



# Kok als beroep



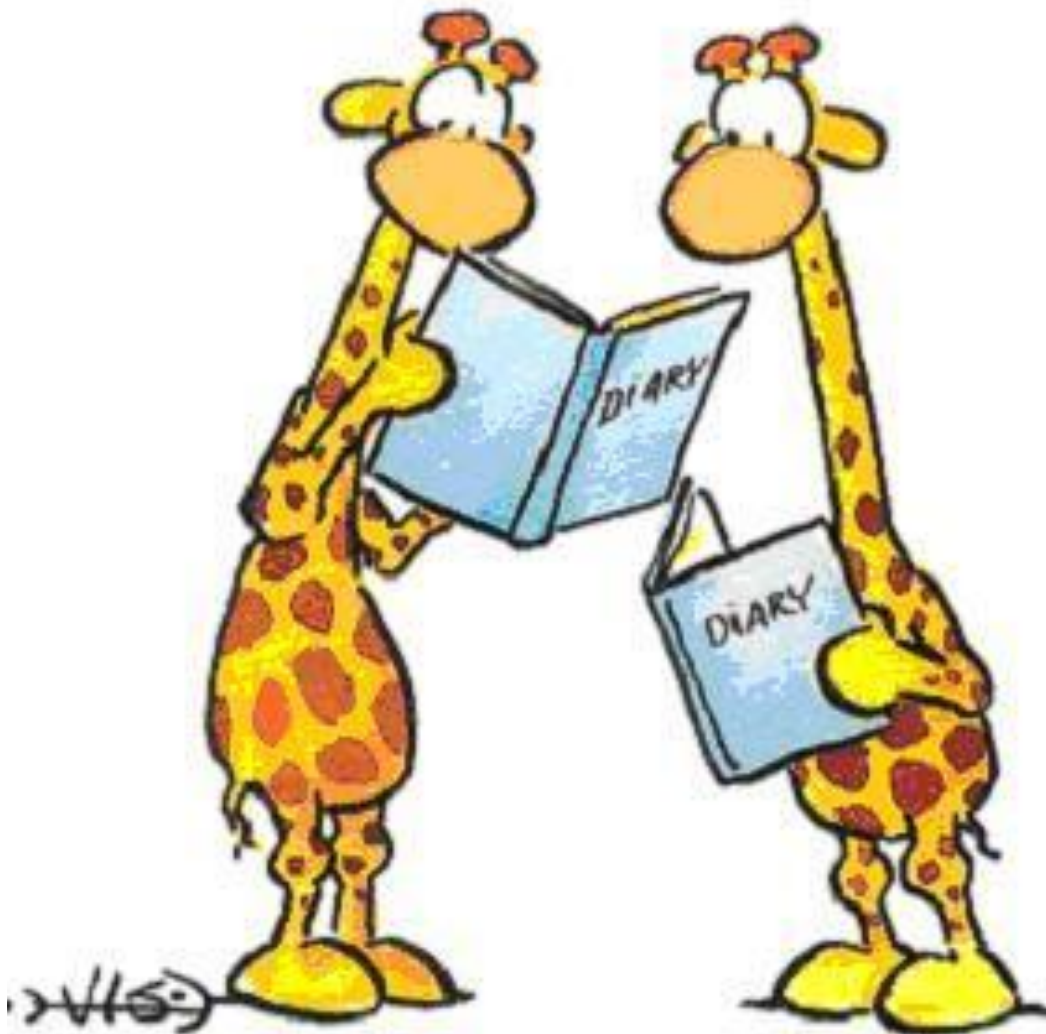
Thomas en Lasse  
Het Baken 8a  
28-1-2011

# Inhoudsopgave

Inleiding.....	2
Het ontstaan van koken.....	3
De eerste ontdekking .....	3
Het eerste beetje koken .....	3
De ontwikkelingen.....	3
Kok worden .....	4
Het onderwijs .....	4
De scholen.....	4
Het beroep kok.....	5
Wat heb je nodig? .....	6
Het gerei.....	6
De werknemers .....	6
Het terrein.....	6
Bekende ingrediënten .....	8
Aardappels .....	8
Kruiden.....	8
Pasta .....	8
Bekende restaurants en chef-koks.....	9
Bekende restaurants .....	9
Bekende chef-koks .....	9
Onze ervaring .....	10
Lasse zijn ervaring. ....	10
Thomas zijn ervaring .....	10
Nawoord.....	11
Bronvermelding.....	12
Boeken .....	12
Site`s .....	12

## Inleiding

We hebben het onderwerp koken gekozen omdat Lasse heel erg van koken houdt. Lasse vond het niet zo leuk om het in zijn eentje te doen dus hij deed het met Thomas, want Thomas vond koken ook een leuk onderwerp. Toen zijn we gaan zoeken in boeken en we zijn gaan surfen over het net. Er was niet veel informatie te vinden dus dat was best wel een uitdaging maar dat vinden wij nou eenmaal leuk.



## Het ontstaan van koken

Koken is wat iedereen kan of doet, maar koken kan ook een beroep zijn. In dit hoofdstuk ga ik dan ook vertellen hoe koken is ontstaan.

### De eerste ontdekking

Om de geschiedenis van het koken te vertellen moeten we ver terug in de tijd, want ja als je geen eten klaar kan maken ga je dood. Daarvoor moeten we naar de oermens. Dat waren een soort mensapen die in een grot gingen zitten en soms naar buiten gingen om eten te vangen. Soms was er hevige onweer en sloeg de bliksem in een boom. Hierbij vloog de boom natuurlijk in brand. Als dan de onweer ophield hield je nog wat brandende takken over en die namen ze dan mee. En dan raad je natuurlijk al hoe het koken dan is ontstaan.

### Het eerste beetje koken

Natuurlijk ging de oermens veel meer ontdekken en kon zich steeds beter ontwikkelen. Ze gingen uit de grotten en sloegen steeds kampen op om achter de dieren te gaan. Zelf konden ze al vuur maken maar gebruikte het nog weinig wel leerde ze het schoon maken van hun eten ook wisten ze al goww dat je botten beter niet kon eten. Zo ging het verder totdat de mensen leerde om eten te verbouwen , op een plek te blijven wonen en dieren te houden. Later vonden ze ook kruiden. De kruiden gebruikten ze alleen om mensen te genezen. Met het eten wat ze verbouwde konden ze koeken maken van granen.

### De ontwikkelingen

Zo ging het eigenlijk verder, ze konden eten maken en dat was genoeg om te overleven. Maar ze bleven zich ontwikkelen. Zo is die koek bijvoorbeeld een boterham geworden. En hebben ze met de kruiden en water soep kunnen maken. Nu nog zijn wij aan het ontwikkelen en dat kan met alles. Bijvoorbeeld was er een wedstrijd van de nieuwste en lekkerste chips smaak. Niemand wil steeds het zelfde blijven eten. Het ontstaan van koken is ook niet zo'n goede titel voor dit hoofdstuk want koken ontstaat eigenlijk steeds maar weer opnieuw!

## Kok worden

We hebben het gehad over het ontstaan van koken maar nu komt echt hoe je kok kan worden.

## Het onderwijs

Als je kok wilt worden zal je eerst een goede opleiding moeten volgen. Na het Voortgezet onderwijs ga je naar de universiteit of naar het HBO. Als je later kok wilt worden is het handig om naar een koksschool in Parijs te gaan, daar zijn namelijk de beste van de wereld. Ik zal je er een paar laten zien :

- » C.E.P.R.O.C. Centre Européen des Charcutiers Traiteurs
- » Cours de Cuisine Paris - L'Atelier des Chefs Penthivère
- » Ecole de Cuisine Alian Ducasse - L'Atelier des Sens
- » Cours de Cuisine - Olivier Berte
- » Atelier des Chefs - Péclet Paris

Dit zijn scholen voor na het voortgezet onderwijs. Als je naar het voortgezet onderwijs gaat dan kan je niet zomaar naar Parijs, je moet namelijk nog veel leren.

## De scholen

Je kan naar heel erg veel verschillende scholen. Je kan naar een gewone koksschool maar je hebt ook de hogere hotel school en dan het onderwerp koken. Er is toch een verschil want bij een koksschool leer je eigenlijk alleen maar het vak koken en bij de hogere hotel school leer je ook hoe je je eigen restaurant start en hoe je dat moet onderhouden. Je kan natuurlijk zelf weten wat je gaat doen : een eigen bedrijf starten of bij een ander aansluiten.

Er zijn ook scholen voor koken op het voortgezet onderwijs. Dat zijn er erg veel. In de regio Rotterdam is er ook een koks school, die heet Horeca vakschool Rotterdam.



## Het beroep kok

Als je kok bent zul je hard moeten willen werken. Soms beginnen de voorbereidingen al om 10 uur 's ochtends. Je staat ook ruim tien uur. Als je kok bent heb je meestal een taak je doet bijvoorbeeld de desserts of het hoofdgerecht, iedereen heeft zijn eigen taak. Je hebt restaurants waarbij je iets maakt wat iemand besteld maar er zijn ook restaurants die dan bijvoorbeeld 2 weken hetzelfde menu hebben en dat krijgt dan iedereen, als je zo'n restaurant hebt kunnen die voorbereidingen al vroeg beginnen. In een avond ben je heel de avond aan het koken. Het is natuurlijk leuk als je een chefkok wilt worden maar je moet het ook kunnen. Daarom zijn er alleen chefkoks die heel goed kunnen koken. Een kok heeft bijna altijd zijn specialiteit, de ene is misschien heel erg goed in vis maken en de ander weer heel erg goed in spaghetti, uit dat krijg je ook je taak. Je vindt het misschien wel heel erg leuk maar als het echt je beroep is moet je er ook iets voor over hebben. Je hebt bijvoorbeeld bijna geen vakanties want je moet helpen in de keuken en je bent vaak weg.



## Wat heb je nodig?

Ja nu weet je hoe je kok kan worden en wat je er van kan verwachten. Maar dat is niet genoeg want ja wat heb je nodig?

### Het gerei

Je gerei is heel belangrijk, of te wel het gereedschap van een kok. Hierbij heb ik het over de pannen en de messen maar ook het fornuis is gerei. Als kok moet je al je gerei ook net houden. Bijvoorbeeld de messen slijpen of de pannen goed schoonmaken. Hier ben je dan ook heel lang mee bezig. Maar al dat gerei kost ook veel geld. Zoals een oesteropener, dit ding kan wel 300 euro worden. Zo kan je al heel snel zien wat een restaurant te besteden heeft. Misschien lijkt dit niet zo veel geld, maar als je een goed restaurant bezit waar per uur 50 mensen komen wordt het al een duur rekensommetje.



### De werknemers

Ok we hebben nu alle spullen die we nodig hebben om te koken maar in je eentje een groot restaurant bedienen lijkt me niet zo handig. Dus we hebben werknemers nodig en dus weer veel geld. Als je een goed restaurant wil



hebben moet je werknemers nemen die een ding doen en daar heel goed in zijn. Dus niet ober en kok tegelijk. Als je dit doet krijg dus ook meer werknemers en moet je meer geld betalen. Daarom is dit heel moeilijk om niet te veel werknemers te kopen want dan heb je

heel snel geen geld meer en te weinig werknemers gaat alles te traag en komen er geen klanten dus heb je ook geen geld meer. Dit evenwicht moet je langzaam opbouwen, dit leer je ook allemaal op de koks school.

### Het terrein

We hebben nu alles zou je denken, maar waar gaan koken? Je hebt dus een gebouw nodig, je restaurant. Hierbij komt ook weer meer bij kijken dan je denkt. Om een goed en veel bezocht restaurant te krijgen moet je je zelf een paar vragen stellen. Als eerst waar moet het komen? Wil je namelijk een druk

bezoekt restaurant dan moet je het in de stad bouwen, of wil je wat minder druk bezocht omdat je nog niet veel personeel hebt? Ook hier speelt het geld weer een rol, want hoe meer de stad in hoe duurder de grond. De tweede vraag is hoe groot moet het restaurant worden? En weer komt het geld weer naar voren want hoe groter het is moet je meer geld betalen. Komt toch wel veel bij kijken he?



## Bekende ingrediënten

Als kok kom je veel ingrediënten tegen, rare ingrediënten maar ook bekende ingrediënten, hier bij dit hoofdstuk krijg je veel bekende ingrediënten te zien die chef-koks eigenlijk niet kunnen missen.



### Aardappels

De aardappel is iets wat je als kok echt niet kan missen in Nederland. Overal zit het wel in, wij Nederlanders verbouwen zelf ook aardappels. Het zit in bijna elk hoofdgerecht.

### Kruiden

Een kok zou niet zonder kruiden kunnen, hij heeft het overal bij nodig. Bij soep maar ook bij vlees. Zonder kruiden zou alles namelijk flauw smaken. Daarom zou je kunnen begrijpen dat zonder kruiden koken heel moeilijk gaat worden



### Pasta

Pasta is een soort deeg. De pasta bestaat in allemaal verschillende soorten. De bekendste is de lange stengel die voor spaghetti wordt gebruikt. De pasta komt uit Italië waar het dagelijks wordt gebruikt niet alleen voor de spaghetti maar ook om het te vullen met eten of het kan heel goed voor groente sauzen gebruikt worden.

## Bekende restaurants en chef-koks

Zoals je weet zijn er veel restaurants en chef-koks, maar welke zijn nu het bekendst?

### Bekende restaurants

Er zijn in Nederland heel veel restaurants. Er zijn visrestaurants, vleesrestaurants maar ook een gewoon restaurant die het allebei heeft. Er zijn ook restaurants met alleen maar Indische gerechten. Een paar bekende visrestaurants zijn bijvoorbeeld: De Engel of Las Palmas, Je hebt ook Zeezout daar heb ik ( Lasse ) gekookt. Maar in Frankrijk zijn er de bekendste maar ook de duurste. Er is een restaurant in Parijs waarbij een 3 gangen menu 375 euro is en dan alleen het eten. De goedkoopste wijn is daar 110 euro.

### Bekende chef-koks

Er zijn ook heel veel bekende chef-koks. De bekendste is Herman den Blijker. Die heeft ook zijn eigen tv-shows zoals Herrie in de keuken. Binnenkort begint de nieuwe serie die heet Herrie in het Hotel.

De chef-kok waar ik mee heb gekookt die heet Patrick t 'Hart. Een hele bekende chef-kok in Engeland heet Gordon Ramsay.



Dit is Gordon Ramsay

## Onze ervaring

### Lasse zijn ervaring.

Ik heb nu al superveel ervaring met koken maar het hoogtepunt is dat ik met de chefkok van zeezout gekookt hebt. Ik heb gemaakt : Spiesjes, Bonbons, Vis en hele grote soepstengels met parmaham. Ik heb ook nog een stukje geschreven in de krant ik zal het even laten zien.

**Berkel en Rodenrijs** – Op zaterdag 5 februari kwam de droom van Lasse l’Stelle (11) uit Berkel en Rodenrijs eindelijk uit, koken met chef-kok Patrick ’t Hart van restaurant Zeezout in Rotterdam. Al vele jaren wil Lasse niets liever dan chef-kok worden. Tijdens een avond eten bij Zeezout samen met zijn ouders en zus, heeft Lasse even in de keuken mogen kijken. Na afloop van deze gezellige avond werd Lasse persoonlijk door chef-kok Patrick ’t Hart uitgenodigd om een keer echt te komen koken. De hele middag heeft Lasse hard meegewerkt met Patrick en zijn collega’s, na afloop mocht Lasse een gesigneerd boek en zelfgemaakte bonbons mee naar huis nemen. Patrick ’t Hart is een jonge, beloftevolle chef-kok, voormalig partner van Herman de Blijker en is in 2005 eigenaar geworden van restaurant Zeezout.



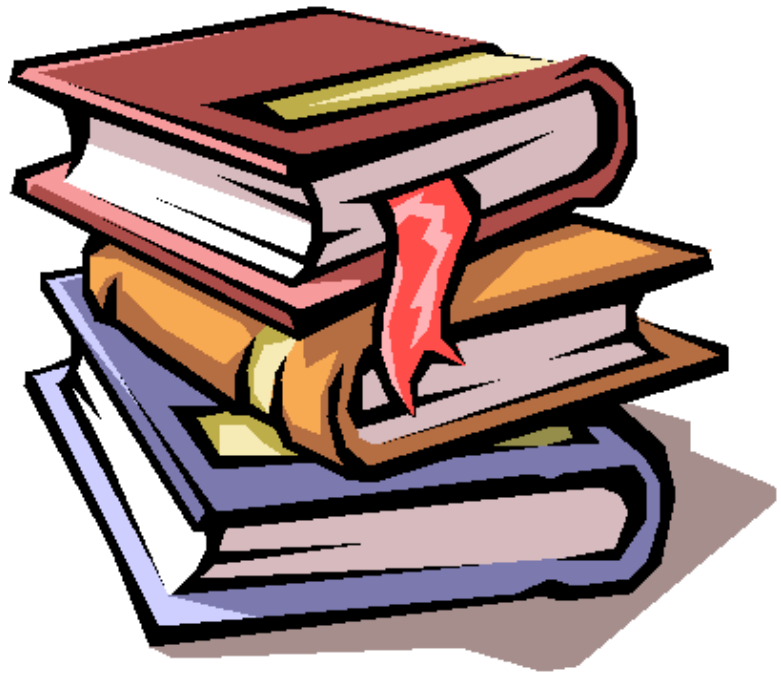
### Thomas zijn ervaring

Ik zelf heb eigenlijk niet veel met koken, natuurlijk heb ik wel is een eitje gebakken. Ik vind het eten lekker, ik zelf vind koken op zich wel leuk maar ik ben er niet de beste in. Ik kijk dan ook graag hoe eten wordt klaar gemaakt. En vindt het gaaf hoe Lasse zover komt met het koken. Daarom kan dit hoofdstuk ook wel Lasse’s ervaring heten.

## Nawoord

Zoals we al dachten zou het een moeilijk werkstuk worden we konden namelijk niet veel informatie vinden. Toch hebben we het zonder problemen kunnen maken. We hadden het daarom ook al snel af. Wij vonden het eigenlijk niet moeilijk maar uitdagend. Het samenwerken ging ook goed, daarom ging het een stuk sneller dan gewoonlijk. Dus in het kort : het was uitdagend en het samenwerken ging goed.





## Bronvermelding

### Boeken

- » Zelf koken! Waarom doe je dat? Hoe kan je dat?

### Site`s

- » <http://www.horecavakschoolrotterdam.nl/>
- » <http://www.scholieren.com>
- » <http://nl.wikipedia.org>

