

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 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.

onderdeel	punten	opdrachten
A	38	
B	35	
C	29	
D	20	<ul style="list-style-type: none">- praktijksituatie beoordelen- dranken inschenken- mise-en-place restaurant maken- gasten ontvangen en een menu serveren

2p 1 Praktijksituatie beoordelen

Je gaat een filmfragment bekijken van een gastvrouw die een menu en dranken serveert. Jij beoordeelt of het handelen van de gastvrouw juist is.

Wat heb je nodig

- het bestand vr_filmfragment_HBR_kb
- de uitwerkbijlage

Uitvoering

- Open vr_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 de vragen.
- Lever de ingevulde uitwerkbijlage in bij de examinator.

2p 2 Dranken inschenken

In het restaurant staan op een werktafel acht flessen drank, acht verschillende soorten glazen en een jigger klaar. Je krijgt de opdracht vier verschillende dranken in te schenken. De examinator geeft aan of je variant a of b moet uitvoeren.

Voor de verschillende soorten dranken gelden de volgende schenkmaten:

- gedistilleerde dranken 35 ml
- wijn 125 ml
- versterkte wijn 60 ml
- mousserende wijn 100 ml

Uitvoering

- Variant a: Schenk de dranken 1, 3, 5 en 7 in de juiste glazen in de juiste hoeveelheid.
- Variant b: Schenk de dranken 2, 4, 6 en 8 in de juiste glazen in de juiste hoeveelheid.
- Zet bij elk ingeschonken glas de gebruikte fles.
- Meld het bij de examinator als je klaar bent met de uitvoering van deze opdracht.

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.

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

Wat heb je nodig

- de bijlage
- vier menukaarten

Uitvoering

- Lees de informatie in de bijlage over het menu dat geserveerd wordt.
- Dek 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 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 onderstaande informatie gebruiken.

Gebonden kerriesoep met keuze uit gerookte kip en gegrilde ananas

- Kerrie is een mengsel van diverse specerijen; oorspronkelijk uit India.
- De soep is gebonden met een roux; een mengsel van boter en bloem.

Runderspies, roerbakgroenten, basmatirijst, limoen, sojasaus en sesamzaadjes

- Basmatirijst is een langkorrelige rijst; de rijst is meestal afkomstig uit India of Pakistan.
- Sojasaus is een gefermenteerde saus, gemaakt van de sojaboon, geroosterd graan, water en zeezout; veel gebruikt in Aziatische gerechten.

Mango-sorbetijs met geraspte kokos, sinaasappel en slagroom

- Mango is een tropische vrucht; valt onder de steenvruchten.
- Sorbetijs is gemaakt op basis van vruchtensappen of vruchtensiroop.
- Een belangrijk kenmerk van sorbetijs is ook dat dit ijs lactosevrij is.

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

Wat heb je nodig

- de bijlage
- vier menukaarten

Lees hier hoe je brood, boter, tapenade en olijfolie 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, 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, de boter, de tapenade en de olijfolie 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, tapenade en olijfolie.
- 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 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.