

INHOUD MODULE GASTVRIJHEID

Tafeldekken	Opleggen van placemats Opleggen van moltons en tafellaken Opdekken van bestek (s, hgr, ngr) Opdekken van bestek (vgr, hgr, ngr) Opdekken van bestek (vgr, s, hgr, ngr) Transporteren van bestek op een transportbord Opdekken van glazen (in een driehoek) Opdekken van glazen (in een schuine rij) Verdelen en opdekken van de vaste attributen Plaatsen van tafels en stoelen Poleren van serviesgoed Poleren van glaswerk Schoonmaken van tafels en stoelen Poleren van bestek
Communicatie met de gast	Ontvangen van gasten Placeren van gasten Afscheid nemen van gasten Adviseren bij drankenkeuze Adviseren bij menukeuze Adviseren bij wijn-spijscombinaties Vragen om advies Klachten afhandelen Creëren van tevredenheid bij gasten Informatie geven over de gereserveerde gerechten Communicatie met de gast Aftersales (naverkoop) verzorgen Voeren van een verkoopgesprek
Bediening	De algemene regels tijdens het serveren Bovenhandse draagmethode (koude gerechten) Bovenhandse draagmethode (warme gerechten) Afruimen volgens de onderhandse draagmethode Afruimen volgens de bovenhandse draagmethode Afruimen met een dienblad Koffie met melk en suiker Koffie op een dienblaadje Espresso Cappuccino Flesje frisdrank, mineraalwater of vruchtendrank

Bediening

Thee in een glas
Thee in een potje
Smaakjesthee
Glas witte wijn of rosé
Glas rode wijn
Dranken in een cognacglas
Jonge jenever
Dranken in een kleine likeurcoupe
Glas dikke advocaat
Port, sherry of vermouth in een glas zonder ijs
Port, vermouth en Campari met ijs.
Longdrink
Irish Coffee
Flesje bier

Bar werkzaamheden

Kop koffie met suiker en melk
Kop koffie met melkkannetje en suikerpotje
Espresso
Cappuccino
Thee in een glas.
Smaakjesthee
Flesje frisdrank of vruchtendrank
Glas witte wijn of rosé
Glas rode wijn
Thee in een potje
Flesje bier
Dranken in een kleine likeurcoupe
Dranken in een cognacglas
Port, sherry of vermouth in een glas zonder ijs
Jonge jenever
Glaasje dikke advocaat
Port, vermouth en Campari met ijs.
Longdrink
Irish Coffee
Bierglazen schoonmaken
Schoonmaken van lekblad en barblad

Buffet werkzaamheden

Werkzaamheden tijdens lunch of diner
Dresseren van een bord met vlees
Dresseren van een bord met een hele vis
Dresseren van een bord met een visfilet
Vorbereidende werkzaamheden

Persoonlijke hygiëne	Handen wassen Schone handen Momenten waarop je altijd je handen wast Verzorging van de huid Verzorging van het haar Verzorging van het gebit Verzorging van de voeten Beroepskleding Persoonlijke uitrusting Persoonlijke hygiënevoorschriften Bespreken van slechte adem of lijfgeur collega's Bespreken van slechte adem of lijfgeur manager
-----------------------------	---

Totaal aantal lesuren	89 uur
------------------------------	--------