

WERELDKEUKEN EN GASTHEERSCHAP

2025-2026



WIE BEN IK?

Lauren Childs

Kookdocent

WAT IS HET VAK WERELDKEUKEN EN GASTHEERSCHAP?

- Je gaat leren over de verschillende wereldkeukens
 - Denk aan Italiaans, Vietnamees, Frans, Amerikaans
- Je gaat leren over gastheerschap
 - Denk aan uitserveren, tafels dekken, mise en place voorbereiden
- De lessen duren gemiddeld 2,5 uur
 - > stukje theorie
 - > rest van de les praktijk, lekker koken!
 - > eigen inbreng van jullie wordt zeker gewaardeerd!
- Koken: nieuwe dingen leren zoals snijtechnieken en gebruik van materialen
- Je krijgt voor dit vak een cijfer!
 - Je krijgt een theorietoets over gastheerschap
 - Je krijgt een cijfer voor een gerecht dat je maakt



WAT GAAN WE DOEN?

- Iedere les beginnen we met theorie.
- Je krijgt het recept van ons, lees dit samen even door.
- Daarna gaan we de keuken in, in tweetallen.
 - 1 persoon pakt ingrediënten, 1 persoon de materialen
- Je hebt een vaste plek in het kooklokaal voor de gehele periode!
- Regels in het kooklokaal...
- Allergieën/dieet?

- Plezier maken en lekker eten! 😊

DEZE LES (VOORBEELD)

- Theorie uitleg
 - Wereldkeukens
 - Snijplanken
 - Materialen
 - Gastheer termen

Video:

<https://www.youtube.com/watch?v=KgbzcOmn7F8>

Vandaag maken we pasta pesto met kip!



VRAGEN?

Mailen mag ook altijd naar lchilds@lentiz.nl

