

Technieken Leerjaar 1 , 2 en 3 (Z) GHV leerjaar 2021- 2022

Periode 1	Periode 2	Periode 3	Periode 4
1 standaardcouvert opdekken met loper/placemat	1 tafel opdekken met klassiek standaard couvert en linnen	1 huishoudelijke dranken bereiden en serveren	1 ontvangen van gasten
2 poleren glaswerk		2 non alcoholische dranken bereiden en serveren	2 placeren van gasten
3 poleren bestek	2 controleren mise en place	3 onderhandse serveermethode	3 menukaart presenteren
4 servetten vouwen	3 klaarzetten gastenruimtes	4 bovenhandse serveermethode	4 bestelling opnemen aan tafel
5 menage tafelattributen klaarzetten/ nakijken	4 bar klaarzetten voor ontvangst	5 glaswerk benoemen en toepassen	5 bestellingen doorgeven/plaatsen
	5 servies soorten benoemen en toepassen		6 couverts aanpassen
	6 koffiesoorten bereiden		7 (telefonische) reservering aannemen
			8 serveren en debarasseren van gerechten
			9 afscheid nemen van gasten
			10 eenvoudige kassa handelingen

Periode 5	Periode 6	Periode 7	Periode 8
1 Huiswijn uitleg aan de gast	1 fles wijn aan tafel openen	1 voedingswensen en voedingseisen toepassen	1 mocktail en cocktails bereiden en serveren
2 Fles wijn openen	2 eenvoudig wijnadvis geven	2 adviseren over samenstelling gerechten op het gebied van bereiding, garnituren en allergenen	2 brood uitserveren aan tafel
3 Wijn/drank (uit)schenken aan tafel	3 schoonmaken van werkruimtes, gereedschappen en materialen volgens wettelijke richtlijnen	3 open-en sluitverantwoordelijkheid	3 soep uitserveren/inschenken aan tafel
4 Sfeer verzorgen en bewaken		4 alcoholische dranken bereiden en serveren	
5 Klachtenbehandeling of klachtenafhandeling	4 bestellingen ontvangen en controleren	5 kassa handelingen	* zo nodig technieken herhalen
6 Voorraad controleren op kwaliteit, houdbaarheid en aantallen.		6 controleren en presenteren van de rekening	
		7 producten opslaan volgens wettelijke richtlijnen	

Periode 9	Periode 10	Periode 11	Periode 12
1 Opstellen van een draaiboek voor partijen	1 flamberen (school)	1 drank omschrijvingen maken	voorbereiden op examen
2 Trancheren van vlees (school)	2 decanteren en karafferen	2 wijnadvis geven op druivenras/wijngebied/smaak	en herhalen van complexe technieken
3 Fileren van vis (school)	3 coachen en begeleiden van lerende medewerkers	3 drank-spijs combinaties maken	
4 Kaasplateau serveren		4 toepassen van gesprekstechnieken	
5 handelen op normafwijkend gedrag			