

Evaluatie kooklessen via brevetten (gordels)

Naam van de leerling:

- Wit:**
- 1 Ik kan de groenten en fruit op de juiste manier spoelen.
 - 2 Ik kan de afwas op de juiste manier afdrogen.
 - 3 Ik kan alles op de juiste plaats terug zetten.
-

- Geel:**
- 1 Ik kan op de juiste manier groenten en fruit snijden.
 - 2 Ik kan op de juiste manier afwassen.
 - 3 Ik kan meten en wegen.
 - 4 Ik eet alles op.
 - 5 Ik hou rekening met de anderen als ik mijn bord opschep.
-

- Oranje:**
- 1 Ik kan doorgestoken soep maken.
 - 2 Ik kan niet-doorgestoken soep maken.
 - 3 Ik kan pudding maken.
 - 4 Ik kan 15 pannenkoeken bakken uit 500ml melk.
 - 5 Ik kan de tafel juist dekken.
-

- Groen:**
- 1 Ik kan aardappelen op verschillende manieren bereiden.
 - 2 Ik kan rijst koken.

- 3 Ik kan op de juiste manier pasta bereiden zodat het niet kleeft.
 - 4 Ik kan vlees/vis bereiden.
 - 5 Ik kan groenten op verschillende manieren bereiden.
 - 6 Ik kan een bechamelsaus maken.
 - 7 Ik kan een slaatje maken.
 - 8 Ik kan mayonaise maken.
 - 9 Ik kan een vinaigrette maken.
 - 10 Ik kan een cake bakken.
-

- Blauw:**
- 1 Ik de afval juist sorteren.
 - 2 Ik kan verschillende taarten maken.
-

- Bruin:**
- 1 Ik kan de tijd in het oog houden.
 - 2 Mijn werkvlak is altijd netjes.
 - 3 Ik probeer eerst zelf een probleem op te lossen.
-

- Zwart:**
- 1 Ik werk altijd netjes.
 - 2 Ik kan zelfstandig een menu bereiden met een recept.
 - 3 Alles is op tijd en warm.
 - 4 Ik kan een mooi afgewerkt bord opdienen.
 - 5 Ik kan eten volgens de tafeletiquette.