

## **Werkopdracht:** 7. Opdeel- en snijtechnieken

Keukenassistent

### Opdracht

Om dit praktijkbewijs aan te vragen moet de lerende medewerker verschillende opdeel- en snijtechnieken beheersen. Dit betekent dat hij deze technieken op een veilige manier toepast. Ook gebruikt hij het juiste gereedschap bij het toepassen van de opdeel- en snijtechnieken.

### Wat laat je zien?

Prestatie 1:

De lerende medewerker beheerst alle onderstaande opdeeltechnieken:

- julienne snijden
- brunoise snijden
- chinoise snijden

Prestatie 2:

De lerende medewerker beheerst minimaal zes van de volgende opdeeltechnieken:

- in ringen snijden
- pommes frites snijden
- pommes carrées snijden
- ciseleren
- hakken
- raspen
- uitboren
- uitsnijden van citrusvruchten

Prestatie 3:

De lerende medewerker gebruikt bij de bovenstaande technieken het juiste keukengereedschap en -materiaal correct en veilig.

### Beschikbaar SVH lesmateriaal

De onderstaande instructiekaarten zijn gekoppeld aan deze praktische prestatie.

**SVH instructiekaarten BAS/KAS:**

- Hygiëne en veiligheid: 3. Veilig snijden
- Schoonmaken en opdelen: 2. Broccoli wassen en opdelen
- Schoonmaken en opdelen: 4. Appel schillen en snijden
- Schoonmaken en opdelen: 5. Sinaasappel schillen en uitsnijden
- Schoonmaken en opdelen: 6. Peterselie plukken en hakken
- Schoonmaken en opdelen: 9. Paprika schoonmaken en opdelen
- Schoonmaken en opdelen: 10. Witlof schoonmaken en snijden
- Schoonmaken en opdelen: 11. Champignons borstelen en snijden
- Schoonmaken en opdelen: 12. Wortel julienne en brunoise snijden
- Schoonmaken en opdelen: 13. Prei wassen en chinoise snijden
- Schoonmaken en opdelen: 14. Mozzarella en feta snijden
- Schoonmaken en opdelen: 15. Walnoten roosteren en hakken
- Schoonmaken en opdelen: 16. Komkommer schillen, zaadkolom verwijderen en ciseleren
- Schoonmaken en opdelen: 17. Ui pellen en snipperen
- Schoonmaken en opdelen: 18. Ui pellen en in halve ringen snijden
- Schoonmaken en opdelen: 19. Kaas raspen
- Schoonmaken en opdelen: 20. Wortels raspen
- Schoonmaken en opdelen: 21. Meloen uitboren
- Schoonmaken en opdelen: 22. Aardappelen in pommes frites en carrées snijden

Ter ondersteuning kan de lerende medewerker gebruik maken van het SVH boek (en werkboek) of de SVH e-learning in Horecatalent.

**SVH boek en werkboek:**

Werken als Keukenassistent

Hoofdstuk:

13.1 Soorten messen

13.2 Ander gereedschap

13.3 Snijplanken

13.5 Ander materiaal

14.2 Opdelen

14.3 Technieken voor een mooie presentatie

**E-learning in Horecatalent:**

Keukenassistent

Mise-en-place

-Gereedschap en materialen:

1. Soorten messen

2. Ander gereedschap

3. Snijplanken

5. Ander materiaal

-Schoonmaken en opdelen:

2. Opdelen

3. Technieken voor een mooie presentatie

--	--	--	--

## Beoordeling

Score		0	1	2	3
	Uitvoering van de opdracht				
	Opdeel- en snijtechnieken				
	<i>Onderliggende criteria</i>				
	Prestatie 1: Beheerst drie snijtechnieken (julienne, brunoise, chinoise).				
	Prestatie 2: Beheerst zes andere opdeeltechnieken.				
	Prestatie 3: Veilig snijden en opdelen met het juiste gereedschap.				

### Top: Wat ging er goed?

### Tip: Wat kan er beter?



# SINAASAPPEL SCHILLEN EN UITSNIJDEN

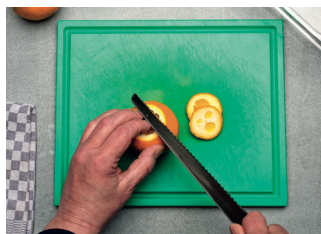
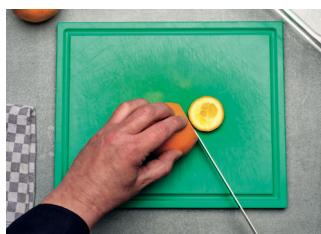
🕒 ± 10 minuten

## BENODIGDHEDEN

- groene snijplank
- broodmes
- gastronormbak

## INGREDIËNTEN

- sinaasappel

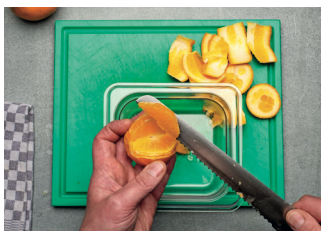


## WERKWIJZE

- 1 Snijd met het broodmes de boven- en onderkant van de sinaasappel af.
- 2 Leg de sinaasappel met de platte kant op de snijplank.
- 3 Snijd met het broodmes de schil langs de zijkanten van de sinaasappel af.
- 4 Neem de sinaasappel in je begeleidende hand.



- 5** Maak met het broodmes een sneetje in de sinaasappel, precies langs het witte vliesje. Doe dit bij alle vliesjes.



- 6** Verwijder het vruchtvlees dat nu los tussen de vliesjes ligt. Dit zijn de sinaasappelpartjes. Verwijder ook alle pitjes en eventueel de vliesjes.



- 7** Pers overgebleven sap uit door met je hand in de sinaasappel te knijpen. Voeg het sap toe aan de sinaasappelpartjes.



- 8** Bewaar de sinaasappelpartjes en het sap in een gastronormbak tot je ze gaat gebruiken.

## 5

SCHOONMAKEN EN  
OPDELEN  
SCHOONMAKEN



# WORTEL JULIENNE EN BRUNOISE SNIJDEN

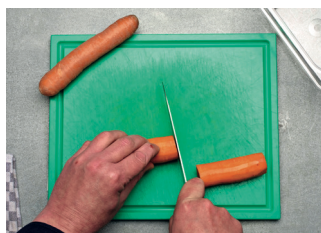
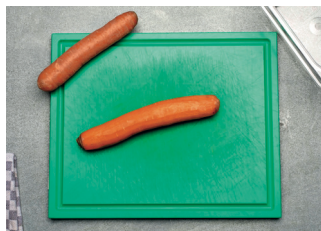
🕒 ± 20 minuten

## BENODIGDHEDEN

- groene snijplank
- koksmes
- gastronormbak

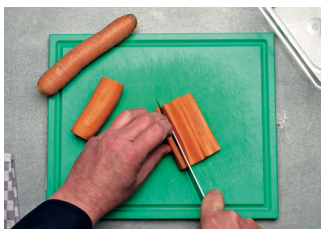
## INGREDIËNTEN

- geschilde wortel



## WERKWIJZE

- 1 Leg de **wortel** op de snijplank.
- 2 Snijd de onderkant en de punt van de wortel af met een koksmes.
- 3 Snijd de wortel met een koksmes in blokken. De blokken hebben van begin tot eind dezelfde dikte.
- 4 Snijd de buitenkanten recht af. Zo krijg je een wortel in rechthoekvorm.



**5** Snijd de wortel een aantal keer in de lengte door. Nu heb je plakjes.



**6** Leg de plakjes op elkaar en houd ze vast met je begeleidende hand.



**7** Snijd de wortel nu met je snijdende hand julienne. Dit betekent in reepjes.



**8** Houd met je begeleidende hand de reepjes bij elkaar.



**9** Draai om en snijd brunoise. Dit betekent in blokjes. Doe de gesneden wortel in de gastronormbak.

## 12

SCHOONMAKEN EN  
OPDELEN  
**OPDELEN**