

# Stelling

Het huiswerk voor het bestaat uit het uitwerken van een thema, met een stelling als uitgangspunt. Het zal het in de les leiden tot gesprek en kennisdeling.

We willen van deze documenten een mooi naslagwerk voor jullie maken. Reader II bestaat bijvoorbeeld uit 83 pagina's huiswerk van vorige cursisten, wat voor jullie ook weer een mooi naslagwerk oplevert.

## Het nakijken, corrigeren en redigeren kost ons erg veel tijd, vandaar wat tips:

- Kies iets dat dicht bij je staat. Ben je kaasmaker, kies je voor stremfels, ben je sommelier kies je voor kaaswagens in restaurants.
- Probeer het in je eigen woorden neer te zetten, dit is het leerzaamst.
- Kopieer niet klakkeloos het eerste dat je vind. Van knippen en plakken leer je niets.
- Noem argumenten vóór, maar ook tegen je stelling.
- Wikipedia blijkt niet altijd even betrouwbaar.
- De officiële sites van de kazen zijn vaak het best.
- Raadpleeg meerdere bronnen, inclusief "Passie voor Kaas".
- Veldwerk leidt tot goede resultaten: bel eens een kaasmaker of sommelier.
- Let a.u.b. op spelling: hoofdletters (ook de kazen), typfouten e.d.
- Gebruik zo weinig mogelijk afkortingen als gr. min. of mnd.
- Als je tekst kopieert van internet, plak de tekst dan eerst in "kladblok" of "notepad".
- De opmaak van de tekst is dan weg. (incl. tabellen)
- Begin op tijd, zo kun je extra profiteren van de lessen.
- Lees je huiswerk goed na, maak er een net en strak document van.

## Het huiswerk dient aan de volgende eisen te voldoen:

- De bronvermelding dient minstens 3 bronnen te bevatten, waarvan 1 persoon.
- Gebruik uitsluitend lettertype Arial, grootte 11 punten, kleur zwart.
- Het huiswerk word via email als Word-document ingeleverd bij Betty: [kaascursus@gmail.com](mailto:kaascursus@gmail.com)
- Het huiswerk dient minstens 400 en maximaal 1000 woorden te bevatten.
- Het huiswerk dient **voor les 4 ingeleverd** te zijn. Zodoende kun je je examen goed voorbereiden. Indien dit niet het geval is ontvang je geen cijfer en is het **niet mogelijk het diploma te behalen**.

De stellingen waar je uit kunt kiezen:

- Thema: Kaas in restaurants  
Stelling: “Gasten vinden kaas lekker, maar weten er niets van”  
“Het kaasplateau is een ondergeschoven kindje in de horeca”  
“De kaaskennis bij sommeliers is te laag”  
“Kaas is een service-artikel: je verdient er niets aan”  
“De kaaswagen is ouderwets”  
“Er is te weinig wijn/spijs aandacht voor de kaas”  
“Een goede kaaswagen kan leiden tot een goede brutowinst”  
“Gasten vinden een goed kaasplateau een reden tot restaurantbezoek”
- Thema: Kennis bij consumenten  
Stelling: “Meer kennis leidt tot meer aankopen bij de consument”  
“De consument is bereid meer te betalen bij een goede winkel”  
“Klanten proeven het verschil, maar zijn niet bereid het te betalen”  
“De consument denkt dat kaas vet is en koopt daarom niet veel”  
“Kaas heeft een negatief imago inzake gezonde voeding”  
“Mijn klant proeft het verschil niet”
- Thema: De productie van kaas  
Stelling: “Blauwschimmels: een Franse uitvinding”  
“De verschillende bereidingen van blauwschimmelkazen”  
“Niet alle roodflora-kazen zijn hetzelfde”  
“Marketing maakt het smaaktekort niet goed”  
“Kaas: terroir vs fabriek”  
“Stremsel en zuursel bepalen de smaak meer dan koe of klimaat”  
“Gepasteuriseerde kaas: een dood product?”  
“Het verschil tussen Brie de Meaux en Brie de Melun”  
“Europa’s blauwschimmels: verscheidenheid troef”  
“Thuis kaas maken: makkelijker dan je denkt”
- Thema: Kaas in de keuken  
Stelling: “Kaas is een onderbelicht ingrediënt”  
“Recepten laten kaas niet in hun waarde”  
“Moleculair koken met kaas”  
“Koken het kaasplateau laten maken is een goede zet”
- Thema: Regelgeving  
Stelling: “De EU regels maken kleine kaasboeren kapot”  
“Lang leve de EU: nooit meer rauwmelkse kaas!”  
“Wat is de smaak van gevaar? De echte risico’s van kaas eten”  
“Bacteriën in kaas: een overzicht”
- Thema: Overig  
Stelling: “Loire: de beste geitenkazen ter wereld”  
“Waarom Alpenkazen zo fruitig zijn”  
“Harde koemelkkazen uit Italië: er is méér dan Parmezaan”  
“Montbeliarde-runderen: het beste ras”  
“Een kaaswinkel: meer transpiratie dan inspiratie”  
“De bacteriën eruit geperst: mythes en bakerpraat over kaas”