

Inhoudsopgave

Theorie en verwerking

Hoofdstuk 1 Voorbereidende werkzaamheden

1.1	Inleiding	14
1.2	Doelstellingen	14
1.3	Mastiek maken	15
1.4	Mise-en-place maken	22
1.5	Het indekken van een tafel	37
1.6	Begrippen	53
1.7	Eindopdracht	54

Hoofdstuk 2 Restaurantmaterialen en apparatuur

2.1	Inleiding	58
2.2	Doelstellingen	58
2.3	Restaurant en office	59
2.4	Restaurantmeubilair	61
2.5	Linnengoed	62
2.6	Glaswerk	66
2.7	Serviesgoed	70
2.8	Bestek	72
2.9	Vaste attributen	75
2.10	Overige restaurantmaterialen	77
2.11	Het drankenbuffet	78
2.12	Begrippen	87
2.13	Eindopdracht	88

Hoofdstuk 3 Werken met de kassa

3.1	Inleiding	92
3.2	Doelstellingen	92
3.3	Soorten kassasystemen	93
3.4	Toetsen en hun functies	93
3.5	Rapportage	102
3.6	De rekening	104
3.7	Vals geld	111
3.8	Kasafdracht	112
3.9	Begrippen	116
3.10	Eindopdracht	117

Hoofdstuk 4 Afrondende werkzaamheden

4.1	Inleiding	120
4.2	Doelstellingen	120
4.3	Schoonmaakplan	121
4.4	Reinigen van de verschillende ruimtes	135
4.5	Circulair afval	144
4.6	Afsluiten van het bedrijf	151
4.7	Begrippen	152
4.8	Eindopdracht	153

Hoofdstuk 5 Communiceren met collega's

5.1	Inleiding	158
5.2	Doelstellingen	159
5.3	Het belang van goede communicatie	159
5.4	Vormen van communicatie	170
5.5	Vergaderingen	180
5.6	Begrippen	185
5.7	Eindopdracht	187

Hoofdstuk 6 De voorraad bewaken

6.1	Inleiding	190
6.2	Doelstellingen	190
6.3	Voorraadbegrippen	191
6.4	De voorraad controleren en bestellen	195
6.5	De bestelling ontvangen	201
6.6	De bestelling controleren	209
6.7	De bestelling uitpakken en opslaan	219
6.8	Begrippen	234
6.9	Eindopdracht	236

Hoofdstuk 7 Duurzaamheid in het restaurant

7.1	Inleiding	240
7.2	Doelstellingen	240
7.3	Duurzame voedselkeuzes	241
7.4	Duurzaam omgaan met grondstoffen	244
7.5	Productieproces in de foodsector	248
7.6	Keurmerken	251
7.7	Voedseltransport	253
7.8	Duurzaamheid in het restaurant	256
7.9	Begrippen	259
7.10	Eindopdracht	261

Hoofdstuk 8 Hygiënisch, veilig en verantwoord werken

8.1	Inleiding	264
8.2	Doelstellingen	264
8.3	Hygiënisch werken en HACCP	265
8.4	Veilig werken	292
8.5	Verantwoord werken (ergonomie)	303
8.6	Arbowet en cao	305
8.7	Kwaliteit en kwaliteitszorg	311
8.8	Begrippen	326
8.9	Eindopdracht	328

Praktijkopdracht

Praktijkopdracht Gastgericht werken	332
-------------------------------------	-----