



Lesbrief: High tea

Thema: Waar ga ik heen?



High tea

Inleiding

Een gastheer of gastvrouw is het visitekaartje van een restaurant. Hij of zij moet kennis van zaken hebben en goed kunnen uitleggen wat er op het menu staat. Ook netjes uitserveren hoort er bij.

In deze lesbrief ga je onderzoek doen naar smaakcombinaties, een High tea samenstellen en uitserveren voor gasten. Je geeft uitleg over de theesoorten en de combinatie van thee en hapjes die jullie hebben samengesteld. Je werkt individueel en in tweetallen.



Waar moet de opdracht aan voldoen?

De High tea moet aan de volgende eisen voldoen:

- Je stelt een High tea samen volgens de regels van de menuleer.
- Je bereidt de gerechtjes van de High tea volgens planning.
- Je geeft aan tafel uitleg over de diverse theesoorten.
- Je bereidt een onderdeel van de High tea aan tafel.
- Je serveert de overige gerechten netjes uit.

Wat kun je en wat weet je na deze lesbrief?

- Je kunt aan de gasten uitleg geven over de producten die je uitserveert.
- Je kunt een rekening bijhouden en presenteren.
- Je weet wat het inhoudt om aan tafel de gastheer of gastvrouw te zijn.
- Je weet de kwaliteiten van een gastheer of gastvrouw te noemen.
- Je kunt aangeven of jij over de kwaliteiten voor een gastheer of gastvrouw beschikt.



High tea

Uit welke stappen bestaat de lesbrief?

Stap	High Tea
Stap 1: Oriënteren	Verzamel informatie over het beroep van gastheer of gastvrouw. Luister naar informatie over diverse soorten thee en High tea. Onderzoek de bereiding vanaf een gueridon. Brainstorm over smaakcombinaties.
Stap 2: Voorbereiden	Maak je planning. Oefen met de tafelbereidingen. Maak een bestellijst.
Stap 3: Uitvoeren	Maak een menukaartje. Bereid en serveer de High tea.
Stap 4: Afronden en terugkijken	Kijk terug op de High tea



High tea

Stap 1: Oriënteren



Moeilijke woorden

Wat betekenen deze woorden? Zoek de betekenis op.

Moeilijk woord	Wat betekent dit woord?
Gast	
Gastheer - Gastvrouw	
Beroepsvaardigheden	
Horeca	
Gueridon	
Thee-spijscombinatie	



Informatie verzamelen

- Als gastheer of als gastvrouw kan je werkzaam zijn in zeer veel verschillende bedrijven. Ook bedrijven die niets met de horeca te maken hebben maken graag gebruik van een gastheer of gastvrouw. Bekijk de video [Gastvrouw](#) of [Gastvrouw in opleiding](#). Beantwoord de volgende vragen:



High tea

- Waar moet je goed in zijn om als gastheer of gastvrouw te kunnen werken?

- In welke andere bedrijven zou je als gastheer of gastvrouw nog meer kunnen werken? (Google op 'gastvrouw vacatures')

- Welk bedrijf of welke vacature spreekt jou aan?

- b. Als gastheer of gastvrouw in een restaurant is het belangrijk dat jij je op je gemak voelt. Aan tafel maak jij het de gasten naar hun zin en weet de antwoorden op hun vragen. Daar hoort een gastvrije uitstaling bij.

- Stel je voor dat je werkt als gastheer of gastvrouw. Je geeft uitleg over de menukaart. Voel jij je dan op je gemak? Of vind je het spannend?

- Een beetje spanning hoort er natuurlijk bij want iedereen kijkt en luistert naar je. Als jij je op je gemak voelt dan volgt de gastvrije uitstaling vanzelf. Schrijf 5 woorden op die volgens jou te maken hebben met een gastvrije uitstraling.

1: _____

2: _____

3: _____

4: _____

5: _____

- c. Eén van de vaardigheden die een gastheer of gastvrouw moet bezitten is het aan tafel kunnen bereiden van (onderdelen van) gerechten. Jij moet de gasten kunnen uitleggen wat jij aan het bereiden bent.

- Om een indruk te krijgen wat je zoal aan tafel kunt bereiden kun je een aantal filmpjes bekijken. Bekijk de [video](#) tafel bereidingen. Beantwoord de volgende vragen.

- Wat moet je altijd doen voor dat je begint met een tafelbereiding?

- Wat is hiervoor de Franse benaming?



High tea

-
- Welke tafelbereiding spreekt jou het meest aan?
-

- Welke kennis heb je nog nodig om deze tafelbereidingen uit te voeren?
-
-

d. In deze lesbrief verzorgen jullie een High tea voor gasten. Als gastheer of gastvrouw ga jij de gasten uitleggen welke thee bij welk hapje wordt geserveerd en voer je enkele tafelbereidingen uit. Voor dat het zover is ga je je verdiepen in de wereld van thee. Bekijk de video [Basistheesoorten](#): zwarte thee.

- Jouw leraar verzorgt een gastcollege over thee en thee- spijscombinaties. Maak aantekeningen tijdens het college. na afloop beantwoord jij de volgende vragen.
 - Wat zijn de voordelen van thee bij de maaltijd?
 - Waar is thee een goede vervanger voor?
 - Wat is de stimulerende stof in thee?
 - Welke thee-spijs combinaties zijn goed mogelijk?
 - Wat moet je als gastheer of gastvrouw weten van thee?

e. Bekijk de volgende link. Deze geeft in het kort de geschiedenis weer van de High tea. englandspride.nl/de-geschiedenis-van-thee

- Welke gerechten worden er bij een High tea geserveerd?
-

- Welke gerechten worden er bij een afternoon tea geserveerd?
-

- Welke gerechten ken je al?
-

- Welke gerechten moet je opzoeken?
-

- Uit welk land komt de High tea oorspronkelijk?

- India
- Schotland
- Ierland
- Engeland



High tea

- f. Bedenk welke gerechtjes jullie bij de High tea willen gaan serveren. Minimaal 3 zoete en 3 hartige gerechtjes en 2 of 3 desserts.

Zoete gerechtjes	Hartige gerechtjes	Zoete desserts

- Welk van de opgeschreven gerechtjes zou je aan tafel vanaf de gueridon kunnen bereiden?

- Kies 1 gerechtje dat je aan tafel zou willen bereiden. Welke handelingen ga je dan uitvoeren? Zet ze gelijk op goede volgorde.

Gerechtje: _____

Handeling: _____



High tea

Smaakstormen

Je gaat smaakstormen over smaakcombinaties. In de smaakstorm mag je al je fantasie gebruiken. Geen smaakcombinatie is te gek. Later ga je pas bepalen welke theesoorten je bij welke gerechten serveert.

Ga naar de volgende site: www.kokswereld.nl/ingredienten/smaakcombinatie.html

Deze site leert je welke smaken er bij elkaar passen. Met deze kennis, met de kennis over thee en theesoorten en de door jullie verzonden gerechtjes kan je de smaakstorm probleemloos aan!

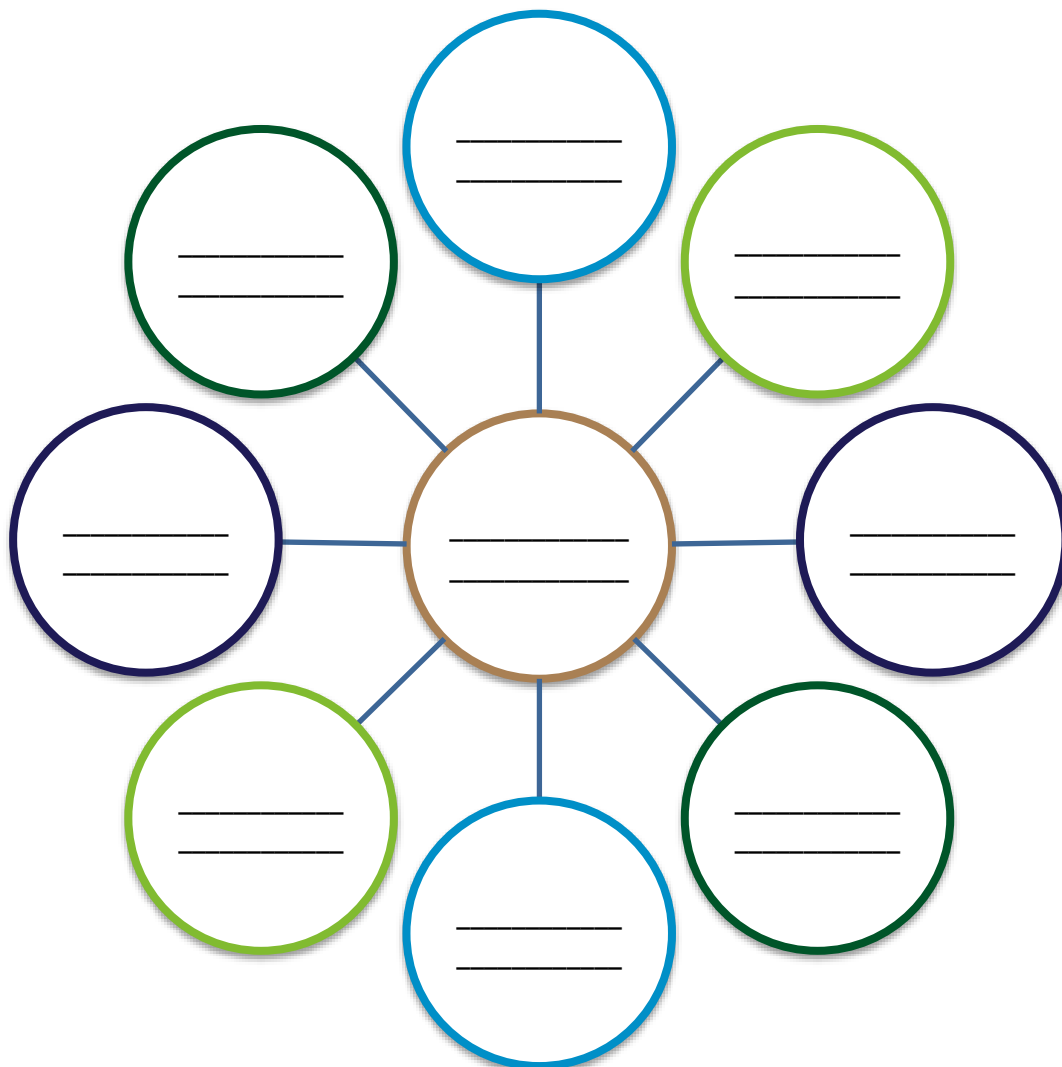
- a. Geef aan welke theesoorten jullie willen serveren. Zet daar achter de smaakeigenschappen van de thee.

- b. Schrijf High tea in de middelste cirkel van de figuur.



High tea

- c. Bij iedere gang van de High tea serveer je één of twee soorten thee. Schrijf in de cirkels één theesoort en de smaak waarmee je deze thee kunt combineren.





High tea

Keuzes maken

Na de smaakstorm ga je kijken wat haalbaar is. Je kiest uit alles wat opgeschreven is. Welke thee – spijscombinaties uit de smaakstorm wil je werkelijk uitvoeren?

- a. Lees goed door wat je hebt opgeschreven. Onderstreep de belangrijkste onderdelen. In ieder geval de onderdelen waar je verder mee wilt.
- b. Welke thee – spijscombinaties gaan jullie maken?
- c. In welke volgorde gaan jullie de thee en de gerechtjes serveren?

- d. Verzamel de benodigde recepten.



High tea

Stap 2: Voorbereiden



De planning

Met onderstaande stappen maak je een eenvoudige planning. Werk je aan een grote opdracht of werk je met meerdere personen, gebruik dan de **werkkaart: Planning maken**.



Stap 2: Voorbereiden

Wat ga je doen? _____

Hoeveel tijd heb je nodig? _____



Stap 3: Uitvoeren

Wat ga je doen? _____

Hoeveel tijd heb je nodig? _____



Stap 4: Afronden

Wat ga je doen? _____

Hoeveel tijd heb je nodig? _____





High tea

Oefen met tafelbereiding en maak een mise-en-place

Een tafelbereiding moet goed worden voorbereid! Als de gasten eenmaal zitten dan moet jij in één keer de saus kunnen uitserveren, de schaal met amuses kunnen presenteren of de dressing kunnen bereiden. Je mise-en-place moet je voor elkaar hebben en je zult als gastheer of gastvrouw ook moeten weten wat je doet. Bij deze opdracht ga je oefenen om een gerechtje vanaf de gueridon uit te serveren.

a. Bekijk de video: Een bord [soep](#) aan tafel uitserveren.

- Welke materialen heb je nodig als je een soep uitserveert vanaf de gueridon voor één persoon?

- Welke materialen heb je nodig als je een soep uitserveert vanaf de gueridon voor vier personen? .

- Ga deze handeling, na overleg met je leraar, oefenen in het restaurant. Je gaat je voorbereiden op een tafel voor vier personen.
- Wat ga jij als gastheer of gastvrouw aan tafel vertellen terwijl jij de soep aan het inscheppen bent?

b. Bekijk de video 'Serveren volgens de uitserveermethode met behulp van de [gueridon](#)'.

- De gastheer presenteerde keurig de schaal met gebakjes, wat deed hij vervolgens NIET?



High tea



Wat heb je nodig voor de gerechtjes?

Maak nu een bestellijst voor de gerechtjes en de thee die jullie gaan serveren.

Slager	Vis	AGF	Poelier
Geschatte kosten	Geschatte kosten	Geschatte kosten	Geschatte kosten
Zuivel	DKW	Bakker	Op school
Geschatte kosten	Geschatte kosten	Geschatte kosten	Geschatte kosten



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



High tea

Stap 3: Uitvoeren



Uitvoeren

Je gaat nu de High tea samenstellen, bereiden en serveren. Je maakt een menukaartje en bereid vanaf de gueridon een gerechtje of een onderdeel daarvan. Ook presenteer je aan het einde van de High tea de gasten de rekening en rekest met de gasten af. Kijk voordat je begint nog eens goed naar de eisen van de opdracht die aan het begin van de lesbrief staan.



High tea samenstellen

- a. Hoe ziet jullie High tea er uit. Welke gerechten ga je serveren en welke theesoorten. Bedenk ook welk servies je gaat gebruiken.

Gerechtjes	Recept ja	Recept nee	Thee	Servies	Kosten



High tea

Gerechtjes	Recept ja	Recept nee	Thee	Servies	Kosten

Menukaart maken

- a. Maak volgens de aanwijzingen van de volgende site:
http://www.seniorennet.nl/Pages/Computertips/computertip_detail.php?id=816
een mooie menukaart met het programma Publisher. Met daarop:
- Naam van het schoolrestaurant.
 - Jouw eigen naam.
 - De gerechten en de thee soorten in serveer volgorde.
 - De prijs van de complete High tea per persoon.

Bereid de High tea

1. Kook, bereid, en serveer de High tea. Maak foto's van de gerechtjes.
2. Houd tijdens de High tea de rekening bij.
3. Vraag aan de gasten om (als je durft) een foto van jou te maken tijdens het bereiden van een gerechtje op de gueridon.
4. Presenteer de gasten de rekening aan het einde van de High tea. En geef het wisselgeld terug. Begeleid de gasten naar de uitgang en neem netjes afscheid.



High tea

Stap 4: Afronden en terugkijken



Het resultaat

- Voeg hier jouw foto's in van de gerechtjes die jullie bereid hebben en van jou als gastheer aan tafel.



High tea

- b. Geef de volgende vragen een cijfer 1 t/m 10.
1 is zeer mee oneens.
10 is zeer mee eens.

Vraag	Cijfer
Bij het maken van deze lesbrief ben ik veel over thee te weten gekomen	
Deze kennis heb ik aan de gasten kunnen overdragen.	
Het maken van verschillende smaakcombinaties was leerzaam.	
De gasten konden de thee-spijscombinatie waarderen.	
Het oefenen aan de gueridon voor mijn klasgenoten heeft mij zekerder gemaakt.	
Het gerechtje bereiden aan de gueridon voor de gasten draagt bij aan goed gastheerschap.	
Ik voel mij zeker aan tafel (een beetje zenuwachtig zijn mag altijd!)	
Ik heb mij netjes gekleed(als een gastheer of vrouw) voor de High tea.	
Het contact hebben met de gasten vind ik leuk.	
Het presenteren van de rekening en het afrekenen met de gasten verliep goed.	

Tel alle punten bij elkaar op en zet een kruisje op de puntenlijn.

Gast- heer/vrouw een lastig Vak	Gast- heer/vrouw helemaal mijn Vak

- c. Hoe scoorde jij?

- d. Ben jij het eens met de score? Geef aan waarom wel of waarom niet

- Zie jij jezelf als gast- heer/vrouw?

- Waaruit blijkt dat?

- Neem deze uitslag mee naar het loopbaangesprek en bekijk met je mentor of loopbaanbegeleider of gastheer of gastvrouw een beroep is wat bij je past.

