

Activiteit: Een gedekte tafel



In de horeca kom je met veel mensen in contact in verschillende omgevingen. Een driesterrenrestaurant heeft meestal andere gasten dan een cafetaria. Ook het doel van de gasten is anders. In een cafetaria haal je meestal een hapje of eet je dat daar snel op. Naar een driesterrenrestaurant gaan mensen om iets te beleven, een avond heerlijk te eten in een aparte sfeer. En dan zit er nog van alles tussen: een sushi-restaurant, een eetcafé, een huiskamerrestaurant en nog meer.

Die verschillende omgevingen vragen van jou als horecamedewerker verschillende vaardigheden. Je moet weten hoe je de gasten aanspreekt en bedient. In deze activiteit beperken we ons tot de manieren waarop in die verschillende restaurants de tafels worden gedekt. Die zijn meteen het visitekaartje van het restaurant.

Ook samenwerken met collega's is van groot belang. Iedereen moet van elkaar weten waar hij of zij mee bezig is. Bij een prettige samenwerking verlopen de werkzaamheden vlot en doe je geen dingen dubbel. Uiteindelijk doe je het allemaal voor de gasten.

In deze activiteit leer je over de verschillen tussen restaurants en maak je kennis met verschillende besteksoorten. Je gaat een couvert aanpassen en een mise-en-placelijst maken. Je werkt in tweetallen als collega's samen.

Wat kun je en wat weet je na deze activiteit?

- je kent het verschil tussen een standaardcouvert en een aangepast couvert;
- je weet welke besteksoorten bij de verschillende gerechten horen;
- je kunt het bestek en servies poleren;
- je kunt een mise-en-placelijst maken;
- je kunt een couvert aanpassen;
- je kunt op een collegiale manier samenwerken.



Met wie wil ik werken?

Uit welke stappen bestaat de activiteit?

Activiteit	Een gedekte tafel
Stap 1: Oriënteren	Onderzoek de verschillende soorten restaurants en hun gasten. Verzamel informatie over de soorten bestek en gerechten. Maak een tekening van een couvert. Onderzoek de reden van het poleren.
Stap 2: Voorbereiden	Maak je planning. Maak een mise-en-placelijst. Maak een benodighedenlijst voor servies en bestek.
Stap 3: Uitvoeren	Dek een tafel in. Ontvang gasten en pas het couvert aan.
Stap 4: Reflecteren	Geef feedback op elkaars tafel.



Met wie wil ik werken?

Stap 1: Oriënteren



Informatie verzamelen en onderzoeken

Let op: voor het zoeken heb je 30 minuten. Je zoekt individueel.

a. Wat betekenen deze woorden? Zoek de betekenis op.

Moeilijk woord	Wat betekent dit woord?
mise-en-place	
couvert	
légumière	
bijgerechten/garnituren	
side plate	
collega	
standaardcouvert	
à la carterestaurant	

b. Welke soorten restaurants kun je vinden? Typ de zoekwoorden 'soorten restaurants' in op Google.

- Bekijk een paar hits. Vul de tabel op de volgende pagina aan. Schrijf bij 'kenmerken' op wat er vooral geserveerd wordt en hoe (zie het voorbeeld van Tapasbar). Bedenk zelf wat het 'type gasten' zal zijn.



Met wie wil ik werken?

Soort restaurant	Kenmerken	Type gasten
Tapasbar	Kleine gerechtjes uit de Spaanse keuken	Van alle leeftijden die vooral met elkaar willen kletsen en tussendoor lekker eten.

- Welk type restaurant trekt jou het meeste aan? Waarom?

- Met welke type gasten zou jij graag willen werken? Leg je antwoord uit.

c. In de inleiding staat dat je goed moet kunnen samenwerken met je collega's. Maar wie zijn die collega's?

- Zoek uit wie er in een restaurant werken.

- Neem bijvoorbeeld de kok en de gastheer of gastvrouw. Op welke manier moeten die goed kunnen samenwerken?



Met wie wil ik werken?

d. In een restaurant werk je met bestek. Bekijk de pagina op Wikipedia nl.wikipedia.org/wiki/Couvert.

- Welke soorten bestek zijn er?

- Hoe noem je in vaktermen bestek in de horeca?

- Er worden op deze pagina verschillende materialen voor bestekken genoemd. Kun je elk materiaal voor elk restaurant gebruiken? Waarom wel of niet?

e. Voor gerechten heb je bijpassend bestek. Welk bestek heb je nodig bij de onderstaande gerechten?

Gerecht	Bestek
toast en boter	
soep in een kop	
soep in een bord	
koud/warm voorgerecht	
culinaire cocktail	
hoofdgerecht vis	
hoofdgerecht vlees	
dessert zacht	
dessert hard	
légumière met bijgerechten	
salade op side plate	



Met wie wil ik werken?

f. Tafels worden op verschillende manieren gedekt. Lees de tekst.

Er zijn veel verschillende manieren om een tafel te dekken. Een tafel in een cafetaria wordt anders ingedekt dan de tafel in een à la carterestaurant. De verschillende manieren veranderen vaak ook met de gewoontes en gebruiken van een land. In Aziatische landen wordt veel met stokjes gegeten en wij hier in het westen eten met mes, vork en lepel. In de jaren '90 werd nog standaard een asbak ingedekt. Vanaf het jaar 2000 veranderde dit langzaam en uiteindelijk wordt er helemaal niet meer gerookt in restaurants. Als je een à la carterestaurant binnen gaat, zie je vaak dat de tafels al strak zijn ingedekt. Het bedrijf geeft hiermee gelijk een visitekaartje af. Het zegt iets over de sfeer in het bedrijf en wat een gast kan en mag verwachten. Het indekken gebeurt meestal volgens een vast afgesproken systeem. In een cafetaria of eetcafé zit het bestek vaak in bestekzakjes en in een restaurant ligt het bestek te blinken op een met linnen gedekte tafel. In een restaurant noem je het volgens een vast patroon indekken van een tafel een standaardcouvert. Als de gasten à la carte gaan eten moet jij het standaardcouvert kunnen aanpassen.

- Welke relatie is er tussen het soort restaurant en de manier van het dekken van de tafels?

- Er staat op internet: *Een restaurant geeft een visitekaartje af met de manier van tafels dekken.* Wat is daar volgens jou mee bedoeld?



Met wie wil ik werken?

- g. Er zijn standaardcouverts en aangepaste couverts.
Geef in een schematische tekening een standaardcouvert aan. Bekijk voor inspiratie de volgende link: goo.gl/h5Kvzy.

- h. In het schoolrestaurant zijn bestekbakken met verschillende soorten bestek. Maak een afspraak met een derde- of vierdejaars HBR-leerling. Vraag hem of haar om samen (als collega's) de onderstaande opdracht te maken.

- Ik heb de afspraak gepland op:

- Ik werk dan samen met:



Met wie wil ik werken?

- Verzin een 3-gangen menu. Kies uit bovenstaand schema de gerechten en de garnituren.

- Teken de couvertekening voor jouw collega in het restaurant die de tafel moet indekken.

Brainstormen

Voor deze activiteit hoef je niet te brainstormen.



Met wie wil ik werken?

Activiteit: Een gedekte tafel

Stap 2: Voorbereiden



De planning

- Ik krijg van mijn docent _____ uren de tijd om aan deze activiteit te werken.
- Vul de tabel in. Gebruik de **Werkkaart: Een planning maken** als je plannen nog moeilijk vindt.

	Uit welke kleine taken bestaat deze activiteit?	Hoeveel tijd gaat elke taak mij kosten?	Als ik met een groepje werk, wie doet dan wat?
Vorbereiden			
Uitvoeren			
Controleren			

Oefenen met poleren

- Al het bestek en servies moet worden gepolerd. Ga naar yakcollegegroep.nl/metwiewilikwerken. Bekijk de video 'Handmatig of machinaal poleren'.
- Lees de kaart 'Serviesgoed poleren' op passie.horeca.nl/content/15809/Serviesgoed_poleren.html.
Noem twee redenen waarom je in het restaurant je bestek en servies poleert.

- Oefen met het poleren van bestek. Gebruik de **Werkkaart: Poleren**.



Met wie wil ik werken?

Mise-en-placelijst maken

Je maakt een mise-en-placelijst, zodat je vlot al de benodigdheden kunt klaarzetten en pakken. Je doet dit voor jezelf en voor je collega's. Deze lijsten zijn vooral belangrijk als er grotere partijen moeten worden verzorgd.

a. Maak een mise-en-placelijst. Gebruik het schema hieronder. Vul de lijst in voor 4 personen.

Let op:

- Een légumière bevat garnituur voor 4 personen.
- Een couvertekening, zoals geoefend in stap 1, kan hierbij een handig hulpmiddel zijn.

Gerecht	Serveerwijze	Servies	Bestek
salade met gerookte zalm	groot bord	4 grote borden	4 vorken voor voorgerecht 4 messen voor voorgerecht
toast en boter	broodmandje, boter in tipje		
kipfilet met pesto-roomsaus	groot bord		
gegratineerde aardappelen	légumière	1 légumière 1 onderzet bord 1 servet/randje	
gemengde salade	légumière		
groenteratatouille	légumière		
flensjes met vers fruit en slagroom	groot bord		

b. De gasten willen straks water en witte wijn bij de gerechten.
Welk glaswerk moet je dan indekken?



Met wie wil ik werken?

c. Vul nu dezelfde lijst in maar dan voor een tafel van 8 personen.

Gerecht	Serveerwijze	Servies	bestek
salade met gerookte zalm	groot bord	8 grote borden	8 vorken voor voorgerecht 8 messen voor voorgerecht
toast en boter	broodmandje, boter in tipje		
kipfilet met pesto-roomsaus	groot bord		
gegratineerde aardappelen	légumière	2 légumières 2 onderzetborden 2 servetten/randjes	
gemengde salade	légumière		
groente ratatouille	légumière		
flensjes met vers fruit en slagroom	groot bord		
water	Karaf (4 personen)		



Met wie wil ik werken?

Benodighedenlijst maken voor tafel indekken

- a. Maak een benodighedenlijst voor een tafel voor vier personen. Je gaat uit van het standaardcouvert.

Benodigheden servies	Benodigheden bestek

- b. Wat heb je nodig om de tafelbenodigheden te poleren?



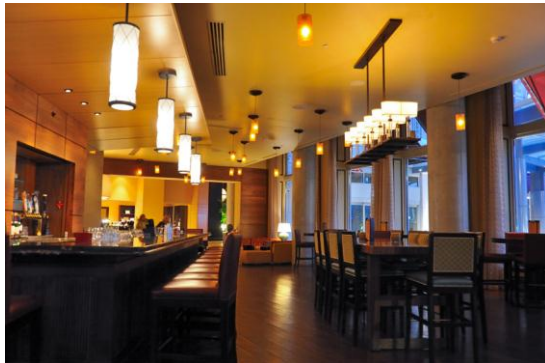
VRAAG TOESTEMMING AAN JE DOCENT OM VERDER TE GAAN MET STAP 3.



Met wie wil ik werken?

Activiteit: Een gedekte tafel

Stap 3: Uitvoeren



Tafel indekken

- a. Je resultaten moeten aan eisen voldoen. Waarop ga jij beoordeeld worden? Vul in.

De eisen aan een gedekte tafel zijn:

- b. Poleer een standaardcouvert voor 4 vier personen.
- c. Dek de tafel in. Maak gebruik van de standaardcouvertlijst. Gebruik de **Werkkaart: Tafel dekken**.



Met wie wil ik werken?

Gasten ontvangen en couvert aanpassen

- a. Nodig 4 klasgenoten uit om bij jullie aan tafel te komen zitten. Zij zijn jouw gasten.
- Neem de bestelling op voor een drankje en serveer dit uit. Vraag wat de gasten willen eten. 2 gasten zullen kiezen voor het menu A en 2 gasten voor menu B.

Menu A

Salade van warm gerookte zalm met toast en boter

~~

Kipfilet met pesto-roomsaus

Groenteratouille

Gegratineerde aardappelen

Gemengde salade

~~

Flensjes met vers fruit en slagroom

Menu B

Tomatensoep

~~

Schnitzel met roomsaus

Witlof

Gebakken krielaardappelen

Gemengde salade

~~

Flensjes met vers fruit en slagroom

- b. Welk menu kun je indekken met een standaardcouvert?
-

- c. Voor het andere menu moet je dus het standaardcouvert aanpassen.
Pas het standaardcouvert aan voor de personen die dit menu gekozen hebben.
-



Met wie wil ik werken?

Activiteit: een gedekte tafel

Stap 4: Reflecteren



Feedback op elkaars tafel geven

- Kijk naar de tafels die je collega's hebben gedekt en aangepast. Noteer wat je ziet. Gebruik onderstaande tabel.
- Noteer ook wat je hebt ervaren bij het uitserveren van het drinken.

Tafel van de collega's	Algemene indruk	Poleren	Aangepast couvert	Standaardcouvert	Uitserveren
gastheer/vrouw:					
gastheer/vrouw:					

- Geef elkaar feedback. Gebruik de **Werkkaart: Feedback geven en ontvangen**. Noteer wat je hebt gehoord.

- Met welke collega zou je de volgende keer in het restaurant willen werken?

- Wat deed deze collega waarom je (weer) met hem of haar wilt samenwerken?

