

gedurende 185 minuten

profielvak HBR – CSPE BB

onderdeel D

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

Bij dit onderdeel hoort een bijlage, een uitwerkbijlage 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	41	
C	33	
D	32	<ul style="list-style-type: none">– een minitoets maken– een praktijksituatie beoordelen– een bestelling voorbereiden– mise-en-place maken– gasten ontvangen en menu serveren

10p 1 Maak de minitoets bij onderdeel D.

3p 2 Een praktijksituatie beoordelen

Je gaat een filmfragment bekijken van een gastvrouw die twee gasten ontvangt, placeert en een gerecht serveert. Jij gaat het handelen van de gastvrouw beoordelen.

Wat heb je nodig

- het bestand vb_filmfragment_HBR_bb
- de uitwerkbijlage

Uitvoering

- Open vb_filmfragment_HBR_bb.
- Lees de vragen in de uitwerkbijlage goed door.
- Bekijk het filmfragment. Je mag het vaker bekijken.
- Tijdens het kijken mag je aantekeningen maken.
- Beantwoord daarna de vragen in de uitwerkbijlage.

2p 3 Een bestelling voorbereiden

Je ontvangt een bestelling. Je kiest de juiste glazen bij de juiste flessen.

Wat heb je nodig

- de bestelling die je ontvangt van de examinerator

Uitvoering

- Bekijk de bestelling.
- Bekijk de tafel met flessen en glazen die je kunt gebruiken.
Alle materialen zijn al voldoende gepoleerd.
- Zet het juiste glas bij de juiste fles uit jouw bestelling.
- Voer de opdracht uit in 5 minuten.

Als je klaar bent

- Vraag de examinerator de opdracht te controleren.
- Ruim alles weer op volgens de aanwijzingen van de examinerator

Straks serveer je een driegangenmenu aan een tafel met vier gasten. De examiner vertelt je hoe laat je klaar moet zijn met de mise-en-place, omdat dan de gasten arriveren. Noteer die tijd hieronder.

Om uur arriveren de gasten voor de lunch of het diner.

Wat heb je nodig

- de bijlage
- de 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 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.

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 volgende informatie gebruiken.

**Salade met tonijn en frisse kruidendressing
Brood, boter, olijfolie en tapenade**

- Tonijn is een vissoort die behoort tot de familie van de makreelachtigen.
- De salade is gemaakt met haricots verts, ei, olijf en paprika.
- In de frisse kruidendressing zijn peterselie, basilicum en bieslook verwerkt.

Varkenshaasje met maderasaus of pepersaus, geroerbakte peultjes en taugé, sesamzaadjes, aardappelrösti

- De varkenshaas is het meest malse vleesdeel van het varken; de varkenshaas zit bij de rug van het varken.
- Madera is een versterkte wijn van het eiland Madeira. Madera bevat ongeveer 20% alcohol.
- Taugé is een kiemgroente en wordt veel gebruikt in de oosterse keuken.

Grand dessert van aardbeien

- Het grand dessert bestaat uit aardbeienbavarois, aardbeien-sorbetijs en gemarineerde aardbeien.
- De aardbeien zijn gemarineerd met poedersuiker en balsamicoazijn.

De mise-en-place is voorbereid. Je ontvangt nu de gasten en gaat het menu serveren.

Wat heb je nodig

- de bijlage
- de vier menukaarten

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

In het restaurant is een broodstation ingericht.

Werkvolgorde:

- Snijd op het broodstation vier sneetjes af van elke soort brood.
- Zet de drie bakjes met boter, tapenade 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 en de boter, olijfolie en tapenade staan tot na het voorgerecht.

Voordat je begint

- Lees de informatie over het menu en de serveerwijzen in de bijlage.
- 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, olijfolie en tapenade.
- Reik de menukaarten uit en geef de gasten uitleg over het menu. Maak duidelijk welke keuzes de gast heeft.
- Serveer een fles of karaf water, vraag aan de gast of je water kunt inschenken. Plaats de fles/karaf op een side-plate op tafel.
- 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 deze.
- 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 examinerator.

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