

Examen VMBO-GL

**2024**

**versie rood, onderdeel B**

profielmodule 1 – gastheerschap

**profielvak-cspe HBR – GL**

**bijlage**

---

## Opdracht 2 en 3

### menu

<p>Soep van de dag</p> <p>***</p> <p>Filetstukjes met groenten, pasta en pompoenpitjes, krokante courgette, saus met Parmezaanse kaas of saus met spekjes en gemengde salade <i>(de filetstukjes en de spekjes zijn vegetarisch)</i></p> <p>***</p> <p>Aardbeienparfait met verse aardbeien, witte-chocoladesaus en slagroom</p>
--

Keuzemomenten voor de gasten:

- bij het hoofdgerecht keuze uit de salade-componenten
- bij het hoofdgerecht keuze uit 2 sauzen

### Overzicht van de serveerwijzen

gerecht	serveerwijze	serveertechniek
brood	broodmandje	1 sneetje brood uitserveren en de rest inzetten
roomboter, olijfolie en tapenade	onderzetbord met tipjes	inzetten
soep van de dag	in kop	inzetten
filetstukjes, groenten, pasta en pompoenpitjes, krokante courgette	op groot bord	inzetten
saus met Parmezaanse kaas saus met vegetarische spekjes	in saucières	bij de gast aan tafel uitserveren, de rest inzetten op tafel
gemengde salade	plateau met tipje met olijven, tipje met zongedroogde tomaat, légumier met sla	uitserveren op side-plates met behulp van gueridon
aardbeienparfait	op dessertbord	inzetten

## **Ingrediënten van de gerechten**

### **soep van de dag**

De examinerator geeft je de informatie die je nodig hebt.

Noteer hier de naam van de soep en de ingrediënten van de soep die je vandaag serveert.

.....

.....

### **filetstukjes met groenten, pasta en pompoenpitjes**

vegetarische filetstukjes, penne-pasta, knoflook, Spaanse peper, sjalot, tomaat, zout en peper, olijfolie, roomboter, pompoenpitten

### **krokante courgette**

courgette, melk, olijfolie, zout en peper, paneermeel, paprikapoeder

### **saus met Parmezaanse kaas**

roomboter, bloem, groentebouillon, kookroom, Parmezaanse kaas, zout en peper

### **saus met vegetarische spekjes**

roomboter, bloem, groentebouillon, kookroom, vegetarische spekjes, zout en peper

### **gemengde salade**

gemengde sla, olie, azijn, mosterd, peterselie, peper, zout, olijven, zongedroogde tomaat

### **aardbeienparfait, witte-chocoladesaus en slagroom**

slagroom, eidooier, suiker, aardbeien coulis, koekkrumels (Bastogne), poedersuiker, limoensap, witte-chocoladedruppels

voorgerecht: soep van de dag

- Benoem de kenmerken van het voorgerecht en vermeld het zeker als de soep huisgemaakt is.

hoofdgerecht: filetstukjes met groenten, pasta en pompoenpitjes, krokante courgette, saus met Parmezaanse kaas of met spekjes, gemengde salade

- De filetstukjes zijn vegetarisch en rijk zijn aan eiwitten en mineralen. Dit is een volwaardige vleesvervanger.
- De filetstukjes zijn gebakken in olijfolie.
- De pasta is penne-pasta die op smaak gemaakt is met sjalot, Spaanse peper, knoflook en tomaat.
- De krokante courgette is gepaneerd met een paprika-paneermeel.
- De saus die er apart bijkomt is op basis van een roomsaus. De gasten hebben keuze uit een saus met vegetarische spekjes of met Parmezaanse kaas.

nagerecht: aardbeienparfait met verse aardbeien, witte-chocoladesaus

- Parfait is 'stilstaand bevroren ijs', deze parfait is gemaakt van luchtig geklopt eidooier, suiker, smaakstoffen en slagroom. De parfait is bevroren.
- De chocoladesaus is een koude saus met room en witte chocolade.

Foto's van de gerechten die je serveert

