

Examen VMBO-GL

2023

versie blauw, onderdeel **A**

profielvak-cspe HBR – GL

opdrachten

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

De richttijd voor dit onderdeel is 90 minuten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 24 punten te behalen.

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

opdrachten onderdeel A

- 1 een homepagina ontwerpen
- 2 materialen bestellen
- 3 een restaurantindeling maken
- 4 een menu aanpassen
- 5 berekeningen maken

Inleiding

Bekijk de vlog van je stagebegeleider om kennis te maken met Proeven in het bos.

Open het bestand vb_vlog_gl en bekijk de vlog.



Ter gelegenheid van een lokale goede doelenactie wordt er een eenmalig pop-up restaurant opgezet aan de rand van het bos. In dit restaurant kunnen gasten 3 dagen genieten van mooie gerechten in een prachtige omgeving, bereid door bekende regionale chefs. De bediening bestaat uit een professioneel team dat geholpen wordt door studenten van een plaatselijke MBO-horeca. Jij gaat de organisatie een handje helpen.

- wanneer: 1-2-3 september 2023, vrijdag tot en met zondag
- elke dag start de lunch om 12.30 uur en het diner om 18.30 uur
- maximaal 40 gasten lunch, 60 gasten diner
- prijs lunch-arrangement € 67,50 inclusief wijn-/water-arrangement
- prijs diner-arrangement € 87,50 inclusief wijn-/water-arrangement

Bedrijfsarrangementen

Er is een speciale actie om extra geld op te halen voor het goede doel; bedrijven kunnen een compleet arrangement bestellen met een gereserveerde tafel, reclame en een besloten ruimte voor een aperitief met toelichting van het menu door de regionale chefs.

Pakket 1

Lunch voor 10 personen, inclusief luxe aperitief in aparte ruimte, gereserveerde tafel, naam vermeld als sponsor op alle social media, banner in het restaurant: € 1000,00.

Pakket 2

Diner voor 10 personen, inclusief luxe aperitief in aparte ruimte, gereserveerde tafel, naam vermeld als sponsor op alle social media, banner in het restaurant: € 1250,00.

Het goede doel

Een klim- en speeltuin met picknickplaatsen bij het bos.

menu

Eend

eendenborst - eendenpaté - vijg - five spices

Runderbouillon

ossenstaart - Madeira - dragon - tomaat

Gamba (4 bereidingen)

dim sum - tempura - remoulade - kerrie gamba soepje

Kalfsduo

kalfshaas - kalfswang - dragonjus - seizoensgroenten

Crème brûlée

witte chocolade - vanille - macaron - framboos

Om het pop-up restaurant bekendheid te geven wordt er een website gemaakt. Hiervoor moet nog een homepagina worden ontworpen die een mooie impressie geeft. Je gaat de homepagina van de website ontwerpen.

Wat heb je nodig

- het bestand Homepagina
- de informatie uit de inleiding

Voordat je begint

- Open CSPE-app.html.
- Vul je naam en kandidaatnummer in en klik op Verder.
- Kies homepagina.
- Lees de opdracht helemaal door.
- Je wordt ook beoordeeld op correct Nederlands taalgebruik.

Uitvoering

- Maak een korte, passende banner waarin je mensen welkom heet op de website. Verwerk daarin de goede doelenactie. Gebruik in de tekst de woorden: bos - proeven - goed doel - locatie.
- Geef de banner weer in vet, tekengrootte groot en tekstkleur donkergroen. Centreer de tekst.
- De openingstekst: maak een korte toelichting waarin je uitlegt wat Proeven in het bos inhoudt. Neem daarin de volgende zaken op:
 - de arrangementen, inclusief de prijzen
 - wie koken er?
 - wat is het goede doel?Geef weer in tekengrootte normaal, tekstkleur lichtgroen.
- Vermeld in het schuine vak tekst de data en tijd voor lunch en diner. Geef dit cursief weer met tekstkleur bruin.
- Maak een slogan waarin je de bedrijfsarrangementen promoot met een pakkende, wervende tekst. Geef cursief weer, tekengrootte groot en tekstkleur lichtgroen.
- Plaats 3 passende afbeeldingen, die een sfeerimpressie geven van Proeven in het bos.

Als je klaar bent

Klik op opslaan. De examinator vertelt je waar je jouw uitwerking moet opslaan.

Om het restaurant in te richten moet je diverse materialen huren. Je maakt een bestellijst en gaat een aantal kosten berekenen.

Wat heb je nodig

- het bestand Bestellijst
- de informatie uit de inleiding


Uitvoering

- Open CSPE-app.html.
- Vul je naam en kandidaatnummer in en klik op Verder.
- Kies bestellijst.
- Bestel de juiste materialen voor het pop-up restaurant volgens de aanwijzingen en eisen.
- Vul overal de juiste aantallen in. De (sub)totalen worden automatisch in de winkelwagen berekend.
- Controleer de bestellijst, bereken de btw en het totaalbedrag.

Aanwijzingen en eisen

- Kies waar mogelijk altijd voor de goedkoopste variant.
- Ga uit van het maximale aantal gasten voor het diner.
- Dagelijks is er 1 lunchsessie voor 40 personen en 1 dinersessie voor 60 personen.
- Bestel net zoveel 4-persoonstafels als 2-persoonstafels.
- Per gast wordt één stoel zonder armleuning gehuurd.
- Op de tafels liggen linnen tafellopers. Je hebt per dag 50 tafellopers nodig.
- Er wordt voor iedere gast die dit weekend komt één servet besteld. De servetten worden niet gewassen tussendoor.

couvert per persoon	
linnen servet (30 x 30 cm)	waterglas
klein mes en vork grote lepel groot mes en vork	sideplate
dessertlepel	
rode wijnglas, witte wijnglas	



- Bij aankomst is er een aperitief in een champagne flûte.
- Het bestek van het voorgerecht wordt tussendoor afgewassen voor het tussengerecht en dessert.
- De amuse wordt geserveerd op een porseleinen schaalpje.
- Het voorgerecht wordt geserveerd op een plat bord (Ø 24 cm).
- De soep wordt geserveerd in een diep bord (Ø max 26 cm).
- Het tussengerecht wordt geserveerd op hetzelfde rechthoekige bord als van het dessert. Dit wordt tussendoor afgewassen.
- Het dessert wordt geserveerd op een rechthoekig bord (26 x 18 cm).
- Het hoofdgerecht wordt geserveerd op een groot plat bord (Ø 28 cm).
- Bestel 25% meer van alle borden en amuseschaaltjes voor de zekerheid.
- Bestel 70 stuks van champagne flûtes, wijnglazen en waterglazen.
- Bestel 70 stuks van alle bestek voor de zekerheid.
- Bestel voor elke tafel een waterkaraf van 1 liter.
- Er worden 60 kop en schotels voor koffie, plus 20 theeglazen met schotels besteld. Hiervoor worden ook 60 koffielepels en 20 theelepels gehuurd.
- Om afscheidingen tussen tafels te creëren, worden er 6 verrijdbare plantenbakken gebruikt.
- De garderobe wordt afgeschermd door 2 kamerschermen. Bestel voldoende ophangruimte voor 60 jassen.

Als je klaar bent

Klik op opslaan. De examinator vertelt je waar je jouw uitwerking moet opslaan.

De reserveringslijst voor vrijdagavond 1 september is klaar. Aan de hand van de plattegrond ga jij de tafels klaarzetten en indelen.

Wat heb je nodig

- het bestand Plattegrond
- de informatie uit de inleiding

Uitvoering

- Open CSPE-app.html.
- Vul je naam en kandidaatnummer in en klik op Verder.
- Kies plattegrond.
- Klik op de knop uitleg en lees hoe het bestand werkt.
- Bekijk de reserveringslijst voor 1 september op de volgende pagina en maak de restaurantindeling aan de hand van de aanwijzingen en eisen op deze pagina.
- Noteer de naam van de reservering op elke tafel met een naamlabel.

Aanwijzingen en eisen

- Houd rekening met de voorkeuren van de gasten.
- Er zijn in totaal 10 4-persoonstafels en 10 2-persoonstafels aanwezig, deze tafels kun je combineren tot grotere tafels.
- Er bestaat de mogelijkheid om een chef's table te gebruiken. Deze staat recht voor de open keuken.
- Alle reserveringen zitten aan een eigen tafel; je mag geen gezelschappen samen aan een tafel plaatsen.
- Losse tafels voor hetzelfde gezelschap moeten recht tegen elkaar aan staan.
- Tafels mogen niet direct tegen de keuken, bar, toilet of garderobe worden geplaatst.

Reserveringslijst vrijdagavond 1 september			
naam	aantal personen	opmerking	dieetwensen
Marius bv.		bedrijfsarrangement	1 x geen vlees/vis
Gras bv.		bedrijfsarrangement	
Familie De Wit	8	chef's table	1 x lactosevrij
Dhr. Van den Berk	6		
Mevr. De Haas	6	1 x rolstoel, graag dicht bij toilet	
Mevr. Gijsbers	6		1 x glutenvrij
Dhr. Janssen	4		
Dhr. Madou	4		2 x geen vlees/vis
Mevr. Scheres	4		
Dhr. Verberne	2		

Als je klaar bent

Klik op opslaan. De examiner vertelt je waar je jouw uitwerking moet opslaan.

In het menu van Proeven in het bos staat een aantal gerechten die niet door iedereen gegeten kunnen worden in verband met een dieet of allergie. Je gaat alternatieve menu's samenstellen voor gasten met speciale dieetwensen.

Wat heb je nodig

- het bestand Menu

Uitvoering

- Open CSPE-app.html.
- Vul je naam en kandidaatnummer in en klik op Verder.
- Kies menu.
- Bekijk het menu met de allergeneninformatie en de mogelijke alternatieven voor het menu.
- Bekijk de 3 tabbladen voor mensen met dieetwensen.
- Bepaal per tabblad of elk gerecht van het menu geschikt is voor de dieetwens. Als het gerecht geschikt is zet je een vinkje. Is een gerecht niet geschikt, dan geef je een passend alternatief.
- Kies alleen een alternatief gerecht als het gerecht uit het oorspronkelijke menu ongeschikt is.

Als je klaar bent

Klik op opslaan. De examiner vertelt je waar je jouw uitwerking moet opslaan.

Proeven in het bos slaat aan! Alle plekken voor lunch en diner zijn bezet. Een aantal bedrijven uit de regio heeft een bedrijfsarrangement afgenomen. Dit zorgt voor extra inkomsten. Jij maakt een berekening van de kosten, de inkomsten van Proeven in het bos en het bedrag wat voor het goede doel overblijft.

Wat heb je nodig

- bestand Kostenberekening
- de informatie uit de inleiding

Uitvoering

- Open CSPE-app.html.
- Vul je naam en kandidaatnummer in en klik op Verder.
- Kies kostenberekening.
- Maak een overzicht van de kosten en inkomsten van Proeven in het bos.
- Gebruik de Informatie inkomsten op deze pagina en de tabel Kostenoverzicht op de volgende pagina.
- Neem de juiste aantallen en prijzen per eenheid over uit de tabel.
- Bereken:
 - de (sub)totalen van alle kosten
 - de inkomsten uit lunches en diners
 - de inkomsten uit de bedrijfsarrangementen
 - het totaalbedrag aan inkomsten om kosten te dekken
 - het eindsaldo, en het bedrag dat de organisatie overhoudt voor het goede doel

Informatie inkomsten

- Alle lunches en diners zijn volledig uitverkocht.
- In het totaal wordt er in 3 dagen gebruik gemaakt van de volgende aantallen bedrijfsarrangementen:
 - 6x bij de lunch (pakket 1)
 - 8x bij het diner (pakket 2)
- Een arrangement bestaat uit 10 personen.

- Aantal overige lunches: 3 dagen, min het aantal deelnemers bedrijfsarrangement lunch.
- Aantal overige diners: 3 dagen, min het aantal deelnemers bedrijfsarrangement diner.
- De gemeente geeft een sponsoring van € 1250,00.
- Tijdens de lunches en diners heeft er een inzamelbox gestaan voor donaties; de opbrengst van deze inzamelbox is € 1100,00.

Kostenoverzicht

	aantal	prijs per eenheid
organisatie algemeen		
vergunning gemeente	1	€ 650,00
verzekeringen	1	€ 850,00
huur materialen		
tent, incl. vloeren en verlichting	1	€ 3.450,00
toiletwagens	1	€ 450,00
aggregaat (stroom)	2	€ 550,00
koelcontainer	1	€ 250,00
mobiele keukenunit	1	€ 450,00
inventaris	1	€ 2.500,00
inkoop		
food / beverage	1	€ 6.500,00
personeel		
kostenvergoeding personeel	1	€ 2.050,00
pr / sponsoring		
marketing totaalpakket	1	€ 350,00
banners	15	€ 75,00
bedrijfskleding (poloshirts bedrukt)	40	€ 12,50

Als je klaar bent

Klik op opslaan. De examinator vertelt je waar je jouw uitwerking moet opslaan.

Als je klaar bent met dit onderdeel lever je alle documenten in.