



## Transcriptie

### Online cursus “Meer omzet door gastvrije bediening”

#### Les 2, Drank & Glas

*Slide → Welkom*

*Slide → Les 2, Drank & Glas*

*Slide → Gastvrijheid is een werkwoord, aan 't werk dus!*

In de vorige les heb ik het gehad over Gastvrijheid & Gastgerichtheid. Om gericht je gasten te kunnen helpen moet je natuurlijk over bepaalde basisvaardigheden beschikken. Eén van die basisvaardigheden is het bereiden, transporteren en serveren van dranken.

Heb je ook wel eens dat je een bestelling doorkrijgt en dat je eigenlijk niet weet wat ze nou bedoelen? Heb je eindelijk de fles met drank gevonden, en dan begint de zoektocht naar het bijbehorende glas. Wat moest ook alweer waarin? In deze les ga ik je uitleggen welke drank nou precies in welk glas hoort. Ook ga ik je nog in het kort iets vertellen over wijnen, en druivensoorten, zodat je niet voor de koeling staat te zoeken als er een rode wijn wordt besteld! Tot slot ga ik je ook nog verklappen hoe je het beste je dienblad vasthoudt, en wat de volgorde van plaatsing en serveren is van de drankjes.

Voor ik ga beginnen met deze praktische les wil ik even vermelden dat ik me beperk tot de meest voorkomende dranken en glazen. Er zijn ontzettend veel dranken, te veel om nu te behandelen. Bovendien is elke horecagelegenheid weer anders, en doet de dingen op zijn eigen manier. Maar om je meer zelfvertrouwen te geven bij je werkzaamheden is het zeker verstandig om deze les te bekijken.

#### Schone glazen

De glazen die je gebruikt moeten schoon zijn, zonder vinger afdrukken, vettigheid, lippenstift stof of waterdruppels. Om de glazen schoon te krijgen was je ze na gebruik af met glazenspoelmiddel en spoel je ze af met schoon water. Je neemt een poleerdoek (pluizenvrije zachte doek) en wrijft de glazen helemaal schoon. Een makkelijke manier is om

met je linkerhand de voet vast te houden, en met je rechterduim in het glas met de doek erom heen. De resterende vingers van je rechterhand draaien dan om het glas. Wrijf het glas goed op, houdt het glas tegen het licht zodat je ziet of het nog vies is. Ik zal het je laten zien.

*Slide → poleren, praktijkfilmje poleren*

*Slide → aperitief en digestief, praktijkfilmje*

Een **aperitief** is een (meestal alcoholische) drank die men nuttigt voor het eten. Dit kan bijvoorbeeld een sherry of een martini zijn, maar ook een cocktail wordt regelmatig gebruikt als aperitief.

Deze traditie is waarschijnlijk ontstaan om de spijsvertering en de speekselaanmaak voor het diner te stimuleren; wetenschappelijke studies hebben dit ook aangetoond.

Een aperitief werkt meestal eetlust opwekkend, met name de versterkte wijn met een hoog alcoholpercentage.

Een aperitief kan vergezeld zijn van een aperitiefhapje. Hiermee wordt de maag op gang gebracht.

Een **digestief** is een (ook vaak alcoholische) drank die met gebruikt na het eten. Dit is dan bijv. een oude port bij het kaasdessert, of een dessertwijn bij zoete desserts. Een digestief dient om de spijsvertering te bevorderen na de maaltijd.

*Slide → Welke drank in welk glas?*

Om te beginnen heb ik eerst een aantal soorten aperitieven bij elkaar gezet. Bij elke drank zal ik in het kort iets vertellen over de eigenschappen. Daar staan dan de bijbehorende glazen voor, zodat je kunt zien in welk glas welke drank moet. De meeste zul je door eigen ervaring wel al kennen, maar sommige ook misschien niet.

Allereerst de aperitieven die je gebruikt vóór het eten. Ik heb hier klaargezet:

- Prosecco : (lichte wijn met bubbels, ook wel mousserend genoemd). Kan eventueel als feestelijk aperitief gebruikt worden in combinatie met crodino, limoncello, pechello enz.
- Port: (rood+wit). Port is een wijn met een hoog alcoholpercentage. Hierover vertel ik later meer als ik in het kort de wijnen uit ga leggen.
- Sherry : (dry + medium) Sherry is evenals port een versterkte wijn, waaraan extra alcohol is toegevoegd.
- Martini/Vermouth: Werd laat in de 18<sup>e</sup> eeuw veel gedronken als aperitief, en is nu een beetje in de vergetelheid aan het raken. Een originele martini wordt dan ook in een cocktailglas geserveerd met een groene olijf erin. Je kent het misschien wel van films.

Martini is er in wit (bianco, smaakt wat zoet), rood (rosso, smaakt wat bitter) en tegenwoordig is er ook Martini brut, een martini met bubbels.

- Frisdranken: Je kent ze vast wel, ik ga ze daarom niet behandelen.
- Water: met of zonder bubbels, in verschillende maten flessen. Ga ik ook niet behandelen.
- Bier: Ik beperk me tot het pils.
- **Slide → Praktijkfilmje: Het tappen van een perfect pilsje**
- Zo tap je een pilsje, en voorzie je het van een druppelvanger om de druppels op te vangen. Gebruik ook altijd een bierviltje om natte kringen op de tafel te voorkomen. Uiteraard heb je nog verschillende soorten op tap en/of op fles. Per horecagelegenheid verschilt de bierbrouwerij en dus ook de bieren die er gevoerd worden. Iedereen kent ze vast wel, Alcoholvrije bieren, Witbieren, Vruchtenbieren, Bieren met extra gisting enz.

### **Slide : → Wijn completeert de maaltijd**

Tijdens de maaltijd wordt naast water, fris, of bier ook vaak wijn gedronken.

Volgens velen completeert wijn de maaltijd en ondersteunen zowel wijn als gerecht elkaar. Wat bedoel ik hiermee? Een bijpassende wijn is een wijn die wat betreft de smaak en geur het beste uit het gerecht naar boven haalt. Past naadloos bij het gerecht, of is juist contrasterend.

Er zijn verschillende soorten wijnen met de daarbij behorende kenmerken en wijnglazen. Om je een basis mee te geven en om meer inzicht te krijgen in de wijnwereld zal ik iets meer vertellen over wijn. Ik beperk me tot de meest voorkomende soorten, want er zijn er ontzettend veel. Als je meer wilt weten over wijn dan zijn daar weer andere cursussen voor waar je kunt proeven en wijn kunt beoordelen.

Laten we beginnen:

Deze wijnen zijn een greep uit de talloze druivenrassen, maar kom je wel overal tegen. Dus als iemand je bijv. vraagt “mag ik een glas Chardonnay” dan weet je dat het wit is (en dus in de koeling zal staan) en hoe hij ongeveer smaakt. Print het uit, en neem het mee als spiekbriefje.

### **Slide: → Witte wijnen**

#### Witte wijnen (worden gekoeld gedronken)

- Riesling: zoete Duitse wijn, smaakt naar perzik/appel/citroen. Fris zoetig dus.
- Chardonnay: smaak van helder frisse meloen tot vol zwaar met vette afdronk.
- Sauvignon Blanc: Smaakt naar citroen, gemaaid gras, kruisbessen en kattenpis (nette mensen zeggen “buxus”)
- Gewürztraminer: Smaak: Kruidig, zoet als lychees, rozen, gember en Turks fruit.

### **Slide: → Etiketten witte wijnen**

**Slide: → Rode wijnen**

Rode wijnen (worden in de klimaatkast bewaard op ca.18°C)

- Cabernet Sauvignon: Dit is de meest gebruikte druif voor rode wijn. Smaakt naar zwarte bessen, munt, vanille, koffie en paddestoelen.
- Merlot: iets zachter dan de Cabernet Sauvignon met dezelfde kruiden maar dan zonder het scherpe randje (noemen ze tannine)
- Syrah: Smaakt naar rook en bramen, munt en peper. Dit is een volle donkere wijn met veel alcohol.
- Pinot Noir: Lichte rode wijn met frambozen smaak met aardbei en wierook.

**Slide: → Etiketten rode wijnen**

Uiteraard zijn de smaken afhankelijk van de kwaliteit van de wijnen. Dit overzicht kun je dus het beste gebruiken als algemene handleiding.

**Slide → Praktijkfilmpje: Het openen en serveren van een fles wijn**

Als een gast een fles wijn heeft besteld, is het de bedoeling dat je die openmaakt aan tafel.

Dan neem je de volgende stappen:

- Presenteer de fles wijn eerst aan de gast, zodat hij kan checken of het de wijn is die hij besteld heeft. Zet de fles wijn op een onderzetter, met het etiket naar de gast toe.
- Haal het mesje uit het kelnersmes en verwijder het bovenste gedeelte van de huls door onder de rand in te snijden. Verwijder het bovenste gedeelte van de huls in één beweging, draaiende van links naar rechts.
- Plaats de spiraal van het kelnersmes in het midden van de kurk en draai de schroefdraad er bijna in zijn geheel in. Doe je dit maar half, dan loop je de kans dat de kurk afbreekt. Draai de schroefdraad ook niet helemaal door de kurk heen, want dan krijg je losse kurksnippen in de wijn, en dat wil je niet!
- Zet vervolgens de eerste hevel op de flessenrand, en trek het kelnersmes naar boven.(hevelen heet dat)
- Doe dit nog een keer met de volgende hevel.
- Je zult zien dat de kurk er in één keer uitkomt.
- Vraag aan de gast wie de wijn mag proeven, en schenk een bodempje in om de fles te keuren.
- Schenk dan de overige gasten in, net tot over de bolling van het glas. Je kunt beter de glazen minder vol schenken, dan te vol. Als de glazen veel te vol geschonken worden zal de gast geen tweede glas meer bestellen. Dat kost je dus omzet!
- Je kunt 6 glazen wijn uit één fles wijn halen, schenk ze dus niet te voll!
- Schenk altijd eerst de dames, dan de heren in!
- Schenk ook altijd eerst de oudere, dan de jongere in!
- Er wordt overigens gekeurd op maakfouten in de wijn, niet op smaak. Wijn is en blijft een natuurproduct, en er kan altijd iets mis gaan. Ga niet in discussie met je gast, maar neem de fles mee terug en vraag een collega om second opinion.

Ik had je nog beloofd om iets te vertellen over port en sherry.

Ik zal je het complete proces van wijn maken besparen, maar als de wijnboer wijn gaat maken maakt hij eigenlijk alcohol. Soms is dat niet genoeg. Dan wordt er nog iets extra's aan de wijn meegegeven. Dat versterken doe je door extra alcohol (bijv. Brandy) aan de wijn toe te voegen. Het hogere alcoholpercentage doodt de gistcellen, waardoor de laatste suikers bewaard blijven. De alcohol en de suikers maken de wijn heel lang houdbaar. Zo is trouwens ook port ontstaan, door het per ongeluk toevoegen van alcohol aan wijn die van Portugal naar Engeland vervoerd werd.

Nu nog de bijbehorende glazen:

*Slide → Praktijkfilmpje: Welk wijnglas bij welke wijn?*



Witte wijn glas: De glazen zijn tulpvormig van vorm. Zo blijven de aroma's en geuren er in hangen en net boven het glas. En dat is waar je neus zit als je ruikt en drinkt.

Witte wijn wordt in het kleinste wijnglas geserveerd, rode wijn in het middelste maat glas, en wat oudere, kwalitatief betere rode wijnen in het grootste glas. Dit wordt een bourgogne glas genoemd. Waarom zit er zo'n verschil in formaat? Omdat de wijn moet ademen, en er zuurstof bij moet komen. Zo komt de geur en smaak beter tot zijn recht. Witte wijn heeft dat minder nodig dan rood, dus kan witte wijn in een kleiner glas. Rode wijn hoort dus per definitie niet in het kleinste wijnglas.

Overigens nog 1 belangrijke tip: Het wijnglas heeft een steeltje om vast te pakken, gebruik dit ook! Pak een wijnglas **NOOIT** bij het glas vast, want dan krijg je vieze vette vingers op het glas en dat is niet smakelijk voor de gast.

*Slide → Nog meer glazen*

Frisdrank: Longdrinkglas / iceteaglas



Port/sherry:



Cognacglas:



Whiskeyglas/tumbler:



Grappaglas:



Jeneverglas:



Cocktailglas/likeurglas:



- Schenk de inhoud van het glas net tot over de bolling van het glas. Je kunt beter de glazen minder vol schenken, dan te vol. Als de glazen veel te vol geschonken worden zal de gast geen tweede glas meer bestellen. Dat kost je dus omzet!

## Tot slot:



Ik ga je nu verklappen hoe je het beste je dienblad vasthoudt, en wat de volgorde van plaatsing en serveren is van de drankjes.

Je ziet wel eens horecamedewerkers lopen met zo'n overvol dienblad hoog boven hun hoofd. Alles blijft er keurig opstaan en ze manoeuvreren zich door de menigte. Knap toch? Om dat te kunnen heb je veel oefening nodig. Begin rustig, en heb vertrouwen. Een glas valt echt niet zomaar om, al denk je van wel! Bovendien zijn de meeste dienbladen in de horeca uitgerust met een antisliplaagje. Erg handig!

**Hoe doe ik het?** Om te beginnen kun je je hand het beste zo breed mogelijk in het midden onder je dienblad houden, waarmee je vingertoppen werken als balanspijlers. Het is echt niet nodig om je vingers te strekken, een platte hand is natuurlijk ook oké. Oefen thuis maar eens met een paar glazen water. Alle begin is moeilijk, voor iedereen, en oefening baart kunst.

Verder is het van belang dat je de zware zaken zoals flesjes e.d. aan de kant van je buik plaatst op het dienblad, anders wordt het topzwaar en instabiel.

*Slide →Praktijkfilmpje, transport van glazen*

**Wat wordt eerst geserveerd?** Bier wordt altijd als eerste geserveerd, omdat de schuimkraag inzakt. Zorg ervoor dat dit mooi voor de gast neergezet wordt, met het etiket naar de gast toe zodat hij/zij kan zien welk merk er gedronken wordt. Daarna worden de warme dranken geserveerd omdat die koud kunnen worden. Als laatste de overige dranken.

**Wat zet je waar op je dienblad bij een receptie?**



### *Slide → receptie lopen*

Elke horecagelegenheid handelt op zijn eigen manier, maar dit is een min of meer vaste volgorde: Je begint rechts met bier, witte wijn, rode wijn, rosé, cola, sap, spa blauw. Let erop dat de bladen erg zwaar zijn. Je kunt ze het beste met beide handen vasthouden. Is natuurlijk helemaal niet erg!

Tot slot nog de do's en de don't. Neem ze door, en print ze uit.

Dit was de stof van les 2, waarin je een hoop praktische zaken hebt geleerd. Op deze manier sta je met meer zelfvertrouwen aan tafel, en voelt de gast zich extra welkom.

In de volgende les ga ik je meer vertellen over Etiquette. Hoe hoort het nou eigenlijk, wat is done en wat is not-done? Aan het einde van les 3 weet je alles over tafelindeling van de gasten, hoe je je het beste kunt gedragen, non-verbale communicatie, en nog veel meer.

Veel succes met oefenen met je dienblad en tot snel!

