

gedurende 180 minuten

profielvak HBR – CSPE GL

onderdeel C

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

Bij dit onderdeel horen een bijlage, een uitwerkbijlage 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	serveren <ul style="list-style-type: none">– een minitoets maken– een filmfragment beoordelen– een gedekte tafel beoordelen– mise-en-place maken– gasten ontvangen en een menu serveren

15p 1 Maak de minitoets bij onderdeel C.

Je bekijkt een filmfragment van een gastheer die een gast ontvangt in de lounge van een restaurant.
Jij beoordeelt of de gastheer op de juiste wijze werkt.

2p 2 Bekijk het filmfragment en beantwoord de vragen.

Wat heb je nodig

- het bestand vr_filmfragment_HBR_gl.
- de uitwerkbijlage

Uitvoering

- Lees de vragen in de uitwerkbijlage door.
- Bekijk het filmfragment en beantwoord de vragen.

In het restaurant staat een tafel gedekt met twee couverts voor een viergangendiner.

3p 3 Controleer of de tafel juist gedekt is.

Wat heb je nodig

- de uitwerkbijlage
- de menukaart van het viergangendiner

Uitvoering

- Vul bij opdracht 3 in de uitwerkbijlage in welke variant jij maakt.
- Vul de tabel in.
- Geef antwoord op de twee vragen.
- Meld het bij de examinerator als je klaar bent met deze opdracht en lever de uitwerkbijlage in.

Als je klaar bent

- Meld bij de examinerator dat je klaar bent met deze opdracht en lever de uitwerkbijlage en de menukaart in.

Straks serveer je een driegangenu aan een tafel met vier gasten. De examinator 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.

6p 4 Maak de mise-en-place in het restaurant.

Wat heb je nodig

- de bijlage
- het blad met foto's van de gerechten
- vier 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 vier wijnglazen en vier waterglazen in.
- Maak de mise-en-place zoals dat op school gebruikelijk is.
- Van de examinator 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.

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

pommes frites

- Pommes frites worden gemaakt van speciale frietaardappels. Een frietaardappel is kruimig. Een kruimige aardappel bevat minder water en meer zetmeel dan vastkokende aardappels; dit maakt de pommes frites krokant na het bakken.
- Pommes frites worden voorgebakken en daarna afgebakken in vloeibaar plantaardig frituurvet.

groene asperges

- Het garnituur van de soep bevat groene asperges. Deze asperges groeien boven de grond en witte asperges groeien onder de grond.
- Omdat witte asperges geen daglicht zien, blijven ze wit.
- Groene asperges zijn krachtiger van smaak dan witte asperges en ze zijn bijna het hele jaar verkrijgbaar. Deze groene variant van de asperges hoeft niet geschild te worden.

cantuccini

- In de panna cotta van het menu zijn cantuccini verwerkt. Deze koekjes zijn van oorsprong Italiaans en omdat ze geen vet bevatten, behalve van de noten, leveren ze ook minder calorieën dan andere koekjes.
- Vaak worden amandelen verwerkt in de cantuccini.
- Het cantuccini-koekje is zo hard dat het een echte tandenbreker is; in deze panna cotta zijn de koekjes al mooi zacht geworden.

Wat heb je nodig

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

Voordat je begint

- Lees in de bijlage de informatie over het menu en de aanwijzingen voor het serveren 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 informatie in de bijlage.
- Werk efficiënt, hygiënisch en systematisch en laat zien dat je een gastvrije houding hebt. Voer alle handelingen zelfstandig uit.

Lees hier hoe je brood, boter, olijfolie en zeezout moet serveren.

In het restaurant is een broodstation ingericht.

Werkvolgorde:

- snijd op het broodstation vier sneetjes af van elke soort brood
- zet de tipjes met boter, 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 brood, boter, olijfolie en zeezout staan tot na het voorgerecht..

Uitvoering

- Ontvang en placeer de vier gasten.
- Serveer het aperitief.
- Serveer het brood met boter, olijfolie en zeezout.
- Reik de menukaarten uit en geef de gasten uitleg over het menu. Maak duidelijk welke keuzes de gast moet maken.
- Geef de keuze van de gasten voor de saus door aan de keuken.
- Open een fles wijn of tafelwater tijdens het menu en serveer deze.
- 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.