

Gastheer/gastvrouw Instructie-/werkboek – herziening 2010

De indeling van het Instructie-/werkboek is als volgt:

Module	BSS	GOE
Oriëntatiemodule	Oriëntatie op branche en beroep	GOE 0
Mastiek en mise-en-place	Vorbereidende werkzaamheden Afrondende werkzaamheden Voorraadbeheer	GOE 1 GOE 2 GOE 3
Ontvangst	Aannemen van reserveringen Ontvangst van gasten Serveren van het aperitief	GOE 1 GOE 2 GOE 3
Verblijf	Adviseren en verkopen Serveren van dranken Serveren van gerechten Debarrasseren	GOE 1 GOE 2 GOE 3 GOE 4
Afscheid	Afrekenen Afscheid nemen	GOE 1 GOE 2
Zalen en partijen	Uitvoeren van beheerstaken en het verrichten van full-service werkzaamheden Zaalruimte gereedmaken voor gastenontvangst Verkopen van gastvrijheid en adviseren over dranken en gerechten Serveren van dranken en gerechten Assortimentsbeheersing Uitvoeren van afrondende werkzaamheden	GOE 1 GOE 2 GOE 3 GOE 4 GOE 5 GOE 6
Gastronomie	Oriëntatie op gastronomie Even aan de keuken vragen...?! In vino veritas Tussen neus en lippen	GOE 0 GOE 1 GOE 2 GOE 3

Voorstel jaarlijn

Tijdslijn modules/GOE's		Aantal Weken +/-	
Oriëntatieperiode			
Oriëntatiemodule	GOE 0 Oriëntatie op branche en beroep	8	
Mastiek en mise-en-place	GOE 1 Voorbereidende werkzaamheden GOE 2 Afrondende werkzaamheden GOE 3 Voorraadbeheer	16	Gastronomie*
Ontvangst	GOE 1 Aannemen van reserveringen GOE 2 Ontvangst van gasten GOE 3 Serveren van het aperitief	16	
Verblijf	GOE 1 Adviseren en verkopen GOE 2 Serveren van dranken GOE 3 Serveren van gerechten GOE 4 Debarrasseren	20	
Afscheid	GOE 1 Afrekenen GOE 2 Afscheid nemen	10	
Zalen en partijen	GOE 1 Uitvoeren van beheerstaken en het verrichten van full-service werkzaamheden GOE 2 Zaalruimte gereedmaken voor gastenontvangst GOE 3 Verkopen van gastvrijheid en adviseren over dranken en gerechten GOE 4 Serveren van dranken en gerechten GOE 5 Assortimentsbeheersing GOE 6 Uitvoeren van afrondende werkzaamheden	10	Gastronomie

*Gastronomie

De Gastronomie modules kunnen goed parallel lopen naast de overige modules:

- 1 lesuur gastronomie per week.
- Totaal zo'n 28 weken Gastronomie, verdeeld over 2 jaar:

- Gastronomie GOE 0 en GOE 1 in leerjaar 1.
- Gastronomie GOE 2 en 3 in leerjaar 2.

Module Gastronomie in uren:

GOE's Gastronomie	Onderwerpen	Aantal uren +/-
GOE 0	Oriënteren op gastronomie; voorproefje op GOE 1, 2 en 3	3 tot 5 uren
GOE 1	Even aan de keuken vragen; bereidingswijzen, bereidingstermen, basis-warenkennis en vaktermen	5 tot 7 uren
GOE 2	In vino veritas; Basis-warenkennis wijn, wijnbereiding, druiven, etikettering, etc.	6 tot 8 uren

GOE 3	Tussen neus en lippen; smaakfactoren, smaakprofielen, regels wijn & spijs, wijnproeven, etc.	6 tot 8 uren
--------------	--	--------------