



# Bronnenboek Gastheer/gastvrouw – Herziening 2010

## Bronnenboek Gastheer/gastvrouw deel 1

### Inhoud

#### **1. Oriëntatie op de horeca**

- 1.1 De horeca, een dynamische bedrijfstak
- 1.2 Het horecabedrijf, de aanbieder van de producten
- 1.3 Bedrijven en hun bedrijfsformules
- 1.4 Werken in de horeca
- 1.5 Werkomstandigheden

#### **2. Algemene beroepsvaardigheden**

- 2.1 Hygiënisch werken
- 2.2 Veiligheid
- 2.3 Communiceren
- 2.4 Gastvrijheid en gastheerschap
- 2.5 Commerciële vaardigheden
- 2.6 Milieuvriendelijk handelen

#### **3. Werkzaamheden van de gastheer en serveertechnieken**

- 3.1 Voorbereidende werkzaamheden
- 3.2 Facilitaire dienst
- 3.3 Het inrichten van gastenruimten
- 3.4 Serveren van dranken en gerechten
- 3.5 Werken aan tafel
- 3.6 Zalenbedrijf
- 3.7 Afrondende werkzaamheden

#### **4. Menuleer**

- 4.1 Menuleer vroeger en nu
- 4.2 Wat is menuleer
- 4.3 Samenstellen van een menu
- 4.4 Maaltijden
- 4.5 Menukaarten
- 4.6 Verantwoorde en gezonde voeding
- 4.7 Wijn-spijscombinaties en gastronomie

#### **5. Gereedschappen, machines en apparaten**

- 5.1 Audiovisuele hulpmiddelen
- 5.2 Telefoonapparatuur
- 5.3 Kassa-apparatuur

- 5.4 Afwas- en reinigingsapparatuur
- 5.5 Koudeapparatuur
- 5.6 Bereidingsapparatuur
- 5.7 Drankenbuffet- en barinventaris
- 5.8 Bestek en serviesgoed
- 5.9 Warmhoudapparatuur
- 5.10 Luchtbehandelingapparatuur

## **6. Sociale hygiëne**

- 6.1 Grenzen stellen aan gedrag
- 6.2 Regels handhaven
- 6.3 Deurbeleid
- 6.4 Risicogedrag
- 6.5 Gespreksmodellen
- 6.6 Alcohol
- 6.7 Drugs
- 6.8 Tabak
- 6.9 Gokken

## Bronnenboek Gastheer/gastvrouw deel 2

### **Inhoud**

#### **7. Food – Bereidingen**

- 7.1 Van inrichting en functie tot indeling van de keuken
- 7.2 Keuken- en opmaaktechnieken

#### **Bereidingen**

- 7.3 Salades
- 7.4 Amuses, culinaire cocktails en koude voorgerechten
- 7.5 Dressings, marinade en koude sauzen
- 7.6 Koude garnituren en bittergarnituren
- 7.7 Kleine eetwaren en snacks
- 7.8 Bouillons, heldere soepen en soepgarnituren
- 7.9 Gebonden en puree soepen
- 7.10 Speciale en nationale soepen
- 7.11 Warme voorgerechten
- 7.12 Eierbereidingen
- 7.13 Aardappelbereidingen
- 7.14 Rijst- en meelspijzen
- 7.15 Groentebereidingen
- 7.16 Warme sauzen
- 7.17 Visbereidingen
- 7.18 Vleesbereidingen
- 7.19 Gevogeltebereidingen
- 7.20 Vegetarische gerechten
- 7.21 Nagerechten
- 7.22 Beslagen en korstdeeg
- 7.23 Zoete sauzen

## **8. Food – Warenkennis**

### **Smaakgevers**

- 8.1 Suiker en suikervervangers
- 8.2 Zout
- 8.3 Kruiden en specerijen
- 8.4 Azijn en mosterd
- 8.5 Overige smaakgevers of condimenten

### **De productgroepen**

- 8.6 Melk en melkproducten
- 8.7 Boter
- 8.8 Kaas en kaasproducten
- 8.9 Graan, bloem en overige bindmiddelen
- 8.10 Spijsvetten: vetstoffen, oliën en margarine
- 8.11 Honing, jam, broodbeleg en vruchtenconserven
- 8.12 Eieren
- 8.13 Aardappelen
- 8.14 Groenten
- 8.15 Fruit
- 8.16 Gedroogde en gekonfijte (zuid)vruchten
- 8.17 Noten en zaden of pitten
- 8.18 Paddenstoelen
- 8.19 Rijst
- 8.20 Pasta en mie
- 8.21 Vis
- 8.22 Schaal- en schelpdieren
- 8.23 Vlees
- 8.24 Vleeswaren
- 8.25 Gevogelte en wild gevogelte
- 8.26 Wild
- 8.27 Vegetarische producten

## **9. Beverage – Algemeen**

- 9.1 Alcoholvrije dranken
  - 9.1.1 Koffie
  - 9.1.2 Thee
  - 9.1.3 Cacao
  - 9.1.4 Zuiveldranken
  - 9.1.5 Frisdranken en vruchtensappen
  - 9.1.6 Mineraalwater
  - 9.1.7 Diverse alcoholvrije dranken
- 9.2 Zwak alcoholhoudende dranken
  - 9.2.1 Bier
  - 9.2.2 Versterkte wijnen
- 9.3 Sterk alcoholhoudende dranken – binnenlands gedistilleerd
- 9.4 Sterk alcoholhoudende dranken – buitenlands gedistilleerd
  - 9.4.1 Cognac
  - 9.4.2 Armagnac
  - 9.4.3 Rum
  - 9.4.4 Wodka
  - 9.4.5 Schotse whisky
  - 9.4.6 Overige whiskylanden
  - 9.4.7 Cocktails

## **10. Wijn – Basis**

10.1 Wijnwetgeving

10.2 Wijnbouw

10.3 De wijnkaart

10.4 De Nederlandse wijnmarkt