

WERKKAART Presenteren van koffie en thee

Benodigheden:

Minimaal 5 kopjes en schoteltjes
Minimaal 5 koffielepeltjes
3 melkkannetjes
3 suikerpotjes / zoetjes
2 thermoskannen voor koffie
2 thermoskannen voor thee
dienblad of serveerwagen
2 karaffen met koud water
Minimaal 5 waterglazen

Werkwijze	Waar moet je op letten?
1. Zet koffie en thee.	Zorg steeds voor verse koffie en thee. Vraag vooraf of er speciale wensen zijn voor een soort thee. Je kunt ook heet water serveren en een kistje met verschillende smaken thee presenteren.
2. Zet alles op een dienblad of op de serveerwagen.	Leg eventueel koekjes op een schaalpje.
3. Schenk de koffie en de thee in.	Als je op een dienblad serveert, doe je dit in de keuken. Als je de serveerwagen gebruikt, schenk je de koffie en thee tijdens de les uit de thermoskannen vanaf de serveerwagen in. Zorg dat je zo precies mogelijk op de gevraagde tijd binnenkomt en klop voordat je naar binnen gaat. Zorg bij het dragen dat het dienblad zoveel mogelijk in evenwicht is. De zwaarste kant van het dienblad is zo dicht mogelijk tegen het lichaam aan.
4. Serveer het kopje aan de rechterkant van de docent.	Serveer onopvallend, zo geruisloos mogelijk en nooit voor de gast langs. Let op de papieren die op tafel liggen als je de kopjes of de thermoskannen neerzet. Neem geen deel aan het gesprek, tenzij het nadrukkelijk wordt gevraagd.
5. Zet het kopje zo neer, dat het oortje naar rechts wijst.	Het lepeltje ligt achter het kopje, met de steel naar rechts.
6. Verlaat het lokaal zo geruisloos mogelijk.	
8. Breng alles netjes terug waar je het hebt gevonden.	