

onderdeel B

bijlage 2

deze bijlage pas uitdelen bij aanvang van opdracht 3

	mise-en-placefase
1	paprikasaus maken
2	marinade voor de kiwi's maken
3	kiwi's schillen, opdelen en marinieren
4	sla wassen en drogen
5	groenten voor het hoofdgerecht voorbereiden
6	dressing voor de salade maken
7	zalm verkleinen en forel portioneren
8	kip platslaan en bewaren
	doorgeeffase
9	water voor rijst aan de kook brengen
10	groenten hoofdgerecht in de oven zetten
11	salade voorgerecht afwerken
12	rijst koken
13	borden met salade opmaken en doorgeven
14	kip grillen (en warmhouden in de oven)
15	rijst afgieten en warmhouden
16	paprikabrunoise verwerken en saus opwarmen
17	groenten uit oven halen
18	borden met het hoofdgerecht opmaken en doorgeven
19	sauzen doorgeven in saucières
20	chocoladebakjes vullen met de mousse
21	borden met het nagerecht opmaken en doorgeven