

HOOFDSTUK 1 GASTHEER/GASTVROUW IN DE CATERING 15

- 1.1. Inleiding 15
- 1.2. Wat is catering? 17
- 1.3. Soorten catering 19
- 1.4. De catering als werkplek 26
- 1.5. Branchevereniging Veneca 30
- 1.6. Trends 35

HOOFDSTUK 2 GASTVRIJE ZORG 39

- 2.1. Inleiding 39
- 2.2. Zoveel mensen, zoveel wensen 40
- 2.3. Behoeftenpiramide van Maslow 42
- 2.4. Verschillende achtergronden van gasten 46
- 2.5. Gastvrijheid 49
- 2.6. Servicegerichtheid 54
- 2.7. Gastbeleving 59
- 2.8. Het belang van communiceren, signaleren en rapporteren 65
- 2.9. Klachtenafhandeling 68

HOOFDSTUK 3 HET BELANG VAN GOED ETEN EN DRINKEN 75

- 3.1. Inleiding 75
- 3.2. Fysiologische functie 76
- 3.3. Gastronomische functie 79
- 3.4. Sociale functie 84
- 3.5. Wat is gezond? 86
- 3.6. Een goede vochtbalans 94

HOOFDSTUK 4 MENUKEUZES 103

- 4.1. Inleiding 103
- 4.2. Keuzemogelijkheden 104
- 4.3. Menuplan en -cyclus in de zorg 111
- 4.4. Voedingsadministratie 117

INHOUDSOPGAVE

BLZ

HOOFDSTUK 5 DIEETVOEDING 123

- 5.1. Inleiding 123
- 5.2. Wat is een dieet? 123
- 5.3. Soorten diëten 127
- 5.4. Dieetproducten, voedingssupplementen en functional foods 130
- 5.5. Veelvoorkomende diëten 134

HOOFDSTUK 6 EET- EN DRINKMOMENTEN IN EEN INSTELLING 151

- 6.1. Inleiding 151
- 6.2. Assortimentsgroepen/verstrekkingseenheden 152
- 6.3. Ontbijt 154
- 6.4. Warme maaltijden 166
- 6.5. Tweede broodmaaltijd 180
- 6.6. Tussentijdse verstrekkingen 181

HOOFDSTUK 7 APPARATUUR, MATERIALEN EN MIDDELEN 187

- 7.1. Inleiding 187
- 7.2. Keukenapparatuur 188
- 7.3. Achter de counter 191

HOOFDSTUK 8 MAALTIJDBEREIDING 203

8.1. Inleiding 203

8.2. Voedingsconcepten 204

8.3. Gekoppeld koken 208

8.4. Ontkoppeld koken 220

8.5. Broodmaaltijden - tussentijdse

verstrekkingen 236

8.6. Voedselverspilling 240

HOOFDSTUK 9 MAALTIJDVERSTREKKING 247

9.1. Inleiding 247

9.2. Maaltijdbeleving 248

9.3. Eten op bed 253

9.4. Eten in huiselijke kring 257

9.5. Eten in een 'restaurant' 261

9.6. Juiste temperatuur 267

HOOFDSTUK 10 HACCP EN HYGIËNE 271

10.1. Inleiding 271

10.2. Opruimen en schoonmaken 272

10.3. HACCP 274

10.4. Hygiënisch werken 280

10.5. Wat zijn micro-organismen? 281

10.6. Wat zijn de risico's van micro-organismen? 283

10.7. De afwaskeuken 293

HOOFDSTUK 11 PARTY- EN EVENEMENTENCATERING 307

11.1. Inleiding 307

11.2. Partycatering 309

11.3. Bedrijven die partycatering verzorgen 313

11.4. Bedrijven die evenementencatering verzorgen 315

11.5. Contact met de opdrachtgever 319

11.6. Oriënterend gesprek met de opdrachtgever 320

11.7. Bedrijfsformules 328

11.8. De offerte 332

11.9. De voorbereiding 336

11.10. Het draaiboek 342

DEEL 2 PRAKTIJK

HOOFDSTUK 12 AUTOMATENCATERING 355

12.1. Inleiding 355

12.2. Automaten voor warme dranken 356

12.3. Frisdrankautomaten 359

12.4. Richtlijnen voor het onderhouden
van automaten 360

12.5. Plaats van automaten 360

12.6. Storing automaten 361

HOOFDSTUK 13 MISE-EN-PLACE IN DE KOUDE KEUKEN 363

13.1. Inleiding 363

13.2. Schoonmaaktechnieken 365

13.3. Opdeeltechnieken 370

HOOFDSTUK 14 BEREIDEN VAN GERECHTEN 379

14.1. Inleiding 379

14.2. Bereidingstechnieken 379

14.3. Afwerken en doorgeven van gerechten 388

HOOFDSTUK 15 SERVEREN EN DEBRASSEREN 393

15.1. Inleiding 393

15.2. Draagmethoden 393

15.3. Serveertechnieken 401

15.4. Debarrasseren 409

HOOFDSTUK 16 RECEPTUREN 411

16.1. Inleiding 411

16.2. Soepen 411

16.3. Salades 417

16.4. Luxe belegde broodjes 421

16.5. Warme belegde broodjes 425

16.6. Luxe toast 428

16.7. Uitsmijters 431

16.8. Warme plates 434