PRAKTISCHE PROEF RESTAURANT SERVICE:

STAPPENPLAN & SCOREFORMULIER BIERSCHENKEN

Naam kandidaat:

I. <u>Voorbereiding toog</u>

1. Spoelbakken checken op reinheid, Spoelborstel volledig onder water plaatsen / 1
2. Lekblad volledig afgieten en checken op reinheid / 1
3. Glasreinigingsdetergent aan het water toevoegen / 1
4. Afschuimer checken op reinheid en in beker met vers water plaatsen / 1
5. Straaltje water laten lopen in spoelbak / 1
6. Sponsdoekje op lekblad plaatsen Synthetisch zeemvel klaarleggen / 1
7. Schenkbord zuiver maken / 1
8. 2 emmers plaatsen
   één met zuiver water
   tweede met zuiver water en scheutje detergent / 1
9. Verwelkomen van de klant aan tafel en tafel reinigen / 1
10. Opnemen van de bestelling / 1

/ 10

Naam kandidaat:

II. Toogritueel vatenbier *(toogritueel II.1. en III.1. moet samen uitgevoerd worden)*

1. Glaswerk voorbereiden:

   a) Ontvetten in de spoelbak
   Eerst de onderkant en eventuele steel
   Daarna de kelk: door draaiende beweging (360°), op- en neer / 3

   b) Spoelen in licht stromend water
   Eerst voet onderdompelen / 2
   Keuren

   c) Voorkoeling (stromend water),
   glas volledig onderdompelen en ledigen / 2

   Glas onderaan vasthouden en met opening naar boven
   op verlek plaatsen / 2

2. Tappen volgens de regels van de kunst

   a) Kraan in één vloeiende beweging openen / 2

   b) Eerste lekje naast glas laten stromen / 1

   c) Glas schuin houden en kraan niet raken / 1

   d) Kraan niet in schuim of bier / 2

   e) Kraan sluiten en glas niet onder de kraan plaatsen / 1

3. Schuimkraag van 20 à 40 mm (twee vingers) / 2

4. Afschuimen

   Afschuimer uitgelekt, afschuimen in éénmaal, op 45°
   Let op: met afschuimer niet op aanrecht tikken / 2
   Zonder grote bellen, hoedje / 2

5. Afschuimer terug in de beker plaatsen / 1

6. Naspoelen en sponzen van het getapte glas
   glas onderaan vasthouden / 2

/ 25

CORNET OAKED Alcohol-free · solucious Making food service easy · LEKKER VAN BIJ ONS · VLAM.be · MEET IN MECHELEN · VAN DER VALK HOTEL MECHELEN

Naam kandidaat:

III. Toogritueel hoge gistingsbieren op fles

1. Glaswerk voorbereiden:

a) Ontvetten in de spoelbak
Eerst de onderkant en eventuele steel
Daarna de kelk: door draaiende beweging (360°), op- en neer / 3

b) Spoelen in licht stromend water
Eerst voet onderdompelen / 2
Keuren

c) Afdrogen met synthetisch zeemvel zonder direct / 2
contact van de hand op het glas en keuren

d) Synthetisch zeemvel terug in de bijpassende emmer / 1

2. Glas onderaan vasthouden en op schenkbord plaatsen / 1
samen met onderleggers, flessenopener en fles

3. Schenken volgens de regels van de kunst (aan tafel)

a) Bierviltjes met logo naar klant plaatsen / 1

b) Dienblad neerzetten en fles openen / 1

c) In vloeiende beweging – zonder klokken – uitschenken / 1

d) Glas schuin – flessenhals niet in contact met fles / schuim / 1

e) Fles volledig leeg, wanneer niet hergist op fles **of**
Fles niet volledig leeg bij hergisting op fles / 1

f) Eerst glas dan fles met etiket/logo naar de klant neerzetten
Gezondheid wensen aan de klant / 1

/ 15

Resultaat I:	**/10**
Resultaat II:	**/25**
Resultaat III:	**/15**
TOTAAL:	**/ 50**

CORNET OAKED Alcoholfree · solucious Making food service easy · LEKKER VAN BIJ ONS · VLAM.be · MEET IN MECHELEN · VAN DER VALK HOTEL MECHELEN