



KENNISMAKEN MET HORECA, BAKKERIJ EN RECREATIE

---

## COLOFON

---

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

Auteur(s): Wout Verveer, Boom beroepsonderwijs  
Inhoudelijke redactie: Boom beroepsonderwijs

Titel: Kennismaken met Horeca, Bakkerij en Recreatie  
ISBN: 978 90 372 6419 7  
1e druk / 1e oplage

Bronvermelding: Shutterstock

© Boom beroepsonderwijs 2023 | Boom

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 Reprerecht ([www.reprerecht.nl](http://www.reprerecht.nl)). Voor het overnemen van een (of meerdere) 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](http://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](http://www.boomberoepsonderwijs.nl).

# INHOUD

---

	<b>Gastheerschap .....</b>	<b>5</b>
<b>Taak 1</b>	<b>Kennismaken met Gastheerschap .....</b>	<b>5</b>
<b>Taak 2</b>	<b>Het restaurant bedrijfsklaar maken .....</b>	<b>9</b>
<b>Taak 3</b>	<b>De lunch .....</b>	<b>16</b>
<b>Taak 4</b>	<b>Het diner .....</b>	<b>23</b>
<b>Taak 5</b>	<b>De bar .....</b>	<b>26</b>
<b>Taak 6</b>	<b>Hoe is het gegaan? .....</b>	<b>33</b>
<b>Taak 7</b>	<b>Begrippentrainer .....</b>	<b>33</b>
	<b>Bakkerij .....</b>	<b>34</b>
<b>Taak 1</b>	<b>Kennismaken met Bakkerij .....</b>	<b>34</b>
<b>Taak 2</b>	<b>Kleinbrood .....</b>	<b>37</b>
<b>Taak 3</b>	<b>Koekjes en stukswerk .....</b>	<b>44</b>
<b>Taak 4</b>	<b>Beslagproducten .....</b>	<b>50</b>
<b>Taak 5</b>	<b>Hartige producten .....</b>	<b>53</b>
<b>Taak 6</b>	<b>Hoe is het gegaan? .....</b>	<b>57</b>
<b>Taak 7</b>	<b>Begrippentrainer .....</b>	<b>58</b>
	<b>Keuken .....</b>	<b>59</b>
<b>Taak 1</b>	<b>Kennismaken met Keuken .....</b>	<b>59</b>
<b>Taak 2</b>	<b>Mise en place .....</b>	<b>63</b>
<b>Taak 3</b>	<b>Voorgerechten .....</b>	<b>67</b>
<b>Taak 4</b>	<b>Hoofdgerechten .....</b>	<b>71</b>
<b>Taak 5</b>	<b>Nagerechten .....</b>	<b>78</b>
<b>Taak 6</b>	<b>Hoe is het gegaan? .....</b>	<b>82</b>

<b>Taak 7</b>	<b>Begrippentrainer</b> .....	<b>83</b>
	<b>Recreatie</b> .....	<b>84</b>
<b>Taak 1</b>	<b>Kennismaken met Recreatie</b> .....	<b>84</b>
<b>Taak 2</b>	<b>Doelgroepen en activiteiten</b> .....	<b>89</b>
<b>Taak 3</b>	<b>Communicatie en promotie</b> .....	<b>98</b>
<b>Taak 4</b>	<b>Gasten ontvangen en begeleiden</b> .....	<b>101</b>
<b>Taak 5</b>	<b>Activiteiten afronden</b> .....	<b>106</b>
<b>Taak 6</b>	<b>Hoe is het gegaan?</b> .....	<b>109</b>
<b>Taak 7</b>	<b>Begrippentrainer</b> .....	<b>113</b>

# Gastheerschap

## TAAK 1

### KENNISMAKEN MET GASTHEERSCHAP

---

#### Opdracht 1 De leerdoelen

Lees de leerdoelen.

In deze taak:

1. bekijk je het praktijklokaal of het leerplein van Horeca, Bakkerij en Recreatie.

In deze taak leer je:

1. welke modules het profiel Horeca, Bakkerij en Recreatie heeft
2. waar de module Gastheerschap over gaat.

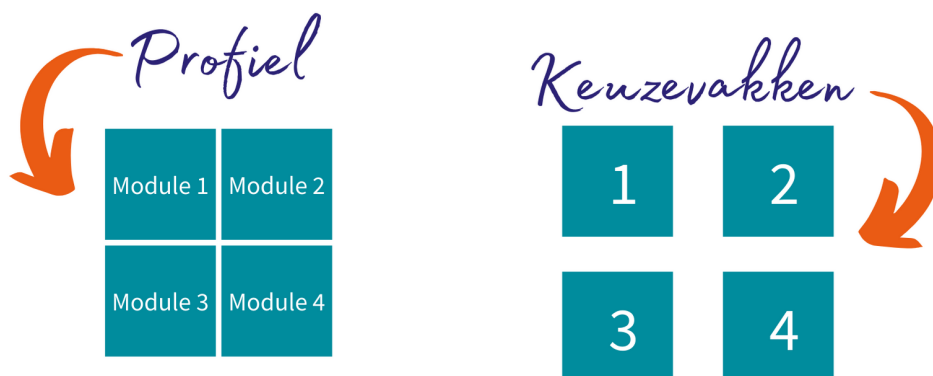
#### Opdracht 2 Het profiel Horeca, Bakkerij en Recreatie

Het profiel Horeca, Bakkerij en Recreatie heeft vier onderdelen. Zo'n onderdeel heet een module.

De modules zijn

1. Gastheerschap
2. Bakkerij
3. Keuken
4. Recreatie.

Naast een profiel volg je vier keuzevakken.



- a. Je ziet welke vier modules er zijn. Welke lijkt jou het leukst?
-

b. Uit welke keuzevakken kun je kiezen bij jou op school?

---

---

---

---

c. Je gaat werken aan je profielvak met Edu4all.  
Maak een top drie van wat jou daar leuk aan lijkt.

1

2

3

d. Bekijk de foto's die bij Horeca, Bakkerij en Recreatie passen. Schrijf onder elke foto een eigenschap die je volgens jou zou moeten hebben om in deze sector te kunnen werken.



---

---



### Opdracht 3 Gastvrij zijn

Gastvrijheid is in de horeca erg belangrijk. Een gastheer of gastvrouw geeft de gasten het gevoel dat ze welkom zijn en dat er naar hen geluisterd wordt. Bedenk met een klasgenoot wat het betekent dat een gastheer of gastvrouw gastvrij is. Vul het woordweb in.



### Opdracht 4 Gastheerschap

De module Gastheerschap gaat over het werken als gastheer of gastvrouw in een restaurant. Je zorgt voor een aangenaam verblijf en de verzorging van gasten, je maakt schoon en ruimt op en je bereidt en serveert dranken en kleine gerechten.



Bekijk **Film Werken in een restaurant**.

In de film hoor je opmerkingen. Bedenk en schrijf op wat er met die opmerkingen wordt bedoeld.

a. Stevig in je schoenen staan: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

b. Leergierig: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

c. Geen negen-tot-vijfmentaliteit: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

d. Werken volgens de regels van de etiquette: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

e. Representatief zijn: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

f. Welke skills uit de film heb jij?

- Goede manieren
- Representatief (er netjes en verzorgd uitzien)
- Vriendelijk en beleefd
- Gastvrij
- Oplettend (attent) en voorkomend
- Verantwoordelijk



### Opdracht 5 Lokaal bezoeken

Bezoek het praktijklokaal of het leerplein van Horeca, Bakkerij en Recreatie op jouw school.  
Maak vijf foto's in het lokaal.  
De foto's moeten laten zien dat het lokaal hoort bij Horeca, Bakkerij en Recreatie.  
Laat de foto's zien aan je klasgenoten en je docent.  
Bespreek: wat zie je op de foto's dat past bij Horeca, Bakkerij en Recreatie?

---

---

---

---

---

### Opdracht 6 Beroepen in een restaurant



In een restaurant kun je verschillende beroepen of functies uitoefenen.  
Overleg met een klasgenoot en/of zoek informatie op internet. Schrijf drie beroepen op die je in een restaurant kunt uitvoeren.

Beroep 1: \_\_\_\_\_

De werkzaamheden zijn: \_\_\_\_\_

Beroep 2: \_\_\_\_\_

De werkzaamheden zijn: \_\_\_\_\_



Beroep 3: \_\_\_\_\_

De werkzaamheden zijn: \_\_\_\_\_

## Opdracht 7 Soorten restaurants

Je bent vast weleens in een restaurant geweest. Er zijn veel verschillende soorten restaurants. Van groot naar klein en van eenvoudig tot superluxe.

a. Welke restaurants heb jij bezocht?

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> fastfoodrestaurant | <input type="checkbox"/> grandcafé          |
| <input type="checkbox"/> wegrestaurant      | <input type="checkbox"/> eetcafé            |
| <input type="checkbox"/> sterrenrestaurant  | <input type="checkbox"/> bedrijfsrestaurant |
| <input type="checkbox"/> café-restaurant    | <input type="checkbox"/> lunchroom          |

b. Welke verschillen heb je gezien in de bediening tussen de verschillende restaurants?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

c. Lijkt het je leuk om als gastheer of als gastvrouw in een restaurant te werken? Leg je antwoord uit.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

d. In wat voor soort restaurant lijkt het je leukst om te werken?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## TAAK 2

### HET RESTAURANT BEDRIJFSKLAAR MAKEN

---

#### Opdracht 1 De leerdoelen

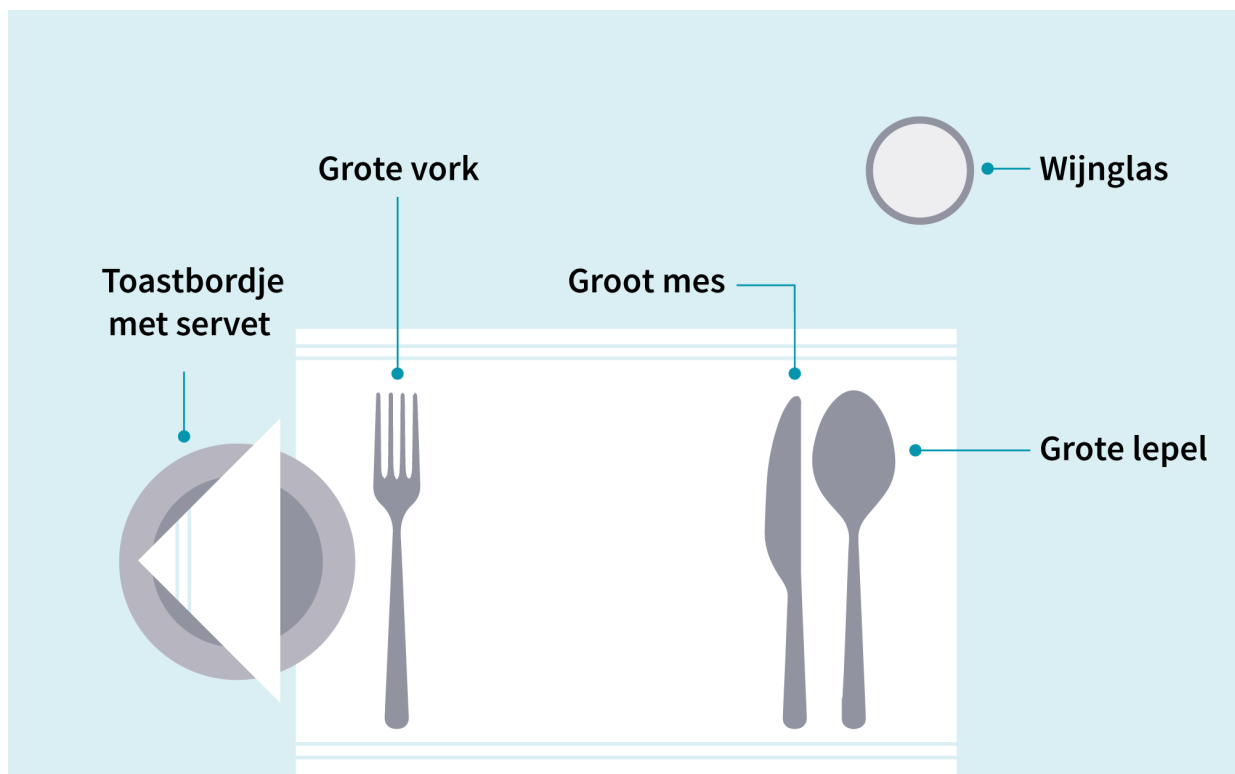
Lees de leerdoelen.

In deze taak:

- dek je een standaardcouvert in.

In deze taak leer je:

- wat de totale mis-en-place is
- wat poleren is
- wat een standaardcouvert is en hoe je dat indekt.



## Opdracht 2 Voorbereidende werkzaamheden 1

De voorbereidende kun je verdelen in twee soorten:

1. **mastiekwerkzaamheden**

Dit is het zwaardere werk. Bijvoorbeeld dranken aanvullen, poetsen en schoonmaken, toiletten checken. Dit werk doe je voordat de gasten er zijn.

2. **mise-en-placewerkzaamheden**

Dit zijn de werkzaamheden waarbij je de bar gereed maakt, glaswerk, bestek en serviesgoed verzorgt en bijvoorbeeld de tafels dekt. Deze werkzaamheden doe je voordat er gasten zijn, maar kun je ook in aanwezigheid van gasten doen.

a. Welke werkzaamheden kun je doen waar de gasten bij zijn?

Mastiek maken

Mise-en-place