



DEEL A	Theorie	BLZ
HOOFDSTUK 1:	Introductie in de horeca	
	1.1. Inleiding	13
	1.2. Bedrijfsformules	15
	1.3. Ergonomie	19
	1.4. Veiligheid	23
	1.5. Werkzaamheden horeca assistent	29
	1.6. Algemene beroepsvaardigheden in de horeca	32
	1.7. Werken in teamverband	34
HOOFDSTUK 2:	Communicatie in de horeca	
	2.1. Inleiding	38
	2.2. Communicatie per telefoon	38
	2.3. Werkinstructie	41
	2.4. Werkoverleg	43
	2.5. Functioneringsgesprek	44
	2.6. Beoordelingsgesprek	45
	2.7. Klachten	46
	2.8. Solliciteren	50
	2.9. De sollicitatiebrief	55
HOOFDSTUK 3:	De bediening	
	3.1. Inleiding	59
	3.2. Gasten	59
	3.3. Verschillende soorten gasten	60
	3.4. Omgaan met gasten	63
	3.5. Serveren	65
	3.6. Draagmethoden	72
	3.7. Betalen	75
	3.8. Dranken	77
HOOFDSTUK 4:	De keuken	
	4.1. Inleiding	83
	4.2. Lay-out van de keuken	83
	4.3. Hygiëne	85
	4.4. Micro-organismen	90
	4.5. Macro-organismen	94
	4.6. Voedselbederf	97
	4.7. Haccp	99
	4.8. Voedingsleer	103
	4.9. Welvaartsziekten	108
HOOFDSTUK 5:	Keukentechnieken	
	5.1. Inleiding	111
	5.2. Schoonmaaktechnieken	112
	5.3. Opdeeltechnieken	117
	5.4. Voorbereidingstechnieken	120
	5.5. Kooktechnieken	125
	5.6. Koelketen	129



		BLZ
HOOFDSTUK 6: Warenkennis		
6.1. Inleiding		133
6.2. Groenten		133
6.3. Fruit		138
6.4. Granen		141
6.5. Melk en melkproducten		142
6.6. Water		143
6.7. Eieren en ei producten		143
6.8. Oliën en vetten		144
6.9. Kaas		145
6.10. Vlees, wild en gevogelte		146
6.11. Vis, schaal- en schelpdieren		148
DEEL B	Theoriekaarten	151
DEEL C	Aantekeningen	237