

# Edu4all



**Keuzevak Gastheerspecialisatie**

## Werken als gastheer-vrouw in de catering

**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): Carolien Hurkx  
Inhoudelijke redactie: Edu'Actief b.v.  
Illustraties: www.pixton.com  
Foto's: Isover, Iaka Nederland, Skandia/www.thr.nl, Ubbink BV, www.levisvijver.nl  
Titel: Werken als gastheer-vrouw in de catering  
ISBN: 978 90 3723 942 3

Eerste druk / eerste oplage  
© Edu'Actief b.v. 2017  
(Carolien Hurkx, 2017 - 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](http://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](http://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](http://www.edu-actief.nl).

## Inhoud

---

|   |           |
|---|-----------|
| WERKEN MET EDU4ALL .....  | 5         |
| <b>Deel A Kennismaken met het werken als gastheer/-vrouw op locatie .....</b>       | <b>7</b>  |
| <b>Oriënteren .....</b>   | <b>7</b>  |
| Taak 1 Kennismaken met het werken als gastheer/-vrouw op locatie .....              | 7         |
| Taak 2 De leerdoelen bij Deel A .....   | 8         |
| Taak 3 Taken plannen .....  | 10        |
| <b>Aan de slag .....</b>  | <b>11</b> |
| Taak 4 Voorbereiden van een bedrijfsopening op locatie .....                        | 12        |
| Taak 5 Inpakken en opbouwen .....   | 16        |
| Taak 6 Voedselveilig werken op locatie .....  | 21        |
| Taak 7 Afbouwen en opruimen .....   | 25        |
| <b>Evalueren en reflecteren .....</b>   | <b>30</b> |
| Taak 8 Terugkijken en verder kijken .....   | 30        |
| Taak 9 Voorbereiden op de toets .....   | 32        |
| <b>Deel B Werken als gastheer/-vrouw in een pop-uprestaurant .....</b>              | <b>33</b> |
| <b>Oriënteren .....</b>   | <b>33</b> |
| Taak 1 Kennismaken met het werken als gastheer/-vrouw in een pop-uprestaurant ..... | 33        |
| Taak 2 De leerdoelen bij deel B .....   | 34        |
| Taak 3 Taken plannen .....  | 35        |
| <b>Aan de slag .....</b>  | <b>36</b> |
| Taak 4 Locatie en routing naar het pop-uprestaurant .....                           | 36        |
| Taak 5 Gasten werven .....  | 41        |
| Taak 6 Assortiment op basis van trends .....  | 46        |
| Taak 7 Actief verkopen in een pop-uprestaurant .....                                | 50        |
| <b>Evalueren en reflecteren .....</b>   | <b>55</b> |
| Taak 8 Terugkijken en verder kijken .....   | 55        |
| Taak 9 Voorbereiden op de toets .....   | 57        |
| <b>Deel C Werken als gastheer/-vrouw op feesten en partijen .....</b>               | <b>58</b> |
| <b>Oriënteren .....</b>   | <b>58</b> |
| Taak 1 Kennismaken met het werken als gastheer/-vrouw op feesten en partijen .....  | 58        |
| Taak 2 De leerdoelen bij Deel C .....   | 59        |
| Taak 3 Taken plannen .....  | 60        |
| <b>Aan de slag .....</b>  | <b>61</b> |
| Taak 4 Wensen achterhalen en arrangementen .....                                    | 62        |
| Taak 5 Opstellen van zalen en buffetten .....                                       | 66        |
| Taak 6 Gedrag van gasten (bij)sturen .....  | 74        |
| Taak 7 Aftersales .....   | 79        |

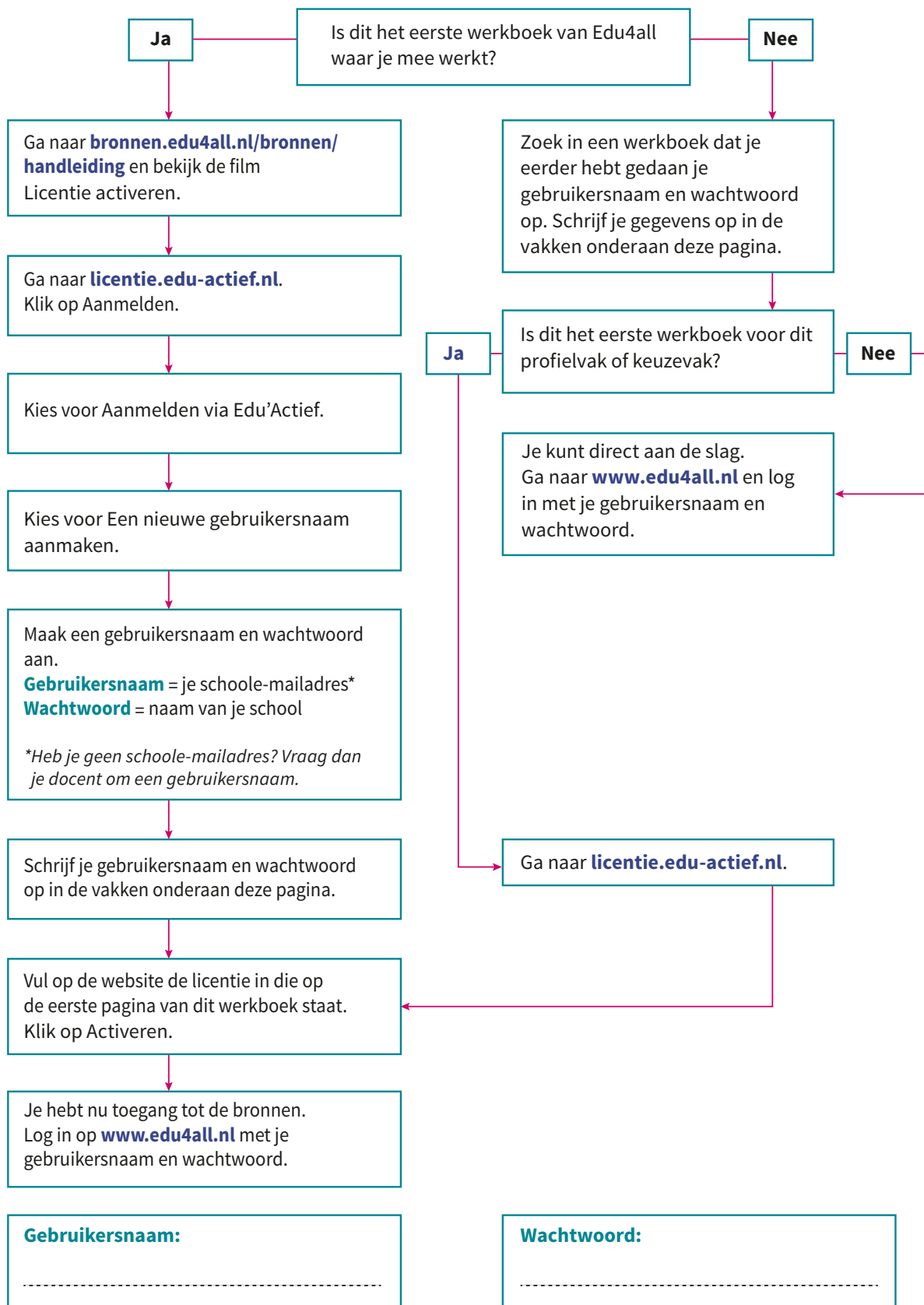
|   |            |
|---|------------|
| <b>Evaluëren en reflecteren</b> .....   | <b>83</b>  |
| Taak 8 Terugkijken en verder kijken .....   | 83         |
| Taak 9 Voorbereiden op de toets .....   | 84         |
| <b>Deel D Kennismaken met het werken als gastheer/-vrouw op evenementen</b> ..... | <b>85</b>  |
| <b>Oriënteren</b> .....   | <b>85</b>  |
| Taak 1 Kennismaken met het werken als gastheer/-vrouw op evenementen .....        | 85         |
| Taak 2 De leerdoelen bij Deel D .....   | 86         |
| Taak 3 Taken plannen .....  | 87         |
| <b>Aan de slag</b> .....  | <b>88</b>  |
| Taak 4 Koffies bereiden en serveren .....   | 89         |
| Taak 5 Sappen maken en serveren .....   | 96         |
| Taak 6 Happy drinks .....   | 103        |
| Taak 7 Bier tappen .....  | 108        |
| <b>Evaluëren en reflecteren</b> .....   | <b>111</b> |
| Taak 8 Terugkijken en verder kijken .....   | 111        |
| Taak 9 Voorbereiden op de toets .....   | 112        |



## Werken met Edu4all

### REGISTREREN, AANMELDEN EN LICENTIE ACTIVEREN

Je gaat aan de slag met Edu4all. Volg volgend schema om te kijken wat je moet doen.



## 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](http://www.edu4all.nl).

Op [bronnen.edu4all.nl/bronnen/handleiding](http://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

Soms hebben mensen iets bijzonders te vieren. Waarbij ze veel gasten willen uitnodigen. Vaak vindt zo'n feest of bijeenkomst bij een horecabedrijf plaats. Denk aan een bruiloft. Of aan een verjaardag van iemand die vijftig wordt. Maar soms willen mensen hun feest op een andere plek vieren. Omdat ze iets unieks willen. Of omdat de gast iets wil laten zien. Denk maar aan de opening van een nieuw bedrijfspand. Om het feest of de bijeenkomst in goede banen te leiden, kan een gast alles door een horecabedrijf laten verzorgen. De gasten komen niet bij het horecabedrijf. Maar het horecabedrijf gaat naar de gasten toe. Je werkt dan als gastheer/-vrouw op locatie. In dit deel ga je kennismaken met het werken als gastheer/-vrouw op locatie.



### Taak 1 Kennismaken met het werken als gastheer/-vrouw op locatie



Bekijk de **Film Werken in de partycatering**. Maak opdracht 1.

1. Er zijn overeenkomsten tussen het werk van een gastheer in een horecabedrijf en een gastheer op locatie. En er zijn verschillen.

a. Noem drie overeenkomsten.

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

b. Noem drie verschillen.

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

c. Wat lijkt jou leuk aan werken als gastheer op locatie? Leg uit waarom.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## Deel A Kennismaken met het werken als gastheer/-vrouw op locatie



2. Stel je voor dat je een feest mag geven. Op een locatie die je zelf hebt uitgezocht. Hoe ziet dit feest eruit? Welke gerechten, dranken en aankleding moeten er allemaal zijn? Wat is er nog meer nodig om jouw feest compleet te maken? Maak een collage. Je kunt hiervoor **Stappenplan Werken met Lino** gebruiken.

BRON

### Taak 2 De leerdoelen bij Deel A

---

Als je als gastheer op locatie aan de slag gaat, moet je:

1. de juiste voorbereidingen treffen en een draaiboek kunnen maken
  2. de benodigde materialen zorgvuldig inpakken en vervolgens op locatie opbouwen
  3. de Hygiëncode voor de horeca op de juiste manier kunnen toepassen
  4. zorgvuldig de locatie opruimen en netjes achterlaten.
3. Hierboven lees je wat je moet kunnen als je als gastheer op locatie aan de slag gaat.
- a. Welke leerdoel lijkt je het leukst om aan te werken? En waarom?

---

---

- b. Welk leerdoel lijkt je het minst leuk om aan te werken? En waarom?

---

---

4. Op de afbeeldingen hierna zie je allemaal feesten. Waar vindt elk feest plaats?





## Deel A Kennismaken met het werken als gastheer/-vrouw op locatie



5. Waarom is het belangrijk dat je de locatie na een feest of bijeenkomst netjes achterlaat?
- a. Noem een reden voor de gast.

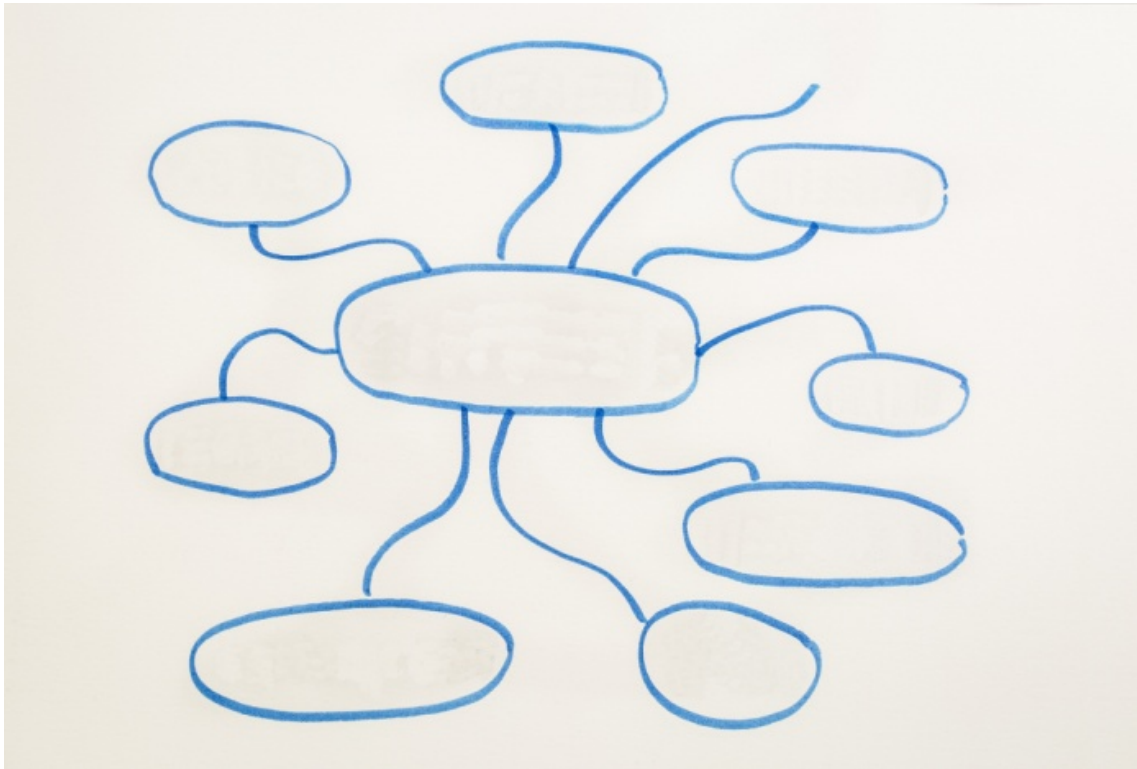
---

- b. Noem een reden voor het bedrijf waar je voor werkt.

---

## Deel A Kennismaken met het werken als gastheer/-vrouw op locatie


6. Wat weet jij al over de Hygiënecode voor de horeca? Maak een mindmap.



### Taak 3 Taken plannen

---

In deze taak ga je de taken van dit deel inplannen.

7. Bekijk Taak 4 tot en met 9. En bekijk het schema hierna.
- Maak een planning voor de taken die je nog gaat doen.
  - Zoek in de taken naar de opdrachten met .  
Bij welke opdrachten is overleg met of controle door je docent nodig?

---

---

- c. Overleg met je docent:
- op welke momenten jij de antwoorden van de gemaakte opdrachten gaat nakijken
  - op welke momenten je docent jouw werk zal beoordelen.