

gedurende 160 minuten

**profielvak HBR – CSPE GL**

**onderdeel C**

Naam kandidaat \_\_\_\_\_ Kandidaatnummer \_\_\_\_\_

Bij dit onderdeel hoort een bijlage en een digitaal bestand.

Dit onderdeel bestaat uit 5 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 36 punten te behalen.

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

## Overzicht examen

Het CSPE bestaat uit drie 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	24	
B	40	
C	36	<b>serveren</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– mise-en-place maken</li><li>– drank bereiden</li><li>– gasten ontvangen en een menu serveren</li><li>– een filmfragment beoordelen</li><li>– een minitoets maken</li></ul>

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 het diner.

3p 1 Maak de mise-en-place in het restaurant.

**Wat heb je nodig**

- de bijlage
- 4 menukaarten

**Uitvoering**

- Lees de informatie over het menu in de bijlage.
- Dek in het restaurant een tafel voor vier personen met het couvert voor het menu. Dek ook een side-plate met mesje, een wijnglas en een waterglas in.
- Maak de mise-en-place.
- 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.

### **Wat heb je nodig**

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

Als je bij de volgende opdracht dranken en gerechten serveert, maak je een praatje met de gasten. Hierbij kun je de gasten wat vertellen over het voorgerecht en het hoofdgerecht.

#### Lichtgebonden vissoep

- De soep is op smaak gebracht met room en droge witte wijn.
- Het garnituur bestaat uit Noorse garnalen, venkel en fijngehakte dille of gegrilde dorade, venkel en fijngehakte dille.

#### Kipdijfilet met bacon en mozzarella, penne en roerbakgroenten met salsa

- De kipdijfilet is gevuld met mozzarella en omwikkeld met bacon.
- De kipdijfilet wordt geserveerd met penne en roergebakken sugarsnaps, courgette en champignons.
- De salsa bestaat uit licht gebakken paprika en tomaat met olijfolie en basilicum.
- Bij dit gerecht worden pijnboompitten en geraspte kaas geserveerd.

#### Limoncello-tiramisu met vers fruit

- De tiramisu is bereid met limoncello. Limoncello is een citroenlikeur.
- De tiramisu wordt gegarneerd met sinaasappel, aardbeien en limoen.

### **Voordat je begint**

- Lees de bijlage met de informatie over het menu en de serveerwijzen door voordat je de gasten ontvangt.
- Denk alvast na over wat je de gasten wilt vertellen over het menu en de gerechten.

### **Aanwijzingen**

- 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.

### **Uitvoering**

- Ontvang en placeer de vier gasten.
- Reik de menukaarten uit en geef de gasten uitleg over het menu. Maak duidelijk welke keuze de gast moet maken.
- Geef de keuze van de gasten voor de soep door aan de keuken.
- Open een fles wijn of tafelwater tijdens het menu en serveer ze.
- Serveer het voorgerecht.
- Serveer het hoofdgerecht.
- Serveer het nagerecht.
- Serveer na het menu Italiaanse koffie (opdracht 3).
- 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.
- Lever de vier uitgereikte menukaarten in bij de examinator.

2p **3** Bereid Italiaanse koffie voor de gasten.

### **Wat heb je nodig**

- de bijlage

### **Uitvoering**

- Maak de koffiebereiding volgens receptuur in de bijlage.
- Transporteer de koffie naar de tafel en serveer ze aan de gasten.

### **Als je klaar bent**

- Ruim alles weer op.

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.

4p 4 Beoordeel of de gastvrouw op de juiste wijze handelt.

**Wat heb je nodig**

- het bestand vb\_filmfragment\_HBR\_gl
- de vragen bij deze opdracht op de volgende pagina

**Uitvoering**

- Lees de vragen bij deze opdracht goed door.
- Bekijk het filmfragment. Je mag het vaker bekijken.
- Tijdens het kijken mag je aantekeningen maken.
- 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 twee voorbeelden waarin zij gastvrij handelt.

1 .....

.....

2 .....

.....

Hoe kan zij de ontvangst verbeteren? Geef twee voorbeelden.

1 .....

.....

2 .....

.....

## 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 .....

.....

Geef een voorbeeld van een commerciële handeling van de gastvrouw en leg uit.

.....

.....

## 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 twee voorbeelden.

1 .....

.....

2 .....

.....

15p **5** Maak de minitoets bij onderdeel C.

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