

WerkPortfolio

Professionele restauranttechnieken

PRO bediening



PRO bediening

Mastiek maken

Bestek poleren	01
Glazen vanuit de vaatwasser poleren.....	02

Mise en place

Tafellaken opleggen	03
Servet in golfvorm vouwen	04
Servet in puntvorm vouwen	05
Vaste attributen plaatsen.....	06
Standaardcouvert opdekken.....	07

Ontvangst

Gasten ontvangen	08
Menukaart aanbieden en bestelling opnemen	09

Gerechten serveren

Standaardcouvert aanpassen	10
Bovenhandse draagmethode	11
Koude bijlage inzetten.....	12
Twee warme borden dragen	13
Twee warme borden inzetten.....	14
Debarrasseren	15

Dranken serveren

Thee transportklaar maken	16
Koffie transportklaar maken	17
Koffie of thee uitserveren	18
Drankenbestelling transportklaar maken	19
Flesje frisdrank uitserveren.....	20
Flesje bier uitserveren.....	21
Bier tappen.....	22
Glas wijn transportklaar maken	23
Wijnfles aan tafel openen	24
Wijn aan tafel inschenken	25

Schoonmaken

Tafel afruimen	26
Tafellaken afnemen.....	27
Barwerkbladen reinigen.....	28
Lege flesjes afvoeren	29
Barkoeling aanvullen	30

Koffie transportklaar maken



1

Neem een geschikt plateau. Zet de bijlage op het plateau. De suikerpot links en de melkkan rechts.



2

Leg het koekje erbij om de bijlage compleet te maken.



3

Zet de schotel op het plateau. Leg er een druppelvanger op met het vignet naar boven.



4

Leg het lepeltje aan de rechterkant van de schotel. De steel wijst naar beneden.



5

Zet de kop koffie op de schotel. Zorg dat het oor naar rechts wijst.

Koffie transportklaar maken

Het klaarzetten van koffie en bijlage zodat het naar de gast kan worden gebracht.

Waarom pas je deze techniek toe?

Om effectief te kunnen werken.

Deze techniek wordt vooral toegepast bij:

Koffie

Benodigdheden:

Plateau
Schotel
Druppelvanger
Koffielepel

Koffiekop
Bijlage: suikerpot, suikerlepel,
koffieroom, zoetjes en een
bordje met een koekje.

Aandachtspunten:

Controleer of de koffieroom nog goed is.
Controleer of de melkkan schoon is.

Controleer of de suikerlepel schoon is.

Zorg dat de koffiekoppen warm zijn.

WerkPortfolio PRO 1

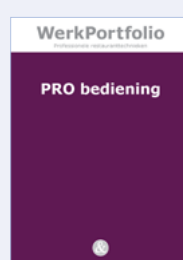
Professionele keukentechnieken 01 t/m 30



Basistechnieken voor de horeca-assistent: persoonlijke hygiëne, ergonomie, bedrijfsmatige hygiëne, opslag, schoonmaaktechnieken, opdeel- en snijtechnieken, warme en koude voorbereidingstechnieken, kooktechnieken en basisbereidingen.

WerkPortfolio PRO bediening

Professionele restauranttechnieken



Basistechnieken voor de horeca-assistent: mastiek maken, mise en place, ontvangst, gerechten serveren, dranken serveren en schoonmaken.

WerkPortfolio PRO 2

Professionele keukentechnieken 31 t/m 60



Basistechnieken voor de horeca-assistent: bedrijfsmatige hygiëne, opslag, schoonmaaktechnieken, opdeel- en snijtechnieken, warme en koude voorbereidingstechnieken, kooktechnieken en basisbereidingen.

WerkPortfolio PRO Kantine 1

Kantine-catering, stap voor stap



Speciale recepten voor de kantine-catering op school. De leerling leert op productiewijze meerdere producten tegelijk te maken. Diverse warme en koude producten voor een compleet weekprogramma. Compleet met handige rekenbladen.

Kaartensets en werkboeken

De WerkPortfolio Horeca methoden zijn leverbaar als werkboek en als kaartenset.

De A4-kaarten zijn gedrukt op 300 grams karton en 100% waterdicht gelamineerd. Ze zijn praktisch onverslijtbaar. Ze worden geleverd met een gratis kaartenbak om ze in neer te zetten of aan de muur op te hangen.

Het werkboek in handig formaat (17 x 24 cm) neemt op de werkbank weinig ruimte in en kan dankzij de spiraalbinding worden opengelegd zonder dicht te slaan.

De WerkPortfolio werkboeken worden op veel scholen gebruikt om de leerling essentiële technieken te leren. Daarnaast geven ook veel Pro-, VMBO- en ROC-scholen deze als praktisch stageboek mee naar de stageplek van de leerling. Daarbij kan de leerling, onder leiding van de stagebegeleider, de technieken verder trainen.

WerkPortfolio methoden

Er zijn WerkPortfolio methoden voor: zelfstandig koken, horeca, bakkerij, kantine-catering, textiele werkvormen, zelfzorg, babyverzorging, zelfstandig wonen, wasgoed verzorgen, professionele schoonmaak, detailhandel, groenvoorziening, technische vaardigheden en opdrachten, schildervaardigheden en -opdrachten en fietstechniek. U kunt elke methode vrijblijvend bij u op school testen.

Bestel uw leermiddelen op werkportfolio.nl

Colofon

Tekst en foto's:
Redactie:
Eindredactie:
Vormgeving:
Met dank aan:

Cees van der Linden, Peter Schwank en Jaap van Duijvenbode
Elena Stroilescu
Peter Schwank, Jaap van Duijvenbode
Michel van Duyvenbode
Bella Kuipers

Versie 01 - ISBN: 978-90-78118-14-5

Copyright © 2007 - 2020 Uitgeverij Schwank & Van Duijvenbode, Nederland

ALLE RECHTEN VOORBEHOUDEN

Niets uit deze uitgave mag worden vervaelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Bij de samenstelling van deze uitgave is de uiterste zorg nagestreefd. Desondanks kan voor eventuele onjuistheden en (zet)fouten niet worden ingestaan; auteur(s), redacteur(en) en/of uitgever aanvaarden deswege geen aansprakelijkheid. Evenmin kan door hen aansprakelijkheid worden aanvaard voor de gevolgen van acties die zijn genomen op basis van deze uitgave.

Nu kan iedere leerling restauranttechnieken leren

Met **PRO bediening** leren uw leerlingen de professionele horecatechnieken zoals deze in het bedrijfsleven worden toegepast. U kunt de technieken op school of op de stage laten trainen. Door **PRO bediening** te gebruiken leren uw leerlingen alle technieken die nodig zijn om als horeca-assistent aan het werk te gaan.

Voordelen

- Deze professionele technieken geven uw leerlingen een uitstekende voorbereiding op een succesvolle toekomst in de horeca.
- Uw leerlingen werken door stap-voor-stap instructie steeds zelfstandiger.
- Geschreven in het voor dyslectici goed leesbare lettertype Verdana.
- De foto's zijn zoveel mogelijk genomen vanuit het gezichtspunt van de leerling. Links blijft zo links en rechts blijft rechts.
- Certificaten en andere gratis hulpmiddelen ... u downloadt ze eenvoudig op werkportfolio.nl/servicepakket.

WerkPortfolio heeft naast deze methode nog veel andere unieke methoden ontwikkeld. Docenten én leerlingen op veel verschillende schooltypes zijn enthousiast: "*Mijn leerlingen van het VSO werken fantastisch met jullie materiaal.*" En: "*Goed werkbaar voor het praktijkonderwijs.*" U vindt meer reacties op werkportfolio.nl - geef ook uw reactie!

WerkPortfolio bevordert de zelfstandigheid



Cees van der Linde heeft meer dan 38 jaar ervaring in de bediening. Hij is in 1969 bij Hotel 'Pabst' in Doorn als leerling begonnen. Daarna is hij een jaar demichef geweest in restaurant 'Noord-Brabant' in Utrecht. Vervolgens is hij in 1970 begonnen als chef de rang bij restaurant 'De Wilgenplas' in Maarsen. Hier werd hij al spoedig maître. Na 28 jaar is hij in 1998 als restaurantmanager en floormanager F&B in dienst gegaan bij hotel-restaurant 'Lapershoek' in Hilversum. Sinds 2003 is hij bedrijfsleider bij BraZZerie Abrona in De Meern, een leerbedrijf voor mindervalide leerlingen. Verder is Cees 12 jaar examinator geweest van zowel school- als bedrijfsexamens.



Vrijblijvend kennismaken met WerkPortfolio

Spreekt dit voorbeeld u aan? Klik dan op de link hieronder voor een vrijblijvende kennismaking. Kijk de materialen in, test ze, laat ze aan collega's en leerlingen zien. Besluit pas dan of u ze behoudt en vervolgens betaalt, of dat u ze terugstuurt.

[Klik hier om deze methode te beoordelen](#)

"Geweldig! Hier hebben we lang op gewacht; een uitstekende werkbare methode voor onze leerlingen in het praktijkonderwijs. Leerlingen zijn enthousiast en je ziet ze groeien. Ze krijgen meer vertrouwen in zichzelf omdat ze door de duidelijkheid minder vaak iets hoeven te vragen, en kunnen zelfstandig werken."

Ketty v. Heemstede Obelt, OSG 't Genseler, Hengelo

"Ik en mijn leerlingen zijn er erg blij mee. De kooklessen zijn leuker en beter geworden. Het bevordert zelfstandig werken in de keuken."

Henny Doorn-de Poel, ZML school De Wingerd, Groningen

"Goede methode en goed bruikbaar voor leerlingen/docenten. Minder werkdruk."

Nino Wijs, ROC Zeeland, Middelburg

"Mijn oordeel is zeer positief. Ik werk echter met ZMOK lln. die wel wat kunnen. Bepaalde aspecten v/d portfolio kan ik zeer zeker gebruiken. Het is zeer gebruiksvriendelijk speciaal voor de wat sociaal zwakkere lln."

Clyde Henny, Altra college, VSO ZMO K, Amsterdam

"De werkportfolio werkkaarten vind ik heel goed en zeker duidelijk voor de leerlingen."

Ransley Francisco, VMBO Johan de Witt Scholengroep, Den Haag

"Erg methodisch, alles in kleine stapjes, telkens wordt één zaak benaderd / tijd om in te oefenen en om in je geheugen op te slaan. Positieve instelling."

Hilde Schoerman, J.E.S v.z.w., Vorming van werklozen, België

"Wij zijn al in het bezit van de opdracht kaarten Home-tech 1 en praktijkkaarten pro tech 1. En ben er heel erg blij mee, prima om mee te werken, en het ziet er allemaal perfect uit [TOPPIE]"

Hendrik Loman, Vakleerkracht, Het Dok

"Allereerst wil even opmerken dat ik en mijn leerlingen met veel plezier de methode gebruiken. Inmiddels gaat onze hele school er mee werken. Wij zijn een VSO ZMLK school en het gaat super."

Nathalie Lemmen, VSO Maarlandschool, Brielle

"Fantastisch. Het werkt in de praktijk. Leerlingen kunnen meer zelf."

Arie van Rijssel, Kon. Emmaschool

"Uitstekende gebruiksmogelijkheden. Prima te gebruiken door leerlingen van een Pro school. Heldere taal, duidelijke foto's, hanteerbaar formaat, stevig uitgevoerd qua papier, ring erg handig. Duidelijk voor de leerling en docent. Prettige methode om een leerling voor te bereiden op een vervolgopleiding."

Leonie Nieuwenhuis, Praktijkschool De Vliegenhartschool, Utrecht

"Zeer bruikbaar, duidelijk! Erg tevreden. Bevordert de zelfstandigheid van onze leerlingen."

Marianne Kamphuis, TCC PRO Oldenzaal

"Zeer toepasbaar, ook voor de ZMLK-leerlingen, erg overzichtelijk en compleet. Goed, mooi handzaam boekje, professioneel. Lesmethode goed werkbaar."

Anja Schilder, It Twaluk, Leeuwarden

"Een goed doordachte simpele manier om leerlingen zelfstandig te laten werken."

Rob Groote Schaarsberg, CSO De Boog

"Zie heel veel mogelijkheden om gestructureerd basisvaardigheden te leren. Positief. Goed gestructureerd, voor kinderen ook helder en opbouwend. De uitstraling van professionaliteit en idealisme vormen een sterk product."

J. Noordveld, Gomarus College Groningen

"Ik vind het een prettige en goede lesmethode alleen te visueel voor onze leerlingen. Voor de slechtziende leerlingen is het lastig de plaatjes te zien, vooral slecht contrast enz. maar dan lees ik de tekst voor en gaat het prima."

Charlotte de Haan, VSO Praktijkschool met blinden + slechtziende leerlingen Bartimeus onderwijs

"Goed, we gebruiken het intensief, plaatjes en stap voor stap werkt voor PRO leerl. het beste."

M.J. Verbiest, PRO Da Vinci college