

gedurende 165 minuten

profielvak HBR – CSPE BB

onderdeel D

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

Bij dit onderdeel horen een bijlage en een digitaal bestand.

Dit onderdeel bestaat uit 5 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 32 punten te behalen.

Voor elk opdrachtnummer staat hoeveel punten met een goede uitvoering behaald kunnen worden.

Overzicht examen

Het CSPE bestaat uit vier onderdelen.

In het overzicht staat hoeveel punten je per onderdeel kunt behalen en welke opdrachten je gaat uitvoeren in dit onderdeel.

Overzicht examen

onderdeel	punten	opdrachten
A	41	
B	33	
C	41	
D	32	serveren <ul style="list-style-type: none">– een minitoets maken– een filmfragment bekijken– mise-en-place maken– een couvert aanpassen– gasten ontvangen en serveren

10p 1 Maak de minitoets bij onderdeel D.

Je gaat een filmfragment bekijken van een gast die een restaurant binnenloopt om een reservering te plaatsen. In de film zie je het gesprek tussen de gastvrouw en de gast.

3p 2 Beoordeel of de gastvrouw op de juiste wijze handelt.

Wat heb je nodig

- het bestand vb_filmfragment_HBR_bb
- de vragen bij deze opdracht op de volgende pagina

Uitvoering

- Lees de vragen bij deze opdracht op de volgende pagina goed door.
- Bekijk het filmfragment. Je mag het vaker bekijken.
- Tijdens het kijken mag je aantekeningen maken.
- Beantwoord de vragen op de volgende pagina.

Beantwoord de vragen bij het filmfragment.

Ontvangst

vraag 1

Als de gastvrouw de gast ontvangt moet zij in het eerste contact haar gastvrijheid laten zien.

Geef één voorbeeld waarin zij gastvrij handelt.

.....
.....

Hoe kan zij de ontvangst verbeteren? Geef één voorbeeld.

.....
.....

Reservering

vraag 2

De gastvrouw bespreekt de wensen van de gast.

Noem twee voorbeelden uit het filmpje waaruit blijkt dat de gastvrouw **niet** juist reageert bij het bespreken van de reservering met de gast.

1

.....

2

.....

Afscheid

vraag 3

De gastvrouw wenst de gast succes als blijkt dat hij geen reservering kan plaatsen. Hoe had zij de gast beter kunnen helpen? Geef één voorbeeld.

.....
.....

De examiner vertelt je hoe laat je klaar moet zijn met de mise-en-place omdat dan de gasten arriveren.
Om uur arriveren de gasten voor de lunch of diner.

3p 3 Maak de mise-en-place in het restaurant.

Wat heb je nodig

- de bijlage
- het blad met de foto's van de gerechten
- 4 menukaarten

Uitvoering

- Lees de informatie in de bijlage over het menu dat geserveerd wordt.
- Dek in het restaurant een tafel voor vier personen met het couvert voor het menu. Dek ook vier wijnglazen en vier waterglazen in.
- Maak de mise-en-place zoals dat op school gebruikelijk is.
- Van de examiner ontvang je de menukaarten voor de gasten. Leg deze menukaarten klaar in het office. Je reikt ze straks uit aan de gasten.
- Kies een vorm voor de servetten en vouw vier servetten.
- Zorg ervoor dat het restaurant in orde is voordat de gasten komen.

- 2p 4 In het restaurant staat een tafel gedekt met twee standaardcouverts.
Twee gasten hebben de volgende bestelling gedaan:

Salade van geitenkaas, perzik en walnoot
geserveerd met toast en boter
*
Heldere groentesoep
*
Kip-cordonbleu
geserveerd met frites en groenten van de dag
*
Coupe aardbeien
met slagroom

Pas de standaardcouverts aan het menu aan.

Uitvoering

- Van de examinerer krijg je een plateau met het bestek en de glazen die je kunt gebruiken. Het materiaal is al gepoleerd.
- Dek een wijnglas voor het hoofdgerecht in; dek ook een waterglas in.
- Vraag de examinerer de couverts te beoordelen.

Als je klaar bent

- Breng de couverts op tafel weer terug tot standaardcouverts.
- Ruim alle gebruikte materialen op.

Als je bij de volgende opdracht de dranken en gerechten serveert, maak je ook een praatje met de gasten. Hierbij kun je de gasten wat vertellen over het menu dat je serveert. Je kunt dan vertellen wat je er zelf al van weet maar je kunt ook de informatie hieronder gebruiken.

voorgerecht: bouillon met kip/groene asperge en bosui

- In de bouillon zit kip en bosui of groene asperge en bosui. Groene asperge groeit boven de grond en heeft een sterkere smaak dan een witte asperge.

hoofdgerecht: gepaneerde tilapiafilet met knoflook-limoensaus

- De tilapiafilet heeft een stevige structuur.

nagerecht: sinaasappelbavarois

- Bavarois is een luchtig nagerecht. Het wordt gemaakt met vruchtensap, slagroom en gelatine.

Wat heb je nodig

- de bijlage
- het blad met de foto's van de gerechten
- 4 menukaarten

Voordat je begint

- Lees de bijlage met de informatie over het menu en de serveerwijzen door voordat je de gasten ontvangt.
- Lees de instructie voor het broodstation.
- Denk alvast na over wat je de gasten wilt vertellen over het menu en de gerechten.
- Serveer de dranken en het menu volgens de aanwijzingen in de bijlage. Werk efficiënt, hygiënisch en systematisch en laat zien dat je een gastvrije houding hebt. Voer alle handelingen zelfstandig uit.

Instructie broodstation

In het restaurant is een broodstation ingericht met daarop twee soorten brood, snijplanken, mandjes, een servet en een broodsnijmes.

Werkvolgorde:

- snijd op het broodstation vier sneetjes af van elke soort brood
- zet de drie bakjes met tapenade, zeezout en olijfolie in op tafel
- vraag elke gast welk brood hij wil en serveer het sneetje brood uit op de side-plate
- zet het mandje met het overige brood in op tafel

Laat het brood, de tapenade, olijfolie en zeezout staan tot na het voorgerecht.

Uitvoering

- Ontvang en placeer de vier gasten.
- Serveer het aperitief.
- Serveer het brood met tapenade, zeezout en olijfolie.
- Reik de menukaarten uit en geef de gasten uitleg over het menu. Maak duidelijk welke keuze de gast kan maken.
- Geef de keuze van de gasten door aan de keuken.
- Open een fles wijn of tafelwater (plat of bruisend) tijdens het menu en serveer die.
- Serveer het voorgerecht.
- Serveer het hoofdgerecht.
- Serveer het nagerecht.
- Serveer na het menu koffie of thee naar wens.
- Houd de rekening bij, maak de rekening op en presenteer ze.
- Neem op passende wijze afscheid van de gasten.
- Breng nadat de gasten vertrokken zijn het restaurant en het office weer op orde voor de volgende dag.

Als je klaar bent met dit onderdeel lever je alle documenten in.