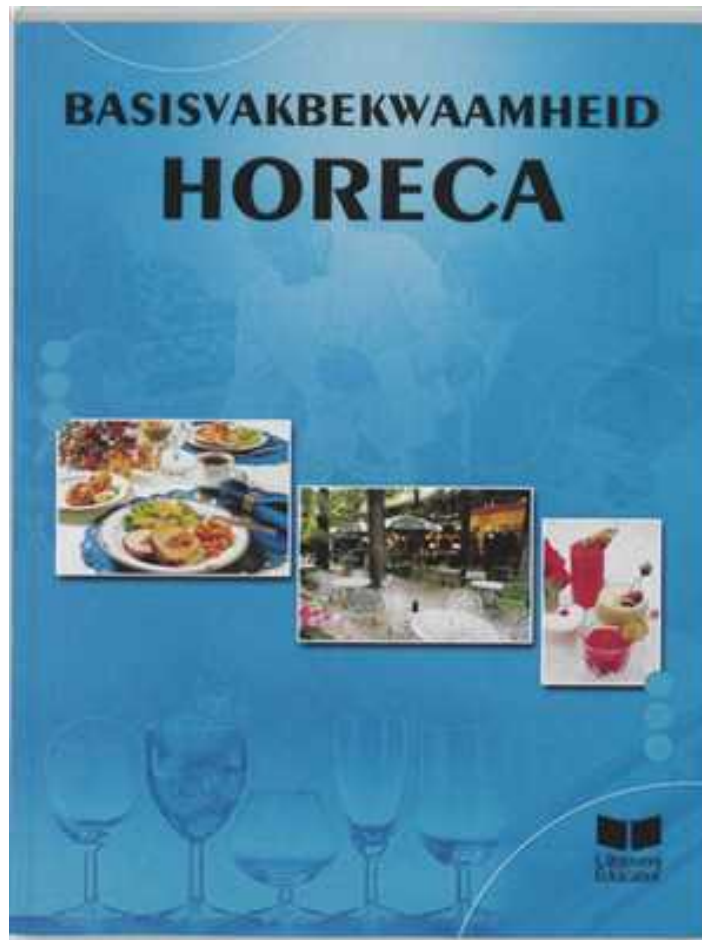


## **Vakbekwaamheid horeca PDF**

**H.G.M. Doreleijers**



*Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.*



**DOWNLOAD PDF**

Schrijver: H.G.M. Doreleijers

ISBN-10: 9789041505101

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 3889 KB

## OMSCHRIJVING

Deze methode is geschreven op basis van de exameneisen van het Horeca Branche Instituut SVH. Dat betekent dat u uitstekend voorbereid bij het examen verschijnt zonder dat u allerlei overbodige ballast krijgt voorgeschoteld. Investeren in Horeca-boeken van Uitgeverij Educatief levert daarom een optimaal rendement op. De Horeca-uitgaven van Uitgeverij Educatief staan bekend om hun degelijkheid door de heldere uitleg, vele voorbeelden, oefenopgaven met antwoorden en huiswerkopgaven. Hierdoor zijn ze bijzonder geschikt voor zowel zelfstudie als klassikaal onderwijs. Met de aanschaf en het bestuderen van deze nieuwe cursus Basisvakbekwaamheid Horeca geeft u aan verantwoordelijkheid te willen dragen voor een vakkundige bedrijfsvoering. Naast de vaardigheden die u als toekomstig ondernemer leert in de cursus Sociale Hygiëne is een basis van vakbekwaamheid op het gebied van apparatuur, inrichting en verantwoord onderhoud een absolute noodzaak. Op termijn zal in uw bedrijf het welzijn van uw gasten en medewerkers namelijk een belangrijk deel uitmaken van uw 'bedrijfskapitaal'. Ondernemer zijn in de horeca betekent meer dan uitsluitend handelen binnen de wettelijk vastgestelde kaders. Bij de inrichting of de overname van een horecabedrijf is de kennis die in deze cursus wordt aangereikt, onontbeerlijk. De auteur en redactieleden hebben getracht door een logische rangschikking van de lesstof, het opnemen van specifieke leerdoelen en een doordachte didactische werkvorm deze cursus tot een begrijpelijk en werkbaar leermiddel te maken. Wij zijn er dan ook van overtuigd dat bij een gedegen inzet het gestelde doel, een diploma Cafébedrijf, zal worden bereikt.

Inhoudsopgave:

1. Marketing en bedrijfsformules
2. Vaardigheden van de gastheer of gastvrouw
3. Werkzaamheden in het horecabedrijf: voorbereiding en uitvoering
4. Arbeidsomstandigheden
5. Brandpreventie en vluchtplan
6. Hygiëne
7. Convenience food, keukenapparatuur en veiligheid
8. Koffiezetapparatuur
9. Koffie, thee, cacao, melk en melkproducten
10. Andere alcoholvrije dranken
11. Bierbereiding
12. Onderwerp
13. Het maken van wijn
14. Wijnbereiding en serveren van wijn
15. Wijngebieden
16. Versterkte wijnen: port, sherry, vermout en madeira
17. Nederlands gedistilleerd
18. Buitenlands gedistilleerd
19. Cocktails en longdrinks

**WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?**

Beroepscompetentieprofiel Horeca-assistent Vastgesteld door het bestuur van de Stichting Vakbekwaamheid Horeca (SVH) op 14 februari 2013 BCP Horeca-assistent Pagina 1 ...

De vakbekwaamheid is een aanvulling aan het rijbewijs die verplicht is voor alle professionele bestuurders met een rijbewijs van de categoriegroepen C en D. Zij moet ...

Meer informatie over hoe het is om bij SVH (Stichting Vakbekwaamheid Horeca) te werken. Word vandaag gratis lid van LinkedIn. Bekijk wie u kent bij SVH (Stichting ...

## VAKBEKWAAMHEID HORECA

[Lees verder...](#)