

DEEL 1

HOOFDSTUK	1	SFEERVOL TAFELN	11
	1.1.	Inleiding	11
	1.2.	Sfeer in de horeca	11
	1.3.	Interieur en exterieur	14
	1.4.	Presentatie van het assortiment	20
	1.5.	De rol van de gastheer en gastvrouw	26
	1.6.	Trends	31
HOOFDSTUK	2	MAG IK DE MENUKAART, A.U.B?	41
	2.1.	Inleiding	41
	2.2.	De menukaart	42
	2.3.	Zorg voor voldoende variatie	46
	2.4.	Allergenen	54
HOOFDSTUK	3	MAG IK DE DRANKENKAART, A.U.B?	65
	3.1.	Inleiding	65
	3.2.	De kunst van het proeven	66
	3.3.	De drankenkaart	72
	3.4.	De wijnkaart	74
	3.5.	De bierkaart	86
	3.6.	De cocktailkaart	97
	3.7.	De theekaart	114
	3.8.	De waterkaart	119
HOOFDSTUK	4	SPIJS- EN DRANKWIJS	121
	4.1.	Inleiding	121
	4.2.	Gastronomie en de moderne smaakleer	122
	4.3.	Spijs- en wijnwijs	125
	4.4.	Spijs- en bierwijs	130
	4.5.	Spijs- en cocktailwijs	133
	4.6.	Spijs- en theewijs	136
	4.7.	Het drankadvies	139
HOOFDSTUK	5	WERKEN AAN TAFEL	141
	5.1.	Inleiding	141
	5.2.	Algemene richtlijnen voor werken aan tafel	143
	5.3.	Nieuwe trends in tafelbereidingen?	147

DEEL 2

HOOFDSTUK	6	HORECA EN VEILIGHEID	151
	6.1.	Inleiding	151
	6.2.	Horeca en de wet	152
	6.3.	Voedselveiligheid	172
	6.4.	Bedrijfsveiligheid	182
	6.5.	Sociale veiligheid	201
HOOFDSTUK	7	BEWAKEN VAN DE VOORRAAD	209
	7.1.	Inleiding	209
	7.2.	Voorraadbegrippen	209
	7.3.	De voorraad controleren en bestellen	212
	7.4.	De bestellingen ontvangen en controleren	216
	7.5.	De bestellingen uitpakken en opslaan	233
	7.6.	Opslagruimtes	239
HOOFDSTUK	8	HOUDOE EN BEDANKT	247
	8.1.	Inleiding	247
	8.2.	Het gastvrijheidsmodel	249
	8.3.	De momentconsument te gast	257
HOOFDSTUK	9	HORECA EN KWALITEIT	267
	9.1.	Inleiding	267
	9.2.	Wat is kwaliteit?	268
	9.3.	Interne bedrijfsorganisatie	272
	9.4.	Kwaliteit vanuit 3 gezichtspunten	275
	9.5.	Tevreden en ontevreden gasten	280
	9.6.	Beoordeling van de kwaliteit	284