

Opdrachten Nederlands

Kampioenschappen vmbo GHS 2025

Serveren:

Kennisquiz:

- Vragen over het serveren van dranken, verkoopgesprekken en etiquette
- Ontdek de fouten in de ingedekte tafels

Tafel dekken voor vier personen:

- Plaats het couvert correct, met alles op de juiste plek (borden, bestek, glazen).
- Let op de correcte plaatsing van servetten en decoraties.

Mocktail:

- Creatief drankje zonder alcohol, geserveerd vóór het menu.

Serveren van het menu:

- **Voorgerecht:** Uitleg van het gerecht, inzetten van het gerecht aan de rechterkant van de gasten.
- **Hoofdgerecht:** Tafelbereiding (bijv. het afmaken van een saus of snijden van vlees).
- **Nagerecht:** Correct serveren en afruimen.

Drankservice:

- Tijdens het diner wijn of mineraalwater serveren, met aandacht voor schenkmaat en juiste temperatuur.

Koffie & Digestief:

- Bereiden en serveren van koffie, en advies geven over een passend digestief na de maaltijd.