**Project Catering**

|  |
| --- |
| **PTA T&T3 project 3 catering:** De LL kan op basaal niveau een opdracht van een opdrachtgever ontwerpen, het werkproces\* vastleggen en een product opleveren uit een van de 7 bèta werelden. Hieronder vallen de volgende competenties;* Informatie verzamelen
* Onderzoeken
* Ontwerpen
* Samenwerken
* Zelfstandig werken
* Plannen en organiseren
* Afspraken maken
* Oplossingen bedenken
* Projectgericht werken
* Presenteren
* Kennismaken met beroepen

\*Werkprocessen: De werkprocessen zijn de lijnen waarlangs de kandidaat zich ontwikkelt. In het onderwijs van T&T vindt studievoortgang plaats op deze werkprocessen. Heeft een kandidaat alle werkprocessen behaald dan heeft hij de bovenliggende leer- en ontwikkeltaak behaald Er zijn zes werkprocessen gedefinieerd. 1.1. De kandidaat oriënteert zich op de opdracht 1.2. De kandidaat maakt een passend ontwerp(planning) 1.3. De kandidaat voert de opdracht uit 1.4. De kandidaat rondt de opdracht af 2.1. De kandidaat oriënteert zich op bèta technische functies en beroepen 2.2. De kandidaat reflecteert op en ontwikkelt het eigen handelen |

****

**Opdrachtgever Melanchthon Stafbureau**

**“Bijeenkomst ambtenaren Rotterdam”**

 **1 Situatie**

Melanchthon is een scholen gemeenschap van ruim 500 Medewerkers. Verdeeld over 9 scholen. De algemene directie hecht veel waarde aan zijn personeel en het Melanchthon DNA. In het kader hiervan organiseert de algemene directie aan het begin van elk cursusjaar een bijeenkomst voor nieuwe docenten.

Deze bijeenkomst wordt gehouden bij Melanchthon Mathenesse.

**2 Opdracht**

De algemene directie wil dat de catering voor 25 personen wordt verzorgd.

Het betreft hier ontvangst inclusief koffie en thee en luxe koek. Luxe lunch inclusief 2 soorten soep & warme snack.

Voor de definitieve opdracht wil de algemene directie eerst een assortiment overzicht en kostprijsberekening ontvangen.

*Programma van eisen*

* De kosten mogen niet meer bedragen dan €10 per persoon, het totale budget is €250
* De opdrachtgever wil een duidelijke “menukaart” met hierop het assortiment.
* De opdrachtgever wil een uitgebreide kostprijsberekening

Er moet rekening gehouden worden met:

* Vegetariërs
* Moslims
* Duurzaamheid
* Koffie en thee (2 p/p)
* luxe koek (1 p/p)
* bronwater (2 p/p)
* luxe broodjes belegd (2 p/p)
* 2 soorten kop soep (1 p/p)
* 2 soorten warme snack (1 p/p)
* drankjes, (karne)melk jus d’orange, appelsap (2 p/p)
* 1 stuk gevarieerd fruit

*Planning*

In week 45 op 16 november is de start van het project.

Oplevering en presentatie week 49 op 7 december

**3 Uitwerking**

*Fase 1: Oriënteren*

* Er is een logboek is aangemaakt en gedeeld met alle groepsgenoten.
* Om zeker te zijn van een tijdige oplevering, verwacht de opdrachtgever een gedetailleerde planning waarin per les staat aangegeven met welk onderdeel van de opdracht je bezig bent.
* Duidelijk beeld en overzicht van voedsel van vegetariërs en Moslims.
* Duidelijk beeld gevormd over duurzaamheid.
* Er is een keuze gemaakt welke Bétawereld zich bezig houdt met deze opdracht.
* De verschillende opleidingen en beroepen zijn beschreven

*Fase 2: Voorbereiden*

* De opdrachtgever verwacht een overzicht van het assortiment. Dit moet gepresenteerd worden in een digitale menukaart.
* De opdrachtgever verwacht een duidelijke specificatie van de kostprijs per component (in excel). Denk hierbij aan de kostprijs van:
* Koffie
* Thee
* Luxe koeken
* Bronwater
* (karne)melk
* Jus d’orange appelsap
* 6 soorten belegde luxe broodjes
* 2 warme snacks
* 2 soorten soep
* De opdrachtgever verwacht een onderbouwde keuze van het assortiment, rekening houdend met vegetariërs en moslims.
* Het thema “duurzaamheid” komt duidelijk naar voren in de presentatie
* Een compleet en goed ingevuld logboek.

*Fase 3: Uitvoeren*

* De opdrachtgever wil weten hoe jullie de catering uitgaan voeren. Welk tijdpad er nodig is om de catering te laten slagen. Hij verwacht daarom een draaiboek met daarin de verschillende deelopdrachten die de catering tot een succes gaan maken.
* Een compleet en goed ingevuld logboek.

*Fase 4: Opleveren*

* De opdrachtgever verwacht een presentatie over de door jullie gekozen assortiment en kostprijsberekening bij de catering. Ook wil de opdrachtgever een tijdspad zien van de uitvoering van de catering en de aandachtpunten tijdens de catering.
* Een compleet en goed ingevuld logboek uitgeprint en in een mapje

LOGBOEK

Project naam:

Dit is het logboek van:

1.

2.

3.

4.

Plan van Aanpak Fase………………………………………

Datum:

|  |
| --- |
| **Taak (**Aan welke taken gaan jullie werken? ) |
| **Acties (**Wat gaan jullie doen en hoe verdelen jullie het werk?) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Wat? Welke taak?** | **Resultaat?** | **Wanneer klaar?** | **Wie?** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

REFLECTIEFORMULIER

(Wat ging goed, wat kan beter?)

Groepsnaam:

Naam:

Datum:

Schrijf op wat jullie vandaag tijdens deze les hebt gedaan. Maak er geen verhaal van, gebruik korte zinnen. Maak gebruik van verwijzingen naar tekeningen of foto’s van die dingen waar je mee bezig bent. Wees concreet! De docent kan hier teruglezen wat ieder van jullie gedaan heeft en wat het resultaat is.

**R*eflectie:***

Is alles in deze les gegaan zoals jullie het hebben gepland? Zo niet, hoe komt dat?

Schrijf 1 ding op dat je de volgende fase anders gaat doen:

Noem 1 ding dat je de volgende fase hetzelfde gaat doen:

***Doorgaan met de volgende fase/opdracht na go/nogo feedback van de docent***

Beoordelingskader project

**Groepsnaam: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Naam: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Naam: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Naam: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Naam: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*1. Proces:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Onderdeel** | **score in € (€1000 max)** | **Opmerking** |
| Oriënteren* alle producten klaar
* logboek aangemaakt
 | 2001501008050 | go na eerste keergo na een herstelopdrachtgo vanwege tijd, maar inhoud onvoldoende herstelopdracht niet laten zienonderdeel niet laten zien |
| Definitief na reflectie: |  | Datum:  |
| Voorbereiden* alle producten klaar
* logboek bijgewerkt
 | 400300150120100 | go na eerste keergo na een herstelopdrachtgo vanwege tijd, maar inhoud onvoldoendeherstelopdracht niet laten zienonderdeel niet laten zien |
| Definitief na reflectie: |  | Datum: |
| Uitvoeren* alle producten klaar
* logboek bijgewerkt
 | 400300150130100 | go na eerste keergo na een herstelopdrachtgo vanwege tijd, maar inhoud onvoldoendeherstelopdracht niet laten zienonderdeel niet laten zien |
| Definitief na reflectie |  | Datum:  |

*2. Product (beoordelen tijdens presentatie*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Onderdeel** | **score in € (€1000 max)** | **Opmerking** |
| Product opbrengst(Uiterlijk, bruikbaarheid) | 200 |  |
| Handleiding is duidelijk en netjes. | 300 |  |
| Blokschema over het proces is inhoudelijk correct en netjes | 250 |  |
| Logboek is compleet en netjes ingevuld | 250 |  |

Berekening inkoop/offerte voor het lunchmenu

Samengesteld door…………………………..

Datum:……………………………………………..

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Product | Inkoop eenheid | inkoopprijs | Benodigde eenheid  | inkoop prijs per eenheid | Benodigde eenheden | Opslag factor 300% | Offerte verkoopprijs |
| Halfvolle melk | 1 liter/ 1000 ml  |  | 200 ml |  | 1 |  |  |
| Verse jus d’orange |  |  | 200 ml |  | 1 |  |  |
| Karnemelk |  |  | 200 ml |  | 1 |  |  |
| Limonade (cola/sinas/7up) |  |  | 200 ml |  | 2 |  |  |
| Pistolet wit/bruin |  |  | 1 |  | 2 |  |  |
| Luxe beleg 50 gr (zalm/gerookte kip) |  |  | 50 gr |  | 50 |  |  |
| Kop (tomaten) soep  |  |  | 200 ml |  | 200 |  |  |
| Warme snack (rundvleeskroket/kaassoufflé) |  |  | 1 |  | 1 |  |  |
| Yoghurt (naturel/ fruit) |  |  | 1 |  | 1 |  |  |
| Stuk fruit (appel/peer/banaan/mandarijn) |  |  | 1 |  | 1 |  |  |
| **Totaal:** |  |  |  |  |  |  |  |