

## INHOUDSTAFEL

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

<b>2.3</b>	Horecabedrijven met slaapgelegenheid	36
<b>2.3.1</b>	Hotel	36
<b>2.3.2</b>	Motel	36
<b>2.3.3</b>	Zakenhotel/businesshotel	37
<b>2.3.4</b>	Verblijfshotel/vakantiehôtel/resorthotel	37
<b>2.3.5</b>	Hotel-restaurant	37
<b>2.3.6</b>	Hotel-café-restaurant	38
<b>2.3.7</b>	Aparthotel/flathotel	38
<b>2.3.8</b>	Kuurhotel	38
<b>2.3.9</b>	Pension	38
<b>2.3.10</b>	Bed and breakfast	38
<b>2.4</b>	Andere overnachtingsvormen	39
<b>2.4.1</b>	Camping	39
<b>2.4.2</b>	Jeugdherberg	39
<b>2.4.3</b>	Bungalows	40
<b>2.4.4</b>	Centra voor sociaal toerisme	40
<b>2.4.5</b>	Plattelandstoerisme	40
<b>2.4.6</b>	Hoevertoerisme	40
<b>HOOFDSTUK 3 PERSONEELSAANGELEGENHEDEN</b>		43
<b>3.1</b>	De rol van de moderne gastheer/gastvrouw	43
<b>3.1.1</b>	Traditioneel gastheerschap/gastvrouwschap	43
<b>3.1.2</b>	Modern gastheerschap/gastvrouwschap	44
<b>3.2</b>	Bekwaamheidsvereisten van de gastheer of gastvrouw	44
<b>3.2.1</b>	Wat biedt het beroep ons? Wat wordt er van ons verwacht?	44
<b>3.2.2</b>	Intellectuele eigenschappen	45
<b>3.2.3</b>	De persoonlijke hygiëne van de gastheer/gastvrouw	46
<b>3.2.4</b>	Persoonlijke uitrusting	48
<b>3.2.5</b>	Fysieke eigenschappen	48
<b>3.2.6</b>	Psychische eigenschappen	49
<b>3.3</b>	Etiquette in de horeca	49
<b>3.4</b>	Het protocol	51
<b>3.4.1</b>	Protocol	51
<b>3.4.2</b>	Verschil tussen protocol en etiquette	51
<b>3.5</b>	Tafeletiquette	51
<b>3.6</b>	Werken in het restaurant	52
<b>3.6.1</b>	Wat verwachten gasten?	52
<b>3.6.2</b>	Richtlijnen voor gastvriendelijkheid	53
<b>3.6.3</b>	Ontvangst, verblijf en afscheid van de gast	55
<b>3.7</b>	Het werkschema	56
<b>3.7.1</b>	De diverse fasen	56
<b>3.7.2</b>	PLAN: Hoe ga je te werk?	57
<b>3.7.3</b>	DO: Wanneer, doe ik wat (werkvolgorde)?	58
<b>3.7.4</b>	CHECK: Controleer	58
<b>3.7.5</b>	ACT: Actie	58
<b>3.7.6</b>	Voorbeeld: Serveren van een tomatensoep voor 10 personen:	58

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

<b>HOOFDSTUK 6 DE MISE-EN-PLACE</b>	93
<b>6.1</b> Wat verstaat men onder mise-en-place?	93
<b>6.2</b> Welke werkzaamheden?	93
<b>6.2.1</b> Het opmaken van een recapitulatiebon	93
<b>6.2.2</b> Het plaatsen van tafels en serveertafels in het restaurant	93
<b>6.2.3</b> Het leggen van molton en tafellaken	93
<b>6.2.4</b> Het lijnen van de stoelen	95
<b>6.2.5</b> Het opdekken van de tafels	95
<b>6.2.6</b> Het aanbrengen van een tafelversiering	95
<b>6.2.7</b> Mise-en-place van de serveertafel	96
<b>6.2.8</b> Het klaarzetten van brood en boter	96
<b>6.2.9</b> De controle van de dranken	97
<b>6.2.10</b> Het klaarzetten van wijnkoelers, wijnmandjes	97
<b>6.2.11</b> Het klaarzetten voor de dienst van aperitieven	97
<b>6.2.12</b> Het klaarzetten van koffie- en thee	97
<b>6.3</b> Het maken van een tafelversiering	97
<b>6.3.1</b> Inleiding	97
<b>6.3.2</b> Biedermeier	98
<b>6.3.3</b> Langwerpig stukje	99

<b>HOOFDSTUK 7 HET OPDEKKEN VAN EEN TAFEL</b>	103
<b>7.1</b> Het poleren van het materiaal	103
<b>7.1.1</b> Eerste methode	103
<b>7.1.2</b> Tweede methode	103
<b>7.2</b> Het dekken van een basistafel	104
<b>7.3</b> Het opdekken van een tafel met menu	105
<b>7.3.1</b> Het plaatsen van de kijkborden of dekborden	106
<b>7.3.2</b> Het indekken van het bestek	106
<b>7.3.3</b> Het plaatsen van de broodbordjes en de botermesjes	106
<b>7.3.4</b> Het plaatsen van de glazen	106
<b>7.3.5</b> Het vouwen en leggen van het servet	107
<b>7.3.6</b> Het plaatsen van het tafelgarnituur	110
<b>7.4</b> Ronde tafel met een vast menu	110
<b>7.5</b> Tafel met hoofdgerecht en salade	111
<b>7.6</b> Organiseren van een afwas	111
<b>7.6.1</b> Doel	111
<b>7.6.2</b> Aandachtspunten	111
<b>7.7</b> Het rangschikken en te nemen voorzorgen	111
<b>7.7.1</b> Borden	111
<b>7.7.2</b> Glazen	111
<b>7.7.3</b> Bestek	112
<b>7.7.4</b> Het onderhoud van het office	112

<b>HOOFDSTUK 8 SERVEERTECHNIEKEN</b>	115
<b>8.1</b> Het dragen van twee borden op een hand	115
<b>8.1.1</b> Eerste principe	115
<b>8.1.2</b> Tweede principe	115
<b>8.2</b> Het dragen van drie borden	115

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

## **HOOFDSTUK 9 DE BEDIENING**

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

## **HOOFDSTUK 10 OPSTELLEN VAN EEN KAART**

<b>10.1</b>	Restaurantkaart	133
<b>10.1.1</b>	Bepaling	133
<b>10.1.2</b>	Doel	133
<b>10.1.3</b>	Ontwerp	133
<b>10.1.4</b>	De kaart als blikvanger	134
<b>10.1.5</b>	Handelwijze bij het overhandigen van de restaurantkaart	134
<b>10.1.6</b>	Inhoud van de restaurantkaart	134
<b>10.1.7</b>	Bijkomende vermeldingen	135
<b>10.1.8</b>	Afkorting die op een restaurantkaart voorkomen	136
<b>10.1.9</b>	Enkele praktische tips	136
<b>10.1.10</b>	Aandachtspunten bij de samenstelling van een kaart	136
<b>10.2</b>	De koffiekaart	136
<b>10.3</b>	De theekaart	137

<b>10.4</b>	De wijnkaart	137
<b>10.4.1</b>	Presenteren van de wijnkaart	137
<b>10.5</b>	Andere kaarten	137
<b>10.6</b>	Berekening verkoopprijs	138
 <b>HOOFDSTUK 11 VERSNIJDINGS- EN FILEERTECHNIEKEN</b>		141
<b>11.1</b>	Artisjok (artichaut)	141
<b>11.2</b>	Zalm (saumon)	142
<b>11.2.1</b>	Gerookte zalm (saumon fumé)	142
<b>11.2.2</b>	Koude zalm (saumon Belle Vue)	143
<b>11.2.3</b>	Zalmmoot (darne de saumon)	144
<b>11.2.4</b>	Zalmforel (truite saumonée)	145
<b>11.3</b>	Forel (truite)	145
<b>11.3.1</b>	Gebakken forel (truite meunière)	145
<b>11.3.2</b>	Gepocheerde forel (truite pochée)	146
<b>11.4</b>	Zee tong (sole)	147
<b>11.4.1</b>	Gebakken zee tong (sole meunière)	147
<b>11.4.2</b>	Gepocheerde zee tong (sole pochée)	148
<b>11.4.3</b>	Geroosterde zee tong (sole grillé)	149
<b>11.5</b>	Kreeft (homard)	150
<b>11.6</b>	Gerookte ham (jambon fumé)	151
<b>11.7</b>	Dubbele haasbiefstuk (chateaubriand)	152
<b>11.8</b>	Lendenbiefstuk of tussenribstuk (entrecôte)	153
<b>11.9</b>	Ribstuk met been (côte de boeuf)	154
<b>11.10</b>	Lamsbout (gigot d'agneau)	154
<b>11.11</b>	Lamszadel (selle d'agneau)	155
<b>11.12</b>	Gebraad (rôti/carré) – ribstuk	156
<b>11.13</b>	Kip (poulet)	157
<b>11.13.1</b>	Gebraden kip (poulet roti)	157
<b>11.13.2</b>	Geroosterde kip (poulet grillé)	159
<b>11.13.3</b>	Gekookte kip (poulet poché)	160
<b>11.14</b>	Kwartel (caille)	160
<b>11.15</b>	Piepkuiken (poussin) – duif (pigeon)	161
<b>11.16</b>	Fazant (faisan)	162
<b>11.17</b>	Eend (canard)	163
<b>11.18</b>	Hazenrug (rable de lièvre)	164
<b>11.19</b>	Fruit (fruit)	164
<b>11.19.1</b>	Sinaasappel (orange)	165
<b>11.19.2</b>	Appel (pomme)	166
<b>11.19.3</b>	Peer (poire)	167
<b>11.19.4</b>	Banaan (banane)	167
<b>11.19.5</b>	Ananas (ananas)	168
<b>11.19.6</b>	Perzik (pêche)	169
<b>11.19.7</b>	Pompelmoes (pamplemousse)	169
<b>11.19.8</b>	Meloen (melon)	170
<b>11.19.9</b>	Druiven (raisins)	171
<b>11.19.10</b>	Aardbeien (fraises)	171

<b>HOOFDSTUK 12 ZAALBEREIDINGEN</b>	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
<b>HOOFDSTUK 13 KAAS IN DE HORECA</b>	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 en bewaren van kaas	199
13.4 Wist je dat...	200
<b>HOOFDSTUK 14 DIENST VAN DE KOUDE DRANKEN EN BIJEN</b>	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

<b>HOOFDSTUK 15 COCKTAILS</b>	213
<b>15.1</b> Oorsprong van de cocktail	213
<b>15.2</b> Maten en instrumenten van de barman	213
<b>15.2.1</b> Maten	213
<b>15.2.2</b> Instrumenten van de barman	214
<b>15.2.3</b> IJs	218
<b>15.2.4</b> Glaswerk	219
<b>15.3</b> Cocktails bereiden	221
<b>15.3.1</b> Classificatie van de cocktail	221
<b>15.3.2</b> Regels voor het bereiden van een cocktail	224
<b>15.3.3</b> Het bereiden van een cocktail	224
<b>15.3.4</b> Het garneren van een cocktail	228
<b>15.3.5</b> De vaktermen	230
<b>15.4</b> Recepten	231
<b>15.4.1</b> Het cocktailrecept	231
<b>15.4.2</b> Recepten	232
<b>HOOFDSTUK 16 DIENST VAN DE APERITIEVEN, DISTILLATEN EN DESSERTWIJNEN</b>	241
<b>16.1</b> Aperitieven	241
<b>16.1.1</b> Inleiding	241
<b>16.1.2</b> Wijn als aperitief	241
<b>16.1.3</b> Op basis van wijn	245
<b>16.1.4</b> Op basis van alcohol	248
<b>16.2</b> Distillaten	252
<b>16.2.1</b> Distillaten van wijn of druivenmost	253
<b>16.2.2</b> Distillaten van cider	257
<b>16.2.3</b> Distillaten van suikerriet	258
<b>16.2.4</b> Distillaten van fruit	259
<b>16.2.5</b> Distillaten van granen en planten	260
<b>16.3</b> Fruit- of vruchtenlikeur	263
<b>16.3.1</b> De wereld van de likeuren	263
<b>16.3.2</b> Op basis van fruit	263
<b>16.3.3</b> De kruidenlikeuren	266
<b>16.3.4</b> Noten, bonen en zadenlikeuren	269
<b>16.3.5</b> Crèmelikeuren	269
<b>HOOFDSTUK 17 DIENST VAN DE WIJN</b>	273
<b>17.1</b> Wat is wijn?	273
<b>17.1.1</b> Schema van het productieproces	274
<b>17.2</b> Service van wijn	276
<b>17.2.1</b> Aankoop – stockage – verkoop	276
<b>17.2.2</b> Materieel & materiaal	276
<b>17.2.3</b> Techniek	276
<b>17.2.4</b> Hedonisme	276
<b>17.2.5</b> De aanspreking van de klant	277
<b>17.3</b> Schuimwijn	277
<b>17.3.1</b> Service van schuimwijn	278
<b>17.3.2</b> De techniek	278
<b>17.3.3</b> Karafferen van schuimwijn	278



<b>17.4</b>	Witte wijnen	280
<b>17.4.1</b>	Licht & aromatisch	280
<b>17.4.2</b>	Vol & gerijpt	280
<b>17.4.3</b>	Zoet & versterkt	280
<b>17.4.4</b>	De techniek	281
<b>17.5</b>	Rode wijnen	282
<b>17.5.1</b>	Fruitige rode wijn	282
<b>17.5.2</b>	Krachtige rode wijn	282
<b>17.5.3</b>	Karafferen van witte of rode wijn	282
<b>17.5.4</b>	Gerijpte rode wijn	284
<b>17.5.5</b>	Decanteren van rode wijn	284
<b>17.6</b>	Food & Wine	285
<b>17.7</b>	Technische keuzes	286
<b>17.8</b>	De persoonlijkheid van de sommelier	287
<b>17.8.1</b>	Kledij & houding	287
<b>17.8.2</b>	De efficiëntie, snelheid, techniek en netheid	287
<b>17.8.3</b>	Het volgen van de etiquetteregels	287
<b>17.8.4</b>	De aanspreking van de klant	288
<b>HOOFDSTUK 18 DIENST VAN DE WARME DRANKEN</b>		291
<b>18.1</b>	Koffie	291
<b>18.1.1</b>	Levenscyclus van de koffie	291
<b>18.1.2</b>	Koffieteelt	292
<b>18.1.3</b>	Plukken	293
<b>18.1.4</b>	Verwerken van de koffiebes	293
<b>18.1.5</b>	Sorteren	294
<b>18.1.6</b>	Decafeïneren	294
<b>18.1.7</b>	Verpakken en transporteren	295
<b>18.1.8</b>	Producerende landen	295
<b>18.1.9</b>	Kunst van het branden	295
<b>18.1.10</b>	Het blenden	297
<b>18.1.11</b>	Het malen	297
<b>18.1.12</b>	Ook het water is belangrijk	297
<b>18.1.13</b>	Soorten koffiezetapparatuur	298
<b>18.1.14</b>	Espresso	299
<b>18.1.15</b>	Het kopje	300
<b>18.1.16</b>	Koffie is als wijn	300
<b>18.1.17</b>	Degustatietechnieken	301
<b>18.1.18</b>	Melk opstomen	301
<b>18.1.19</b>	Latte art	302
<b>18.1.20</b>	SCAE-Belgium	302
<b>18.1.21</b>	Slow Coffee	303
<b>18.1.22</b>	Opbouw van een koffiekaart	303
<b>18.2</b>	Melkdranken	304
<b>18.2.1</b>	Warme melk	304
<b>18.2.2</b>	Chocolademelk	304

<b>18.3</b>	Thee	305
<b>18.3.1</b>	Geschiedenis	305
<b>18.3.2</b>	Waar en hoe groeit thee?	305
<b>18.3.3</b>	Thee plukken	306
<b>18.3.4</b>	Verwerken van thee	306
<b>18.3.5</b>	Theesoorten	307
<b>18.3.6</b>	De mengeling	308
<b>18.3.7</b>	Theeregio's	308
<b>18.3.8</b>	Degustatietechnieken	309
<b>18.3.9</b>	Bewaren	309
<b>18.3.10</b>	Opbouw van een theekaart	309
<b>18.3.11</b>	Het serveren van thee	312
<b>18.3.12</b>	Thee aanpassing	313
<b>18.3.13</b>	Looistoffen	313
<b>18.3.14</b>	Theïne	313
<b>HOOFDSTUK 19 ROOKWAREN</b>		317
<b>19.1</b>	Rookverbod	317
<b>19.1.1</b>	Wetgeving	317
<b>19.2</b>	Sigaar versus sigaret	318
<b>19.3</b>	Weetjes	318
<b>19.4</b>	Bewaren	319
<b>19.5</b>	De bediening van rookwaren	321
<b>HOOFDSTUK 20 VAKTERMEN EN RESTAURANTBEGRIPPEN</b>		325