

Examen VMBO-KB

2023

versie rood, onderdeel **D**

profielvak-cspe HBR – KB

opdrachten

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

De richttijd voor dit onderdeel is 150 minuten.

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

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

4p 1 Praktijksituatie beoordelen

Je gaat een filmfragment bekijken over een gastheer die een reservering opneemt. Jij beoordeelt de werkwijze van de gastheer.

Wat heb je nodig

- het bestand vr_filmfragment_HBR_kb
- de uitwerkbijlage

Uitvoering

- Lees de vragen in de uitwerkbijlage goed door.
- Open het bestand.
- 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 examinerator.

4p 2 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

- 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 examinerator 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: Trio van gemarineerde zalm, zoetzure komkommer en gevuld omeletrolletje

- Gevulde omelet bestaat uit omelet, roomkaas en gerookte zalm.
- De marinade van de zalm bestaat uit gember, olijfolie, sojasaus, honing, knoflook en peper.
- Wasabi is een scherpe specerij die vaak bij visgerechten of sushi gebruikt wordt.

hoofdgerecht: gepaneerde schnitzel, champignonsaus of stroganoffsaus, snijbonen met mais, pommes frites, mayonaise

- Schnitzel is een gepaneerd, dun lapje vlees; het is van oorsprong een Oostenrijks gerecht; met garnering.
- Stroganoffsaus is een Russische tomatensaus met stukjes paprika.
- De snijbonen met mais zijn gestoofd in roomboter; de roomboter geeft een lekkere smaak aan dit groentegerecht.

nagerecht: lekkernijen geserveerd met koffie of thee

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