerecht (foto)	Het gerecht ziet er niet aantrekkelijk uit. Het is zeer eenvoudig en er is geen balans tussen de hoeveelheden en kleurcombinaties.	Het gerecht ziet er voldoende aantrekkelijk uit. Het is redelijk tot standaard. Er is een goede balans tussen de hoeveelheden en kleurcombinaties.	Het gerecht ziet er buitengewoon aantrekkelijk uit. Het is modern en complex. Er is een zeer goede balans tussen de hoeveelheden en kleurcombinaties.	
21 punten	+7	+7	+7	
6. Hygiëne vooraf, tijdens en achteraf	Werkvloer is vies, vieze en rommelige werkplek, weinig tot geen tijd voor schoonmaken.	Vloer is schoon, werkt schoon maar af en toe wat rommelig, planning en hygiëne zou nog wat strakker kunnen.	Werkt zeer schoon, alles is altijd netjes en wordt opgeruimd. Voldoet ruimschoots aan de gesteld eisen.	
9 punten	+3	+3	+3	
7. Eindresultaat opdracht	Het eindresultaat voldoet niet aan de gestelde eisen (foto, receptuur en smaakbeleving). Het ziet er onaantrekkelijk uit en de beschrijving van de smaakbeleving nodigt niet uit tot het eten van de snack.	Het eindresultaat voldoet aan de gestelde eisen (foto, receptuur en smaakbeleving). Het ziet er aantrekkelijk uit en de beschrijving van de smaakbeleving nodigt uit tot het eten van de snack.	Het eindresultaat voldoet aan de gestelde eisen (foto, receptuur en smaakbeleving). Alle onderdelen zijn volledig en met zorg opgeleverd. Het ziet er zeer aantrekkelijk uit en de beschrijving van de smaakbeleving is veelbelovend en nodigt zeker uit om dit gerecht te willen eten. Er is sprake van een echte trendsetter.	
21 punten	+7	+7	+7	

Totaal aantal punten = 100

Totaal aantal behaalde punten:

Eindbeoordeling:



Bijlage 4: Certificaat van deelname

Op de site bij deze challenge kunt u een certificaat van deelname downloaden dat gebruikt kan worden voor alle deelnemers.

Er zijn 2 versies:

1. Samenvoegbestand; wanneer u de certificaten wilt printen doormiddel van samenvoegen
2. Een blanco exemplaar in kleur waarbij u de naam van de deelnemer en de datum handmatig kunt invullen.

