

INHOUDSOPGAVE

BLZ

PRAKTIJKOPDRACHT 1	GASTGERICHT SERVEREN	11
Deelopdracht 1.1.	Je rol als gastheer/gastvrouw	12
Deelopdracht 2.1.	Koffie serveergereed maken	12
Deelopdracht 2.2.	Glaswerk	13
Deelopdracht 2.3.	Materialenkennis	15
Deelopdracht 3.1.	Opdekken van een tafel	17
Deelopdracht 3.2.	Aanpassen van het standaardcouvert	19
Deelopdracht 4.1.	Serveren van dranken	21
Deelopdracht 5.1.	Draagtechnieken	22
Deelopdracht 5.2.	De kelnerrace	23
Deelopdracht 5.3.	Zelfreflectie	23
Deelopdracht 6.1.	Geld teruggeven	25
Deelopdracht 6.2.	Omgaan met de kassa	27
Deelopdracht 7.1.	Het verkopen van een partij	30
Deelopdracht 7.2.	Een (vergader)zaal klaar zetten	30
PRAKTIJKOPDRACHT 2	GASTGERICHT COMMUNICEREN	31
Deelopdracht 1.1.	Oriënteren op de arbeidsmarkt	32
Deelopdracht 2.1.	Reservering	33
Deelopdracht 2.2.	Gastencontact	33
Deelopdracht 3.1.	Verkoopgesprek	34
Deelopdracht 4.1.	Sfeer creëren	36
Deelopdracht 5.1.	Sociale hygiëne	37
Deelopdracht 5.2.	Panelgesprek sociaal-hygiënisch beleid	38
Deelopdracht 6.1.	Werkoverleg	39