

Inhoudsopgave

Inleiding	11
Tips voor de leermeester	12

Voorbereiding

Opdracht 1	Gegevens verzamelen	15
Opdracht 2	Wie ben ik?	16
Opdracht 3	Wat kan ik?	17
Opdracht 4	Wat wil ik?	19
Opdracht 5	Contact opnemen	21
Opdracht 6	Sollicitatiebrief en cv maken en versturen	23
Opdracht 7	Sollicitatiegesprek voeren	24
Opdracht 8	De praktijkovereenkomst	27
Opdracht 9	Afspraken op stage	28
Opdracht 10	Collegialiteit	29
Opdracht 11	Beroepshouding	30
Opdracht 12	Portfolio	32

Uitvoering

Uitleg over de uitvoering en beoordeling van je stage		35
Stageopdracht 1	Vorbereidende werkzaamheden uitvoeren	37
Stageopdracht 2	Reserveringen aannemen	39
Stageopdracht 3	Gasten ontvangen	41
Stageopdracht 4	Gasten adviseren en de bestelling opnemen	43
Stageopdracht 5	Dranken serveergereed maken	49
Stageopdracht 6	Bestellingen serveren en afruimen	52
Stageopdracht 7	Sfeer creëren en onderhouden	55
Stageopdracht 8	Bestelling afrekenen en afscheid nemen	57
Stageopdracht 9	Afrondende werkzaamheden uitvoeren	59
Stageopdracht 10	Met de kassa werken	64
Stageopdracht 11	Voorraad controleren	66
Stageopdracht 12	Bestelling ontvangen en controleren	68
Stageopdracht 13	Bestelling uitpakken en opslaan	70
Stageopdracht 14	Technieken en handelingen	72

Beoordeling

Wekelijkse aftekenlijst	83
Tussentijdse beoordeling	85
Eindbeoordeling	89

Terugkijken

Hoe verliep je stage?	95
-----------------------	----