



Sector: Horeca

Kelner

In deze hoek is het de bedoeling dat de kinderen servetten leren vouwen op verschillende manieren. De kinderen kunnen kiezen uit verschillende vormen, nl. : een waaijer, een mijter, een liele of een staande mijter. De stappenplannen zijn in de bijlage terug te vinden. U kunt er ook voor kiezen de kinderen zelf iets laten maken of hen het mooiste servet te laten vouwen.

Wat heb je nodig?

- Servetten in verschillende kleuren
- Touw (kleine stukjes)
- Aluminiumfolie
- Stappenplan

In deze hoek voorziet men:

- Bovenstaand materiaal
- Stappenplan servetten
- Beroepenfiche kelner

Doelstellingen:

- De kinderen kunnen aan de hand van een prent een servet omvormen tot een figuur.

Eindtermen/leerplannen

Eindtermen:

GO!

Techniek als menselijke activiteit:

2.13 De leerlingen kunnen een eenvoudige werktekening of handleiding stap voor stap uitvoeren.

OVSG

ET WO 2.13 De leerlingen kunnen een eenvoudige werktekening of handleiding stap voor stap uitvoeren

Leerplannen:

GO!

3.3.3.17 ET 2.13; 2.7 leerlingen kunnen een eenvoudige werktekening of handleiding stap voor stap uitvoeren.

*1.4 De leerlingen kunnen plezier en voldoening vinden in het beeldend vormgeven en genieten van wat beeldend vormgeven is.

OVSG

WO-TEC-02.03 De leerlingen maken keuzes bij het gebruiken van een technische realisatie, rekening houdend met de behoefte, vereisten en beschikbare materialen en hulpmiddelen.

WO-TEC-02.24 De leerlingen voeren een eenvoudige werktekening of handleiding stap voor stap uit.

WO-TEC-04.04 De leerlingen tonen een experimentele en explorerende aanpak om meer te weten te komen over techniek.

Bedoeling:

De bedoeling van deze proef is dat de kinderen een figuur kunnen maken met een servet. De kinderen hebben keuze uit 3 verschillende figuren. De keuze wordt gegeven, maar de leerlingen moeten zich hier niet aan houden. Als leerkracht kan je hen zelf iets laten maken of hen de mooiste laten maken.

Toepassingen:

- Voor de tafeletiquette is dit belangrijk.

Alternatieven en interessante sites:

Het beroepenhuis:

In het horeca-atelier leer je een heerlijke alcoholvrije cocktail samenstellen, The Coconut Kiss. Natuurlijk mag je die ook achteraf opdrinken. Daarnaast kan je testen hoe behendig je bent met een dienblad. Hoe snel doe je het parcours zonder morsen?

Ook vind je op de website een lesvoorbereiding en in de bijlagen vind je onder meer het kelnerparcours, nuttige websites, de benodigdheden en dergelijke meer.

Sites met allerlei vouwtechnieken:

<http://www.sandstorms-kookboek.nl/Recepten/Wetenswaardigheden/servetten%20vouwen/Servetten%20vouwen.html>

Serveren:

1. De leerlingen stappen een bepaalde afstand met een dienblad met enkele bekertjes over een bepaalde lengte.
2. De leerlingen proberen zoveel mogelijk borden naar de overkant te brengen. Ze doen dit door meerdere borden op de armen te plaatsen.

Gesprekken voeren:

De leerlingen leren hoe je een etentje reserveert of hoe je omgaat met moeilijke klanten.

Bordspel horecavorming:

Bij deze sector is ook een bordspel te verkrijgen. Het is misschien meer geschikt voor de 1e graad secundair. Maar er zitten ook een aantal kaartjes bij die gaan over de omgang met gasten. Deze kunnen eventueel aangewend worden in bovenstaande situaties. U kan het bestellen via onderstaande site:

<http://www.horecanet.be/horecavorming/default2.asp?w=contact.asp>

CD Tot uw dienst / à votre service plus

Deze cd zorgt ervoor dat het taalniveau dat je reeds bezit wat opgekrikt wordt, omdat je in de horeca vaak in contact komt met mensen die een andere taal spreken. Om leerlingen ten volle te kunnen helpen, zijn deze concrete situaties, dialogen en opdrachten zeer nuttig.