

## Docenteninstructie

### Lesbrief: Een gedekte tafel – Thema: Wat is er?

#### Toelichting en aandachtspunten

De lesbrieven in thema 4 zijn gekozen met het oog op 7 mogelijke toekomstige werkvelden. Bij de keuze voor deze werkvelden zijn de opleidingsdomeinen in het mbo leidend geweest. Voor Mens & Dienstverleners is daarom gekozen voor de volgende werkvelden: Veiligheid & Sport, Zorg & Welzijn, Handel & Ondernemerschap, Economie & Administratie, Horeca & Bakkerij, Toerisme & Recreatie en Uiterlijke verzorging.

Deze lesbrief heeft te maken met het werkveld **Horeca & Bakkerij**. De leerlingen die in dit werkveld willen gaan werken zullen dienstverlenend, representatief, creatief en stressbestendig moeten zijn. Daarnaast moeten ze kunnen samenwerken, communiceren, flexibel zijn en overzicht moeten hebben. In deze lesbrief staan twee kwaliteiten centraal: kunnen samenwerken en jezelf goed presenteren.

Wanneer een leerling een andere lesbrief wil uitvoeren om te ontdekken of dit werkveld bij hem past valt te denken aan de volgende lesbrieven:

- Het recept (4 activiteiten van 'Ik en gezondheid' thema 2 oude examenprogramma)
- Koken met restjes (thema 8 oude examenprogramma)
- Lunch voor onderweg (thema 9 oude examenprogramma)
- Vergeten groente (thema 9 oude examenprogramma)
- Een keuzemenu (thema 10 oude examenprogramma)

Met het oog op communicatie is de lesbrief 'Omgaan met kritiek' of 'Solliciteren.. the movie' een goede aanvulling (lesbrief 4 en 6 thema 11 Oude examenprogramma).

Elke lesbrief is te verdiepen, te verbreden, te verrijken of te vereenvoudigen met behulp van de Fasecirkel. Dit instrument vindt u op de website onder elke fase.

Aan het eind van deze docenteninstructie vindt u de relaties met het examenprogramma.

<b>Aantal uren</b>	6
<b>Uitvoering</b>	Tweetallen
<b>Werkkaarten</b>	Poleren Tafel dekken Feedback geven en ontvangen Planning maken
<b>Past bij beroepsgericht examenprogramma</b>	HBR





## Een gedekte tafel

### Websites

In deze lesbrief worden de volgende websites gebruikt:

- [passie.horeca.nl](http://passie.horeca.nl)
- [horeca-weetjes.nl](http://horeca-weetjes.nl)
- [nl.wikipedia.org/wiki/Couvert](http://nl.wikipedia.org/wiki/Couvert)
- [keltum.nl/static.asp?myid=20&top=big](http://keltum.nl/static.asp?myid=20&top=big)

### Video's

In deze lesbrief worden de volgende video's gebruikt:

- [passie.horeca.nl/video/30514/Poleren\\_Handmatig\\_of\\_Machinaal](http://passie.horeca.nl/video/30514/Poleren_Handmatig_of_Machinaal)
- [passie.horeca.nl/video/15662/Het\\_communiceren\\_met\\_gasten;\\_lichaamstaal](http://passie.horeca.nl/video/15662/Het_communiceren_met_gasten;_lichaamstaal)

### Waar moet de opdracht aan voldoen?

Het indekken van de tafel moet aan de volgende eisen voldoen:

- Het bestek en het servies is goed gepoleerd.
- De tafel is juist ingedekt.

Het ontvangen van de gasten en het aanpassen van het standaardcouvert moet aan de volgende eisen voldoen:

- De gasten worden vriendelijk ontvangen, je maakt een praatje.
- De gasten wordt duidelijk uitgelegd wat de menu's inhouden.
- De ingedekte tafel wordt juist aangepast.

**Tip:** Deze lesbrief kan worden uitgevoerd op het moment dat u gasten ontvangt of als oefening. De leerlingen voeren de stappen in tweetallen uit.

Stap	Een gedekte tafel
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.
2. Voorbereiden	Maak je planning. Oefen met poleren. Presenteer jezelf. Maak een mise-en-placelijst. Maak een benodigdhedenlijst voor servies en bestek.
3. Uitvoeren	Dek een tafel in. Ontvang gasten en pas het couvert aan.
4. Afronden en terugkijken	Geef feedback op elkaars tafel.




## Een gedekte tafel

### Stap 1: Oriënteren

Deze opdracht kan ook klassikaal.

*Bij a.*

De website [horeca-weetjes.nl](http://horeca-weetjes.nl) geeft veel informatie hierover.

Mise-en-place	Alle voorbereidende werkzaamheden in keuken en restaurant om een vlotte service te garanderen. Meestal zonder de aanwezigheid van gasten.
Couvert	Een couvert is het woord dat in de <a href="http://horeca">horeca</a> wordt gehanteerd voor het benodigde eetgerei per gast. (bron: Wikipedia)
Légumière	Groente-/aardappelschaal meestal 1 schaal per 4 personen – groentebak.
Bijgerechten/garnituren	Warme en koude groentes.
Side plate	Klein bordje voor toast.
Collega	Iemand die bij dezelfde baas werkt als jij.
Standaardcouvert	<p>Zoals gebruikt tijdens het CSPE:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• van rechts naar links, grote lepel, groot mes.</li><li>• van links naar rechts, grote vork</li><li>• kopbestek van onder naar boven, vork, lepel</li></ul> 

*Bij b.*

Het doel is zicht te krijgen op de verschillende groepen mensen, gasten in dit geval, met wie de leerling zou willen werken (doelgroep).

*Bij c.*

Naast het werken met gasten, werk je in de horeca met collega's samen. Om de leerling een idee te geven van de momenten waarop je moet samenwerken en wie er allemaal in een restaurant werken, is deze vraag relevant. Behandel deze eventueel klassikaal.

*Bij d.*

Behandel de uitleg over couvert/bestek op Wikipedia eventueel gezamenlijk.

*Bij e.*

Leerlingen kunnen eventueel de volgende link gebruiken: [goo.gl/YN8DFT](http://goo.gl/YN8DFT).

*Bij g.*

U kunt de leerling op de schematische tekeningen van het CSPE Consumptief Horeca wijzen of gezamenlijk één ontwikkelen.

*Bij h.*

Als uw school een HBR-opleiding heeft, kunt u de opdracht koppelen aan een derde- of vierdejaars HBR-leerling. Heeft uw school dit niet, dan kunt u misschien het bestek bij ZW gebruiken.



## Een gedekte tafel

Of u vraagt een ober/kelner van een naburig restaurant een workshop te geven. De leerlingen kunnen dit ook zelf organiseren

De leerling kiest een voorgerecht, een hoofdgerecht en een dessert.

### Stap 2: Voorbereiden

*Bij De planning.*

In deze instructie staat een richtgetal aan uren. Ga na of de leerlingen meer uren mogen besteden.

*Bij b.*

Deel de **Werkkaart: Poleren** uit.

*Bij Mise-en-placelijst maken.*

*Bij a.*

Van het servies en bestek zijn al exemplarische voorbeelden gegeven, de leerlingen proberen zelf de rest in te vullen. Dat kan eventueel met behulp van een couvertekening van het menu in het schema.

*Bij b.*

Water en wijnglas rechtsboven mes/lepel.

*Bij c.*

Besteed hier speciale aandacht aan het gegeven dat voor het garnituur één légumière per 4 gasten nodig is.

Denk er aan dat pas na uw goedkeuring verder gegaan kan worden.

### Stap 3: Uitvoeren

Om de leerling de activiteit te laten beleven is het van belang dat u een restaurantsetting creëert. Dit geldt voor zowel de leerling als de omgeving.

*Bij Tafel indekken.*

Zorg dat de leerlingen beschikken over poleerdoeken, schalen, warm water en voldoende serviesgoed. Laat de leerling de tafel voor vier gasten indekken conform de **Werkkaart: Tafel dekken**.

*Bij Gasten ontvangen en couvert aanpassen*

De leerling past het standaardcouvert aan. Dit kan met of zonder gasten. Voor het standaardcouvert kunt u de leerling eventueel een menu aanreiken of laten maken.

In deze stap van de lesbrief wordt een rollenspel gesuggereerd. Voorafgaand kunt u het gesprek aangaan over de eetgewoontes bij de leerlingen thuis.

Menu b is het standaardcouvert.

### Stap 4: Afronden en terugkijken

De gasten beoordelen de gastheren of gastvrouwen. In de voorbespreking richten ze zich op het geven van feedback. Laat de leerling feedback geven op basis van vakmanschap en collegialiteit.

**Tip:** Nadat een leerling een aantal lesbrieven van dit thema heeft uitgevoerd kan een lesbrief loopbaanoriëntatie van fase 2 gedaan worden.



## Een gedekte tafel

### Relatie beroepsgerichte examens

*cursief = beschrijving deeltaak*

**vet = uitwerking deeltaak**

Profiel: Horeca, bakkerij & recreatie

*P/HBR/1.2*

*Deeltaak:*

een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en verzorging van de gasten

De kandidaat kan:

- 1. Gasten ontvangen**
- 2. Gasten plaatsen**
- 4. Anticiperen en inspelen op vragen, verzoeken, opmerkingen en problemen van gasten**
- 7. Bestellingen opnemen**

#### **Algemene kennis en vaardigheden**

**a.5.** Op systematische en doelgerichte wijze werkzaamheden uitvoeren op basis van een planning met de inzet van vakdeskundigheid en met aandacht voor een zo hoog mogelijke kwaliteit.

**a.7.** Reflecteren op de eigen werkwijze en op de kwaliteit van het eigen werk.

**a.8.** Samenwerken en overleggen bij het uitvoeren van werkzaamheden.

**a.11.** Professionele hulpmiddelen gebruiken en hun werking uitleggen.

**a.12.** Hygiënisch werken.

**a.14.** Zich aan- en inpassen in een bedrijfscultuur.

**a.15.** Voldoen aan de algemene gedrags- en houdingseisen die gesteld worden aan werknemers in de branche.

#### **b. Professionele kennis en vaardigheden Horeca, Bakkerij en Recreatie**

**b.1.** Commerciële instelling tonen, met name: - gast-, klant-, service gerichte houding - aankleden/inrichten.

**b.2.** Communicatieve vaardigheden toepassen.

**b.4.** Ondernemersvaardigheden tonen, onder meer initiatief tonen en creativiteit.

*Afhankelijk van de materialen die gebruikt worden in de uitvoering van lesbrief, kunnen er meer of minder deeltaken worden behandeld.*