

Examen VMBO-GL

2024

versie blauw, onderdeel B

profielmodule 1 – gastheerschap

profielvak-cspe HBR – GL

opdrachten

Naam kandidaat _____

Kandidaatnummer _____

De richttijd voor dit onderdeel is 170 minuten.
Voor dit onderdeel kun je maximaal 41 punten behalen.
Voor elk opdrachtnummer staat hoeveel punten je kunt halen.

opdrachten onderdeel B

- 1 vragen maken in Facet
- 2 mise-en-place maken in het restaurant
- 3 gasten ontvangen en menu serveren

20p 1 **Vragen maken in Facet**

Maak de vragen bij onderdeel B in het computerprogramma Facet.

Je gaat in dit computerprogramma:

- theorievragen maken (minitoetsvragen)
- praktijksituatie beoordelen aan de hand van een filmfragment

Je gaat eerst 12 theorievragen (minitoetsvragen) maken.

Daarna ga je in Facet een filmfragment bekijken over grand café Le Salon Vert waar een gastheer een reservering voor een reünie opneemt. Bij dit filmfragment horen vraag 13 tot en met 20.

Wat heb je nodig voor het maken van de vragen bij het filmfragment

- het filmfragment in Facet
- vraag 13 tot en met 20 in Facet
- de informatie op de volgende pagina's van dit opdrachtenboekje over:
 - de prijzen voor de offertes 2024 van grand café Le Salon Vert
 - de bedrijfsresultaten die grand café Le Salon Vert in 2023 behaald heeft met de verkoop van borrelplanken

De uitvoering

- Beantwoord de theorievragen 1 tot en met 12 in Facet.
- Bekijk het filmfragment. Je kunt het filmfragment vaker bekijken. Tijdens het bekijken kun je op pauze drukken en mag je aantekeningen maken.
- Beantwoord de vragen 13 tot en met 20 in Facet.

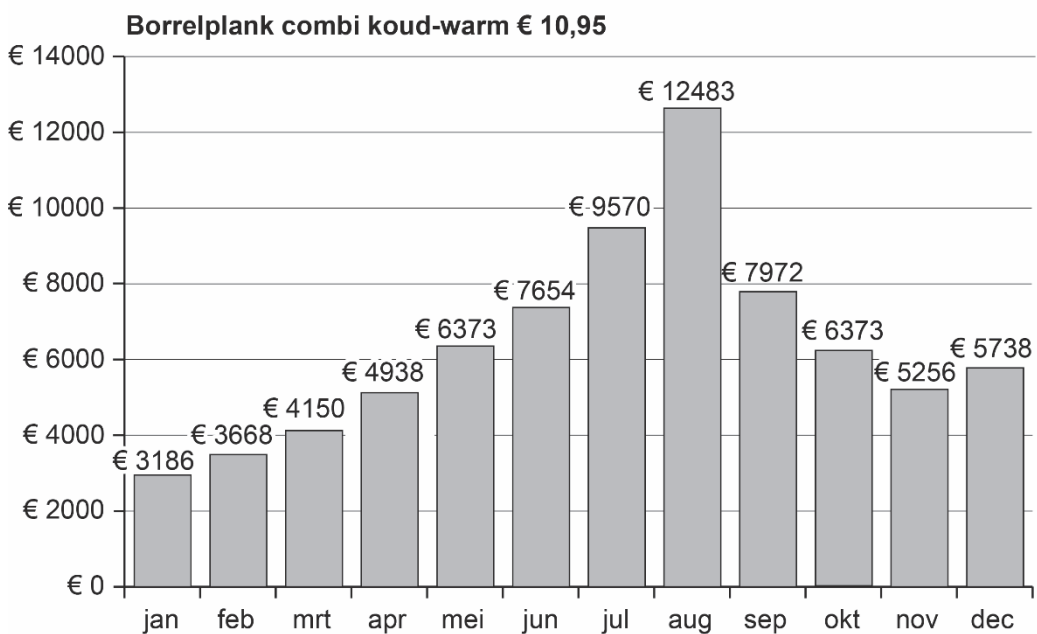
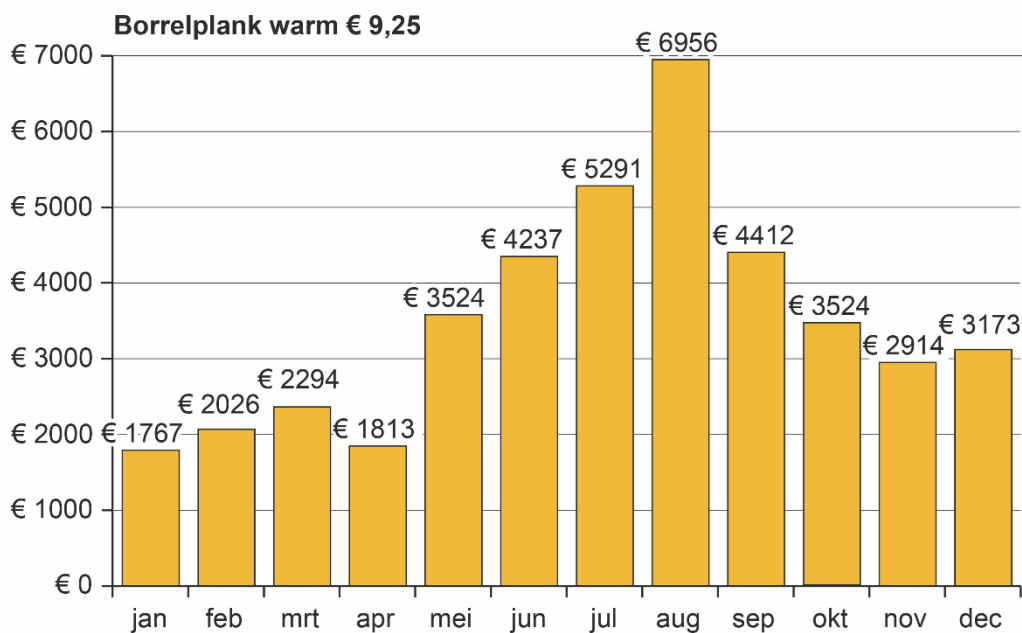
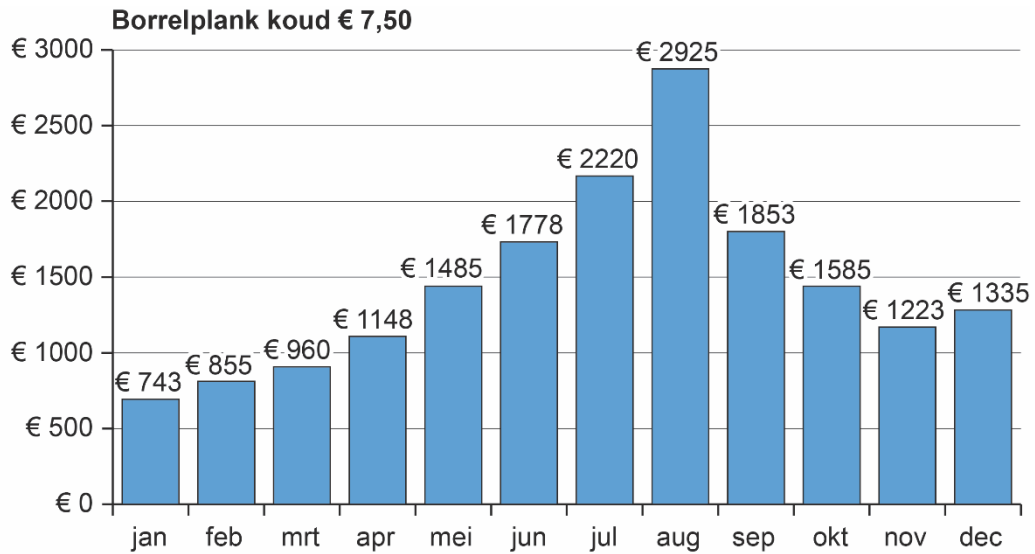
Informatie over de prijzen voor de offertes 2024 Le Salon Vert

opties voor consumpties	prijs p.p.
arrangement koffie of thee	€ 8,25
alcoholvrij (bier of wijn) per consumptie	€ 3,80
wijn per consumptie	€ 4,95
bier per consumptie (vaasje)	€ 3,25
1 uur, uurprijs huishoudelijk - alcoholvrij - wijn - bier	€ 17,50
2 uur en langer, uurprijs huishoudelijk - alcoholvrij - wijn - bier	€ 15,00
1 uur, uurprijs huishoudelijk - alcoholvrij	€ 15,00
1 uur, uurprijs gedistilleerd - wijn - speciaalbier	€ 24,95
2 uur en langer, uurprijs gedistilleerd - wijn - speciaalbier	€ 19,95
wijnarrangement driegangendiner incl. aperitief	€ 17,50
wijnarrangement viergangendiner incl. aperitief	€ 21,00

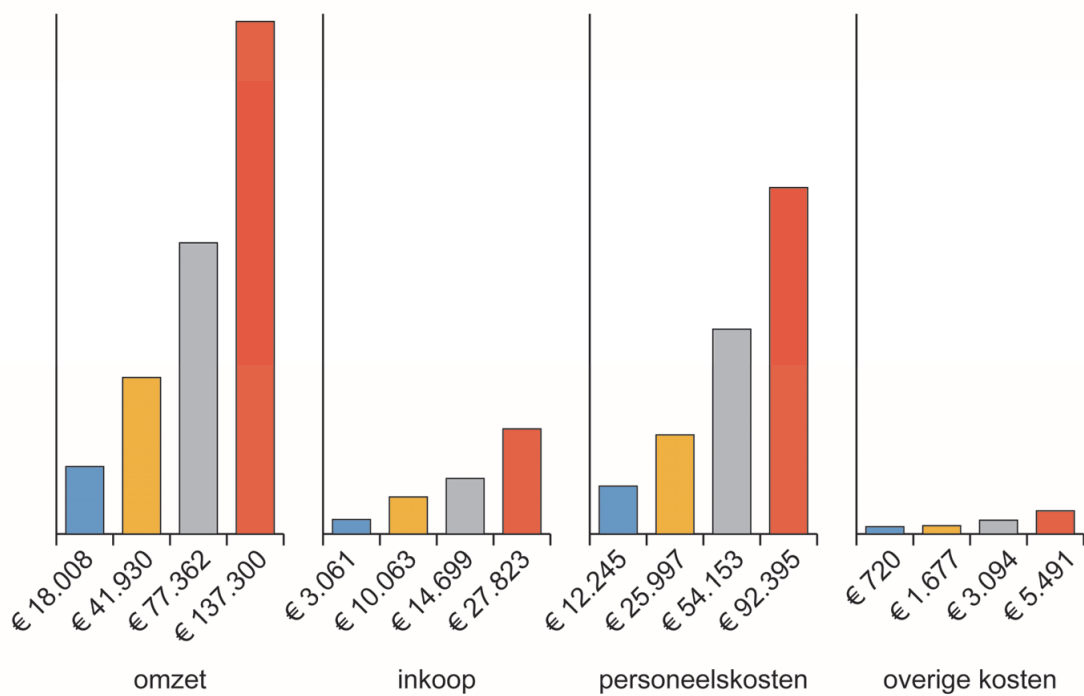
opties voor eten	prijs p.p.
borrelplank koud (koude hapjes)	€ 7,50
borrelplank warm (warme hapjes)	€ 9,25
borrelplank combi warme en koude hapjes	€ 10,95
broodplankje	€ 2,30
groene olijven	€ 1,25
driegangendiner	€ 42,25
viergangendiner	€ 48,75
hoofdgerecht keuze uit vis - vlees - veganistisch	€ 23,50
dagschotel risotto	€ 16,50

opties voor korting	
korting verrekenen vanaf de 21e betalende gast van een gezelschap	
5%	op het driegangenmenu
7,5%	op het viergangenmenu
5%	op de dagschotel
7,5%	op het hoofdgerecht
7,5%	op de borrelplanken
5%	op de wijnarrangementen

Omzet borrelplanken 2023 grand café Le Salon Vert



Bedrijfsresultaat verkoop borrelplanken 2023



Legenda:

- borrelplank koud € 7,50
- borrelplank warm € 9,25
- borrelplank combi koud-warm € 10,95
- totaal

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

Straks serveer je een driegangenmenu aan een tafel met vier gasten.
Het voorgerecht is een soep.

De examiner vertelt je welke soep je serveert.
Noteer hier de naam van de soep:

.....

De examiner vertelt je hoe laat de gasten arriveren voor lunch of diner.
Noteer hier die tijd:

.....

De examiner vertelt je hoe laat je klaar moet zijn met het maken van de
mise-en-place.
Noteer hier die tijd:

.....

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 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 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 informatie over de gerechten in de bijlage gebruiken.

17p **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

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

- Laat zien dat je een gastvrije houding hebt.
- Serveer de dranken volgens de bestelling van de gasten.
- Serveer het menu volgens de aanwijzingen in de bijlage.
- Werk efficiënt, hygiënisch, systematisch en duurzaam.
- Voer alle handelingen zelfstandig uit.

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.

Uitvoering

- Ontvang de gasten en controleer de reservering.
- Placeer de 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.
- Geef de bestelling en de keuzes van de gasten door aan de keuken.
- Serveer een fles of karaf water; vraag aan de gasten of je water kunt inschenken. Plaats de fles/karaf op een side-plate op de gueridon.
- Serveer het voorgerecht.
- Serveer het hoofdgerecht.
- Serveer het nagerecht.
- 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.