## Traiteur

## Food & Styling

## Menukaart

**De menukaart**

Een traiteur is een soort van kok of een bedrijf dat kwalitatief goede diners aan huis bezorgt voor bijvoorbeeld een feest. Voorbeelden van verschillende feesten zijn:

* Communie;
* Bruiloft;
* Verjaardag;
* Familiedag;
* Pasen;
* Kerst.

Het beroep van traiteur is ontstaan in Frankrijk waar koks eten bereidden voor de **adel**. De adel is een gewaardeerd persoon in Frankrijk en die krijgen mooie, speciale en lekkere gerechten geserveerd.

Een traiteur of een restaurant hebben een menukaart. Op een menukaart staat wat je kunt drinken, maar ook wat je voor eten kunt bestellen. Bij de gerechten staat ook waar het van gemaakt is in verband met allergieën. bijvoorbeeld: champignons soep is gemaakt van champignons, **bloem**, margarine, bouillon en **room**.

Een menukaart is in een logische volgorde opgebouwd. Dit is een voorbeeld van een logische opbouw:

* Voorkant;
* Koude drank;
* Warme drank;
* Alcoholische drank;
* Wijnsoorten;
* Voorgerecht;
* Hoofdgerecht;
* Nagerecht.

 Om een menukaart niet te dik te maken zie je dranken bij elkaar staan

 op een bladzijde maar in een eigen groep. Nagerechten en gebak vind

 je ook samen maar ieder met een eigen groep.

 Zorg ervoor dat je de menukaart in dezelfde lay- out doet, dit betekent

 dus hetzelfde lettertype, lettergrootte en regelafstand gebruiken

Vragen uit werken op de computer

 De **titel :”menukaart en je naam met datum”**

 **Type vraag en antwoord.**

 1) Welk soort feest kun je de traiteur voor vragen ?

 …………………………………………………………………………………..

2) Waar is het beroep “traiteur” ontstaan?

 …………………………………………………………………………………..

3) Wat is een persoon van Adel?

 …………………………………………………………………………………..

4) Wat is een drankenkaart?

…………………………………………………………………………………..

5) Wat is een wijnkaart?

…………………………………………………………………………………..

6) Wat is een logische volgorde voor een menukaart?

…………………………………………………………………………………..

7) Welke lay- out moet de menukaart hebben?

…………………………………………………………………………………..

 8) wat is een menu?

………………………………………………………………………………

9) Waarom moeten er van een gerecht de ingrediënten genoemd worden?

……………………………………………………………………………..

Werkvoorbereiding

 **Doel**

Je kunt een eenvoudige menukaart maken in een logische volgorde van 2 bladzijde en 3 groepen/ onderdelen.

 **Benodigdheden**

Voor deze praktijkopdracht heb je nodig:

* Internet;
* Computer;
* Word bestand;
* <http://www.bretelli.nl/>
* <http://deliefhebber.nl/>
* <http://www.tavernedeoudemunt.nl/>

 **Oriëntatie**

Ga naar de websites en bekijk deze als voorbereiding.

Lees de beoordeling.

 Welke manier controleer jij of je alles af hebt

**Opdracht**

 Werk in tweetallen.

 Welke materialen en informatie heb je nodig om de menukaart te

 kunnen maken?

Praktijkopdracht

 **Je gaat een eenvoudige menukaart maken.**

* Verzamel de materialen en benodigdheden die je nodig het voor deze opdracht.
* Verzamel de prijzen bij de gerechten.
* Maak je menukaart en sla deze op onder je eigen account, mail naar de ander.
* Controleer of je voldoet aan de eisen.

Zelfreflectie leerling

 Type schema over en vul het in.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Beoordelingspunten** | **Ja/ correct** | **Redelijk** | **Nee** |
| Kleur  |  |  |  |
| illustratie |  |  |  |
| lettertype |  |  |  |
| letterdikte |  |  |  |
| papier grootte |  |  |  |
| Ik heb de vragen 1 t/m 8 |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **Lever je menukaart en de vragen bij je docent in volgens afspraak**. |
|  |
| Dit wil ik hier over zeggen. |

**Beoordeling docent**

**Beoordeling en weging proces en producten**

**Menukaart**

Naam leerling: datum:

Klas:

Weging Beoordeling

1. Vragen correct O /V /G

2) kleur O /V /G

3) letter type O /V /G

4) letter grootte O /V /G

5) illustratie O /V /G

6) op tijd ingeleverd O /V /G

Eindbeoordeling: