

5. Bestellijst maken

In de vorige opdracht heb je alle recepten omgerekend naar 40 personen. Nu moet je er nog voor zorgen dat je alle ingrediënten krijgt die je nodig hebt voor je menu. Denk ook om bijv. brood en boter of garnering op het dessert.

Zorg dat je deze bestellijst minimaal **1 week** van tevoren inlevert bij je docent koken zodat hij de bestelling voor je kan doen.

Dan maak je er een bestellijst van zoals hieronder is voorgedaan, dit maak je in een Word bestand met tabel.

Groenten		Vlees	
2 kilo	Winterpeen	3 kilo	Kipfilet
2 kilo	Uien		
Zuivel		Magazijn	
1 liter	Slagroom	2 kilo	Bloem
0,5 liter	Crème fraiche	1 kilo	Spaghetti
		2 liter	olijfolie

Je ziet dus dat de productgroepen gescheiden zijn, dit is voor diegene die bestelt een stuk makkelijker. De producten staan namelijk in het bestelsysteem ook gescheiden.

Dit schema print je 2 keer uit en dan geef je er 1 aan de docent koken en 1 stop je in je werkstuk