

Leerjaar 1

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden/ lesstof	Inhoud instructie (volgens leerlijn)	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
1	Introductieweek				8.30 instructie voor de dag 9.30 mise en place 11.15 pauze 12.00 gasten ontvangen + lunch 14.30 leermoment / evalueren 15.00 klaar
2	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1^e druk Hoofdstuk 1 (1.1-1.9) Hoofdstuk 2 (2.1-2.4)	B1-K1 Werkt in de bediening W1 Voert voorbereidende werkzaamheden uit Oriëntatie	1. Je sleutelrol als Gastheer/-vrouw Inleiding Doelstelling Gastvrijheid, hoe moeilijk kan het zijn? Sociale vaardigheden Samenwerken Stressbestendig zijn Commercieel inzicht Begrippen Eindopdracht	Oriëntatie in de horeca branche Uitleg instructieprogramma. Altijd aantekeningen maken tijdens elke uitleg / opslaan in portfoliomap vaktheorie. Rondvraag: Wat is horeca voor jou? Horeca: waarom deze keuze? In kaart brengen wie al ervaring heeft /waar? Formulier maken. gastvrijheid / uitleg Begrippen GHV 1 HFST 1	Introductie wat moet waar en uitleg machines. Routing

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden/ lesstof	Inhoud instructie (volgens leerlijn)	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
3	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1^e druk Hoofdstuk 2 (2.5-2.12)	B1-K1 Werkt in de bediening W1 Voert voorbereidende werkzaamheden uit W9 Voert afrondende werkzaamheden uit.	2. Gastvrij aan de slag Inleiding Doelstelling Kenmerken van de horeca Maaltijd- en spijsverstrekkende bedrijven Drankverstrekkende bedrijven Logiesverstrekkende bedrijven Gastvrijheid in het bedrijf	Uitleg vaste attributen, menage. linnen & molton.	Uitleg controlelijsten (digitaal)
4	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1^e druk Hoofdstuk 2 (2.5-2.12)	B1-K1 Werkt in de bediening W1 Voert voorbereidende werkzaamheden uit W9 Voert afrondende werkzaamheden uit.	Drankverstrekkende bedrijven Logiesverstrekkende bedrijven Gastvrijheid in het bedrijf De vraagkant: ontvangen van gastvrijheid De aanbodkant: aanbieden van gastvrijheid De bedrijfsformule Begrippen Eindopdracht	Instructie opleggen (schaarmethode) Begrippen GHV 1 HFST 2	Uitleg controlelijsten (digitaal)
5	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1^e druk Hoofdstuk 3 (3.1-3.12)	B1-K1 Werkt in de bediening W1 Voorbereidend wzh.	3. Een gastvrije ontvangst Inleiding Doelstelling Het belang van gastvrijheid De reservering De ontvangstfase	Servetten vouwen: instructie en meerdere vormen laten vouwen. Mastiek en Mise-en-place Uitleg wat is mise en place. Linnen / molton / servetten	Omgang met linnen en linnen opleggen

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden/ lesstof	Inhoud instructie (volgens leerlijn)	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
6	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1^e druk Hoofdstuk 3 (3.1-3.12)	B1-K1 Werkt in de bediening W1 Voorbereidend wzh.	3. Een gastvrije ontvangst Gasten informeren Productkennis van de menukaart Technieken op de menukaart Herkennen van gerechten Begrippen Eindopdracht	Servies behandelen / namen van alle borden / schalen/ legumieres / saucieres. Linnen / molton / servetten Begrippen GHV BASIS 1 HFST 3	Uitleg koffiemachine en toebehoren
7	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1^e druk Hoofdstuk 5 (5.1-5.8) Hoofdstuk 5 (5.1-5.8)	B1-K1 Werkt in de bediening W5 en W6 Serveren van dranken	5. Gastgericht serveren van dranken Inleiding Doelstelling Algemene serveerregels Serveren van dranken Huishoudelijke dranken schenken Bieren schenken Wijnen en aperitieven schenken	Glaswerk; uitleg en kopieën uitdelen Glaswerk klaarzetten Poleren / uitleg / functie en voordoen.	Drankenkennis: glazenkennis – wat in welk glas? Schenkmaten
8	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1^e druk Hoofdstuk 5 (5.9-5.13)	B1-K1 Werkt in de bediening W5 en W6 Serveren van dranken	5. Gastgericht serveren van dranken Gedistilleerde dranken schenken Samengestelde dranken schenken	Glaswerk klaarzetten Heet water / poleerdoek	Omgang met glaswerk (kosten breuk) en poleren

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden/ lesstof	Inhoud instructie (volgens leerlijn)	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
9	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1 ^e druk Hoofdstuk 5 (5.9-5.13)	B1-K1 Werkt in de bediening W5 en W6 Serveren van dranken	5. Gastgericht serveren van dranken Samengestelde dranken schenken Schenkhoeveelheid en etiquette lezen Begrippen Eindopdracht	<i>Glaswerk klaarzetten</i> <i>Heet water / poleerdoek</i> Begrippen GHV BASIS 1 HFST 5	Omgang met glaswerk (kosten breuk) en poleren
10	TOETSWEEK 1	B1-K1 Werkt in de bediening W5 en W6 Serveren van dranken	TOETS GHV BASIS 1 Hoofdstuk 1-2-3-5	<i>Masterclass etiquette</i>	Productherkenning: aan de hand van menu Opbouw maken: voor, hoofd, na

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
11	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1^e druk Hoofdstuk 8	B1-K1 Werkt in de bediening W7 Creëert en onderhoud de sfeer.	8. Het creëren en onderhouden van een goede sfeer Inleiding Doelstellingen Sfeer in de horeca Interieur en exterieur Presentatie van het assortiment Jouw rol als gastheer/gastvrouw	Opdekken van een tafel / standaardcouvert	Omgang met linnen en linnen opleggen
12	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1^e druk Hoofdstuk 8	B1-K1 Werkt in de bediening W7 Creëert en onderhoud de sfeer.	8. Het creëren en onderhouden van een goede sfeer Trends Lastige situaties De gast wel of niet aanspreken? Sociaal hygiënisch beleid Hoe neem je actie? Begrippen Eindopdracht	Opdekken van een tafel / standaardcouvert Linnen /servetten servies / glaswerk	Omgang met linnen en linnen opleggen
13	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1^e druk Hoofdstuk 4	B1-K1 Werkt in de bediening. Gastvrijheid W3 Ontvangt gasten W4 Adviseert gasten en neemt de bestelling op	4. Het verkoopgesprek Inleiding Doelstellingen Gastencontact: de verblijfsfase Het menu Basisregels menuleer Voeding en gezondheid	Mastiek en Mise-en-place Draagmethoden (instructie & 3 methoden laten zien). In groepjes laten oefenen. Borden en bestek	Mastiek en Mise-en-place

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
14	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1^e druk Hoofdstuk 4	B1-K1 Werkt in de bediening. Gastvrijheid W3 Ontvangt gasten W4 Adviseert gasten en neemt de bestelling op	4. Het verkoopgesprek Vegetarisme en veganisme Jij als verkoper Commercieel inzicht De AIDA-formule Het verkoopgesprek Bijverkoop Begrippen Eindopdracht	Mastiek en Mise-en-place Draagmethoden (instructie & 3 methoden laten zien). In groepjes laten oefenen. Borden en bestek	Draagmethoden doortrekken naar de praktijk
15	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1^e druk Hoofdstuk 6	B1-K1 Werkt in de bediening W2 Neemt reserveringen aan. W3 Ontvangt gasten W4 Adviseert gasten en neemt de bestelling op. W5 Maakt dranken serveer gereed. W6 Serveert de bestelling en ruimt af. W8 Rekent de bestelling af en neemt afscheid. W10 Werkt met de kassa.	6. Gastgericht serveren van gerechten Inleiding Doelstellingen Taken van de gastheer/-vrouw Serveergereed maken Transporteren	Ontvangst Uitleg gastenontvangst / verschil per type zaak uitleggen Rollenspel gastenontvangst / placeren Aannemen van reserveringen en omgaan met verschillende soorten gasten	Rollenspel ontvangst en garderobe Afscheid-garderobe

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
16	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1 ^e druk Hoofdstuk 6	B1-K1 Werkt in de bediening W2 Neemt reserveringen aan. W3 Ontvangt gasten W4 Adviseert gasten en neemt de bestelling op. W5 Maakt dranken serveer gereed. W6 Serveert de bestelling en ruimt af. W8 Rekent de bestelling af en neemt afscheid. W10 Werkt met de kassa.	6. Gastgericht serveren van gerechten Serveren en presenteren Debarrasseren Werken aan tafel Etiquette voor de gast Begrippen Eindopdracht	Afscheidsfase: Aanbieden van de rekening Uitleg kassasystemen/handy /pin/ betaalmethoden.	Rollenspel Reserveringen aannemen.
17	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1 ^e druk Hoofdstuk 7	B1-K1 Werkt in de bediening W3 Ontvangt gasten W7 Creëert en onderhoudt de sfeer W8 Rekent de bestelling af en neemt afscheid	7. Een gastvrijheid afscheid Inleiding Doelstellingen Gastencontract: de afscheidsfase Naverkoop of aftersales Gasttevredenheid	Serveren van zwak alcoholhoudende Dranken Dragen van een plateau / uitleg / voordoen/ nadoen Plateaus / glaswerk	Drankenkennis: openen en serveren van een fles wijn
18	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1 ^e druk Hoofdstuk 7	B1-K1 Werkt in de bediening W3 Ontvangt gasten W7 Creëert en onderhoudt de sfeer W8 Rekent de bestelling af en neemt afscheid	7. Een gastvrijheid afscheid Een klagende gast De waarde van een reactie Begrippen Eindopdracht	Begrippen HRP11, 1.7 Huishoudelijke dranken / uitleg koffie / thee/ hoe te serveren? Servies	Drankenkennis: div. koffie's Draagtechnieken Tafelbereiding speciale koffie's

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
19	TOETSWEEK 2	B1-K1 Werkt in de bediening	TOETS GHV BASIS 1 Hoofdstuk 4-6-7-8		
20	BUFFERWEEK				

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
21	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1^e druk Hoofdstuk 1	B1-K1 Werkt in de bediening W1 Voert voorbereidende werkzaamheden uit	1.Voorbereidende werkzaamheden Inleiding Doelstelling Mastiek maken Mise- en place maken Het indekken van een tafel Begrippen Eindopdracht	Herhaling: tafellaken opleggen en verwisselen Herhaling: glaswerkkennis Tafellakens Glaswerk	Tafelbereiding: Sabayon tikken
22	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1^e druk Hoofdstuk 2	B1-K1 Werkt in de bediening W1 Voert voorbereidende werkzaamheden uit	2. Restaurantmaterialen en apparatuur Inleiding Doelstellingen Restaurant en office Restaurantmeubilair Linnengoed Glaswerk	Uitleg bierpomp / verwisselen van vaten Tappen van bier Bijvullen van de bar (fiffo) Omgaan met barapparatuur Bierpomp /glaswerk/ afschuimer.	Tafelbereiding: snijden en kennis van kazen Drankenkennis: geurtest dranken
23	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1^e druk Hoofdstuk 2	B1-K1 Werkt in de bediening W1 Voert voorbereidende werkzaamheden uit	2. Restaurantmaterialen en apparatuur Serviesgoed Bestek Vaste attributen Overige restaurantmaterialen Het drankenbuffet Begrippen Eindopdracht	Aanbieden van menukaart en wijnkaart Uitleg hoe de kaarten zijn ingedeeld. Menu en wijnkaarten Begrippen GHV BASIS 2 HFST	Tafelbereiding: Stroganoffsaus Trancheren entrecote Drankenkennis: geurtest dranken

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
24	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1^e druk Hoofdstuk 3	B1-K1 Werkt in de bediening W8 Rekent de bestelling af en neemt afscheid	3. Werken met de kassa Inleiding Doelstellingen Soorten kassasystemen Toetsen en hun functies Rapportage De rekening Vals geld Kasafdracht Begrippen Eindopdracht	Fles wijn openen en serveren	Tappen van bier
25	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1^e druk Hoofdstuk 4	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	4.Afrondende werkzaamheden Inleiding Doelstellingen Schoonmaakplan Reinigen van de verschillende ruimten		
26	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1^e druk Hoofdstuk 4	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	4.Afrondende werkzaamheden Circulair afval Afsluiten van het bedrijf Begrippen Eindopdracht		
27	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1^e druk Hoofdstuk 5	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	5.Communiceren met collega's Inleiding Doelstellingen Het belang van goede communicatie	Demo: flamberen (indien mogelijk) Anders: herhaling servetten vouwen. Flambeertafel / pan Servetten	

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
28	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1^e druk Hoofdstuk 5	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	5.Communiceren met collega's Vormen van communicatie Vergaderingen Begrippen Eindopdracht	Demo: flamberen (indien mogelijk) Anders: herhaling servetten vouwen. Flambeertafel / pan Servetten	
29	Projectweek GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1^e druk Hoofdstuk 6	B1-K2 Bewaakt de voorraad W2 Ontvangt en controleert de bestelling W3 Pakt de bestelling uit en slaat deze op	6. De voorraad bewaken Inleiding Doelstellingen Voorraadbegrippen De voorraad controleren	Uitleg sterke dranken / serveermethode /glaswerk/ hoeveelheden /gevaren. Tafel debarrasseren Serveren van sterk alcoholhoudende dranken Tafel / servies / bestek	Tafelbereiding: Snijden van gevogelte Tafelbereiding: Snijden van gerookte zalm Uitleg sterke dranken, combi glaswerk Debarrasseren, volgorde volgens etiquette
30	TOETSWEK 3		NADER IN TE VULLEN		

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
31	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1^e druk Hoofdstuk 6	B1-K2 Bewaakt de voorraad W2 Ontvangt en controleert de bestelling W3 Pakt de bestelling uit en slaat deze op	6. De voorraad bewaken De bestelling controleren De bestelling uitpakken en opslaan Begrippen Eindopdracht	Uitleg sterke dranken / serveermethode /glaswerk/ hoeveelheden /gevaaren. Tafel debarrasseren Serveren van sterk alcoholhoudende dranken Tafel / servies / bestek	Tafelbereiding: Snijden van gerookte zalm Debarrasseren, volgorde volgen etiquette
32	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1^e druk Hoofdstuk 7	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	7. Duurzaamheid in het restaurant Inleiding Doelstellingen Duurzame voedselkeuzes Duurzaam omgaan met grondstoffen	Fles wijn openen en serveren <i>Wijnfles met kurk / opener</i> <i>Proeven, combi glaswerk</i> Begrippen HRP11, 7.5 Begrippen HRP11, 8.11	Blind beoordelen likeuren en sterk alcoholisch
33	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1^e druk Hoofdstuk 7	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	7. Duurzaamheid in het restaurant Productieproces in de foodsector Keurmerken Voedseltransport Duurzaamheid in de keuken Begrippen Eindopdracht	Fles wijn openen en serveren <i>Wijnfles met kurk / opener</i> <i>Proeven, combi glaswerk</i> Begrippen HRP11, 7.5 Begrippen HRP11, 8.11	Blind beoordelen likeuren en sterk alcoholisch
34	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1^e druk Hoofdstuk 8	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	8. Hygiënisch, veilig en verantwoord werken Inleiding Doelstellingen Hygiënisch werken en HACCP Veilig werken Verantwoord werken (ergonomie)	Alc. vrije cocktail maken Glaswerk / siropen Begrippen HRP11, 9.8	Tafelbereiding: Fileren van sliptong, zeetong Drankenkennis: cocktail en mocktail

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
35	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1^e druk Hoofdstuk 8	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	8.Hygiënisch, veilig en verantwoord werken Arbowet en cao Kwaliteit en kwaliteitszorg Begrippen Eindopdracht	Alc. vrije cocktail maken Glaswerk / siropen Begrippen HRP11, 9.8	Tafelbereiding: Fileren van sliptong, zeetong Drankenkennis: cocktail en mocktail
36	ALGEMENE DRANKENKENNIS GHV BASIS 3, 1e druk	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	1.Indeling van dranken Inleiding Doelstellingen Indeling van dranken Drankenkaart Wettelijke regels Vaktermen Begrippen Eindopdracht 2.Huishoudelijke dranken Melk en zuiveldranken Chocolademelk of cacao Begrippen Eindopdrachten	Productherkenning: aardappelen Begrippen HRV2, 1.8 Productherkenning: vlees Begrippen HRV2, 3.8	
37	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	2.Huishoudelijke dranken Melk en zuiveldranken Chocolademelk of cacao Begrippen Eindopdrachten	Productherkenning: aardappelen Begrippen HRV2, 1.8 Productherkenning: vlees Begrippen HRV2, 3.8	Oppakken onderwerpen die onvoldoende aandacht hebben gekregen in voorgaande periodes en ruimte voor herhaling (evt op verzoek van studenten). Geldt voor gehele periode. Tafelbereiding: cerise flambé

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
38	TOETSWEEK 4		TOETS GHV BASIS 2 Hoofdstuk 1-2-6-8		
39	BUFFERWEEK				
40	Uitloopweek				

Leerjaar 2

PERIODE 5		PERIODE 6		PERIODE 7	PERIODE 8
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
1					Let op: in de loop van het leerjaar de tafelpreparaties herhalen (voorbereiding op examens) Uitvoeren tussen mise-en-place en pauze.
2	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	Kort herhalen van vorig schooljaar: 1.Indeling van dranken 2.Huishoudelijke dranken		
3	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	3. Non alcoholische dranken Indeling Doelstellingen Water Vruchtendrank		
4	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	3. Non alcoholische dranken Vruchtendrank Frisdrank Begrippen Eindopdracht		
5	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	4.Bier Inleiding Doelstellingen De geschiedenis van bier	Productherkenning: melk en zuivel Begrippen HRV2, 4.7 Begrippen HRV2, 5.10	Tafelpreparatie: dresseren op een bord van 3 soorten ham met meloen

PERIODE 5		PERIODE 6		PERIODE 7	PERIODE 8
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
6	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	4.Bier Inleiding Doelstellingen De geschiedenis van bier	Productherkenning: melk en zuivel Begrippen HRV2, 4.7 Begrippen HRV2, 5.10	Tafelbereiding: dressereren op een bord van 3 soorten ham met meloen
7	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	4.Bier De grondstoffen van bier Het brouwen van bier Soorten bier		
8	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	4.Bier De grondstoffen van bier Het brouwen van bier Soorten bier		
9	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	4.Bier Bier op fust, vat of fles Begrippen Eindopdracht	Verdieping bier, assortiment wat in huis is, glaswerk enz. Huiswijn, a la carte wijnen, psv Assortiment, glaswerk	Drankenkennis: speciaal bier Glaswerk wijnen, psv Begrippen HRP9, 4.13 (herhaling)
10	TOETSWEEK 1		TOETS BIER		

PERIODE 5		PERIODE 6		PERIODE 7	PERIODE 8
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
11	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	5.Wijn Inleiding Doelstellingen De geschiedenis van wijn Wat is wijn?	Verkoopgesprek Afscheid Afscheid nemen van gasten	Up-selling, cross-selling Focus op afscheid nemen Tafelaankleding: in combinatie met huidige linnen. Denk aan lopers, methodes servetten vouwen. Klasproject of teamproject SHOWTAFEL
12	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	5.Wijn Inleiding Doelstellingen De geschiedenis van wijn Wat is wijn?	Verkoopgesprek Afscheid Afscheid nemen van gasten	Up-selling, cross-selling Focus op afscheid nemen Tafelaankleding: in combinatie met huidige linnen. Denk aan lopers, methodes servetten vouwen. Klasproject of teamproject SHOWTAFEL
13	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	5.Wijn De wijnstok en de druif Druivenrassen Vinificatie Soorten wijn	Aandachtspunten: problem-box ontwikkelen zodat gasten kunnen meespelen met lastige situaties. Afstemmen met de keuken!	Mystery guest inzetten om lastige situaties te oefenen (feedback geven) COLLEGA'S OF BEKENDE VRAGEN
14	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	5.Wijn De wijnstok en de druif Druivenrassen Vinificatie Soorten wijn	Aandachtspunten: problem-box ontwikkelen zodat gasten kunnen meespelen met lastige situaties. Afstemmen met de keuken!	Mystery guest inzetten om lastige situaties te oefenen (feedback geven) COLLEGA'S OF BEKENDE VRAGEN

PERIODE 5		PERIODE 6		PERIODE 7	PERIODE 8
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
15	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	5.Wijn Het wijnetiket Wijn-spijscombinaties Begrippen Eindopdracht	Rollenspel, bijvoorbeeld dronken persoon	
16	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	5.Wijn Het wijnetiket Wijn-spijscombinaties Begrippen Eindopdracht	Rollenspel, bijvoorbeeld dronken persoon	
17	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	6.Versterkte wijn en overige wijndranken Inleiding Doelstellingen Versterkte wijnen Port		<i>LG (niv4) is 30 minuten voor aanvang dienst aanwezig om voor te bereiden/bespreken dienst.</i> <i>Denk aan reserveringen, indeling klas, instructie, werkzaamheden. Checklisten!</i> Werkoverleg oefenen (aansluiten op vorige les)
18	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	6.Versterkte wijn en overige wijndranken Inleiding Doelstellingen Versterkte wijnen Port Sherry Overige wijndranken Begrippen Eind opdracht	Begrippen HRP14, 5.6 Productherkenning: oliën en vetten Productherkenning: kaas Begrippen HRV2, 7.10	Werkoverleg oefenen (aansluitend op vorige les)

PERIODE 5		PERIODE 6		PERIODE 7	PERIODE 8
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
19	TOETSWEEK 2		Toets WIJN en VERSTERKTE WIJNEN		
20	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	7.Sterk alcoholische dranken: Binnenlands gedistilleerd Inleiding Doelstellingen Distilleren		

PERIODE 5		PERIODE 6		PERIODE 7	PERIODE 8
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
21	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	7.Sterk alcoholische dranken: Binnenlands gedistilleerd Inleiding Doelstellingen Distilleren		
22	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	7.Sterk alcoholische dranken: Binnenlands gedistilleerde dranken Begrippen Eindopdracht	Menukaarten maken, vega biologisch, ecologisch Menukaart ontleden adhv religie en diëten	Met de keuken bespreken welke gerechten allergenen bevatten. Oefenen met toelichten aan tafel.
23	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	7.Sterk alcoholische dranken: Binnenlands gedistilleerde dranken Begrippen Eindopdracht	Menukaarten maken, vega biologisch, ecologisch Menukaart ontleden adhv religie en diëten	Wat is er biologisch van de kaart? Menukaart naast religie/dieet leggen. Wat mag wel/niet?
24	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	P2-K2 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	8. Sterk alcoholische dranken: buitenlands gedistilleerd Inleiding Doelstellingen Buitenlands gedistilleerd: - graandistillaten destilleren vruchtendistillaten	Productherkenning vergeten groenten	Proef-testen Geur-testen Proeven zonder neus. Proeven geblinddeerd en zonder neus.
25	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	P2-K2 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	8. Sterk alcoholische dranken: buitenlands gedistilleerd Inleiding Doelstellingen Buitenlands gedistilleerd: - graandistillaten destilleren vruchtendistillaten	Productherkenning vergeten groenten	Proeven van wijn, zonder gerecht Dezelfde wijn met gerecht Begrippen HRP14, 8.11 Rol van sommelier in team/klas

PERIODE 5		PERIODE 6		PERIODE 7	PERIODE 8
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
26	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	P2-K2 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	8. Sterk alcoholische dranken: buitenlands gedistilleerd Buitenlands gedistilleerd: - wijndistillaten - suikerriet- en agavedistillaten - druivendistillaten - likeuren - Bitters - anijsdranken - Begrippen	Verwarrende producten, bijvoorbeeld blauwe bloemkool	Begrippen HRP14, 1,7 Taakverdeling binnen het restaurant: manager, barman, sommelier, ontvangst, pas
27	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	P2-K2 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	8. Sterk alcoholische dranken: buitenlands gedistilleerd Buitenlands gedistilleerd: - wijndistillaten - suikerriet- en agavedistillaten - druivendistillaten - likeuren - Bitters - anijsdranken - Begrippen	Verwarrende producten, bijvoorbeeld blauwe bloemkool	Begrippen HRP14, 2.9 Houding afstemmen op type gast (informeel, formeel). Benader gasten zoals je zelf graag benaderd wilt worden.
28	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	P2-K2 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	9. Mixdranken: cocktails en longdrinks Inleiding Doelstellingen Cocktails Een cocktail bereiden Bekende cocktails		Begrippen HRP14, 3.6 In intro van lunch/diner menu bespreken, hoe gaan we het doen? Teambuilding.

PERIODE 5		PERIODE 6		PERIODE 7	PERIODE 8
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
29	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	P2-K2 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	9. Mixdranken: cocktails en longdrinks Inleiding Doelstellingen Cocktails Een cocktail bereiden Bekende cocktails		Begrippen HRP14, 4.11 Hanteren van controlelijsten en aantallen in de bestellijsten. Upselling, cross-selling
30	TOETSWEEK 3		NADER TE BEPALEN		

PERIODE 5		PERIODE 6		PERIODE 7	PERIODE 8
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
31	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	P2-K2 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	9. Mixdranken: cocktails en longdrinks Trends Longdrinks Begrippen Eindopdracht Kwaliteit en kwaliteitszorg		Begrippen HRP14, 6.7 Begrippen HRP14, 7.9 Oefenen voor het examen op praktische zaken (etiquette, aankleding restaurant, persoonlijk voorkomen, vakkennis ...)
32	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	P2-K2 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	9. Mixdranken: cocktails en longdrinks Trends Longdrinks Begrippen Eindopdracht Kwaliteit en kwaliteitszorg		Begrippen HRP14, 6.7 Begrippen HRP14, 7.9 Oefenen voor het examen op praktische zaken (etiquette, aankleding restaurant, persoonlijk voorkomen, vakkennis ...)
33	Dossiers in orde maken	Vorbereiding examens			Oefenen voor het examen op praktische zaken (etiquette, aankleding restaurant, persoonlijk voorkomen, vakkennis ...)
34	Dossiers in orde maken				
35	Dossiers in orde maken				
36	Dossiers in orde maken				

PERIODE 5		PERIODE 6		PERIODE 7	PERIODE 8
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
37	TOETSWEEK 4		TOETS GHV BASIS 3, H8 & H9		
38	BUFFERWEEK 4				
39	VASTSTELLING				
40	DIPLOMERING				
41	Zomervakantie				