

Voorblad & Inhoudsopgave

School	SG Newton
Vak en les	Het maken van een Voorblad en inhoudsopgave
Docenten	Theo Muller en Lisa van Susteren
Doelgroep	VMBO BB/KB
Tijdsindicatie	Het maken van een voorblad en inhoudsopgave vereist max 1x 45 minuten.

Het voorblad

Eisen voor het maken van een voorblad
Op A4
Passende afbeelding, denk aan (serverende gerechten of samenwerkende restaurant)
Julie namen
Datum wanneer jullie chef zijn
Naam van de samenwerkende chefkok
Naam van het samenwerkende restaurant

Opdracht

Een voorblad is eigenlijk de buitenkant van je werkstuk. Je kan het zien als de voorkant van het boek. Dit is dus het eerste wat je laat zien als je het werkstuk inlevert. Je hebt vast wel eens gehoord dat de eerste indruk het aller belangrijkste is, dit is dus ook met je voorblad. Ziet je werkstuk er netjes uit dan. Je zorgt er dus voor dat jullie werkstuk een voorkant krijgt en voldoet aan de bovenstaande eisen.

Eisen voor het maken van een voorblad
Op A4
Passende afbeelding, denk aan (serverende gerechten of samenwerkende restaurant)
Julie namen
Datum wanneer jullie chef zijn
Naam van de samenwerkende chefkok
Naam van het samenwerkende restaurant

De inhoudsopgave:

De inhoudsopgave is al voor jullie gemaakt en staat op de volgende bladzijde. Zorg dat alles wat in de inhoudsopgave staat, ook echt in je werkstuk komt te staan. Jullie worden namelijk beoordeeld op al deze onderdelen. Zoals jullie ondertussen weten staan alle losse onderdelen vermeld op de site:

www.cookingandskills.nl

Inhoudsopgave

1. Voorblad
2. Inhoudsopgave
3. Menu
4. Werkplanning
5. Recepten uitwerken
6. Bestellijst maken
7. Hoe geven we de gerechten mee
8. Schoonmaakrooster / Temperatuurlijst
9. Interview met de chef
10. LOB vragen
11. STARR verslag