



Inhoud deel 1

1. Oriëntatie op branche en beroep

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

2. Algemene beroepsvaardigheden

- 2.1 Communiceren
- 2.2 Gastvrijheid
- 2.3 Commerciële vaardigheden

3. Sociale hygiëne

- 3.1 Grenzen stellen aan gedrag
- 3.2 Communicatie
- 3.3 Risicogedrag
- 3.4 Gespreksmodellen
- 3.5 Alcohol
- 3.6 Drugs
- 3.7 Gokken
- 3.8 Taakuitvoering

4. Veiligheid, Gezondheid en Welzijn (VGW)

- 4.1 Warenwet en VWA/Keuringsdienst van Waren
- 4.2 Hygiënisch werken
- 4.3 Reinigen en desinfecteren
- 4.4 Reinigingsmiddelen
- 4.5 Reinigingsmaterialen
- 4.6 Micro-organismen
- 4.7 Bederf en besmetting
- 4.8 HACCP
- 4.9 Conserveren
- 4.10 Etikettering
- 4.11 Arbeidsomstandigheden
- 4.12 EHBO
- 4.13 Ergonomie
- 4.14 Milieuvriendelijk werken

5. Warenkennis

Smaakgevers

- 5.1 Suiker en suikervervangers
- 5.2 Zout
- 5.3 Kruiden en specerijen
- 5.4 Azijn en mosterd
- 5.5 Overige smaakgevers of condimenten

Productgroepen

- 5.6 Melk en melkproducten
- 5.7 Boter
- 5.8 Kaas
- 5.9 Graan, bloem en bindmiddelen
- 5.10 Vetstoffen, spijsvetten, olie en margarine
- 5.11 Eieren
- 5.12 Aardappelen
- 5.13 Groenten
- 5.14 Fruit
- 5.15 Zuidvruchten
- 5.16 Noten
- 5.17 Paddenstoelen
- 5.18 Rijst
- 5.19 Pasta en mie
- 5.20 Vis
- 5.21 Schaal- en schelpdieren
- 5.22 Vlees
- 5.23 Vleeswaren
- 5.24 Gevogelte en wild gevogelte
- 5.25 Wild

Dranken

- 5.26 Alcoholvrije dranken
- 5.27 Zwakalcoholhoudende dranken
- 5.28 Sterkcalcoholhoudende dranken – Binnenlands gedistilleerd
- 5.29 Sterkcalcoholhoudende dranken – Buitenlands gedistilleerd

6. Gereedschappen, machines en apparaten

- 6.1 Audiovisuele hulpmiddelen
- 6.2 Telefoonapparatuur
- 6.3 Kassa-apparatuur
- 6.4 Afwas- en reinigingsapparatuur
- 6.5 Koude- en vriesapparatuur
- 6.6 Bereidingsapparatuur
- 6.7 Verhittingsapparatuur
- 6.8 Drankenbuffet- en barinventaris
- 6.9 Bestek en serviesgoed
- 6.10 Warmhoudapparatuur
- 6.11 Luchtbehandelingapparatuur

Trefwoordenregister

Inhoud deel 2

Meewerken in de Operationele afdelingen

Meewerken in de afdeling F&B

Keuken

1. Oriëntatie op de keuken

- 1.1 Keukeninrichting en keukenfuncties
- 1.2 Werken in een professionele keuken
- 1.3 Beroepskleding

2. Productietechnieken in de keuken

Vorbereidende werkzaamheden

- 2.1 Mise-en-place
- 2.2 Basis schoonmaaktechnieken
- 2.3 Basis verklein- en opdeeltechnieken
- 2.4 Koude voorbereidingen (zonder kachel)
- 2.5 Warme voorbereidingstechnieken (met kachel)
- 2.6 Warme bereidingstechnieken
- 2.7 Presentatie: het opmaken en doorgeven van gerechten

Bereidingstechnieken

- 2.8 Salades
- 2.9 Culinaire cocktails en koude voorgerechten
- 2.10 Dressings, marinade en koude sauzen
- 2.11 Koude garnituren en bittergarnituren
- 2.12 Kleine eetwaren en snacks
- 2.13 Bouillons, heldere soepen en soepgarnituren
- 2.14 Gebonden en pureesoepen
- 2.15 Speciale en nationale soepen
- 2.16 Warme voorgerechten
- 2.17 Eierbereidingen
- 2.18 Aardappelbereidingen
- 2.19 Rijst- en meelspijzen
- 2.20 Groentebereidingen
- 2.21 Warme sauzen
- 2.22 Visbereidingen
- 2.23 Vlees- en gevogelgebereidingen
- 2.24 Vegetarische gerechten
- 2.25 Nagerechten
- 2.26 Zoete sauzen

3. Voedingsleer

- 3.1 Spijsvertering
- 3.2 Diëten
- 3.3 Voeding en religie
- 3.4 Voedingsstoffen
- 3.5 Schijf van Vijf
- 3.6 Aids en de voedingssector

Restaurant

- 1. Oriëntatie op het restaurant**
 - 1.1 Restaurantinrichting en restaurantfuncties
 - 1.2 Werken in het restaurant
 - 1.3 Beroepskleding

- 2. Serveertechnieken**
 - 2.1 Voorbereidende werkzaamheden
 - 2.2 Facilitaire dienst
 - 2.3 Het inrichten van gastenruimten
 - 2.4 Transporteren en serveren
 - 2.5 Afrondende werkzaamheden

- 3. Menuleer**
 - 3.1 Geschiedenis
 - 3.2 Menuleer
 - 3.3 Samenstellen van een menu
 - 3.4 Maaltijden
 - 3.5 Menukaarten
 - 3.6 Verantwoorde en gezonde voeding
 - 3.7 Voedingsgewoonten
 - 3.8 Wijn-spijscombinaties

Conference & banqueting

- 1.1 Zaleninrichting en zalenfuncties
- 1.2 Werken in de conference & banquetingafdeling

Trefwoordenregister