

INHOUDSTAFEL

HOOFDSTUK 1 DE ZAALBRIGADE EN DE SOORTEN DIENSTEN	15
1.1 Werken in de horeca	15
1.2 De zaalbrigade of restaurantbrigade	15
1.2.1 De hiërarchische verdeling van de restaurantbrigade	16
1.2.2 Bespreking van de verschillende functies binnen de restaurantbrigade	16
1.2.3 Voordelen en nadelen van een brigade	18
1.3 De soorten diensten	19
1.3.1 De inzetmethode (service au plat)	19
1.3.2 Plate service (service à l'assiette)	19
1.3.3 De Franse dienst (service à la française)	20
1.3.4 De Engelse dienst (service à l'anglaise)	20
1.3.5 De Russische dienst (service à la russe - service au guéridon)	21
1.3.6 Zelfbediening of selfservice of buffetservice	21
1.4 Overzicht van de dienst	24
1.5 Serveren van gerechten	25
1.5.1 Het uitserveren van soepen	25
1.5.2 Het inzetten van gerechten	25
1.5.3 Het uitserveren van hoofdgerechten	26
1.5.4 Bijserveren van gerechten (la repasse)	27
1.5.5 Serveren van nagerechten	27
1.5.6 Werken met dienbestek	28
HOOFDSTUK 2 SOORTEN HORECABEDRIJVEN	31
2.1 Horecabedrijven met uitsluitend eet- en drankgelegenheid	31
2.1.1 Restaurant	31
2.1.2 Zelfbediening of snelbuffet	32
2.1.3 Tafelhouder of traiteurdienst	32
2.1.4 Snackbar	32
2.1.5 Frituur	33
2.1.6 Feestzaal	33
2.1.7 Fastfoodrestaurant	33
2.1.8 Kantine	33
2.1.9 Cafeteria	34
2.1.10 Catering	34
2.1.11 Tearoom of koffiesalon	34
2.1.12 Bistro	34
2.1.13 Brasserie	34
2.1.14 IJssalon	34
2.2 Horecabedrijven met hoofdzakelijk drankgelegenheid	35
2.2.1 Café	35
2.2.2 Taverne	35
2.2.3 Discotheek	35
2.2.4 Bar	35
2.2.5 Cabaret	36

2.3	Horecabedrijven met slaapgelegenheid	36
2.3.1	Hotel	36
2.3.2	Motel	36
2.3.3	Zakenhotel/businesshotel	37
2.3.4	Verblijfshotel/vakantiehôtel/resorthotel	37
2.3.5	Hotel-restaurant	37
2.3.6	Hotel-café-restaurant	38
2.3.7	Aparthotel/flathotel	38
2.3.8	Kuurhotel	38
2.3.9	Pension	38
2.3.10	Bed and breakfast	38
2.4	Andere overnachtingsvormen	39
2.4.1	Camping	39
2.4.2	Jeugdherberg	39
2.4.3	Bungalows	40
2.4.4	Centra voor sociaal toerisme	40
2.4.5	Plattelandstoerisme	40
2.4.6	Hoevertoerisme	40
HOOFDSTUK 3 PERSONEELSAANGELEGENHEDEN		43
3.1	De rol van de moderne gastheer/gastvrouw	43
3.1.1	Traditioneel gastheerschap/gastvrouwschap	43
3.1.2	Modern gastheerschap/gastvrouwschap	44
3.2	Bekwaamheidsvereisten van de gastheer of gastvrouw	44
3.2.1	Wat biedt het beroep ons? Wat wordt er van ons verwacht?	44
3.2.2	Intellectuele eigenschappen	45
3.2.3	De persoonlijke hygiëne van de gastheer/gastvrouw	46
3.2.4	Persoonlijke uitrusting	47
3.2.5	Fysieke eigenschappen	48
3.2.6	Psychische eigenschappen	48
3.3	Etiquette in de horeca	49
3.4	Het protocol	50
3.4.1	Protocol	50
3.4.2	Verschil tussen protocol en etiquette	50
3.5	Tafeletiquette	51
3.6	Werken in het restaurant	51
3.6.1	Wat verwachten gasten?	51
3.6.2	Richtlijnen voor gastvriendelijkheid	53
3.6.3	Checklist dienst in het restaurant	54
3.6.4	Ontvangst, verblijf en afscheid van de gast	56
3.7	Het werkschema	57
3.7.1	De diverse fasen	58
3.7.2	PLAN: Hoe ga je te werk?	59
3.7.3	DO: Wanneer, doe ik wat (werkvolgorde)?	59
3.7.4	CHECK: Controleer	59
3.7.5	ACT: Actie	59
3.7.6	Voorbeeld: Serveren van een tomatensoep voor 10 personen:	60

HOOFDSTUK 4 SERVEER- EN RESTAURANTMATERIAAL	63
4.1 Het meubilair	63
4.1.1 De restauranttafel	63
4.1.2 De restaurantstoel	65
4.1.3 De serveertafel- of bijzettafel	66
4.1.4 De commode	66
4.1.5 De toontafel	66
4.1.6 Het rollend materiaal	66
4.2 Het tafellinnen	67
4.2.1 Soorten	67
4.2.2 De molton (le molleton)	68
4.2.3 Het tafellaken (la nappe)	69
4.2.4 Het dekservet (le napperon)	69
4.2.5 Het gastenservet (la serviette)	69
4.2.6 Het dienservet	69
4.2.7 Het glazendoek	69
4.2.8 Het zilverdoek	69
4.2.9 De placemat	70
4.2.10 Het onderhoud	70
4.3 Het tafelporselein	70
4.3.1 De soorten tafelporselein	71
4.4 Bestek	74
4.4.1 De geschiedenis	74
4.4.2 De kwaliteit	74
4.4.3 Het onderhoud	75
4.4.4 De soorten bestek	75
4.4.5 Het tafel- en serveermateriaal	78
4.4.6 Het specifiek restaurantmateriaal	79
4.5 Het glaswerk	79
4.5.1 Het glaswerk omvat het geheel van glazen materiaal	79
4.5.2 De vormgeving	79
4.5.3 De drinkglazen	80
4.5.4 Het onderhoud	84
HOOFDSTUK 5 DE MASTIEK	87
5.1 Definitie	87
5.2 Omschrijving van de werkzaamheden	87
5.2.1 Onderhoud van de specerijstelen	87
5.2.2 Olie- en azijnstel	87
5.2.3 Mosterdpot	87
5.2.4 Flesjes met speciale sauzen	88
5.2.5 Suikerstrooiers of suikerpotten	88
5.2.6 Tandestokers	88
5.2.7 Kandelaars	88
5.2.8 Vaasjes met bloemen	88
5.2.9 Voorgerechttoltafel	88
5.2.10 Flambeerwagen en komfoor	88
5.2.11 Warmbatterijen	89
5.2.12 Klein materiaal	89
5.2.13 Onderhoud van het office	89
5.3 Betrokken diensten	90

HOOFDSTUK 6 DE MISE-EN-PLACE	93
6.1 Wat verstaat men onder mise-en-place?	93
6.2 Welke werkzaamheden?	93
6.2.1 Het opmaken van een recapitulatiebon	93
6.2.2 Het plaatsen van tafels en serveertafels in het restaurant	93
6.2.3 Het leggen van molton en tafellaken	93
6.2.4 Het lijnen van de stoelen	95
6.2.5 Het opdekken van de tafels	95
6.2.6 Het aanbrengen van een taferversiering	95
6.2.7 Mise-en-place van de serveertafel	96
6.2.8 Het klaarzetten van brood en boter	96
6.2.9 De controle van de dranken	97
6.2.10 Het klaarzetten van wijnkoelers, wijnmandjes	97
6.2.11 Het klaarzetten voor de dienst van aperitieven	97
6.2.12 Het klaarzetten van koffie- en thee	97
6.3 Het maken van een taferversiering	97
6.3.1 Inleiding	97
6.3.2 Biedermeier	98
6.3.3 Langwerpig stukje	99
HOOFDSTUK 7 HET OPDEKKEN VAN EEN TAFEL	103
7.1 Het poleren van het materiaal	103
7.1.1 Eerste methode	103
7.1.2 Tweede methode	103
7.2 Het dekken van een basistafel	104
7.3 Het opdekken van een tafel met menu	105
7.3.1 Het plaatsen van de kijkborden of dekborden	106
7.3.2 Het indekken van het bestek	106
7.3.3 Het plaatsen van de broodbordjes en de botermesjes	106
7.3.4 Het plaatsen van de glazen	106
7.3.5 Het vouwen en leggen van het servet	107
7.3.6 Het plaatsen van het tafelgarnituur	110
7.4 Ronde tafel met een vast menu	110
7.5 Tafel met hoofdgerecht en salade	111
7.6 Organiseren van een afwas	111
7.6.1 Doel	111
7.6.2 Aandachtspunten	111
7.7 Het rangschikken en te nemen voorzorgen	111
7.7.1 Borden	111
7.7.2 Glazen	111
7.7.3 Bestek	112
7.7.4 Het onderhoud van het office	112
HOOFDSTUK 8 SERVEERTECHNIEKEN	115
8.1 Het dragen van twee borden op een hand	115
8.1.1 Eerste principe	115
8.1.2 Tweede principe	115
8.2 Het dragen van drie borden	115

8.3	Het afruimen van borden (débarrasser)	116
8.3.1	Eerste manier	116
8.3.2	Tweede manier	116
8.4	Het afhalen van een gerecht (enlever)	116
8.4.1	Hoe gaan we te werk bij het afhalen van de soep?	116
8.4.2	Variante	117
8.4.3	Aandachtspunten	117
8.5	Het afruimen van soepborden	117
8.5.1	Wat gaan we afruimen?	117
8.5.2	Hoe gaan we te werk?	117
8.6	Het afhalen van de hoofdschotel	117
8.6.1	Hoe gaan we te werk voor het enleveren van een hoofdschotel?	117
8.6.2	Aandachtspunten	117
8.7	Het afruimen van een hoofdschotel	118
8.7.1	Wat gaan we afruimen?	118
8.7.2	Hoe gaan we te werk?	118
8.8	Het afruimen van glazen	119
8.8.1	Het dragen van zuivere glazen	119
8.8.2	Het dragen van glazen tijdens de dienst	119
8.8.3	Het dragen van glazen op plateau	120

HOOFDSTUK 9 DE BEDIENING

9.1	De bestelbon	123
9.1.1	Opmaken van een bestelbon	123
9.1.2	Valideren van een bestelbon	124
9.1.3	Het aankondigen van een bestelbon	124
9.1.4	Bijkomende mogelijkheden	125
9.2	De bediening van een vast menu	125
9.3	De bediening van de kaart ('à la carte')	126
9.4	Het inleggen van het bestek	128
9.5	Laten marcheren van gerechten	128
9.6	Het presenteren van gerechten	129
9.7	Klaarzetten van bijkomende garnituur	129

HOOFDSTUK 10 OPSTELLEN VAN EEN KAART

10.1	Restaurantkaart	133
10.1.1	Bepaling	133
10.1.2	Doel	133
10.1.3	Ontwerp	133
10.1.4	De kaart als blikvanger	134
10.1.5	Handelwijze bij het overhandigen van de restaurantkaart	134
10.1.6	Inhoud van de restaurantkaart	134
10.1.7	Bijkomende vermeldingen	134
10.1.8	Afkorting die op een restaurantkaart voorkomen	135
10.1.9	Enkele praktische tips	135
10.1.10	Aandachtspunten bij de samenstelling van een kaart	135
10.2	De koffiokaart	137
10.3	De thee kaart	137

10.4	De wijnkaart	138
10.4.1	Presenteren van de wijnkaart	138
10.5	Andere kaarten	138
10.6	Berekening verkoopprijs	138
 HOOFDSTUK 11 VERSNIJDINGS- EN FILEERTECHNIEKEN		141
11.1	Artisjok (artichaut)	141
11.2	Zalm (saumon)	142
11.2.1	Gerookte zalm (saumon fumé)	142
11.2.2	Koude zalm (saumon Belle Vue)	143
11.2.3	Zalmmoot (darne de saumon)	144
11.2.4	Zalmforel (truite saumonée)	145
11.3	Forel (truite)	145
11.3.1	Gebakken forel (truite meunière)	145
11.3.2	Gepocheerde forel (truite pochée)	146
11.4	Zee tong (sole)	147
11.4.1	Gebakken zee tong (sole meunière)	147
11.4.2	Gepocheerde zee tong (sole pochée)	148
11.4.3	Geroosterde zee tong (sole grillé)	149
11.5	Kreeft (homard)	150
11.6	Gerookte ham (jambon fumé)	151
11.7	Dubbele haasbiefstuk (chateaubriand)	152
11.8	Lendenbiefstuk of tussenribstuk (entrecôte)	153
11.9	Ribstuk met been (côte de boeuf)	154
11.10	Lamsbout (gigot d'agneau)	154
11.11	Lamszadel (selle d'agneau)	155
11.12	Gebraad (rôti/carré) – ribstuk	156
11.13	Kip (poulet)	157
11.13.1	Gebraden kip (poulet roti)	157
11.13.2	Geroosterde kip (poulet grillé)	159
11.13.3	Gekookte kip (poulet poché)	160
11.14	Kwartel (caille)	160
11.15	Piepkuiken (poussin) – duif (pigeon)	161
11.16	Fazant (faisan)	162
11.17	Eend (canard)	163
11.18	Hazenrug (rable de lièvre)	164
11.19	Fruit (fruit)	164
11.19.1	Sinaasappel (orange)	165
11.19.2	Appel (pomme)	166
11.19.3	Peer (poire)	167
11.19.4	Banaan (banane)	167
11.19.5	Ananas (ananas)	168
11.19.6	Perzik (pêche)	169
11.19.7	Pompelmoes (pamplemousse)	169
11.19.8	Meloen (melon)	170
11.19.9	Druiven (raisins)	171
11.19.10	Aardbeien (fraises)	171

HOOFDSTUK 12 ZAALBEREIDINGEN	175
12.1 Vinaigrette	175
12.2 Kreeftcocktail	175
12.3 Asperges op zijn Vlaams	176
12.4 Rundertartaar (steak de boeuf à la tartare)	178
12.5 Geflambeerde pepersteak (steak au poivre vert)	180
12.6 Rundstoverij 'Stroganoff' (sauté de boeuf 'Stroganoff')	181
12.7 Zeetong sportive	182
12.8 Niertjes Beaugé	184
12.9 Irish Coffee	185
12.10 Suzetteflensjes	186
12.11 Sabayon met witte wijn	187
12.12 Jubileumkersen (cérises jubilées)	188
12.13 Savoyard	190
12.14 Aardbeien 'Romanoff'	191
HOOFDSTUK 13 KAAS IN DE HORECA	195
13.1 Kaasbereiding, aankopen van kaas, presentatie van kaas	195
13.1.1 Kaasbereiding en onderverdeling	195
13.1.2 Aankopen van kaas	195
13.1.3 Presentatie en garnituren	196
13.2 Versnijden van kaas	197
13.3 Serveren van kaas	199
13.4 Bewaren van kaas	200
13.5 Kazen en dranken	200
13.6 Wist je dat...	200
HOOFDSTUK 14 DIENST VAN DE KOUDE DRANKEN EN BIJEN	203
14.1 Mineraalwater	203
14.1.1 Soorten	203
14.1.2 Serveren van water	203
14.2 Siropen	204
14.2.1 Soorten	204
14.2.2 Dienst	204
14.3 De dienst van de bieren	204
14.3.1 Het brouwproces	204
14.3.2 Bier wordt gebrouwen volgens 4 gistingwijzen	204
14.4 Limonade	208
14.4.1 Limonade	208
14.4.2 Limonade met vruchtenextracten (fruitextract) of plantenextracten	208
14.4.3 Limonade met fruitsap	208
14.4.4 Dienst	208
14.5 Vruchtensappen en vruchtendranken	208
14.5.1 Vruchtensappen	208
14.5.2 Vruchtendranken	209
14.6 Melk	209
14.6.1 Cacaomelk	210
14.6.2 Milkshakes	210

HOOFDSTUK 15 COCKTAILS	213
15.1 Oorsprong van de cocktail	213
15.2 Maten en instrumenten van de barman	213
15.2.1 Maten	213
15.2.2 Instrumenten van de barman	214
15.2.3 IJs	218
15.2.4 Glaswerk	219
15.3 Cocktails bereiden	221
15.3.1 Classificatie van de cocktail	221
15.3.2 Regels voor het bereiden van een cocktail	224
15.3.3 Het bereiden van een cocktail	224
15.3.4 Het garneren van een cocktail	228
15.3.5 De vaktermen	230
15.4 Recepten	231
15.4.1 Het cocktailrecept	231
15.4.2 Recepten	232
15.4.3 Mocktails	237
HOOFDSTUK 16 DIENST VAN DE APERTIEVEN, DISTILLATEN EN DESSERTWIJNEN	243
16.1 Aperitieven	243
16.1.1 Inleiding	243
16.1.2 Wijn als aperitief	243
16.1.3 Op basis van wijn	247
16.1.4 Op basis van alcohol	250
16.2 Distillaten	254
16.2.1 Distillaten van wijn of druivenmost	255
16.2.2 Distillaten van cider	259
16.2.3 Distillaten van suikerriet	260
16.2.4 Distillaten van fruit	261
16.2.5 Distillaten van granen en planten	262
16.3 Fruit- of vruchtenlikeur	265
16.3.1 De wereld van de likeuren	265
16.3.2 Op basis van fruit	265
16.3.3 De kruidenlikeuren	268
16.3.4 Noten, bonen en zadenlikeuren	271
16.3.5 Crèmelikeuren	271
16.4 Niet-alcoholische dranken	272
HOOFDSTUK 17 DIENST VAN DE WIJN	275
17.1 Wat is wijn?	275
17.1.1 Schema van het productieproces	276
17.2 Service van wijn	278
17.2.1 Aankoop – stockage – verkoop	278
17.2.2 Materieel & materiaal	278
17.2.3 Techniek	278
17.2.4 Hedonisme	278
17.2.5 De aanspreking van de klant	279
17.3 Mousserende wijn	279
17.3.1 Service van mousserende wijn	280
17.3.2 De techniek	280

17.4	Witte wijnen	281
17.4.1	Licht & aromatisch	281
17.4.2	Vol & gerijpt	281
17.4.3	Zoet & versterkt	281
17.4.4	De techniek	281
17.5	Rode wijnen	283
17.5.1	Fruitige rode wijn	283
17.5.2	Krachtige rode wijn	283
17.5.3	Karafferen van witte of rode wijn	283
17.5.4	Gerijpte rode wijn	285
17.5.5	Decanteren van rode wijn	285
17.6	Food & Wine	287
17.7	Technische keuzes	290
17.8	De persoonlijkheid van de sommelier	291
17.8.1	Kledij & houding	291
17.8.2	De efficiëntie, snelheid, techniek en netheid	291
17.8.3	Het volgen van de etiquetteregels	291
17.8.4	De aanspreking van de klant	292
HOOFDSTUK 18 DIENST VAN DE WARME DRANKEN		295
18.1	Koffie	295
18.1.1	Levenscyclus van de koffie	295
18.1.2	Koffieteelt	296
18.1.3	Plukken	297
18.1.4	Verwerken van de koffiebes	297
18.1.5	Sorteren	298
18.1.6	Decafeïneren	298
18.1.7	Verpakken en transporteren	299
18.1.8	Producerende landen	299
18.1.9	Kunst van het branden	299
18.1.10	Het blenden	301
18.1.11	Het malen	301
18.1.12	Ook het water is belangrijk	302
18.1.13	Slow Coffee	302
18.1.14	Espresso	303
18.1.15	Soorten espresso op de koffiekaart	304
18.1.16	Het kopje	305
18.1.17	Koffie is als wijn	305
18.1.18	Degustatietechnieken	305
18.1.19	Melk opstomen	306
18.1.20	Latte art	306
18.1.21	Soorten koffiezetapparatuur	307
18.1.22	SCAE-Belgium	308
18.2	Melkdranken	309
18.2.1	Warme melk	309
18.2.2	Chocolademelk	309

18.3	Thee	310
18.3.1	Geschiedenis	310
18.3.2	Waar en hoe groeit thee?	310
18.3.3	Thee plukken	310
18.3.4	Verwerken van thee	311
18.3.5	Theesoorten	312
18.3.6	De mengeling	312
18.3.7	Theeregio's	313
18.3.8	Degustatietechnieken	313
18.3.9	Bewaren	314
18.3.10	Opbouw van een theekaart	314
18.3.11	Het serveren van thee	317
18.3.12	Thee aanpassing	318
18.3.13	Looistoffen	318
18.3.14	Theïne	318
HOOFDSTUK 19	ROOKWAREN	321
19.1	Rookverbod	321
19.1.1	Wetgeving	321
19.2	Sigaar versus sigaret	322
19.3	Weetjes	322
19.4	Bewaren	323
19.5	De bediening van rookwaren	325
HOOFDSTUK 20	VAKTERMEN EN RESTAURANTBEGRIPPEN	329