

Kennismaken met Horeca

2e EDITIE

Inhoud

HOOFDSTUK 1	Werken in de horeca	2
HOOFDSTUK 2	Gasten ontvangen	18
HOOFDSTUK 3	Werken in de bediening	33
HOOFDSTUK 4	Werken in de keuken	62
HOOFDSTUK 5	Ruimtes schoonmaken	89
HOOFDSTUK 6	Vind je de horeca leuk?	108
HOOFDSTUK 7	Terugkijken	118

HOOFDSTUK 1

Werken in de horeca

Dit leer je in dit hoofdstuk.

1.	Je kunt uitleggen welke bedrijven er in de horeca zijn.
2.	Je kunt uitleggen wat gastvrij betekent.
3.	Je kunt uitleggen hoe je hygiënisch kunt werken.
5.	Je kunt uitleggen hoe je met een goede lichaamshouding moet werken.
6.	Je kunt uitleggen wat gevaarsymbolen betekenen.
7.	Je kunt afval scheiden.

HORECA

Horeca staat voor Hotel, Restaurant en Café.

HO RE CA



Bij die bedrijven kunnen klanten (of gasten) tegen betaling eten en drinken krijgen.
Of een plaats om te slapen.
Maar bijvoorbeeld ook een feest geven of vakantie vieren.

Voorbeelden

- hotels
- restaurants
- cafés, bars
- fastfoodketens
- clubs
- campings
- vakantiehuisjes.

OPDRACHT 1

Waarvan is horeca de afkorting?

1. _____
2. _____
3. _____

Jij weet vast al veel meer dan je denkt over de horeca.

Van welke woorden heb je wel eens gehoord? Zet er een rondje omheen.

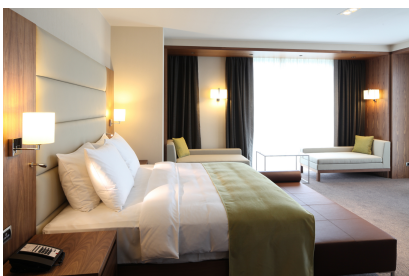
ingrediënten **kok** gasten **recept**
menukaart indekken
sfeer **menu** voeding activiteiten
hygiëne **nagerecht** **dieet**
bediening smoothie bereidingswijze
serveren vitamines

Kijk nog een keer naar de woorden.
 Zoek van 3 woorden waar je echt nog nooit van hebt gehoord de betekenis op.

Woord	Dit woord betekent

OPDRACHT 2

Welke soorten horecabedrijven zie je op de foto's?





OPDRACHT 3

Bekijk **Film Werken in een hotel**.



Welke beroepen hoor je in de film?

OPDRACHT 4

Bezoek het praktijklokaal van de keuken of het restaurant op jouw school.

Maak 5 foto's in het lokaal.

De foto's moeten laten zien dat het lokaal hoort bij horeca.

Laat de foto's zien aan je klasgenoten en je docent.

Bespreek met elkaar wat je ziet op de foto's.

OPDRACHT 5

Bekijk de foto's die bij de horeca passen.

Welke eigenschap moet je hebben om in de horeca te werken? Schrijf dat onder de foto.



GASTVRIJ

Gastvrijheid is heel erg belangrijk in de horeca.

Jij zorgt dat je gasten

- zich welkom voelen
- het gevoel hebben dat er naar hen geluisterd wordt
- zich prettig voelen.

Wat betekent gastvrij?

G - Groeten bij binnenkomst en welkom heten

A - Aandacht geven aan de gast

S - Smile, altijd een lach op je gezicht

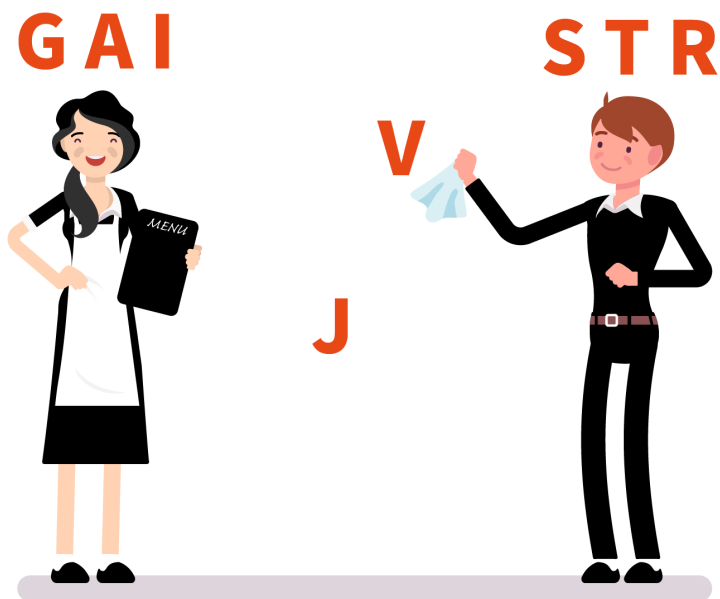
T - Troep opruimen, alles moet netjes zijn

V - Verzorgd uiterlijk hebben

R - Risico's vermijden en veilig werken

I - Informatie geven aan de gast

J - Jij en ik, samenwerken.



OPDRACHT 6

Wat hoort volgens jou bij gastvrij zijn?

- ☐ netjes serveren
- ☐ snel schoonmaken
- ☐ snel werken
- ☐ vriendelijk zijn
- ☐ dienblad goed vasthouden
- ☐ tijd nemen voor de gast
- ☐ oog hebben voor de gast

OPDRACHT 7

In de horeca werk je vaak in een team.
Vind jij het leuk om samen te werken?



Vul voor jezelf de tabel in.

Werken in een team		
Ik doe actief mee aan een overleg.		
Ik deel mijn kennis en ideeën met anderen.		
Ik vraag naar de mening van anderen en luister naar deze meningen.		
Ik let op als iemand mij iets uitlegt.		
Ik vraag door als iets mij niet duidelijk is.		
Ik vraag om hulp als ik die nodig heb.		
We verdelen samen de taken.		
Ik houd me aan mijn afspraken.		
Ik vraag anderen om hun mening over mijn werk.		
Ik geef iemand een compliment als die iets goed gedaan heeft.		
Ik draag bij aan een goede sfeer in de groep.		
Ik doe mee met de groep, ook als ik iets niet zo leuk vind.		
Ik ga respectvol om met anderen.		

In de keuken van een horecabedrijf werk je onder leiding van een ervaren collega. Hoe vind je het om onder leiding van iemand te werken? Schrijf daarvan een voordeel en een nadeel op.

Voordeel: _____

Nadeel: _____

HYGIËNISCH WERKEN



Op je werk zorg je ervoor dat het schoon en veilig is.

Je zorgt ervoor dat het

- hygiënisch schoon is, dus geen vuil en bacteriën
- veilig is
- er prettig en gastvrij uitziet.

OPDRACHT 8

Wat is hygiëne?

Waarom is hygiënisch werken belangrijk?

Leg uit waarom ruimtes hygiënisch schoon moeten zijn.

Leg uit wat bacteriën doen.

PERSOONLIJKE HYGIËNE

Kam je haren nooit in de buurt van levensmiddelen.

Let erop dat je een frisse mondgeur hebt.

Gebruik een papieren handdoek om je handen af te drogen.

Zorg voor schone nagels.

Draag je een schort, doe dat dan af voor elk toiletbezoek.

Wissel het schort dagelijks en doe een nieuw schort om als het vies is.

Zorg voor nette en schone kleding en schoenen.

Was je haar regelmatig.

Doe lang haar in een staart of steek het op als je met levensmiddelen werkt. Soms moet je een hoofddeksel dragen als je met levensmiddelen werkt.

Draag bij het omgaan met en verwerken van levensmiddelen geen sieraden.

Let erop dat je handen schoon zijn.

Gebruik bij wondjes waterdichte pleisters of handschoenen.

Veeg natte of vieze handen niet af aan je kleding.

Zorg ervoor dat je fris gewassen bent.

Een goede hygiëne is belangrijk.

Die begint bij jezelf, bij jouw persoonlijke hygiëne.

Persoonlijke hygiëne gaat over het verzorgen van jezelf.

- Was je handen goed. Doe dit voordat je gaat werken met voedsel. Of nadat je het toilet hebt gebruikt. Maar ook als je met rauwe producten hebt gewerkt.
- Droog je handen goed na het wassen.
- Draag geen sieraden aan je handen of je polsen. Dus geen ringen, armbanden en horloges. Ook geen piercing.
- Zorg dat je nagels kort en schoon zijn.
- Draag zoveel mogelijk een hoofdbedekking en draag lang haar in een staart of opgestoken.
- Gebruik bij kleine wondjes gekleurde, waterafstotende pleisters. Meestal zijn deze blauw.
- Werk niet als je erg verkouden bent of een besmettelijke ziekte hebt. Ook een open wond levert veel besmettingsgevaar op.
- Draag altijd schone werkkleding.

OPDRACHT 9

Waarom is het belangrijk te zorgen voor een goede persoonlijke hygiëne?

Kijk naar jezelf. Naar de kleding die je draagt. Sieraden die je draagt. Hoe je je haar draagt. Hoe schoon zijn je handen?

Schrijf op wat je moet veranderen en doen als je nu met voedsel gaat werken.

Jij moet de koelcel goed schoonmaken.

Eerst zorg je voor de juiste persoonlijke hygiëne. Wat doe je?



OPDRACHT 10

In de horeca moet je je handen professioneel wassen.

Bekijk de film.

Wat kan er gebeuren als je handen niet schoon zijn tijdens het bereiden van voedsel?

Op welke 3 momenten moet je je handen wassen als je voedsel bereidt?

1. _____
2. _____
3. _____

Als je naar de wc bent geweest, was je je handen. Waarom doe je dat?

BEDRIJFSHYGIËNE

Bedrijfshygiëne gaat over

- het schoonhouden van je werkplek
- het schoonhouden van je gereedschappen
- het hygiënisch werken met grondstoffen en producten.

Goede bedrijfshygiëne kan **bederf** en **besmetting** van producten voorkomen.