



Keuzevak Gastheerspecialisatie

Werken als gastheer/-vrouw in een sterrenrestaurant

Serienummer:

Licentie:

Voor het activeren van de licentie kijk op pagina 5 van dit werkboek.

Te activeren tot:

COLOFON

Uitgeverij: Edu'Actief b.v.
0522-235235
info@edu-actief.nl
www.edu-actief.nl

Auteur(s): Martin Hilgen
Inhoudelijke redactie: Wout verveer
Foto's: DenisMART, Fotazdymak, Olga Popova, Sorbis, verbaska

Titel: Werken als gastheer/-vrouw in een sterrenrestaurant
ISBN: 978 90 3722 508 2

Eerste druk / eerste oplage
© Edu'Actief b.v. 2017

Behoudens de in of krachtens de Auteurswet gestelde uitzonderingen mag niets uit deze uitgave worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Voor zover het maken van reprografische verveelvoudigingen uit deze uitgave is toegestaan op grond van artikel 16h Auteurswet dient men de daarvoor wettelijk verschuldigde vergoedingen te voldoen aan de Stichting Reprorecht (www.reprorecht.nl). Voor het overnemen van gedeelte(n) uit deze uitgave in compilatiewerken op grond van artikel 16 Auteurswet kan men zich wenden tot de Stichting PRO (www.stichting-pro.nl).

De uitgever heeft ernaar gestreefd de auteursrechten te regelen volgens de wettelijke bepalingen. Degenen die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden, kunnen zich alsnog tot de uitgever wenden.

Door het gebruik van deze uitgave verklaart u kennis te hebben genomen van en akkoord te gaan met de specifieke productvoorwaarden en algemene voorwaarden van Edu'Actief, te vinden op www.edu-actief.nl.

WERKEN MET EDU4ALL	5
Deel A Werken als gastheer/-vrouw in een sterrenrestaurant	7
Oriënteren	7
Taak 1 Kennismaken met het werken in een sterrenrestaurant	7
Taak 2 Leerdoelen bij Deel A	9
Taak 3 Taken plannen	10
Aan de slag	11
Taak 4 Kennismaken met bedrijfsformules	11
Taak 5 Het bedrijfsklaar maken van het restaurant	15
Taak 6 Tafels indekken	21
Taak 7 Sfeer creëren	25
Evaluëren en reflecteren	30
Taak 8 Terugkijken en verder kijken	30
Taak 9 Voorbereiden op de toets	32
Deel B Ontvangst van gasten in een sterrenrestaurant	34
Oriënteren	34
Taak 1 Kennismaken met het ontvangen van gasten.	34
Taak 2 De leerdoelen bij Deel B	35
Taak 3 Taken plannen	36
Aan de slag	37
Taak 4 Een reservering aannemen en soorten gasten	38
Taak 5 Ontvangen van gasten	42
Taak 6 Menuleer	48
Taak 7 Diëten en allergenen	55
Evaluëren & Reflecteren	59
Taak 8 Terugkijken en verder kijken	59
Taak 9 Voorbereiden op de toets	61
Deel C Het verblijf van gasten	62
Oriënteren	62
Taak 1 Kennismaken met de verblijfsfase van de gastenservice	62
Taak 2 De leerdoelen bij Deel C	64
Taak 3 Taken plannen	64
Aan de slag	65
Taak 4 Draag- en serveertechnieken	66
Taak 5 Verkopen en adviseren	71
Taak 6 Wijn en wijnspijscombinaties	74
Taak 7 Tafelbereidingen	80

Evaluëren & Reflecteren	87
Taak 8 Terugkijken en verder kijken	87
Taak 9 Voorbereiden op de toets	90
Deel D Het afscheid nemen van gasten	91
Oriënteren	91
Taak 1 Afscheid nemen van gasten in een sterrenrestaurant	91
Taak 2 De leerdoelen bij Deel D	93
Taak 3 Taken plannen	93
Aan de slag	94
Taak 4 Aan de slag als barista	95
Taak 5 Thee, samengestelde koffie en digestieven	100
Taak 6 Afrekenen en aftersales	107
Taak 7 Afrondende werkzaamheden	112
Evaluëren & Reflecteren	116
Taak 8 Terugkijken en verder kijken	116
Taak 9 Voorbereiden op de toets	118



BRONNEN

In dit werkboek staan opdrachten. Om deze opdrachten te maken, heb je soms bronnen nodig, zoals tekstbronnen, films, websites en de Theek-iT.

Wanneer je een bron gaat gebruiken, staat er een pictogram in je werkboek: 

Achter het pictogram staat in paarse, dikgedrukte tekst welke bron je nodig hebt. Bijvoorbeeld:

 Lees **Tekstbron 1.2 Persoonlijke verzorging**. Maak daarna opdracht 13 tot en met 16.


 Bekijk de **Film Werken in de thuiszorg bij ouderen**. Maak daarna opdracht 1.

Bij het eerste voorbeeld ga je een tekstbron lezen. Bij het tweede voorbeeld ga je een film bekijken.


Deze bronnen vind je op www.edu4all.nl.

Op bronnen.edu4all.nl/bronnen/handleiding wordt uitgelegd hoe je werkt met de bronnen op de website.

OVERLEG MET JE DOCENT


Soms is het nodig om te overleggen met je docent. Je ziet dan dit pictogram in je werkboek: 

Achter het pictogram staat waarover je met je docent gaat overleggen. Bijvoorbeeld:

-  **61.** In Taak 3 heb je een planning ingevuld. Bekijk deze.
- Kijk in kolom 5. Taak 12 tot en met 14 ga je nog maken. Zijn alle andere taken af? Zo nee, overleg met je docent welke taken je nog moet doen.

OPDRACHTEN VOOR KB EN GL

Doe jij de kaderberoepsgerichte of gemengde leerweg? Dan zitten er speciale opdrachten voor jou in het werkboek. Je herkent deze opdrachten aan de volgende pictogrammen:

 opdracht voor leerlingen van de kaderberoepsgerichte leerweg

 opdracht voor leerlingen van de gemengde leerweg.

We wensen je veel succes en plezier met het maken van de opdrachten!

Team Edu4all

Oriënteren

Taak 1 Kennismaken met het werken in een sterrenrestaurant

In dit deel maak je kennis met het werken als gastheer/gastvrouw in een sterrenrestaurant. Wat is een sterrenrestaurant en wat is het verschil met een restaurant zonder sterren?

Een sterrenrestaurant heeft één, twee of drie Michelinsterren. Deze worden toegekend wanneer de gerechten uitzonderlijk goed zijn en de service op en top is. Eten in een sterrenrestaurant is een ervaring. Deze ervaring wordt gezien als een avondje uit waarbij je geniet van de sfeer, goed eten en bediening die kennis heeft van alle aspecten van het vak. In een sterrenrestaurant werken goed opgeleide mensen die een opleiding zelfstandig werkend gastheer/-vrouw, gastronom, sommelier of leidinggevende bediening hebben afgerond.



BRON

Bekijk de **Film Zelfstandig werkend gastheer**. Maak daarna opdracht 1 tot en met 3.

1. In de film zie je Bram. Bram werkt als gastheer in een restaurant.
 - a. Wat bedoelt Bram met beleving?

- b. Wat is volgens Bram het mooie aan het vak van gastheer zijn?

- c. Welke tafelbereidingen noemt Bram in de film?

- d. Wat wordt volgens jou bedoeld met 'een horecabedrijf in het hoge segment'?

2. Welke kennis, vaardigheden en beroepshouding heb je volgens jou nodig om als gastheer in een sterrenrestaurant te werken? Leg je antwoord uit.

Deel A Werken als gastheer/-vrouw in een sterrenrestaurant

3. Elk werk heeft voor- en nadelen. Daar heb je vast weleens over nagedacht.

a. Noteer een voordeel van het werken in een topzaak.

b. Noteer een nadeel van het werken in een topzaak.



BRON

Bekijk de [Website Toprestaurants](#). Maak daarna opdracht 4.

4. Hotels, cafés en restaurants vind je op verschillende locaties. Dat heeft te maken met de bedrijfsformule. Van der Valk hotels vind je bijvoorbeeld veel langs de snelweg. Wat is volgens jou een ideale locatie voor een sterrenrestaurant?

Tip! Zoek met behulp van het internet naar locaties van sterrenrestaurants.

BRON

Bekijk de [Film De Librije](#). Maak daarna opdracht 5.

5. In de film maak je kennis met de gastvrijheid van de Librije.

a. Op welke manier zijn de tafels gedekt in het sterrenrestaurant?

b. Wat is een sommelier?

c. Wat zijn kenmerken van een sterrenrestaurant?

1.

2.

3.

d. Noem drie voorbeelden van serviceverhogende activiteiten die jij in jouw sterrenrestaurant zou toepassen.

1. _____
2. _____
3. _____



6. Heb je alle opdrachten van Taak 1 gemaakt? Kijk je antwoorden na als je dat met je docent hebt afgesproken.

Taak 2 Leerdoelen bij Deel A

Als je als gastheer in een sterrenrestaurant werkt, moet je:

1. kunnen uitleggen wat sterrenrestaurants zijn
2. het verschil kunnen uitleggen tussen sterrenrestaurants en 'gewone' restaurants
3. kunnen uitleggen welke beroepshouding hoort bij het werken in een sterrenrestaurant
4. kunnen uitleggen welk vakbekwaamheidsniveau wordt gevraagd in een sterrenrestaurant
5. mise-en-placewerkzaamheden kunnen uitvoeren passend bij de bedrijfsformule
6. het restaurant en de overige bedrijfsruimten bedrijfsklaar kunnen zetten
7. tafels kunnen op- en indekken
8. sfeer kunnen creëren door middel van inrichting en decoratie
9. hygiënisch en veilig kunnen werken
10. dienst- en gastenruimten kunnen checken op het gewenste kwaliteitsniveau.

BRON

In de Nederlandse en Belgische horeca worden Michelinsterren uitgereikt aan restaurants. Ga naar de [Website Michelinsterren](#) en maak daarna opdracht 7 tot en met 11.

7. Welke restaurants in Nederland en België kunnen een Michelinster krijgen?

8. Hoeveel Michelinsterren kan een restaurant maximaal halen? Omcirkel het juiste aantal sterren.

