

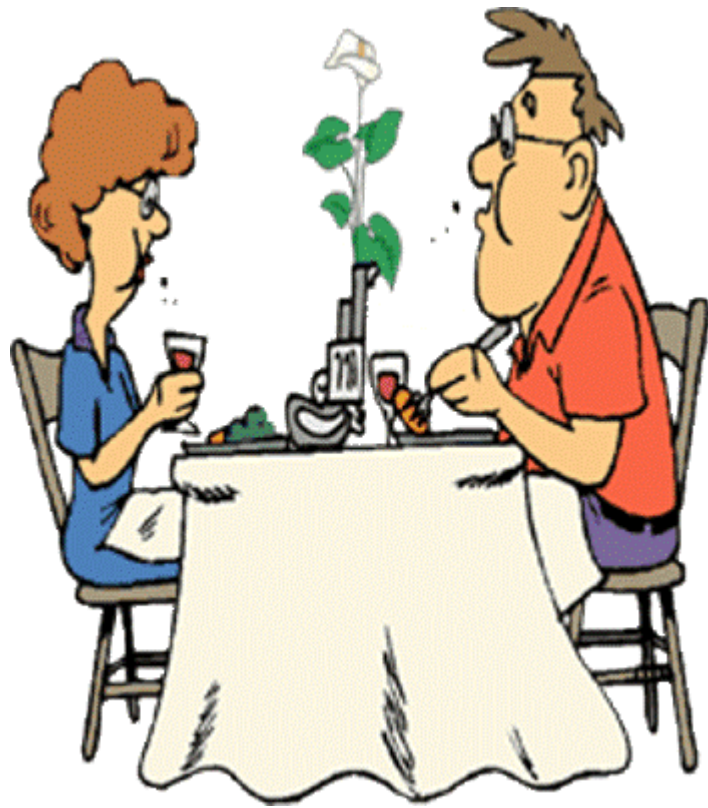
UITEET IN RESTAURANTE

BL. 27-30

SOORTE RESTAURANTE



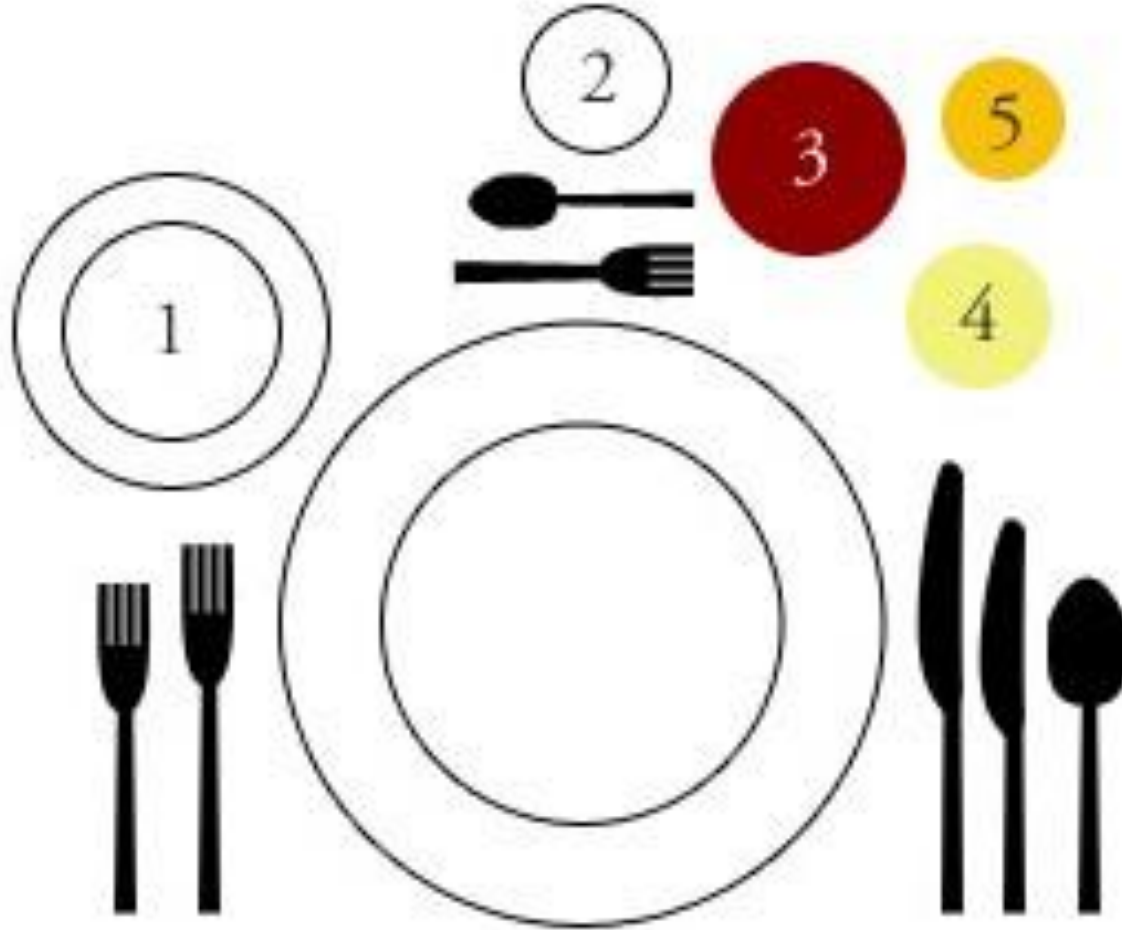
1. Volledige diens
2. Gesinsrestaurante
3. Kitskos-eetplekke
4. Kafees en koffiewinkels



- 1 – klein bordjie (kan ook links langs
die vurke geplaas word)
2 tot 5 – plasing van verskeie glase

**In restaurante met
volledige diens word
tafels volledig gedek
met linne, eetgerei en
glasware van hoë
gehalte.**

**Mens gebruik die
eetgerei van buite na
binne.**



WAT MOET JY IN AG NEEM WANNEER JY 'N RESTAURANT WIL BESOEK?

1. **DOEL VAN UITEET / REDE** bv. verjaarsdag of sake-ete ...
2. **SPYSKAART / SOORT KOS** – smaak bv Meksikaanse kos
3. **PRYS** – kitskos is gewoonlik goedkoopste
4. **DIENS EN ATMOSFEER** – atmosfeer en dekor moet by betrokke restaurant pas

4 MANIERE OM RESTAURANTE TE EVALUEER (Bespreek ...) som op

1. VERSKEIDENHEID: ...

2. GEHALTE: ...

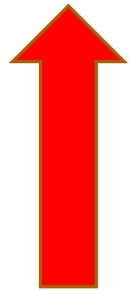
3. PRYS: ...

4. HIGIëNE: ...



Wat is restaurant-etiket? Som op bl. 30

<https://af.insterne.com/wat-is-etiket-en-waarom-is-dit-belangrik/>



Klik op die **link** om bietjie meer hieroor uit te vind... kyk of JY al hierdie reëls volg wanneer jy saam met mense aan tafel sit!



**Hoe om
jou
eetgerei te
gebruik**



Nog besig om te eet



Gereed vir volgende dis



Maaltyd geniet



Klaar geëet



Nie maaltyd geniet nie

Het jy geweet ...

VIR HUISWERK...

Skryf 'n artikel vir 'n koerant. Jou berig moet een A4-bladsy lank wees. Kies twee restaurante in jou omgewing om te evalueer. Dit moet verskillende restaurante wees. Doen die volgende in jou artikel:

1. Beskryf elke restaurant – naam en teikenmark
2. Ontleed elkeen volgens die volgende kriteria:
 - * **Verskeidenheid**
 - * **gehalte**
 - * **Prys**
 - * **higiëne**
3. Sluit wenke in vir restaurant etiket.