

**HOOFDSTUK 1
SERVEER- EN
RESTAURANTMATERIAAL 9**

1.1	Het meubilair	10
1.1.1	De restauranttafel	10
1.1.2	De restaurantstoel	12
1.1.3	De serveertafel of bijzettafel	13
1.1.4	De commode	13
1.1.5	De toontafel of showtafel	13
1.1.6	Het rollend materiaal	14
1.2	Het tafellinnen	14
1.2.1	Soorten	15
1.2.2	De molton (le molleton)	16
1.2.3	Het tafellaken (la nappe)	16
1.2.4	Het dekservet (le napperon)	16
1.2.5	Het gastenservet (la serviette)	16
1.2.6	Het dienservet	17
1.2.7	Het glazendoek	17
1.2.8	Het zilverdoek	17
1.2.9	De placemat/tafelloper	17
1.2.10	Het onderhoud	17
1.3	Het tafelporselein/hotelporselein	18
1.3.1	De soorten hotelporselein	19
1.4	Bestek	22
1.4.1	De geschiedenis	22
1.4.2	De kwaliteit	22
1.4.3	Het onderhoud	23
1.4.4	De soorten bestek	24
1.4.5	Het tafel- en serveermateriaal	26
1.4.6	Het specifiek restaurantmateriaal	27
1.5	Het glaswerk	28
1.5.1	Het glaswerk omvat het geheel van glazen materiaal	28
1.5.2	Materiaal	28
1.5.3	De glazen	28
1.5.4	Het onderhoud	32

**HOOFDSTUK 2
DE MASTIEK 33**

2.1	Definitie	34
2.2	Omschrijving van de werkzaamheden	34
2.2.1	Onderhoud van de specerijstelden	35
2.2.2	Olie- en azijnstel	35
2.2.3	Mosterdpot	35
2.2.4	Flesjes met speciale sauzen	35
2.2.5	Suikerstrooiers of suikerpotten	35
2.2.6	Tandenstokers	36
2.2.7	Kandelaars	36

2.2.8	Vaasjes met bloemen	36
2.2.9	Rollend materiaal	36
2.2.10	Komfoor	36
2.2.11	Platenrechaud met warmhoudplaatjes	37
2.2.12	Klein materiaal	37
2.2.13	Onderhoud van het office	37
2.3	Betrokken diensten	38

**HOOFDSTUK 3
DE MISE-EN-PLACE 39**

3.1	Wat verstaan we onder mise-en-place?	40
3.2	Welke werkzaamheden?	40
3.2.1	Het opmaken van een recapitulatiebon	40
3.2.2	Het plaatsen van tafels en serveertafels in het restaurant	40
3.2.3	Het leggen van molton en tafellaken	41
3.2.4	Het lijnen van de stoelen	42
3.2.5	Het opdekken van de tafels	42
3.2.6	Het aanbrengen van een taferversiering	43
3.2.7	Mise-en-place van de serveertafel	43
3.2.8	Het klaarzetten van brood en boter	44
3.2.9	De controle van de dranken	45
3.2.10	Het klaarzetten van wijnkoelers, wijnmandjes	45
3.2.11	Het klaarzetten voor de dienst van aperitieven	45
3.2.12	Het klaarzetten van koffie en thee	45
3.3	Het maken van een taferversiering	46
3.3.1	Inleiding	46

**HOOFDSTUK 4
HET OPDEKKEN VAN EEN TAFEL 47**

4.1	Het poleren van het materiaal	48
4.1.1	Eerste methode	48
4.1.2	Tweede methode	48
4.1.3	Osmosevaatwasser	48
4.2	Het dekken van een basistafel	49
4.3	Het opdekken van een tafel met menu	50
4.3.1	Het plaatsen van de kijkborden of dekborden	51
4.3.2	Het indekken van het bestek	51
4.3.3	Het plaatsen van de broodbordjes en de botermesjes	51
4.3.4	Het plaatsen van de glazen	52

4.3.5	Het vouwen en leggen van het servet	52
4.3.6	Het plaatsen van het tafeldecoratie	52
4.4	Ronde tafel met een vast menu	52
4.5	Tafel met hoofdgerecht en salade	53
4.6	Tafel met hoofdgerecht en bijgerecht	53
4.7	Organiseren van een afwas	53
4.7.1	Doel	53
4.7.2	Aandachtspunten	53
4.8	Het rangschikken en te nemen voorzorgen	53
4.8.1	Borden	53
4.8.2	Glazen	54
4.8.3	Bestek	54
4.8.4	Het onderhoud van het office	54
4.8.5	Het onderhoud van de afwasruimte	54

HOOFDSTUK 5 SERVEERTECHNIEKEN 55

5.1	Het dragen van twee borden op een hand	56
5.1.1	Eerste principe	56
5.1.2	Tweede principe	56
5.2	Het dragen van drie borden	57
5.3	Het afruimen van borden (débarrasser)	57
5.3.1	Eerste manier	57
5.3.2	Tweede manier	57
5.4	Het afhalen van een gerecht (enlever)	58
5.4.1	Hoe gaan we te werk bij het afhalen van de soep?	58
5.4.2	Variante	58
5.4.3	Aandachtspunten	58
5.5	Het afruimen van soepborden	59
5.5.1	Wat gaan we afruimen?	59
5.5.2	Hoe gaan we te werk?	59
5.6	Het afhalen van de hoofdschotel	59
5.6.1	Hoe gaan we te werk voor het enleveren van een hoofdschotel?	59
5.6.2	Aandachtspunten	59
5.7	Het afruimen van een hoofdschotel	60
5.7.1	Wat gaan we afruimen?	60
5.7.2	Hoe gaan we te werk?	60
5.8	Het afruimen van glazen	61
5.8.1	Het dragen van zuivere glazen	61
5.8.2	Het dragen van glazen tijdens de dienst	61
5.8.3	Het dragen van glazen op plateau	62

HOOFDSTUK 6 DE SOORTEN DIENSTEN 63

6.1	De inzetmethode (service plat sur table)	64
6.2	Plate service (service à l'assiette)	64
6.3	De Franse dienst (service à la française)	65
6.4	De Engelse dienst (service à l'anglaise)	66
6.5	De Russische dienst (service à la russe – service au guéridon)	67
6.6	Zelfbediening of selfservice of buffetservice	67
6.7	Overzicht van de dienst	68

HOOFDSTUK 7 DE BEDIENING 69

7.1	De bestelbon	70
7.1.1	Opmaken van een bestelbon	70
7.1.2	Valideren van een bestelbon	71
7.1.3	Het aankondigen van een bestelbon	71
7.1.4	Bijkomende mogelijkheden	72
7.1.5	Het elektronisch verwerken van de bestelling	72
7.2	De bediening van een vast menu	73
7.3	De bediening van de kaart ('à la carte')	73
7.4	Het inleggen van het bestek	75
7.5	Het laten marcheren van gerechten	75
7.6	Het presenteren van gerechten	76
7.7	Het klaarzetten van bijkomende garnituur	77
7.8	Het uitserveren van soepen	77
7.8.1	Eerste methode	78
7.8.2	Tweede methode	78
7.9	Het inzetten van gerechten	78
7.9.1	Eerste mogelijkheid	78
7.9.2	Tweede mogelijkheid	78
7.9.3	Derde mogelijkheid	78
7.10	Het uitserveren van hoofdgerechten	79
7.10.1	Het serveren van bijgerechten	79
7.10.2	Het bijserveren van gerechten (la repasse)	80
7.11	Bediening van de nagerechten	80

HOOFDSTUK 8 VERSNIJDINGS- EN FILEERTECHNIEKEN 81

8.1	Artisjok (artichaut)	82
8.2	Zalm (saumon)	83

8.2.1	Gerookte zalm (saumon fumé)	84
8.2.2	Koude zalm (saumon Belle Vue)	85
8.2.3	Zalmmoot (darne de saumon)	86
8.2.4	Zalmforel (truite saumonée)	87
8.3	Forel (truite)	87
8.3.1	Gebakken forel (truite meunière)	87
8.3.2	Gepocheerde forel (truite pochée)	88
8.4	Zeetong (sole)	89
8.4.1	Gebakken zeetong (sole meunière)	89
8.4.2	Gepocheerde zeetong (sole pochée)	90
8.4.3	Geroosterde zeetong (sole grillée)	92
8.5	Kreeft (homard)	92
8.6	Gerookte ham (jambon fumé)	94
8.7	Dubbele haasbiefstuk (chateaubriand)	95
8.8	Lendenbiefstuk of tussenribstuk (entrecôte)	96
8.9	Ribstuk met been (côte de boeuf)	97
8.10	Lamsbout (gigot d'agneau)	98
8.11	Lamszadel (selle d'agneau)	99
8.12	Gebraad (rôti/carré) - ribstuk	100
8.13	Kip (poulet)	102
8.13.1	Gebraden kip (poulet rôti)	102
8.13.2	Geroosterde kip (poulet grillé)	103
8.13.3	Gekookte kip (poulet poché)	104
8.14	Kwartel (caille)	105
8.15	Piepkuiken (poussin) - duif (pigeon) - patrijs (perdrix)	106
8.16	Fazant (faisan)	107
8.17	Eend (canard)	109
8.18	Hazenrug (rable de lièvre)	110
8.19	Fruit (fruit)	111
8.19.1	Sinaasappel (orange)	111
8.19.2	Appel (pomme)	112
8.19.3	Peer (poire)	113
8.19.4	Banaan (banane)	114
8.19.5	Ananas (ananas)	115
8.19.6	Perzik (pêche)	116
8.19.7	Pompelmoes (pamplemousse)	116
8.19.8	Meloen (melon)	117
8.19.9	Druiven (raisins)	118
8.19.10	Aardbeien (fraises)	119

HOOFDSTUK 9 ZAALBEREIDINGEN **121**

9.1	Vinaigrette	122
-----	-------------	-----

9.2	Kreeftencocktail	122
9.3	Asperges op zijn Vlaams	124
9.4	Rundertartaar (steak de boeuf à la tartare)	126
9.5	Geflambeerde pepersteak (steak au poivre vert)	128
9.6	Rundstoverij 'Stroganoff' (sauté de boeuf 'Stroganoff')	129
9.7	Zeetong sportive	130
9.8	Niertjes Beaugé	132
9.9	Irish Coffee	134
9.10	Suzetteflensjes	135
9.11	Sabayon met witte wijn	136
9.12	Jubileumkersen (cerises jubilées)	138
9.13	Savoyard	139
9.14	Aardbeien 'Romanoff'	141

HOOFDSTUK 10 HET AANKOPEN, BEWAREN EN VERSNIJDEN VAN KAAS **143**

10.1	Het samenstellen van een kaasplank	144
10.1.1	Het aankopen	144
10.1.2	De soorten	145
10.1.3	De presentatie en garnituren	145
10.2	Het versnijden van kaas	146
10.3	Het bewaren	148
10.4	Wist je dat...	148

HOOFDSTUK 11 DIENST VAN DE WIJN **149**

11.1	Service van wijn	150
11.1.1	Aankoop - stockage - verkoop	150
11.1.2	Materieel & materiaal	150
11.1.3	Techniek	151
11.1.4	Hedonisme	151
11.1.5	De aanspreking van de gast	151
11.2	Mousserende wijn	152
11.2.1	Service van mousserende wijn	152
11.2.2	De techniek	152
11.2.3	Karafferen van mousserende wijn	153
11.3	Witte wijnen	155
11.3.1	Fris en aromatisch	155
11.3.2	Vol, complex en gerijpt	155
11.3.3	Zoet en versterkt	155
11.3.4	De techniek	156
11.4	Rode wijnen	157

11.4.1	Fruitige rode wijn	157
11.4.2	Krachtige rode wijn	157
11.4.3	Karafferen van witte of rode wijn	158
11.4.4	Gerijpte rode wijn	159
11.4.5	Decanteren van rode wijn	159
11.5	Food en Wine	160
11.6	Technische keuzes	161
11.7	De persoonlijkheid van de sommelier	162
11.7.1	Het kostuum en de houding	162

HOOFDSTUK 12

DIENST VAN DE KOUDE DRANKEN EN BIERN

163

12.1	Mineraalwater	164
12.1.1	Soorten	164
12.1.2	Serveren van water	164
12.2	Gefilterd leidingwater	164
12.3	Siropen	165
12.3.1	Soorten	165
12.3.2	Dienst	165
12.4	De dienst van de bieren	166
12.4.1	Het brouwproces	166
12.4.2	Bier wordt gebrouwen volgens 4 gistingswijzen	166
12.4.3	Bewaren en schenken	167
12.5	Limonade	176
12.5.1	Limonade	176
12.5.2	Limonade met vruchtenextracten (fruitextract) of plantenextracten	176
12.5.3	Limonade met fruitsap	176
12.5.4	Dienst	176
12.6	Vruchtensappen en vruchtendranken	177
12.6.1	Vruchtensappen	177
12.6.2	Vruchtendranken	177
12.7	Melk	178
12.7.1	Cacaomelk	178
12.7.2	Milkshakes	179

HOOFDSTUK 13

DIENST VAN APERTIEVEN, DIGESTIEVEN EN LIKEUREN

181

13.1	Inleiding	182
13.2	Aperitieven	182
13.2.1	Versterkte wijnen	182
13.2.2	Roséwijnen en droge witte wijnen	185
13.2.3	Champagnes, mousserende wijnen of schuimwijnen	185

13.2.4	Kir en Kir Royal	186
13.2.5	Diversen	187
13.2.6	Vermout	187
13.2.7	Kinabitters (quinquina's)	188
13.2.8	Bitters	189
13.2.9	Maagbitters	190
13.2.10	Pastis	191

13.3	Digestieven	191
13.3.1	Distillaten van wijn of wijnmost	191
13.3.2	Distillaten van cider	192
13.3.3	Distillaten van suikerriet	192
13.3.4	Distillaten van fruit	192
13.3.5	Distillaten van granen en planten	193
13.4	Fruit- of vruchtenlikeuren	194
13.4.1	Vruchtensaplikeuren	194
13.4.2	Vruchtenaromalikeuren	194
13.4.3	Vruchtenbrandy's	194
13.5	Kruidenlikeuren	195
13.5.1	Anijsdranken	195
13.5.2	Bénédictine	195
13.5.3	Chartreuse	196
13.5.4	Elixir d'Anvers	196
13.5.5	Jägermeister	196
13.5.6	Verveine du Velay	196
13.6	Noten, bonen en zadenlikeuren	196
13.6.1	Amaretto	196
13.6.2	Drambuie	196
13.7	Crèmelikeuren	197
13.7.1	Crème de Banane	197
13.7.2	Crème de Cassis	197
13.7.3	Crème de Coco	197
13.7.4	Crème de Fraise	197
13.7.5	Crème de Framboise	197
13.7.6	Crème de Menthe	197
13.8	Advocaat	197
13.9	Alcoholvrije gedistilleerde drank	198
13.9.1	Hoe worden ze gemaakt?	198

HOOFDSTUK 14

GEMENGDE DRANKEN

199

14.1	Inleiding	200
14.1.1	Een lust voor het oog en het gehemelte	200
14.1.2	De Angelsaksische invloed	200
14.1.3	Verhalen en legenden	201
14.1.4	De nieuwste mode	201
14.2	Apparatuur en gereedschappen (de instrumenten van de barman)	202

14.2.1	Meest voorkomende apparatuur en gereedschappen	202
14.2.2	IJs	208
14.2.3	Glaswerk voor de drank in de hand	209
14.3	Classificatie van cocktails	211
14.3.1	Classificatie volgens het moment waarop cocktails gedronken worden	211
14.3.2	Classificatie volgens inhoud	211
14.3.3	Classificatie volgens bereiding en/of basisproduct	211
14.4	Beginselen voor de barman	214
14.4.1	Maten	214
14.4.2	Vaktermen	214
14.5	Cocktails bereiden	217
14.5.1	Regels voor het bereiden van cocktails	217
14.5.2	Hoe een cocktail bereiden?	218
14.5.3	Garneermogelijkheden	223
14.5.4	Het cocktailrecept	225
14.6	Cocktailrecepten	226
14.7	Mocktails	231
14.7.1	Zelfgemaakte limonades	231
14.7.2	Mocktailrecepten	233

HOOFDSTUK 15

DIENST VAN WARME DRANKEN 235

15.1	Koffie	236
15.1.1	De koffiesoorten	236
15.1.2	De samenstelling van koffie	236
15.1.3	Hoe koffiezetten?	237
15.1.4	Dienst	237
15.1.5	Toepassingen van koffiezetten	237
15.1.6	Degustatietechnieken	246
15.2	Thee	247
15.2.1	Geschiedenis van thee	247
15.2.2	Soorten thee	247
15.2.3	Belangrijke theelanden en hun thee	249
15.2.4	Gearomatiseerde en melangethee	250
15.2.5	Theezetten	251
15.2.6	Thee serveren	251
15.3	Infusies of kruidenthee	252
15.4	Vleesbouillon	252
15.5	Warme wijn	252
15.6	Grog	252

HOOFDSTUK 16

VAKTERMEN EN RESTAURANTBEGRIPPEN 253