

Minimaal uit te voeren technieken/activiteiten					
Techniek	Ja	Techniek	Ja	Techniek	Ja
Poleren glas	☐	Fles wijn openen aan tafel	☐	Opstellen draaiboek voor een partij inclusief begroting	☐
Poleren bestek	☐	Wijn/drank (uit-) schenken aan tafel	☐	Opstellen en uitvoeren gastenenquête	☐
Tafel indekken	☐	Dranken en/of wijnen op juiste wijze uitserveren	☐	Voorraadbeheer uitvoeren en inkoop-specificaties opstellen	☐
Servet vouwen	☐	Couvert indekken van een tafel	☐	Offertes opvragen en beoordelen, kostprijs-berekening maken en bruto-inslag vaststellen	☐
Menage klaarzetten	☐	Serveertechnieken: - bovenhandse methode - onderhandse methode	☐	Medewerkers inwerken en begeleiden	☐
Voorraad bijvullen	☐	Koffiezetten met automaat	☐	Medewerkers motiveren en stimuleren	☐
Mastiek maken	☐	Rekening opmaken	☐	Werken aan tafel:	
Controleren van mise-en-place	☐	Kassasysteem beheersen	☐		
Office organiseren	☐	Kassaopmaak	☐	Dresseren op bord	☐
Bar organiseren	☐	Sfeerverzorging (muziek/licht)	☐	Samenstellen van salades	☐
Glaswerk kunnen toepassen	☐	(Telefonische) reservering aannemen	☐	Serveren van soepen	☐
Servies kunnen toepassen	☐	Tafelschikking	☐	Trancheren gerookte zalm	☐
Ontvangst van gasten	☐	Klachtenbehandeling of klachtenafhandeling	☐	Flamberen	☐
Placeren van gasten	☐	Open- en sluit-verantwoordelijkheid	☐	Fileren van vis, hazenrug of -bout, reerug of-bout, gevogelte	☐
Menukaart presenteren	☐	Menukaartomschrijvingen maken en vertalen in moderne vreemde taal*	☐	Uitserveren kaasplateau	☐
Opnemen van de bestelling aan tafel	☐	Wijnomschrijvingen maken van de wijnkaart van je bedrijf	☐	Bereiden flensjes Suzette en geflambeerde kersen	☐
Bestellingen plaatsen	☐	Voorstel opstellen voor drank-, wijn- en menukaart, speciale aanbiedingen en wijn/spijsarrangementen	☐	Bereiden van speciale koffies	☐
Uitleg wijn en gerechten aan de gast en de combinaties daarvan	☐	Opstellen van een gastvrijheidsconcept voor je bedrijf	☐	Decanteren van wijn	☐