

Examen VMBO-BB

**2022**

versie rood, 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.

Bij elke vraag of opdracht staat hoeveel punten met een goede uitvoering behaald kunnen worden.

**opdrachten onderdeel D**

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

10p 1 Maak de minitoets bij onderdeel D.

4p 2 Praktijksituatie beoordelen

Je gaat een filmfragment bekijken van een groep gasten in een wijnbar.  
Jij beoordeelt de werkwijze van de gastvrouw.

**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 examinerator.

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

Straks serveer je een driegangenmenu aan een tafel met vier gasten.  
De examinerator geeft aan waar de lekkernijen van het nagerecht uit bestaan en hoe je ze moet serveren.

De examinerator 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.
- Kies een vorm voor de servetten en vouw vier servetten.
- 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 examiner ontvang je de menukaarten voor de gasten. Leg deze menukaarten klaar in het office. Je reikt ze straks uit aan de gasten.
- 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.

#### voorgerecht: kerrie-kokossoep

- In de kerriesoep zit ook kokosroom - dat wordt gemaakt van het vruchtvlees van een kokosnoot.
- Kokosroom is dik en vol van smaak.
- Voor het garnituur is de keuze: gerookte kipfilet of geblancheerde wortel.

#### hoofdgerecht: kabeljauw, doperwtensaus, tomatensalsa, aardappelen

- Kabeljauw is een zeevis met een fijne smaak.
- Het katenspek heeft een karakteristieke smaak die goed samengaat met de smaak van de kabeljauw.
- De doperwtensaus is lekker fris van smaak.
- Salsa is een ander woord voor saus. Deze tomatensalsa bestaat uit cherrytomaatjes, olijfolie, sjalotjes, knoflook, ansjovisfilets en kappertjes.
- De aardappelen zijn gebakken in geclarifieerde boter - deze boter geeft een heel eigen en typische smaak aan de gebakken aardappelen.

#### nagerecht: lekkernijen geserveerd met koffie

- De naam betekent letterlijk 'iets lekkers om te eten'.
- Als nagerecht zijn het verschillende zoetigheden die geserveerd worden bij de koffie.
- Benoem welke lekkernijen het zijn en vermeld het zeker als de lekkernijen huisgemaakt zijn.

### 13p 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

Lees hier hoe je brood, roomboter, 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 roomboter, 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 roomboter, de tapenade en de olijfolie 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, systematisch en duurzaam 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 roomboter, 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 de lekkernijen met koffie.
- 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.*