

HOOFDSTUK 1 HORECA	9	2.4.4	Centra voor sociaal toerisme	23	
1.1	Definitie	10	2.4.5	Plattelandstoerisme	23
1.2	Geschiedenis	10	2.4.6	Hoevertoerisme	23
			2.4.7	Nieuwe verblijfsvormen (trends)	24
HOOFDSTUK 2 SOORTEN HORECABEDRIJVEN	13	HOOFDSTUK 3 INFRASTRUCTUUR HOTEL EN RESTAURANT	25		
2.1	Horecabedrijven met uitsluitend eet- en drankgelegenheid	14	3.1	Infrastructuur van een hotel	26
2.1.1	Restaurant	14	3.2	Indeling	26
2.1.2	Zelfbediening of snelbuffet	15	3.2.1	Publieke lokalen	26
2.1.3	Tafelhouder, traiteurdienst of cateraar	15	3.2.2	Hotelkamers	26
2.1.4	Snackbar	15	3.2.3	Productieruimtes	26
2.1.5	Frituur	15	3.3	Schikking	26
2.1.6	Feestzaal	16	3.3.1	Situering badkamers ten opzichte van de kamer	27
2.1.7	Fastfoodrestaurant	16	3.4	Bewegingsmogelijkheden	28
2.1.8	Kantine of refter	16	3.4.1	Algemeen	28
2.1.9	Cafeteria	16	3.4.2	Bewegingsmogelijkheden van de gasten	28
2.1.10	Catering	16	3.4.3	Bewegingsmogelijkheden van het personeel	29
2.1.11	Tearoom of koffiesalon	17	3.5	Publieke ruimtes in een hotel	30
2.1.12	Bistro	17	3.5.1	Hall	30
2.1.13	Brasserie	17	3.5.2	Salons, vergader- en banketruimtes	30
2.1.14	IJssalon	17	3.5.3	Bar	31
2.2	Horecabedrijven met hoofdzakelijk drankgelegenheid	18	3.5.4	Restaurant	31
2.2.1	Café	18	3.5.5	Sanitaire installaties	31
2.2.2	Taverne	18	3.5.6	Vestiaires	31
2.2.3	Discotheek	18	3.6	Inrichting van een gastenkamer	31
2.2.4	Bar	18	3.6.1	Single SGL	32
2.2.5	Cabaret	18	3.6.2	Twin TWN	32
2.3	Horecabedrijven met slaapgelegenheid	19	3.6.3	Double DBL	32
2.3.1	Hotel	19	3.6.4	Suite SUI	33
2.3.2	Motel	19	3.6.5	Duplexsuite	33
2.3.3	Zakenhotel/businesshotel	19	3.6.6	Soorten bedden	33
2.3.4	Verblijfshotel/vakantiehotel/ resorthotel	20	3.6.7	Enkele begrippen	34
2.3.5	Hotel-restaurant	20	3.7	Infrastructuur van een restaurant	34
2.3.6	Hotel-café-restaurant	20	3.7.1	Inkom en vestiaire	34
2.3.7	Aparthotel/flathotel	20	3.7.2	Bar of salon	34
2.3.8	Kuurhotel	20	3.7.3	Restaurant	34
2.3.9	Pensioen	21	3.7.4	Toiletten	35
2.3.10	Bed and breakfast	21	3.7.5	Office	35
2.3.11	Airbnb	21	3.7.6	Wijnkelder	36
2.4	Andere overnachtingsvormen	22	3.7.7	Frisdranken- en bieropbergplaats	36
2.4.1	Camping	22	3.7.8	Economaat	36
2.4.2	Jeugdherberg	22	3.8	Indeling van het restaurant	36
2.4.3	Bungalows	23	3.9	Het kostenplaatje	37

**HOOFDSTUK 4 DE RESTAURANT-
KAART 39**

4.1	Bepaling	40
4.2	Doel	40
4.3	Ontwerp	40
4.4	Handelwijze bij het overhandigen van de restaurantkaart	41
4.5	Inhoud van de restaurantkaart	42
4.6	Bijkomende vermeldingen	43
4.7	Afkortingen die op een restaurantkaart voorkomen	44
4.8	Berekening verkoopprijs	44

HOOFDSTUK 5 MENULEER 45

5.1	Inleiding	46
5.1.1	Geschiedenis	46
5.1.2	Bepaling	46
5.2	Overgang van de oude naar de nieuwe gewoonten	46
5.3	Tips	47
5.4	Opstellen van een menu	48
5.5	Soorten menu's	49
5.5.1	Brunchmenu	49
5.5.2	Dieetmenu	49
5.5.3	Dinermenu	49
5.5.4	Galadinermenu	49
5.5.5	Huwelijksmenu	49
5.5.6	Kerstmenu	49
5.5.7	Kindermenu	49
5.5.8	Lichte menu	49
5.5.9	Lunchmenu/zakenmenu	50
5.5.10	Oudejaarsavondmenu	50
5.5.11	Vegetarisch menu	50
5.5.12	Veganistisch menu	50
5.6	Uiterlijke vorm van een menukaart	50
5.7	Taal	51

**HOOFDSTUK 6 KLASSIEKE
BENAMINGEN 53**

6.1	Geschiedenis	54
6.2	Gerechten, dranken en hun benamingen	56

HOOFDSTUK 7 ROOKWAREN 59

7.1	Roken in de horeca	60
7.2	Sigaar versus sigaret	61
7.3	Weetjes over sigaren	61
7.4	Bewaren van sigaren	62
7.5	De bediening van rookwaren	63

**HOOFDSTUK 8 PERSONEELS-
AANGELEGENHEDEN 65**

8.1	De rol van de moderne gastheer/gastvrouw	66
8.1.1	Traditioneel gastheerschap/gastvrouwschap	66
8.1.2	Modern gastheerschap/gastvrouwschap	66
8.2	Bekwaamheidsvereisten van de gastheer of gastvrouw	67
8.2.1	Wat biedt het beroep? Wat wordt er verwacht?	67
8.2.2	Intellectuele eigenschappen	68
8.2.3	De persoonlijke hygiëne van de gastheer/gastvrouw	69
8.2.3.1	Verzorging van de huid	70
8.2.3.2	Verzorging van de handen	70
8.2.3.3	Verzorging van het haar	70
8.2.3.4	Verzorging van het gebit	70
8.2.3.5	Verzorging van de voeten	70
8.2.3.6	Beroepskleding	71
8.2.4	Persoonlijke uitrusting	71
8.2.5	Fysieke eigenschappen	72
8.2.6	Psychische eigenschappen	72
8.3	Etiquette in de horeca	72
8.4	Ergonomie en EHBO	75
8.4.1	Ergonomische maatregelen	75
8.4.2	Hoe kun je ergonomisch werken?	75
8.4.3	Veiligheid van personeel en klanten	78
8.4.3.1	Brandwonden	79
8.4.3.2	Snijwonden	80
8.4.3.3	Hartstilstand	80
8.4.3.4	Verslikking	81
8.3.4.5	Breuk	82
8.3.4.6	Verstuiking	82
8.3.4.7	Flauwte	83
8.3.4.8	Hyperventilatie	83
8.4.3.9	Allergische reactie	84

