



GASTHEERSPECIALISATIE

COLOFON

Boom beroepsonderwijs
info@boomberoepsonderwijs.nl
www.boomberoepsonderwijs.nl

Auteur(s): Arjen Snapper, Martin Hilgen, Dik Bankras
Inhoudelijke redactie: Boom beroepsonderwijs

Titel: Gastheerspecialisatie
ISBN: 978 90 3726 202 5, maakt deel uit van pakket 978 90 3726 201 8
1e druk/1e oplage

Bronvermelding: Gamko, Shutterstock Hu Siyuan, rvsoft, Sorbis Shutterstock, EMGA, Pixabay, Fretti / Creative Commons, Gerard Witteveen, Thomas Standhaft, France

© Boom beroepsonderwijs 2022

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 (een) gedeelte(n) uit deze uitgave in bijvoorbeeld een (digitale) leeromgeving of een reader in het onderwijs (op grond van artikel 16, Auteurswet 1912) kan men zich wenden tot Stichting Uitgeversorganisatie voor Onderwijslicenties (Postbus 3060, 2130 KB Hoofddorp, www.stichting-uvo.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 Boom beroepsonderwijs, te vinden op www.boomberoepsonderwijs.nl.

INHOUD

	Achter de bar	5
Taak 1	Kennismaken met de bartender	5
Taak 2	Drankenbuffet	11
Taak 3	De sappenbar	17
Taak 4	Barista en theesommelier	21
Taak 5	Dranken maken en serveren	33
Taak 6	Vorbereiden op de toets	39
Taak 7	Begrippentrainer	40
	Het viergangendiner	41
Taak 1	Kennismaken met de leidinggevende bediening	41
Taak 2	Sfeer creëren	44
Taak 3	Serveerhandelingen aan tafel	49
Taak 4	Wijn-spijscombinaties en het werken aan tafel	61
Taak 5	Koffie na het dessert	68
Taak 6	Vorbereiden op de toets	78
Taak 7	Begrippentrainer	79
	Met gasten omgaan	80
Taak 1	Kennismaken met hygiëne	80
Taak 2	Gastenverblijf bedrijfsklaar maken	87
Taak 3	Kwaliteit en duurzaamheid	97
Taak 4	Gasten ontvangen	102
Taak 5	Klachten afhandelen en social media	110
Taak 6	Vorbereiden op de toets	115

Taak 7	Begrippentrainer	115
	Een receptie	116
Taak 1	Catering- en overige bedrijven	116
Taak 2	Veilig werken op een feestlocatie	122
Taak 3	Het drankenassortiment voor een receptie	129
Taak 4	De bier- en wijnsommelier op een feest	136
Taak 5	In- en verkoop	146
Taak 6	Vorbereiden op de toets	152
Taak 7	Begrippentrainer	152

Achter de bar

TAAK 1

KENNISMAKEN MET DE BARTENDER

Opdracht 1 De leerdoelen

Lees de leerdoelen.

In deze taak:

- bereid je een alcoholisch aperitief.

In deze taak leer je:

- wat de alcoholwet is
- wat smaakfactoren zijn.

Opdracht 2 Bartender of flairtender

In het restaurant heb je veel verschillende beroepen en werkzaamheden. De persoon die achter de bar staat is bartender en bereidt dranken die aan gasten worden geserveerd aan de bar. De gastheer of gastvrouw serveert de bereide dranken in het restaurant.



a. Leg in eigen woorden uit wat het verschil is tussen een bar- en flaitender. Zoek informatie op internet.

b. Wat doet een bartender?

c. Zet een kruisje bij de competenties die een bartender nodig heeft.

Competentie	Antwoord
Snel en efficiënt werken	
Gastvrij zijn	
Niet stressbestendig zijn	
Flexibel zijn	
Plannen	

Opdracht 3 Vaardigheden van een bartender

a. Noem vijf vaardigheden die je als bartender moet hebben.

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

b. Welke persoonlijkheid heb je nodig als bartender?

c. Welke eigenschappen moet een bartender hebben?

1. _____
2. _____
3. _____

4. _____
5. _____

Opdracht 4 Communicatie



Lees **Tekstbron 2 In gesprek**.

Bij een gast moet je onderzoeken hoe je hem of haar kunt helpen. Bij een gesprek aan de bar kun je gebruik maken van de LSD-techniek.
 LSD staat voor **L**uisteren, **S**amenvatten en **D**oorvragen.

In een gesprek achter de bar kun je aan gasten laten zien dat je luistert door non-verbale signalen. Geef vijf voorbeelden van non-verbale signalen die een bartender kan gebruiken.

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Opdracht 5 Alcoholwet



Lees **Tekstbron 8 Wetten en regels**.

a. Iedereen in Nederland moet zich houden aan de Alcoholwet. Wat staat er in de Alcoholwet over het schenken van alcohol?

1. _____

2. _____

b. Wat doe jij als je twijfelt over de leeftijd van een jongere?

Opdracht 6 Alcohol



Een aperitief is een alcoholisch drankje dat voor de maaltijd wordt geserveerd om de eetlust op te wekken.



Lees **Tekstbron 149 Dranken**.

a. Wat is volgens de wet een alcoholhoudende drank?

b. In welke groepen kun je alcoholische dranken indelen?

1. _____
2. _____
3. _____

c. Geef in de tabel aan waar het drankje ingedeeld moet zijn.

	Alcoholvrije dranken	Zwak alcoholisch	Verminderd alcohol%	Sterk alcoholisch
Spritz aperol				
Biertje				
Beerenburg				
Tomatensap				
Dropshot				
The flipside tempranillo-biologisch				
Flugel				
tequilla				
Leffe Blond 0,0				
Colombelle L'Original 2017				
Rosé wijn				
Jip en Janneke champagne				
Smirnoff ice				
Shotje B52				
Seedlip garden				
Whisky				
Appelcider				

Opdracht 7 Alcoholvrije drank

Wat is volgens jou het voordeel van een alcoholvrij alternatief voor een bekende drank als wijn?



Opdracht 8 Smaakfactoren



Lees **Tekstbron 123 Smaakfactoren**.

Een gerecht wordt versterkt door een drank(je) wanneer de smaakfactoren overeenkomen. We kennen de smaakfactoren als mondbeleving, smaakgehalte, complexiteit en smaaktype. Waarom moeten een barmedewerker en een gastheer of gastvrouw volgens jou kennis hebben van smaakfactoren?



Opdracht 9 Aperitief bereiden

- a. Bereid een alcoholisch aperitief met als hoofddrank een mousserende wijn. Zoek op internet het recept van een alcoholisch aperitief met daarin een mousserende wijn.
- b. Welke dranken komen in dit aperitief, vul de naam en de hoeveelheden in.

Naam drank	Hoeveelheid in ml

- c. Hoe bereid je dit aperitief?

- d. Welk glas gebruik je voor dit aperitief? _____

- e. Welke garnering komt er in of op het glas? _____

- f. Bereid het alcoholische aperitief.
g. Overleg met je docent hoe het ging. Vraag om tops en tips. Vul de tabel voor jezelf in.

Ik heb:		
het aperitief volgens recept bereid		
de goede ingrediënten gebruikt		
de goede mengtechniek gebruikt		
de goede barmaterialen gebruikt		
de goede garnering toegepast		
het aperitief in het goede glas geserveerd.		
Tops:		
Tips:		
Beoordeling docent:		

TAAK 2

DRANKENBUFFET

Opdracht 1 De leerdoelen

Lees de leerdoelen.

In deze taak:

- maak je een presentatie over afvalverwerking.

In deze taak leer je:

- wat het verschil is tussen een drankenbuffet en een bar
- welke barapparatuur je kunt vinden achter de bar.

Opdracht 2 Bar of drankenbuffet

De barmedewerker zorgt ervoor dat de drankjes voor de gastheer of gastvrouw klaarstaan, zodat deze vlot uitgeserveerd kunnen worden. Aan de bar kunnen ook gasten plaatsnemen; niet alleen gasten die wachten tot er een tafel beschikbaar is, maar ook gasten die daar even een drankje komen drinken. Vaak maakt de barmedewerker een praatje met de gasten die aan de bar komen zitten.



Lees **Tekstbron 140 Barapparatuur, -materialen en -gereedschappen**.



a. Waar staat het drankenbuffet?

- gastenruimte
- dienstruimte

b. Wat is het grootste verschil tussen een bar en een drankenbuffet?

c. Waaruit bestaat een bar?
