

Examen VMBO-GL

**2023**

versie blauw, onderdeel **C**

**profielvak-cspe HBR – GL**

**opdrachten**

Naam kandidaat \_\_\_\_\_ Kandidaatnummer \_\_\_\_\_

De richttijd voor dit onderdeel is 165 minuten.

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**

- 1 een minitoets maken
- 2 koffie bereiden
- 3 mise-en-place maken in het restaurant
- 4 gasten ontvangen en menu serveren

15p 1 Maak de minitoets bij onderdeel C.

4p 2 Koffie bereiden

Je gaat een speciale koffie bereiden.

### **Uitvoering**

- Lees de bereidingswijze van de koffie onderaan de opdracht.
- Bereid de koffie.

### **Koffie bereiding**

#### **Ingrediënten**

- 6 dl koffie
- 8 el lobbig geslagen room
- hazelnootsiroop
- chocolade om te raspen

#### **Materialen**

- 4 Irish coffee-glazen
- schenkmaatje
- rasp
- diverse materialen om koffie serveerklar te maken

#### **Bereidingswijze**

- 1 Zet 6 dl koffie.
- 2 Giet op de bodem van elk glas 5 cc siroop.
- 3 Schenk bovenop de siroop 1½ dl koffie per glas en roer door.
- 4 Schep bovenop de koffie 2 el lobbig geslagen room.
- 5 Rasp een beetje chocolade over de room.
- 6 Beoordeel de materialen om je koffie serveerklar te maken. Kies de juiste materialen en maak alle koffies serveerklar.

#### **Als je klaar bent**

Laat de examiner je koffies beoordelen en ruim je werkplek op.

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.

### **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: romige paprikasoep**

- De soep is gemaakt van verse paprika's.
- De romige structuur komt door de crème fraîche die erin zit.
- U heeft bij de soep keuze uit bosui of basilicum.

**hoofdgerecht: gegrilde kip met orzo, cherrytomaatjes en bloemkoolrosjes**

- De kipfilet is gemarineerd met een kruidenmengsel dat bestaat onder andere uit wilde oregano en sesam. Dit mengsel heet za'atar.
- De kipfilet wordt geserveerd met orzo. Dit is een pastasoort die lijkt op rijst.
- Naast de kip en orzo krijgt u bloemkoolrosjes die krokant zijn gepaneerd.
- De tomaatjes die op de orzo liggen zijn een uur lang in een warme oven gegaard.

**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 volgens de bestelling van de gasten.
- Serveer 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 aperitief.
- 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.*