

gedurende 160 minuten

**profielvak HBR – CSPE KB**

**onderdeel D**

---

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

Bij dit onderdeel horen een bijlage, een uitwerkbijlage en digitale bestanden.

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	34	
C	29	
D	20	<ul style="list-style-type: none"><li>– een praktijksituatie beoordelen</li><li>– een reserveringsformulier invullen</li><li>– mise-en-place maken</li><li>– gasten ontvangen en menu serveren</li></ul>

3p 1 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\_kb
- de uitwerkbijlage

**Uitvoering**

- Open vb\_filmfragment\_HBR\_kb.
- 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 2 Een reserveringsformulier invullen

Er is vandaag een telefonische reservering geplaatst bij stadscafé Van Hal. Jij vult de reservering in op een reserveringsformulier.

**Wat heb je nodig**

- het bestand vb\_telefoongesprek\_kb
- de uitwerkbijlage

**Uitvoering**

- Bekijk het reserveringsformulier in de uitwerkbijlage.
- Open het bestand vb\_telefoongesprek\_kb.
- Luister naar het telefoongesprek over de reservering.
- Je mag aantekeningen maken.
- Luister voor een tweede keer naar het gesprek en vul het reserveringsformulier helemaal in.
- Lever de uitwerkbijlage in bij 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 4 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.

#### Velouté van knoflook met bosui en shiitake

- Het voorgerecht is een velouté-soep op basis van aardappel en knoflook.
- Een velouté is een licht gebonden, fluweelzachte romige soep.
- Aan de soep wordt een liaison toegevoegd om een extra binding te geven. Een liaison is een mengsel van eidooier en room.
- De soepgarnituren in het bord zijn bosui en shiitake.
- De shiitake is een paddenstoel met een stevige structuur.

#### Kipfilet in parmaham met roodlof-salade en pommes frites

- De truffeltapenade bestaat uit truffel, paddenstoelen en groene olijven.
- Roodlof is een kruising tussen witlof en radicchio. De randen van het lof zijn rood gekleurd.

#### Trifle van boerencake

- De gasten kunnen kiezen tussen de varianten aardbei/amandel of chocolade/hazelnoot.
- Een trifle is een nagerecht uit de Engelse keuken. De basis bestaat uit verschillende lagen cake en vanilleroom in een glas.

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

**Wat heb je nodig**

- de bijlage
- de 4 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 tipjes met boter, olijfolie en tapenade 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.
- Geef de keuzes van de gasten door aan de keuken.
- 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.*