

6. Hoe geven we de gerechten mee

Uiteraard is het belangrijk dat de bediening weet hoe en waarop je de gerechten gaat meegeven. Zij moeten namelijk zorgen dat alle borden op tijd voor jullie klaar staan.

Jullie zorgen er dan ook voor dat je **minimaal 1 week** voordat je aan de beurt bent een lijstje hebt waarop staat welk gerecht op welk bord geserveerd wordt, dit lever je dan ook in bij de docent bediening zodat die kan zorgen dat het bij de juiste gastheer/vrouw terecht komt.

Hieronder een voorbeeld van hoe zo'n lijstje er uit kan zien, dit maak je ook weer in Word. Jullie moeten dit natuurlijk wel maken voor het hele menu.

<i>Namen leerlingen</i>		<i>Datum van je project</i>
Naam gerecht	Serveren	servies
Carpaccio	Inzetten	Dinnerbord
Brood	Uitserveren	Broodmandje
Boter/olie	Inzetten	Boter/olie setje

Dit schema print je 2 keer uit en dan geef je er 1 aan de docent bediening en 1 stop je in je werkstuk