

MEEWERKEN IN HET RESTAURANT



Werkboek

Serienummer:

Licentie

Voor het activeren van deze licentie kijk je op de volgende pagina.

Te activeren tot:

INLOGGEN OP DE METHODESITE

Voor in dit boek vind je de licentie voor de methodesite van Tendens Ondernemer horeca: www.tendens-oh.nl. Op deze methodesite vind je video's en aanvullende bronnen ter ondersteuning van de theorie.

Beschrijving inlogproces

Als je voor het eerst wilt inloggen op de methodesite, moet je eerst de licentie activeren. Deze licentie vind je voor in het boek. De licentie is 24 maanden geldig vanaf het moment waarop je deze hebt geactiveerd.

Hoe moet je de licentie activeren?

- Open je browser en ga naar www.edu-actief.nl/licentie.
- Hier vind je een video over hoe je je licentie kunt activeren. Bekijk deze.
- Volg de stappen om je licentie te activeren.
- Met behulp van je gebruikersnaam en wachtwoord kun je vervolgens inloggen op de methodesite www.tendens-oh.nl.

WERKEN MET WWW.TENDENS-OH.NL

Wanneer je wordt verwezen naar een video of andere soort bron op de methodesite, doe je het volgende:

- Ga naar www.tendens-oh.nl.
 - Klik op 'Inloggen student'.
 - Kies de opleiding 'Manager/ondernemer horeca'.
 - Klik op het omslag van 'Werkboek Meewerken in het restaurant' en vervolgens op 'Editie 2018' om alleen de materialen bij dit theorieboek te zien.
 - Wil je de selectie verder verfijnen, dan kun je dit doen door te filteren op hoofdstuk of bronsoort.
-

COLOFON

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

Auteur: Hilda Huigen, Hans Veelers, Anja Wiersma

Inhoudelijke redactie: Reba de Graaf

Foto's: Bilderberg; Hampshire Hotels, Pavel Dudek/Shutterstock.com

Titel: Werkboek Meewerken in het restaurant

ISBN: 978 90 3724 491 5

© Edu'Actief b.v. 2018

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.

INHOUD

Aan de slag	6
Over dit werkboek	6
Werken met Tendens Ondernemer horeca	9
1. Oriëntatie op meewerken in de bediening	10
1.1 Oriëntatieopdrachten	11
1.2 Nulmeting en planning	12
1.3 De horeca, een dynamische bedrijfstak	12
1.4 De sectoren	15
1.5 Bedrijven en bedrijfsformules	19
1.6 Classificaties en vakbladen	22
1.7 Beroepen en functies in de horeca	27
1.8 Beroepskleding en beroepsuitrusting	29
1.9 Arbeidsomstandigheden	32
1.10 Gastensoorten	36
1.11 Hygiëne	40
1.12 Liefde voor het vak	43
1.13 Commerciële vaardigheden	49
1.14 Verkopen van dranken en gerechten en het opnemen van de bestelling	58
1.15 In het nieuws	74
1.16 Eindopdracht	74
1.17 Evaluatie en reflectie	75
2. Verrichten van voorbereidende werkzaamheden	76
2.1 Oriëntatieopdracht	77
2.2 Nulmeting en planning	77
2.3 Gastenruimten gebruiksklaar maken	78
2.4 Opdekken en indekken van de restauranttafels	86
2.5 Glaswerk, bestek en serviesgoed	94
2.6 Apparatuur klaarmaken voor gebruik	104
2.7 In het nieuws	107
2.8 Eindopdracht	107
2.9 Evaluatie en reflectie	107
3. Serveertechnieken en het serveren van alcoholvrije dranken	109
3.1 Oriëntatieopdracht	110
3.2 Nulmeting en planning	111
3.3 Serveren en debarrasseren van gerechten	111
3.4 Alcoholvrije dranken	118
3.5 In het nieuws	150
3.6 Eindopdracht	150
3.7 Evaluatie en reflectie	151

4.	Serveren van alcoholhoudende dranken	152
4.1	Oriëntatieopdracht	153
4.2	Nulmeting en planning	153
4.3	Serveren van zwak alcoholhoudende dranken	154
4.4	Serveren van sterk alcoholhoudende dranken	188
4.5	Serveren van after dinner coffee	206
4.6	In het nieuws	209
4.7	Eindopdracht	209
4.8	Evaluatie en reflectie	209
5.	Serveren van gerechten en menuleer	211
5.1	Oriëntatieopdracht	212
5.2	Nulmeting en planning	212
5.3	Menuleer	213
5.4	Serveren en debarrasseren van gerechten	217
5.5	Wijn-, thee-, water- en bier-spijscombinaties	224
5.6	In het nieuws	240
5.7	Eindopdracht	240
5.8	Evaluatie en reflectie	241
6.	Uitvoeren van afrondende werkzaamheden	242
6.1	Oriëntatieopdracht	243
6.2	Nulmeting en planning	243
6.3	Het afrekenen met gasten en afscheid nemen	243
6.4	De kassa opmaken	258
6.5	Opruimen en schoonmaken van werk- en gastenruimtes	261
6.6	Afval verwerken en milieuvriendelijk werken	268
6.7	Werkvoorraad controleren en aanvullen	273
6.8	Overdragen van lopende zaken en afsluiten van het bedrijf	284
6.9	In het nieuws	285
6.10	Eindopdracht	286
6.11	Evaluatie en reflectie	286
7.	Sociale hygiëne	287
7.1	Oriëntatieopdrachten	288
7.2	Nulmeting en planning	290
7.3	Sociale hygiëne: regels, beleid en handhaving	290
7.4	Gespreksmodellen	300
7.5	Alcohol	309
7.6	Drugs	315
7.7	Tabak	323
7.8	Gokken	326
7.9	Sfeer en veiligheid in de praktijk	329
7.10	Ondernemerschap	336
7.11	In het nieuws	343
7.12	Eindopdracht	343
7.13	Evaluatie en reflectie	344
8.	Eindopdracht	345

AAN DE SLAG

OVER DIT WERKBOEK

Je staat aan de start van je opleiding tot manager/ondernemer horeca. Hierna ga je aan de slag als ondernemer, misschien wel van je eigen bedrijf. Ook kan het zijn dat je bedrijfsleider wordt van een bedrijf of een vestiging van een groot bedrijf. Dit bedrijf bevindt zich in de drank- en spijsverstrekkende of logiesverstrekkende sector. Je bent verantwoordelijk voor de operationele leiding van het bedrijf.



Je stuurt medewerkers aan.

In dit werkboek leer je hoe je gasten ontvangt. Je leert hoe je wensen en behoeften van de gasten inventariseert en hoe je gasten informatie of een advies geeft. Je leert de sfeer in het bedrijf af te stemmen op de bedrijfsformule en het gastvrijheidsconcept. Het opnemen, en serveren van een bestelling wordt behandeld, net als de verwerking in een kassasysteem. Na het doorlopen van dit werkboek kun je gasten een toelichting geven over geserveerde dranken en gerechten, en kun je aan tafel speciale serveerhandelingen verrichten. Ook de afscheidsfase komt aan bod, van het afruimen tot het opmaken en controleren van de rekening, en het afscheid nemen.

Leereenheden

Tijdens de opleiding leer je wat er precies bij komt kijken als je als manager/ondernemer horeca aan de slag gaat. Je doet dat aan hand van deze leereenheden:

1. Oriëntatie op meewerken in de bediening
2. Verrichten van voorbereidende werkzaamheden in de bediening
3. Serveertechnieken en het serveren van alcoholvrije dranken
4. Serveren van alcoholhoudende dranken
5. Serveren van gerechten en menuleer
6. Uitvoeren van afrondende werkzaamheden
7. Sociale hygiëne.

Koppeling kwalificatiedossier Ondernemer horeca/bakkerij

Dit werkboek behandelt kerntaak 2 van het profieldeel Manager/ondernemer horeca *Werkt mee in drank- en spijsverstrekkende bedrijven*. Hierin staan deze werkprocessen centraal:

- Verricht voorbereidende werkzaamheden in het horecabedrijf
- Werkt mee in de bediening
- Voert afrondende werkzaamheden uit in het horecabedrijf
- Creëert sfeer en bewaakt deze.

Beroepshouding

De leerdoelen in de nulmeting hebben te maken met kennis en vaardigheden. Om succesvol en met plezier aan de slag te gaan in de professionele praktijk – tijdens en na je opleiding – is het belangrijk dat je een bepaalde beroepshouding hebt of aanleert. Je beroepshouding heeft te maken met hoe jij als professional bent.

Voor de Manager/ondernemer horeca zijn de houdingskenmerken in het schema belangrijk.

COMMERCIELE EFFECTIVITEIT

Gastgericht	Marktgericht	Organisatiebewust
Klantgericht	Inzicht in bedrijfsorganisatie	Langetermijnvisie

INTERPERSOONLIJKE EFFECTIVITEIT

Sensitief	Empathisch	Gericht op begeleiding van medewerkers
Sociaal communicatief	Gericht op netwerken	Gericht op motivering van medewerkers
Flexibel	Gericht op samenwerking	Gericht op teamgeest

OPERATIONELE EFFECTIVITEIT

Gericht op resultaten	Heeft overzicht	Corrigeert medewerkers
Organiseert processen	Delegeert taken	Controleert de kwaliteit en resultaten van werkzaamheden

PERSOONLIJKE EFFECTIVITEIT

Oprecht	Stressbestendig	Innovatief
Consequent	Enthousiast	Bereid en in staat om in de vroege en/of late uren te werken
Zelfkritisch	Creatief	

ALGEMEEN

Koersbepaler	Staat open voor innovaties	Durft risico's te nemen
Vernieuwer	Ontwikkelt baanbrekende ideeën	Kan handelen in onzekere situaties

Let op deze gevraagde beroepshouding bij het maken van de opdrachten. Het kan een onderwerp zijn in je voortgangsgesprek.

Wat heb je nodig bij dit werkboek?

- Theorieboek Meewerken in het restaurant
- Methodesite www.tendens-oh.nl.

Wanneer je de theorie of de methodesite moet raadplegen, staat er een pictogram in het werkboek. Bij dit pictogram lees je wat je nodig hebt om de opdracht(en) te maken. Er zijn drie verschillende pictogrammen. Een uitleg vind je hierna.



THEORIEBOEK

Hier lees je in welk theorieboek en in welke paragraaf je de informatie vindt om de volgende opdracht(en) te maken.



BRON OP WWW.TENDENS-OH.NL

Hier lees je of je een formulier, weblink, opdracht of andere soort bron bij de opdracht kunt gebruiken en welke dit is.



VIDEO OP WWW.TENDENS-OH.NL

Hier lees je welke video je kunt bekijken om de opdracht te maken.

Hoe sluit je de leereenheid en het werkboek af?

Alle kennis, vaardigheden en houdingsaspecten leer je door het maken en uitvoeren van de opdrachten. Uiteindelijk moet je ook daadwerkelijk in staat zijn om mee te werken in een logiesverstrekkend bedrijf.

Om een leereenheid 'Meewerken in het restaurant' af te ronden, moet je:

- alle door de docent opgegeven verwerkingsopdrachten hebben gemaakt
- alle door de docent opgegeven praktijkopdrachten hebben gemaakt
- de theorietoets voldoende hebben afgesloten
- de eindopdracht voldoende hebben afgesloten
- het uitgewerkte reflectieverslag hebben ingeleverd.

TIPS VOOR WERKEN EN LEREN

- Maak zo veel mogelijk gebruik van jouw ervaringen in de praktijk.
- Gebruik zo veel mogelijk de procedures en gegevens van jouw (stage)bedrijf, om aan de opdrachten te voldoen.
- Maak goede afspraken met je praktijkbegeleider of docent.
- Maak een goede planning (een goed stappenplan/een goede afsprakenlijst) waarin staat wanneer je wat gaat doen en bij wie je eventueel hulp kunt vragen. Stem dit af met je docent of praktijkbegeleider.
- Je kunt gebruikmaken van je theorie, de methodesite of andere informatiebronnen, voor het opzoeken van informatie en het uitwerken van opdrachten.

WERKEN MET TENDENS ONDERNEMER HORECA

Tendens Ondernemer horeca bestaat uit werkboeken en theorieboeken. In een werkboek staat altijd een toekomstige werkomgeving centraal.

Elk werkboek bestaat uit leereenheden. Een leereenheid heeft een vaste indeling:

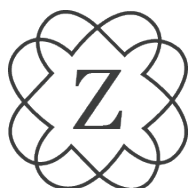
- een inleiding met een overzicht van leerdoelen
- oriëntatieopdracht(en)
- een nulmeting
- een planning
- opdrachten met verwijzingen naar theorie en andere bronnen
- een opdracht 'In het nieuws'
- een eindopdracht bestaande uit een online toets en een praktijkopdracht
- evaluatie en reflectie.



Wil je een uitgebreide uitleg over de verschillende onderdelen en hoe je hiermee werkt? Bestudeer dan het naslagwerk 'Werken met Tendens Ondernemer horeca'.

Website Grand Hotel Zestien

In de methode Tendens Ondernemer horeca staat in verschillende opdrachten het fictieve hotel Grand Hotel Zestien centraal. Dit hotel is voor jou een bron van informatie. Het hotel is geclassificeerd met vier sterren. Het hotel verhuurt vanzelfsprekend kamers, maar ook zalen. Verder zijn er meerdere F&B-outlets, zoals een restaurant en een bar.



GRAND HOTEL ZESTIEN

Logo Grand Hotel Zestien.



Weblink Grand Hotel Zestien

1. ORIËNTATIE OP MEEWERKEN IN DE BEDIENING

De horeca is een dynamische bedrijfstak. Dynamisch betekent voortdurend in beweging of in verandering. Er zijn veel soorten bedrijven in de horeca, die op diverse niveaus werken. Als (beginnend) manager/ondernemer kun je dus op veel verschillende plaatsen werken. Omdat de horeca zo dynamisch en divers is, wordt van jou een professionele, open houding verwacht. In dit onderdeel onderzoek je de horecabranche. Welke bedrijven kom je tegen en wat kun je daar als manager/ondernemer doen?



Als manager/ondernemer horeca heb je een professionele houding.

Inhoud van deze leereenheid

Oriëntatieopdrachten | Nulmeting en planning | De horeca, een dynamische bedrijfstak | De sectoren | Bedrijven en bedrijfsformules | Classificaties en vakbladen | Beroepen en functies in de horeca | Beroepskleding en beroepsuitrusting | Arbeidsomstandigheden | Hygiëne | Liefde voor het vak | Commerciële vaardigheden | Verkopen van dranken en gerechten en het opnemen van de bestelling | In het nieuws | Eindopdracht | Evaluatie en reflectie

Leerdoelen

In de opdrachten van deze leereenheid oriënteer je je op het meewerken in de bediening.



Leerdoelen Oriëntatie op meewerken in de bediening

1.1 ORIËNTATIEOPDRACHTEN

OPDRACHT 1: EIGEN ERVARING

- a. Je bent zelf misschien wel eens te gast geweest bij een horecabedrijf. Noteer in de tabel hierna van elke sector uit de horeca de naam van een bedrijf waar je als gast bent geweest. Ben je nog nooit als gast in een sector geweest, noteer dan de naam van een bedrijf in die sector dat het dichtst bij jou in de buurt is gevestigd. Je kunt hiervoor het internet gebruiken.

Sector	Bedrijf waar ik als gast ben geweest
Drankensector	
Restaurantsector	
Hotelsector	
Fastservice sector	
Partycatering	

- b. Noteer de namen van de horecabedrijven waar je werkt, wel eens hebt gewerkt, of stage hebt gelopen, en geef per bedrijf aan onder welke sector het bedrijf valt.

Naam bedrijf	Sector

OPDRACHT 2: IN JE EIGEN OMGEVING

Horecabedrijven vind je overal in Nederland. Maak een overzicht van de horecabedrijven in je eigen woonomgeving.

Zoek van elk van de sectoren in de tabel drie horecabedrijven die het dichtst bij je woonhuis liggen. Noteer ze vervolgens in volgorde van afstand van je woonhuis.

Sector	Horecabedrijf in je eigen omgeving	Afstand van je woonhuis
Drankensector		
Fastservicesector		

Sector	Horecabedrijf in je eigen omgeving	Afstand van je woonhuis
Restaurantsector		

1.2 NULMETING EN PLANNING

OPDRACHT 3: NULMETING



Nulmeting- en evaluatieformulier Oriëntatie op meewerken in de bediening

Noteer de leerdoelen die je al beheerst in de kolom 'Nulmeting'. Overleg met je docent of je opdrachten kunt overslaan.

Bewaar het ingevulde nulmeting- en evaluatieformulier goed. Aan het eind van de leereenheid heb je dit bij de opdracht 'Evaluatie' weer nodig.

OPDRACHT 4: PLANNING



Planningsformulier Oriëntatie op meewerken in de bediening

Noteer de opdrachten die je moet maken op het planningsformulier. Stem je planning af met je docent. Houd tijdens de periode waarin je met de opdrachten bezig bent de planning bij.

1.3 DE HORECA, EEN DYNAMISCHE BEDRIJFSTAK

In totaal werken er ruim 330.000 mensen in de horeca. De bedrijfstak horeca is een jonge bedrijfstak. Dat betekent dat er veel jonge mensen werken. Ongeveer 46% van het totaal aantal werknemers is jonger dan 25 jaar. Dit wijkt duidelijk af van de totale beroepsbevolking in Nederland, waar over alle sectoren slechts 15% jonger is dan 25 jaar. Daarnaast wisselen horecamedewerkers regelmatig van baan en wordt er vaak gewerkt met kleine en flexibele arbeidscontracten. Daarom spreek je van een bedrijfstak met een hoge mobiliteit en flexibiliteit.



In de horeca kom je allerlei verschillende soorten bedrijven tegen.

De horeca is dynamisch, omdat de sector voortdurend in beweging is. Regelmatig ontstaan nieuwe concepten, en trends komen en gaan. Het werken in de horeca heeft dynamiek door de ruime openingstijden en dus veel wisselende diensten. Ook de werkzaamheden zijn afwisselend.

Leerdoelen

- Je weet waar het begrip horeca voor staat.
 - Je kunt de vraag- en aanbodzijde van de markt beschrijven.
 - Je kunt de horeca indelen in vijf sectoren.
 - Je kunt de kenmerken van de horecasector benoemen.
-



MEEWERKEN IN HET RESTAURANT
Bestudeer paragraaf 1.1 De horecasector.

OPDRACHT 5: HET BEGRIIP HORECA

Het woord horeca is een afkorting. Noteer waar deze afkorting voor staat.

OPDRACHT 6: WAAROM DYNAMISCH?

- a. Er zijn diverse kenmerken van de bedrijfstak horeca, waaruit blijkt dat het een dynamische bedrijfstak is. Noteer deze kenmerken.

b. Waarom is de bedrijfstak horeca een bedrijfstak met een hoge mobiliteit?

c. Waarom is de bedrijfstak horeca een bedrijfstak met een hoge flexibiliteit?

OPDRACHT 7: VRAAG EN AANBOD

Ook in de bedrijfstak horeca is er vraag naar producten en diensten en is er een aanbod aan producten en diensten.

a. Wie is verantwoordelijk voor het aanbod?

b. Van wie komt de vraag?

OPDRACHT 8: SECTOREN EN AANTALLEN



Weblink HorecaDNA

a. Noteer in de tabel hierna de vijf sectoren waarin de horecabedrijven in Nederland zijn in te delen.

b. Noteer per sector het aantal bedrijven in Nederland. Ga uit van het meest recente jaar.

c. Noteer per sector het aantal bedrijven in de provincie waar je woont.

d. Noteer tot slot per sector het aantal bedrijven in de gemeente waar je woont.

Sector	Nederland	Jouw provincie	Jouw gemeente
1.			
2.			
3.			

Sector	Nederland	Jouw provincie	Jouw gemeente
4.			
5.			
Totaal aantal horecabedrijven			

1.4 DE SECTOREN

De horecabedrijven in Nederland kun je indelen naar sectoren en naar het soort product dat ze verkopen. Je leert nu welke sectoren er zijn, en hoe je hoofd- en bijproducten kunt onderscheiden.



In welke sector valt dit horecabedrijf?

Leerdoelen

- Je kunt de vraag- en aanbodzijde van de markt beschrijven.
 - Je kunt de horeca indelen in vijf sectoren.
 - Je herkent goederen, diensten, hoofd- en bijproducten in het aanbod van een horecabedrijf.
-

OPDRACHT 9: CATERINGBEDRIJVEN

Cateringbedrijven vallen ook onder horecabedrijven.

Welke soort cateringbedrijf wordt als een aparte sector gezien in de bedrijfstak horeca?

OPDRACHT 10: CATERING OP SCHOOL

Onderzoek de horecavoorziening bij jou op school en omschrijf hoe deze is geregeld. Beantwoord daarbij deze vragen:

a. Wie is verantwoordelijk voor de catering op school?

b. Is de catering in handen van de school, of van een extern cateringbedrijf?

c. Gedurende welke tijden vindt verkoop plaats in de kantine bij jou op school?

d. Wat is jouw mening over het assortiment van de kantineverkoop bij jou op school?

e. Wat is jouw mening over de prijzen van de producten in de kantine bij jou op school?

f. Naast de cateraar, zijn er misschien wel meer 'horecabedrijven' binnen de school, zoals het schoolrestaurant. Noteer welke horecabedrijven er in jouw school aanwezig zijn.

OPDRACHT 11: INDELEN IN SECTOREN

Er zijn veel verschillende horecabedrijven.

In de tabel hierna staat een groot aantal bedrijven met verschillende formules. Geef per bedrijf aan onder welke sector het horecabedrijf valt.

Bedrijf	Sector
Bluescafé	
Chinees restaurant	
Eetcafé	
Motel	
Japans restaurant	
Grand café	
Stayokay	

Discotheek	
Irish pub	
Studentencafé	
Tapasrestaurant	
Bed & Breakfast	
Zalenverhuurbedrijf	
Hostel	
La Place	
Wegrestaurant	
Pizzeria	
Wokrestaurant	
Hotel	
Schoolkantine	

OPDRACHT 12: GRAND HOTEL ZESTIEN



Weblink Grand Hotel Zestien

Bekijk de website van het fictieve hotel Grand Hotel Zestien.

a. Noteer tot welke sector jij denkt dat dit bedrijf behoort.

b. Waarom kun je Grand Hotel Zestien een combinatiebedrijf noemen?

c. Waar is het hotel gevestigd?

OPDRACHT 13: HOOFDPRODUCTEN

Noteer in de tabel per sector het belangrijkste hoofdproduct.

Sector	Hoofdproduct
Drankensector	
Fastservicesector	
Restaurantsector	
Hotelsector	
Partycatering	

OPDRACHT 14: BIJPRODUCTEN

Naast de hoofdproducten, verkopen veel horecabedrijven ook bijproducten.

Noteer in de tabel hierna per sector zo veel mogelijk voorbeelden van bijproducten die door de bedrijven in deze sector worden verkocht.

Sector	Bijproducten
Drankensector	
Fastservicesector	
Restaurantsector	
Hotelsector	
Partycatering	

OPDRACHT 15: WAAROM BIJPRODUCTEN VERKOPEN?

Noem twee redenen waarom bedrijven bijproducten verkopen.

1. _____
2. _____

OPDRACHT 16: GOEDEREN OF DIENSTEN

Het horecaproduct bestaat uit goederen en diensten. Maak nu een lijst met acht goederen en acht diensten die in een horecabedrijf van jouw keuze als horecaproduct worden aangeboden.

	Goederen	Diensten
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		