

gedurende 165 minuten

profielvak HBR – CSPE KB

onderdeel D

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

Bij dit onderdeel horen een bijlage, een uitwerkbijlage en een digitaal bestand

Dit onderdeel bestaat uit 4 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 19 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.

onderdeel	punten	opdrachten
A	37	
B	29	
C	35	
D	19	serveren <ul style="list-style-type: none">– een filmfragment beoordelen– een gedekte tafel beoordelen– mise-en-place maken– gasten ontvangen en een menu serveren

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 1 Bekijk het filmfragment en beantwoord de vragen.

Wat heb je nodig

- het filmfragment vr_filmfragment_HBR_kb
- de uitwerkbijlage

Uitvoering

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

Lever de uitwerkbijlage nog niet in bij de examinerator want die heb je nog nodig bij de volgende opdracht.

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

3p 2 Controleer of de tafel juist gedekt is.

Wat heb je nodig

- de menukaart voor het viergangendiner
- de uitwerkbijlage

Uitvoering

- Vul bij opdracht 2 op de uitwerkbijlage in welke variant jij maakt.
- Vul de tabel in.
- Geef antwoord op de twee vragen.

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 driegangenmenu 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.

4p 3 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 bij de volgende opdracht de dranken en gerechten serveert, maak je ook een praatje met de gasten. Hierbij kun je de gasten vandaag 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 hierna gebruiken.

Voorgerecht: Paprikasoep met basilicumroom

- De naam basilicum is afgeleid van het Griekse woord voor koning; de andere naam voor dit kruid is dan ook koningskruid.
- Basilicum heeft een sterke geur en aroma en wordt veel gebruikt in de Italiaanse keuken.

Hoofdgerecht: Hamburger met garnituur

- Hamburgers worden vaak geserveerd met zuurdesembrood. Zuurdesembrood is een broodsoort waarin geen gist verwerkt is.
- In hamburgersaus zit vaak kurkuma. Een andere naam hiervoor is geelwortel. Kurkuma is verwant aan gember, smaakt wat bitter en peperig.

Nagerecht: taartje van harde Wener met sinaasappelbavarois en saus

- Harde Wenerdeeg wordt ook wel het 3-2-1-deeg of lapjesdeeg genoemd; de hoofdingrediënten (bloem, boter, suiker) staan in een verhouding tot elkaar van 3:2:1.
- Het is een krokant nagerecht en daarom wordt ook een mesje opgedekt.
- Bavarois is een luchtig nagerecht op basis van vruchten of melk.

10p 4 Ontvang de gasten en serveer het menu.

Wat heb je nodig

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

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

In het restaurant is een broodstation ingericht.

Werkvolgorde:

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

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.
- Serveer het aperitief.
- Serveer het brood met boter, zeezout en olijfolie.
- Reik de menukaarten uit en geef de gasten uitleg over het menu. Maak duidelijk welke keuzes de gast heeft.
- 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.