

Examen VMBO-BB

2021

versie rood, onderdeel **D**

profielvak-cspe HBR – BB

opdrachten

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

De richttijd voor dit onderdeel is 180 minuten.

Dit onderdeel bestaat uit 4 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 33 punten te behalen.

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

opdrachten onderdeel D

- minitoets maken
- praktijksituatie beoordelen
- mise-en-place in het restaurant maken
- gasten ontvangen en menu serveren

10p 1 Maak de minitoets bij onderdeel D.

4p 2 Praktijksituatie beoordelen

Je gaat een filmfragment bekijken van een gastheer die gasten adviseert over de gerechten en de dranken.
Je beoordeelt of de gastheer op de juiste wijze werkt.

Wat heb je nodig

- het bestand vr_filmfragment_HBR_bb
- de uitwerkbijlage

Uitvoering

- Open het bestand.
- 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.

5p 3 Mise-en-place maken in het restaurant

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. Noteer die tijd hieronder.

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

Wat heb je nodig

- de bijlage
- vier menukaarten

Uitvoering

- Lees in de bijlage de informatie 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.
- Leg het juiste serveerbested op de gueridon.
- 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 wat vertellen over het menu dat je vandaag serveert. Je kunt dan vertellen wat je er zelf al van weet, maar je kunt ook de informatie hierna gebruiken.

garnalen

- Zowel in zout als in zoet water komen garnalensoorten voor, maar de meeste soorten leven in zee.
- Garnalen worden vaak als ingrediënt van een maaltijd gebruikt, in een (garnalen)salade of in een garnalencocktail. In het menu van vandaag serveren we gebakken, gemarineerde garnalen bij het hoofdgerecht.

spaghetti

- Spaghetti is een veel gebruikte pastasoort waarmee typisch Italiaanse gerechten kunnen worden gemaakt.
- Pasta al dente verwijst naar de bite. De pasta mag niet te gaar zijn. Om een goede bite te hebben moet de kok goed op de kooktijd letten.

panna cotta

- De naam betekent letterlijk 'gekookte room'.
- De basisingrediënten zijn room, melk, suiker en gelatine.
- Vandaag heeft de panna cotta de smaak van chocolade en amandel.

14p 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
- 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, systematisch en duurzaam en laat zien dat je een gastvrije houding hebt. Voer alle handelingen zelfstandig uit.

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.

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 keuze de gasten hebben.
- Serveer een fles of karaf water; vraag aan de gasten 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.