

gedurende 150 minuten

profielvak HBR – CSPE KB

onderdeel D

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

Bij dit onderdeel horen een bijlage en een digitaal bestand.

Dit onderdeel bestaat uit 4 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 20 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	37	
B	30	
C	33	
D	20	serveren <ul style="list-style-type: none">- een filmfragment beoordelen- dranken serveren- mise-en-place maken- gasten ontvangen en menu serveren

Je gaat een filmfragment bekijken van een gast die in een restaurant een reservering wil maken. In de film zie je het gesprek tussen de gastvrouw en de gast.

3p 1 Beoordeel of de gastvrouw op de juiste wijze handelt.

Wat heb je nodig

- het bestand vb_filmfragment_HBR_kb
- de vragen bij het filmfragment op de volgende pagina

Uitvoering

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

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 reservering met 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.

.....

.....

2p 2 Serveer vier dranken. De examiner geeft je de bestelling door.

Uitvoering

- Maak de vier dranken.
- Transporteer de vier dranken naar de tafel die de examiner aanwijst en serveer de dranken.

Als je klaar bent

- Ruim het office en de tafel weer op.

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 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.
- Dek in het restaurant een tafel voor vier personen met het couvert voor het menu. Dek ook vier wijnglazen en vier waterglazen in.
- Kies een vorm voor de servetten en vouw vier servetten.
- 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.
- Zorg ervoor dat het restaurant in orde is voordat de gasten komen.

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 vertellen wat je er zelf al van weet, maar je kunt ook de informatie hieronder gebruiken.

voorgerecht: salade kip en mango met kerrie- of knoflooksaus

- De kip is gepocheerd in kippenbouillon en wordt als koude salade geserveerd met veldsla en kerrie- of knoflooksaus.

hoofdgerecht: gegrilde zalmfilet met penne en pestosaus

- De zalmfilet wordt zonder huid geserveerd samen met de penne. De pestosaus is een saus op basis van room.

nagerecht: kaasplankje met notenbrood en perencompote

- Kernhem: is een milde halfzachte korstkaas. De korst is niet eetbaar.
- Old Amsterdam: heeft een zeer rijke smaak door de fijne rijpingskristallen.
- Gorgonzola: is zacht zoet en romig met een vleugje pit van de blauwschimmel die de kaas dooradert. Deze kaas smaakt erg goed met de perencompote.

Wat heb je nodig

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

Voordat je begint

- Lees de bijlage 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 olie in op tafel
- vraag elke gast welk brood hij/zij 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) en serveer die.
- Serveer het voorgerecht.
- Serveer het hoofdgerecht.
- Serveer het nagerecht.
- Serveer koffie of thee naar wens.
- Houd de rekening bij, maak de rekening op en presenteer ze.
- Neem 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.