

INHOUDSOPGAVE

BLZ

DEEL A THEORIE EN VERWERKING

HOOFDSTUK	1	GASTHEERSCHAP, WAT HEB JE ER VOOR NODIG?	15
	1.1.	Inleiding	15
	1.2.	Doelstellingen	15
	1.3.	Gastheerschap is een kunst	16
	1.4.	Communicatie	29
	1.5.	Totaalcommunicatie	42
	1.6.	Gastensoorten en gastentypen	47
	1.7.	Horeca-situaties	57
	1.8.	Begrippen	58
HOOFDSTUK	2	DRANKENKENNIS: KOFFIE EN THEE	59
	2.1.	Inleiding	59
	2.2.	Doelstellingen	59
	2.3.	Wat is koffie?	59
	2.4.	Koffiezetmachines	68
	2.5.	Het bereiden van koffie	73
	2.6.	Wat is thee?	77
	2.7.	Verbouw en bewerking van thee	78
	2.8.	Theesoorten	82
	2.9.	Thee zetten	84
	2.10.	Begrippen	87
HOOFDSTUK	3	DRANKENKENNIS: WIJN EN BIER	89
	3.1.	Inleiding	89
	3.2.	Doelstellingen	89
	3.3.	Alcoholische dranken	89
	3.4.	Geschiedenis van wijn	90
	3.5.	Wijnbouw	92
	3.6.	De druif	96
	3.7.	Het maken van wijn	98
	3.8.	Het wijnetiket	101
	3.9.	Bewaren en serveren van wijn	104
	3.10.	Versterkte wijn	107
	3.11.	Bier	113
	3.12.	Bierbrouwen	115
	3.13.	Bekende biersoorten	119
	3.14.	Begrippen	126

HOOFDSTUK	4	DRANKENKENNIS: GEDISTILLEERD EN COCKTAILS	127
	4.1.	Inleiding	127
	4.2.	Doelstellingen	127
	4.3.	Distilleren	127
	4.4.	Binnenlands gedistilleerd	131
	4.5.	Buitenlands gedistilleerd	136
	4.6.	Likeuren	140
	4.7.	Digestieflazen	144
	4.8.	Cocktails	146
	4.9.	Ingrediënten van een cocktail	148
	4.10.	Een cocktail bereiden	154
	4.11.	Begrippen	159
HOOFDSTUK	5	DRANKADVIES GEVEN	161
	5.1.	Inleiding	161
	5.2.	Doelstellingen	161
	5.3.	Advies geven op het gebied van drank	162
	5.4.	Advies geven op het gebied van smaak en smaakcombinaties	170
	5.5.	Klassieke smaakcombinaties	178
	5.6.	Begrippen	184
HOOFDSTUK	6	SERVEERTECHNIEKEN	185
	6.1.	Inleiding	185
	6.2.	Doelstellingen	185
	6.3.	Gastenmaterialen	186
	6.4.	Vorbereiden en opdekken	191
	6.5.	Couvert aanpassen	199
	6.6.	Uitserveertechnieken	201
	6.7.	Tafelbereidingen	210
	6.8.	Buffetopstelling	214
	6.9.	Begrippen	216
HOOFDSTUK	7	ETIQUETTE	217
	7.1.	Inleiding	217
	7.2.	Doelstellingen	217
	7.3.	Wat is etiquette?	217
	7.4.	Etiquette en communicatie	220
	7.5.	Etiquette voor jou als gast: tafelmanieren	227
	7.6.	Social media en internet	236
	7.7.	Etiquette in andere landen	238
	7.8.	Begrippen	242

DEEL B TOTAALOPDRACHT

TOTAALOPDRACHTEN HOOFDSTUK 1 GASTHEERSCHAP, WAT HEB JE ER VOOR NODIG?	245
Totaalopdracht §1.3. Gastheerschap is een kunst	246
Totaalopdracht §1.4. Communicatie	249
Totaalopdracht §1.5. Totaalcommunicatie	251
Totaalopdracht §1.6. Gastensoorten en gastentypen	252
 TOTAALOPDRACHTEN HOOFDSTUK 2 DRANKENKENNIS: KOFFIE EN THEE	 253
Totaalopdracht §2.3. De koffieboon	254
Totaalopdracht §2.4. Koffiezetmachines	255
Totaalopdracht §2.5. Het bereiden van koffie	257
Totaalopdracht §2.6. Wat is thee?	258
Totaalopdracht §2.7. Verbouw en bewerking van thee + §2.8. Thee soorten	259
Totaalopdracht §2.9. Thee zetten	260
 TOTAALOPDRACHTEN HOOFDSTUK 3 DRANKENKENNIS: WIJN EN BIER	 261
Totaalopdracht §3.3. Alcoholische dranken	262
Totaalopdracht §3.4. Geschiedenis van wijn	263
Totaalopdracht §3.5. Wijnbouw	264
Totaalopdracht §3.6. De druif	265
Totaalopdracht §3.7. Het maken van wijn	266
Totaalopdracht §3.8. Het wijnetiket	267
Totaalopdracht §3.9. Bewaren en serveren van wijn	268
Totaalopdracht §3.10. Versterkte wijn	269
Totaalopdracht §3.11. Bier + §3.12. Bierbrouwen	270
Totaalopdracht §3.13. Bekende biersoorten	271
 TOTAALOPDRACHTEN HOOFDSTUK 4 DRANKENKENNIS: GEDISTILLEERD EN COCKTAILS	
Totaalopdracht §4.3. Distilleren	274
Totaalopdracht §4.4. Binnenlands gedistilleerd + §4.5. Buitenlands gedistilleerd	275
Totaalopdracht §4.6. Likeuren	276
Totaalopdracht §4.7. Digestief glazen	277
Totaalopdracht §4.8. Cocktails	278
Totaalopdracht §4.9. Ingrediënten van een cocktail	279
Totaalopdracht §4.10. Een 'virgin' cocktail bereiden	280

TOTAALOPDRACHTEN HOOFDSTUK 5 DRANKADVIES GEVEN	281
Totaalopdracht §5.3. Advies geven op het gebied van drank	282
Totaalopdracht §5.4. Advies geven op het gebied van smaak en smaakcombinaties	283
Totaalopdracht §5.5. Klassieke smaakcombinaties	284
 TOTAALOPDRACHTEN HOOFDSTUK 6 SERVEERTECHNIEKEN	 285
Totaalopdracht §6.3. Gastenmaterialen	286
Totaalopdracht §6.4. Voorbereiden en opdekken	287
Totaalopdracht §6.5. Couvert aanpassen	288
Totaalopdracht §6.6. Uitserveertechnieken	289
Totaalopdracht §6.7. Tafelbereidingen	290
Totaalopdracht §6.8. Buffetopstelling	292
 TOTAALOPDRACHTEN HOOFDSTUK 7 ETIQUETTE	 293
Totaalopdracht §7.3. Wat is etiquette?	294
Totaalopdracht §7.4. Communicatie met etiquette	295
Totaalopdracht §7.5. Etiquette voor jou als gast: tafelmanieren	296
Totaalopdracht §7.6. Social media	298
Totaalopdracht §7.7. Etiquette in andere landen	299