

INHOUDSOPGAVE

BLZ

DEEL A	THEORIE EN VERWERKING	
HOOFDSTUK	1	JOUW SLEUTELROL ALS GASTHEER/GASTVROUW 13
	1.1.	Inleiding 13
	1.2.	Doelstellingen 14
	1.3.	Gastvrijheid, hoe moeilijk kan het zijn? 14
	1.4.	Sociale vaardigheden 17
	1.5.	Samenwerken 19
	1.6.	Stressbestendig zijn 20
	1.7.	Commercieel zijn 22
	1.8.	Begrippen 25
HOOFDSTUK	2	RESTAURANTMATERIALEN EN APPARATUUR 27
	2.1.	Inleiding 27
	2.2.	Doelstellingen 27
	2.3.	Restaurant en office 28
	2.4.	Restaurantmeubilair 31
	2.5.	Linnengoed 32
	2.6.	Glaswerk 36
	2.7.	Serviesgoed 40
	2.8.	Bestek 42
	2.9.	Vaste attributen 45
	2.10.	Overige restaurantmaterialen 47
	2.11.	Het drankenbuffet 48
	2.12.	Begrippen 60
HOOFDSTUK	3	VOORBEREIDENDE WERKZAAMHEDEN 61
	3.1.	Inleiding 61
	3.2.	Doelstellingen 61
	3.3.	Mastiek maken 62
	3.4.	Mise-en-place maken 70
	3.5.	Het indekken van een tafel 84
	3.6.	Afrondende werkzaamheden 101
	3.7.	Begrippen 106
HOOFDSTUK	4	SERVEREN VAN DRANKEN 107
	4.1.	Inleiding 107
	4.2.	Doelstellingen 107
	4.3.	Algemene serveerregels 107
	4.4.	Serveren van dranken 111
	4.5.	Huishoudelijke dranken schenken 116
	4.6.	Frisdranken schenken 131
	4.7.	Bieren schenken 135
	4.8.	Wijnen en aperitieven schenken 142
	4.9.	Gedistilleerde dranken schenken 151
	4.10.	Samengestelde dranken schenken 154
	4.11.	Schenkhoeveelheid 156
	4.12.	Etiketten lezen 159
	4.13.	Begrippen 161

HOOFDSTUK	5	SERVEREN VAN GERECHTEN	163
	5.1.	Inleiding	163
	5.2.	Doelstellingen	163
	5.3.	Serveerkunst	164
	5.4.	De basisregels	168
	5.5.	Transporteren	171
	5.6.	Serveren en presenteren	174
	5.7.	Debarrasseren	182
	5.8.	Werken aan tafel	185
	5.9.	Etiquette	190
	5.10.	Begrippen	201
HOOFDSTUK	6	KASSAHANDELINGEN	203
	6.1.	Inleiding	203
	6.2.	Doelstellingen	203
	6.3.	Soorten kassasystemen	204
	6.4.	Toetsen en hun functies	205
	6.5.	Rapportage	214
	6.6.	De rekening	216
	6.7.	Vals geld	223
	6.8.	Kasafdracht	225
	6.9.	Begrippen	229
HOOFDSTUK	7	SERVEREN BIJ PARTIJEN EN BIJZONDERE EVENEMENTEN	231
	7.1.	Inleiding	231
	7.2.	Doelstellingen	232
	7.3.	Wat zijn partijen en bijzondere evenementen?	232
	7.4.	Tafelopstellingen: vergaderingen en lezingen	238
	7.5.	Tafelopstellingen: recepties en diners	244
	7.6.	Serveermethoden in de banqueting	246
	7.7.	Evenementen en partijen op locatie	253
	7.8.	Begrippen	257

DEEL B PRAKTIJKOPDRACHTEN

PRAKTIJKOPDRACHT 1	GASTGERICHT SERVEREN	261
Deelopdracht 1.1.	Je rol als gastheer/gastvrouw	262
Deelopdracht 2.1.	Koffie serveergereed maken	262
Deelopdracht 2.2.	Glaswerk	263
Deelopdracht 2.3.	Materialenkennis	265
Deelopdracht 3.1.	Opdekken van een tafel	267
Deelopdracht 3.2.	Aanpassen van het standaardcouvert	269
Deelopdracht 4.1.	Serveren van dranken	271
Deelopdracht 5.1.	Draagtechnieken	272
Deelopdracht 5.2.	De kelnerrace	273
Deelopdracht 5.3.	Zelfreflectie	273
Deelopdracht 6.1.	Geld teruggeven	275
Deelopdracht 6.2.	Omgaan met de kassa	277
Deelopdracht 7.1.	Het verkopen van een partij	280
Deelopdracht 7.2.	Een (vergader)zaal klaar zetten	280