

Workshop Etiquette lunch / diner

Het programma start met een korte uitleg over wat etiquette is, welke etiquetteregels er zijn en waarom deze omgangsvormen er zijn.

De workshop is praktisch, want er wordt daadwerkelijk een menu geserveerd. De trainer vertelt voorafgaand aan elke gang wat er geserveerd wordt en welke etiquette daarbij hoort.

De meest gangbare onderdelen die aan bod komen, zijn:

- *Opdekken van een tafel*
- *Indekken menu*
- *Vouwen van servetten / gebruik van servet*
- *Binnenkomen en plaatsnemen*
- *Tafelschikking*
- *Houding en gedrag aan tafel*
- *Welk bestek bij welk gerecht?*
- *Soorten glaswerk bij welke wijn*
- *Menuleer*
- *Kleding*
- *Do's en don't aan tafel*
- *Serveervolgorde bij gerechten*
- *Inzetten en uithalen gerechten*
- *Inschenken wijn en openen van fles wijn*

Deze onderdelen kunnen wij inkorten of uitbreiden, afhankelijk van tijd en grootte van de groep.

De trainer is Albert-Jan Hoefnagels: een enthousiaste verteller en ervaren trainer, die zijn sporen heeft verdiend in zijn werk bij diverse horecaondernemingen.

