

Examen VMBO-GL

2022

versie blauw, onderdeel **C**

profielvak-cspe HBR – GL

opdrachten

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

De richttijd voor dit onderdeel is 150 minuten.

Dit onderdeel bestaat uit 4 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 36 punten te behalen.

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

opdrachten onderdeel C

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

15p 1 Maak de minitoets bij onderdeel C.

4p 2 Een telefoongesprek beoordelen

Een gast belt met een restaurant waar ze een reservering heeft gedaan voor een grote groep. Ze heeft nog een aantal vragen voor de gastvrouw. Je gaat naar dit gesprek luisteren en beoordelen of de gastvrouw het gesprek professioneel afhandelt.

Wat heb je nodig

- het bestand vb_gesprek_gl
- de offerte die je krijgt van de examinator
- de uitwerkbijlage

Uitvoering

- Open het bestand en luister naar het telefoongesprek.
- Lees de vragen in de uitwerkbijlage door.
- Bekijk de offerte.
- Luister opnieuw naar het telefoongesprek en beantwoord de vragen in de uitwerkbijlage. Je mag het fragment vaker beluisteren.

Als je klaar bent

Lever de ingevulde uitwerkbijlage in bij de examinator.

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

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.

De gerechten moet je kunnen doorgeven vanaf uur.

Wat heb je nodig

- de bijlage
- 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.
- Kies een vorm voor de servetten en vouw vier servetten.
- Dek vier wijnglazen en vier waterglazen in.
- 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.
- 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: salade met zacht gepocheerde kipfilet of zalmfilet

- Bij het voorgerecht heeft u de keuze uit gepocheerde kipfilet of zalmfilet.
- We serveren de salade met pestodressing. Deze is gemaakt van pijnboompitten, basilicum en oude kaas.

hoofdgerecht: courgetteburger, gevulde tomaat en geroosterde aardappel

- De courgetteburgers zijn vegetarisch en worden gemaakt van geraspte courgette. De courgette is familie van de komkommer en pompoen.
- Er worden drie soorten aardappel geroosterd. Een 'gewone' aardappel, een truffelaardappel en een zoete aardappel. De truffelaardappel dankt zijn naam aan de paarse kleur en heeft een neutrale smaak. De zoete aardappel is eigenlijk geen echte aardappel maar een wortel.
- De tartaarsaus is een klassieker uit de Franse keuken en gemaakt op basis van mayonaise met gehakt ei en peterselie.

nagerecht: lekkernijen 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.

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

Lees hier hoe je brood, roomboter, 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 bakjes met roomboter, 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 roomboter, olijfolie en tapenade staan tot na het voorgerecht.

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 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 brood met roomboter, 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 de lekkernijen met koffie.
- 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.