

## INHOUDSTAFEL

<b>Hoofdstuk 1</b>	Serveer- en restaurantmateriaal	<b>11</b>
<b>1.1</b>	Het meubilair	<b>11</b>
<b>1.1.1</b>	De restauranttafel	<b>11</b>
<b>1.1.2</b>	De restaurantstoel	<b>13</b>
<b>1.1.3</b>	De serveertafel- of bijzettafel	<b>14</b>
<b>1.1.4</b>	De commode	<b>14</b>
<b>1.1.5</b>	De toontafel	<b>14</b>
<b>1.1.6</b>	Het rollend materiaal	<b>14</b>
<b>1.2</b>	Het tafellinnen	<b>15</b>
<b>1.2.1</b>	Soorten	<b>15</b>
<b>1.2.2</b>	De molton (le molleton)	<b>16</b>
<b>1.2.3</b>	Het tafellaken (la nappe)	<b>17</b>
<b>1.2.4</b>	Het dekservet (le napperon)	<b>17</b>
<b>1.2.5</b>	Het gastenservet (la serviette)	<b>17</b>
<b>1.2.6</b>	Het dienservet	<b>17</b>
<b>1.2.7</b>	Het glazendoek	<b>17</b>
<b>1.2.8</b>	Het zilverdoek	<b>17</b>
<b>1.2.9</b>	De placemat	<b>17</b>
<b>1.2.10</b>	Het onderhoud	<b>18</b>
<b>1.3</b>	Het tafelporselein	<b>18</b>
<b>1.3.1</b>	De soorten tafelporselein	<b>19</b>
<b>1.4</b>	Bestek	<b>22</b>
<b>1.4.1</b>	De geschiedenis	<b>22</b>
<b>1.4.2</b>	De kwaliteit	<b>22</b>
<b>1.4.3</b>	Het onderhoud	<b>23</b>
<b>1.4.4</b>	De soorten bestek	<b>23</b>
<b>1.4.5</b>	Het tafel- en serveermateriaal	<b>26</b>
<b>1.4.6</b>	Het specifiek restaurantmateriaal	<b>27</b>
<b>1.5</b>	Het glaswerk	<b>27</b>
<b>1.5.1</b>	Het glaswerk omvat het geheel van glazen materiaal	<b>27</b>
<b>1.5.2</b>	De vormgeving	<b>27</b>
<b>1.5.3</b>	De drinkglazen	<b>28</b>
<b>1.5.4</b>	Het onderhoud	<b>31</b>
<b>Hoofdstuk 2</b>	De mastiek	<b>35</b>
<b>2.1</b>	Definitie	<b>35</b>
<b>2.2</b>	Omschrijving van de werkzaamheden	<b>35</b>
<b>2.2.1</b>	Onderhoud van de specerijstelen	<b>35</b>
<b>2.2.2</b>	Olie- en azijnstel	<b>35</b>
<b>2.2.3</b>	Mosterdpot	<b>35</b>
<b>2.2.4</b>	Flesjes met speciale sauzen	<b>35</b>
<b>2.2.5</b>	Suikerstrooiers of suikerpotten	<b>36</b>
<b>2.2.6</b>	Tandenstokers	<b>36</b>
<b>2.2.7</b>	Kandelaars	<b>36</b>
<b>2.2.8</b>	Vaasjes met bloemen	<b>36</b>
<b>2.2.9</b>	Voorgerechtoelafel	<b>36</b>
<b>2.2.10</b>	Flambeerwagen en komfoor	<b>36</b>
<b>2.2.11</b>	Warmbatterijen	<b>36</b>
<b>2.2.12</b>	Klein materiaal	<b>37</b>
<b>2.2.13</b>	Onderhoud van het office	<b>37</b>
<b>2.3</b>	Betrokken diensten	<b>38</b>
<b>Hoofdstuk 3</b>	De mise-en-place	<b>41</b>
<b>3.1</b>	Wat verstaat men onder mise-en-place?	<b>41</b>
<b>3.2</b>	Welke werkzaamheden?	<b>41</b>
<b>3.2.1</b>	Het opmaken van een recapitulatiebon	<b>41</b>
<b>3.2.2</b>	Het plaatsen van tafels en serveertafels in het restaurant	<b>41</b>

<b>3.2.3</b>	Het leggen van molton en tafellaken	41
<b>3.2.4</b>	Het lijnen van de stoelen	43
<b>3.2.5</b>	Het opdekken van de tafels	43
<b>3.2.6</b>	Het aanbrengen van een tafelversiering	43
<b>3.2.7</b>	Mise-en-place van de serveertafel	43
<b>3.2.8</b>	Het klaarzetten van brood en boter	44
<b>3.2.9</b>	De controle van de dranken	44
<b>3.2.10</b>	Het klaarzetten van wijnkoelers, wijnmandjes	44
<b>3.2.11</b>	Het klaarzetten voor de dienst van aperitieven	45
<b>3.2.12</b>	Het klaarzetten van koffie- en thee	45
<b>3.3</b>	Het maken van een tafelversiering	45
<b>3.3.1</b>	Inleiding	45
<b>3.3.2</b>	Biedermeier	46
<b>3.3.3</b>	Langwerpig stukje	46
<b>Hoofdstuk 4</b>	Het opdekken van een tafel	49
<b>4.1</b>	Het poleren van het materiaal	49
<b>4.1.1</b>	Eerste methode	49
<b>4.1.2</b>	Tweede methode	49
<b>4.2</b>	Het dekken van een basistafel	50
<b>4.3</b>	Het opdekken van een tafel met menu	51
<b>4.3.1</b>	Het plaatsen van de kijkborden of dekborden	52
<b>4.3.2</b>	Het indekken van het bestek	52
<b>4.3.3</b>	Het plaatsen van de broodbordjes en de botermesjes	52
<b>4.3.4</b>	Het plaatsen van de glazen	52
<b>4.3.5</b>	Het vouwen en leggen van het servet	53
<b>4.3.6</b>	Het plaatsen van het tafelgarnituur	53
<b>4.4</b>	Ronde tafel met een vast menu	53
<b>4.5</b>	Tafel met hoofdgerecht en salade	54
<b>4.6</b>	Organiseren van een afwas	54
<b>4.6.1</b>	Doel	54
<b>4.6.2</b>	Aandachtspunten	54
<b>4.7</b>	Het rangschikken en te nemen voorzorgen	54
<b>4.7.1</b>	Borden	54
<b>4.7.2</b>	Glazen	54
<b>4.7.3</b>	Bestek	55
<b>4.7.4</b>	Het onderhoud van het office	55
<b>Hoofdstuk 5</b>	Serveertechnieken	59
<b>5.1</b>	Het dragen van twee borden op een hand	59
<b>5.1.1</b>	Eerste principe	59
<b>5.1.2</b>	Tweede principe	59
<b>5.2</b>	Het dragen van drie borden	59
<b>5.3</b>	Het afruimen van borden (débarrasser)	60
<b>5.3.1</b>	Eerste manier	60
<b>5.3.2</b>	Tweede manier	60
<b>5.4</b>	Het afhalen van een gerecht (enlever)	60
<b>5.4.1</b>	Hoe gaan we te werk bij het afhalen van de soep?	60
<b>5.4.2</b>	Variante	61
<b>5.4.3</b>	Aandachtspunten	61
<b>5.5</b>	Het afruimen van soepborden	61
<b>5.5.1</b>	Wat gaan we afruimen?	61
<b>5.5.2</b>	Hoe gaan we te werk?	61
<b>5.6</b>	Het afhalen van de hoofdschotel	61
<b>5.6.1</b>	Hoe gaan we te werk voor het enleveren van een hoofdschotel?	61
<b>5.6.2</b>	Aandachtspunten	61
<b>5.7</b>	Het afruimen van een hoofdschotel	62
<b>5.7.1</b>	Wat gaan we afruimen?	62
<b>5.7.2</b>	Hoe gaan we te werk?	62

<b>5.8</b>	Het afruimen van glazen	<b>62</b>
<b>5.8.1</b>	Het dragen van zuivere glazen	<b>63</b>
<b>5.8.2</b>	Het dragen van glazen tijdens de dienst	<b>63</b>
<b>5.8.3</b>	Het dragen van glazen op plateau	<b>63</b>
<b>Hoofdstuk 6</b>	De soorten diensten	<b>67</b>
<b>6.1</b>	De inzetmethode (service au plat)	<b>67</b>
<b>6.2</b>	Plate service (service à l'assiette)	<b>67</b>
<b>6.3</b>	De Franse dienst (service à la française)	<b>68</b>
<b>6.4</b>	De Engelse dienst (service à l'anglaise)	<b>68</b>
<b>6.5</b>	De Russische dienst (service à la russe - service au guéridon)	<b>69</b>
<b>6.6</b>	Zelfbediening of selfservice of buffetservice	<b>69</b>
<b>6.7</b>	Overzicht van de dienst	<b>70</b>
<b>Hoofdstuk 7</b>	De bediening	<b>73</b>
<b>7.1</b>	De bestelbon	<b>73</b>
<b>7.1.1</b>	Opmaken van een bestelbon	<b>73</b>
<b>7.1.2</b>	Valideren van een bestelbon	<b>74</b>
<b>7.1.3</b>	Het aankondigen van een bestelbon	<b>74</b>
<b>7.1.4</b>	Bijkomende mogelijkheden	<b>75</b>
<b>7.2</b>	De bediening van een vast menu	<b>75</b>
<b>7.3</b>	De bediening van de kaart ('à la carte')	<b>76</b>
<b>7.4</b>	Het inleggen van het bestek	<b>77</b>
<b>7.5</b>	Laten marcheren van gerechten	<b>78</b>
<b>7.6</b>	Het presenteren van gerechten	<b>79</b>
<b>7.7</b>	Klaarzetten van bijkomende garnituur	<b>79</b>
<b>7.8</b>	Het uitserveren van soepen	<b>80</b>
<b>7.8.1</b>	Eerste methode	<b>80</b>
<b>7.8.2</b>	Tweede methode	<b>80</b>
<b>7.9</b>	Het inzetten van gerechten	<b>80</b>
<b>7.9.1</b>	Eerste mogelijkheid	<b>80</b>
<b>7.9.2</b>	Tweede mogelijkheid	<b>80</b>
<b>7.9.3</b>	Derde mogelijkheid	<b>81</b>
<b>7.10</b>	Het uitserveren van hoofdgerechten	<b>81</b>
<b>7.11</b>	Het bijserveren van gerechten (la repasse)	<b>82</b>
<b>7.12</b>	Bediening van de nagerechten	<b>82</b>
<b>Hoofdstuk 8</b>	Versnijdings- en fileertechnieken	<b>85</b>
<b>8.1</b>	Artisjok (artichaut)	<b>85</b>
<b>8.2</b>	Zalm (saumon)	<b>86</b>
<b>8.2.1</b>	Gerookte zalm (saumon fumé)	<b>86</b>
<b>8.2.2</b>	Koude zalm (saumon Belle Vue)	<b>87</b>
<b>8.2.3</b>	Zalmmoot (darne de saumon)	<b>88</b>
<b>8.2.4</b>	Zalmforel (truite saumonée)	<b>89</b>
<b>8.3</b>	Forel (truite)	<b>89</b>
<b>8.3.1</b>	Gebakken forel (truite meunière)	<b>89</b>
<b>8.3.2</b>	Gepocheerde forel (truite pochée)	<b>90</b>
<b>8.4</b>	Zeetong (sole)	<b>91</b>
<b>8.4.1</b>	Gebakken zeetong (sole meunière)	<b>91</b>
<b>8.4.2</b>	Gepocheerde zeetong (sole pochée)	<b>92</b>
<b>8.4.3</b>	Geroosterde zeetong (sole grillé)	<b>93</b>
<b>8.5</b>	Kreeft (homard)	<b>94</b>
<b>8.6</b>	Gerookte ham (jambon fumé)	<b>95</b>
<b>8.7</b>	Dubbele haasbiefstuk (chateaubriand)	<b>96</b>
<b>8.8</b>	Lendenbiefstuk of tussenribstuk (entrecôte)	<b>97</b>
<b>8.9</b>	Ribstuk met been (côte de boeuf)	<b>98</b>
<b>8.10</b>	Lamsbout (gigot d'agneau)	<b>98</b>
<b>8.11</b>	Lamszadel (selle d'agneau)	<b>99</b>
<b>8.12</b>	Gebraad (rôti/carré) – ribstuk	<b>100</b>

<b>8.13</b>	Kip (poulet)	<b>101</b>
<b>8.13.1</b>	Gebraden kip (poulet roti)	<b>101</b>
<b>8.13.2</b>	Geroosterde kip (poulet grillé)	<b>103</b>
<b>8.13.3</b>	Gekookte kip (poulet poché)	<b>104</b>
<b>8.14</b>	Kwartel (caille)	<b>104</b>
<b>8.15</b>	Piepkuiken (poussin) – duif (pigeon)	<b>105</b>
<b>8.16</b>	Fazant (faisan)	<b>106</b>
<b>8.17</b>	Eend (canard)	<b>107</b>
<b>8.18</b>	Hazenrug (rable de lièvre)	<b>108</b>
<b>8.19</b>	Fruit (fruit)	<b>108</b>
<b>8.19.1</b>	Sinaasappel (orange)	<b>109</b>
<b>8.19.2</b>	Appel (pomme)	<b>110</b>
<b>8.19.3</b>	Peer (poire)	<b>111</b>
<b>8.19.4</b>	Banaan (banane)	<b>111</b>
<b>8.19.5</b>	Ananas (ananas)	<b>112</b>
<b>8.19.6</b>	Perzik (pêche)	<b>113</b>
<b>8.19.7</b>	Pompelmoes (pamplemousse)	<b>113</b>
<b>8.19.8</b>	Meloen (melon)	<b>114</b>
<b>8.19.9</b>	Druiven (raisins)	<b>115</b>
<b>8.19.10</b>	Aardbeien (fraises)	<b>115</b>
<b>Hoofdstuk 9</b>	Zaalbereidingen	<b>119</b>
<b>9.1</b>	Vinaigrette	<b>119</b>
<b>9.2</b>	Kreeftcocktail	<b>119</b>
<b>9.3</b>	Asperges op zijn Vlaams	<b>120</b>
<b>9.4</b>	Rundertartaar (steak de boeuf à la tartare)	<b>122</b>
<b>9.5</b>	Geflambeerde pepersteak (steak au poivre vert)	<b>124</b>
<b>9.6</b>	Rundstoverij 'Stroganoff' (sauté de boeuf 'Stroganoff')	<b>125</b>
<b>9.7</b>	Zetong sportive	<b>126</b>
<b>9.8</b>	Niertjes Beaugé	<b>128</b>
<b>9.9</b>	Irish Coffee	<b>129</b>
<b>9.10</b>	Suzetteflensjes	<b>130</b>
<b>9.11</b>	Sabayon met witte wijn	<b>131</b>
<b>9.12</b>	Jubileumkersen (cérises jubilées)	<b>132</b>
<b>9.13</b>	Savoyard	<b>134</b>
<b>9.14</b>	Aardbeien 'Romanoff'	<b>135</b>
<b>Hoofdstuk 10</b>	Het aankopen, bewaren en versnijden van kaas	<b>139</b>
<b>10.1</b>	Het samenstellen van een kaasplank	<b>139</b>
<b>10.1.1</b>	Het aankopen	<b>139</b>
<b>10.1.2</b>	De soorten	<b>140</b>
<b>10.1.3</b>	De presentatie en garnituren	<b>140</b>
<b>10.2</b>	Het versnijden van kaas	<b>140</b>
<b>10.3</b>	Het bewaren	<b>143</b>
<b>10.4</b>	Wist je dat...	<b>143</b>
<b>Hoofdstuk 11</b>	Dienst van de wijn	<b>147</b>
<b>11.1</b>	Service van wijn	<b>147</b>
<b>11.1.1</b>	Aankoop – stockage – verkoop	<b>147</b>
<b>11.1.2</b>	Materieel & materiaal	<b>147</b>
<b>11.1.3</b>	Techniek	<b>147</b>
<b>11.1.4</b>	Hedonisme	<b>148</b>
<b>11.1.5</b>	De aanspreking van de klant	<b>148</b>
<b>11.2</b>	Schuimwijn	<b>148</b>
<b>11.2.1</b>	Service van schuimwijn	<b>149</b>
<b>11.2.2</b>	De techniek	<b>149</b>
<b>11.2.3</b>	Karafferen van schuimwijn	<b>149</b>
<b>11.3</b>	Witte wijnen	<b>151</b>
<b>11.3.1</b>	Licht & aromatisch	<b>151</b>
<b>11.3.2</b>	Vol & gerijpt	<b>151</b>
<b>11.3.3</b>	Zoet & versterkt	<b>151</b>
<b>11.3.4</b>	De techniek	<b>152</b>

<b>11.4</b>	Rode wijnen	<b>152</b>
<b>11.4.1</b>	Fruitige rode wijn	<b>152</b>
<b>11.4.2</b>	Krachtige rode wijn	<b>153</b>
<b>11.4.3</b>	Karafferen van witte of rode wijn	<b>153</b>
<b>11.4.4</b>	Gerijpte rode wijn	<b>155</b>
<b>11.4.5</b>	Decanteren van rode wijn	<b>155</b>
<b>11.5</b>	Food & Wine	<b>156</b>
<b>11.6</b>	Technische keuzes	<b>156</b>
<b>11.7</b>	De persoonlijkheid van de sommelier	<b>157</b>
<b>11.7.1</b>	Het kostuum & houding	<b>157</b>
<b>11.7.2</b>	De efficiëntie, snelheid, techniek en netheid	<b>158</b>
<b>11.7.3</b>	Het volgen van de etiquetteregels	<b>158</b>
<b>11.7.4</b>	De aanspreking van de klant	<b>158</b>
<b>Hoofdstuk 12</b>	Dienst van de koude dranken en bieren	<b>161</b>
<b>12.1</b>	Mineraalwater	<b>161</b>
<b>12.1.1</b>	Soorten	<b>161</b>
<b>12.1.2</b>	Serveren van water	<b>161</b>
<b>12.2</b>	Siropen	<b>162</b>
<b>12.2.1</b>	Soorten	<b>162</b>
<b>12.2.2</b>	Dienst	<b>162</b>
<b>12.3</b>	De dienst van de bieren	<b>162</b>
<b>12.3.1</b>	Het brouwproces	<b>162</b>
<b>12.3.2</b>	Bier wordt gebrouwen volgens 4 gistingwijzen	<b>162</b>
<b>12.4</b>	Limonade	<b>166</b>
<b>12.4.1</b>	Limonade	<b>166</b>
<b>12.4.2</b>	Limonade met vruchtenextracten (fruitextract) of plantenextracten	<b>166</b>
<b>12.4.3</b>	Limonade met fruitsap	<b>166</b>
<b>12.4.4</b>	Dienst	<b>166</b>
<b>12.5</b>	Vruchtensappen en vruchtendranken	<b>166</b>
<b>12.5.1</b>	Vruchtensappen	<b>166</b>
<b>12.5.2</b>	Vruchtendranken	<b>167</b>
<b>12.6</b>	Melk	<b>167</b>
<b>12.6.1</b>	Cacaomelk	<b>168</b>
<b>12.6.2</b>	Milkshakes	<b>168</b>
<b>Hoofdstuk 13</b>	Dienst van aperitieven, digestieven en likeuren	<b>171</b>
<b>13.1</b>	Inleiding	<b>171</b>
<b>13.2</b>	Aperitieven	<b>171</b>
<b>13.2.1</b>	Versterkte wijnen	<b>171</b>
<b>13.2.2</b>	Roséwijnen en droge witte wijnen	<b>173</b>
<b>13.2.3</b>	Champagnes, mousserende wijnen of schuimwijnen	<b>173</b>
<b>13.2.4</b>	Kir en Kir Royal	<b>174</b>
<b>13.2.5</b>	Diversen	<b>174</b>
<b>13.2.6</b>	Vermout	<b>175</b>
<b>13.2.7</b>	Kinabitters (quinquina's)	<b>176</b>
<b>13.2.8</b>	Bitters	<b>176</b>
<b>13.2.9</b>	Maagbitters	<b>177</b>
<b>13.3</b>	Digestieven	<b>178</b>
<b>13.3.1</b>	Distillaten van wijn of wijnmost	<b>178</b>
<b>13.3.2</b>	Distillaten van cider	<b>178</b>
<b>13.3.3</b>	Distillaten van suikerriet	<b>178</b>
<b>13.3.4</b>	Distillaten van fruit	<b>178</b>
<b>13.3.5</b>	Distillaten van granen en planten	<b>179</b>
<b>13.4</b>	Fruit- of vruchtenlikeuren	<b>180</b>
<b>13.4.1</b>	Vruchtensaplikeuren	<b>180</b>
<b>13.4.2</b>	Vruchtenaromalikeuren	<b>180</b>
<b>13.4.3</b>	Vruchtenbrandy's	<b>180</b>

<b>13.5</b>	Kruidentlikeuren	<b>181</b>
<b>13.5.1</b>	Anijsdranken	<b>181</b>
<b>13.5.2</b>	Bénédictine	<b>181</b>
<b>13.5.3</b>	Chartreuse	<b>181</b>
<b>13.5.4</b>	Elixir d'Anvers	<b>181</b>
<b>13.5.5</b>	Jägermeister	<b>181</b>
<b>13.5.6</b>	Verveine du Velay	<b>181</b>
<b>13.6</b>	Noten, bonen en zadenlikeuren	<b>182</b>
<b>13.6.1</b>	Amaretto	<b>182</b>
<b>13.6.2</b>	Drambuie	<b>182</b>
<b>13.7</b>	Crèmelikeuren	<b>182</b>
<b>13.7.1</b>	Crème de Banane	<b>182</b>
<b>13.7.2</b>	Crème de Cassis	<b>182</b>
<b>13.7.3</b>	Crème de Coco	<b>182</b>
<b>13.7.4</b>	Crème de Fraise	<b>182</b>
<b>13.7.5</b>	Crème de Framboise	<b>182</b>
<b>13.7.6</b>	Crème de Menthe	<b>182</b>
<b>13.8</b>	Advocaat	<b>182</b>
<b>Hoofdstuk 14</b>	Gemengde dranken	<b>185</b>
<b>14.1</b>	Inleiding	<b>185</b>
<b>14.1.1</b>	Een lust voor het oog en het gehemelte	<b>185</b>
<b>14.1.2</b>	De Angelsaksische invloed	<b>185</b>
<b>14.1.3</b>	Verhalen en legenden	<b>186</b>
<b>14.1.4</b>	De nieuwste mode	<b>186</b>
<b>14.2</b>	Beginselen voor de barman	<b>186</b>
<b>14.2.1</b>	Maten	<b>186</b>
<b>14.2.2</b>	Vaktermen	<b>187</b>
<b>14.3</b>	Apparatuur en gereedschappen (de instrumenten van de barman)	<b>189</b>
<b>14.3.1</b>	Meest voorkomende apparatuur en gereedschappen	<b>189</b>
<b>14.3.2</b>	IJs	<b>194</b>
<b>14.3.3</b>	Glaswerk voor de drank in de hand	<b>195</b>
<b>14.4</b>	Garneermogelijkheden	<b>197</b>
<b>14.4.1</b>	Garneervoorschriften	<b>197</b>
<b>14.4.2</b>	Overzicht van de garneermogelijkheden	<b>197</b>
<b>14.5</b>	Hoe een cocktail bereiden?	<b>199</b>
<b>14.5.1</b>	Soorten shortdrinks	<b>199</b>
<b>Hoofdstuk 15</b>	Dienst van warme dranken	<b>205</b>
<b>15.1</b>	Koffie	<b>205</b>
<b>15.1.1</b>	De koffiesoorten	<b>205</b>
<b>15.1.2</b>	De samenstelling van koffie	<b>205</b>
<b>15.1.3</b>	Hoe koffiezetten?	<b>205</b>
<b>15.1.4</b>	Dienst	<b>206</b>
<b>15.1.5</b>	Toepassingen van koffiezetten	<b>206</b>
<b>15.1.6</b>	Enkele toepassingen van koffie	<b>211</b>
<b>15.2</b>	Thee	<b>211</b>
<b>15.2.1</b>	Theesoorten	<b>211</b>
<b>15.2.2</b>	De bewerkingen	<b>213</b>
<b>15.2.3</b>	Het zetten en serveren van thee	<b>213</b>
<b>15.2.4</b>	Het serveren van thee	<b>213</b>
<b>15.3</b>	Infusies of kruidenthee	<b>213</b>
<b>15.4</b>	Vleesbouillon	<b>214</b>
<b>15.5</b>	Warme wijn	<b>214</b>
<b>15.6</b>	Grog	<b>214</b>
<b>Hoofdstuk 16</b>	Vaktermen en restaurantbegrippen	<b>217</b>