

INHOUDSOPGAVE

BLZ

HOOFDSTUK	1	HET BEROEPSPROFIEL VOOR FASTSERVICE, TRAITEUR EN CATERING	15
	1.1.	Inleiding	15
	1.2.	Doelstellingen	15
	1.3.	Traiteur	16
	1.4.	De fastservicebranche	17
	1.5.	Bedrijfstypen in de fastservice	23
	1.6.	De cateringbranche	35
	1.7.	Bedrijfsrestaurants	39
	1.8.	Ben ik geschikt?	46
	1.9.	Begrippen	55
HOOFDSTUK	2	HYGIËNE IN DE KEUKEN	57
	2.1.	Inleiding	57
	2.2.	Doelstellingen	57
	2.3.	Persoonlijke hygiëne	57
	2.4.	Levensmiddelenhygiëne	61
	2.5.	Bedrijfshygiëne	66
	2.6.	Begrippen	69
HOOFDSTUK	3	HACCP IN DE KEUKEN	71
	3.1.	Inleiding	71
	3.2.	Doelstellingen	71
	3.3.	Oorsprong van HACCP	71
	3.4.	Wie controleert die regels allemaal?	72
	3.5.	Grondstoffen ontvangen	73
	3.6.	Grondstoffen opslaan	75
	3.7.	HACCP-regels tijdens de bereiding	80
	3.8.	HACCP-regels na de bereiding	82
	3.9.	Afval	83
	3.10.	Begrippen	86
HOOFDSTUK	4	VOORRAADBEHEER	87
	4.1.	Inleiding	87
	4.2.	Doelstellingen	87
	4.3.	De geschatte afzet	87
	4.4.	De aanwezige voorraad	89
	4.5.	Leveranciersafspraken	95
	4.6.	Besteleenheden	96
	4.7.	Begrippen	97

HOOFDSTUK	5	WARENKENNIS EN ALLERGENEN	99
	5.1.	Inleiding	99
	5.2.	Doelstellingen	99
	5.3.	Aardappelen	99
	5.4.	Groenten	102
	5.5.	Fruit	113
	5.6.	Kruiden	119
	5.7.	Zuivel	122
	5.8.	Kaas	125
	5.9.	Allergenen	130
	5.10.	Begrippen	135
HOOFDSTUK	6	APPARATUUR EN GEREEDSCHAP	137
	6.1.	Inleiding	137
	6.2.	Doelstellingen	137
	6.3.	Materialen	137
	6.4.	Apparatuur	140
	6.5.	Gereedschappen in de keuken	150
	6.6.	Pannenset	154
	6.7.	Schoonmaken van apparatuur en gereedschappen	156
	6.8.	Begrippen	161
HOOFDSTUK	7	BEREIDINGSTECHNIEKEN	163
	7.1.	Inleiding	163
	7.2.	Doelstellingen	163
	7.3.	Schoonmaaktechnieken	164
	7.4.	Opdeeltechnieken	167
	7.5.	Koud voorbereiden	172
	7.6.	Warme voorbereidingstechnieken	176
	7.7.	Bereidingstechnieken	179
	7.8.	Begrippen	183
HOOFDSTUK	8	GASTVRIJHEID	185
	8.1.	Inleiding	185
	8.2.	Doelstellingen	186
	8.3.	Het gastvrijheidsmodel	186
	8.4.	Het aanbod van gastvrijheid	190
	8.5.	Gastgerichtheid en gastvriendelijkheid	197
	8.6.	Gastvriendelijkheid: Hoe? Zo!	203
	8.7.	Commercieel inzicht	206
	8.8.	Commerciële kansen	211
	8.9.	De AIDA-formule	212
	8.10.	Het verkoopgesprek	217
	8.11.	Bijverkoop en aftersales	222
	8.12.	Klachtenafhandeling	225
	8.13.	Begrippen	229

HOOFDSTUK	9	WERKZAAMHEDEN IN HET FASTSERVICERESTAURANT	231
	9.1.	Inleiding	231
	9.2.	Doelstellingen	231
	9.3.	Vorbereiden	231
	9.4.	Ontvangst	235
	9.5.	Bestelling opnemen en bereiden	236
	9.6.	Distributie, serveren en afruimen	238
	9.7.	Afrekenen & afscheid nemen	243
	9.8.	Afrondende werkzaamheden	243
	9.9.	Begrippen	246
HOOFDSTUK	10	KASSA	247
	10.1.	Inleiding	247
	10.2.	Doelstellingen	247
	10.3.	Soorten kassasystemen	248
	10.4.	Rapportage	254
	10.5.	De rekening	256
	10.6.	Vals geld	261
	10.7.	Kasafdracht	262
	10.8.	Begrippen	265
HOOFDSTUK	11	SOCIALE HYGIËNE	267
	11.1.	Inleiding	267
	11.2.	Doelstellingen	267
	11.3.	Sociale veiligheid	267
	11.4.	Het handhavingsconcept	270
	11.5.	Hoe onderneem je actie?	276
	11.6.	Begrippen	280
HOOFDSTUK	12	ACHTER DE BAR	281
	12.1.	Inleiding	281
	12.2.	Doelstellingen	281
	12.3.	Indeling van dranken	282
	12.4.	Huishoudelijke dranken: koffie	282
	12.5.	Huishoudelijke dranken: thee	288
	12.6.	Huishoudelijke dranken: cacao- en zuiveldranken	292
	12.7.	Dranken zonder alcohol	294
	12.8.	Bier	300
	12.9.	Wijn	303
	12.10.	Begrippen	311