

Examen VMBO-KB

2022

versie rood, onderdeel **D**

profielvak-cspe HBR – KB

opdrachten

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

De richttijd voor dit onderdeel is 165 minuten.

Dit onderdeel bestaat uit 3 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 21 punten te behalen.

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

opdrachten onderdeel D

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

4p 1 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_kb
- 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 in de uitwerkbijlage.
- Lever de ingevulde uitwerkbijlage in bij de examinator.

4p 2 Mise-en-place maken in het restaurant

Straks serveer je een driegangenmenu 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.

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.
- 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 vandaag serveert. Je kunt dan vertellen wat je er zelf al van weet, maar je kunt ook de onderstaande informatie gebruiken.

voorgerecht: zalmtartaar met bieslooksaus

- Tartaar betekent dat de zalm fijngehakt is.
- De zalm in het gerecht is rauw.
- De zalmtartaar heeft een fijne en frisse smaak door de toegevoegde ingrediënten als crème fraîche en het citroensap in de bieslooksaus.

hoofdgerecht: kipgehaktballetjes met kerriesaus of knoflook-yoghurtsaus, aardappelen

- De kipgehaktballetjes zijn op smaak gebracht met ras el hanout; dit is een mengsel van specerijen zoals komijn, kaneel en gember.
- De kerriesaus serveren we warm, de knoflook-yoghurtsaus koud.
- Kerrie is een mengsel van specerijen, oorspronkelijk uit India.
- De aardappelen bij het hoofdgerecht zijn gebakken in geclarifieerde boter – deze boter geeft een heel eigen en typische smaak aan de aardappelen.

nagerecht: lekkernijen geserveerd met koffie

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

13p **3** 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 bijlage met de informatie over het menu en de serveerwijzen door.
- 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 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.