

Overzicht werkbladen en werkinstructies

Werken in de keuken: Bedrijfsklaar maken van de keuken (Blok 6)

Werkinstructies

- WI KOK 1: Reinigen werkbanken
- WI KOK 2: Desinfecteren werkbanken
- WI KOK 3: Dagvoorraden aanvullen
- WI KOK 4: Handen wassen en desinfecteren

Werken in de bediening

Werkinstructies

Bedrijfsklaar maken gastenruimten (mastiek maken) (blok 16)

- WI GHV 1: Verzorging meubilair
- WI GHV 2: Stof afnemen
- WI GHV 3: Stofzuigen
- WI GHV 4: Ramen en spiegels zemen
- WI GHV 5: Bedrijfsklaar maken van de toiletten

Bedrijfsklaar maken gastenruimten (mise-en-place maken) (blok 16)

- WI GHV 6: Poleren glaswerk
- WI GHV 7: Poleren bestek
- WI GHV 8: Poleren serviesgoed
- WI GHV 9: Verzorging vaste attributen
- WI GHV 10: Opdekken van tafels
- WI GHV 11: Indekken standaardcouvert
- WI GHV 12: Afrondende werkzaamheden
- WI GHV 13: Bedrijfsklaar maken van het restaurant
- WI GHV 14: Bedrijfsklaar maken van het terras

Bedrijfsklaar maken van dienstruimten (blok 17)

- WI GHV 6: Poleren glaswerk
- WI GHV 7: Poleren bestek
- WI GHV 8: Poleren serviesgoed
- WI GHV 9: Verzorging vaste attributen
- WI GHV 15: Bedrijfsklaar maken van het office
- WI GHV 16: Bedrijfsklaar maken van bar/buffet
- WI GHV 17: Bedrijfsklaar maken van het uitgiftebuffet

Uitvoerende werkzaamheden (blok 19)

- WI GHV 18: Maken en serveren van koffie
- WI GHV 19: Maken en serveren van thee
- WI GHV 20: Maken en serveren van chocolademelk
- WI GHV 21: Schenken en serveren van frisdranken
- WI GHV 22: Schenken en serveren van wijn
- WI GHV 23: Tappen en serveren van bier
- WI GHV 24: Serveren van gerechten - inzetten

Afrondende werkzaamheden (blok 20)

- WI GHV 25. Afrondende werkzaamheden bar/buffet

Werkbladen

WB GHV 1: Materiaallijst opdekken en indekken (blok 16)

WB GHV 2: Mise-en-place en opdekschema (blok 16)

WB GHV 6: Kassa (blok 17,19 en 20)

WB GHV 7: Partysheet office (blok 17)

WB GHV 8: Standaard voorraadlijst (blok 17)

WB GHV 9: Breuklijst (blok 17)