



## De basisregels voor het serveren toepassen



### Benodigheden

Een restaurant; vier gasten aan een tafel; verschillende schalen en borden; serveerbestek.

### Beginsituatie

Het serveren van gerechten is gebonden aan een aantal basisregels, een gastheer/-vrouw kan deze regels toepassen.

### Werkwijze

1. Je gaat gerechten transporteren.
2. Draag de borden altijd in je linkerhand.
3. Kies de juiste draagtechniek.
4. Gebruik je rechterhand als extra draaghand, wanneer je meerdere voorwerpen moet vervoeren.
5. Inzetten
6. Zet het bord recht voor de gast.
7. Serveer het gerecht uit.
8. Serveer via de linkerzijde van de gast het gerecht uit.
9. Ruim af.
10. Pak met je rechterhand de borden vanaf de rechterzijde van de gast.
11. Stapel de borden zonder te morsen veilig op elkaar.
12. Ruim met behulp van een dienblad de glazen op.

### Tips

Transporteer de borden zorgvuldig zodat de mooi opgemaakte borden er bij de gast net zo uitzien als je het uit de keuken meekreeg.

Gebruik voor warme gerechten warme borden en voor koude gerechten koude borden.

Zorg ervoor dat het koptergarnituur bovenaan het bord ligt.

Als het bord links van de gast moet worden ingezet (zoals een sideplate), dan serveer je dit ook langs de linkerzijde van de gast, dit geldt ook bij het afruimen.

Denk aan de juiste bordindeling.

Vlees onderaan, groente rechtsboven en aardappelen of meelspijzen links bovenaan.

Gebruik bij het serveren van warme gerechten een serveerdoek om verbranden van de handen tegen te gaan.

Serveer eerst de dames, eerst de oudere dan de jongere. Daarna de heren, ook hier eerst de oudere dan de jongere.

### Resultaat

Een gastheer kan de regels van het serveren op een juiste wijze toepassen als:

- hij/zij dit vlot en vaardig kan doen zonder de gast te storen;
- hij/zij de gast vanaf de juiste kant serveert;
- hij/zij de gasten in de juiste volgorde serveert.