

Examen VMBO-GL

2022

versie rood, 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

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

15p 1 Maak de minitoets bij onderdeel C.

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 filmfragment vr_filmfragment_HBR_gl
- de uitwerkbijlage

Uitvoering

- Open vr_filmfragment_HBR_gl.
- Lees de vragen in de uitwerkbijlage goed door.
- Bekijk het filmfragment. Je mag het filmfragment vaker bekijken.
- Tijdens het kijken mag je aantekeningen maken.
- Beantwoord de vragen in de uitwerkbijlage.
- Lever de ingevulde uitwerkbijlage in bij de examinerator.

4p 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 de tijd hieronder.

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

Wat heb je nodig

- de bijlage
- vier menukaarten

Uitvoering van de opdracht

- 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.
- 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 dranken en gerechten serveert, maak je contact met de gasten. Hierbij kun je de gasten wat vertellen over het menu dat je vandaag serveert. Je kunt vertellen wat je er zelf al van weet, maar je kunt ook de informatie hieronder gebruiken.

voorgerecht: wortelsoep

- De korianderroom is gemaakt op basis van slagroom met verse koriander.
- De kokosroom is gemaakt van opgeklopte kokosroom; deze room is dik en vol van smaak.
- De soep is gemaakt op basis van groentebouillon en is daarom ook geschikt voor gasten die vegetarisch willen eten.

hoofdgerecht: kabeljauw, saus, rauwkostsalade en aardappelen

- De kabeljauwfilets hebben een smakelijk korstje gekregen doordat ze voor het frituren door een papje van witbier en bloem gehaald zijn.
- Bij de gefrituurde kabeljauw past de remouladesaus uitstekend. Deze saus heeft een wat zure smaak door de kappertjes, augurken en het limoensap die erin verwerkt zijn.
- De roseval-aardappelen zijn in de oven bereid; dit aardappelgerecht heeft een mediterrane tintje door de knoflook, olijfolie en rozemarijn die erin verwerkt zijn.

nagerecht: lekkernijen geserveerd met koffie

- De naam betekent letterlijk 'iets lekkers om te eten'.
- Als nagerecht zijn het verschillende zoetigheden die met koffie geserveerd worden.
- 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.

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 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.

Wat heb je nodig

- de bijlage
- vier menukaarten

Voordat je aan de opdracht begint

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