

## **Starten in de horeca Basistechnieken**

### **Intro**

In de horeca zijn veel verschillende basistechnieken die je moet leren. Hoe moet je gerechten serveren? Hoe moet je drankjes serveren en hoe maak je verschillende soorten koffie?

### **Tafel indekken**

Het indekken van een tafel gebeurt volgens een aantal regels.

Leg het bestek neer op volgorde van de gangen en werk daarbij van buiten naar binnen. Langs de rechterzijde van het bord mag men maximaal vier bestekken indekken, langs de linkerzijde van het bord mag men maximaal drie bestekken indekken.

Messen en lepels liggen rechts, vorken liggen links.

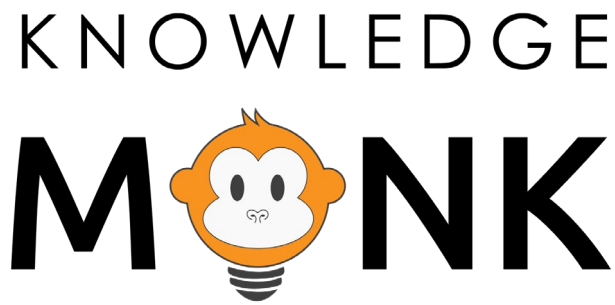
Het bestek aan de andere zijde van de tafel wordt op één lijn met elkaar gelegd.

De grote vorken komen kaarsrecht tegenover de grote messen aan de andere kant van de tafel te liggen. En andersom dus ook. Tussen het grote mes en de grote vork moet ongeveer 30 centimeter afstand zitten. Genoeg afstand om het grote bord er tussen te zetten.

Bovenaan leg je eventueel het kopbestek, welke bestaat uit een dessertlepel en een dessertvork. De lepel leg je met het handvat naar rechts. De vork met het handvat naar links.

Als er een kaasplateau genuttigd gaat worden, zorg je dat er aan de rechterzijde ook nog een mes ligt van hetzelfde formaat als de lepel en vork.

De wijnglazen dienen in een diagonale lijn te staan. Onthoud: ook hier van buiten naar binnen. Zet het glas voor de witte wijn boven het mes van het voorgerecht en werk zo naar binnen. Ook afhankelijk van het bedrijfsconcept en de ruimte op tafel is de plaats van het waterglas. Hierover zijn de meningen verdeeld. Uit gemak voor de gast zet je het waterglas in dezelfde schuine lijn als de wijnglazen maar dan uiterst rechts. Of je zet de wijnglazen en het waterglas in een driehoekvorm, waarbij het waterglas dus vooraan staat. Indien het achteraan staat zal de gast altijd om zijn of haar wijnglas heen moeten manoeuvreren.



### **Opdekken visbestek**

Voor visbestek gelden dezelfde regels als voor gewoon bestek, als het om indekken gaat. Maar je gebruikt visbestek niet bij alle geserveerde vissen. Bij het fileren van vis heb je het zeker nodig, maar als je een wat steviger stuk vis krijgt of zelfs kreeft met harde garnituur, zoals groenten of aardappelen erbij, volstaat gewoon bestek prima. Overleg dus goed met de keuken hoe iets wordt geserveerd.

### **Poleren**

Houd het glas boven het warme water, niet in het warme water. Laat het van binnen en van buiten inclusief voetje goed beslaan door de hete stoom.

Neem de punt van de poleerdoek in je linkerhand en stop daar het voetje in. Druk de punt aan de overkant, diagonaal, in het glas tot het vol zit. Stop je duim in het glas zonder druk te zetten op de rand. Draai het glas rond en zorg dat je vier andere vingers de buitenkant van het glas poetsen. Laat het voetje door je linkerhand glijden. Zo wordt het ook schoon. Let ook op de bodem van het glas; van binnen en van buiten.

Pak het glas bij het steeltje en controleer in het licht, dwars door het glas heen. Controleer ook het voetje en langs het steeltje door het glas heen. Glazen en bestek moeten altijd droog, schoon, streeploos en helder worden afgeleverd. Controleer dit dus altijd goed.

### **Plateau/dienblad lopen**

Het is een kunst om drankjes met een dienblad aan je gasten te serveren, maar iedereen kan het leren wanneer je niet opgeeft en blijft oefenen. Pak het dienblad op door het voorzichtig van de bar af te schuiven en ondersteun het blad met de vingertoppen van je linkerhand. Houd voor de beste stabiliteit het blad tussen borst- en schouderhoogte. Wanneer je nog niet zelfverzekerd met een dienblad loopt, is het prima om het dienblad licht te begeleiden met de duim en wijsvinger van de rechterhand.

Zorg dat de zwaarste glazen in het midden van het dienblad staan. Op deze manier staan de glazen recht boven je hand en heb je de meeste controle over het dienblad. Zorg dat het zwaartepunt altijd op het midden ligt. De grote glazen

# KNOWLEDGE MONK

plaats je zo dicht mogelijk bij jezelf en de andere glazen zet je verder van je weg. Op deze manier zit je jezelf niet in de weg bij het uitserveren.

Let hierbij wel op het gewicht. Zorg dat het zwaartepunt op het midden van het blad ligt.

Je hebt de meeste controle over het dienblad wanneer je je voor 50% op het dienblad focust en voor 50% focust op de omgeving. Naarmate je ervaring en zelfverzekerdheid met een dienblad toenemen, zal je aandacht steeds meer naar de omgeving uit gaan.

Er zijn twee grote valkuilen voor het lopen met een dienblad, namelijk:

- Let op dat je tijdens het uitserveren van drankjes aan een lage tafel altijd je blad in de gaten houdt. Wanneer je naar voren leunt om het drankje bij de gast te plaatsen, kantelt je blad vanzelf mee. Dit is de meest voorkomende fout die gemaakt wordt met een dienblad. Wees je hiervan bewust, het kan zomaar een aantal drankjes in de nek van een gast schelen.
- Te weinig focus op het blad. Wanneer je al heel de dag aan het lopen bent met een dienblad, word je vanzelf minder oplettend. Zorg dat je voldoende focust op je dienblad.

Doe alles op je eigen tempo. Wanneer je het op je eigen tempo doet en dit steeds uitbouwt, is dat beter dan dat je te snel wilt gaan en bladen laat vallen.

## **Draagmethodes**

Bij het uitserveren en uithalen van de borden kun je verschillende draagtechnieken gebruiken.

### *De bovenhandse draagmethode*

Pak een bord met de rechterhand en plaats het bord op de juiste manier in de linkerhand waarbij de linkerarm in een hoek van 90 graden wordt gehouden. Houd het bord goed recht. De duim aan de rand van het bord wijst naar rechts. Houd de wijsvinger net aan de binnenkant van de sta-rand onder het bord. Houd de middelvinger evenwijdig aan de wijsvinger en plaats deze net aan de buitenkant van de sta-rand. Door de ringvinger en de pink recht omhoog te steken, vormen deze samen met de muis van de hand en de onderarm een horizontaal vlak waarop een tweede bord geplaatst kan worden. Plaats het

# KNOWLEDGE MONK

tweede bord op de linkerhand. Houd de borden niet tegen het lichaam. Houd tijdens het lopen niet alleen de borden, maar ook de route in de gaten.

Met warme borden wordt met een serveerdoek dezelfde draagtechniek gebruikt. Houd de linkerarm gebogen in een hoek van 90 graden en klem de serveerdoek tussen de wijsvinger en de middelvinger onder het bord.

Houd de borden niet te krampachtig vast, zo voorkom je ongelukken en blessures. Deze techniek gebruik je ook bij het afruimen van de borden (wanneer je een tafel met enkele borden en bestek gaat débarrasseren) en wordt toegepast bij het serveren van soepborden en soepkoppen.

Een serveerdoek is geen vaatdoek. De schone doek dient voor het dragen en vastpakken van hete schalen en borden.

De gastheer/gastvrouw kan met minimaal twee borden in de linkerhand lopen waarbij de borden stabiel en horizontaal vervoerd worden.

Indien een gastheer of gastvrouw linkshandig is, is het raadzaam om alle draagtechnieken net andersom te doen. Dus met rechts dragen in plaats van links, enzovoort.

## *De onderhandse draagmethode*

Je hebt ook de onderhandse draagmethode. Dit is een draagmethode met drie borden. Als je met één hand twee borden tegelijk moet dragen, kun je de onderhandse draagmethode gebruiken.

Dat gaat als volgt:

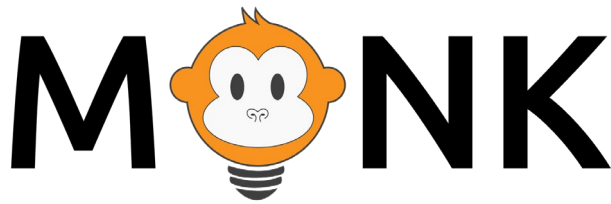
Je onderarm vormt samen met je bovenarm een rechte hoek. Laat enkele centimeters ruimte tussen je bovenarm en je lichaam. Houd het eerste bord vast met je wijsvinger en je duim. Schuif het tweede bord onder het eerste bord. Daarbij klem je het bord in de muis van je hand en ondersteun je het bord met je pink, je middelvinger en je ringvinger. Het onderste bord steunt dan tegen de onderzijde van het bovenste bord. Je wijsvinger ligt vlak langs het raakvlak van de twee borden en voorkomt dat de borden gaan schuiven.

Deze laatste methode kan gevaar opleveren, let daar op.

De meest voorkomende gevaren zijn:

- De handen en mouwen van de gastheer/gastvrouw kunnen vuil worden.
- De etensresten kunnen bij het afruimen naast het tweede bord vallen.
- Vallende etensresten zouden de gast kunnen raken.

# KNOWLEDGE



- Een te grote stapel borden of etensresten kan tot ongelukken lijden tijdens het transport naar de afwasruimte.

Staan er bij het débarrasseren meerdere borden met veel etensresten op tafel? Dan is de onderhandse draagmethode handig om te gebruiken.

## **Espresso**

Bij het zetten van een espresso is het belangrijk dat je eerst de filterdrager goed schoon en droog maakt. Vervolgens maal je de koffie. Zorg dat je de koffie goed verdeelt over de filterdrager. Tamp de koffie aan met de tamper, zodat de koffie goed wordt aangedrukt. De koffiemachine moet je eerst even laten doorlopen (flushen). Je doet de filterdrager in de machine. Druk hem goed aan, druk op de juiste knop en zet de kopjes eronder. De espresso wordt nu gezet.

## **Cappuccino**

Schenk eerst de koude melk in de kan tot onderaan het schenktuitje. Vervolgens zet je een espresso (zie 'Espresso' voor de uitleg hierover). Terwijl de espresso doorloopt, schuim je de melk op. Laat het stoompijpje een beetje doorlopen. Plaats het stoompijpje op de oppervlakte van de melk. Draai hem helemaal open en zorg dat je met het pijpje op de oppervlakte van de melk blijft, zodat de melk gaat tolleren en schuim creëert. Tegelijkertijd voel je aan de rand de temperatuur. Op het moment dat hij heet wordt, draaien we het stoompijpje helemaal uit. Maak het stoompijpje gelijk schoon en flush hem na. De melk moet worden gewalst in de kan en verdeeld over een andere kan als je twee cappuccino's maakt. Wals nog een keer met de melk en schenk dan de cappuccino in. Doe dit door de kan op de rand te zetten en de melk goed te kantelen, dan komt het schuim mee. De andere kan moet ook worden gewalst en de tweede cappuccino kan worden ingeschonken.

## **Americano en lungo**

Een americano en een lungo staan beide bij ons bekend als een gewone zwarte koffie. Het verschil tussen een americano en een lungo is dat een lungo gewoon uit de machine wordt gehaald en een americano niet. Een lungo is eigenlijk een gewone espresso uit de koffiemachine, maar dan met meer water.

Voor het zetten van een lungo: zie de uitleg bij 'Espresso'.

# KNOWLEDGE MONK

Een americano is afkomstig van de Amerikanen die in Italië waren. Zij vonden de espresso te sterk en deden daar handmatig wat heet water bij.

Maak de filterdrager goed schoon en droog. Doe vervolgens de schone filterdrager in de machine en zet een espresso met alleen water. Zet daarna een gewone espresso.

Voordeel van de lungo is dat de crema wat mooier intact blijft. Voordeel van een americano is dat op het moment je met één molen werkt je de koffiemaling perfect op de espresso kunt afstemmen.

## **Warme en koude dranken serveren**

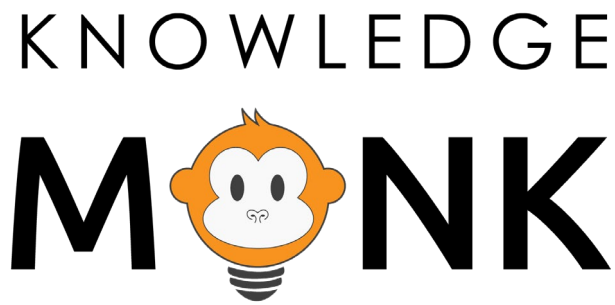
Heb je een dienblad met drankjes die je gaat serveren? Serveer dan altijd eerst eventuele tapbiertjes, dan de warme dranken zoals koffie en vervolgens de gekoelde dranken. Let goed op bij het serveren van de koffie dat je altijd gelijk suiker, melk, lepeltje en koekje meeneemt. Zo is de kans dat je iets vergeet klein en hoeft de gast er niet om te vragen.

Soms moet je ook zelf de drankjes inschenken. Wanneer je wijn inschenkt, pak dan het glas zo laag mogelijk of bij de steel vast. Op die manier wordt de temperatuur van de wijn zo min mogelijk beïnvloed en werk je hygiënisch.

Is er een tapbiertje besteld? Zorg dan eerst dat het glas vetvrij is door het glas te reinigen in een spoelbak met reinigingsmiddel en vervolgens te spoelen met schoon water. Doe de tap open en laat een klein beetje bier doorlopen. Houd het glas schuin terwijl het bier langs de wand het glas inloopt. Zet het biertje even neer en gebruik vervolgens een spatel om de kop van schuim te verwijderen.

## **Menukaart aanbieden**

Wanneer de gasten een eerste drankje hebben gekregen, is het tijd om de menukaart te brengen. Geef de menukaart eerst aan de dames aan tafel en vervolgens pas aan de heren. Zorg dat de juiste kant van de menukaart boven ligt, wanneer de menukaart maar één pagina bevat. Bevat de menukaart meerdere pagina's? Sla dan de menukaart open bij de voorgerechten (en eventueel hoofdgerechten op de andere pagina) en biedt de opengeslagen menukaart aan op een manier dat de gasten gelijk de tekst kunnen lezen. Let op dat je de menukaart niet ondersteboven aan de gasten geeft.



### **Serveertechnieken**

Bij het serveren van borden is het belangrijk dat je de gasten (zo mogelijk) altijd van rechts benaderd. Uiteraard is de belangrijkste regel om de gasten zo min mogelijk te storen, dus soms is het nodig om iets vanaf de linkerkant te serveren. Serveer zo mogelijk eerst de gerechten/drankjes van de dames en daarna van de heren. Sommige bedrijven hebben ook als regel dat je begint bij de oudste dame en eindigt bij de jongste heer. Hoe je de borden kunt vasthouden, kun je lezen bij 'Draagmethodes'.

Bij het serveren van drankjes moet je eerst de regels toepassen die je kunt lezen onder 'Warme en koude dranken serveren'. Heb je allemaal dezelfde drankjes? Serveer dan eerst de dames en daarna pas de heren.

### **Débarrasseren**

Lees de teksten onder 'Draagmethodes' voor meer informatie over hoe je borden kunt uithalen bij gasten die klaar zijn met eten.

Let altijd op dat je de gasten zo min mogelijk stoort.

Heb je de borden uitgehaald? Loop dan naar de keuken. De etensresten deponeer je in de geschikte afvalbak. In de spoelkeuken leg je het bestek en de borden in de juiste korf (krat). Vraag altijd in de spoelkeuken wat de juiste plek, zodat je daar geen fouten in maakt en de spoelkeuken ook zo snel mogelijk kan werken.