

Examen VMBO-BB

**2021**

versie blauw, onderdeel **D**

**profielvak-cspe HBR – BB**

**opdrachten**

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

De richttijd voor dit onderdeel is 165 minuten.

Dit onderdeel bestaat uit 4 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 32 punten te behalen.

Voor elk opdrachtnummer staat hoeveel punten met een goede uitvoering behaald kunnen worden.

**opdrachten onderdeel D**

- een minitoets maken
- een couvert beoordelen en aanpassen
- mise-en-place maken in het restaurant
- gasten ontvangen en menu serveren

10p 1 Maak de minitoets bij onderdeel D.

4p 2 Een couvert beoordelen en aanpassen

In het restaurant staat een tafel gedekt met twee standaardcouverts. Twee gasten hebben een bestelling gedaan voor á-la-cartemenu's. Jij gaat de standaardcouverts beoordelen en indien nodig aanpassen aan de bestelling.

**Wat heb je nodig**

- de bestelling van de gasten
- de materialen voor de couverts die de examiner beschikbaar stelt

**Uitvoering**

- Bekijk de bestelling van de gasten.
- Van de examiner krijg je een plateau met de materialen die je kunt gebruiken. De materialen zijn al voldoende gepoleerd.
- De juiste glazen staan al klaar.
- Maak beide couverts in orde aan de hand van de bestelling van de gasten.
- Vraag de examiner de ingedekte couverts te beoordelen.

**Als je klaar bent**

- Breng de couverts op tafel weer terug tot standaardcouverts.
- Ruim alle gebruikte materialen op volgens de aanwijzingen van de examiner.

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.

De gerechten moet je kunnen doorgeven vanaf ..... uur.

### **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.

**voorgerecht: gebonden tomatensoep**

- De tomatensoep wordt geserveerd met crème fraîche en basilicumreepjes.
- Basilicum is een kruid dat veel gebruikt wordt in de mediterrane keuken.
- De smaken van tomaat en basilicum gaan erg goed samen.
- De crème fraîche zorgt voor een zachte, romige smaak.

**hoofdgerecht: schnitzel met pommes carré en broccoligratin**

- De schnitzels hebben een krokant laagje omdat ze gepaneerd zijn.
- Bij de schnitzels wordt een sinaasappelgremolata geserveerd. Dit is een mengsel van geraspte sinaasappelschil met fijngehakte peterselie en knoflook.

**nagerecht: vanillebavarois**

- Een bavarois is een luchtige pudding die gebonden wordt met gelatine en ei.
- Deze bavarois is gemaakt op basis van melk. Je kunt ook een bavarois maken op basis van vruchten.

12p **4** Gasten ontvangen en menu serveren

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

**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.

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, tapenade en olijfolie 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 en de boter, olijfolie en tapenade staan tot na het voorgerecht.

### **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 de gueridon.
- 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 de rekening.
- 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.*