ONTHAAL (B)

Graad 5

A DOEL

Om die Penkop en Drawwertjie:

1. Vertroud te maak met die gebruiksartikels in die kombuis.
2. Te leer om te beplan.
3. Die korrekte wyse te leer hoe om gaste te nooi, te ontvang en te onthaal.

B VEREISTES

Dit is 'n spesialisasie waaraan die groep saam werk. Onder leiding van die Offisier moet die groep 'n **keuse** maak uit die volgende geleenthede en die teorie deeglik behandel en geregte voorberei.

Almal in die groep is by alle aktiwiteite betrokke en die voorraad wat benodig word, word uit 'n gesamentlike fonds aangekoop of die voorraad word verdeel onder die groep en elkeen bring sy deel.

Die Penkop en Drawwertjie moet:

1. Bewus wees van gevare in die kombuis en die apparaat met vertroue en gemak gebruik.
2. 'n Demonstrasie bywoon waar die gebruik van die kombuisgereedskap verduidelik word.
3. Leer om 'n resep te lees en algemene kookterme korrek te vertolk.
4. Weet hoe gaste uitgenooi word. Elkeen moet 'n uitnodigingskaartjie maak.
5. Weet hoe om sy gaste korrek te ontvang en te onthaal, asook hoe om hul weer af te sien na die geselligheid.
6. Saam met die Offisier 'n spyskaart beplan, as 'n groep 'n werksverdeling uitwerk en bepaal watter voorraad benodig word.
7. As groep:
   - Besluit watter geleentheid hulle gaan hanteer.
   - Die spyskaart beplan.
   - Die werksverdeling bepaal.
   - Nodige voorrade bepaal en aankoop.
8. Doen een van die drie onderstaande etes:

'n Maaltyd aan tafel:

1. Die volgende geregte moet voorberei word:
   - voorgereg
   - vleis- of visgereg
   - rys of aartappels
   - twee groentes
   - 'n slaai
   - nagereg
   - koffie of tee.
2. Tafel moet korrek gedek word.
3. Gaste moet korrek ontvang en bedien word.
4. Oorskietkos moet versorg word en almal moet help met opruim en skoonmaak.

’n Buffetete

1. Die volgende geregte moet voorberei word:
   - twee soorte vleis
   - drie slaaie
   - brood in enige vorm
   - ’n nagereg
   - vrugtepons
   - koffie of tee.
2. Die lokaal moet ingerig word vir ’n buffetete.
3. Tafels moet korrek gedek word.
4. Gaste moet korrek ontvang en bedien word.
5. Oorskietkos moet versorg word en almal moet help met opruim en skoonmaak.

’n Teepartytjie

1. Die volgende geregte moet voorberei word:
   - een yskastert
   - een gebakte tert
   - een koek
   - een bord southappies
   - een bord soethappies
   - tee of koffie wat keurig bedien word
2. Kuierplek inrig.
3. Tafels moet korrek gedek word.
4. Gaste moet korrek ontvang en bedien word.
5. Oorskietkos moet versorg word en almal moet help met opruim en skoonmaak.

B AANBIEDING

Deel 1 – Kennis opdoen.

Behandel slegs die teorie wat betrekking het op die tipe geleentheid wat gekies is.

1. Teoretiese inligting oor die volgende moet meegedeel word:
   - Veiligheidsmaatreëls in die kombuis, byvoorbeeld die rigting van die stele van kastrolle, gevaar van warm olie en gebruik van vatlappies.
   - Korrekte hantering van apparaat.
   - Optrede van gasheer en gasvrou.
   - Optrede van gaste.
2. Praktiese demonstrasie en hulp ten opsigte van die volgende:
   - Resep lees en reg vertolk.
   - Mate en hoeveelhede korrek afmeet.
   - Die gereedskap wat nodig is, korrek en veilig gebruik.
   - Servette sierlik vou.
   - Tafelrangskikking of tafelversiering aanbring.
   - Dek van tafel vir die geleentheid.
   - Korrekte hantering van eetgerei.
   - Maak van spyskaart en uitnodigingskaartjies.

Deel 2 – Keuse van onthaal en voorbereiding.

Die voorbereiding van die geregte vind op een plek plaas en elke lid berei self sy geregte voor. Moet dus nie te moeilike resepte kies nie.

By die voorbereiding kan die Offisier hulp en raad gee ten opsigte van geregte, lokaal, rangskikkings of tafeldek.

Deel 3 – Onthaal.

Gaste word genooi volgens die keuse van die groep. Nooi ook die toetsoffisier.

Hier moet aandag gegee word aan:

1. Die gaste en uitnodigings.
2. Uitnodiging aan die toetsoffisier.
3. Bediening van geregte.
4. Optrede van die gasheer en gasvrou tydens ontvangs en gedurende die geleentheid.
5. Bedankings na afloop van die verrigtinge. Onthou ook die persoon wie se huis gebruik is.

Deel 4 – Opruiming

Dit is die minder aangename deel van die spesialisasie. Dit is egter die deel wat die deurslag gee wie die kenteken ontvang en wie nie.

Die volgende aspekte moet onder andere aandag kry:

1. Afdek en opwas.
2. Skoonmaak van lokaal/terrein.
3. Verwydering van vullis.
4. Wegpak van alle voorraad.
5. Versorging van kos wat oorbly.