

Ga voor gaaf, ontdek de horeca!

Voorbeeld programma



Laat kinderen de horeca ervaren
vanaf Nationale Pannenkoekdag
gavoorgaaf.nl

Voorbeeld programma

Proef de horeca

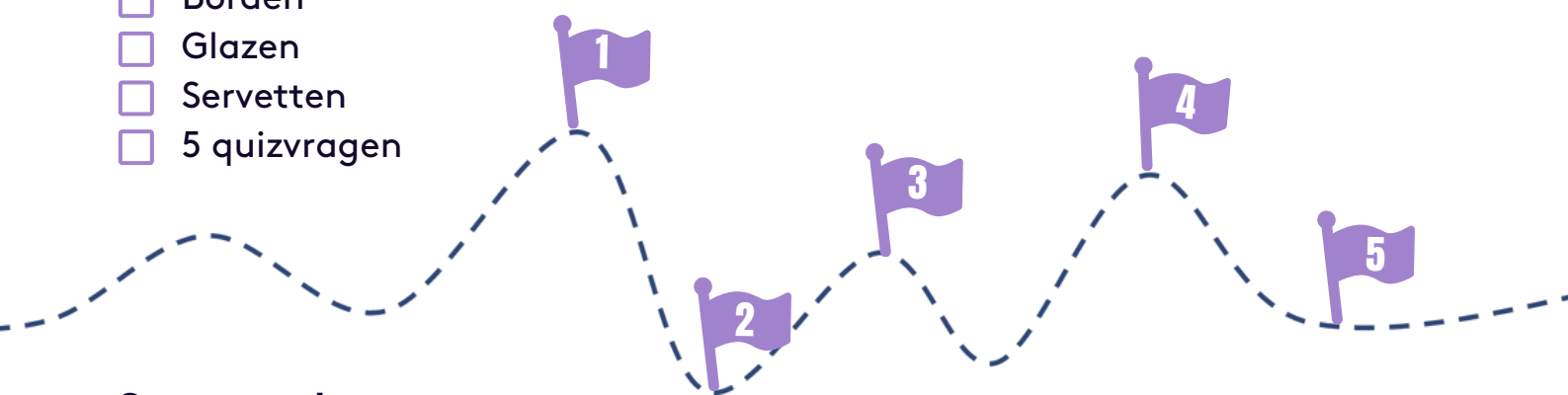
Het doel van de actie 'Ga voor gaaf, ontdek de horeca!' is laten zien hoe superleuk het is om in de horeca te werken. Dit lukt alleen wanneer je kinderen op een interactieve manier een voorproefje geeft.

Wij hebben een stappenplan bedacht dat jou hierbij gaat helpen. In 5 stappen leren we kinderen wat het inhoudt om in de horeca te werken. Doorlopen ze alle stappen? Dan hebben zij hun 'eerste werkdag' succesvol afgerond en verdienen ze de mijn eerste Horeca Diploma.

In dit voorbeeld gebruiken wij pannenkoeken, hier kun jij als bedrijf natuurlijk altijd een andere invulling aangeven

Benodigheden

- ☐ Saffraan & Sjalot placemats ([download](#))
- ☐ Mijn eerste Horeca Diploma's ([download](#))
- ☐ Bestek
- ☐ Borden
- ☐ Glazen
- ☐ Servetten
- ☐ 5 quizvragen



Stappenplan

- 1 Gastvrijheid
- 2 Mise-en-place
- 3 Serveren
- 4 Bereiden
- 5 Afruimen



**Ga voor gaaf,
ontdek de horeca!**

1 Gastvrijheid

De eerste stap is natuurlijk de ontvangst. "Arrive"

Laat kinderen direct kennis maken met de horeca door ze op een gastvrije manier te ontvangen.

- Heet ze welkom als echte gasten.
- Check of ze een reservering hebben gemaakt.
- Neem hun jas aan.
- Begeleid ze naar hun tafel

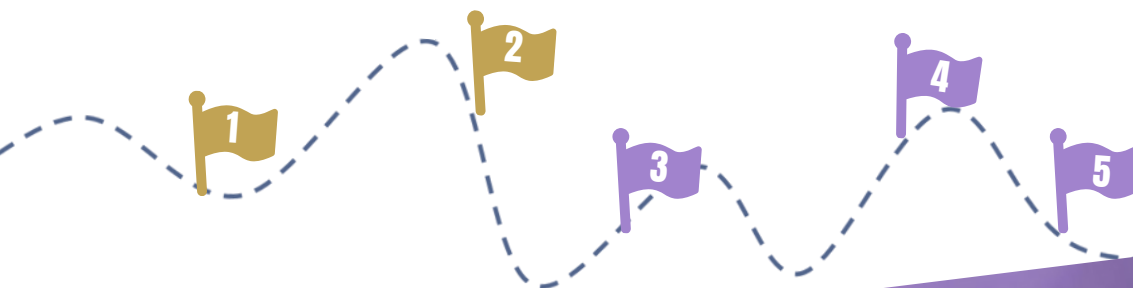
Vertel wat leuks over jullie horecabedrijf.
Wat doen jullie allemaal, wat is jullie specialiteit?

2 Mise-en-place

Voordat we pannenkoeken kunnen eten moet er natuurlijk nog wel iets gebeuren. Dit is het moment waarop kinderen kennis maken met het begrip mise-en-place door het indekken van een tafel.

Zorg voor placemats (te vinden in de toolkit), servetten, bestek en glazen die kinderen op de juiste plek moeten neerleggen en zetten.

Leg kinderen ook uit dat zowel in de keuken als in de bediening mise-en-place werkzaamheden worden verricht. Voordat iemand komt eten moet alles klaargemaakt en klaargezet worden.



3 Serveren

De tafels zijn gedekt! Nu is het tijd voor wat lekkers.

De Chef roept de eerste tafel om pannenkoeken op te halen via de bel. "Pannenkoeken tafel 1 mogen mee!", waarop de kinderen natuurlijk moeten antwoorden met "BON CHEF".

We laten de kinderen kennismaken met de juiste manier van uitserveren. Altijd rechts inzetten van de borden.

TIP

Leg uit hoe je meerdere borden in één hand kunt vasthouden en laat kinderen dit zelf proberen met papieren borden.

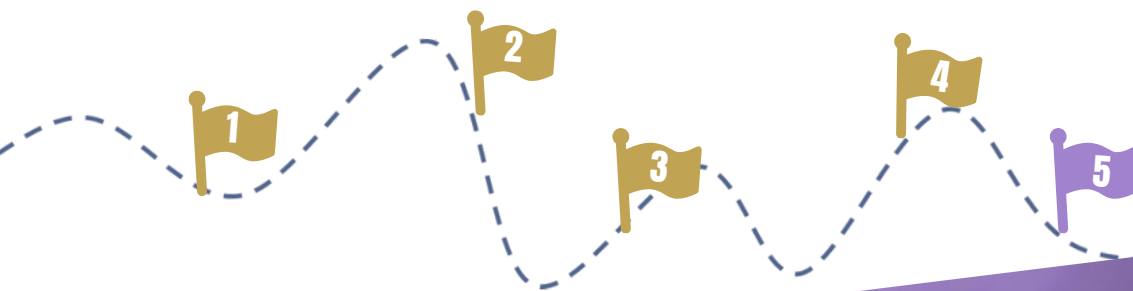


4 Bereiden

De handen mogen uit de mouwen. De kinderen mogen nu zelf de pannenkoeken versieren met beleg (stroop, poedersuiker, of gezonder met appel, rozijnen en andere vruchten). Een ware tafelbereiding dus!

Zijn de pannenkoeken opgegeten? Dan kunnen kinderen zelf nog proberen een pannenkoek te flippen. Hiervoor heb je alleen een paar afgekoelde pannenkoeken en een pan nodig.

Stap 3 en 4 kunnen ook omgedraaid worden. In dit voorbeeld kiezen wij ervoor om kinderen niet mee te laten helpen met het bakken van pannenkoeken vanwege de veiligheid. Is het in jouw bedrijf wel mogelijk om kinderen te laten helpen bij de bereiding van het gerecht, doe dit dan vooral!



**Ga voor gaaf,
ontdek de horeca!**

5 Afruimen

Net als thuis en op school moet ook in een restaurant alles natuurlijk netjes worden opgeruimd. Kinderen ruimen hun eigen spullen op. Kinderen verzamelen al het vuil op één plek of ze brengen het naar de speelkeuken

Afronding

Tijd om te checken hoe goed de kinderen hebben opgelet en hoe goed hun kennis van de horeca is.

Bedenk 5 leuke meerkeuze vragen en maak er een leuke quiz van!



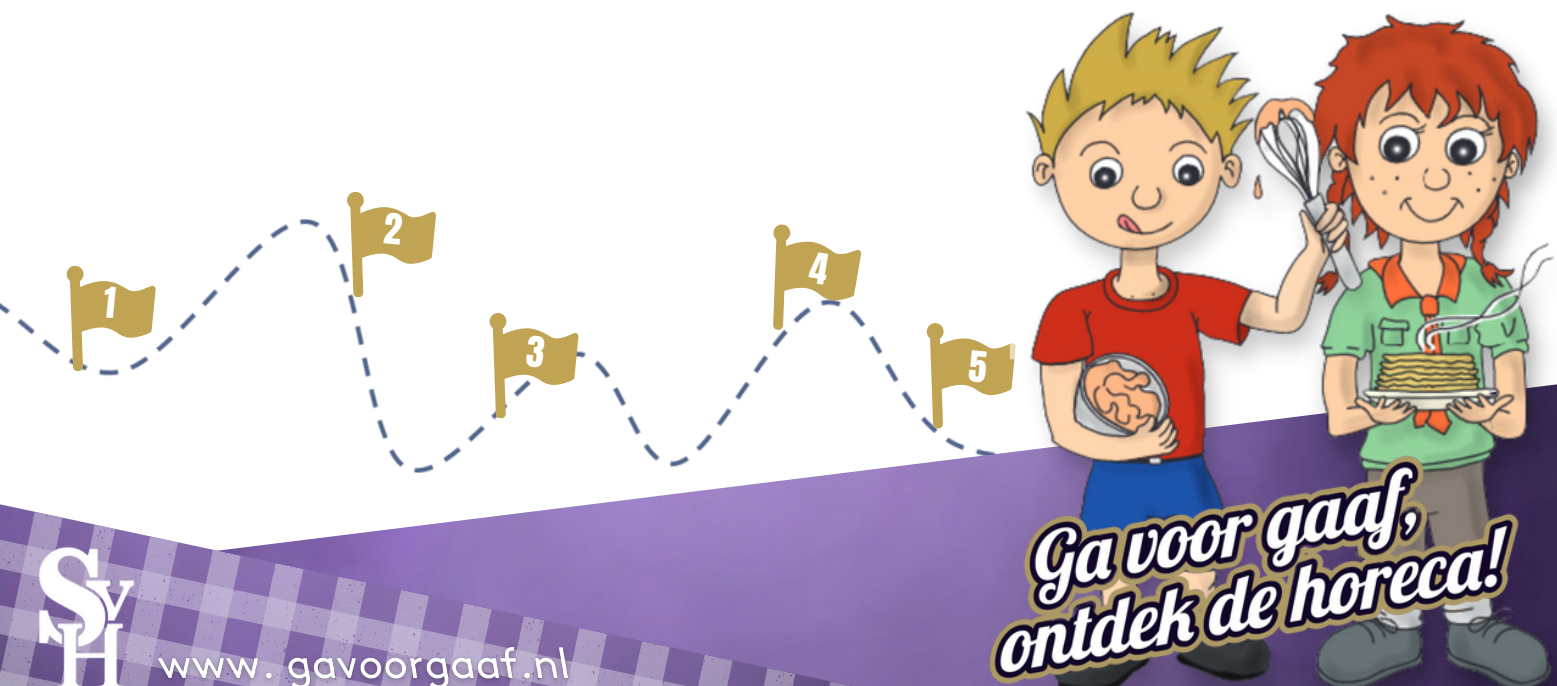
Na de quiz ontvangt iedereen de Mijn eerste Horeca Diploma en het boek Saffraan & Sjalot.



TIP

Geef als bedrijf ook nog een leuk cadeautje mee! Denk aan een kortingsbon of een aandenken met de naam van het restaurant erop.

Het programma is nu afgelopen. Loop met de gasten mee naar de uitgang en wens ze nog een fijne dag!



**Ga voor gaaf,
ontdek de horeca!**