

Welke van onderstaande keukentechnieken heb je tijdens het uitvoeren van je praktijkopdracht toegepast.

Schoonmaaktechnieken	Opdeeltechnieken
Schillen	Snijden (brunoise en julienne)
Schoonmaken	Ciseleren
Wassen	Snipperen
Pellen	Hakken
Plukken	Uitsnijden
Monderen	Schaven
	Raspen
	Boren
	Uitsteken

Opmerkingen leermeester

Datum

Handtekening leermeester

Handtekening student