CULIQUIZ
JOUW CULINAIRE KENNIS

hop Mede mogelijk gemaakt door het Horeca Ontwikkel Platform

CULIQUIZ PROEFTUIN HORECA · REFERENTIEDOSSIER

Module 7 van 15

Warenkennis: Kaas

Van melk tot kaasplank

DOELGROEP	NIVEAU	STUDIELAST
Bediening en keuken, mbo 2 t/m 4	Basis tot gevorderd	Circa 2 uur

HOP-DOELSTELLING	CAMPAGNE IN DE APP	VERSIE
2d Opleiding en scholing	Kaas	September 2026

Dit dossier hoort bij het HOP-project CuliQuiz Proeftuin Horeca (aanvraag 2512-0343, penvoerder Tuindorphotel 't Lansink, uitvoering CuliQuiz B.V.). Het beschrijft de leerdoelen, de kerninhoud en tien voorbeeldvragen van deze module, zodat opleiders en de sector kunnen zien wat er is ontwikkeld. De volledige interactieve module is gratis speelbaar in de CuliQuiz-app tot en met 31 augustus 2027.

CULIQUIZ
JOUW CULINAIRE KENNIS

In het kort

Kaas is voor de horecaprofessional meer dan een product op de kaart: het is een verhaal dat je aan de gast vertelt, een smaakbeleving die je begeleidt en een verkoopkans die staat of valt met kennis. Deze module neemt de deelnemer mee van de basis (melk, stremsel en rijping) via de vijf kaasfamilies en de melksoorten naar het bewaren, snijden en serveren, het samenstellen van een kaasplank en het combineren, adviseren en duiden van herkomst.

Waarom deze module

Een gast die twijfelt over een nagerecht kiest sneller voor een kaasplank als de medewerker met overtuiging kan vertellen wat erop ligt, waar het vandaan komt en waarom het bij elkaar past. Kaas verkoopt zichzelf niet: de medewerker verkoopt de kaas. Goed bewaren en snijden beschermt bovendien de marge.

Voor wie

Bediening en keuken die kaas bewaren, snijden, serveren en adviseren: van broodbeleg en borrelplank tot de kaasplank als nagerecht. Geschikt voor young professionals in opleiding en als inwerktool op de werkvloer. De opbouw volgt de CuliQuiz-filosofie: eerst herkennen, dan toepassen, dan verdiepen.

Leerdoelen

Na het doorlopen van deze module kan de deelnemer:

1. Uitleggen hoe kaas ontstaat uit melk via stremmen, scheiden en rijpen, en welke rol het vochtgehalte speelt.
2. Benoemen welke soorten stremsel bestaan en waarom dat relevant is voor vegetarische gasten.
3. Herkennen van de vijf kaasfamilies (vers, zacht, halfhard, hard en blauw) en de vier melksoorten (koe, geit, schaap en buffel) aan hun kenmerken.
4. Toepassen van de bewaarregels: temperatuur, verpakking, scheiding van sterke en milde kazen en op temperatuur brengen voor het serveren.
5. Kiezen van de juiste snijwijze per kaasvorm, zodat elke portie korst en kern bevat, en verspilling beperken.
6. Samenstellen van een evenwichtige kaasplank met passende garnituren en de juiste hoeveelheid per gast.
7. Combineren van kaas met wijn, bier en alcoholvrije dranken op basis van balans.
8. Adviseren aan tafel in gastvriendelijke taal en de herkomst en kwaliteit van kaas duiden met keurmerken, ambacht en seizoen.

Plek in het HOP-programma. Module 7 is een warenkennismodule binnen CuliQuiz Proeftuin Horeca. Ze combineert productkennis (herkennen) met techniek (bewaren, snijden, presenteren) en commercie (adviseren en verkopen), en sluit daarmee aan op de modules over service en verkoop aan tafel.

Kengetallen

Leerboek	5 hoofdstukken, met kennischecks, eindoverzicht van twintig principes en woordenlijst
Hoofdstukken	Wat is kaas · Kaasfamilies en melksoorten · Bewaren, snijden en serveren · De kaasplank en presentatie · Combineren, adviseren en herkomst
Vraagvormen	Juist of onjuist, meerkeuze, meervoudig correct, sorteren en slepen
Afronding	Badge "Warenkennis: Kaas" in de CuliQuiz-app na het voltooien van alle spelsjablonen van de campagne
Toegang	Gratis voor young professionals, opleidingen en horecabedrijven tot en met 31 augustus 2027, zonder paywall of upsell

Kerninhoud

Samenvatting van het leerboek per hoofdstuk. Het volledige leerboek staat op culiquiz.nl/hop.

1 Wat is kaas: melk, stremsel en rijping

- Kaas ontstaat door melk te laten stremmen: de vaste wrongel (eiwit en vet) wordt gescheiden van de vloeibare wei. Hoe meer wei eruit, hoe steviger en langer houdbaar de kaas.
- De drie kernstappen zijn stremmen, scheiden en rijpen. Het vochtgehalte is de rode draad: verse kaas is zacht en kort houdbaar, oude harde kaas kan jaren rijpen.
- Stremsel kan dierlijk (uit kalvermagen), microbieel of plantaardig zijn. Kaas met dierlijk stremsel is strikt genomen niet vegetarisch: ga uit van het etiket of de leverancier.
- Tijdens de rijping breken enzymen, bacteriën en soms schimmels eiwitten en vetten af. Witte kristallen in oude kaas zijn afgebroken eiwitten: een kwaliteitskenmerk, geen gebrek.
- "Ouder is altijd beter" klopt niet: rijping is een kwestie van smaakvoorkeur. Rauwmelkse kaas ("au lait cru") geeft extra smaakdiepte; gepasteuriseerde kaas is milder en constanter.

2 Kaasfamilies en melksoorten

- Vijf families op basis van textuur en rijping: vers (mozzarella, ricotta), zacht (brie, camembert, munster), halfhard (gouda, edammer, morbier), hard (parmigiano reggiano, oude gouda, comté, manchego) en blauw (roquefort, gorgonzola, stilton).
- Loop de families af van nat naar droog: vers, zacht, halfhard, hard. Blauw staat er apart naast: het onderscheid is niet de hardheid maar de edelschimmel (meestal Penicillium).
- Zachte kazen rijpen van buiten naar binnen met een witschimmelkorst of een gewassen roodflorakorst; de korst is eetbaar en draagt smaak. Halfhard is de werkpaardcategorie van de horeca.
- Vier melksoorten met elk een eigen karakter: koe (romig, mild), geit (fris, licht friszuur, kruidig), schaap (vol, licht nootachtig), buffel (zeer romig, licht zoet).
- Geiten- en schapenmelk zijn van oorsprong seizoensgebonden (voorjaar en zomer): sommige ambachtelijke kazen zijn in een specifiek seizoen op hun best, een mooi verkoopverhaal.

3 Bewaren, snijden en serveren

- Bewaren bij circa 4 tot 8 °C in kaaspapier of licht poreus materiaal. Strak plastic laat de kaas zweten en kan een plastic-bijsmaak geven. Sterke en milde kazen apart bewaren tegen geuroverdracht.
- Haal kaas 30 tot 60 minuten voor het serveren afgedekt uit de koeling: aromastoffen zijn vluchtig en komen pas rond kamertemperatuur vrij. Snijd bij voorkeur vlak voor het serveren.
- De snijwijze volgt de vorm: een ronde brie in punten vanuit het midden, een wig in smallere puntjes langs de lengteas, een blok in gelijke plakken, een crottin in parten. Elke portie bevat korst en kern.
- Gebruik voor zachte, plakkerige kaas een draad of een mes met gaten en veeg het mes schoon tussen kazen door. Snijd alleen wat nodig is: elk snijvlak versnelt uitdroging.
- Korst: witschimmel- en gewassen korsten zijn eetbaar; een waslaag en de harde natuurkorst van oude gouda of parmigiano niet. De parmigianokorst geeft wel smaak af in soep of saus.

Kerninhoud (vervolg)

Samenvatting van het leerboek per hoofdstuk. Het volledige leerboek staat op culiquiz.nl/hop.

4 De kaasplank en presentatie

- Een evenwichtige plank varieert in families (bijvoorbeeld een zachte, een halfharde, een harde en een blauwe) en in melksoorten (koe, geit, schaap) en bouwt op van mild naar krachtig.
- Adviseer de gast met de mildste kaas te beginnen en met de krachtigste (vaak de blauwe) te eindigen: een krachtige kaas vooraf verdooft het gehemelte. Een oneven aantal (3, 5, 7) oogt evenwichtiger.
- Richtlijn hoeveelheden: als nagerecht circa 60 tot 90 gram verdeeld over 3 tot 4 kazen, als borrel- of gedeelde plank circa 100 tot 125 gram per persoon, als kaasmaaltijd circa 150 tot 200 gram. Rekenvoorbeeld: 4 gasten als nagerecht × 75 gram = circa 300 gram.
- Garnituren zorgen voor contrast en balans: zoet (honing, vijgen, kweepeer) tegenover zilt, knapperig (notenbrood, walnoten) tegenover romig, fris (appel, peer, augurk) tegen het vet, hartig (gedroogde ham, olijven). Te veel garnituur leidt af van de kaas.
- Plaats de kazen met ruimte ertussen, met de klok mee van mild naar krachtig, noem bij het uitserveren naam, melksoort en herkomst en gebruik een apart mes per sterke kaas. Het verhaal verhoogt beleving en verkoopwaarde.

5 Combineren, adviseren en herkomst

- Combineer op balans: krachtig bij krachtig. Vers en geit bij frisse witte wijn of licht bier, brie bij champagne of mousserend, gouda bij fruitig rood of blond bier, oude kaas bij krachtig rood of oud bruin, blauw bij zoete dessertwijn (port, sauternes).
- Het principe zoet tegenover zilt verklaart de klassieker blauwe kaas met zoete wijn, en ook waarom honing zo goed bij blauwe kaas past. Bied altijd alcoholvrije alternatieven: appelsap, druivensap, thee of goed alcoholvrij bier.
- Adviseren begint met luisteren: stel een open vraag (mild en romig of krachtig en pittig?), vertaal smaak naar beeldende taal (nootachtig, fris, romig, pittig, zilt) en durf een concrete keuze aan te bevelen. Vermijd vakjargon en dring geen dure kaas op.
- De kaastrolley is een fine-dining conventie; in een café of bistro volstaat een goed samengestelde vaste plank.
- AOP (Appellation d'Origine Protégée) en BOB (Beschermde Oorsprongsbenaming) zijn hetzelfde Europese keurmerk voor streek én methode (roquefort, comté, parmigiano reggiano). IGP/BGA heeft een soepeler band met de streek; hoevekaas is op de boerderij gemaakt van eigen melk. Ambacht en seizoen zijn eerlijke verkoopverhalen.

Zo werkt de module in de CuliQuiz-app

De campagne Kaas is opgebouwd volgens het trainingsframework van CuliQuiz Academy: drie challenges (basis, toepassen, verdiepen) met samen zeven onderdelen die de hoofdstukken van het leerboek volgen. Per onderdeel leest de speler eerst kort de leerstof (circa 5 minuten), speelt daarna een kennischeck en een toepassingsgame, krijgt feedback en verdieping en sluit af met een samenvatting en doorverwijzing.

Campagne
Warenkennis: Kaas, met HOP-logo en badge

›

Challenges
3 challenges, samen 7 onderdelen rond de hoofdstukken

›

Rondes
5 tot 15 vragen per ronde, oplopend in moeilijkheid

›

Badge
Na alle challenges: badge en certificaat

#	Challenge	Wat de speler oefent	Spelvormen
1	Basis: wat is kaas	Herkennen en productkennis. Melk, stremsel en rijping als basis onder elk product; vers, zacht, halfhard, hard en blauw onderscheiden; koe, geit, schaap en buffel en de smaak per diersoort.	Juist of onjuist, Sorteren, Meerkeuze
2	Toepassen: in de praktijk	Techniek. Koeling, temperatuur, snijtechniek en verspilling vermijden; de kaasplank samenstellen met opbouw, garnituren, hoeveelheden en presentatie.	Meervoudig correct, Slepen (canvas)
3	Verdiepen: advies en verkoop	Gedrag en commercie. Pairing met dranken en de gast aan tafel begeleiden; AOP/BOB-keurmerken, ambacht en seizoen als verkoopverhaal.	Meerkeuze (gastscenario's), Juist of onjuist

Spelvormen in deze module

Juist of onjuist
Snelle stelling, direct feedback met uitleg. Ideaal voor begrippen en regels.

Meerkeuze
Vier opties, één juist antwoord. Voor herkennen, rekenen en situaties op de vloer.

Sorteren en slepen
Items in de juiste categorie of volgorde. Voor processen, indelingen en stappen.

hop

Badge en certificering
Wie alle drie de challenges afrondt, ontvangt de badge "Warenkennis: Kaas" in de CuliQuiz-app en kan een certificaat downloaden. Opleiders en werkgevers zien zo in één oogopslag dat de deelnemer de basis, de praktijk en het advies rond kaas heeft doorlopen.

Gebruik in de les en op de werkvloer

- Als warming-up: laat de klas challenge 1 spelen voordat de les over kaasfamilies en melksoorten begint, en bespreek de families aan de hand van echte kazen.
- Als toets na de les: challenge 2 sluit aan op een praktijkles bewaren, snijden en een kaasplank samenstellen; de scores laten zien waar de klas nog moeite mee heeft.
- Op de werkvloer als inwerktool: nieuwe medewerkers doorlopen de module voordat ze de kaasplank uitserveren, zodat ze naam, melksoort en herkomst kunnen benoemen en een advies durven geven.
- Als battle tussen klassen of teams: speel de campagne in een week uit en vergelijk de badges en scores; het onderdeel pairing leent zich goed voor een proeverij als afsluiting.

Tien voorbeeldvragen

Een representatieve selectie uit de vragenset van deze module, met het juiste antwoord en de uitleg die de speler in de app te zien krijgt. De volledige interactieve vraagset blijft exclusief beschikbaar in de CuliQuiz-omgeving.

1 MEERKEUZE

Wat is het verschil tussen wrongel en wei?

A. Wrongel is de vloeistof, wei is het vaste deel
B. Wrongel is het vaste deel met eiwit en vet, wei is de vloeistof
C. Ze zijn identiek
D. Wrongel ontstaat pas na rijping

Uitleg: Bij het stremmen scheidt melk in wrongel (de basis van de kaas) en wei (de afgevoerde vloeistof).

2 MEERKEUZE

Waarom is het type stremsel relevant voor een gast?

A. Het bepaalt de prijs
B. Dierlijk stremsel maakt de kaas niet vegetarisch
C. Het bepaalt de kleur
D. Het heeft geen praktische betekenis

Uitleg: Kaas met dierlijk stremsel is strikt genomen niet vegetarisch. Bij twijfel raadpleeg je het etiket of de leverancier.

3 JUIST OF ONJUIST

Witte kristallen in oude kaas zijn een teken van bederf.

Onjuist. De kristallen bestaan uit afgebroken eiwitten die tijdens de rijping ontstaan. Ze zijn een kwaliteitskenmerk en geven een aangename knapperige beet.

4 SORTEREN

Sleep elke kaas naar de juiste familie. Kazen: mozzarella, camembert, edammer, comté, stilton. Families: vers, zacht, halfhard, hard, blauw.

Uitleg: Mozzarella is een verse kaas, camembert een zachte kaas met witschimmelkorst, edammer een halfharde kaas, comté een harde kaas en stilton een blauwe kaas. De families lopen van nat naar droog; blauw staat er apart naast vanwege de edelschimmel.

5 MEERKEUZE

Welk smaakkarakter hoort typisch bij geitenkaas?

A. Vol en nootachtig
B. Fris en licht friszuur
C. Zeer romig en zoet
D. Pittig en zilt

Uitleg: Geitenmelk geeft een frisse, kruidige kaas. Vol en nootachtig hoort bij schaap, romig en zoet bij buffel, pittig en zilt bij blauwe kaas.

6 JUIST OF ONJUIST

Kaas bewaar je het beste strak in plastic folie, zodat er geen lucht bij kan komen.

Onjuist. Kaas moet kunnen ademen. Strak plastic laat de kaas zweten en kan een plastic-bijsmaak geven; wikkel hem losjes in kaaspapier of vetvrij papier.

7 MEERKEUZE

Waarom breng je kaas voor het serveren op kamertemperatuur?

A. Om bacteriën te doden
B. Omdat de aroma's pas dan goed vrijkomen
C. Om de kaas harder te maken
D. Dat hoeft niet, koud is beter

Uitleg: Aromastoffen in kaas zijn vluchtig en komen pas rond kamertemperatuur goed vrij. Haal kaas daarom 30 tot 60 minuten voor het serveren afgedekt uit de koeling.

8 MEERVOUDIG CORRECT

Welke korsten kan een gast gewoon meeëten? Kies alle juiste antwoorden.

A. De witschimmelkorst van brie en camembert
B. De gewassen korst van munster en morbier
C. De waslaag op sommige jonge goudakazen
D. De harde natuurkorst van parmigiano

Uitleg: Witschimmel- en gewassen korsten zijn eetbaar en dragen smaak. Een waslaag verwijder je, en de harde natuurkorst van oude gouda of parmigiano laat je liggen; die laatste kan wel meetrekken in soep of saus.

9 MEERKEUZE

Een tafel van vier gasten bestelt de kaasplank als nagerecht. Hoeveel kaas reken je volgens de richtlijn uit het leerboek in totaal?

A. Circa 150 gram
B. Circa 300 gram
C. Circa 500 gram
D. Circa 800 gram

Uitleg: Als nagerecht reken je circa 60 tot 90 gram per gast, verdeeld over 3 tot 4 kazen. Vier gasten × 75 gram komt uit op circa 300 gram in totaal.

10 JUIST OF ONJUIST

AOP en BOB zijn twee verschillende keurmerken met een verschillend beschermingsniveau.

Onjuist. AOP (Appellation d'Origine Protégée) en BOB (Beschermde Oorsprongsbenaming) zijn de Franse en de Nederlandse naam voor hetzelfde Europese keurmerk, dat streek én methode vastlegt.

Begrippenlijst

AOP · Appellation d'Origine Protégée: Frans/Europees keurmerk voor herkomst en methode.

Blauwe kaas · Kaas doorgroeid met edelschimmel, pittig en zilt van smaak.

BOB · Beschermde Oorsprongsbenaming: de Nederlandse benaming voor hetzelfde keurmerk als AOP.

Edelschimmel · Gewenste schimmel (meestal Penicillium) die blauwe aders vormt.

Garnituur · Begeleider bij kaas (zoet, knapperig, fris of hartig) voor balans.

Halfharde kaas · Stevige maar soepele kaas, breed inzetbaar, zoals gouda.

Hoevekaas · Kaas gemaakt op de boerderij van de eigen melk van het bedrijf.

Kaaspapier · Ademend verpakkingsmateriaal dat kaas laat rijpen zonder te zweten.

Kaastrolley · Rijdende presentatie van kazen aan tafel (fine-dining conventie).

Kristallen · Zichtbare korrels afgebroken eiwit in oude kaas; teken van rijping.

Pairing · Het bewust combineren van kaas met een passende drank.

Rijping · Het proces waarbij een jonge kaas smaak, geur en textuur ontwikkelt.

Stremsel · Middel dat melk laat stollen; dierlijk, microbieel of plantaardig.

Wei · De vloeistof die overblijft na het scheiden van de wrongel.

Witschimmelkorst · Eetbare witte korst van zachte kazen als brie en camembert.

Wrongel · Het vaste deel dat ontstaat bij het stremmen van melk; de basis van de kaas.

Verantwoording

Ontwikkeling

Inhoud ontwikkeld door het contentteam van CuliQuiz (Culinair AnnoNu) binnen CuliQuiz Proeftuin Horeca, 2026. Inhoudelijk getoetst op praktijktoepasbaarheid door de praktijkpartner Tuindorphotel 't Lansink (Lars van Galen, SVH Meesterkok).

Onderdelen van deze module

- Leerboek (docx), 5 hoofdstukken, met kennischecks, eindoverzicht van twintig principes en woordenlijst
- Game content: campagne rechtstreeks opgebouwd vanuit het leerboek en het campagne-ontwerp (3 challenges, 7 onderdelen)
- Campagne in de CuliQuiz-app, live sinds augustus 2026
- Dit referentiedossier (PDF)

Gebruik door de sector. Dit dossier mag vrij worden gedeeld en gebruikt door horecaopleidingen, brancheorganisaties en horecabedrijven. Platform, spelmechanieken, code en de volledige vraagsets blijven eigendom van CuliQuiz B.V. Vragen over inzet in een opleiding of bedrijf: info@culiquiz.nl.

CULIQUIZ
JOUW CULINAIRE KENNIS

hop
Mede mogelijk gemaakt door het Horeca Ontwikkel Platform, een initiatief van KHN, CNV en De Horecabond