



HOOFDSTUK	1	DE HORECABRANCHE	13
	1.1.	Inleiding	13
	1.2.	De horecabranche	14
	1.3.	Bedrijfstypen	15
	1.4.	Horeca in cijfers	19
	1.5.	Brancheorganisaties	20
	1.6.	Bedrijfsformules in de horeca	25
	1.7.	Doelgroepen	31
HOOFDSTUK	2	RESTAURANTMATERIALEN EN APPARATUUR	35
	2.1.	Inleiding	35
	2.2.	Glaswerk	35
	2.3.	Serviesgoed	37
	2.4.	Vaste attributen	39
	2.5.	Overige restaurantmaterialen	40
	2.6.	Bestek	42
	2.7.	Restaurantmeubilair	44
	2.8.	Linnengoed	45
	2.9.	Barmaterialen	47
	2.10.	Barapparatuur	49
	2.11.	Schoonmaakapparatuur	52
HOOFDSTUK	3	VOORBEREIDENDE EN AFRONDENDE WERKZAAMHEDEN	55
	3.1.	Inleiding	55
	3.2.	Mastiek maken	55
	3.3.	Mise en place maken	58
	3.4.	Het indekken van een tafel	64
	3.5.	Afrondende werkzaamheden	71
HOOFDSTUK	4	SMAAK- EN MENUONTWIKKELING	75
	4.1.	Inleiding	75
	4.2.	Wat is smaak?	75
	4.3.	Smaakfactoren	79
	4.4.	Proeven met je mond, ogen, neus en oren	83
	4.5.	Persoonlijke voorkeur	85
HOOFDSTUK	5	HUISHOUDELIJKE DRANKEN	87
	5.1.	Inleiding	87
	5.2.	Koffie	87
	5.3.	Thee	94
	5.4.	Melk en zuivel drank	99
	5.5.	Chocolademelk of cacao	102

HOOFDSTUK	6	NON ALCOHOLISCHE DRANKEN	105
	6.1.	Inleiding	105
	6.2.	Water	105
	6.3.	Vruchtendranken	114
	6.4.	Frisdranken	116
HOOFDSTUK	7	GASTVRIJHEID	123
	7.1.	Inleiding	123
	7.2.	De horecamarkt	123
	7.3.	Gastvrijheid	129
	7.4.	Soorten gasten	132
	7.5.	De buitenlandse gast	134
	7.6.	Verdere onderverdeling van gasten	137
	7.7.	Aanbod	139
	7.8.	De basisformule	140
	7.9.	De bedrijfsformule	142
HOOFDSTUK	8	JE ROL ALS GASTHEER/GASTVROUW	145
	8.1.	Inleiding	145
	8.2.	Gastgericht zijn	145
	8.3.	Sociale vaardigheden	147
	8.4.	Samenwerken	148
	8.5.	Stressbestendig zijn	149
	8.6.	Commercieel inzicht	150
HOOFDSTUK	9	SERVEREN VAN DRANKEN	153
	9.1.	Inleiding	153
	9.2.	Serveren van dranken	154
	9.3.	Serveerhandelingen	156
	9.4.	Schenkhoeveelheid	159
	9.5.	Etiketten lezen	160
HOOFDSTUK	10	SERVEREN VAN GERECHTEN	163
	10.1.	Inleiding	163
	10.2.	Serveerkunde of serveerkunst	163
	10.3.	De basisregels	166
	10.4.	Transporteren	167
	10.5.	Serveren en presenteren	170
	10.6.	Afruimen (debarrasseren)	173
	10.7.	Serveerregels	175
	10.8.	Het werken aan tafel	177
	10.9.	Etiquette	179
HOOFDSTUK	11	ARBEIDSOMSTANDIGHEDEN	185
	11.1.	Inleiding	185
	11.2.	De arbowet	186
	11.3.	CAO	187
	11.4.	Risico-inventarisatie en evaluatie (RI&E)	188
	11.5.	Inspectie sociale zaken en werkgelegenheid (SZW)	190
	11.6.	Productaansprakelijkheid	191
	11.7.	Veilig werken	192
	11.8.	Ergonomie	194
	11.9.	BHV	197

HOOFDSTUK	12	HACCP	199
	12.1.	Inleiding	199
	12.2.	Oorsprong HACCP	199
	12.3.	Voor welke sectoren geldt HACCP?	200
	12.4.	De controlerende instantie	200
	12.5.	Persoonlijke hygiëne	202
	12.6.	Levensmiddelenhygiëne	208
	12.7.	Bedrijfshygiëne	215
HOOFDSTUK	13	OPSLAG VAN PRODUCTEN	221
	13.1.	Inleiding	221
	13.2.	Algemene regels voor opslag	221
	13.3.	Opslag in het levensmiddelenmagazijn	227
	13.4.	Gekoelde opslag	228
	13.5.	Diepvriesopslag	231
	13.6.	Opslag gevaarlijke stoffen	232
	13.7.	Het weekformulier hygiëne	233
	13.8.	Het formulier verwijderde producten	235
HOOFDSTUK	14	SERVEREN BIJ PARTIJEN EN BIJZONDERE EVENEMENTEN	237
	14.1.	Inleiding	237
	14.2.	Wat zijn partijen en bijzondere evenementen?	238
	14.3.	De banquetingafdeling	240
	14.4.	Tafelopstellingen	242
	14.5.	Serveermethoden	249
	14.6.	Evenementen en partijen op locatie	254
HOOFDSTUK	15	MENULEER	259
	15.1.	Inleiding	259
	15.2.	Wat is een menu?	259
	15.3.	Basisregels	263
	15.4.	Zorg voor voldoende variatie	267
	15.5.	Goede combinaties	275
	15.6.	Duurzaamheid	279
	15.7.	Menuschema's	282