



skills
MASTERCLASS

Horeca – Koken

Lesbrief Masterclass Horeca - Koken

De Skills Masterclasses zijn korte en bondige praktijkgerichte presentaties gegeven door gepassioneerde experts uit de beroepspraktijk. Het doel van de Masterclasses is om studenten te inspireren, motiveren en uit te dagen om binnen het beroep meer uit zichzelf te halen.

Voor verschillende beroepen en opleidingsniveaus zijn er Masterclasses ontwikkeld. De onderwerpen verschillen en vallen uiteen in o.a. *Suiker blazen*, *3D behang* en een *Permanent voor mannen*. Alle onderwerpen hebben betrekking op nieuwe ontwikkelingen, technieken en trends die actueel zijn in de beroepspraktijk. Daarnaast staat het tonen van vakmanschap en het ontwikkelen van je Skills centraal.

De Masterclasses dienen als ondersteuning en verrijking op het lesprogramma en kunnen door docenten op het vmbo en mbo worden ingezet tijdens hun lessen. Elke Masterclass gaat gepaard met een lesactiviteit die naar eigen inzicht kan worden ingezet. De Masterclasses zijn niet direct gerelateerd aan de Vakwedstrijden van WorldSkills Netherlands, maar kunnen wel ter voorbereiding worden gebruikt.

TITEL	Veganistisch koken
OPLEIDING	<ul style="list-style-type: none">✓ Kok✓ Zelfstandig werkend kok✓ Gespecialiseerd kok
OPLEIDINGSNIVEAU	Niveau 2 t/m 4
DUUR	2 lessen
LEERDOEL	De student leert: <ul style="list-style-type: none">✓ Wat vegan koken is en op welke manier je daarop in kunt spelen als kok.✓ Twee nieuwe technieken van Pierre Wind.✓ Hoe je een veganistische oester maakt.✓ Met welke tips van Pierre Wind hij/zij zich kan profileren als professionele kok.
BENODIGDHEDEN	<ul style="list-style-type: none">✓ Skills Challenge Koken en kunst✓ Bijlage 1: Vegan pitabroodjes met falafelballetjes
ONDERWERP	



ERVAREN & BELEVEN

- ✓ **Skills Masterclass video:**
[Link naar video](#)

LESACTIVITEIT

In deze Masterclass wordt de uitvoering van de Skills Challenge Koken getoond. Daarnaast besteedt Pierre Wind aandacht aan de trend vegan koken en de wijze waarop je daar als kok op in kunt spelen.

	<p>De Masterclass kan tijdens een praktijkles het beste in combinatie met de Challenge als lesactiviteit, worden ingezet. De lesactiviteit vormt het uitgangspunt en kan worden ondersteund met fragmenten uit de Masterclass. Zie de bijlage voor het volledige recept voor de Vegan pitabroodjes met falafelballetjes.</p>
TIPS & INSPIRATIE	<ul style="list-style-type: none">✓ https://www.pierrewind.nl/index.html✓ https://worldskillsnetherlands.nl/skillsacademy/challenge/koken-en-kunst/



Bijlage 1: Vegan pitabroodjes met falafelballetjes

Ingrediënten voor 2 pitabroodjes:

125 gram bloem

2 gram gedroogde gist

80 gram (lauwwarm) water

½ el olijfolie

Snufje zout

Bietensap

Wortelsap

Ingrediënten Falafelballetjes: +/- 12 /14 stuks

300 gram gekookte kikkererwten (blik/pot)

1 teentje knoflook

½ el bakpoeder

½ rode ui

10 gram krulpeterselie

10 gram koriander

1 el limoensap

1 th komijnpoeder

1 th chilipoeder

1 th kurkuma

2 el kikkererwtenmeel

Olie om in te bakken

Garnering:

1 avocado (eetrijp)

1 el limoensap

40 gram rucola

1 tostomaat

Komkommer

Eetbare bloemen

Frissee sla

Rode ui

Rijstewel rauw

Groene kruiden/cress

Vegan mayonaise:

50 gram sojamelk

125 ml zonnebloemolie

½ el appelazijn

½ el mosterd

½ th zeezout

½ th peper