Stappenplan voor het indekken van de Couverts in het Restaurant

Mise en Place:

1. Plaatsen van de tafels en stoelen in het restaurant
2. Moltons opleggen
3. Tafellinnen opleggen
4. Bestek poleren **(eerst menu bestuderen)**
5. Glaswerk poleren
6. Vaste attributen klaarzetten

Het indekken van serviesgoed, bestek en glazen:

1. Vaste attributen op tafel zetten zoals kaarsen, bloemetje, menage (zout/peper)
2. Bestek 1 cm van de rand indekken, precies tegenover elkaar
3. Links de vorken en rechts de messen en de lepels

Opdekvolgorde:

4. Kopbestek voor het dessert (mes, vork, lepel indien nodig) (moet veel leren)
5. Bestek voor het hoofdgerecht (snijkanten van de messen naar binnen)
6. Bestek voor het tussengerecht
7. Bestek voor de soep
8. Bestek voor het voorgerecht
9. Side plate met mesje voor toast en boter
10. Servetten vouwen
11. Juiste wijn- en waterglazen.

Controleren van de tafels, bijtijds de kaarsen aan steken en de flessen wijn ontkurken.

Achtergrond muziek

Noot: Voordat het nagerecht wordt geserveerd hoort het **kopbestek** bijgetrokken te worden.