

INHOUDSOPGAVE

BLZ

DEEL A THEORIE

HOOFDSTUK	1	KENNISMAKEN MET TRAITERIE, FASTFOOD EN CATERING	15
	1.1.	Inleiding	15
	1.2.	Doelstellingen	15
	1.3.	Traiteur	18
	1.4.	De fastfoodbranche	20
	1.5.	De cateringbranche	35
	1.6.	Bedrijfsrestaurants	42
	1.7.	Begrippen	56
HOOFDSTUK	2	TRAITEUR	57
	2.1.	Inleiding	57
	2.2.	Doelstellingen	57
	2.3.	De traiteur van de toekomst	57
	2.4.	Productpresentatie	60
	2.5.	Trends en ontwikkelingen bij de traiteur	66
	2.6.	Assortiment van de traiteur: kant-en-klaarmaaltijden	73
	2.7.	Hapjes en bittergarnituur	79
	2.8.	Barbecue	81
	2.9.	Begrippen	86
HOOFDSTUK	3	CATERING	87
	3.1.	Inleiding	87
	3.2.	Doelstellingen	87
	3.3.	Werken in de catering	88
	3.4.	Ben ik geschikt?	95
	3.5.	Trends en ontwikkelingen in de catering	109
	3.6.	Begrippen	112

HOOFDSTUK	4	PARTYCATERING	113
	4.1.	Inleiding	113
	4.2.	Doelstellingen	113
	4.3.	Partycatering	115
	4.4.	Bedrijven die partycatering verzorgen	120
	4.5.	Bedrijven die evenementencatering verzorgen	122
	4.6.	Begrippen	125
HOOFDSTUK	5	CONTACT MET DE OPDRACHTGEVER	127
	5.1.	Inleiding	127
	5.2.	Doelstellingen	127
	5.3.	Oriënterend gesprek met de opdrachtgever	128
	5.4.	Bedrijfsformules	136
	5.5.	De offerte	140
	5.6.	De voorbereiding	144
	5.7.	Het draaiboek	150
	5.8.	Begrippen	155
HOOFDSTUK	6	CATEREN OP LOCATIE	157
	6.1.	Inleiding	157
	6.2.	Doelstellingen	157
	6.3.	Opslag en kwaliteit	158
	6.4.	Inkoop bij de leverancier	162
	6.5.	Producten ontvangen	167
	6.6.	Inpakken en opbouwen	171
	6.7.	Afbreken en opruimen	179
	6.8.	Begrippen	187

DEEL B TOTAALOPDRACHTEN

TOTAALOPDRACHTEN HOOFDSTUK 1 KENNISMAKEN MET TRAITERIE, FASTFOOD EN CATERING	191
Totaalopdracht §1.3. De traiteur	192
Totaalopdracht §1.4. De fastfoodbranche	193
Totaalopdracht §1.5. De cateringbranche	194
Totaalopdracht §1.6. Bedrijfsrestaurants	197

PRAKTIJKOPDRACHTEN HOOFDSTUK 2 TRAITEUR	199
Praktijkopdracht 2.1. Varkensmedaillons met basilicumsaus	201
Praktijkopdracht 2.2. Zomerstampotje van wilde spinazie	202
Praktijkopdracht 2.3. Lasagne	203
Praktijkopdracht 2.4. Nasi goreng	204
Praktijkopdracht 2.5. Babi pangangsaus	205
Praktijkopdracht 2.6. Babi pangang	206
Praktijkopdracht 2.7. Hartige spinazietaart met feta	207
Praktijkopdracht 2.8. Gevulde eieren met mosterdvulling	208
Praktijkopdracht 2.9. Gevulde tomaten met tonijnvulling	209
Praktijkopdracht 2.10. Barbecuesaus	210
Praktijkopdracht 2.11. Kip piri piri	211
Praktijkopdracht 2.12. Kabeljauwpakketjes met groenten	212
Praktijkopdracht 2.13. Lamskoteletjes	213
 TOTAALOPDRACHTEN HOOFDSTUK 3 CATERING	 215
Totaalopdracht §3.3. Werken in de catering	216
Totaalopdracht §3.4. Ben ik geschikt?	218
Totaalopdracht §3.5. Trends en ontwikkelingen in de catering	220
 TOTAALOPDRACHTEN HOOFDSTUK 4 PARTYCATERING	 221
Totaalopdracht §4.3. Partycatering	222
Totaalopdracht §4.4. Bedrijven die partycatering verzorgen	223
Totaalopdracht §4.5. Bedrijven die evenementencatering verzorgen	225
 TOTAALOPDRACHTEN HOOFDSTUK 5 CONTACT MET DE OPDRACHTGEVER	 229
Totaalopdracht §5.3. Oriënterend gesprek met de opdrachtgever	230
Totaalopdracht §5.4. Bedrijfsformules	232
Totaalopdracht §5.5. De offerte	233
Totaalopdracht §5.6. De voorbereiding	235
Totaalopdracht §5.7. Het draaiboek	237
 TOTAALOPDRACHTEN HOOFDSTUK 6 CATEREN OP LOCATIE	 241
Totaalopdracht §6.3. Opslag en kwaliteit	242
Totaalopdracht §6.4. Inkoop bij de leverancier	244
Totaalopdracht §6.5. Producten ontvangen	245
Totaalopdracht §6.6. Inpakken en opbouwen	247
Totaalopdracht §6.7. Afbreken en opruimen	248