

Inhoud Werkruimtes gebruiksklaar maken

1	Vorbereidende werkzaamheden	2
2	De tafels opdekken en indekken	24

Dit hoofdstuk gaat over het bedrijfsklaar maken van gastenruimten. Er moet veel gebeuren voordat de gasten komen. Oefen zo veel mogelijk tijdens je stage, op je leerbedrijf of school.

LEERDOELEN

1. Je kunt het restaurant inrichten.
2. Je kunt het terras bedrijfsklaar maken.
3. Je kunt het buffet bedrijfsklaar maken.

MISE-EN-PLACE

In de horeca is het belangrijk dat je gasten ontvangt in een schone en nette omgeving. Je bereidt je goed voor, zodat de gastenruimten klaar zijn voordat de gasten komen.

De **mise-en-place** is alles klaarzetten op de goede plek.

Bijvoorbeeld het opdekken van de tafels. Vaak doe je dat van tevoren al.

Soms moet je de tafels opdekken als er gasten zijn.

Bijvoorbeeld als de tafel al eerder bezet was. Of als er een glas wijn over het tafellaken is gevallen.



Alles klaarzetten op de goede plek.

Een goede mise-en-place is belangrijk voor:

- de gasten
Staat alles netjes klaar op de goede plek? Dan kun jij je tijd en aandacht aan de gasten besteden. Gasten vinden het niet fijn als je nog bezig bent met klaarzetten als zij binnenkomen. Dat komt rommelig over. Je hebt geen tijd om de gasten welkom te heten.
- het bedrijf
In een goed georganiseerd bedrijf staat alles van tevoren netjes klaar. Wordt het ineens heel druk? Dan hoeft je in ieder geval niets meer klaar te zetten. Je hebt dus meer tijd om de gast te adviseren. Daardoor kun je ook meer verkopen.
- de werknemers
Werken in de horeca is stressvol. Soms zijn er weinig gasten. Dan heb je weinig te doen. Soms moet je heel hard werken omdat er veel gasten zijn. Staat alles van tevoren netjes klaar? Dan heb je minder stress als het druk wordt.

OPDRACHT 1 VOORDELEN

Wat is het voordeel van een goede mise-en-place?

MASTIEK MAKEN

Bij de mise-en-placewerkzaamheden horen ook mastiekwerkzaamheden.

Mastiek maken betekent dat je de materialen en ruimten geschikt maakt voor gebruik.

Mastiekwerkzaamheden doe je als er nog geen gasten aanwezig zijn.

Voorbeelden

- de zaal, het restaurant of het terras klaarzetten (tafels en stoelen opstellen)
- met kisten en kratten sjouwen
- voorraden aanvullen
- afval afvoeren.



Mastiek maken.

OPDRACHT 2 MASTIEK MAKEN

Wat hoort bij mastiek maken?



○



○



○

Leg uit waarom die andere er niet bij hoort/horen.

OPDRACHT 3 VOORBEREIDEN

De voorbereidende werkzaamheden bestaan uit twee soorten. Hoe heten die in een restaurant?

Welke werkzaamheden kun je doen waar de gasten bij zijn?

- ☐ Mastiek maken
- ☐ Mise-en-place

OPDRACHT 4 VOORBEELDEN

Bekijk de foto's.



1.



2.



3.



4.

Welke voorbereidende werkzaamheden zie je?

RUIMTEN WAAR JE MISE-EN-PLACEWERKZAAMHEDEN UITVOERT

Mise-en-place maak je in alle werkruimten.

Gastenruimten zijn die ruimten waar de gast kan en mag komen. Dus:

- het restaurant
- de hal
- de garderobe
- de toiletten.

In de **dienstruimten** komen de gasten niet. Dienstruimten zijn bijvoorbeeld:

- het kantoor
- het magazijn
- de afwaskeuken.

Voer de mise-en-placewerkzaamheden zo veel mogelijk buiten de gastenruimten uit. Dan hebben de gasten geen last van:

- geuren van schoonmaakmiddelen
- lawaai bij het sorteren of uittellen van messen, vorken en lepels
- morsen met schoonmaakmiddelen of kaarsvet
- breuk, scherven en lawaai van servies of glazen.

OPDRACHT 5 MICKEY

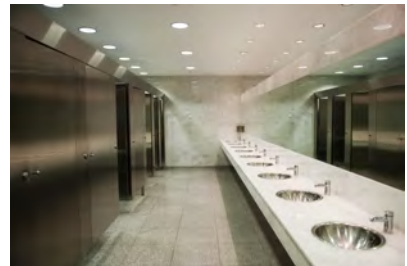
Micky werkt in een restaurant.

Het is niet zo druk in het restaurant. Er zitten vier gasten te lunchen. Daarom sorteert en telt Micky bakken bestek.

Waarom doet zij dat in de keuken en niet in het restaurant?

OPDRACHT 6 RUIMTEN

Zet bij elke foto of het een gastenruimte of een dienstruimte is.



RUIMTEN KLAARMAKEN

De ruimten waar je de gasten ontvangt, maak je altijd als eerste klaar.

Dat zijn:

- het restaurant
- het terras
- het uitgiftebuffet.

Is de rest van de mise-en-place nog niet klaar?

Dan probeer je die zo veel mogelijk buiten de gastenruimten te doen.



OPDRACHT 7 GEREED MAKEN

Vul de goede woorden in.

De ruimten waar je de gasten ontvangt, maak je altijd als _____ gereed.

Gastenruimten die je als eerste gereedmaakt zijn:

1. _____
2. _____
3. _____

OPDRACHT 8 VOOR EN NA

Welke werkzaamheden moeten klaar zijn voordat de gasten er zijn?

En welke werkzaamheden kun je ook later buiten de gastenruimte doen? Kruis aan.

WERKZAAMHEDEN	KLAAR VOORDAT GASTEN ER ZIJN	KAN LATER BUITEN DE GASTENRUIMTE
De vloer in het restaurant stofzuigen		
Voorraad bijvullen		
Afval afvoeren		
Een zaal of restaurant klaarzetten		
De gastentoiletten schoonmaken		
Peper en zout op de tafels bijvullen		
Sjouwen met kisten		

HET RESTAURANT INRICHTEN

De mise-en-placewerkzaamheden beginnen meestal met het inrichten van het restaurant.

Komen er onverwacht gasten? Of zijn gasten vroeg? Dan ziet het restaurant er in ieder geval netjes uit.

De meeste restaurants hebben een vaste opstelling van tafels, stoelen en ander meubilair.

Die is voor de gasten prettig om te zitten. En de bediening kan overal makkelijk bij.



Tafelopstelling.

Soms moet je de tafels en stoelen anders neerzetten dan je gewend bent. Bijvoorbeeld als er een grote groep gasten komt.

OPDRACHT 9 WAT DOE JE?

Het restaurant waar je werkt heeft als vaste opstelling tafels met vier stoelen.

Er komt een groep van tien mensen binnen die wil eten.

Wat doe je?

- ☐ Ik zeg dat dat niet mogelijk is.
- ☐ Ik zeg dat de groep zich over drie tafels moet verspreiden.
- ☐ Ik schuif drie tafels tegen elkaar aan en zet er tien stoelen bij.

ROUTING IN HET RESTAURANT

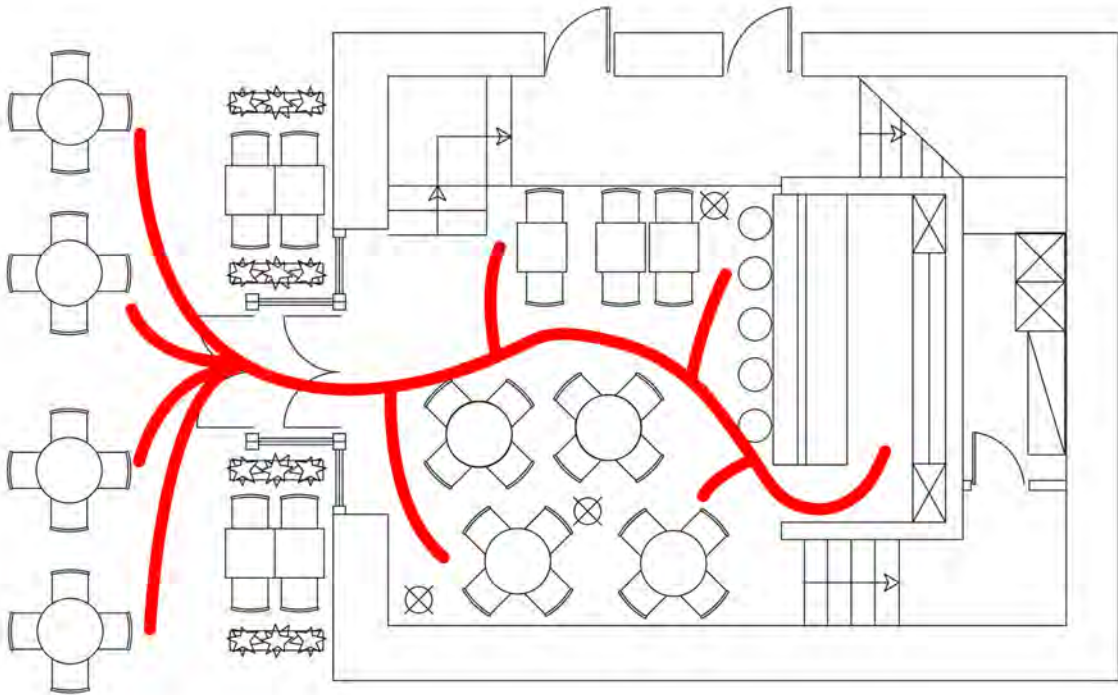
Routing is het Engelse woord voor looprichting. De routing wordt bepaald door de plaats waar de tafels, stoelen en ander meubilair staan.

Voor de bediening moeten de looproutes zo kort mogelijk zijn.

Want dat betekent:

- minder lopen
- sneller bedienen
- minder kans dat gerechten of dranken afkoelen tijdens het serveren.

In veel bedrijven hangt in de dienstruimte een plattegrond van het restaurant. Daarop is met pijlen de looproute aangegeven.



Routing voor de bedieningsmedewerkers.

OPDRACHT 10 ROUTING

Wat betekent de routing in het restaurant?

Wat zijn de voordelen van een goede routing voor bedieningsmedewerkers?

RESTAURANTTAFELS

Restauranttafels zijn er in verschillende vormen en maten. Het hangt van het model van een tafel af hoeveel gasten eraan kunnen zitten. Maar ook of je gasten makkelijk bij kunt plaatsen of niet.

Vierkant en rechthoek

Aan een vierkante tafel kunnen één tot vier gasten zitten.

Je kunt deze tafels makkelijk tegen elkaar schuiven of tegen de muur zetten.



Aan een rechthoekige tafel kunnen vier tot zes gasten zitten.
Voor een grotere groep kun je deze tafels tegen elkaar aan schuiven tot één grote tafel.



Rond

Ronde tafels zijn er in verschillende maten. Er kunnen dus ook verschillende aantallen gasten aan zitten.

Het grote voordeel is dat je er gemakkelijk een extra stoel bij kunt zetten.

Een nadeel is dat je ze niet aan elkaar kunt schuiven. Ook kunnen de tafelpoten in de weg zitten.

Gasten zitten vaak liever aan een ronde tafel dan aan een rechte. Aan een ronde tafel hebben ze beter contact met elkaar. Dat vinden ze gezelliger.

Inhoud Voedsel bewerken, verwerken en bereiden

1	Ontvangst goederen	2
2	Mise-en-place	19
3	Soepen en bouillons	60
4	Groenten bereiden	68
5	Eieren bereiden	74
6	Desserts	80
7	Voedingsmiddelen verpakken	90

Inhoud Veilig en hygiënisch werken

1	Hygiënisch werken	2
2	Veilig werken	11
3	Duurzaam werken	18
4	Reinigen	22

Inhoud Materialen- en warenkennis

1	Materialenkennis	2
2	Warenkennis	28