

# Zo word je chef-kok



## 1 Drukke in de keuken

Je bestelt wat in een restaurant en terwijl jij rustig op je eten wacht, wordt er achter de schermen keihard gewerkt. In de keuken staan pannen met gerechten en sauzen te sissen en te spetteren. De koks houden alles goed in de gaten en maken ondertussen snel de gerechten klaar. Meestal is er niet veel ruimte, dus moeten ze uitkijken om in de drukte niet tegen een collega op te botsten. In een beetje groot

restaurant lopen daar namelijk al gauw vijf tot acht medewerkers rond. Zo'n keukenteam lijkt wel een goed geoliede machine. Alles moet op tijd klaargemaakt en geserveerd worden. En het moet er nog perfect uitzien en goed smaken ook! Hoe meer gasten er aan de tafeltjes zitten, hoe drukker het is in de keuken.

Werken in een **professionele** keuken lijkt op teamsport, met vakmensen die ieder hun eigen specialisatie hebben. Je werkt nauw met elkaar samen om tot een goed resultaat te komen.



Op piektijd is het heel druk in de keuken met de complete keukenbrigade. De koks weten precies wat ze moeten doen.

## 5 Iets voor jou?

Stel, het lijkt je wel wat om chef-kok te worden. Hoe weet je dan of je er geschikt voor bent en er de juiste motivatie voor hebt? Hoeveel eigenschappen van een chef-kok heb jij al? Het begint natuurlijk met een passie voor koken en lekker eten. Je vindt koken erg leuk en wil het graag goed leren.

Daarnaast heb je een aantal eigenschappen en vaardigheden nodig. Zoals creatief zijn om gerechten te bedenken en smaken te combineren.

Je kunt dit leren door veel te oefenen, zie je dat zitten?

Blijf jij rustig als alles om je heen uit de hand dreigt te lopen?

Als er heel veel bestellingen binnenkomen in de keuken en er

gaan dingen mis? Hiervoor moet je tegen stress

kunnen, een chef-kok mag nooit in

paniek raken. In de keuken heb je

ook veel geduld nodig, alles

kost tijd als je dingen goed wilt


doen. De voorbereidingen, het

koken en bakken kun je niet

haastig afraffelen. Je moet

altijd zorgen voor de juiste

bereiding en kwaliteit.



Als chef-kok moet je goed met stress kunnen omgaan!



### Tip

De bekende chef-kok Pierre Wind bedacht

smaaklessen voor op school. Je leert bijvoorbeeld

over gezond eten, smaak en koken. Maar je gaat

vooral zelf proeven en iets maken om te eten of te

drinken! Er kan ook een echte kok in de klas komen.

Kijk op [smaaklessen.nl](http://smaaklessen.nl).

Ook belangrijk: je moet goed met mensen kunnen omgaan, **communicatief** zijn en de leiding kunnen nemen. De keukenbrigade is jouw team. Jij moet zorgen dat jullie gaan voor de beste resultaten. Zie je jezelf dat doen?

Natuurlijk valt heel veel te oefenen en te leren, je hoeft niet alles al te kunnen. Maar toch is het handig als je die eigenschappen en vaardigheden ook al een beetje van jezelf hebt. Je moet als chef-kok behoorlijk stevig in je schoenen staan! En je maakt meestal lange werkdagen, daar moet je ook rekening mee houden. 's Avonds, in het weekend en met feestdagen werken hoort daar vaak bij.

### Kicken

Het lijkt nu misschien dat je als chef-kok elke dag een gevecht moet leveren. Dat is natuurlijk niet zo. Als alles goed loopt, is de aandacht gericht op het koken, klaarmaken van de borden en het uitserveren voor de gasten. Ondertussen is het kicken om als team goed te presteren onder grote werkdruk. En gasten te verwennen met heerlijke gerechten. Dat geeft positieve energie!

# Zo word je chef-kok

202

Je gaat in een restaurant zitten, je bestelt wat en even later krijg je een heerlijke maaltijd geserveerd. Hoe makkelijk is dat! Maar achter de schermen wordt er juist heel hard gewerkt. In de keuken doen koks hun uiterste best om de maaltijden op tijd klaar te krijgen. De leiding over het keukenteam heeft de chef-kok. Die zorgt ervoor dat alles goed gaat, bedenkt nieuwe recepten, houdt de voorraad bij en nog veel meer. Een chef-kok is een creatieve duizendpoot!

Dit boek is geschreven door Ida Schuurman.



Documentatiecentrum

imprint van Schoolsupport  
documentatiecentrum.nl



9 789464 392203