

HOOFDSTUK 1 SERVEER- EN RESTAURANTMATERIAAL	12
1.1 Het meubilair	12
1.1.1 De restauranttafel	12
1.1.2 De restaurantstoel	14
1.1.3 De serveertafel of bijzettafel	15
1.1.4 De commode	15
1.1.5 De toontafel of showtafel	15
1.1.6 Het rollend materiaal	16
1.2 Het tafellinnen	16
1.2.1 Soorten	17
1.2.2 De molton (le molleton)	18
1.2.3 Het tafellaken (la nappe)	18
1.2.4 Het dekservet (le napperon)	18
1.2.5 Het gastenservet (la serviette)	18
1.2.6 Het dienservet	19
1.2.7 Het glazendoek	19
1.2.8 Het zilverdoek	19
1.2.9 De placemat/tafelopper	19
1.2.10 Het onderhoud	19
1.3 Het tafelporselein/hotelporselein	20
1.3.1 De soorten hotelporselein	20
1.4 Bestek	24
1.4.1 De geschiedenis	24
1.4.2 De kwaliteit	24
1.4.3 Het onderhoud	25
1.4.4 De soorten bestek	26
1.4.5 Het tafel- en serveermateriaal	28
1.4.6 Het specifiek restaurantmateriaal	29
1.5 Het glaswerk	30
1.5.1 Het glaswerk omvat het geheel van glazen materiaal	30
1.5.2 Materiaal	30
1.5.3 De glazen	30
1.5.4 Het onderhoud	34
HOOFDSTUK 2 DE MASTIEK	36
2.1 Definitie	36
2.2 Omschrijving van de werkzaamheden	36
2.2.1 Onderhoud van de specerijstelen	37
2.2.2 Olie- en azijnstel	37
2.2.3 Mosterdpot	37
2.2.4 Flesjes met speciale sauzen	37
2.2.5 Suikerstrooiers of suikerpotten	37
2.2.6 Tandestokers	38
2.2.7 Kandelaars	38
2.2.8 Vaasjes met bloemen	38
2.2.9 Rollend materiaal	38
2.2.10 Komfoor	38
2.2.11 Platenrechaud met warmhoudplaatjes	38
2.2.12 Klein materiaal	39
2.2.13 Onderhoud van het office	39
2.3 Betrokken diensten	40
HOOFDSTUK 3 DE MISE-EN-PLACE	42
3.1 Wat verstaan we onder mise-en-place?	42
3.2 Welke werkzaamheden?	42
3.2.1 Het opmaken van een recapitulatiebon	42
3.2.2 Het plaatsen van tafels en serveertafels in het restaurant	42

3.2.3	Het leggen van molton en tafellaken	43
3.2.4	Het lijnen van de stoelen	44
3.2.5	Het opdekken van de tafels	45
3.2.6	Het aanbrengen van een taferversiering	45
3.2.7	Mise-en-place van de serveertafel	45
3.2.8	Het klaarzetten van brood en boter	46
3.2.9	De controle van de dranken	47
3.2.10	Het klaarzetten van wijnkoelers, wijnmandjes	47
3.2.11	Het klaarzetten voor de dienst van aperitieven	47
3.2.12	Het klaarzetten van koffie en thee	47
3.3	Het maken van een taferversiering	48
3.3.1	Inleiding	48
HOOFDSTUK 4 HET OPDEKKEN VAN EEN TAFEL		50
4.1	Het poleren van het materiaal	50
4.1.1	Eerste methode	50
4.1.2	Tweede methode	50
4.1.3	Osmosevaatwasser	50
4.2	Het dekken van een basistafel	51
4.3	Het opdekken van een tafel met menu	52
4.3.1	Het plaatsen van de kijkborden of dekborden	53
4.3.2	Het indekken van het bestek	53
4.3.3	Het plaatsen van de broodbordjes en de botermesjes	53
4.3.4	Het plaatsen van de glazen	54
4.3.5	Het vouwen en leggen van het servet	54
4.3.6	Het plaatsen van het tafeldecoratie	54
4.4	Ronde tafel met een vast menu	54
4.5	Tafel met hoofdgerecht en salade	55
4.6	Tafel met hoofdgerecht en bijgerecht	55
4.7	Organiseren van een afwas	55
4.7.1	Doel	55
4.7.2	Aandachtspunten	55
4.8	Het rangschikken en te nemen voorzorgen	55
4.8.1	Borden	55
4.8.2	Glazen	55
4.8.3	Bestek	56
4.8.4	Het onderhoud van het office	56
4.8.5	Het onderhoud van de afwasruimte	56
HOOFDSTUK 5 SERVEERTECHNIEKEN		66
5.1	Het dragen van twee borden op een hand	58
5.1.1	Eerste principe	58
5.1.2	Tweede principe	58
5.2	Het dragen van drie borden	59
5.3	Het afruimen van borden (débarrasser)	59
5.3.1	Eerste manier	59
5.3.2	Tweede manier	59
5.4	Het afhalen van een gerecht (enlever)	60
5.4.1	Hoe gaan we te werk bij het afhalen van de soep?	60
5.4.2	Variante	60
5.4.3	Aandachtspunten	60
5.5	Het afruimen van soepborden	61
5.5.1	Wat gaan we afruimen?	61
5.5.2	Hoe gaan we te werk?	61
5.6	Het afhalen van de hoofdschotel	61
5.6.1	Hoe gaan we te werk voor het enleveren van een hoofdschotel?	61
5.6.2	Aandachtspunten	61

5.7	Het afruimen van een hoofdschotel	62
5.7.1	Wat gaan we afruimen?	62
5.7.2	Hoe gaan we te werk?	62
5.8	Het afruimen van glazen	63
5.8.1	Het dragen van zuivere glazen	63
5.8.2	Het dragen van glazen tijdens de dienst	63
5.8.3	Het dragen van glazen op plateau	64
HOOFDSTUK 6 DE SOORTEN DIENSTEN		66
6.1	De inzetmethode (service plat sur table)	66
6.2	Plate service (service à l'assiette)	66
6.3	De Franse dienst (service à la française)	67
6.4	De Engelse dienst (service à l'anglaise)	68
6.5	De Russische dienst (service à la russe – service au guéridon)	69
6.6	Zelfbediening of selfservice of buffetservice	69
6.7	Overzicht van de dienst	70
HOOFDSTUK 7 DE BEDIENING		72
7.1	De bestelbon	72
7.1.1	Opmaken van een bestelbon	72
7.1.2	Valideren van een bestelbon	73
7.1.3	Het aankondigen van een bestelbon	73
7.1.4	Bijkomende mogelijkheden	74
7.1.5	Het elektronisch verwerken van de bestelling	74
7.2	De bediening van een vast menu	75
7.3	De bediening van de kaart ('à la carte')	75
7.4	Het inleggen van het bestek	77
7.5	Het laten marcheren van gerechten	77
7.6	Het presenteren van gerechten	78
7.7	Het klaarzetten van bijkomende garnituur	79
7.8	Het uitserveren van soepen	79
7.8.1	Eerste methode	80
7.8.2	Tweede methode	80
7.9	Het inzetten van gerechten	80
7.9.1	Eerste mogelijkheid	80
7.9.2	Tweede mogelijkheid	80
7.9.3	Derde mogelijkheid	80
7.10	Het uitserveren van hoofdgerechten	81
7.10.1	Het serveren van bijgerechten	81
7.10.2	Het bijserveren van gerechten (la repasse)	82
7.11	Bediening van de nagerechten	82
HOOFDSTUK 8 VERSNIJDINGS- EN FILEERTECHNIEKEN		84
8.1	Artisjok (artichaut)	84
8.2	Zalm (saumon)	85
8.2.1	Gerookte zalm (saumon fumé)	86
8.2.2	Koude zalm (saumon Belle Vue)	87
8.2.3	Zalmmoot (darne de saumon)	88
8.2.4	Zalmforel (truite saumonée)	89
8.3	Forel (truite)	89
8.3.1	Gebakken forel (truite meunière)	89
8.3.2	Gepocheerde forel (truite pochée)	90
8.4	Zeetong (sole)	91
8.4.1	Gebakken zeetong (sole meunière)	91
8.4.2	Gepocheerde zeetong (sole pochée)	92
8.4.3	Geroosterde zeetong (sole grillée)	94
8.5	Kreeft (homard)	94
8.6	Gerookte ham (jambon fumé)	96

8.7	Dubbele haasbiefstuk (chateaubriand)	97
8.8	Lendenbiefstuk of tussenribstuk (entrecôte)	98
8.9	Ribstuk met been (côte de boeuf)	99
8.10	Lamsbout (gigot d'agneau)	100
8.11	Lamszadel (selle d'agneau)	101
8.12	Gebraad (rôti/carré) - ribstuk	102
8.13	Kip (poulet)	103
8.13.1	Gebraden kip (poulet rôti)	103
8.13.2	Geroosterde kip (poulet grillé)	105
8.13.3	Gekookte kip (poulet poché)	106
8.14	Kwartel (caille)	107
8.15	Piepkuiken (poussin) - duif (pigeon)	107
8.16	Fazant (faisan)	109
8.17	Eend (canard)	110
8.18	Hazenrug (rable de lièvre)	111
8.19	Fruit (fruit)	112
8.19.1	Sinaasappel (orange)	113
8.19.2	Appel (pomme)	114
8.19.3	Peer (poire)	115
8.19.4	Banaan (banane)	115
8.19.5	Ananas (ananas)	116
8.19.6	Perzik (pêche)	117
8.19.7	Pompelmoes (pamplemousse)	118
8.19.8	Meloen (melon)	118
8.19.9	Druiven (raisins)	119
8.19.10	Aardbeien (fraises)	120
HOOFDSTUK 9 ZAALBEREIDINGEN		122
9.1	Vinaigrette	122
9.2	Kreeftcocktail	122
9.3	Asperges op zijn Vlaams	124
9.4	Rundertartaar (steak de boeuf à la tartare)	126
9.5	Geflambeerde pepersteak (steak au poivre vert)	128
9.6	Rundstoverij 'Stroganoff' (sauté de boeuf 'Stroganoff')	129
9.7	Zee tong sportive	130
9.8	Niertjes Beaugé	132
9.9	Irish Coffee	134
9.10	Suzetteflensjes	135
9.11	Sabayon met witte wijn	136
9.12	Jubileumkersen (cerises jubilées)	138
9.13	Savoyard	139
9.14	Aardbeien 'Romanoff'	141
HOOFDSTUK 10 HET AANKOPEN, BEWAREN EN VERSNIJDEN VAN KAAS		144
10.1	Het samenstellen van een kaasplank	144
10.1.1	Het aankopen	144
10.1.2	De soorten	145
10.1.3	De presentatie en garnituren	145
10.2	Het versnijden van kaas	146
10.3	Het bewaren	148
10.4	Wist je dat...	148
HOOFDSTUK 11 DIENST VAN DE WIJN		150
11.1	Service van wijn	150
11.1.1	Aankoop – stockage – verkoop	150
11.1.2	Materieel & materiaal	150
11.1.3	Techniek	151

11.1.4	Hedonisme	151
11.1.5	De aanspreking van de gast	151
11.2	Mousserende wijn	152
11.2.1	Service van mousserende wijn	152
11.2.2	De techniek	152
11.2.3	Karafferen van mousserende wijn	153
11.3	Witte wijnen	155
11.3.1	Fris en aromatisch	155
11.3.2	Vol, complex en gerijpt	155
11.3.3	Zoet en versterkt	155
11.3.4	De techniek	156
11.4	Rode wijnen	157
11.4.1	Fruitage rode wijn	157
11.4.2	Krachtige rode wijn	157
11.4.3	Karafferen van witte en rode wijn	157
11.4.4	Gerijpte rode wijn	159
11.4.5	Decanteren van rode wijn	159
11.5	Food en Wine	161
11.6	Technische keuzes	161
11.7	De persoonlijkheid van de sommelier	162
11.7.1	Het kostuum en de houding	162
HOOFDSTUK 12		
DIENST VAN DE KOUDE DRANKEN EN BIEREN		164
12.1	Mineraalwater	164
12.1.1	Soorten	164
12.1.2	Serveren van water	164
12.2	Siropen	165
12.2.1	Soorten	165
12.2.2	Dienst	165
12.3	De dienst van de bieren	166
12.3.1	Het brouwproces	166
12.3.2	Bier wordt gebrouwen volgens 4 gistingswijzen	166
12.3.3	Bewaren en schenken	167
12.4	Limonade	176
12.4.1	Limonade	176
12.4.2	Limonade met vruchtenextracten (fruitextract) of plantenextracten	176
12.4.3	Limonade met fruitsap	176
12.4.4	Dienst	176
12.5	Vruchtensappen en vruchtendranken	177
12.5.1	Vruchtensappen	177
12.5.2	Vruchtendranken	177
12.6	Melk	178
12.6.1	Cacaomelk	178
12.6.2	Milkshakes	179
HOOFDSTUK 13		
DIENST VAN APERITIEVEN, DIGESTIEVEN EN LIKEUREN		182
13.1	Inleiding	182
13.2	Aperitieven	182
13.2.1	Versterkte wijnen	182
13.2.2	Roséwijnen en droge witte wijnen	185
13.2.3	Champagnes, mousserende wijnen of schuimwijnen	185
13.2.4	Kir en Kir Royal	186
13.2.5	Diversen	187
13.2.6	Vermout	187
13.2.7	Kinabitters (quinquina's)	188
13.2.8	Bitters	189

13.2.9	Maagbitters	190
13.2.10	Pastis	190
13.3	Digestieven	191
13.3.1	Distillaten van wijn of wijnmost	191
13.3.2	Distillaten van cider	191
13.3.3	Distillaten van suikerriet	192
13.3.4	Distillaten van fruit	192
13.3.5	Distillaten van granen en planten	192
13.4	Fruit- of vruchtenlikeuren	194
13.4.1	Vruchtensaplikeuren	194
13.4.2	Vruchtenaromalikeuren	194
13.4.3	Vruchtenbrandy's	194
13.5	Kruidenlikeuren	195
13.5.1	Anijsdranken	195
13.5.2	Bénédictine	195
13.5.3	Chartreuse	195
13.5.4	Elixir d'Anvers	196
13.5.5	Jägermeister	196
13.5.6	Verveine du Velay	196
13.6	Noten, bonen en zadenlikeuren	196
13.6.1	Amaretto	196
13.6.2	Drambuie	196
13.7	Crèmelikeuren	197
13.7.1	Crème de Banane	197
13.7.2	Crème de Cassis	197
13.7.3	Crème de Coco	197
13.7.4	Crème de Fraise	197
13.7.5	Crème de Framboise	197
13.7.6	Crème de Menthe	197
13.8	Advocaat	197
HOOFDSTUK 14 GEMENGDE DRANKEN		200
14.1	Inleiding	200
14.1.1	Een lust voor het oog en het gehemelte	200
14.1.2	De Angelsaksische invloed	200
14.1.3	Verhalen en legenden	201
14.1.4	De nieuwste mode	201
14.2	Apparatuur en gereedschappen (de instrumenten van de barman)	202
14.2.1	Meest voorkomende apparatuur en gereedschappen	202
14.2.2	IJs	208
14.2.3	Glaswerk voor de drank in de hand	209
14.3	Classificatie van cocktails	211
14.3.1	Classificatie volgens het moment waarop cocktails gedronken worden	211
14.3.2	Classificatie volgens inhoud	211
14.3.3	Classificatie volgens bereiding en/of basisproduct	211
14.4	Beginnelsen voor de barman	214
14.4.1	Maten	214
14.4.2	Vaktermen	214
14.5	Cocktails bereiden	217
14.5.1	Regels voor het bereiden van cocktails	217
14.5.2	Hoe een cocktail bereiden?	218
14.5.3	Garneermogelijkheden	223
14.5.4	Het cocktailrecept	225
14.6	Cocktailrecepten	226
HOOFDSTUK 15 DIENST VAN WARME DRANKEN		232
15.1	Koffie	232
15.1.1	De koffiesoorten	232

15.1.2	De samenstelling van koffie	232
15.1.3	Hoe koffiezetten?	233
15.1.4	Dienst	233
15.1.5	Toepassingen van koffiezetten	233
15.1.6	Degustatietechnieken	242
15.2	Thee	243
15.2.1	Geschiedenis van thee	243
15.2.2	Soorten thee	243
15.2.3	Belangrijke theelanden en hun thee	245
15.2.4	Gearomatiseerde en melangethee	246
15.2.5	Theezetten	247
15.2.6	Thee serveren	247
15.3	Infusies of kruidenthee	248
15.4	Vleesbouillon	248
15.5	Warme wijn	248
15.6	Grog	248
HOOFDSTUK 16 VAKTERMEN EN RESTAURANTBEGRIJPPEN		250